

Л. Ю. Матвійчук, Л. М. Чепурда, Г. М. Чепурда

Черкаський державний технологічний університет

## ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Стаття узагальнює наявні підходи до системи управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства. Основною метою проведеного дослідження є визначення дієвих інструментів управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства на основі досліджень міжнародного досвіду, а також перспектив впровадження кращих практик в діяльність українських суб'єктів індустрії гостинності. Систематизація літературних джерел та підходів до вирішення проблеми управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства засвідчила, що більшість публікацій присвячені вирішенню проблеми безпеки харчових продуктів загалом. Питання впровадження систем управління безпечністю та якістю продукції саме ресторанного господарства, в публікаціях висвітлені недостатньо. Актуальність вирішення цієї наукової проблеми полягає в тому, що сучасний вектор розвитку України особливо гостро ставить питання відповідності технології виготовлення ресторанної продукції міжнародним нормам та стандартам. Дослідження питання впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства в статті здійснено в наступній логічній послідовності: проведено аналіз міжнародного досвіду вирішення зазначеної проблеми, визначено, що в розвинутих країнах ефективно впроваджується міжнародна система НАССР, яка визначає алгоритм аналізу ризиків і критичних контрольних точок у межах усього ланцюга виготовлення та споживання ресторанної продукції в тому числі. Методичним інструментарієм проведеного дослідження стали методи статистичного аналізу, методи формалізації, розробки алгоритму, описові, аналітичні та синтетичні методи. Періодом дослідження обрано сучасний стан ресторанного господарства України та світу. Об'єктом дослідження обрано процес впровадження системи управління безпечністю та якістю ресторанної продукції в діяльність ресторанних господарств, оскільки саме зазначений процес дозволяє гарантувати високу якість та безпеку пропонованої продукції та послуг. Дослідження підтверджує та теоретично доводить, що впровадження системи НАССР надає ресторанним господарствам ряд внутрішніх та зовнішніх переваг. Результати проведеного дослідження можуть бути корисними для суб'єктів господарювання індустрії гостинності, різних сервісних компаній, які надають послуги з розробки та впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства.*

**Ключові слова:** безпечість та якість; ресторанна продукція та послуги; Hazard Analysis and Critical Control Point.

**Постановка проблеми та її актуальність.** Сучасна ситуація розвитку індустрії гостинності вимагає нових підходів до виробництва якісної продукції та послуг, особливо це стосується ресторанного господарства. Виходу на глобальний ринок індустрії гостинності перешкоджає неузгодженість українського законодавства щодо процесу та технології виготовлення продукції та послуг міжнародним стандартам, нормам і правилам. Сьогодні існує ряд інструментів, які дозволяють вирішити зазначену проблему. Зокрема, міжнародні стейкхолдери індустрії гостинності України зосереджують свою увагу на наявності та регламентації ресторанными підприємствами, при виготовленні та реалізації продукції та послуг, ефективної системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. Сучасний вектор розвитку України особливо гостро ставить питання відповідності технології виробництва ресторанної продукції та послуг європейським нормам. Тому, дослідження стану та перспектив впровадження принципів НАССР українськими ресторанными господарствами не викликає сумніву.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи

управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства в Україні та світі, висвітлено в працях значної кількості українських та зарубіжних учених. Так, аналіз світового досвіду розвитку індустрії гостинності висвітлено у працях М. Гавриляк та Г. Шестопал [2], де проведено аналіз системного підходу до безпеності харчової продукції в ЄС та Україні. У роботі В. Русавської та Т. Чеботаєвої [7] досліджено практичне застосування системи управління безпечністю та якістю НАССР у конкретних ресторанах. Досвід і перспективи впровадження системи контролю за безпечністю та якістю дитячого харчування розглянуто в працях С. Прохорчук та Н. Головіна [3].

Також цінними інформаційними джерелами для розкриття досліджуваної теми є офіційні публікації Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої ради з туризму та подорожей, Національної туристичної організації України, що дають можливість подальшого аналізу та порівнянь тенденцій розвитку ресторанного господарства. Загальні проблеми розвитку ресторанных господарств піднімаються в роботах сучасних науковців. Однак, окремі питання щодо пошуку підвищення безпеності та якості пропонованих продуктів

та послуг ресторанного господарства в сучасних умовах залишаються не вирішеними та потребують детального вивчення.

**Постановка завдання.** Метою дослідження є визначення дієвих інструментів управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства на основі досліджень міжнародного досвіду та перспектив впровадження кращих практик у діяльність українських суб'єктів індустрії гостинності.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Аналіз глобальних тенденцій розвитку ресторанних господарств демонструє, що ця сфера діяльності має швидкі темпи розвитку та високу дохідність. Ресторанне господарство генерує значні доходи від продажів своїх продуктів та послуг. Агресія Росії проти України зумовила ряд нових викликів перед індустрією гостинності регіонів, зокрема, перед підприємствами ресторанного господарства. Ситуація, що склалася сьогодні в Україні, дуже складна. Наприклад, існує проблема обізнаності харчових підприємств з нормами законодавства, особливо, щодо харчової безпеки [1]. Дуже часто серед фахівців індустрії гостинності немає коректної інформації щодо термінології та відповідних дій щодо системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР.

Для того, щоб українські ресторани господарства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати передові розробки по забезпеченню безпечності та якості продукції та послуг. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність пропонованої продукції та послуг, а також завдати шкоду їх виробникам, як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Сьогодні системи управління безпечністю та якістю продукції та послуг ресторанного господарства застосовують практично у всьому світі як надійний захист від небезпек споживачів, що можуть виникати при виготовленні та споживанні продукції. Впровадження систем управління безпечністю і якістю продукції та послуг ресторанного господарства характерне в більшості розвинутих країн світу [7]. Найбільш якісні інструменти управління безпечністю пропонованої продукції ресторанного господарства впроваджені в країнах Європейського Союзу. Наприклад, основні положення щодо регулювання системи дотримання якості та безпечності харчових продуктів відображені в Законі «Про харчові продукти», Постанові Європейського парламенту і Ради ЄС № 178/2002 ЄС, де визначено чіткі вимоги до зазначеного процесу та відповідні правові норми [8]. Законодавство ЄС щодо питання безпечності та якості продукції ресторанних господарств покликане визначити загальні принципи, вимоги, норми та поняття законодавства діяльності ресторанних господарств, а також інституційно забезпечити країни, які входять до складу ЄС, із зазначеного питання.

Цікавим для ресторанних господарств України є досвід Сполучених Штатів Америки щодо забезпе-

чення безпеки та якості пропонованої продукції ресторанних господарств. Так, в рестораних господарств США впроваджено міжнародну систему НАССР [9], яка визначає порядок проведення аналізу небезпечних чинників і критичних контрольних точок, а також забезпечує постійний контроль безпечності пропонованої продукції.

Країною якості та досконалості сміливо можна назвати Японію, де на законодавчому рівні врегульовуються питання безпечності та якості пропонованої продукції і послуг ресторанного господарства. Зазначене визначено в законі «Про продовольчу санітарію». Крім того, у Японії вже не одне десятиліття застосовується система санітарного контролю, яка базується на міжнародній системі НАССР. У Японії на законодавчому рівні діють медико-санітарні центри, до функцій яких, з поміж усього, входить контроль за безпечністю харчових продуктів ресторанних господарств у відповідних регіонах, де вони локалізуються.

Цікавим є досвід сусідньої для України Молдови щодо забезпечення якості та безпечності продукції та послуг ресторанного господарства. Ця країна запровадила в себе систему швидкого сповіщення щодо загроз харчової продукції та створила Національне агентство з безпечності харчових продуктів, основним завданням якого є забезпечення та контролю за якістю і безпечністю харчових продуктів в межах Республіки Молдова.

Аналіз міжнародного досвіду впровадження систем управління безпечністю і якістю продукції та послуг ресторанного господарства дозволяє стверджувати, що практично у всіх розвинутих країнах створено та впроваджено досить комплексну та багаторівневу процедуру забезпечення і контролю безпечності та якості пропонованої продукції [2]. На нашу думку, найціннішими із таких систем є системи, які створені на принципах НАССР, що визначає алгоритм аналізу ризиків та критичних контрольних точок у межах усього ланцюга виготовлення та споживання ресторанної продукції.

Аналіз стану впровадження системи НАССР у діяльності ресторанних господарств України дозволяє стверджувати, що в більшості випадків ресторани господарства впроваджують елементи такої системи. Незначна частина зареєстрованих ресторанних господарств повною мірою впровадили у своїй діяльності систему НАССР. Є й ресторани господарства, які не володіють коректною інформацією щодо впровадження принципів міжнародної системи НАССР та не знають відповідних термінів виконання. Варто зазначити, що сьогодні в Україні фахівців, навчених належним чином щодо розробки та впровадження дієвих систем управління безпечністю і якістю продукції та послуг ресторанного господарства, є одиниці. Крім того, звернень за роз'ясненнями щодо впровадження системи НАССР, від ресторанних господарств до Управління Держпродспоживслужб у регіонах України не зафіксовано. Поодинокі ресторани господарства користуються послугами міжнародних агентств з сертифікації,

які є дороговартісними. Проте, все більше ресторанних господарств в Україні розуміють, що зміни неминучі та доцільно розвиватись і відповідати міжнародним стандартам та вимогам, хоча війна в Україні сьогодні призупинила зазначені процеси.

Основна мета впровадження системи НАССР у діяльність ресторанних господарств полягає в концентруванні уваги на тих етапах процесів та умов виготовлення і споживання ресторанної продукції та послуг, які є критичними для їх безпеки і якості, а також гарантії того, що запропонована ресторанна продукція та послуги не нанесуть ніякої шкоди гостеві закладу ресторанного господарства.

Таким чином, система НАССР – це міжнародний стандарт, який являє собою систему управління безпекою та якістю виробництва харчових продуктів, зокрема й ресторанної продукції та послуг, від контролю за якістю сировини, матеріалів та упакування до споживання готової продукції [3]. У систему контролю за безпекою та якістю ресторанної продукції і послуг входить контроль за санітарними та гігієнічними умовами ресторанного господарства, станом здоров'я та діями працівників, станом і наявністю відповідного обладнання, забезпеченості персоналу відповідним робочим одягом та інвентарем тощо.

Впровадження системи НАССР у діяльність ресторанних господарств передбачає визначення критичних точок у процесі планування діяльності та виробництва ресторанної продукції, дозволяє ідентифікувати та розглянути спеціальні вимоги для специфічних груп споживачів тощо. Крім того, досліджується система передбачає різні типи контролю зі зберігання та використання харчових продуктів та води (контроль терміну зберігання харчових продуктів, температури та вологості відповідних виробничих приміщень, їх гігієни та попередження доступу гризунів і інших небезпечних для харчових продуктів тварин тощо). Відповідно до вимог безпечності та якості ресторанної продукції актуальним є своєчасна повірка вимірювальних приладів.

Визначені зовнішні та внутрішні переваги для ресторанних господарств від впровадження системи НАССР представлені в таблиці 1.

Таким чином, алгоритм дій при впровадженні принципів НАССР ресторанними господарствами представлено на рис. 1.

Розпочинається процес впровадження системи НАССР у діяльність ресторанного господарства із залучення відповідних фахівців для формування плану дій та пакету документів (Сім принципів НАССР при розгортанні системи). Після цього, відбувається процес опису ресторанної продукції із зазначенням відповідних даних. Далі доцільно встановити призначення ресторанної продукції, визначивши вразливі групи населення, які це зачіпає, наприклад, харчування в спеціальних закладах. Наприклад, у меню ресторанного закладу доцільно зазначити вміст страв, які містять потенційні алергени (арахіс, яйця тощо).

Важливим етапом впровадження системи НАССР є побудова блок-схеми виробничого процесу, яка відображає всі етапи технологічного процесу приготування ресторанної продукції та підтвердження зазначеної блок-схеми відповідних приміщень. Одним з важливих етапів є складання переліку всіх потенційних небезпечних факторів, пов'язаних з кожним етапом приготування та споживання ресторанної продукції.

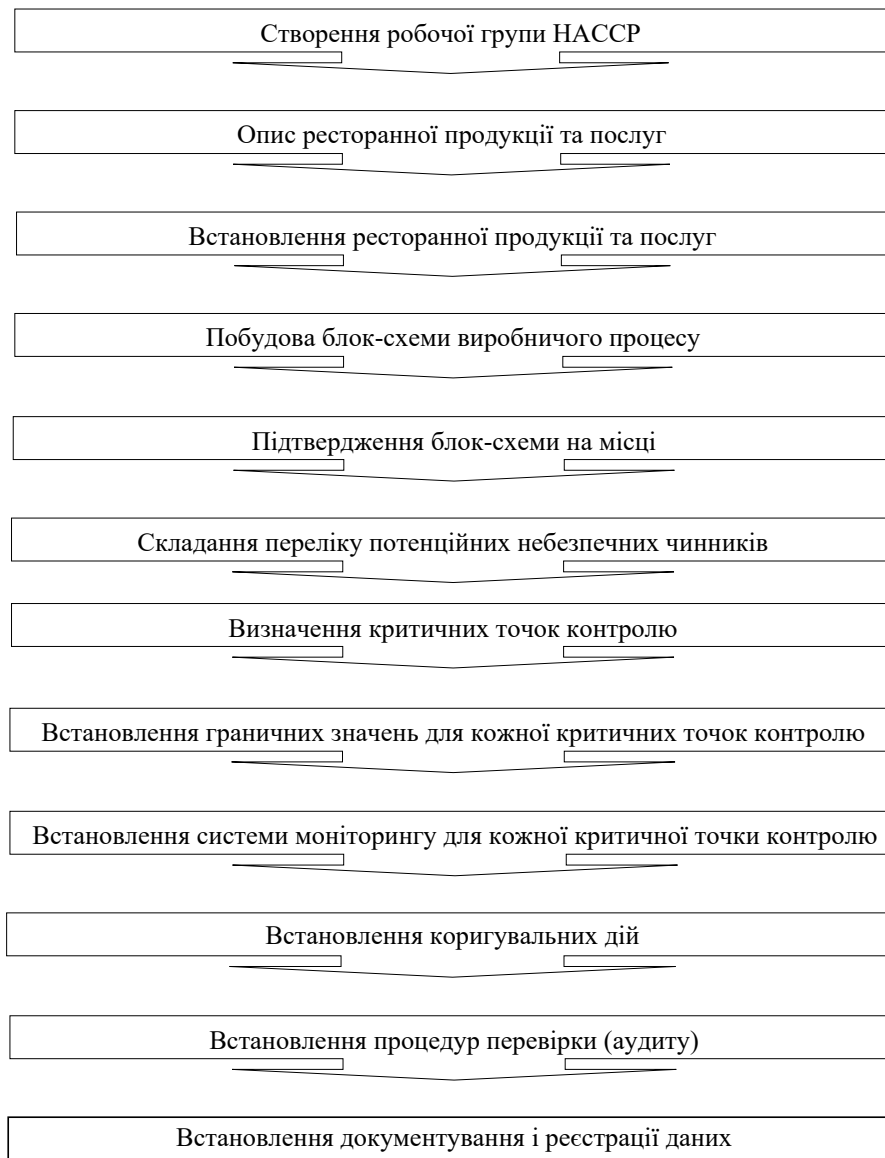
У процесі аналізу небезпечних факторів доцільно врахувати:

- наявність потенційно небезпечних факторів та важкість їхнього негативного впливу на здоров'я споживачів;
- якісну та кількісну оцінку небезпечних факторів;
- можливість розмноження мікроорганізмів;
- утворення або збереження в харчових продуктах токсинів тощо.

Відповідно до переліку визначених небезпечних факторів доцільно визначити критичні точки контролю. Так, для одного і того ж небезпечного фактору можуть бути задіяними кілька критичних точок контр-

Таблиця 1 – Переваги впровадження системи НАССР для ресторанних господарств

Зовнішні переваги	Внутрішні переваги
економія ресурсів внаслідок зниження частки неякісної продукції	посилення конкурентних переваг ресторанної продукції та послуг
системний підхід забезпечення безпеки та якості ресторанної продукції та послуг	підвищення інвестиційної привабливості ресторанного господарства
посилення комунікації між персоналом через чіткіше уявлення щодо дій з забезпечення безпеки та якості продукції та послуг	підвищення рівня задоволеності гостя завдяки споживання більш безпечної продукції
покращення організації роботи персоналу та логічніше використання їх робочого часу	поліпшення репутації ресторанних господарств
підвищення ефективності витрат та зменшення в перспективі збитків ресторанних господарств	зменшення ризиків, зокрема виникнення захворювань через неякісні продукти та послуги ресторанного господарства
підвищення ефективності контролю якості ресторанної продукції та послуг	підвищення рівня довіри та зменшення кількості скарг від споживачів ресторанних послуг
полегшення процесу інспектування підприємства	можливість виходу на нові ринки, у тому числі глобальний ринок індустрії гостинності



**Рисунок 1 – Алгоритм дій при впровадженні принципів НАССР ресторанными господарствами**

олю для здійснення контролю. Зазвичай з цією метою, для спрощення сприйняття, застосовують метод «дерева рішень». Можливі також інші підходи. Після цього відбувається встановлення граничних значень для кожної критичної точки контролю. У ресторанному господарстві зазвичай на цьому етапі застосовують визначення метрологічних параметрів, органолептичних характеристик ресторанної продукції тощо. Важливим елементом цього етапу є точність та достовірність вимірювань.

Наступним етапом процесу впровадження системи НАССР у діяльність ресторанного господарства є встановлення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, з метою планового вимірювання або спостереження. Одержані в процесі моніторингу статистичні дані повинні якісно аналізуватися та є підставою для встановлення коригувальних дій, які мають бути розроблені для кожної критичної точки контролю.

Зазвичай в ресторанному господарстві цей етап стосується першочергово порядку утилізації продукції, що має бути документально оформлено.

Аудит є важливим етапом контролю, для визначення того, наскільки дієво впроваджена система НАССР в ресторанному господарстві. Доцільно зазначити, що аудит має бути незалежний та вимагає залучення сторонніх аудиторів. Завершальним етапом досліджуваного процесу є встановлення документування та реєстрації даних. Важливим тут є точність реєстрації даних. До основних типів документації на рівні ресторанного підприємства можуть належати: систематизація небезпечних чинників, визначення критичних точок контролю та граничних значень досліджуваних параметрів. Основними прикладами створених у ході впровадження системи є такі протоколи:

– результати моніторингу критичних точок контролю;



- відхилення та відповідні коригувальних дій;
- виконані процедури контролю та перевірки;
- перелік змін, внесених до плану HACCP.

Таким чином, одним із дієвих інструментів управління безпекою та якістю продукції та послуг ресторанного господарства, на основі проведених досліджень, є міжнародна система HACCP, яка визначає алгоритм аналізу ризиків та критичних контрольних точок у межах усього ланцюга виготовлення та споживання ресторанної продукції.

**Висновки.** Проведений аналіз міжнародного досвіду впровадження систем управління безпекою та якістю продукції та послуг ресторанного господарства засвідчує створення та впровадження комплексної і багаторівневої процедури зазначених процесів. Визначено дієві інструменти управління безпекою та якістю продукції та послуг ресторанного господарства в розвинутих країнах. Доведено ефективність міжнародної системи HACCP, яка визначає алгоритм аналізу ризиків та критичних контрольних точок у межах усього ланцюга виготовлення та споживання ресторанної продукції.

Визначено основні проблеми впровадження системи HACCP у діяльність ресторанних госпо-

дарств України, основною з яких є військові дії на території України. Зазначено, що сьогодні незначна частина зареєстрованих ресторанних господарств повною мірою впровадили у своїй діяльності систему HACCP. Відмічені ресторани господарства, які не володіють коректною інформацією щодо впровадження принципів міжнародної системи HACCP та не знають відповідних термінів виконання. Зазначена проблема недостатньої кількості в Україні фахівців, навчених належним чином щодо розробки та впровадження дієвих систем управління безпекою та якістю продукції та послуг ресторанного господарства.

Доведено неминучість змін та доцільність розвитку ресторанних господарств у відповідності до міжнародних стандартів та вимог. Визначено зовнішні та внутрішні переваги для ресторанних господарств від впровадження системи HACCP. Так, основними з них для суб'єктів господарювання є підвищення конкурентних переваг ресторанної продукції та послуг, а також посилення комунікації між персоналом та значна економія ресурсів. Визначено алгоритм дій при впровадженні міжнародної системи HACCP у діяльність ресторанних господарств.

### Список використаних джерел:

1. 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). 494–502.
2. Гавриляк М. Я., Шестопал Г. С. Системний підхід до безпеки харчової продукції в ЄС та Україні. *Товарознавчий вісник*. 2017. № 10. С. 5–13.
3. Прохорчук С. В., Головіна Н. А. Впровадження системи контролю за безпекою та якістю дитячого харчування: досвід та перспективи. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2018. Випуск 19, частина 2. С. 148–152.
4. Про встановлення загальних принципів і вимог у продовольчому праві, про створення європейського органу з питань безпеки харчових продуктів і про встановлення процедури забезпечення: Регламент №178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського Союзу. URL: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf> (дата звернення: 15.10.2022).
5. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP: Наказ Мінагрополітики України від 08.08.2019 № 446. База даних «Законодавство України». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0980-19> (дата звернення: 18.10.2022).
6. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (HACCP): Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12> (дата звернення: 02.11.2022).
7. Русавська В. А., Чеботаєва Т. М. Застосування принципів системи HACCP в удосконаленні системи управління якістю продукції та послуг ресторанних закладів. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей VII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція (Київ, 9–10 квітня 2020 р). Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2020. С. 57–60.
8. European Commission. General Food Law URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en). (дата звернення: 15.10.2022).
9. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) URL: <https://www.haccp.com> (дата звернення: 05.10.2022).

### References:

1. Vakhovych I., Matviichuk L. & Smal B. (2021). Rozvytok industrii hostynnosti v suchasnykh umovakh: tendentsii ta zakhody posylenia 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], vol. 6 (41), pp. 494–502 [in Ukrainian].
2. Havryliak M. & Shestopal H. (2017). Systemnyi pidkhid do bezpechnosti kharchovoi produktsii v EC ta Ukraini [A systematic approach to the safety of food products in the EU and Ukraine] *Tovaroznavchyi visnyk* [Commodity Bulletin], no. 10, pp. 5–13 [in Ukrainian].

3. Prokhorchuk S. Holovina N. (2018). Vprovadzhennia systemy kontroliu za bezpechnistiu ta yakistiu dytiachoho kharchuvannia: dosvid ta perspektyvy [Implementation of the control system for the safety and quality of baby food: experience and prospects]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu* [Scientific Bulletin of the Uzhhorod National University], vol. 19, chastyna 2, pp. 148–152 [in Ukrainian].

4. Pro vstanovlennia zahalnykh pryntsypiv i vymoh u prodovolchomu pravi, pro stvorennia yevropeiskoho orhanu z pytan bezpechnosti kharchovykh produktiv i pro vstanovlennia protsedury zabezpechenia: Rehlament № 178/2002 Yevropeiskoho parlamentu i Rady Yevropeiskoho Soiuzu [On the establishment of general principles and requirements in food law, on the establishment of a European food safety authority and on the establishment of the procedure for ensuring: Regulation No. 178/2002 of the European Parliament and the Council of the European Union]. Available at: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf> (accessed: 15.10.2022) [in Ukrainian].

5. Pro zatverdzhennia formy akta, skladenoho za rezultatamy provedennia zakhodu derzhavnoho kontroliu u formi audytu postiino diiuchykh protsedur, zasnovanykh na pryntsypakh NASSR: Nakaz Minahropolityky Ukrainy vid 08.08.2019 № 446 [On the approval of the form of the act drawn up based on the results of the state control measure in the form of an audit of permanently operating procedures based on the principles of the HACCP: Order of the Ministry of Agrarian Policy of Ukraine dated August 8, 2019 No. 446]. Baza danykh «Zakonodavstvo Ukrainy». Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z0980-19> (accessed: 18.10.2022) [in Ukrainian].

6. Pro zatverdzhennia Vymoh shchodo rozrobky, vprovadzhennia ta zastosuvannia postiino diiuchykh protsedur, zasnovanykh na pryntsypakh Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv (NASSR): Nakaz Ministerstva ahraryi polityky ta prodovolstva Ukrainy vid 01.10.2012 r. № 590 [On the approval of the Requirements for the development, implementation and application of permanent procedures based on the principles of the Food Safety Management System (FASSR): Order of the Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine dated October 1, 2012 No. 590]. Available at: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12> (accessed: 15.10.2022) [in Ukrainian].

7. Rusavska, V. & Chebotaieva T. (2020). 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]. *Proceedings of the Hostynnist, servis, turyzm: dosvid, problemy, innovatsii (Kyiv, 9–10 April 2020)*. Kyiv: Vyd. tsentr KNUKiM, pp. 57–60 [in Ukrainian].

8. European Commission. General Food Law Available at: [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en) (accessed: 02.11.2022).

9. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Available at: <https://www.haccp.com> (accessed: 05.10.2022).

**Liudmyla Matviichuk, Larysa Chepurda, Hanna Chepurda**

Cherkasy State Technological University

### **PROSPECTS OF THE IMPLEMENTATION OF THE SAFETY AND QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OF RESTAURANT PRODUCTS**

*The article summarizes the existing approaches to the management system of safety and quality of products and services of the restaurant industry. The main goal of the conducted research is to determine effective tools for managing the safety and quality of products and services in the restaurant industry based on international experience research, as well as the prospects for implementing best practices in the activities of Ukrainian hospitality industry entities. The systematization of literary sources and approaches to solving the problem of managing the safety and quality of products in the restaurant industry proved that the majority of publications are devoted to solving the problem of food safety in general. The issues of implementing safety and product quality management systems in the restaurant industry are insufficiently covered. The urgency of solving this scientific problem lies in the fact that the modern vector of Ukraine's development is particularly acutely raising the question of compliance of restaurant production technology with international norms and standards. The study of the implementation of the safety and quality management system of restaurant products in the article is carried out in the following logical sequence: an analysis of the international experience of solving the specified problem was carried out, it was determined that the international HACCP system is effectively implemented in developed countries, which defines the algorithm for analyzing risks and critical control points including the limits of the entire production and consumption chain of restaurant products. Methods of statistical analysis, methods of formalization, algorithm development, descriptive, analytical, and synthetic methods became the methodological tools of the conducted research. The current state of the restaurant industry in Ukraine and the world was chosen as the research period. The object of the study was the process of introducing the management system of safety and quality of restaurant products into the activities of restaurant businesses, since it is this process that allows guaranteeing the high quality and safety of the offered products and services. The study confirms and theoretically proves that the implementation of the HACCP system provides restaurants with a number of internal and external advantages. The results of the conducted research can be useful for business entities of the hospitality industry, various service companies that provide services for the development and implementation of a management system for the safety and quality of restaurant products.*

**Key words:** safety and quality, restaurant products and services, Hazard Analysis and Critical Control Point.

*Статтю подано до редакції 29.11.2022*