

**БИОТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЛЕКАРСТВЕННЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ / BIOTECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTS, MEDICINAL AND BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES**

DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1>

**ОСОБЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТОВ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Научная статья

**Лосевская С.А.**<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0000-0002-1536-1146;

<sup>1</sup> Донской государственной аграрный университет, Ростов-на-Дону, Российская Федерация

\* Корреспондирующий автор (losevskie1990[at]mail.ru)

**Аннотация**

Представленное исследование относится к проблематике внедрения стандартов ХАССП на предприятиях общественного питания. Цель статьи - исследование особенностей принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания. Методология исследования имеет комплексный междисциплинарный характер и опирается, во-первых, на общую методологию обобщения, систематизации и анализа научных и исследовательских данных в сфере стандартов безопасности на предприятиях общественного питания, во-вторых, на методологический императив экспликации научно-теоретического содержания в процессах по освоению принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания. В рамках исследования показано, что семь основных принципов помогают в разработке планов ХАССП. В результате исследования были определены основные преимущества стандартов ХАССП в рамках внедрения их в ресторане «Сумо». Также был проведен экспертный опрос шеф-поваров по наиболее крупным предприятиям общественного питания в городе Ростове-на-Дону на предмет определения наиболее важных типов опасностей при производстве блюд, который показал, что из наиболее важных опасных факторов при производстве блюд выделили сбои производства и загрязнение пищевых продуктов. Также были выделены особенности внедрения принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания в аспекте их интеграции с принципами риск-менеджмента.

**Ключевые слова:** стандарты ХАССП, безопасность, предприятия общественного питания, принципы, внедрение, управление опасностями.

**SPECIFICS OF THE BASIC PRINCIPLES OF APPLICATION OF HACCP STANDARDS IN THE CATERING ENTERPRISE**

Research article

**Losevskaya S.A.**<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup> ORCID : 0000-0002-1536-1146;

<sup>1</sup> Don State Agrarian University, Rostov-on-Don, Russian Federation

\* Corresponding author (losevskie1990[at]mail.ru)

**Abstract**

The presented research refers to the problems of implementation of HACCP standards in catering enterprises. The purpose of the article - the study of the specifics of the principles of application of HACCP standards in catering enterprises. The methodology of the study has a comprehensive interdisciplinary nature and is based, firstly, on the general methodology of summarization, systematization and analysis of scientific and research data in the field of safety standards in catering enterprises, and secondly, on the methodological imperative of explicating scientific and theoretical content in the processes of mastering the principles of HACCP standards application in public catering enterprises. The study showed that the seven basic principles help in the development of HACCP plans. The study identified the main benefits of HACCP standards as part of their implementation in the restaurant "Sumo". Also, an expert survey of chefs in the largest catering enterprises in the city of Rostov-on-Don to determine the most important types of hazards in the production of meals was conducted, which showed that the most important hazards in the production of meals were identified as production failures and contamination of food products. Besides, the specifics of the implementation of the principles of HACCP standards at the catering enterprise in the aspect of their integration with the principles of risk management were highlighted.

**Keywords:** HACCP standards, safety, catering, principles, implementation, risk management.

**Введение**

Одним из важнейших составляющих качества продукции и услуг на предприятии общественного питания является соблюдения стандартов ее безопасности [1]. В настоящее время в России активно внедряются системы ХАССП как стандарта безопасности на предприятиях общественного питания, которые позволяют не только создать целостную систему безопасного производственного цикла создания продукции, но и в целом обеспечивают высокий уровень готовой продукции и предприятия [2], [3]. Многие предприятия стараются эффективно адаптировать свои производственные процессы под требования стандартов ХАССП и тем самым повысить уровень конкурентоспособности своей продукции и услуг.

Проблематика внедрения принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания находится в центре исследования многих российских и зарубежных ученых. Так, в статье Барышниковой Н.И., Вайскрובה Е.С., Маюрниковой Л.А. изучены особенности применения интегрированной системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания на основе стандартов ХАССП [1], Габдукаева Л.З., Решетник О.А. и Файзулин А.М. исследовали проблемы и перспективы внедрения методики ХАССП на отечественных предприятиях питания для обеспечения качества и безопасности производства кулинарной продукции [3]. В ряде статей иностранных ученых рассматриваются частные факторы влияния системы НАССР на предприятие общественного питания в аспекте специальных требований на готовые к употреблению салаты [21], а также общий факторный подход к анализу рисков для некоторых небольших предприятий розничной торговли с учетом применения их систем управления безопасностью пищевых продуктов [22].

### Методы и принципы исследования

Цель статьи – исследование особенностей основных принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания - ресторана «Сумо».

Методология исследования имеет комплексный междисциплинарный характер и опирается, во-первых, на общую методологию обобщения, систематизации и анализа научных и исследовательских данных в сфере стандартов безопасности на предприятиях общественного питания, во-вторых, на методологический императив экспликации научно-теоретического содержания в процессах по освоению принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания [4].

### Основные результаты

ХАССП (НАССР) – это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции – рис. 1 [5], [6], [7].

<b>Н</b>	<b>ОПАСНОСТЬ</b>	= риск (для здоровья)
<b>А</b>	<b>АНАЛИЗ</b>	= анализ (риска)
<b>С</b>	<b>КРИТИЧЕСКИЙ</b>	= критический (уровень риска)
<b>С</b>	<b>КОНТРОЛЬНЫЙ</b>	= контроль и мониторинг (всех условий)
<b>Р</b>	<b>ТОЧКИ</b>	= точки или стадии (в технологическом процессе)

Рисунок 1 - Расшифровка ХАССП  
DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1.1>

Фактически концепция ХАССП основана на семи принципах – рис. 2 [8], [9], [10], [11]. Система ХАССП не строится на пустом месте, она опирается на целый пласт программ надлежащей и гигиенической практики (GMP / GHP), которые регламентируют и дают возможность соблюсти условия безопасного производства и реализации продукции [12], [13], [14], [15]. Не менее важным является адаптация всех производственных этапов на предприятии общественного питания в аспекте безопасности к высоким стандартам ХАССП в сфере высокого качества исходного сырья, производственной цепочки, требований личной гигиены персонала и т.д. [16], [17], [18], [20].



Рисунок 2 - Принципы концепции ХАССП  
DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1.2>

Рассмотрим особенности принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания - ресторане «Сумо» в Ростове-на-Дону. Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятия индустрии питания - ресторана «Сумо», является одной из основных задач интегрированной системы качества предприятия.

Самым ответственным этапом применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания - ресторане «Сумо» признана работа, связанная с определением уровня безопасности всех ингредиентов готовых блюд и обеспечением строго соблюдения режимов их приготовления с позиций граничных диапазонов сохранения безопасности процессов. При этом, основные преимущества стандартов ХАССП в рамках внедрения их в ресторане «Сумо» представлены ниже на рис. 3:



Рисунок 3 - Основные преимущества стандартов ХАССП в рамках внедрения их в ресторане «Сумо»  
DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1.3>

Фактически руководство, менеджеры по качеству и шеф-повара в ресторане «Сумо» за счет внедрения стандартов ХАССП, с одной стороны, добиваются концентрации главных ресурсов предприятия на достоверном выявлении и соблюдении критических процессов, связанных с безопасностью готовых блюд, точно регламентируют установление ответственности за обеспечение безопасности ингредиентов и их технологической обработки в процессе приготовления при дополнительных возможностях для интеграции с ISO 9001, что, с другой стороны, обеспечивает повышенный уровень доверия со стороны клиентов ресторана и создает возможности для масштабирования бизнеса путем выхода на новые рынки сбыта за счет повышения конкурентоспособности продукции в виде безопасных, качественных и вкусных блюд в ресторане «Сумо». Важно отметить, что вышеуказанные преимущества внедрения стандартов ХАССП в ресторане «Сумо» фактически обеспечивают снижение доли брака в блюдах, связанного с

нарушениями по критериям их безопасности, уменьшают количества жалоб клиентов и позволяют повысить уровень выручки и инвестиционной привлекательности ресторана «Сумо».

### Обсуждение

Нами был проведен экспертный опрос шеф-поваров по наиболее крупным предприятиям общественного питания в городе Ростове-на-Дону на предмет определения наиболее важных типов опасностей при производстве блюд: «Самый Вкусный Шашлык!», «Онегин Дача», «Schneider-Weisse», «Ош Пош», «Беллуччи» и «Пирс». Его результаты представлены на рис. 4

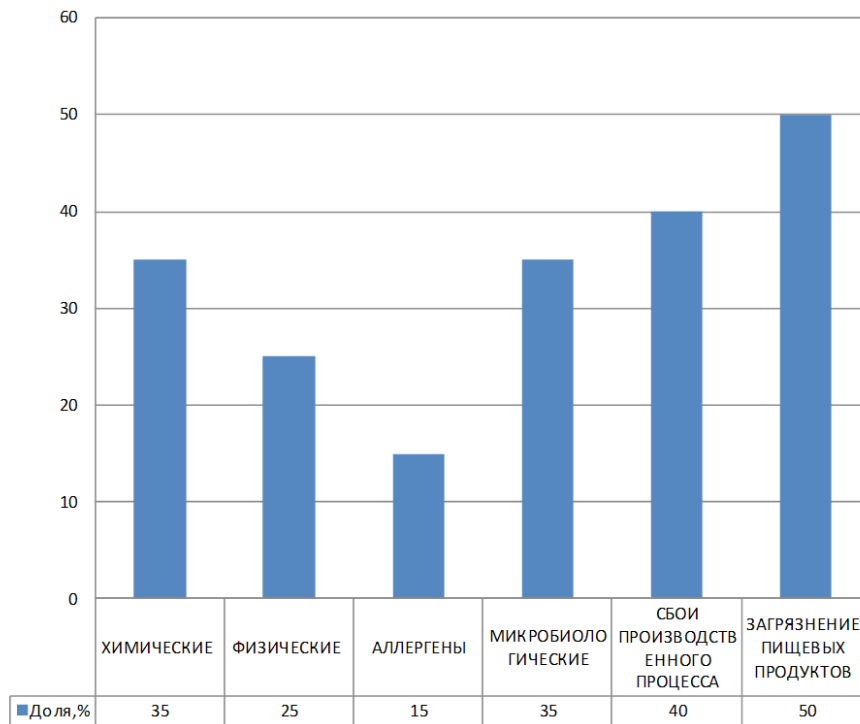


Рисунок 4 - Результаты экспертного опроса по наиболее крупным предприятиям общественного питания в городе Ростове-на-Дону на предмет определения наиболее важным типов опасностей при производстве блюд  
DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1.4>

Как видно, из наиболее важных опасных факторов при производстве блюд шеф-повара ведущих ресторанов в городе Ростове-на-Дону выделили сбои производства и загрязнение пищевых продуктов. Среди основных причин сбоев производственного процесса были выделены несоблюдение температурных режимов размораживания и обработки ингредиентов блюд персоналом ресторанов, несовершенство оборудования для приготовления блюд и выход его из строя в процессе производственного процесса. Загрязнение пищевых продуктов опрашиваемые шеф-повара связывали с несоблюдением режимов доставки ингредиентов блюд, а также нарушениями персоналом санитарно-гигиенических условий в процессе приготовления блюд.

Ниже представлены исследованные особенности внедрения принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания ресторане «Сумо» в аспекте их интеграции с принципами риск-менеджмента в направлении оценки вероятности реализации *i*-го фактора опасности при производстве блюд, которые производилась при помощи диаграммы, представленной на рис. 5.

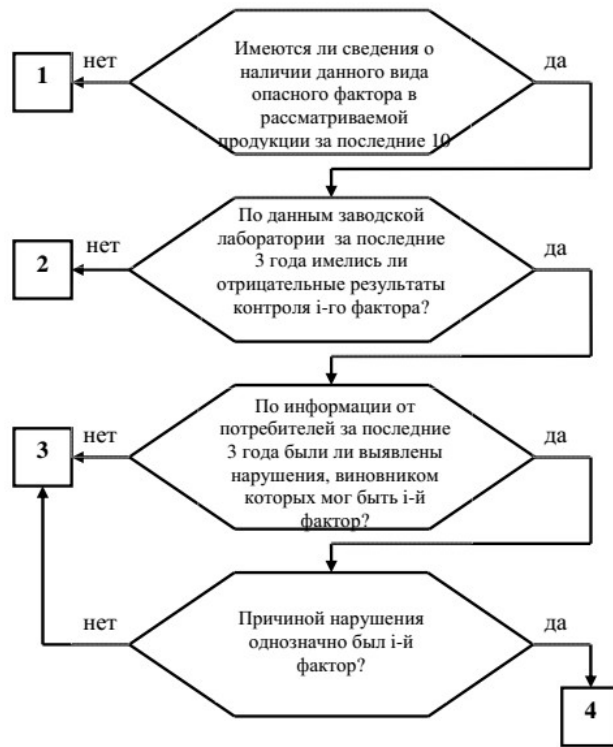


Рисунок 5 - Особенности внедрения принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания в аспекте их интеграции с принципами риск-менеджмента в направлении оценки вероятности реализации i-го фактора опасности при производстве блюд на предприятии общественного питания

DOI: <https://doi.org/10.23670/IRJ.2022.124.1.5>

Именно предлагаемая схема интеграции стандартов ХАССП и системы риск-менеджмента в ресторане «Сумо» позволит комплексно и наиболее полно обеспечить высокое качество и безопасность всего разнообразия блюд в ресторане «Сумо».

### Заключение

В статье рассмотрена тематика применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания - ресторане «Сумо». Показано, что обеспечение безопасности пищевой продукции предприятия индустрии питания - ресторана «Сумо», является одной из основных задач интегрированной системы качества предприятия. В результате исследования были определены основные преимущества стандартов ХАССП в рамках внедрения их в ресторане «Сумо». Также был проведен экспертный вопрос шеф-поваров по наиболее крупным предприятиям общественного питания в городе Ростове-на-Дону на предмет определения наиболее важных типов опасностей при производстве блюд, который показал, что из наиболее важных опасных факторов при производстве блюд выделили свои производства и загрязнение пищевых продуктов. Также были выделены особенности внедрения принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания в аспекте их интеграции с принципами риск-менеджмента.

### Конфликт интересов

Не указан.

### Рецензия

Все статьи проходят рецензирование. Но рецензент или автор статьи предпочли не публиковать рецензию к этой статье в открытом доступе. Рецензия может быть предоставлена компетентным органам по запросу.

### Conflict of Interest

None declared.

### Review

All articles are peer-reviewed. But the reviewer or the author of the article chose not to publish a review of this article in the public domain. The review can be provided to the competent authorities upon request.

### Список литературы / References

1. Барышникова Н.И. Применение интегрированной системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания / Н.И. Барышникова, Е.С. Вайсрובה, Л.А. Маюрникова // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования: мат. 73-й междунар. науч.-техн. конф. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова. - 2016. - Т. 1. - № 1. - С. 236-238.
2. Белова Л.В. О внедрении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в современных условиях / Л.В. Белова, Р.С. Васильев // ЗНиСО. - 2014. - №6 (255). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-vnedrenii-sistemy-menedzhmenta-bezopasnosti-pischevyh-produktov-v-sovremennyh-usloviyah> (дата обращения: 09.02.2022).

3. Габдукаева Л.З. Проблемы и перспективы внедрения методики HACCP на отечественных предприятиях питания для обеспечения качества и безопасности производства кулинарной продукции / Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник, А.М. Файзулин // Вестник Казанского технологического университета. - 2015. - № 21. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemny-i-perspektivy-vnedreniya-metodiki-hassp-na-otchestvennyh-predpriyatiyah-pitaniya-dlya-obespecheniya-kachestva-i-bezopasnosti> (дата обращения: 09.02.2022).
4. Горина Е.А. Этапы внедрения системы качества пищевых продуктов на основе принципов HACCP / Е.А. Горина // Современные тенденции развития теории и практики управления отечественными предприятиями: материалы II Всерос. науч.-практ. конф. - Ставрополь, 2010.
5. Демакова Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции / Е.А. Демакова. - Красноярск: Красноярский гос. торг.-экон. ин-т, 2011. - 158 с.
6. Дмитриев А.Д. Проблемы статуса необходимых предпосылок реализации менеджмента качества на основе принципов HACCP / А.Д. Дмитриев, М.Н. Данилова, К.А. Державина и др. // Вестник РУК. - 2018. - №2 (32). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemny-statusa-neobhodimyh-predposylok-realizatsii-menedzhmenta-kachestva-na-osnove-printsipov-hassp> (дата обращения: 07.01.2022).
7. Дмитриев А.Д. Менеджмент качества пищевой продукции: введение системы HACCP / А.Д. Дмитриев, А.Ю. Трифонова, Н.В. Хураськина // Вестник РУК. - 2017. - №2 (28). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/menedzhment-kachestva-pischevoyu-produktsii-vvedenie-sistemy-hassp> (дата обращения: 07.01.2022).
8. Директива Совета Европы по гигиене продуктов питания от 14.06.1993 г. № 93/43 ЕЭС // Официальный Журнал. - 1993. - № L 175. - С. 0001-0011.
9. Донченко, Л.В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. - СПб.: Лань, 2016. - 180 с.
10. Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров / Т.М. Дроздова. - Кемерово, 2015. - 136 с.
11. Майснер Т.В. Применение принципов HACCP на малых и средних предприятиях / Т.В. Майснер. - Екатеринбург: Прогресс ГРУПП, 2013. - 40 с.
12. О безопасности пищевой продукции: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. - утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. - № 880.
13. Рудницкая В.В. Интеграция принципов HACCP и риск-менеджмента для обеспечения безопасности и повышения качества сервиса в индустрии питания / В.В. Рудницкая, О.В. Плиски // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2019. - №2. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/integratsiya-printsipov-hassp-i-risk-menedzhmenta-dlya-obespecheniya-bezopasnosti-i-povysheniya-kachestva-servisa-v-industrii-pitaniya> (дата обращения: 09.02.2022).
14. Сурков И.В. Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции / И.В. Сурков, В.М. Поздняковский. - Кемерово : КемГИПП, 2015. - 133 с.
15. Сурков И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания / И.В. Сурков и др. ; под общ. ред. В.М. Поздняковского. - 2014 - 336с.
16. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания / под общ. ред. проф. В.М. Поздняковского. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.
17. Маюрникова Л.А. HACCP на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. - 2017. - 193 с.
18. Шепелева Е.В. Принципы HACCP: международные стандарты в области управления безопасностью пищевой продукции / Е.В. Шепелева // Молочная промышленность. - 2012. - №12. - С. 62-64.
19. Шепелева Е.В. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности продукции на основе принципов HACCP / Е.В. Шепелева // Молочная промышленность. - 2014. - №1. - С. 46-47.
20. Юрчак З.А. Внедрение систем качества на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 / З.А. Юрчак, И.А. Келина, Д.А. Старчикова и др. // Пищевая промышленность. - 2016. - №10. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vnedrenie-sistem-kachestva-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-v-sootvetstviy-s-trebovaniyami-gost-30390-2013> (дата обращения: 09.02.2022).
21. Mosbah A. Impact of the HACCP System on a Catering Facility: Special Reference to Ready-to-Eat Salads / A. Mosbah, I. Denden, H. Chahdoura et al. // Food Sci & Nutri Tech. - 2021. - № 6(1). - P. 000253.
22. Ricci A. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems / A. Ricci, M. Chemaly, R. Davies et al. // EFSA Journal. - 2017. - №15(3). - P. e04697.

### Список литературы на английском языке / References in English

1. Baryshnikova N.I. Primenenie integrirovannoy sistemy upravleniya kachestvom i bezopasnost'ju na predpriyatiyah obshchestvennogo pitaniya [Application of an Integrated Quality and Safety Management System in Public Catering Enterprises] / N.I. Baryshnikova, E.S. Vajskrobova, L.A. Majurnikova // Aktual'nye problemy sovremennoj nauki, tehniki i obrazovaniya: mat. 73-j mezh-dunar. nauch.-tehn. konf [Actual Problems of Modern Science, Engineering and Education]: materials of the 73rd International Scientific and Technical Conference. conf. - Magnitogorsk: Publishing house of Magnitogorsk State Technical University named after G.I. Nosov. - 2016. - Vol. 1. - № 1. - P. 236-238. [in Russian]
2. Belova L.V. O vnedrenii sistemy menedzhmenta bezopasnosti pishhevyyh produktov v sovremennykh usloviyakh [On the Implementation of the Food Safety Management System in Modern Conditions] / L.V. Belova, R.S. Vasil'ev // ZNiSO. - 2014. - №6 (255). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-vnedrenii-sistemy-menedzhmenta-bezopasnosti-pischevyyh-produktov-v-sovremennykh-usloviyakh> (accessed: 09.02.2022). [in Russian]

3. Gabdukaeva L.Z. Problemy i perspektivy vnedrenija metodiki HASSP na otechestvennyh predpriyatijah pitanija dlja obespechenija kachestva i bezopasnosti proizvodstva kulinarnoj produkcii [Problems and Prospects of Introducing HACCP Methodology at Domestic Catering Enterprises to Ensure the Quality and Safety of Culinary Products] / L.Z. Gabdukaeva, O.A. Reshetnik, A.M. Fajzulin // Vestnik Kazanskogo tehnologicheskogo universiteta [Bulletin of Kazan University of Technology]. - 2015. - № 21. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perspektivy-vnedreniya-metodiki-hassp-na-otechestvennyh-predpriyatijah-pitanija-dlya-obespecheniya-kachestva-i-bezopasnosti> (accessed: 09.02.2022). [in Russian]
4. Gorina E.A. Jetapy vnedrenija sistemy kachestva pishhevyyh produktov na osnove principov HASSP [Stages of Implementing a Food Quality System Based on HACCP Principles] / E.A. Gorina // Sovremennye tendencii razvitiya teorii i praktiki upravlenija otechestvennymi predpriyatijami: materialy II Vseros. nauch.-prakt. konf. [Current Tendencies in the Theory and Practice of Management of Domestic Enterprises: Proceedings of the IInd All-Russian Scientific and Practical Conference.] - Stavropol, 2010. [in Russian]
5. Demakova E.A. Sistema monitoringa i upravlenija bezopasnost'ju produkcii [Product Safety Monitoring and Control System] / E.A. Demakova. - Krasnoyarsk: Krasnoyarsk State Trade and Economic Institute, 2011. - 158 p. [in Russian]
6. Dimitriev A.D. Problemy statusa neobhodimyyh predposylok realizacii menedzhmenta kachestva na osnove principov HASSP [Problems of the Status of the Necessary Prerequisites for the Implementation of Quality Management Based on HACCP Principles] / A.D. Dimitriev, M.N. Danilova, K.A. Derzhavina [et al.] // Vestnik RUK [Bulletin of RUK]. - 2018. - №2 (32). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-statusa-neobhodimyyh-predposylok-realizatsii-menedzhmenta-kachestva-na-osnove-printsipov-hassp> (accessed: 07.01.2022). [in Russian]
7. Dimitriev A.D. Menedzhment kachestva pishhevoj produkcii: vvedenie sistemy HASSP [Food Quality Management: Introduction of the HACCP System] / A.D. Dimitriev, A.Ju. Trifonova, N.V. Huras'kina // Vestnik RUK [Bulletin of RUK]. - 2017. - №2 (28). - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/menedzhment-kachestva-pischevoy-produktsii-vvedenie-sistemy-hassp> (accessed: 07.01.2022). [in Russian]
8. Direktiva Soveta Evropy po gigiene produktov pitanija ot 14.06.1993 g. [Council of Europe Food Hygiene Directive of 14.06.1993.] № 93/43 EJeS // Oficial'nyj Zhurnal [Official Journal]. - 1993. - № L 175. - P. 0001-0011. [in Russian]
9. Donchenko, L.V. Konceptija HACCP na malyyh i srednykh predpriyatijah [The Concept of HACCP in Small and Medium-Sized Enterprises] / L.V. Donchenko, E.A. Ol'hovator. - Spb.: Lan', 2016. - 180 p. [in Russian]
10. Drozdova T.M. Mikrobiologicheskij kontrol' prodovol'stvennykh tovarov [Microbiological Control of Food Products] / T.M. Drozdova. - Kemerovo, 2015. - 136 p. [in Russian]
11. Majsner T.V. Primenenie principov HASSP na malyyh i srednykh predpriyatijah [Application of HACCP Principles in Small and Medium-Sized Enterprises] / T.V. Majsner. - Ekaterinburg: Progress GRUPP, 2013. - 40 p. [in Russian]
12. O bezopasnosti pishhevoj produkcii: Tehnicheskij reglament Tamozhennogo sojuza TR TS 021/2011 [On food safety: Technical Regulation of the Customs Union TP TC 021/2011]. - approved by the decision of the Commission of the Customs Union of 09.12.2011. - № 880. [in Russian]
13. Rudnickaja V.V. Integracija principov HASSP i risk-menedzhmenta dlja obespechenija bezopasnosti i povysheniya kachestva servisa v industrii pitanija [Integration of HACCP Principles and Risk Management to Ensure Safety and Improve Service Quality in the Food Industry] / V.V. Rudnickaja, O.V. Pliska // Vestnik Juzhno-Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta. Serija: Pishhevye i biotehnologii [Bulletin of South Ural State University. Series: Food and Biotechnology]. - 2019. - №2. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/integratsiya-printsipov-hassp-i-risk-menedzhmenta-dlya-obespecheniya-bezopasnosti-i-povysheniya-kachestva-servisa-v-industrii-pitanija> (accessed: 09.02.2022). [in Russian]
14. Surkov I.V. Sistemy menedzhmenta v obespechenii kachestva i bezopasnosti pishhevoj produkcii [Management Systems in Food Quality and Safety] / I.V. Surkov, V.M. Pozdnjakovskij. - Kemerovo: KemTIPP, 2015. - 133 p. [in Russian]
15. Surkov I.V. Upravlenie kachestvom na predpriyatijah pishhevoj, pererabatyvajushhej promyshlennosti, trgovli i obshhestvennogo pitanija [Quality Management at Food, Processing, Trade and Catering Enterprises] / I.V. Surkov [et al.]; ed. by V.M. Poznjakovskiy. - 2014 - 336 p. [in Russian]
16. Upravlenie kachestvom na predpriyatijah pishhevoj, pererabatyvajushhej promyshlennosti, trgovli i obshhestvennogo pitanija [Quality Management at Food, Processing, Trade and Catering Enterprises] / ed. by V.M. Poznjakovskiy. - M. : INFRA-M, 2014. - 336 p. [in Russian]
17. Majurnikova L.A. HASSP na predpriyatijah obshhestvennogo pitanija: uchebnoe posobie [HACCP in Catering Enterprises: Tutorial] / L.A. Majurnikova, G.A. Gubanenko, A.A. Koksharov. - 2017. - 193 p. [in Russian]
18. Shepeleva E.V. Principy HASSP: mezhdunarodnye standarty v oblasti upravlenija bezopasnost'ju pishhevoj produkcii [HACCP Principles: International Standards for Food Safety Management] / E.V. Shepeleva // Molochnaja promyshlennost' [Dairy Industry]. - 2012. - №12. - P. 62-64. [in Russian]
19. Shepeleva E.V. Razrabotka i vnedrenie sistemy menedzhmenta bezopasnosti produkcii na osnove principov HASSP [Development and Implementation of Product Safety Management System Based on HACCP Principles] / E.V. Shepeleva // Molochnaja promyshlennost' [Dairy Industry]. - 2014. - №1. - P. 46-47. [in Russian]
20. Jurchak Z.A. Vnedrenie sistem kachestva na predpriyatijah obshhestvennogo pitanija v sootvetstvii s trebovanijami GOST 30390-2013 [Implementation of Quality Systems in Catering Enterprises in Accordance with the Requirements of GOST 30390-2013] / Z.A. Jurchak, I.A. Kelina, D.A. Starchikova [et al.] // Pishhevaja promyshlennost' [Food Industry]. - 2016. - №10. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vnedrenie-sistem-kachestva-na-predpriyatijah-obshchestvennogo-pitanija-v-sootvetstvii-s-trebovanijami-gost-30390-2013> (accessed: 09.02.2022). [in Russian]
21. Mosbah A. Impact of the HACCP System on a Catering Facility: Special Reference to Ready-to-Eat Salads / A. Mosbah, I. Denden, H. Chahdoura et al. // Food Sci & Nutri Tech. - 2021. - № 6(1). - P. 000253.
22. Ricci A. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems / A. Ricci, M. Chemaly, R. Davies et al. // EFSA Journal. - 2017. - №15(3). - P. e04697.