

**Вікторія КОРЖОВА**  
ЗВО спеціальності 181 Харчові технології  
Миколаївський національний аграрний університет  
м.Миколаїв  
Науковий керівник – д-р.екон.наук, професор  
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
**Ірина БАНЄВА**

## **ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ЯК ЕЛЕМЕНТ ЯКОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ**

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливої актуальності набуває питання забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, що безпосередньо впливає на рівень обслуговування споживачів. Зростання вимог до якості страв, санітарно-гігієнічних умов та довіри клієнтів зумовлює необхідність впровадження ефективних систем контролю на всіх етапах виробництва та реалізації продукції. Однією з таких систем є НАССР, яка спрямована на ідентифікацію, оцінку та контроль небезпечних факторів, що можуть виникати у процесі харчового виробництва.

Впровадження системи НАССР у закладах харчування є не лише вимогою сучасного законодавства, але й важливим чинником підвищення рівня організації обслуговування. Забезпечення стабільної якості продукції, безпечності страв та прозорості технологічних процесів сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, підвищенню довіри споживачів та конкурентоспроможності на ринку. Таким чином, дослідження ролі системи НАССР в організації обслуговування є важливим напрямом для розвитку сфери ресторанного господарства.

З 20 вересня 2019 року розпочався завершальний етап впровадження нової системи — запровадження НАССР на малих підприємствах у сфері громадського харчування. Відтепер ці вимоги поширюються на такі заклади, як кафе, бари та ресторани. Офіційне повідомлення щодо цього розміщене на вебсайті Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів[1].

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) — це міжнародно визнані стандарти, спрямовані на зменшення ризиків, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів. Якщо говорити простіше, це система контролю якості на підприємствах харчової галузі. Для закладів ресторанного господарства це означає необхідність розроблення та офіційного оформлення технічної документації, що регламентує найбільш важливі (критичні) етапи виробничих процесів[2].

Державні інспектори під час перевірок визначають, наскільки заклади харчування відповідають встановленим нормативним вимогам. Основну увагу приділяють дотриманню санітарно-гігієнічних норм, організації виробничих процесів і забезпеченню безпечності продукції.

Перевіряється планування приміщень з метою запобігання перехресному забрудненню, стан території, обладнання та його обслуговування. Оцінюється робота інженерних систем — вентиляції, водопостачання, каналізації та освітлення.

Також контролюється якість сировини і допоміжних матеріалів, рівень чистоти приміщень, дотримання графіків прибирання та правил гігієни персоналу. Важливими є перевірки поводження з відходами, боротьби зі шкідниками, а також умов зберігання і використання потенційно небезпечних речовин.

Окрему увагу приділяють контролю постачальників, умовам зберігання і транспортування продукції, дотриманню температурних режимів. Завершально оцінюються технологічні процеси, наявність критичних контрольних точок та правильність маркування готової продукції [3].

Система НАССР ґрунтується на семи принципах аналізу ризиків і контролю критичних точок. Її впровадження є обов'язковим для всіх закладів громадського харчування. Ефективна робота системи передбачає ведення необхідної документації: політики безпечності, журналів температур та протоколів прибирання. Регулярні аудити забезпечують контроль

результативності та допомагають уникнути штрафів. Використання чек-листів спрощує щоденний контроль дотримання вимог НАССР[1].

Ефективне впровадження системи НАССР можливе за умови комплексного підходу, що передбачає залучення всього персоналу підприємства, включаючи керівництво.

Першим підготовчим етапом у розробці плану НАССР є формування робочої групи. До її складу, за можливості, мають входити представники різних підрозділів підприємства, діяльність яких пов'язана із забезпеченням безпеки харчової продукції, зокрема керівники та фахівці, які володіють знаннями про сировину, технологічні процеси та практичний досвід роботи.

У разі необхідності до роботи можуть залучатися зовнішні експерти, які мають поглиблені знання щодо потенційних небезпечних факторів, особливостей харчових продуктів, технологій виробництва та принципів системи НАССР[4].

Отже, впровадження системи НАССР є важливою складовою забезпечення безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Вона ґрунтується на принципах аналізу небезпечних факторів і контролю критичних контрольних точок, що дозволяє своєчасно виявляти та запобігати ризикам у процесі виробництва продукції.

Дотримання санітарно-гігієнічних норм, належна організація виробничих процесів, контроль постачальників, умов зберігання та транспортування є ключовими умовами ефективного функціонування системи НАССР. Важливу роль також відіграє контроль технологічних процесів і правильне маркування харчової продукції.

Таким чином, система НАССР сприяє підвищенню якості обслуговування, забезпеченню безпеки харчових продуктів та зміцненню довіри споживачів до закладів харчування.

Список використаних джерел:

1. Щодо запровадження НАССР у закладах громадського харчування <https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-files/>
2. Що таке НАССР (ХАССП)? <https://joinposter.com/ua/post/haccp-ukraine>

3. Розробка та впровадження HACCP <https://sanfood.biz/prohramy-peredumovy-haccp/>

4. Послідовність розробки системи HACCP <http://market.avianua.com/?p=4100>

**Денис КОЗУБ**

ЗВО спеціальності 181 Харчові технології

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв

Науковий керівник – д-р екон.наук, професор кафедри  
готельно-ресторанної справи та туризму

**Ірина БАНЄВА**

## **СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНИ В УМОВАХ КРИЗОВИХ ВИКЛИКІВ**

Сфера ресторанного господарства в Україні є важливою складовою економіки, яка забезпечує задоволення потреб населення у харчуванні, створює робочі місця та сприяє розвитку підприємництва. Водночас функціонування закладів харчування в сучасних умовах характеризується підвищеним рівнем невизначеності, що обумовлено впливом економічних, соціальних та геополітичних факторів [1]. Кризові явища, включаючи макроекономічну нестабільність, військові дії, інфляційні процеси та трансформацію споживчої поведінки, суттєво ускладнюють організацію виробництва та потребують перегляду традиційних підходів до управління.

Однією з ключових проблем є зростання вартості ресурсів, що використовується у виробничому процесі. Підвищення цін на продовольчу сировину, енергоносії та логістичні послуги безпосередньо впливає на собівартість продукції закладів харчування. У таких умовах підприємства змушені здійснювати постійний контроль витрат, оптимізувати рецептури, змінювати постачальників та переглядати асортиментну політику. Однак подібні заходи можуть негативно впливати на стабільність якості продукції та рівень задоволеності споживачів, що створює додаткові управлінські виклики.