

УДК 330.567.224

**Петлін І. В.,**

*petlinirina@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-0198-588X,*

*к.е.н., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій,  
Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів*

## **НАССР ЯК ОСНОВА СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Анотація.** У статті розкрито сутність системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) як ключового інструменту управління безпечністю харчових продуктів у сучасному ресторанному бізнесі. З урахуванням зростаючих вимог до якості та безпеки харчової продукції, а також глобалізації стандартів харчової безпеки, система НАССР виступає не лише як інструмент контролю, але як методологічна основа формування превентивної моделі управління ризиками на всіх етапах виробничого циклу – від приймання сировини до подавання страв кінцевому споживачеві.

Проаналізовано історичні передумови створення системи НАССР, її розвиток у міжнародному контексті, нормативно-правову базу впровадження в Україні відповідно до положень Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Особливу увагу приділено практичному застосуванню системи у закладах ресторанного господарства, зокрема формуванню НАССР-плану, визначенню критичних контрольних точок (ККТ), встановленню критичних меж, методів моніторингу, а також алгоритмам коригувальних дій.

У межах дослідження висвітлено типові помилки при впровадженні системи на підприємствах HoReCa, труднощі, з якими стикаються малі заклади, зокрема кадрові, фінансові та організаційні обмеження. Запропоновано підходи до оптимізації процесу адаптації системи НАССР у ресторанному середовищі, включаючи типові шаблони ККТ, спрощені моделі для малого бізнесу та інструменти документування. Підкреслено, що ефективна реалізація принципів НАССР сприяє не лише безпечності продукції, а й покращенню репутації закладу, формуванню споживчої довіри, підвищенню конкурентоспроможності та оптимізації виробничих процесів.

Результати дослідження можуть бути використані як методична основа для удосконалення управлінських підходів до безпеки харчових продуктів у HoReCa-секторі, а також як практичний орієнтир для керівників підприємств громадського харчування, технологів, фахівців з контролю якості та студентів профільних спеціальностей.

**Ключові слова:** НАССР, безпечність харчових продуктів, критичні контрольні точки, система управління якістю, ресторанний бізнес, стандарти, харчовий ланцюг.

**Petlin I. V.,**

*petlinirina@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-0198-588X,*

*Ph.D., Associate Professor; Associate Professor at the Department of Hotel and Restaurant Business and Food Technologies,  
Ivan Franko National University of Lviv, Lviv*

## **HACCP AS THE BASIS OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM**

**Abstract.** The article reveals the essence of the HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points) as a key tool for managing food safety in the modern restaurant business. Considering the increasing requirements for food quality and safety, as well as the globalization of food safety standards, the HACCP system serves not only as a control tool but also as a methodological basis for forming a preventive risk management model at all stages of the production cycle – from the acceptance of raw materials to serving dishes to the end consumer.

The historical background of the creation of the HACCP system, its development in an international context, and the regulatory framework for implementation in Ukraine in accordance with the provisions of the Law of Ukraine "On the Basic Principles and Requirements for Food Safety and Quality" have been analyzed. Special attention is paid to the practical application of the system in catering establishments, in particular

*the development of the HACCP plan, identification of critical control points (CCPs), establishment of critical limits, monitoring methods, as well as corrective action procedures.*

*The study highlights common mistakes in implementing systems in HoReCa enterprises, difficulties faced by small establishments, particularly staffing, financial, and organizational constraints. Approaches for optimizing the HACCP system adaptation process in the restaurant environment are proposed, including typical cash register templates, simplified models for small businesses, and documentation tools. It is emphasized that effective implementation of HACCP principles contributes not only to product safety but also to improving the establishment's reputation, building consumer trust, enhancing competitiveness, and optimizing production processes.*

*The research results can be used as a methodological basis for improving management approaches to food safety in the HoReCa sector; as well as a practical guide for catering business managers, food technologists, quality control specialists, and students of relevant specialties.*

**Key words:** HACCP, food safety, critical control points, quality management system, restaurant business, standards, food chain.

**JEL Classification:** L6, L8

**DOI:** <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2025-44-09>

**Постановка завдання.** Забезпечення безпечності харчових продуктів є одним із ключових пріоритетів сучасної харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. З огляду на зростання вимог споживачів, підвищення ризиків мікробіологічного, хімічного та фізичного забруднення, а також активну глобалізацію харчових ринків, впровадження ефективних систем контролю якості стає невід’ємною умовою діяльності підприємств галузі.

Система HACCP є міжнародно визнаним інструментом превентивного управління небезпечними факторами на всіх етапах виробництва та обігу харчової продукції. Її застосування дозволяє забезпечити простежуваність, прогнозування ризиків і мінімізацію можливих загроз безпечності. У сучасних умовах, коли українські підприємства орієнтуються на європейські стандарти та прагнуть підвищити конкурентоспроможність, використання HACCP набуває особливої актуальності.

Крім того, законодавче регулювання зобов’язує операторів ринку харчових продуктів упроваджувати систему HACCP, що робить дослідження теоретичних основ і практичних аспектів її реалізації вкрай необхідним. Удосконалення та розширення підходів до впровадження HACCP сприяє підвищенню рівня безпеки продукції, зміцненню довіри споживачів та гармонізації національної системи контролю з міжнародними вимогами.

Таким чином, дослідження HACCP як основи системи менеджменту безпеки харчових продуктів є актуальним у контексті забезпечення здоров’я населення, розвитку харчової галузі та інтеграції України у світовий ринок.

**Метою дослідження** є аналіз принципів, механізмів функціонування та практична значимість HACCP як основи системи менеджменту безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного бізнесу.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Тема HACCP привертає значну увагу науковців, оскільки вона стосується фундаментальної проблеми – забезпечення безпечності харчових продуктів у всьому ланцюгу виробництва та споживання. Сучасні умови розвитку харчової промисловості, інтенсифікація технологічних процесів, глобалізація торгівлі та підвищення вимог до якості продукції формують нові виклики, які потребують наукового обґрунтування та пошуку ефективних інструментів контролю.

Серед вітчизняних науковців, які займаються дослідженнями зазначеної проблематики варто назвати Безрученкова Ю.В. [1], Линку О., Фурман, С. [2], Лозову Т.М. [3], Петровську І.О., Мітал О.Г., Мітал С.А. [4], Ткаченко В. [5] та інших.

Дослідження науковців у цій царині зумовлені тим, що HACCP є основою превентивного підходу, що дозволяє попереджати, а не лише реагувати на небезпеки. Саме тому науковці зацікавлені у вдосконаленні методів ідентифікації ризиків, оцінюванні їх впливу та розробленні більш точних моделей управління критичними точками контролю.

По-друге, у сучасному харчовому виробництві впроваджуються нові технології – автоматизація, цифрові системи моніторингу, сенсорні мережі, інтернет речей, лабораторна діагностика швидкого реагування. Це відкриває широкі можли-

вості для дослідження інтеграції HACCP із інноваційними рішеннями, що робить тему особливо актуальною з наукової точки зору.

По-третє, в умовах глобалізації та євроінтеграції важливо адаптувати національні системи контролю до міжнародних вимог. Науковці досліджують шляхи гармонізації HACCP з міжнародними стандартами (ISO 22000, BRC, IFS), що є основою для підвищення конкурентоспроможності підприємств і виходу на міжнародні ринки.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Система HACCP була розроблена в 1960-х роках для NASA з метою забезпечення безпеки харчових продуктів для космонавтів. З того часу вона стала основою для побудови систем управління безпекою харчових продуктів у всьому світі.

Основною метою HACCP є ідентифікація, оцінка та контроль небезпечних чинників (біологічних, хімічних та фізичних), які можуть впли-

нути на безпеку харчової продукції.

Система HACCP базується на семи принципах, представлених у таблиці 1.

Ефективне впровадження системи HACCP вимагає:

- створення міждисциплінарної HACCP-групи;
- розробки схеми технологічного процесу;
- аналізу потенційних ризиків;
- постійного навчання персоналу;
- адаптації внутрішніх процедур до вимог ISO 22000.

Підприємства, що впровадили HACCP, мають переваги в доступі до міжнародних ринків, зниженні рівня рекламаций, економії на витратах через зниження кількості бракованої продукції.

Впровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості включає декілька етапів, узагальнених у таблиці 2.

Таблиця 1

**Принципи HACCP**

№	Принцип	Опис
1	Аналіз небезпечних факторів	Визначення біологічних, хімічних, фізичних небезпек на всіх етапах
2	Визначення критичних точок	Ідентифікація етапів, на яких можна контролювати безпеку
3	Встановлення критичних меж	Визначення параметрів (температура, час, рН тощо)
4	Моніторинг	Систематичне спостереження за ККТ
5	Коригувальні дії	Дії при порушенні встановлених меж
6	Верифікація	Перевірка ефективності системи
7	Документування	Фіксація процедур, результатів та дій

\*джерело: сформовано автором

Таблиця 2

**Етапи впровадження HACCP на підприємствах харчової промисловості**

№	Етап	Стислий опис
1	Формування групи HACCP	Створення команди фахівців, призначення координатора, навчання персоналу.
2	Опис продукції	Характеристика продукту: склад, обробка, упаковка, зберігання, термін придатності.
3	Визначення передбачуваного використання	Як і ким буде споживатися продукт.
4	Побудова блок-схеми виробничого процесу	Складання технологічної схеми з усіма етапами обробки продукту.
5	Підтвердження блок-схеми на місці	Перевірка відповідності схеми реальному процесу на виробництві.
6	Аналіз небезпечних факторів (Hazard Analysis)	Ідентифікація біологічних, хімічних, фізичних небезпек на кожному етапі.
7	Визначення критичних контрольних точок (ККТ / CCP)	Визначення точок, де необхідний контроль для запобігання небезпеці.
8	Встановлення критичних меж для кожної ККТ	Визначення допустимих параметрів безпечності (температура, час тощо).
9	Розробка процедур моніторингу ККТ	Визначення способу, частоти та відповідальних за контроль ККТ.
10	Визначення коригувальних дій	Дії у випадку порушення критичних меж (наприклад, вилучення продукції).
11	Розробка процедур верифікації	Перевірка ефективності функціонування системи HACCP.
12	Ведення документації та записів	Збір та збереження даних про всі етапи контролю та перевірок.

\*джерело: сформовано автором

Передумови впровадження HACCP на підприємствах включають: санітарію та гігієну, контроль шкідників, контроль водопостачання, обслуговування обладнання, навчання персоналу.

Санітарія та гігієна включає: прибирання та дезінфекцію приміщень і обладнання (регулярне миття та обробка дезінфектантами всіх поверхонь, що контактують із їжею, підлоги, стіни, холодильники, витяжки); особисту гігієну персоналу (обов'язкове миття рук, носіння чистого одягу, шапок, рукавичок; правила щодо прикрас, нігтів, бороди); ведення графіків прибирання та дезінфекції (визначення відповідальних осіб, регулярність процедур, контроль ефективності); контроль залишків миючих та дезінфікуючих засобів (уникнення хімічного забруднення продуктів).

Контроль шкідників (Пест-контроль) передбачає профілактику проникнення комах і гризунів; моніторинг та своєчасна обробка; ведення документації щодо заходів боротьби зі шкідниками.

Контроль водопостачання включає перевірку якості питної води; санітарний стан водопроводів; регулярну лабораторну перевірку води, якщо це передбачено законодавством.

Обслуговування обладнання включає технічну справність технологічного обладнання; попереджувальне технічне обслуговування; калібрування приладів контролю (термометри, ваги тощо).

Навчання персоналу реалізується через підготовку працівників щодо гігієни, санітарії та принципів HACCP; регулярні інструктажі та підвищення кваліфікації; перевірку знань і запис навчальних заходів.

Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі принципів HACCP у закладах HoReCa є обов'язковою вимогою чинного законодавства України та міжнародних стандартів безпеки харчування. Однак на практиці процес реалізації системи супроводжується низкою помилок та ускладнень, особливо у малих підприємствах, які мають обмежені ресурси. Розгляд цих проблем дає можливість більш глибоко зрозуміти специфіку запровадження HACCP у сфері громадського харчування та визначити напрями оптимізації.

У таблиці 3 відображено типові помилки під час впровадження системи HACCP у закладах HoReCa.

Таблиця 3

Типові помилки під час впровадження системи HACCP у закладах HoReCa

Типова помилка	Суть помилки	Можливі наслідки
Недостатній аналіз небезпечних факторів	Поверхнєве або формальне визначення біологічних, хімічних і фізичних ризиків; відсутність оцінки їх значущості.	Невірне визначення ККТ, підвищення ризику потрапляння небезпечних факторів у готові страви.
Формальне документування системи	Оформлення документів лише «для перевірок», без фактичного виконання процедур та моніторингу.	Відсутність простежуваності, помилки у виробничих процесах, штрафи за невідповідність.
Недоліки у програмах-передумовах	Неналежне прибирання, відсутність системного контролю шкідників, неправильне обслуговування обладнання.	Накопичення забруднень, ризик інфікування, нестабільність технологічних процесів.
Невірне визначення критичних контрольних точок (ККТ)	Плутанина між ККТ та звичайними контрольними заходами; встановлення надмірної або недостатньої кількості ККТ.	Ускладнення моніторингу або відсутність контролю над ключовими ризиками.
Порушення моніторингу ККТ	Нерегулярне вимірювання температур, часу, санітарних параметрів; відсутність відповідальних осіб.	Пропущені відхилення, неможливість вжити коригувальних дій.
Неправильне ведення записів	Заповнення журналів заднім числом, відсутність підписів, неточні або нерегулярні записи.	Втрата доказів дотримання процедур, проблеми під час внутрішнього чи зовнішнього аудиту.
Недостатня підготовка персоналу	Працівники не знають принципів HACCP, правил гігієни, обов'язків у межах системи.	Порушення гігієнічних норм, помилки у приготуванні і зберіганні страв.
Відсутність коригувальних дій	Виявлені відхилення не аналізуються й не супроводжуються заходами усунення причин.	Повторення порушень, накопичення невідповідностей.
Невірне калібрування обладнання	Вимірювальні прилади (термометри, ваги) не перевіряються та не калібруються.	Неправильні показники температури чи ваги, що впливають на безпечність продуктів.
Низька культура безпеки харчових продуктів	Власники та працівники не сприймають HACCP як важливу систему, зводять контроль до мінімуму.	Хронічні порушення, зростання ризиків харчових отруєнь, втрати репутації.

\*джерело: сформовано автором на підставі проведених досліджень

Незалежно від типу закладу – кафе, ресторану чи закладу швидкого обслуговування – малі підприємства стикаються з подібними перешкодами при запровадженні системи HACCP, а саме:

**Кадрові обмеження.** Більшість малих закладів мають обмежену кількість працівників, серед яких відсутній спеціаліст із безпеки харчових продуктів. Часто функції відповідальної особи виконує адміністратор або кухар, які не мають достатньої підготовки. Низька стабільність персоналу, сезонність роботи та висока плинність кадрів також ускладнюють проведення регулярного навчання.

**Фінансові труднощі.** Впровадження HACCP потребує певних інвестицій – закупівлі обладнання для контролю температури, матеріалів для санітарії, послуг лабораторій, а також розроблення документації. Для малих підприємств, особливо тих, що працюють з невеликою рентабельністю, навіть ці мінімальні витрати можуть стати суттєвим бар'єром.

**Організаційні обмеження.** Малі підприємства часто мають компактні виробничі площі, що ускладнює розділення потоків «чистого» та «брудного» посуду, сирих і готових продуктів. Відсутність чітко визначених функцій та обов'язків персоналу веде до хаотичного виконання гігієнічних процедур. У деяких закладах робочі процеси змінюються залежно від завантаження, що робить складним структурований підхід, характерний для системи HACCP.

**Низька культура безпеки харчових продуктів.** Багато малих закладів не розглядають безпеку харчування як стратегічний елемент діяльності. Власники орієнтуються на зниження витрат і швидкість обслуговування, а питання гігієни відсуваються на другий план. Це призводить до невиконання навіть базових процедур.

Недоліки у впровадженні HACCP у HoReCa можуть призвести до таких негативних наслідків:

- підвищення ризику харчових отруєнь та інфекційних захворювань;
- погіршення репутації закладу та зниження лояльності споживачів;
- фінансові збитки внаслідок штрафів і невідповідностей;
- зниження якості продукції та нестабільність технологічних процесів;
- ризику закриття підприємства через грубі порушення гігієнічних норм.

Таким чином, успішне впровадження системи HACCP у закладах HoReCa прямо залежить від належної підготовки персоналу, відповідного фінансового забезпечення, організаційної дисципліни та правильно налагоджених програм-передумов. Для малих підприємств особливо важ-

ливо адаптувати систему з урахуванням наявних ресурсів, спростивши її до раціонального, але ефективного рівня.

Типові технологічні процеси у HoReCa дозволяють застосовувати стандартизовані рішення щодо визначення критичних контрольних точок (ККТ). Це значно спрощує побудову системи HACCP і знижує ймовірність помилок під час аналізу небезпек. До найбільш поширених шаблонів ККТ належать:

**ККТ «Приймання продуктів»**

– Контроль температури швидкопсувних продуктів.

– Візуальна перевірка цілісності упаковки.

– Виявлення ознак псування або забруднення.

**ККТ «Термічна обробка»**

– Досягнення мінімально необхідної внутрішньої температури.

– Контроль часу обробки для ключових категорій продуктів (м'ясо, птиця, яйця, риба).

**ККТ «Охолодження та зберігання»**

– Дотримання температурних режимів у холодильниках/морозильних камерах.

– Попередження перехресного забруднення завдяки розділеному зберіганню.

**ККТ «Підігрів і подача»**

– Дотримання температур гарячих страв на момент видачі.

– Контроль часу перебування страв на «лінії роздачі».

Застосування таких шаблонів дозволяє усунути складність індивідуального визначення ККТ у малих закладах, де відсутні фахівці-технологи.

Малі заклади HoReCa можуть ефективно впроваджувати систему на основі спрощених моделей HACCP, запропонованих Codex Alimentarius та європейськими рекомендаціями щодо малих підприємств. Основні елементи спрощених моделей включають (табл. 4):

Документація є базою системи HACCP, однак для закладів HoReCa можна застосовувати оптимізовані інструменти, що зменшують навантаження на персонал:

**1. Скорочені журнали моніторингу.** Замість окремих журналів по кожній ККТ – один комбінований журнал, що включає: температуру холодильників; контроль чистоти; контроль термічної обробки; виявлені відхилення та коригувальні дії.

**2. Цифрові журнали та мобільні додатки.** Заклади можуть використовувати: додатки для контролю температури; електронні чек-листи; QR-системи для фіксації відхилень. Електронна документація значно підвищує простежуваність і знижує кількість помилок.

**3. Стандартні операційні процедури (SOPs).** Використання шаблонів SOP дозволяє персоналу швидко опанувати правила: миття та дезінфекції поверхонь; роботи з сирими продуктами; очищення обладнання; поводження з відходами.

**4. Візуальні інструкції.** Схеми, плакати, піктограми на робочих місцях спрощують дотримання вимог персоналом, який не має спеціальної підготовки.

Оптимізація процесу адаптації системи НАССР забезпечує:

1. Зниження фінансових витрат на впровадження та підтримку системи. Оптимізовані моделі НАССР, засновані на типових ККТ, скорочених журналах й чек-листах, дозволяють уникнути зайвих витрат на розробку громіздкої документації, придбання надлишкового обладнання та залучення сторонніх консультантів. Це особливо важливо для малих закладів HoReCa, які працюють із мінімальними бюджетами та не

можуть дозволити собі повномасштабні системи контролю.

2. Спрощення роботи персоналу та підвищення відповідальності. Завдяки стандартизації процедур, використанню коротких інструкцій (SOPs), візуальних схем і щоденних чек-листів персонал легше освоює вимоги системи. Зменшується кількість дій, які потрібно запам'ятати, і збільшується дисципліна виконання. Працівники чіткіше розуміють свої завдання, що сприяє більшій відповідальності за результати роботи.

3. Підвищення простежуваності виробничих процесів. Оптимізовані інструменти документування – скорочені журнали, цифрові форми, автоматичний контроль температур – забезпечують швидке відстеження кожного етапу виробництва. Це дозволяє своєчасно виявляти відхилення, підтверджувати виконання гігієнічних норм і забезпечувати прозорість дій персоналу.

Таблиця 4

Спрощені моделі НАССР для малого ресторанного бізнесу

№	Модель/підхід	Суть моделі	Ключові елементи	Переваги для малих закладів
1	Групування процесів за категоріями ("Process Approach НАССР")	Страви групуються за типом обробки, а не аналізуються окремо.	- No Cook (без термообробки) - Cook & Serve (приготування і подача) - Cook-Chill-Serve (приготування, охолодження, подача)	Зменшує обсяг аналізу небезпек і документації; дозволяє застосовувати типові ККТ.
2	Використання типових (готових) переліків небезпечних факторів	Заклад користується стандартними ризиками для м'ясних, рибних, молочних, овочевих страв.	- Типові біологічні ризики - Шаблони хімічних і фізичних небезпек	Спрощує аналіз; не потребує спеціаліста-технолога.
3	Стандартизовані ККТ для HoReCa	Використання шаблонних критичних точок, характерних для ресторанів.	- Приймання - Термічна обробка - Охолодження - Зберігання - Подача	Чіткі готові рішення для контролю ризиків; простий моніторинг.
4	Чек-листовий моніторинг	Замість кількох журналів використовується один щоденний чек-лист.	- Температура холодильників - Чистота поверхонь - Контроль обробки - Виявлені відхилення	Економія часу, легкість ведення документації, мінімум помилок.
5	Скорочені SOPs (стандартні операційні процедури)	Короткі, візуалізовані інструкції для персоналу.	- Миття рук - Дезінфекція поверхонь - Розмежування сирих/готових продуктів	Працівники легко запам'ятовують і виконують; знижує кількість порушень.
6	Мінімальний набір журналів	Замість численних форм використовується 2-3 універсальні журнали.	- Журнал температур - Журнал вхідного контролю - Журнал прибирання	Менше навантаження; зручність для закладів із 3-6 працівниками.
7	Цифрові інструменти НАССР	Використання мобільних додатків та електронних журналів.	- Автоматичний контроль температури - QR-коди для фіксації відхилень	Підвищує точність; мінімізує людський фактор; економить час.
8	Типові схеми потоків (flow diagrams)	Використання стандартних схем виробничих процесів.	- Приймання → зберігання → обробка → приготування → подача	Спрощує аналіз процесів та визначення ККТ.

\*джерело: сформовано автором на підставі проведених досліджень

4. Скорочення кількості виробничих відхилень та помилок. Завдяки спрощеним схемам контролю та мінімізації людського фактору зменшується кількість невідповідностей, пов'язаних з недотриманням температурних режимів, неправильним зберіганням продуктів, порушенням гігієни чи переохолодженням забрудненням. Це напряму підвищує стабільність виробничих процесів і якість готової продукції.

5. Підвищення рівня безпечності та якості страв. Оптимізована система НАССР дає змогу зосередитися на ключових критичних точках та найбільш значущих ризиках. У результаті забезпечується ефективний контроль страв на всіх етапах – від приймання продуктів до подачі споживачеві. Це мінімізує небезпеку харчових отруєнь, покращує органолептичні показники страв і підвищує загальну довіру споживачів.

6. Відповідність вимогам законодавства при мінімальному навантаженні на підприємство. Застосування адаптованої моделі НАССР дозволяє підприємству виконувати норми українського та міжнародного законодавства без створення надмірної бюрократії. Оптимізовані форми підтверджують дотримання гігієнічних вимог, забезпечують готовність до перевірок та аудиту, але при цьому не вимагають значних ресурсів чи надмірного обсягу документації.

**Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі.** У результаті аналізу підходів до оптимізації процесу адаптації системи НАССР у ресторанному середовищі встановлено, що ефективність впровадження значною мірою залежить від раціонального поєднання стандартизованих рішень і ресурсних можливостей підприємства. Застосування типових шаблонів критичних контрольних точок, спрощених моделей НАССР і оптимізованих інструментів документування дає змогу суттєво зменшити складність процесу, не знижуючи при цьому рівня контролю та відповідності законодавчим вимогам.

Оптимізація системи сприяє зниженню фінансових витрат, підвищенню дисципліни персоналу та покращенню простежуваності виробничих процесів. Використання чек-листів, скорочених SOP та цифрових інструментів дозволяє зменшити кількість виробничих відхилень і підвищити рівень безпечності та якості готових страв. Для малих закладів HoReCa такі адаптовані рішення є особливо цінними, адже забезпечують можливість відповідати вимогам харчового законодавства при мінімальному адміністративному та фінансовому навантаженні.

Таким чином, оптимізована система НАССР у ресторанному бізнесі виступає ефективним

інструментом управління ризиками, що поєднує простоту впровадження, практичність використання та високий рівень захисту споживачів.

#### ЛІТЕРАТУРА:

1. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошниченко А. В., 2021. 160 с. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

2. Линка О., Фурман С. Елементи НАССР як інструмент підвищення безпечності харчових продуктів у супермаркетах. *Ukrainian Science Hub Journal*, 1(1), 2025. URL: <https://journals.iriush.com/index.php/j/article/view/3/3>

3. Лозова Т. М. Управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на підприємствах роздрібно торгівлі. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, 2021. №25. С. 143-148. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/815/774>

4. Петровська І.О., Мітал О.Г., Мітал С.А. Впровадження системи НАССР у закладах швидкого харчування. *Держава та регіони. Економіка та підприємництво*, 2020. № 1(112). С. 119–124. URL: [http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1\\_2020/22.pdf](http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1_2020/22.pdf)

5. Tkachenko V. Features of Quality Management of Non-conforming Products in Ukraine. *Економіка та суспільство*, 2021. (26). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-26-45>

#### REFERENCES:

1. Bezruchenkov Yu. V. Systemy (2021) HACCP u zakladakh hotelno-restorannoho hospodarstva: navchalno-metodychnyi posibnyk dlia ZVO / za red. Yu. V. Bezruchenkova. Kyiv: FO-P Miroshnychenko A. V., 2021. 160 p. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

2. Lynka, O., & Furman, S. (2025). Elementy NASSR yak instrument pidvyshchennia bezpechnosti kharchovykh produktiv u supermarketakh. *Ukrainian Science Hub Journal*, 1(1). URL: <https://doi.org/10.64378/iriush.journals.2025.1.3>

3. Lozova, T. M. (2021). Upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv (HACCP) na pidpriemstvakh rozdribnoi torhivli. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu. Tekhnichni nauky*, 2021. №25. S. 143-148. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/815/774>

4. Petrovska I.O., Mital O.H., Mital S.A. (2020) Vprovadzhennia systemy HACCP u zakladakh shvydkoho kharchuvannia. *Derzhava ta rehiony. Ekonomika ta pidpriemnytstvo*. № 1(112). pp. 119–124. URL: [http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1\\_2020/22.pdf](http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1_2020/22.pdf)

5. Tkachenko, V. (2021). Osoblyvosti upravlinnia yakistiu nevidpovidnoi produktsii v Ukraini. *Економіка та суспільство*, (26). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-26-45>

*Дата першого надходження статті до видання: 12.11.2025*

*Дата прийняття статті до друку після рецензування: 08.12.2025*

*Дата публікації (оприлюднення) статті: 31.12.2025*