

УДК 640.43:[641:658.562

**Русавська В. А.**

*rusavska18@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2741-6597*

*проф., к.іст.н., професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ*

**Таран М. Д.**

*marinataran260499@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-2332-6698*

*магістрантка, Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ*

## **УПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ЗАСАДАХ ПРИНЦИПІВ НАССР ЯК ЕФЕКТИВНОГО МЕТОДУ ЗАВОЮВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПОЗИЦІЙ НА РИНКУ ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

*Анотація.* Питання розроблення та впровадження системи НАССР у закладах ресторанного бізнесу набуло актуального звучання в результаті необхідності гарантування належного рівня якості та безпечності харчової продукції ресторанного закладу як окремого важливого сектору харчування, що характеризується стрімкими та перспективними темпами зростання. Також детермінантами підвищення інтересу до питання безпечності харчових продуктів стали: вплив індустріалізації, урбанізації, подовження харчового ланцюга на зростання рівня ризиків забруднення продуктів і, як наслідок, збільшення випадків харчових захворювань; можливість ідентифікувати мінімальну кількість забруднюючих речовин у продуктах завдяки вдосконаленню методів досліджень харчової продукції. Ураховуючи окреслені умови, заклади ресторанного бізнесу з повним циклом виробництва, що мають на меті завоювання стійких конкурентних позицій на національному та світовому ринках товарів та послуг, уже сьогодні активно провадять діяльність із розроблення та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції на засадах принципів НАССР, адже ігнорування встановлених на міжнародному рівні норм та вимог може мати негативний вплив на рівень конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, завдавши шкоди вітчизняним операторам ринку як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку товарів та послуг. Метою дослідження є аналіз теоретичних аспектів і розкриття сутності та призначення системи управління безпечністю харчової продукції НАССР, визначення позитивних і негативних результатів від впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного бізнесу, окреслення сучасного стану застосування системи НАССР та її нормативно-правового забезпечення в Україні. За результатами проведеного аналізу досліджено теоретичні аспекти, що стосуються системи управління безпечністю харчової продукції НАССР, історію розроблення та поширення системи серед зарубіжних операторів ринку товарів та послуг. Визначено призначення, мету та завдання системи НАССР. Проаналізовано особливості застосування, зміст та складники принципів, на яких ґрунтується система НАССР. З'ясовано основні засади нормативно-правового регулювання застосування системи НАССР в Україні. Розкрито та обґрунтовано основні передумови впровадження системи НАССР. Окреслено та обґрунтовано соціально-економічні та управлінські переваги для підприємств, що мають на меті впровадження системи НАССР у свою сервісно-виробничу діяльність. Визначено перспективу подальших досліджень, зокрема дослідження проблем, що виникають у процесі впровадження системи НАССР у вітчизняних закладах ресторанного бізнесу, та пошук шляхів їх вирішення.

**Ключові слова:** якість, управління якістю, система управління якістю, якість продукції та послуг, безпечність харчової продукції, система НАССР.

**Rusavska Valentyna**

rusavska18@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-2741-6597

Professor, Ph.D., Professor at the Department of Hotel, Restaurant and Tourism Business, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

**Taran Maryna**

marinataran260499@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-2332-6698

Master's degree student, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

## INTRODUCTION OF FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ON THE BASIS OF HACCP PRINCIPLES AS AN EFFECTIVE METHOD OF CONQUERING COMPETITIVE POSITIONS IN THE MARKET OF GOODS AND SERVICES FOR RESTAURANT BUSINESS INSTITUTIONS

**Abstract.** The issue of development and implementation of the HACCP system in restaurants has become relevant as a result of the need to ensure the proper level of quality and food safety of the restaurant, as a separate important food sector; characterized by rapid and promising growth. Also, the determinants of increasing interest in food safety were: the impact of industrialization, urbanization and lengthening the food chain on increasing the risk of food contamination and, consequently, an increase in foodborne diseases, the ability to identify minimal contaminants in food by improving food research methods. Taking into account the outlined conditions, restaurant establishments with a full production cycle, aimed at gaining stable competitive positions in the national and world markets of goods and services, are already actively developing and implementing food safety management systems based on HACCP principles. After all, ignoring the norms and requirements established at the international level can have a negative impact on the level of competitiveness of domestic food products, harming domestic operators in both domestic and foreign markets for goods and services. The purpose of the study is to analyze the theoretical aspects and disclose the essence and purpose of the HACCP food safety management system, determine the positive and negative results of the HACCP system in the restaurant business, outline the current state of HACCP system and its regulation in Ukraine. According to the results of the research, investigated theoretical aspects concerning the HACCP food safety management system, the history of development and dissemination of the system among foreign operators of the goods and services market. Determined the purpose and tasks of the HACCP system. Analyzed peculiarities of application, content and components of the principles on which the HACCP system is based. Clarified the basic principles of normative-legal regulation of HACCP system application in Ukraine. Revealed and substantiated the main preconditions for the implementation of the HACCP system. Justified and substantiated the socio-economic and managerial advantages for enterprises aiming to implement the HACCP system in their service and production activities. Prospects for further research, including the study of problems that arise in the process of implementing the HACCP system in domestic restaurants and the search for ways to solve them.

**Key words:** quality, quality management, quality management system, quality of products and services, food safety, HACCP system.

**JEL Classification:** K13, L15, M11, O19

**DOI:** <https://doi.org/10.36477/2522-1256-2021-31-07>

**Постановка проблеми.** Ураховуючи, що в умовах сьогодення конкурентні переваги на світовому ринку здобуваються за рахунок забезпечення високого рівня якості і безпечності продукції та послуг, сервісно-виробнича діяльність вітчизняних операторів ринку характеризується орієнтацією на рівень європейської якості. Саме тому основною метою діяльності всіх стейкхолдерів, що пов'язані з виробництвом, обігом та постачанням харчових продуктів, є гарантування для споживачів безпечності харчових продуктів.

Упровадження системи управління безпечністю харчової продукції HACCP в Україні є важливим механізмом створення безпечного виробництва харчової продукції, у т. ч. у ресторанному бізнесі, завдяки переходу від випробування продукції на кінцевому етапі виробництва до розроблення комплексу превентивних дій, що мінімізують виникнення ризиків, адже свідомі підприємці розуміють, що в сучасних умовах господарювання це надає ресторанним закладам можливість підвищити прибутки, поліпшити імідж та закрі-

пити стійкі позиції у конкурентному середовищі на ринку товарів та послуг.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Управління якістю продукції та послуг, розроблення, впровадження та вдосконалення систем управління якістю на підприємствах стали наріжними питаннями наукових праць зарубіжних учених та вітчизняних науковців серед яких – Е. Демінг, Ф. Котлер, О. Давидова, Г. Строкович, В. Топольник та ін. Результати їхніх наукових досліджень указують на те, що впровадження принципів системи НАССР свідчить про зміну пріоритетів від оцінювання кінцевого продукту до здійснення превентивного контролю в критичних точках процесу, а ризик-орієнтоване мислення та процесний підхід було визначено як формальний науково обґрунтований підхід до вирішення питань управління безпечністю харчових продуктів.

**Постановка завдання.** Питання забезпечення високого рівня якості та безпечності продукції та послуг у вітчизняних закладах ресторанного бізнесу шляхом упровадження системи НАССР з урахуванням сучасних умов функціонування операторів на ринку товарів та послуг має недостатній ступінь дослідження та потребує подальшого аналізу та розроблення. Таким чином, метою дослідження є здійснення комплексного аналізу теоретико-методологічної основи системи НАССР, формулювання практичного значення цієї системи для операторів ринку товарів та послуг, у т. ч. закладів ресторанного бізнесу, що займаються виготовленням та реалізацією харчової продукції, дослідження стану та перспектив упровадження системи НАССР у вітчизняних закладах ресторанного бізнесу.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Нині єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, визнаною в усьому світі, є система НАССР (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) – аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки є перевіреною системою, що надає можливість підтримувати орієнтацію підприємства на забезпечення високого рівня якості та безпечності харчової продукції, що виробляється, як найвищого пріоритету сервісноробничої діяльності та дієвого інструменту для досягнення конкурентоспроможності, допомагає здійснювати планомірне попередження виникнення недоліків.

У 60-х роках ХХ ст. у США на запит Національного управління з аеронавтики (NASA) були розроблені стандарти якості харчових продуктів для астронавтів, які робили потенційний ризик неможливим фактично на 100%. У 1971 р. компанія Pillsbury представила розроблену концепцію НАССР, що є науково обґрунтованою системою, яка дає змогу гарантувати виготовлення безпечної продукції завдяки виявленню і контролю небезпечних чинників [2, с. 173].

Розроблена концепція базувалася на датському стандарті DS 3027 E, із часом було здійснено розроблення європейського стандарту, нині чинним є міжнародний стандарт DS/EN ISO 9000. Система НАССР та рекомендації щодо її застосування були розроблені Комітетом із Кодексу харчової гігієни при Комісії Кодексу харчових продуктів та спільної програми стандартів харчових продуктів Організації харчових продуктів та сільського господарства (ЕАО) при ВООЗ та ООН й схвалені Експертною комісією з продовольства при ООН Codex Alimentarius (CAC) у 1993 р. Завданням Експертної комісії з продовольства при ООН Codex Alimentarius для організації доброчесної торгівлі харчовою продукцією на ринку товарів та послуг та захисту здоров'я споживачів є створення міжнародних стандартів та відповідної документації, що охоплюють питання якості та безпечності харчових продуктів та після схвалення публікуються в Codex Alimentarius.

Пошуком рішень існуючих проблем безпечності харчової продукції займаються такі відомі міжнародні організації, як: Експертна комісія з продовольства при ООН Codex Alimentarius (CAC), Організація з питань продовольства та сільського господарства ООН (FAO), Консьюмерський Інтернаціонал (Consumer International – CI), Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), Світова організація торгівлі (WTO), Всесвітня організація охорони здоров'я (WHO), Європейська організація з якості (EQO) та ін.

Необхідність упровадження НАССР зумовлена споживчим попитом на безпечну, екологічно чисту, високоякісну продукцію. Окрім того, використовуючи НАССР, підприємства, що займаються виготовленням харчової продукції, повинні акцентувати увагу на виготовленні екологічно чистої, натуральної продукції, що забезпечить стабільно високе місце на вітчизняному та зарубіжному ринках [3, с. 193].

Принципи системи НАССР, що нині визнані в усьому світі, уперше були зафіксовані в Директиві Ради Європейського Співтовариства з гігієни харчових продуктів № 93/43/ЄС. Відповідно до пункту 2 статті 3 Директиви Ради 93/43/ЄС від 14.06.1993 про гігієну харчових продуктів, принципи НАССР було сформульовано так:

- аналіз потенційних небезпек для харчової промисловості;
- визначення пунктів тих операцій, де може виникнути небезпека харчових продуктів;
- вирішення, які з визначених пунктів є критичними для безпеки харчових продуктів – «критичні точки»;
- виявлення та впровадження ефективних процедур контролю і моніторингу у цих критичних точках;
- перегляд аналізу харчової небезпеки, критичних контрольних точок та процедур контролю та



моніторингу періодично та щоразу, коли операції з харчовими продуктами змінюються [9].

Цю Директиву скасовано 31.03.2005 Регламентом 852/2004/ЄС Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. «Про гігієну харчових продуктів», в останній редакції від 20 квітня 2009 р. Відповідно до пункту 2 статті 5 даного Регламенту, до принципів НАССР належать:

«(а) виявлення будь-яких небезпек, яким необхідно запобігти, усунути або зменшити до прийнятних рівнів;

(б) визначення критичних контрольних точок на етапі або етапах, на яких контроль є надзвичайно важливим для запобігання або усунення небезпеки або зменшення її до прийнятних рівнів;

(с) встановлення критичних меж у критичних контрольних точках, що відокремлюють прийнятність від неприйнятності для запобігання, усунення або зменшення виявлених небезпек;

(д) встановлення та впровадження ефективних процедур моніторингу в критичних контрольних точках;

(е) встановлення коригувальних дій, коли моніторинг указує на те, що критична контрольна точка не контролюється;

(ф) встановлення процедур, які слід проводити регулярно, для перевірки ефективності заходів, зазначених у підпунктах (а) – (е);

(г) встановлення документів та записів, пропційних характеру та розміру харчового бізнесу, щоб продемонструвати ефективне застосування заходів, зазначених у підпунктах (а) – (ф)» [10].

Підхід до управління якістю і безпечністю харчової продукції, що ґрунтується на принципах системи НАССР, може застосовуватися на всіх етапах життєвого циклу харчової продукції – від збирання врожаю до пункту споживання, а поєднання системи НАССР із традиційними заходами з перевірки та контролю за якістю призводить до побудови на підприємстві системи забезпечення якості з превентивною дією [4, с. 295]. Систему НАССР можливо інтегрувати в загальну систему управління підприємством, ефективно поєднуючи з управлінням якістю (стандарти ISO серії 9000), екологічним менеджментом (стандарти ISO серії 14000) тощо.

Концепція НАССР лежить також в основі найбільш поширених стандартів і схем сертифікації, на яких ґрунтуються недержавні ринкові способи контролювання безпечності у цій галузі. Такі способи контролю реалізуються у вигляді сертифікації впроваджених на конкретних підприємствах систем управління безпечністю харчових продуктів та подальшого нагляду за дотриманням підприємством узятих на себе зобов'язань [13, с. 97].

Завдяки цьому система НАССР отримала світове визнання як основа виробництва безпечної для споживання харчової продукції та гарант хар-

чової безпеки. Відповідно до стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції», «харчова безпека (*food safety*) – упевненість у тому, що харчова продукція не матиме негативного впливу на здоров'я, якщо вона приготовлена і/або спожита відповідно до її призначення» [5].

Нині у діючому ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, що беруть участь у ланцюзі створення харчової продукції» принципи системи НАССР характеризуються так [5, с. 33–39]:

*Принцип 1. Аналіз небезпек.* На підставі накопиченої інформації група з харчової безпеки повинна провести аналіз небезпечних чинників, які потребують управління. Ступінь управління повинен бути належним для забезпечення харчової безпеки та за необхідності можливе застосування поєднання заходів управління. Організація повинна ідентифікувати та документально зафіксувати всі харчові небезпеки, що існують для визначеного типу продукції, процесу та середовища процесу.

*Принцип 2. Визначення контрольних критичних точок.* Визначення контрольних критичних точок етапів, де може виникнути, збільшитися, існувати і зберігатися будь-яка харчова небезпека.

*Принцип 3. Установлення критичних меж.* Установлення критичних меж прийнятності рівня небезпеки для кінцевої продукції для кожної виявленої харчової небезпеки, якщо це можливо.

*Принцип 4. Розроблення системи моніторингу.* Розроблення системи моніторингу для виявлення будь-якого відхилення, що може призвести до перевищення критичних меж і/або вимірних/спостережуваних критеріїв виконання.

*Принцип 5. Розроблення та застосування корегувальних дій.* Організація повинна вибрати відповідні корегувальні дії або комплекс дій щодо управління, що будуть здатні запобігати або мінімізувати рівень ідентифікованих харчових небезпек до встановлених прийнятних меж.

*Принцип 6. Верифікація та валідація заходів управління.* Група харчової безпеки організації повинна здійснювати процес верифікації та валідації для того, щоб підтвердити, що вибрані заходи управління здатні забезпечити належне управління ідентифікованими харчовими небезпеками і функціонуюча система є ефективною.

*Принцип 7. Належне документальне оформлення.* Належне документальне оформлення розроблених та застосовуваних процедур та структуризація накопиченої інформації щодо функціонування системи.

Аналізуючи вищезазначені принципи, можна стверджувати, що метою системи безпечності харчової продукції є організація діяльності під-

приємства, що налагоджується так, щоб споживач міг упевнено вибирати продукцію, що була вироблена та реалізована, без вірогідності виникнення ризиків, що можуть здійснити шкідливий вплив на життя і здоров'я кінцевого споживача.

Ризик, який призводить до виникнення небезпечних ситуацій або стосується стану харчового продукту, може охоплювати: фізичні ризики (бруд, комахи та ін.), біологічні ризики (мікробіологія, гормони та ін.), хімічні ризики (солі важких металів, пестициди та ін.).

Відповідно до стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції», «ризик (*risk*) – це вплив невизначеності... Вплив виражається у відхиленні від очікуваного результату – позитивного або негативного... Усунення ризиків створює основу для підвищення результативності СМПБ, досягнення поліпшених результатів і запобігання несприятливим наслідкам... Ризик безпеки харчової продукції залежить від імовірності настання несприятливої події, що впливає на здоров'я, і серйозності цього впливу, що пов'язано з небезпеками харчової продукції» [5].

Відповідно до ISO 45001:2018 «Система менеджменту охорони здоров'я та безпеки праці. Вимоги та рекомендації щодо застосування», «небезпека (*hazard*) – обставина, яка може призвести до травмування і збитку для здоров'я» [6].

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

Із теоретичного погляду управління ризиками щодо безпечності харчових продуктів можна характеризувати як процес зважання альтернатив контролю та впровадження заходів щодо безпечності харчових продуктів із боку регулюючих органів державних та міжнародних організацій у сфері стандартизації та сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів за погодженням із зацікавленими сторонами, якими є оператори ринку харчових продуктів, та базуючись на науковій інформації стосовно ризиків для здоров'я споживачів [13, с. 97].

Передбачені НАССР санітарно-гігієнічні практики і процедури, які засновані на аналізі ризику та перевірці критичних контрольних точок, підпадають під сферу застосування Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС 852/2004 від 29.04.2004, який установлює загальні правила

гігієни, що застосовуються до всіх видів харчової продукції. Так, стаття 4 даного Регламенту включає загальні принципи офіційного контролю щодо всієї продукції тваринного походження та передбачає офіційний контроль відповідно до системи НАССР [12, с. 80].

Відповідно до стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи менеджменту харчової безпеки. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції», «критична контрольна точка (*critical control point*) ККТ (ССТ) – етап процесу, на якому застосовуються заходи управління для запобігання або зниження значної харчової небезпеки до прийняттого рівня і визначення критичних меж, на яких здійснюються вимірювання і які дають змогу здійснити корекцію» [5].

Критичні контрольні точки (ККТ) можуть бути пов'язані із сировиною або етапами роботи під час виробництва, де проводиться визначення наявності ризику й існує необхідність застосування корегувальних дій для його ліквідування, запобігання або мінімізації.

Згідно з ДСТУ ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів», «коригувальна дія (*corrective action*) – дія, яку виконують, щоб усунути причину невідповідності та запобігти її повторному виникненню» [7].

Для ідентифікації найдоцільніших засобів моніторингу ККТ необхідне максимальне розуміння технологічного процесу. Тести, де результати отримуються швидко, мають перевагу над традиційним тривалим мікробіологічним аналізом, водночас на інших етапах потрібно використовувати наочні або сенсорні тести.

Для реалізації системи НАССР на підприємстві необхідно здійснювати планування контролю на всіх ділянках технологічного процесу, визначення меж дослідження, застосування і підтримку цієї системи. На підприємстві розробляється документ, згідно з яким відповідно до принципів визначаються процедури та послідовність дій для забезпечення контролю чинників небезпеки, що має назву «план НАССР»; розроблений план повинен охоплювати всі ділянки виробництва продукції – від отримання сировини до проведення переробки або упаковки продукції, а також постачання для роздрібною реалізації [3, с. 188]. При цьому словник термінів відповідно до ДСТУ ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів» визначає, що «документ (*document*) – інформація та носій, на якому її розміщено; процедура – встановлений спосіб виконання роботи чи процесу» [7].

Сьогодні система НАССР діє майже в усьому світі. Запроваджені принципи схвалили ООН, Європейський Союз, Канада, Австралія, Нова Зеландія, Японія та інші країни світу. Україна

теж приєдналася до вимог щодо розроблення та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР. А в 2014 р. розпочався процес гармонізації законодавства України та Європейського Союзу у сфері безпечності й якості харчових продуктів.

Згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР, за редакцією від 16.01.2020, з 1 вересня 2019 р. почав діяти останній етап упровадження системи НАССР, що стосується всіх малих підприємств пов'язаних із харчовою продукцією, у т. ч. закладів ресторанного бізнесу. Нині впровадження принципів системи НАССР є необхідним інструментом для вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг у ресторанних закладах [11]. Обов'язковість упровадження системи НАССР стосується усіх закладів ресторанного бізнесу та за її відсутності з 20.09.2019 настає відповідальність операторів ринку товарів та послуг.

Особливими причинами введення НАССР як системи харчової безпеки в закладах ресторанного бізнесу є: вимоги до зберігання і переробки продуктів харчування; епідеміологічна статистика, яка вказує на те, що значна частина масових отруєнь відбувається внаслідок уживання кулінарної продукції, приготовленої закладами ресторанного бізнесу. Упровадження системи НАССР забезпечує не лише безпеку продукції і приготованих страв, а й сприяє розвитку ресторанних закладів у цілому: виробництво кулінарної продукції стає безпечним процесом, за якого персонал дотримується всіх санітарно-гігієнічних норм і умов; упевненість відвідувачів в якості вживаної їжі зумовлює повну їхню довіру до даного закладу, що підвищує його рейтинг; практично виключається виявлення можливих порушень під час перевірок; заклад отримує маркетингову перевагу в умовах сучасної конкуренції на ринку товарів та послуг [1, с. 20].

Нормативно-правове забезпечення системи НАССР в Україні сприяє можливості здійснювати ефективно врегулювання процесів управління якістю в закладах ресторанного бізнесу на державному рівні, що робить вітчизняні ресторанні заклади конкурентоспроможними не лише в умовах сьогодення, а й у довгостроковій перспективі, адже всі стейкхолдери сервісно-виробничого процесу – від операторів ринку до споживачів володітимуть значними перевагами для формування іміджу безпечного ресторанного бізнесу та можливостями реалізації закладами й, відповідно, отримання споживачами якісної харчової продукції та сервісних послуг.

Таким чином, правильне запровадження системи НАССР на підприємстві, у т. ч. ресторанного бізнесу, надає виробнику низку економічних та управлінських переваг, а саме:

- можливість підтвердження виконання вимог законодавства та нормативних документів;
- можливість гарантувати високий рівень відповідальності та свідомості перед споживачами;
- можливість забезпечення стабільно високого рівня безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються;
- можливість зберегти та розширити вже охоплену частку ринку в умовах загостреної конкуренції завдяки довірі з боку споживачів;
- можливість розширення експортних ринків, адже у багатьох країнах обов'язковою умовою для функціонування підприємств є побудова виробничої діяльності на основі принципів системи НАССР;
- можливість здійснити перехід від випробування кінцевої продукції до використання превентивних заходів для забезпечення безпечності на всіх етапах життєвого циклу харчової продукції і, як наслідок, можливість більш раціонального розподілу напрямів використання ресурсів підприємства;
- можливість ідентифікації прихованих ризиків і спрямування необхідних ресурсів у встановленні критичні контрольні точки технологічних процесів завдяки належним чином проведеному аналізу небезпечних чинників;
- можливість мінімізації різного виду витрат, що пов'язані з усуненням негативних наслідків, спричинених виготовленням та реалізацією небезпечної харчової продукції [2, с. 86–87; 5].

**Висновки з проведеного дослідження.** Таким чином, проведене дослідження дає змогу стверджувати, що система НАССР є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що отримала визнання на міжнародному ринку товарів та послуг та підтверджує свою ефективність кожного дня. Це дієвий інструмент управління, завдяки якому забезпечується структурований підхід до здійснення контролю та виявлення небезпечних чинників порівняно з традиційними методами контролю якості та здійснення інспектування. Стає зрозуміло, що здійснення інтеграції національної економіки у світові господарські процеси може бути успішним лише шляхом підвищення рівня конкурентоспроможності продукції, що виробляється вітчизняними операторами ринку, на зовнішньому та внутрішньому ринках товарів та послуг. Система управління безпечністю харчової продукції НАССР сприяє не лише підвищенню рівня безпечності та, відповідно, якості харчової продукції, а й гарантуванню росту інвестиційної привабливості та експортної спроможності українських виробників харчової продукції.

Підприємства, у т. ч. ресторанного бізнесу, які використовують такий підхід до управління якістю та безпечністю, що базується на принципах системи НАССР, спроможні гарантувати більшу впевненість у безпеці харчової про-



дукції для споживачів та органів контролю над якістю харчової продукції. Проте слід зазначити, що застосування операторами ринку товарів та послуг системи управління безпекою харчової продукції НАССР є тривалим процесом, що охоплює всі підрозділи підприємства та весь персонал, тому з'являється розуміння того, що Україна наразі має показники, нижчі від європейських, де система НАССР має більше поширення та налагоджений механізм упровадження. Але, урахувавши тенденції, що сформувалися на світовому ринку товарів та послуг, рівень забезпечення безпекою та якості харчової продукції українських операторів ринку, можна ствердити, що вітчизняні оператори ринку вже усвідомлюють необхідність упровадження ефективних систем управління якістю та безпекою харчової продукції, починають рухатися у напрямі здійснення сервісно-виробничої діяльності відповідно до принципів та вимог міжнародних стандартів якості серії ISO та інтегрованої системи управління безпекою харчової продукції НАССР.

Перспективним напрямом подальших досліджень є визначення проблем та перешкод, що виникають у процесі впровадження та використання системи НАССР у вітчизняних ресторанах закладах, і пошук шляхів та інструментів для вирішення окресленої проблематики.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Афанасьєва Т. В., Садуллах О. Проблеми та перспективи впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства. *Зміни харчового законодавства в Україні відповідно до вимог ЄС* : праці І міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 15 грудня 2020 р. Харків, 2020. С. 21–22.

2. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції : підручник. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.

3. Водянка Л. Д., Кутаренко Н. Я. Перспективи впровадження системи НАССР у процесі виробництва харчової продукції. *Регіональна економіка*. 2013. № 1. С. 185–194.

4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 488 с.

5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи керування безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 2021-09-01]. Київ, 2021. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91325](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91325) (дата звернення: 16.09.2021).

6. ДСТУ ISO 45001:2018. Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT). [Чинний від 2021-01-01]. Київ, 2021. URL: [http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id\\_doc=88004](http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=88004) (дата звернення: 16.09.2021).

7. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

(ISO 9000:2015, IDT). [Чинний від 2015-12-21]. Київ, 2015. URL: <https://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209000.pdf> (дата звернення: 16.09.2021).

8. Іваніщева О. А. Аналіз стандартів та систем управління якістю для виробників харчової продукції. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України* : зб. матеріалів доп. учасників VII міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 05-07 червня 2019 р. Вінниця, 2019. Ч. 3. С. 171–179.

9. Директива № 93/43/ЄС Європейського Парламенту і Ради про гігієну харчових продуктів : Директива від 14.06.1993. № 93/43. *База даних «Законодавство Європейського Союзу»*. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:31993L0043> (дата звернення: 16.09.2021).

10. Регламент № 852/2004/ЄС Європейського Парламенту і Ради про гігієну харчових продуктів : Регламент від 29.04.2004 (в останній редакції від 20.04.2009 року) № 852/2004. *База даних «Законодавство Європейського Союзу»*. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852> (дата звернення: 16.09.2021).

11. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. *База даних «Законодавство України»*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 16.09.2021).

12. Русавська В. А., Чеботаєва Т. С. Застосування принципів НАССР для удосконалення системи управління якістю продукції та послуг в ресторанному бізнесі України. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Підприємництво і торгівля»*. 2021. Вип. 28. С. 78–83.

13. Слива Ю. В. Наукові основи концепції управління безпекою харчових продуктів згідно з вимогами міжнародних стандартів. *Товарознавчий вісник*. 2021. № 1(14). С. 95–105.

## REFERENCES

1. Afanas'ieva, T. V. and Sadullakh, Onal (2021), "Problems and prospects of HACCP system implementation in restaurant establishments", *Zminy kharchovoho zakonodavstva v Ukraini vidpovidno do vymoh YES* [Changes in food legislation in Ukraine in accordance with EU requirements], *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiya* [International Scientific-practical conference], Kharkiv, Ukraine, 15 hrudnya 2020, pp. 21–22.

2. Bocharova, O. V. (2019), *HASSP i systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovoi produktsii* [HACCP and food safety management systems], Atlant, Odesa, Ukraine.

3. Vodianka, L. D. and Kutarenko, N. Ya. (2013), "Prospects for the implementation of the HACCP system in the food production process", *Rehional'na ekonomika*, no. 1, pp. 185–194.

4. Davydova, O. Yu. (2018), *Upravlinnia yakistiu produktsii ta posluh u hotel'no-restorannomu hospodarstvi* [Quality management of products and services in the hotel and restaurant industry], Vyd-vo Ivanchenka I.S., Kharkiv, Ukraine.

5. Systemy menedzhmentu kharchovoi bezpeky. Vymohy do orhanizatsij, iaki berut' uchast' v lantsiuzi stvorennia kharchovoi produktsii. DSTU ISO 22000:2019. Derzhspozhyvstandart Ukrainy, Kyiv, available at: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91325](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91325) (accessed 16 September 2021).

6. Systemy upravlinnia okhoronoiu zdorov'ia ta bezpekoiu pratsi. Vymohy ta nastanovy schodo zastovuvannia. DSTU ISO 45001:2018, Derzhspozhyvstandart Ukrainy, Kyiv, available at: [http://online.budstandart.com/ru/tsatalog/dots-page.html?id\\_dots=88004](http://online.budstandart.com/ru/tsatalog/dots-page.html?id_dots=88004) (accessed 16 September 2021).

7. Systemy upravlinnia iakistiu. Osnovni polozhennia ta slovnyk terminiv. DSTU ISO 9000:2015, Derzhspozhyvstandart Ukrainy, Kyiv, available at: <https://khoda.gov.ua/image/tsatalog/files/%209000.pdf> (accessed 16 September 2021).

8. Ivanischeva, O. A. (2019), "Analysis of quality management standards and systems for food producers", *Sotsial'no-politychni, ekonomichni ta humanitarni vymiry ievropejs'koi intehratsii Ukrainy* [Socio-political, economic and humanitarian dimensions of Ukraine's European integration], Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiya [International Scientific-practical conference], Vinnytsia, Ukraine, 5 chervnya 2019, pp. 171–179.

9. The European Parliament and of the Council (1993), The Directive of № 93/43 "On food hygiene", available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=TsELEK:31993L0043> (accessed 16 September 2021).

10. The European Parliament and of the Council (2004), The Regulation № 854/200 "On food hygiene", available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TkH/?uri=TsELEK%3A32004R0852> (accessed 16 September 2021).

11. The Verkhovna Rada of Ukraine (1997), The Law of Ukraine "On Quality and Safety of Food Products and Food Raw Materials", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/go/771/97-%D0%B2%D1%80> (accessed 16 September 2021).

12. Rusavs'ka, V. A. and Chebotaieva, T. S. (2021), "Application of HACCP principles to improve the quality management system of products and services in the restaurant business of Ukraine", *Pidpriemnytstvo i torhivlia*, no. 28, pp. 78–83.

13. Slyva, Yu. V. (2021), "Scientific bases of the concept of food safety management in accordance with the requirements of international standards", *Tovarovnavchyj visnyk*, no. 1(14), pp. 95–105.

*Стаття надійшла до редакції 29 вересня 2021 р.*