

О. Г. Мітал

Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: РЕГУЛЯТОРНІ ВИМОГИ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ

У статті аналізуються аспекти впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР у ресторанному бізнесі України. Ефективна імплементація принципів НАССР передбачає не лише відповідність формальним вимогам, а й детальне розуміння особливостей виробничих процесів кожного закладу. Адаптація стандартів НАССР до умов українського ринку потребує інтеграції міжнародного досвіду з національними нормативами та законодавством. Проведено аналіз регуляторних вимог відповідно до чинного законодавства та міжнародних стандартів, визначено ключові правові акти, що регулюють процедури сертифікації та контролю якості. Описані основні етапи інтеграції системи НАССР для закладів різних форматів – ресторанів, стейк-хаусів, суши-барів та підприємств із власним виробництвом. Особливу увагу приділено питанню ідентифікації критичних контрольних точок, розробці санітарних програм та процедур моніторингу, а також значенню належної документації та навчання персоналу. Продемонстровано, що запровадження НАССР сприяє підвищенню рівня безпеки продукції, оптимізації витрат, посиленню репутації закладу та забезпеченню конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг. Результати дослідження свідчать, що інвестиції у розвиток систем контролю якості забезпечують сталі переваги, дозволяють мінімізувати ризики харчових отруєнь, зменшити кількість претензій від контролюючих органів, а також підвищити довіру споживачів. Обґрунтована необхідність індивідуального підходу до впровадження стандартів для різних типів закладів, а також важливість системної роботи й відповідальності персоналу для досягнення стабільної якості послуг та розвитку довгострокових взаємин із клієнтами. Якість організації процесів визначає не лише безпеку харчових продуктів, а й репутацію закладу, рівень лояльності клієнтів і конкурентоспроможність на європейському ринку ресторанних послуг. Додатково, запровадження системи позитивно позначається на репутації закладу, адже гості все частіше надають перевагу місцям із гарантовано високим рівнем сервісу. Підвищення задоволеності клієнтів є ключовою перевагою, оскільки задоволені відвідувачі повертаються та рекомендують заклад іншим. Постійне вдосконалення процесів забезпечує конкурентоспроможність підприємства в умовах динамічного ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: ресторанний бізнес, НАССР, ресторан, нормативні вимоги, безпека ресторанної продукції.

Постановка проблеми та її актуальність. Забезпечення безпеки харчових продуктів є складним і багатогранним завданням, яке вимагає впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості та закладах громадського харчування. Важливою перевагою цієї системи є її здатність не лише виявляти, але й прогнозувати та попереджати помилки шляхом поетапного контролю на всіх стадіях виробництва харчової продукції. Система НАССР вважається оптимальним підходом, оскільки ґрунтується на оцінці потенційних ризиків і ефективному управлінні контрольними точками – критичними етапами процесу, на яких можливе управління ризиками. Згідно з чинним законодавством України, зокрема відповідно до підпункту 2 пункту 6 статті 20 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (№771/97-ВР від 23.12.1997 р., зі змінами та доповненнями) особи, які займаються виробництвом та введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи ХАССП (НАССР) або інші системи забезпечення безпечності та якості від час виробництва та обігу харчових продуктів. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Із змінами і доповненнями), передбачено введення системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі,

впровадження є обов'язковим для операторів ринку харчових продуктів. Це стосується і закладів ресторанного господарства, у яких вже повинні бути впроваджені стандарти харчової безпеки на основі вимог системи ХАССП(НАССР) [1, с. 128].

Актуальність статті обумовлена зростаючими вимогами до забезпечення безпечності харчових продуктів у ресторанному бізнесі України, особливо у контексті інтеграції до європейського ринку та підвищення довіри споживачів. В умовах посилення контролю з боку державних органів і зростання конкуренції між закладами громадського харчування впровадження системи НАССР стає не лише вимогою законодавства, а й стратегічною необхідністю для забезпечення сталого розвитку підприємств, мінімізації ризиків харчових отруєнь і підвищення лояльності клієнтів. Вивчення практичних аспектів адаптації міжнародних стандартів до національних реалій дозволяє українським закладам залишатися на плаву у динамічному ринку та забезпечувати високий рівень якості послуг, що особливо важливо для формування позитивної репутації та довгострокових взаємин із гостями.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження системи НАССР розглянуто у працях вітчизняних науковців Безрученков Ю.В. [2, с. 110] розглянув

широке коло питань, що пов'язані з імплементацією системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства, Корсак Р.В., Гуштан Т.В. [10, с. 33] досліджували аспекти соціально-економічної проблематики провадження системи HACCP у готельно-ресторанному бізнесі України в умовах кризи, Бортнічук О., Ковтун А., Кобелянська Є. [1, с. 128] досліджували впровадження системи управління безпечністю HACCP у закладах ресторанного господарства Русваська В.А. та Чеботасва Т. [11, с. 78] провели ґрунтовний аналіз застосування принципів HACCP для вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг закладів ресторанного господарства. Водночас відзначимо, що регуляторні вимоги та практичні аспекти впровадження системи HACCP у діяльність підприємств ресторанного господарства потребують додаткового дослідження.

Мета статті. Дослідження процесу впровадження системи управління якістю продукції та послуг ресторанного закладу, зокрема принципів системи HACCP у сфері ресторанного бізнесу, залишається недостатньо розробленим, особливо з урахуванням специфіки українських підприємств. Метою даного дослідження є проведення комплексного аналізу впровадження системи HACCP та її ключових принципів для вдосконалення управління якістю продукції і послуг у ресторанному бізнесі, а також визначення основних нормативно-правових аспектів функціонування системи HACCP в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні система HACCP набуває все більшого поширення в Європейському Союзі. Це багато в чому зумовлено тим, що нові закони та норми ЄС щодо правил гігієни харчування та безпеки продовольства підкреслюють власну відповідальність виробників та постачальників та безпеку харчових продуктів. HACCP рекомендують офіційні організації та вимагають покупці. Вона дає виробникам почуття впевненості у своєму продукті, відкриває широкі перспективи для роботи на світовому ринку.

HACCP тісно пов'язана із системою законодавства у сфері виробництва харчової продукції. У HACCP знаходять відображення принципи, прийняті в загальній Директиві з продовольчої безпеки 93/43/ЄС (де викладено загальні правила та процедури, спрямовані на підвищення впевненості споживача в безпеці продовольства та його придатності для споживання людиною) та в 11 спеціальних Директивах окремо по м'ясу, рибі, птиці, молоку. Бельгія, Франція, Голландія, Люксембург, Данія, Англія, Іспанія та інші країни, що закріпили правила Директив у власному законодавстві. Ці Директиви встановлюють конкретні нормативні вимоги до параметрів продуктів, які вважаються особливо важливими, використовуючи підхід, що ґрунтується на HACCP.

Аналіз застосування системи HACCP у Європі дозволяє зробити такі висновки:

- ця система органічно доповнює контроль харчової продукції, який проводять на підприємствах представники державних контролюючих організацій;

- при складанні програми впровадження HACCP на підприємствах виділяються ті критерії та параметри технологічних операцій, які визначають безпеку продукції та підлягають контролю з боку представників контролюючих організацій; цим забезпечується об'єктивність контролю та невторчання у ті сфери, які підприємство вважає своїм «ноу-хау».

Керівні вказівки щодо застосування системи HACCP були схвалені у 1993 році Комісією Кодекс Аліментаріус (Аліном 93/1 ЗА, додаток 2). Міжнародним стандартом, що встановлює єдині вимоги до систем HACCP, гармонізованого до стандартів менеджменту якості, екологічного менеджменту і пристосованого до сертифікації, став ISO 22000:2005 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain» (Системи управління безпечністю харчових продуктів [2, с. 110]. В даний час йде перегляд документів системи в напрямку досягнення більшої гнучкості з тим, щоб її принципи могли знайти ширше застосування на малих підприємствах, а також у країнах з економікою, що розвивається.

Важливими є інші нормативно-правові акти – накази Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України, Міністерства аграрної політики та продовольства України, санітарні правила СанПін 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво [3], Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [4], Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)»

HACCP є методом, що застосовується при аналізі небезпечних факторів у ході виробничої операції, що дозволяє визначити, де ці небезпечні фактори можуть виникнути і які з них є важливими з точки зору безпеки споживача. Небезпечні фактори можуть мати фізичне, хімічне чи біологічне походження. Вони можуть зустрітись на будь-якій стадії життєвого циклу продукції – починаючи із закупівлі сировини та закінчуючи споживанням готової продукції.

В Україні вимоги щодо розроблення та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами HACCP визначені ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» [5] і ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [6].

Вимоги стосовно розроблення, впровадження й застосування процедур, що ґрунтуються на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP), затверджені Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від

01.10.2012 № 590. Вони визначають положення щодо впровадження ринковими операторами програм-передумов; розроблення постійно діючих процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках; окремих процедур для забезпечення ефективного функціонування програм-передумов і системи НАССР, а також спрощеного підходу із застосуванням системи НАССР для певних операторів ринку.

Відповідно до Наказу 590, впровадження системи управління безпечністю у закладах ресторанного господарства передбачає опис практичних засобів контролю небезпечних факторів без надмірної деталізації їх характеристик або формальної ідентифікації критичних контрольних точок (ККТ). Настанови мають охоплювати всі типові небезпечні фактори для технологічних процесів і харчового продукту, а також містити процедури їх контролю, коригувальні заходи у разі невідповідностей. Враховується не лише наявність можливих небезпечних факторів (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), а й методи контролю можливого забруднення продукту, такі як закупівля сировини у перевірених постачальників та дотримання температурних режимів обробки [7].

Заклади ресторанного господарства підпадають під дію даного наказу, що актуалізує питання підготовки до впровадження програми НАССР.

У сфері харчового законодавства відповідно до вимог ЄС міністерством аграрної політики внесені євроінтеграційні зміни. 3 листопада 2022 року у Верховній Раді України прийнято Закон України «Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами» (№ 2718-IX), яким передбачено комплексний підхід до врегулювання питання безпечності матеріалів і предметів, що контактують з харчовими продуктами. В редакції Закону враховано вимоги понад десяти актів Європейського Союзу, що створює законодавче підґрунтя для подальшої реалізації Угоди про асоціацію з ЄС. Йдеться про такі матеріали і предмети, як папір і картон, пластик, друкарські фарби, регеновану целюлозу, силікон, текстиль, лаки і покриття, віск, деревину, клеї, кераміку, корок, гуму, скло, іонообмінні смоли, метали і їх сплави, активні та інтелектуальні матеріали і предмети, а також інші. 17 жовтня 2022 року Міністерство юстиції України зареєструвало наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 14 вересня 2022 року № 682, яким затверджено гігієнічні вимоги до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною. Ці вимоги регламентують: загальні принципи, що їм мають відповідати швидкозаморожені харчові продукти; рівень температури, що її необхідно підтримувати на потужностях, що здійснюють поводження, зберігання, складування, транспортування та/або обіг швидкозаморожених харчових продуктів; вимоги до морозильного обладнання та перелік криогенних середовищ (рідин), що дозволено використовувати для швидкого заморожування харчових

продуктів; особливості маркування швидкозаморожених харчових продуктів; здійснення моніторингу температури під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів. 29 вересня 2022 року Міністерство юстиції України зареєструвало наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 14 вересня 2022 року № 684, яким затверджено вимоги до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення. Норми передбачають дієвий механізм щодо забезпечення простежуваності, передбачений законодавством, та забезпечують реалізацію прав споживачів стосовно отримання інформації про харчові продукти в повному обсязі. 15 листопада 2022 року Міністерство юстиції України зареєструвало наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20 жовтня 2022 року № 813 (із змінами), яким затверджено гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження. Документ імплементує вимоги Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС (№ 853/2004 від 29 квітня 2004 року) та дає змогу виконати норми ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Гігієнічні вимоги поширюються на виробництво та обіг продуктів тваринного походження: м'ясо свійських копитних тварин, зайцеподібних, диких тварин та диких тварин, вирощених на фермі; подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш), м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання; м'ясні продукти; живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі кишковопорожнинні та живі морські черевоногі; рибні продукти; яйця та яєчні продукти; жаб'ячі лапки та равлики; топлєні тваринні жири та шкварки; оброблені шлунки, міхури та кишки; високоочищені продукти тваринного походження; желатин та колаген. 23 березня 2023 року Міністерство юстиції України зареєструвало наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 березня 2023 року № 360, яким затверджено вимоги до курячих яєць. Документ 244 імплементує вимоги п'яти актів ЄС та встановлює детальні вимоги у частині стандартів реалізації яєць. 5 квітня 2023 року Міністерство юстиції України зареєструвало наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 27 березня 2023 року № 625, яким, серед іншого, затверджено вимоги до окремих показників якості для м'яса свійської птиці. Документ імплементує вимоги трьох актів ЄС та встановлює детальні вимоги щодо маркетингових стандартів для м'яса птиці [8].

Запровадженню системи НАССР передують розробка базових санітарних програм – програм умов, створених з урахуванням чинних санітарно-гігієнічних нормативів. Такі програми включають заходи щодо забезпечення особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур дезінфекції та миття обладнання й інвентарю. Якщо ресторан перебуває у приміщенні, спочатку не спроектованому під заклад громадського харчування, необхідна перевірка

дотримання поточності процесів, тобто. правил роздільної обробки продуктів, зберігання сировини та готової продукції, чистого та брудного кухонного інвентарю тощо.

Найважливіше завдання у впровадженні системи НАССР – це ретельна ідентифікація та аналіз всіх потенційних ризиків, що можуть виникати на різних етапах виробництва. Для цього потрібно визначити, які небезпечні фактори можуть з'явитися під час обробки, зберігання чи транспортування сировини, інгредієнтів та готової продукції. Далі встановлюються методи контролю: це можуть бути температурні режими, санітарні обробки, контроль часу термічної обробки, а також правильне маркування та зберігання продуктів.

Ключовим етапом є визначення критичних контрольних точок (ККТ), тобто таких моментів виробничого процесу, де відсутність контролю може призвести до виникнення серйозної небезпеки для споживача. Для цього необхідно:

- Детально описати всі технологічні етапи – від надходження сировини до відпуску готової страви.
- Зібрати і проаналізувати технологічні карти та рецептури, що відображають особливості приготування кожної страви чи групи страв.
- Розробити блок-схему технологічного процесу, де для кожної групи подібних страв буде складено спільну схему з урахуванням всіх підготовчих, допоміжних та основних операцій.
- У схемі обов'язково відображати вхідний контроль сировини: перевірку супровідної документації, стану упаковки, органолептичних показників (запах, колір, консистенція) та дотримання температурного режиму при транспортуванні.
- Виділити операції, які можуть стати критичними точками контролю, наприклад, термічну обробку (варіння, смаження, запікання), охолодження, зберігання, фасування, а також процедури дезінфекції обладнання та інвентарю.
- Для кожної ККТ визначити допустимі межі (наприклад, температурний режим, час обробки), методи моніторингу (регулярне вимірювання температури,

ведення журналу контролю), а також коригувальні дії у разі виявлення відхилень.

Таким чином, деталізація полягає у поетапному розписі всіх виробничих процесів, чіткому визначенні потенційних небезпечних факторів, методів їх контролю та оперативного реагування у випадку невідповідностей. Це дозволяє не лише гарантувати безпеку харчової продукції, а й забезпечити прозорість і ефективність системи управління для персоналу і контролюючих органів.

Система НАССР в Україні на підприємстві залежить від формату закладу, де деякі критичні процеси можуть відрізнятися. Але є основні моменти, які слід урахувати всім, тому рекомендується розробити:

- загальні порядки використання обладнання на кухні й у барі;
- інструкції для персоналу з дотримання гігієнічних норм;
- систему моніторингу чистоти в приміщенні й правила її підтримання;
- інструкції з приготування страв;
- порядок отримання продукції від постачальників;
- правила транспортування сирих матеріалів;
- рекомендації щодо процесу й температури зберігання продуктів;
- інструкції щодо термінів приготування й подавання страв.

Перевіряти роботу ресторанів відповідно до законодавства про харчові продукти має право Держпродспоживслужба. Процедури такого контролю визначає Закон № 2042, який набув чинності із 4 квітня 2018 року. Уже на ту мить штат служби налічував 500 інспекторів, зараз же їх набагато більше. Перелік питань, які будуть перевірятися затверджено Наказом №446 Мінагрополітики від 08.08.2019. Вичерпний список вимог можна переглянути у Наказі №590 від 1.10.2012, нижче ми розглянемо ці вимоги дуже стисло у таблиці 2.

На офіційному сайті Держпродспоживслужби в розділі «Безпечність харчових продуктів і ветеринарна медицина» можна знайти досить докладну інструкцію щодо заповнення плану НАССР. За її допомогою

Таблиця 1 – Розробка НАССР у закладі ресторанного господарства

Етап	Опис
Формування команди	Команда складається із представників різних відділів закладу
Опис продукції та процесів	Інформація про сировину, інгредієнти, методи приготування, температурні режими, терміни придатності
Визначення небезпек	Аналіз ризиків на кожному етапі приготування; небезпеки: фізичні (сторонні предмети), хімічні (небезпечні речовини), біологічні (бактерії, інфекції)
Встановлення ККТ	Визначення критичних контрольних точок, встановлення критичних меж для контролю небезпек
Розробка моніторингових процедур	Контроль відповідності критичних меж: перевірка температури, візуальний огляд, випробування
Розробка коригувальних заходів	Дії при виході за межі: відмова від продукції, регулювання процесу, додаткові перевірки
Розробка документації	Документування процедур, результатів моніторингу, коригувальних заходів
Навчання персоналу	Навчання правилам НАССР, чіткий розподіл обов'язків у системі безпеки
Оновлення та аудит	Регулярне оновлення, внутрішні та зовнішні аудиторські перевірки

Джерело: розроблено автором

Таблиця 2 – Основні сфери проведення перевірки закладу харчування

Сфера перевірки	Що перевіряється
Планування виробничих та допоміжних приміщень	Потоки руху персоналу і продуктів, перехресне забруднення, вплив ґрунту та навколишнього середовища
Територія, обладнання та технічне обслуговування	Стан території, дверей, підлог, стін, калібрування обладнання
Планування та стан комунікацій	Вентиляція, водопостачання, водовідведення, освітлення
Безпечність матеріалів для переробки харчових продуктів	Якість води, льоду, пару, безпечність допоміжних матеріалів
Чистота поверхонь, прибирання приміщень	Миючі засоби, частота та графік прибирань, зберігання інвентарю
Здоров'я та гігієна персоналу	Медичні книжки, спецодяг, гігієнічне навчання, правила миття рук, паління, відвідування туалетів
Поводження з відходами виробництва	Місця накопичення, утилізація, маркування контейнерів, миття та дезінфекція
Контроль шкідників	Запобігання проникненню, профілактика, боротьба зі шкідниками
Зберігання та використання токсичних речовин	Правила приймання, зберігання, застосування токсичних речовин
Контроль постачальників	Моніторинг ризиків, вхідний контроль харчових продуктів від постачальників
Зберігання та транспортування	Умови зберігання, контроль строків придатності, температурні режими транспортування
Контроль технологічних процесів	Ключові параметри, контрольні точки, контроль невідповідних продуктів
Маркування харчових продуктів	Маркування готової продукції, строки зберігання, дата виробництва

Джерело: розроблено автором

можна легко заповнити потрібні документи. Що стосується перевірок, то там же, на сайті територіальних органів Держпродспожислужби, можна подивитися план перевірок на поточний рік [9].

Підрозділ виробництва у закладі ресторанного господарства є основною структурною ланкою, відповідальною за приготування страв відповідно до затвердженого меню, технологічних карт і встановлених стандартів якості. Організація діяльності кухні здійснюється згідно з поточним виробничим планом і обсягами обслуговування, які визначаються на основі отриманих попередніх замовлень, сезонного попиту та внутрішніх подій закладу. Раціональне планування процесів забезпечує оптимальне використання ресурсів та запобігає перевантаженню персоналу [10, с. 33].

Дослідимо особливості при розробці системи НАССР для найбільш популярних в Україні закладів ресторанного господарства. Почнемо зі стейк-хаусів та гриль барів. У стейк-хаусах існують свої особливості, що впливають підхід розробки системи ХАССП. Наприклад, у закладах має бути технологія сухого визрівання. М'ясо в таких камерах втрачає до половини своєї маси, зате стейки виходять чудовими. У кімнаті для визрівання потрібно підтримувати оптимальну температуру, контролювати вологість та ідеальну чистоту. Інакше є ризик запліднення м'яса патогенними мікроорганізмами, воно зіпсується і його залишається лише списати.

Таким чином, у підприємствах громадського харчування цього виду вводиться додаткові контрольні-критичні точки «Граничні критичні значення температури зберігання продуктів НАССР». Також слід відповідально підходити до вибору постачальників, інакше є можливість закупівлі неякісного м'яса,

що спричинить ризики отруєнь. Цей параметр також контролює система НАССР за допомогою процедури, спрямованої на вибір та оцінку постачальників що відображається у «Журнали контролю якості сировини НАССР».

У гриль-барах теплове та холодильне обладнання часто винесено за барну стійку а страви готуються на очах гостей. Також поряд із зоною гриля, як правило, знаходиться робоче місце бармена. Тому необхідно чітко контролювати зберігання сировини та приготування страв і відображати це у журналах зберігання сировини та технологічній схемі теплової обробки НАССР.

При розробці та впровадженні НАССР повинні враховуватись всі особливості виробництва і особливо це стосується вибору критичних контрольних точок та попередній аналіз небезпечних факторів даного конкретного підприємства. Таким чином, у порівнянні зі стандартними закладами громадського харчування (звичайні кафе, ресторани, їдальні), у закладах інноваційних типів та концепцій можуть з'явитися додаткові об'єкти контролю та, відповідно, нові контрольні-критичні точки.

У суші-барі також є свої нюанси щодо розробки НАССР. У суші-барах та ресторанах японської кухні необхідно приділяти особливу увагу обробному інвентарю (ножі, дошки для обробки). Особливо це стосується обробних дошок, оскільки вони швидко зношуються і є ризик попадання трісок у готові ролі або суші що повинно фіксуватись у протоколі «Протокол контролю санітарного стану обладнання НАССР».

Враховуйте і те, що продукти для приготування суші не заморожуються. Як і всі страви з риби, вони швидко псуються, тому потрібно уважно стежити за

температурним режимом і терміном зберігання (необхідно запровадити ККТ «Граничні критичні значення температури та терміну зберігання») та «Журнал реєстрації температурного режиму холодильної камери НАССР», закуповувати обладнання у перевірених постачальників і вчасно проводити його технічне обслуговування та ремонт. Оскільки суші та роли є, по суті, холодними закусками, для запобігання їх псуванню та зіпсуванню використовують спеціальні суші-кейси. З одного боку, вони служать холодильними вітринами, але в той же час закриваються герметично, що дозволяє якнайдовше зберегти готову продукцію придатну до вживання.

Для закладів ресторанного господарства з власним виробництвом також є певні особливості розробки та впровадження системи НАССР. Найбільш популярним форматом таких закладів є ресторани з власною сироварнею, броварнею або копильним цехом. Якщо при ресторані буде організовано виробництво, наприклад сироварня, слід врахувати, що для громадського харчування будуть одні вимоги, а для сироварні інші. Таким чином, може знадобитися дві системи НАССР. Перша – для підприємств громадського харчування, а друга – для молочного виробництва щодо виготовлення сиру. Це ж стосується копильного цеху та броварні.

Ресторани швидкого харчування фаст-фуд та фрі-фло як правило, є дотримувальні. Переважно існує фарбрика-кухня або заготівельний цех, які постачають на свої підприємства напівфабрикати високого ступеня готовності. Фаст-фуд відрізняється від фрі-фло тим, що в останньому передбачено систему самообслуговування, що нагадує шведський стіл. І там, і там, крім стандартів компанії, необхідно бездоганно дотримуватись технологічного процесу приготування страв, температуру та час їх реалізації. Для цих типів підприємств підійдуть стандартні вимоги системи НАССР.

Щодо доставки, потрібно буде врахувати вимоги технічних регламентів до упаковки та маркування, контроль транспортування. Для контролю даних параметрів також підійдуть стандартні вимоги системи НАССР.

Важливо пам'ятати, що впровадження системи НАССР не є одноразовим заходом, а постійним процесом, який потребує регулярного перегляду та вдосконалення. Зміни у технологіях, асортименті або

постачальниках можуть призвести до необхідності коригування існуючих процедур [11 с.78]. Належна документація є ключовим доказом того, що харчовий бізнес успішно впровадив план НАССР і що команда виконує поставлені завдання [12 с.494]. Якщо під час діяльності виникає відома небезпека, запис буде доказом для регуляторних органів того, що підприємство застосувало необхідні заходи контролю, щоб знизити небезпеку до прийнятного рівня.

Висновки. Впровадження системи сприяє оптимізації витрат шляхом скорочення браку, раціонального використання ресурсів та запобігання надмірним витратам. Додатково, запровадження системи позитивно позначається на репутації закладу, адже гості все частіше надають перевагу місцям із гарантовано високим рівнем сервісу. Підвищення задоволеності клієнтів є ключовою перевагою, оскільки задоволені відвідувачі повертаються та рекомендують заклад іншим. Постійне вдосконалення процесів забезпечує конкурентоспроможність підприємства в умовах динамічного ринку ресторанних послуг. Системний контроль, зокрема проведення внутрішніх аудитів і моніторинг показників якості, дає змогу оперативно виявляти й усувати недоліки. Належна підготовка персоналу є фундаментом ефективної діяльності, адже кваліфіковані співробітники здатні дотримуватися стандартів і швидко адаптуватися до організаційних змін. Найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження систем за принципами НАССР необхідним є усвідомлення відповідальності керівництва та персоналу за безпечність продукції, розуміння важливості комплексу спланованих заходів і процедур, які дозволяють досягти найбільшої результативності в гарантуванні якості. Також, варто наголосити, що система НАССР в закладах ресторанного господарства має будуватися з урахуванням специфіки кожного окремого формату. Різноманіття концепцій і технологічних процесів вимагає індивідуального підходу до визначення критичних контрольних точок та розробки заходів управління ризиками. Важливо залучати кваліфікованих фахівців і не зволікати із впровадженням змін, адже, як стверджує українське прислів'я, «Безпека – понад усе». Тільки системна, послідовна робота забезпечить стабільну якість продукції, довіру гостей і конкурентоспроможність закладу на ринку.

Список використаних джерел:

1. Бортнічук О., Ковтун А., Кобелянська Є. Впровадження системи управління безпечності НАССР у закладах ресторанного господарства. *SWorldJournal*. 2023 № 2 (19-02), С. 127–132. DOI: <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-19-02-070>
2. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.
3. ДБН В.2.2-9:2018. «Громадські будинки та споруди. Основні положення». Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) від 19.03.1991. URL: <https://bit.ly/3euUWRV> (дата звернення 19.09.2025)
4. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства, європ. інтеграції від 03.01.2003 №2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03> (дата звернення 19.09.2025)

5. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». URL: <http://dnz88.edu.kh.ua/Files/downloads/ДСТУ4161.pdf> (дата звернення 19.09.2025)
6. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». URL: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf (дата звернення 19.09.2025)
7. Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів. Закон України від 22.07.2016 № 1602-VII URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18> (дата звернення 19.09.2025)
8. Огляд останніх змін українського законодавства відповідно до вимог ЄС у харчовій сфері. URL: <https://business.diia.gov.ua/cases/novini/oglad-ostannih-zmin-ukrainskogo-zakonodavstva-vidpovidno-do-vimog-es-u-harcovij-sferi> (дата звернення 19.09.2025)
9. Безпечність харчових продуктів і ветеринарна медицина. URL: <https://dpss.gov.ua/diyalnist/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina> (дата звернення 19.09.2025)
10. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Малець В. Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи HACCP у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. *Причорноморські економічні студії*. 2024. № 85. С. 30–35.
11. Русавська В. А., Чеботаєва Т. С. Застосування принципів HACCP для удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному бізнесі України. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Підприємництво і торгівля»*. 2021. № 28. С. 78–83.
12. Вахович І. М., Матвійчук Л. Ю., Смаль Б. А. Розвиток індустрії гостинності в сучасних умовах: тенденції та заходи посилення конкурентних переваг. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. 2021. № 6 (41). С. 494–502.

References:

1. Bortnichuk, O., Kovtun, A., & Kobelyanska, Ye. (2023) Vprovadzhennya sistemi upravlinnya bezpechnosti NASSR u zakladah restorannogo gospodarstva. [Implementation of the HACCP safety management system in restaurant establishments] *SWorldJournal*, 2 (19-02), s. 127–132. DOI: <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2023-19-02-070>
2. Bezruchenkov Yu. V. (2021) *Sistemi HACCP u zakladah gotelno-restorannogo gospodarstva* [HACCP systems in hotel and restaurant establishments] : navchalno-metodichnij posibnik dlya ZVO / za red. Yu. V. Bezruchenkova. Kiyiv: FO-P Miroshnichenko A. V., 160 s. (in Ukrainian)
3. DBN V.2.2-9:2018. “Gromadski budinki ta sporudi. Osnovni polozhennya”. Sanitarni pravila dlya pidpriemstv gromadskogo harchuvannya, vkladyayuchi konditerski cehi i pidpriemstva, sho viroblyayut m'yake morozivo ["Public buildings and structures. Basic position."] (SanPin 42-123-5777-91) vid 19.03.1991. Available at: <https://bit.ly/3euUWRV> (accessed September 19, 2025)
4. Pro zatverdzhennya Rekomendovanih norm tehnicznego osnashennya zakladiv gromadskogo harchuvannya: [On approval of the Recommended Standards for Technical Equipment of Public Catering Establishments] Nakaz Minekonomiki, yevrop. integraciyi vid 03.01.2003 № 2. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03> (accessed September 19, 2025)
5. DSTU 4161-2003 “Sistema upravlinnya bezpechnistyu harchovih produktiv. Vimogi”. [Food safety management system. Requirements] Available at: <http://dnz88.edu.kh.ua/Files/downloads/DSTU4161.pdf> (accessed September 19, 2025)
6. DSTU ISO 22000:2007 “Sistemi upravlinnya bezpechnistyu harchovih produktiv. Vimogi do bud-yakih organizacij harchovogo lancyuga”. [Food safety management systems. Requirements for any food chain organization] Available at: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf (accessed September 19, 2025)
7. Pro vnesennya zmin do deyakih zakonodavchih aktiv shodo harchovih produktiv. [On amendments to certain legislative acts on food products] Zakon Ukrayini vid 22.07.2016 № 1602-VII. Available at: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1602-18> (accessed September 19, 2025)
8. Oglyad ostannih zmin ukrayinskogo zakonodavstva vidpovidno do vimog YeS u harchovij sferi. [Overview of recent changes in Ukrainian legislation in accordance with EU requirements in the food sector] Available at: <https://business.diia.gov.ua/cases/novini/oglad-ostannih-zmin-ukrainskogo-zakonodavstva-vidpovidno-do-vimog-es-u-harcovij-sferi> (accessed September 19, 2025)
9. Bezpechnist harchovih produktiv i veterinarna medicina. [Food safety and veterinary medicine] Available at: <https://dpss.gov.ua/diyalnist/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina> (accessed September 19, 2025)
10. Korsak R. V., Hushtan T. V., Malets V. D. (2024). Sotsialno-ekonomichna problematyka vprovadzhennia systemy HACCP u hotelno-restorannomu biznesi Ukrainy v kryzovykh umovakh. [Socio-economic issues of implementing the HACCP system in the hotel and restaurant business of Ukraine in crisis conditions]. *Prychornomorski ekonomichni studii. Black Sea Economic Studies*. No. 85, pp. 30–35. (in Ukrainian).
11. Rusavs'ka, V. A. Chebotaieva, T. S. (2021). Zastosuvannia pryntsypiv systemy HACCP v udoskonalenni systemy upravlinnia yakistiu produktsii ta posluh restorannykh zakladiv. Application of the principles of the HACCP system in the improvement of the quality management system of products and services of restaurant establishments. *Pidpriemnytstvo i torhivlia. Entrepreneurship and trade* no. 28, pp. 78–83. (in Ukrainian)
12. Vakhovych I., Matviichuk L. & Smal B. (2021). Rozvytok industrii hostynnosti v suchasnykh umovakh: tendentsii ta zakhody posylennia konkurentnykh perevah [Development of the hospitality industry in modern conditions: trends and measures to strengthen competitive advantages]. *Finansovo-kredytna diialnist: problemy teorii ta praktyky* [Financial and credit activity: problems of theory and practice], no. 6 (41), pp. 494–502 [in Ukrainian].

Olena Mital

V.I. Vernadsky Taurida National University

FEATURES OF IMPLEMENTING THE HACCP SYSTEM IN THE RESTAURANT BUSINESS: REGULATORY REQUIREMENTS AND PRACTICAL ASPECTS

The article analyzes the aspects of implementing the HACCP food safety management system in the restaurant business of Ukraine. Effective implementation of HACCP principles involves not only compliance with formal requirements, but also a detailed understanding of the specifics of the production processes of each establishment. Adapting HACCP standards to the conditions of the Ukrainian market requires the integration of international experience with national regulations and legislation. An analysis of regulatory requirements in accordance with current legislation and international standards was conducted, and key legal acts regulating certification and quality control procedures were identified. The main stages of integrating the HACCP system for establishments of various formats – restaurants, steakhouses, sushi bars and enterprises with their own production were described. Particular attention is paid to the issue of identifying critical control points, developing sanitary programs and monitoring procedures, as well as the importance of proper documentation and personnel training. It has been demonstrated that the implementation of HACCP contributes to increasing the level of product safety, optimizing costs, strengthening the reputation of the establishment and ensuring competitiveness in the restaurant services market. The results of the study show that investments in the development of quality control systems provide sustainable benefits, minimize the risks of food poisoning, reduce the number of claims from regulatory authorities, and increase consumer confidence. The need for an individual approach to the implementation of standards for different types of establishments is justified, as well as the importance of systematic work and staff responsibility for achieving stable quality of services and developing long-term relationships with customers. The quality of process organization determines not only the safety of food products, but also the reputation of the establishment, the level of customer loyalty and competitiveness in the European restaurant services market. In addition, the introduction of the system has a positive effect on the reputation of the establishment, as guests increasingly prefer places with a guaranteed high level of service. Increasing customer satisfaction is a key advantage, since satisfied visitors return and recommend the establishment to others. Continuous improvement of processes ensures the competitiveness of the enterprise in the conditions of a dynamic restaurant services market.

Keywords: restaurant business, HACCP, restaurant, regulatory requirements, safety of restaurant products.

Стаття надійшла: 17.09.2025

Стаття прийнята: 11.10.2025

Стаття опублікована: 18.11.2025