

Корецька Ірина Львівна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5680-5789>

Крапивницька Ірина Олексіївна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри технології цукру і підготовки води,
Національний університет харчових технологій
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5051-8885>

Зубар Надія Миколаївна

кандидат технічних наук,
професор кафедри інженерії та технологій виробництва,
Український державний університет імені Михайла Драгоманова
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3993-0729>

Матюшенко Раїса Василівна

старший викладач
кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій
ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-4900-1241>

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ ТА МІКРОБІОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ ПІД ЧАС КЕЙТЕРІНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Безпечність приготування харчових продуктів є основною вимогою яка тісно пов'язаним із здоров'ям населення. Останніми роками увага виробників продуктів харчування до цієї теми зросла через ризики, пов'язані як із використанням обладнання при кейтеринговому обслуговуванні, так і з попередженням випадків типових харчових отруєнь. Дотримання санітарно-гігієнічних норм під час організації та проведення таких заходів є необхідною умовою для забезпечення безпечності харчових продуктів і захисту потенційних споживачів. В Україні такі вимоги поступово змінюються у зв'язку з переходом на європейські стандарти. Тому ретельний мікробіологічний контроль і виконання санітарно-гігієнічних правил у сфері організації послуг та виробництва харчових технологій відіграють важливу роль у розвитку та відновленні країни. У закладах ресторанного господарства поверхні, що застосовуються під час приготування, зберігання та реалізації харчових продуктів і кулінарних виробів, підлягають обов'язковому мікробіологічному контролю. Бактеріологічне обстеження поверхонь обладнання, виробничого інвентарю, посуду, спецодеж, рушників, а також рук персоналу є невід'ємною складовою комплексних санітарних досліджень. Мікробіологічний контроль поверхонь, що безпосередньо контактують із харчовими продуктами, є ключовим компонентом превентивної гігієни в закладах ресторанного господарства. З позиції епідеміології барна стійка є поверхнею підвищеного ризику (High-Risk Contact Surface), де перетинаються три основні джерела потенційної небезпеки: сировина (лід, свіжі фрукти), напівфабрикати (сиropи, мікси) та персонал. Ця робоча зона виступає своєрідним вузлом можливого перехресного забруднення, яке нерідко стає чинником виникнення харчових інфекцій. У статті представлено аналіз використання засобів підтримки санітарно-гігієнічних вимог які використовуються при кейтеринговому обслуговуванні, сформульовано підходи щодо їх використання, наведено результати мікробіологічного контролю поверхонь барної стійки, посуду, холодильника до та після обробки дезінфікуючим засобом ДЕЗЕКОН ОМ» (концентрація робочого розчину – 0,05 %).

Ключові слова: санітарно-гігієнічні вимоги, мікробіологічний контроль, кулінарна продукція, барне обладнання, заклади ресторанного господарства.

Постановка проблеми та її актуальність. На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з

найризикованіших. Не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як



зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства.

Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку вимагають дотримання практичних навичок дотримання санітарно-гігієнічного контролю. Поряд із накопиченими науковими напрацюваннями із цієї проблематики існують питання вивчення сучасних тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства які потребують подальшого аналізу та науково доопрацювання.

У нових умовах господарювання, великою конкуренцією серед барних заходів висувають вимоги до дотримання санітарно-гігієнічних вимог закладу ресторанного господарства. В процесі ведення технологічного процесу приготування страв та напоїв за барною стійкою необхідно враховувати функціональність підрозділу та виконувати вимоги, метою яких є досягнення рентабельної роботи закладу ресторанного господарства в умовах високої конкуренції на ринку ЗРГ.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Види сучасних послуг у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) України постійно вдосконалюються. Все більшою популярністю користуються у відвідувачів кейтерингові форми обслуговування такі як банкет, фуршет, коктейль-бар. Створення та активне впровадження у сучасну структуру роботи закладів ресторанного господарства нових видів обслуговування, таких як кейтеринг, дозволяє розширити лінійку послуг здатних розширити пропозиції для споживачів [1, 5–7, 17].

Основним завданням при створенні сучасних форм обслуговування є дотримання санітарно-гігієнічних та мікробіологічних вимог, збереження поживної цінності страв та корисності продуктів. При цьому необхідно враховувати тенденції у використанні сучасних послуг бару які дозволять забезпечити швидке приготування напоїв та страв і забезпечення термінів зберігання таких продуктів [2, 3].

Найчастіше в підрозділах ЗРГ, а саме в барах виготовляються різноманітні напої, морси використовуючи пюре, фруктові-ягідні соки до складу яких входять один або декілька видів ягід.

Значна кількість наукових досліджень (Горач О.О., Вогнівенко Л.П., Зубар Н.М., Жеплінська М., Корецька І.Л., Шевченко В.В., Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А.) присвячені особливостям санітарного контролю за різними категоріями закладів ресторанних господарств, крафтовим підприємствам які забезпечують продукцію для роботи барів в ЗРГ, оцінюванню стану розвитку ресторанного бізнесу в Україні, аналізу сучасного стану і перспективам розвитку ресторанного господарства, організаційно-економічним засадам ресторанних підприємств тощо [8, 9, 12, 18].

Однак сучасний воєнний стан та особливості ведення санітарно – гігієнічного та мікробіологічного контролю в ресторанній індустрії України в умовах

сьогодення недостатньо проаналізовані, що і зумовило необхідність проведення ґрунтовного дослідження.

Дослідженню проблеми розвитку та функціонування ресторанних підприємств присвячено низку публікацій зарубіжних та вітчизняних авторів, серед яких Зубар Н.М., Горач О.О., Матюшенко Р.В. та інших [8, 12, 16].

Автори Горач О.О., Вогнівенко Л.П. дослідили створені в країнах Європи особливі вимоги до дотримання санітарно-гігієнічних вимог у закладах ресторанного господарства [9].

Дослідження Корецької І.Л., Наконечної А.М., Кузьміна О.В., Неміріч О.В., Польовика В.В., Матюшенко Р.В., Матіяшук О.В. та інших присвячені дослідженням санітарно-гігієнічних вимог при проектуванні закладів ресторанного господарства згідно вимог сучасних стандартів [5, 14-15].

Мета статті – аналіз дотримання сучасних санітарно-гігієнічних та мікробіологічних вимог під час кейтерингового обслуговування.

Методологічною основою дослідження є аналіз сучасних способів та засобів проведення мікробіологічної та санітарно-гігієнічної обробки робочих зон та прилеглих приміщень закладів ресторанного господарства, порівняння сучасних санітарних засобів, дослідження конкуренто придатності.

Методи дослідження. При проведенні дослідження використовувались загально наукові методи: порівняння, узагальнення, аналізу, синтезу та систематизації, індукції і дедукції.

Інформаційною базою досліджень є теоретичні та методологічні розробки вітчизняних і закордонних вчених: наукові статті, матеріали науково-практичних конференцій, нормативно-технічна документація, статистичні дані.

Виклад основного матеріалу дослідження. Стан здоров'я населення безпосередньо залежить від якості споживаних продуктів харчування. В умовах сучасного світу, де харчова промисловість інтенсивно розвивається, постає необхідність ретельного контролю за усіма етапами виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

Одним із ключових елементів системи забезпечення безпеки харчування є запобіжний санітарно-харчовий нагляд. Цей вид нагляду має на меті не лише контроль за дотриманням встановлених стандартів, а й попередження можливих загроз здоров'ю ще до того, як вони реалізуються.

Традиційний запобіжний санітарно-харчовий нагляд – це комплекс профілактичних заходів, спрямованих на попередження порушень санітарного законодавства у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. Його головне завдання – не допустити потрапляння небезпечних або неякісних продуктів до споживача [8].

Запобіжний нагляд відіграє критично важливу роль у:

- захисті репутації виробника;
- формуванні довіри споживача;

- забезпеченні епідеміологічного благополуччя;
- зменшенні економічних втрат від відкликання продукції.

На Україні запобіжний санітарно-харчовий нагляд регулюється нормативними актами [10–11, 19]. На практиці контроль здійснюється Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) – вона уповноважена перевіряти відповідність санітарним нормам на всіх етапах функціонування харчових підприємств.

Цей нагляд здійснюється перед початком і в процесі функціонування харчових підприємств, при проектуванні, будівництві, реконструкції та введенні в експлуатацію об'єктів, що мають відношення до харчової промисловості. У рамках нагляду враховуються такі аспекти:

- санітарний стан підприємств;
- дотримання технологічних норм;
- відповідність обладнання санітарно-гігієнічним вимогам;
- кваліфікація персоналу;
- джерела походження сировини та умови її зберігання.

В епоху глобалізації, коли імпорт та експорт продуктів харчування є звичним явищем, запобіжний нагляд набуває особливої актуальності.

Шляхом аналізу ризиків ще на етапі планування виробництва можливо попередити масові випадки отруєння шляхом профілактики харчових інфекцій та інтоксикацій.

В закладах ресторанного господарства дезінфекції підлягають:

- ✓ руки персоналу;
- ✓ кухонний та столовий посуд, прилади, тара, виробничий інвентар;
- ✓ виробниче, холодильне обладнання, поверхні столів;
- ✓ поверхні виробничих, складських, санітарних-побутових приміщень;
- ✓ санітарно-технічне обладнання, сміттєзбірники, прибиральний інвентар, тощо.

Барне обладнання – це комплекс технологічного обладнання для повноцінної роботи бару, до складу якого входить теплове обладнання, холодильне обладнання, допоміжне обладнання для бару, електромеханічне та інше торгове обладнання. В час сучасних технологій і в світі конкуренції, кожен заклад має йти в ногу із сучасністю і відповідати на вимоги, які пред'являють гості. Це, наприклад, наявність широкого асортименту напоїв, льоду, страв, можливість приготувати будь-який з міжнародних коктейлів, фреш, не залишивши при цьому гостей в тривалому очікуванні. Тому при виборі обладнання треба слідкувати за всіма його інноваційними видами.

Бари організують як при готелях у приміщеннях, суміжних з вестибюлем, в холах, ресторанах, поряд з основним торговим залом або в торговому залі. Проведення обслуговування формату «бар» може бути і самостійним закладом і є популярною локацією при організації кейтерінгового обслуговування формату «коктейль-бар». На такій локації готують та реалізують різні напої, закуски, кондитерські вироби, фрукти, деякі нескладні страви, які готуються в присутності споживача і не вимагають спеціального сервірування.

Основним обладнанням є барна стійка, яку розміщують у залі безпосередньо біля приміщення для продуктів та інвентарю, складування тари, мийної столового посуду – вона одною з найголовніших складових під час кейтерінгового сервісу.

Мікробіологічний контроль поверхонь, що контактують із харчовими продуктами, є фундаментальним елементом превентивної гігієни у закладах ресторанного господарства (ЗРГ). З епідеміологічної точки зору, барна стійка функціонує як зона високого контакту (High-Risk Contact Surface), де відбувається перетин трьох основних векторів ризику: сировина (свіжі фрукти, лід), напівфабрикати (сиропи, мікси) та персонал. Ця операційна зона є потенційним хабом для перехресного забруднення, яке часто стає причиною спалахів харчових інфекцій.



Рисунок 1 – Організація роботи працівника барної стійки для кейтерінгу

Джерело: з відкритих джерел

Економічні наслідки неадекватного мікробіологічного контролю значно перевищують витрати на превентивні заходи. Вони включають прямі витрати на штрафи, судові процеси, відкликання продукції, а також непрямі, але більш руйнівні, репутаційні збитки. Зважаючи на високу чутливість споживачів до питань безпеки, нездатність підтримувати належний рівень гігієни контактних поверхонь розглядається не лише як порушення санітарних норм, а й як провал системи управління якістю.

Актуальність контролю робочих поверхонь (барна стійка, виробничий стіл, столи у роздавальні) посилюється явищем мікробної адгезії та подальшого формування біоплівки (biofilms). Біоплівка – це складна, структурована спільнота мікроорганізмів, укладена у самопродукований позаклітинний полімерний матрикс (EPS, Extracellular Polymeric Substance), прикріплена до абіотичної поверхні. На робочих поверхнях у цехах залишаються органічні залишки (цукри, білки, спирт), а також аденозинтрифосфати (АТФ), що є універсальною молекулою енергії для всіх живих клітин і слугують поживним субстратом прискорюючи цей процес.

Кінетика формування біоплівки критично впливає на санітарну безпеку. Мікроорганізми у складі біоплівки демонструють значно вищу стійкість до дії традиційних дезінфектантів порівняно з планктонними (вільноплаваючими) клітинами. Високі показники органічного забруднення, виявлені оперативними методами, сигналізують проте, що достатню кількість субстрату, необхідного для швидкої колонізації та утворення захисних матриць. Отже, неналежне очищення призводить не просто до тимчасової контамінації, а до

розвитку стійкої, резистентної мікрофлори, яка вимагає інтенсивних корегувальних заходів.

Мікробіологічний контроль контактних поверхонь є фундаментальною Програмою-Передумовою (PRP) для забезпечення ефективності всієї системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Хоча ключові контрольні точки HACCP часто зосереджені на контролі (наприклад, приготування чи зберігання готової їжі від 0°C до 5°C та від 75°C до 110°C), гігієна поверхонь є оперативною контрольною точкою (ОКТ) або навіть Критичною Контрольною Точкою (ККТ), якщо на барній стійці здійснюються високо ризикові операції (наприклад, нарізка фруктів).

Традиційні культуральні методи, що включають відбір змивів з поверхні з подальшим висівом на поживні середовища, історично є золотим стандартом мікробіологічного контролю. Ці методи дозволяють визначити точну кількість життєздатних мікроорганізмів, виражених у колонієутворюючих одиницях на квадратний сантиметр (КУО/см²), а також ідентифікувати специфічні санітарно-показові мікроорганізми (СПМ) або патогени.

В закладах ресторанного господарства поверхні, що використовують при виготовленні, зберіганні і реалізації харчових продуктів і кулінарних виробів, підлягають обов'язковому мікробіологічному контролю. Бактеріологічний аналіз поверхонь обладнання, виробничого інвентарю, посуду, одягу, рушників, а також рук персоналу також є обов'язковим розділом комплексних санітарних досліджень.

Нами проаналізовано процедуру застосування засобами «Неостерил рапід», «Неостерил. Формула 1»,

Таблиця 1 – Аналіз препаратів для швидкої (експрес) дезінфекції невеликої площі виробничих поверхонь

Препарат	Спосіб використання
<i>Санітарна обробка робочих поверхонь</i>	
NEOSTERYL	Розпилення дезінфекційного засобу на основі спиртів з коротким часом знезараження
DISECON OM (Дезекон)	Протирання робочими розчинами дезінфікуючих засобів Протирання готовими до використання дезінфікуючими серветками
<i>Очищення, миття, санація технологічного обладнання та столового посуду</i>	
САНПРОФ Антижир-екстра	Концентрований засіб для миття і видалення стійких жирових і білкових забруднень, нагарів, кіптяви та ін. з поверхонь кухонного і технологічного посуду і обладнання (промислові печі, духовки, грилі, коптильні ка-мери, термокамери, пароконвектомати, тощо)
САНПРОФ Антинакип	Видалення скам'янілого накипу, вапняного нальоту, сечового каменю та іржі з поверхонь із нержавіючої сталі, скла, кераміки, пластмаси, та інших поверхонь, стійких до дії кислот: чайники та інший посуд (окрім емальованого), кавоварки, варильні апарати, кип'ятильники, душові кабінки, ванни, раковини, унітази, кахель, басейни, крани, змішувачі, керамічні плити тощо
<i>Очищення, миття, санація санітарного обладнання та приміщень</i>	
FAN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Не фіксує органічні забруднення. ✓ Володіє миючою, очищаючою, антимікробною дією. ✓ Засіб зберігає антимікробні властивості навіть при сильному забрудненні оброблюваних об'єктів (при високому білковому навантаженні) ✓ Володіє знежирюючою дією, видаляє загальні і специфічні забруднення, зокрема жирові, брудно-сольові, кров, водний, сечовий камінь, іржу, вапняний наліт. ✓ Суміщення в одному етапі процесів миття, очищення, санації
САНПРОФ Універсал-Санація	Універсальний концентрований мийний засіб. Без барвника. Суттєво знижує мікробну контамінацію. Призначення: для регулярного миття (підлоги) та видалення забруднень з усіх видів

Джерело: аналіз відкритих літературних даних

«Дезекон» та «Неоприм» (експрес дезінфекція) швидкої дезінфекції поверхонь об'єктів.

Усі зазначені препарати поєднують дезінфікуючу та миючу дію, але у всіх них відсутня захисна фіксуєча дія.

З метою дотримання чистоти інвентарю та посуду здійснювали змиви з усієї робочої поверхні, яка торкається продукту. Для оцінки санітарного (мікробіологічного) стану поверхні обладнання та інвентарю користувались наступною шкалою (показник: оцінка чистоти): добре 0 – 100; задовільно 101-1000; незадовільно – понад 1000 (загальна кількість мікроорганізмів на 1 см² поверхні, МАФAM, КУО).

Нами проведені дослідження мікробіологічного контролю поверхонь барної стійки, посуду, холодильника до та після обробки дезінфікуючим засобом «ДЕЗЕКОН ОМ» згідно з рекомендаціями виробника, концентрація робочого розчину – 0,05 %.

Основним методом відбору проб для даних досліджень твердих поверхонь є «метод змивів». Про мікробну забрудненість предметів судили по загальній кількості мікроорганізмів на одиниці поверхні (на 1 см²), а також по наявності кишкових паличок, як показників фекального забруднення. В окремих виробничих приміщеннях (м'ясний, рибний та доготівельний цехи)

досліджували наявність умовно-патогенних бактерій (стафілококів та сальмонел).

За результатами досліджень визначена висока ефективність дезінфікуючого засобу. Важливою умовою мікробіологічного контролю є правильний вибір часу забору проб (так, змиви з рук, санітарного одягу і рушників беруть до початку роботи, в перервах і після неї).

Висновки. Запобіжний санітарно-харчовий нагляд є невід'ємною складовою державної політики у сфері охорони здоров'я населення. Його основна функція – попередити ризики, пов'язані з харчуванням, ще до того, як продукція потрапить до споживача.

Періодичний санітарно-гігієнічний контроль робочих поверхонь забезпечує, що мікробне навантаження у виробничому середовищі залишається нижче рівня, здатного викликати небезпеку.

Практичне значення отриманих досліджень полягає в розповсюдженні інформації про сучасні санітарні засоби для підтримки безпеки посилення міжнародного співробітництва у сфері харчової безпеки.

Перспективи подальших наукових досліджень полягають у розвитку НАССР-систем (системи аналізу небезпек і контролю критичних точок) у закладах ресторанного господарства України.

Таблиця 2 – Результати мікробіологічного контролю робочих зон ЗРГ

Об'єкти обробки	Час дезінфекції, хв.	МАФAM, КУО	
		до обробки	після обробки
Поверхні приміщень (стіни, двері, ручки дверей)	30	654	73
Поверхні виробничих столів, мийки	15	245	35
Посуд столовий і кухонний (без залишків їжі), столові прибори, ножі, роздільні дошки	15	158	24
Холодильник побутовий	30	186	32

Джерело: результати досліджень авторів

Список використаних джерел:

- Ivanov V., Shevchenko O., Marynin A., Stabnikov V., Gubenia O., Stabnikova O., Shevchenko A., Gavva O., Saliuk A. Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021–2030. *Ukrainian Food Journal* (2021). № 10 (1). Pp. 7–36. DOI: <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-1-3>
- Koretska Iryna, Maslikov Maksym Sanitary and hygienic control of food production in restaurant establishments "Modern systems of science and education in the USA, EU and other countries '2024" (2024). № 22 on January 21. ProConferencein conjunction with KindleDPSeattle, Washington, USA, Pp. 28–31. DOI: <https://doi.org/10.30888/2709-2267.2024-22-00-026> (дата звернення: 26.09.2025)
- Matyushenko R. New trend – smoothie bar. *Modern science: actual problems* : XII International Scientific and Practical Conference (2024), April 23-24, – Manchester. Pp. 174–179. URL: <https://library.nuft.edu.ua/public-map/fakultet-gotelno-restorannogo-ta-turistichnogo-biznesu/kafedra-gotelno-restorannoi-spravi/matjushenko-raisa-vasilivna/> (дата звернення: 16.10.2025)
- Matyushenko R. Warehouse atmosphere of a restaurant facilities // *Modern science: actual problems* : XII International Scientific and Practical Conference (2024), April 23-24, Manchester. Pp. 136–142. URL: <https://library.nuft.edu.ua/public-map/fakultet-gotelno-restorannogo-ta-turistichnogo-biznesu/kafedra-gotelno-restorannoi-spravi/matjushenko-raisa-vasilivna/>
- Корецька І.Л., Кузьмін О.В., Матіяшук О.В., Неміріч О.В., Куц А.М., Житнецький І.В. Забезпечення санітарно-гігієнічних умов при проектуванні інвазійних робочих місць для крафтових підприємств. *Харчова промисловість* : науковий журнал (2025). Київ : НУХТ. № 38. 268 с. С 87-99. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-10> (дата звернення: 12.10.2025)
- Sokolenko, A., Shevchenko, O., Koval O., Vasylykivskiy, K., Maksymenko, I., & Shevchenko, A. Phase transitions in food production technologies. *Ukrainian Food Journal* (2020), № 9 (4), Pp. 889–900. DOI: <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2020-9-4-13> (дата звернення: 20.10.2025)

7. Барна справа та організація роботи сомельє : навч. посібник / Пушка О. С., Матюшенко Р. В., Цирульнікова В. В., Сильчук Т. А., Шаран Л. О., Іщенко Т. І., Коваль О. В., Собін О. В. Київ : Інкос, 2021. 442 с.
8. Горач О. О. Дослідження санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств в Україні та в країнах ЄС. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки* (2024), № 6, С. 167–173. DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.18> (дата звернення: 07.10.2025)
9. Горач О. О., Вогнівенко, Л. П. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва продукції спеціального призначення. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. № 1. С. 311–316. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.31>
10. Закон України Про безпечність та якість харчових продуктів 1997. № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
11. Закон України Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення (1994) № 4004-ХІІ, зі змінами. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
12. Зубар Н., Жеплінська М., Корецька І., Шевченко В. Інноваційні тренди на підприємствах харчування: технологія, організація, логістика. *Наукові записки* (2025) / М-во освіти і науки України, Укр. держ. ун-т імені Михайла Драгоманова ; упор. Л. Л. Макаренко. Київ : Видавничий дім «Гельветика». Випуск CLXI № 161, С. 251–260. DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.07> (дата звернення: 25.09.2025)
13. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2018. 444 с.
14. Корецька І. Л., Кузьмін О.В., Матіяшук О.В. Забезпечення санітарно-гігієнічних умов при проектуванні крафтових підприємств. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. № 3. С. 332–340. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.35> (дата звернення: 14.11.2025)
15. Корецька І., Наконечна А., Польовик В., Матюшенко Р. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог – запорука безпечного харчування [Електронний ресурс] / *Scientific Innovation: Theoretical Insights and Practical Impacts: proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference* (2025). Naples, Italy : European Open Science Space. pp. 71–73. DOI: <https://doi.org/10.70286/EOSS-10.03.2025> (дата звернення: 04.10.2025)
16. Матюшенко Р. В. Роль барів в організації готельного господарства : *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*: матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції (2020). Київ : НУХТ. С. 68. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/265a4e47-5e2e-44ed-9b77-7a0e4ea95836/content> (дата звернення: 04.10.2025)
17. Мельник О. П. Європейський зелений курс: забезпечення харчової безпеки / О. П. Мельник, І. Л. Корецька. *Якість і безпека харчових продуктів*: Матер. VI Міжнародної науково-практичної конференції (2023). 9-10 листопада 2023 р. Київ : НУХТ. С. 290-291.
18. Павленкова П.П. *Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб.* / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 312 с.
19. Постанова Кабміну Про затвердження Порядку здійснення державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів (2020) № 667. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennya-poryadku-zdiysnennya-derzhavnogo-kontrolyu-u-krajinah-eksporterah-i050719>
20. П'ятницька Н.О. *Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства*: Навч. посіб. / П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтов Н.В. та ін. за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.

References:

1. Ivanov V., Shevchenko O., Marynin A., Stabnikov V., Gubenia O., Stabnikova O., Shevchenko A., Gavva O., Saliuk A. (2021) Trends and expected benefits of the breaking edge food technologies in 2021–2030. *Ukrainian Food Journal*, № 10 (1), pp. 7–36. DOI: <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-1-3>
2. Koretska Iryna, Maslikov Maksym (2024) Sanitary and hygienic control of food production in restaurant establishments “Modern systems of science and education in the USA, EU and other countries ‘2024” № 22 on January 21, ProConference in conjunction with KindleDPSeattle, Washington, USA № usc22-01 (2024). P. 28–31. DOI: <https://doi.org/10.30888/2709-2267.2024-22-00-026> (accessed 26.09.2025).
3. Matyushenko R. (2024) New trend – smoothie bar. *Modern science: actual problems* : XII International Scientific and Practical Conference, April 23-24, 2024. Manchester, Pp. 174–179. Available at: <https://library.nuft.edu.ua/public-map/fakultet-gotelno-restorannogo-ta-turistichnogo-biznesu/kafedra-gotelno-restorannoi-spravi/matjushenko-raisa-vasilivna/> (accessed 16.10.2025).
4. Matyushenko R. (2024) Warehouse atmosphere of a restaurant facilities. *Modern science: actual problems* : XII International Scientific and Practical Conference, April 23-24, Manchester, 2024. Pp. 136–142. Available at: <https://library.nuft.edu.ua/public-map/fakultet-gotelno-restorannogo-ta-turistichnogo-biznesu/kafedra-gotelno-restorannoi-spravi/matjushenko-raisa-vasilivna/>
5. Koretska I. L., Kuzmin O.V., Matyashchuk O.V., Niemirich O.V., Kuts A.M., Zhytnetskyi I.V. (2025). Zabezpechennia sanitarno-hihienichnykh umov pry proektuvanni invaziinykh robochykh mist dlia kraftovykh pidpryemstv [Ensuring sanitary and hygienic conditions when designing invasive workplaces for craft enterprises]. *Kharchova promyslovist : naukovyi zhurnal* / Natsionalnyi universytet kharchovykh tekhnolohii. Kyiv : NUKhT. № 38. 268 s. S 87–99. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2025-38-10> (accessed 12.10.2025).
6. Sokolenko A., Shevchenko O., Koval O., Vasylykivskyi K., Maksymenko I., & Shevchenko, A. (2020). Phase transitions in food production technologies. *Ukrainian Food Journal*. № 9 (4), 889–900. DOI: <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2020-9-4-13> (accessed 20.10.2025).

7. Pushka O. S., Matiushenko R. V., Tsyurulnikova V. V., Sylchuk T. A., Sharan L. O., Ishchenko T. I., Koval O. V., Sobin O. V. (2021) *Barna sprava ta orhanizatsiia roboty somelie* [Bar business and organization of sommelier work]: navch. posibnyk. Kyiv : Inkos, 442 p.
8. Horach O. O. (2024) Doslidzhennia sanitarno-hihienichnykh vymoh do kharchovykh pidprijemstv v Ukraini ta v krainakh YeS [Research of sanitary and hygienic requirements for food enterprises in Ukraine and in EU countries]. *Tavriiskyi naukovyi visnyk. Serii: Tekhnichni nauky*, (№ 6) pp. 167–173. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.189> (accessed 07.10.2025).
9. Horach O. O., Vohnivenko, L. P. (2025) Sanitarno-hihienichni vymohy do vyrobnytstva produktsii spetsialnoho pryznachennia [Sanitary and hygienic requirements for the production of special-purpose products]. *Tavriiskyi naukovyi visnyk. Serii: Tekhnichni nauky*, № 1, pp. 311–316. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.31> (accessed 04.10.2025.)
10. Zakon Ukrainy Pro bezpechnist ta yakist kharchovykh produktiv [On food safety and quality] (1997). № 771/97-VR Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
11. Zakon Ukrainy Pro zabezpechennia sanitarnoho ta epidemichnoho blahopoluchchia naselennia [On ensuring the sanitary and epidemiological well-being of the population] (1994) № 4004-XII, zi zminamy; Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
12. Zubar N., Zheplinska M., Koretska I., Shevchenko V. (2025) Innovatsiini trendy na pidprijemstvakh kharchuvannia: tekhnolohiia, orhanizatsiia, lohistyka [Innovative trends in food enterprises: technology, organization, logistics]. *Naukovi zapysky. M-vo osvity i nauky Ukrainy, Ukr. derzh. un-t imeni Mykhaila Drahomanova / upor. L. L. Makarenko*. Kyiv : Vydavnychiy dim "Helvetyka". Vypusk CLXI (161), pp. 251-260. DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.0713> (accessed 25.09.2025).
13. Zubar N.M. (2018) *Osnovy fiziologhii ta hihieny kharchuvannia* [Fundamentals of physiology and nutrition hygiene]: pidruchnyk. Kyiv: Vydavnychiy dim "Kondor", 444 p.
14. Koretska I. L., Kuzmin O.V., Matyashchuk O.V. (2025) Zabezpechennia sanitarno-hihienichnykh umov pry proektuvanni kraftovykh pidprijemstv [Ensuring sanitary and hygienic conditions when designing craft enterprises]. *Tavriiskyi naukovyi visnyk. Serii: Tekhnichni nauky*. № 3, pp. 332–340. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.35> (accessed 14.11.2025).
15. Koretska I., Nakonechna A., Polovyk V., Matiushenko R. (2025) Dotrymannia sanitarno-hihienichnykh vymoh – zaporuka bezpechnoho kharchuvannia [Compliance with sanitary and hygienic requirements is the key to safe food]. *Scientific Innovation: Theoretical Insights and Practical Impacts* : proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference, 10–12 March 2025. Naples, Italy : European Open Science Space, p. 71–73. DOI: <https://doi.org/10.70286/EOSS-10.03.2025> (accessed 04.10.2025).
16. Matiushenko R. V. (2020) Rol bariv v orhanizatsii hotelnoho hospodarstva : Innovatsiini tekhnolohii v hotelno-restorannomu biznesi [The role of bars in the organization of the hotel industry: Innovative technologies in the hotel and restaurant business]: materialy IKh Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi konferentsii, 19-20 travnia 2020 r. Kyiv : NUKhT, p. 68. Available at: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/265a4e47-5e2e-44ed-9b77-7a0e4ea95836/content> (accessed 04.10.2025).
17. Melnyk O. P., Koretska I. L. (2023) Yevropeiskyi zelenyi kurs: zabezpechennia kharchovoi bezpeky [European Green Course: ensuring food security]. *Yakist i bezpeka kharchovykh produktiv* : materialy VI Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii, 9-10 lystopada 2023 r., m. Kyiv. Kyiv : NUKhT. pp. 290-291.
18. Pavlenkova P.P. Telezhenko L.M., Bilenka I.R., Dziuba N.A. (2016) *Tekhnolohichne proektuvannia pidprijemstv restorannoho hospodarstva* [Technological design of restaurant enterprises: a manual]: navch. posib. / Kherson: OLDI-PLIuS, 312 p.
19. Postanova Kabminu Pro zatverdzhennia Poriadku zdiisnennia derzhavnogo kontroliu u sferi bezpechnosti kharchovykh produktiv [On approval of the Procedure for exercising state control in the field of food safety] (2020) № 667 Available at: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennya-poryadku-zdijsnennya-derzhavnogo-kontrolyu-u-krayinah-eksporterah-i050719>
20. Piatnytska N.O., Zubar N.M., Piatnytska H.T., Ahafonova L.H., Buntov N.V. ta in. (2016) *Proektuvannia pidprijemstv hotelno-restorannoho hospodarstva* [Design of hotel and restaurant enterprises: a manual] Navch. posib. : vydannia 2-e pereroblene i dopovnene / za zah. red. N.O. Piatnytskoi, N.M. Zubar. Kyiv: KUTEP, 407 p.

Irina Koretska, Iryna Krapyvnytska, Raisa Matiushenko

National University of Food Technologies

Nadia Zubar

Ukrainian State University named after Mykhailo Drahomanov

ENSURING SANITARY AND HYGIENIC REQUIREMENTS AND MICROBIOLOGICAL CONTROL DURING CATERING SERVICES

Ensuring the safety of food preparation is a fundamental requirement closely linked to public health. In recent years, attention from food producers to this issue has increased due to risks associated both with the use of equipment in catering operations and with the prevention of common foodborne illnesses. Compliance with sanitary and hygienic standards during the organization and execution of such services is essential to guarantee food safety and protect potential consumers. In Ukraine, these requirements are gradually

evolving as the country aligns with European standards. Therefore, rigorous microbiological monitoring and strict adherence to sanitary regulations in the provision of food services and the production of culinary products play a crucial role in national development and recovery. In food service establishments, surfaces used in the preparation, storage, and sale of food products and culinary items are subject to mandatory microbiological monitoring. Bacteriological assessment of equipment surfaces, production utensils, tableware, work clothing, towels, and personnel hands is an integral component of comprehensive sanitary investigations. Microbiological control of surfaces that come into direct contact with food represents a key element of preventive hygiene in catering establishments. From an epidemiological standpoint, the bar counter constitutes a high-risk contact surface where three primary sources of potential contamination intersect: raw materials (ice, fresh fruits), semi-finished products (syrups, mixes), and personnel. This operational area acts as a potential hub for cross-contamination, which frequently contributes to the emergence of foodborne infections. This study presents an analysis of the methods used to maintain sanitary and hygienic standards in catering operations and formulates guidelines for their application. The results of microbiological monitoring of bar counter surfaces, tableware, and refrigerators before and after treatment with the disinfectant "DEZEKON OM" (working solution concentration – 0.05%) are also reported.

Keywords: sanitary and hygienic requirements, microbiological control, culinary products, bar equipment, restaurant establishments.

Дата надходження статті: 27.11.2025

Дата прийняття статті: 10.01.2026

Дата публікації статті: 18.03.2026