

## **УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ**

**Русавська Валентина Андріївна**

*кандидат історичних наук, професор,*

*професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу*

*Київського національного університету культури і мистецтв*

*ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2741-6597>*

**Соколов Віталій Володимирович**

*магістрант*

*ПВНЗ «Київський університет культури»*

В сучасних умовах глобалізації та зростаючого споживчого попиту на продукти харчування, питання харчової безпеки набуває надзвичайної важливості. Україна, як країна з багатою традицією сільськогосподарського виробництва та гастрономічної спадщини, стикається з численними викликами та проблемами в галузі харчової безпеки, які не лише впливають на здоров'я та безпеку споживачів, але й мають значний економічний та соціальний вплив.

Для встановлення, забезпечення та підтримування необхідного рівня якості та безпеки харчової продукції українські підприємства звертаються до досвіду зарубіжних країн щодо методології управління якістю та безпечністю.

Найефективнішим методом забезпечення безпеки харчової продукції нині у світі визнано систему НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points – аналіз небезпек і контрольні критичні точки), як науково обґрунтований, раціональний і системний підхід до ідентифікації продукції, оцінки та управління ризиками, які можуть виникнути при виробництві, переробці, зберіганні та реалізації харчових продуктів. Система НАССР здійснює ідентифікацію та контроль ризиків, забезпечуючи безпеку харчової продукції на критичних етапах виробництва та реалізації. Принципи системи НАССР рекомендовані до практичного застосування Комісією Codex Alimentarius, завдяки яким система НАССР отримала світове визнання, як основа виробництва безпечної для споживання харчової продукції та гарант харчової безпеки, що є обов'язковими для країн ЄС. Харчове законодавство ЄС, як ефективні та дієві системи обов'язкового контролю харчових продуктів є важливими для захисту здоров'я споживачів та забезпечують безпеку та якість харчових продуктів, що надходять на міжнародний ринок. Увага Європейського Союзу зосереджена на

головних завданнях: слідувати інтересам споживача та забезпечити безпеку харчових продуктів; сприяти торгівлі продуктами харчування на міжнародному рівні.

Для досягнення мети впровадження системи НАССР, відповідно, є управління безпечністю та якістю харчової продукції та послуг. Досліджувана методологія позиціонується як дієвий інструмент для мінімізації появи харчової продукції з невідповідностями під час проведення технологічних процесів на підприємстві, ідентифікації та усунення недоліків до того, як готова харчова продукція, що має невідповідності, спричинить виникнення ситуацій нанесення шкоди здоров'ю споживачів.

На сьогодні, в Україні сформовано підґрунтя у вигляді харчового законодавства для врегулювання питань щодо безпечності та якості харчової продукції. У діючому ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» передбачено впровадження принципів системи НАССР [1].

Згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з 1 вересня 2019 почав діяти останній етап впровадження системи НАССР, що стосується усіх малих підприємств пов'язаних з харчовою продукцією, в тому числі закладів ресторанного бізнесу. Наразі, впровадження принципів системи НАССР є необхідним інструментом для удосконалення системи управління якістю та безпечністю харчової продукції та послуг в рестораних закладах [3].

Обов'язковість впровадження системи НАССР стосується усіх закладів ресторанного господарства та за її відсутності з 20.09.2019 року настає відповідальність операторів ринку товарів та послуг. Відсьогодні всі суб'єкти господарювання, які займаються виробництвом та реалізацією харчових продуктів повинні дотримуватися вимог законодавства, заснованих на принципах НАССР, які зосереджені на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек у визначених критичних контрольних точках по всьому виробничому ланцюгу [5].

Безпека харчових продуктів розглядається в рамках комплексного підходу, як єдиний безперервний ланцюг від виробництва тваринної та рослинної продукції, переробки, пакування, транспортування первинної продукції та реалізації харчової продукції для споживання кінцевим споживачем.

Впровадження системи НАССР забезпечує не тільки безпеку продукції і приготованих страв, але і сприяє розвитку ресторанних закладів в цілому: виробництво кулінарної продукції стає безпечним процесом, при якому персонал дотримується всіх санітарно-гігієнічних норм та режимів технологічних процесів.

Для гарантування безпечності харчової продукції важливим у харчовому законодавстві є Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», який регламентує вище зазначені вимоги, а також стверджує обов'язкову розробку та впровадження програм-передумов перед впровадженням системи НАССР [2]. Контроль за впровадженням системи управління безпечністю харчових продуктів здійснює Держпродспоживслужба України.

Проблема якості та безпечності харчової продукції на українському ринку харчових товарів та послуг ресторанного бізнесу становить серйозний виклик для безпеки споживачів та якості життя населення. Зазначена проблематика може включати використання низькоякісних сировинних матеріалів, відсутність належного контролю за технологічним процесом виробництва, як результат, невідповідність харчової продукції стандартам якості та безпеки. Відсутність належного контролю, відбору та перевірки постачальників може сприяти введенню на ринок небезпечних та низькоякісних харчових продуктів. Тому, всі підприємства харчового ланцюга повинні забезпечити простежуваність харчових продуктів за принципом «крок назад, крок вперед». Невідповідне зберігання, транспортування та реалізація харчової продукції може також призвести до порушення її якості та безпечності. Варто зауважити, що споживачі також можуть бути недостатньо обізнаними щодо визначення якості продукції та виявлення її небезпек.

Ці аспекти зумовлюють необхідність вдосконалення системи контролю якості та безпечності в закладах ресторанного бізнесу, посилення відповідальності виробників та постачальників, а також підвищення свідомості споживачів щодо розуміння якості та безпечності харчових продуктів та послуг.

Отже, створення виробництва безпечної та якісної харчової продукції в Україні, належним чином організована система нормативно-правового забезпечення регулювання сфери безпечності харчової продукції та послуг на рівні держави сприяє ефективній організації роботи з управління якості та безпечності на підприємствах ресторанного бізнесу, що робить вітчизняних операторів ринку конкурентоспроможними.

### **Список використаних джерел:**

1. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі. Чинний від 2019-12-01. URL: [https://sfero.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ISO-22000-2018-2\\_sfero.pdf](https://sfero.org.ua/wp-content/uploads/2020/04/ISO-22000-2018-2_sfero.pdf)

2. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління

безпечністю харчових продуктів (НАССР) : наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 № 590. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/z1704-12>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/771/97-%D0%B2%D1%80>

4. Русавська В.А., Таран М.Д. Основні аспекти харчового законодавства України, що регулюють діяльність операторів ринку пов'язаних з харчовою продукцією : V Міжнародна науково-практична конференція «Якість і безпека харчових продуктів» (НУХТ, 11-12.11.2021 р.). С. 50–53. URL: [https://drive.google.com/file/d/1CX81PtWALk5E\\_vGkk63KtsHP39jhWF2v/view](https://drive.google.com/file/d/1CX81PtWALk5E_vGkk63KtsHP39jhWF2v/view)