

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**Кваліфікаційна робота бакалавра
на тему:**

**«РІВЕНЬ БЕЗПЕКИ ВИРОБНИЦТВА, ЗБЕРІГАННЯ,
ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ПРИГОТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В
ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Виконала:

здобувачка вищої освіти

освітньої програми Готельно-ресторанна справа

спеціальності Готельно-ресторанна справа

денної форми здобуття вищої освіти

Аліна Онufrійчук

Керівник:

Таїсія Веселовська, кандидат

технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

Рецензент:

Кам'янець-Подільський 2025 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Нормативно-правова база та міжнародні стандарти безпеки харчових продуктів.....	6
1.2. Основні ризики безпеки харчових продуктів у процесах виробництва та реалізації.....	10..9
1.3. Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) та їх впровадження в закладах ресторанного господарства.....	166
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	222
2.1. Оцінка безпеки на етапах зберігання і транспортування сировини	222
2.2. Аналіз дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв	252
5	
2.3. Аналіз ризиків харчових отруєнь у закладах ресторанного господарства.....	311
РОЗДІЛ 3 ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ РІВНЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	38
3.1. Впровадження сучасних технологій та інновацій у процеси виробництва та зберігання харчових продуктів	38
3.2. Розробка рекомендацій для підвищення ефективності контролю безпеки у закладах ресторанного господарства	40
3.3. Роль навчання та підвищення кваліфікації персоналу у забезпеченні безпеки харчових продуктів у ресторанному господарстві.....	44
ВИСНОВКИ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ.....	57

ВСТУП

Сьогодення ресторанного господарства перебуває на етапі значних змін і адаптації до нових економічних, соціальних і технологічних умов. В умовах зростаючої конкуренції та підвищення вимог споживачів до якості та безпеки харчових продуктів, заклади харчування зобов'язані забезпечувати не лише смачні, але й безпечні страви. Неправильне управління цими процесами може призвести до серйозних наслідків, таких як харчові отруєння, що негативно впливають не лише на здоров'я людей, але й на репутацію закладів.

Актуальність теми обумовлена тим, що безпека харчових продуктів є критично важливою для здоров'я споживачів і впливає на репутацію закладів ресторанного господарства. Крім того, зростаючі вимоги до якості та безпеки харчування вимагають від підприємств впровадження сучасних стандартів і технологій контролю на всіх етапах обробки продуктів.

Безпека харчових продуктів є комплексним питанням, яке охоплює різні аспекти: від дотримання санітарних норм на етапі виробництва до контролю за умовами зберігання та транспортування. У зв'язку з цим, важливо розуміти, що безпека харчових продуктів не є самоціллю, а є складовою частиною загальної системи управління якістю в закладах ресторанного господарства.

Відповідно до міжнародних стандартів, таких як ISO 22000, забезпечення безпеки харчових продуктів передбачає впровадження системи управління, яка включає аналіз ризиків і критичних контрольних точок (НАССР).

Таким чином, дослідження зберігання, транспортування та приготування харчових продуктів в закладах ресторанного господарства зумовлена критично важливим значенням безпеки харчових продуктів для здоров'я споживачів.

Об'єктом дослідження є процеси виробництва, зберігання, транспортування та приготування харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження виступають аспекти безпеки цих процесів, які включають нормативно-правові акти, технологічні процедури, системи контролю якості, а також вимоги до персоналу.

Метою дослідження є виявлення основних факторів, що впливають на рівень безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства, а також надання характеристики існуючим методам контролю безпеки на всіх етапах — від виробництва до споживання. Це передбачає не лише теоретичний аналіз, але й практичне дослідження, що дозволить виявити реальні проблеми та ризики, з якими стикаються заклади харчування. Важливо також дослідити вплив людського фактору на безпеку продуктів, адже помилки персоналу можуть призвести до серйозних наслідків.

Для досягнення цієї мети визначено такі **завдання**:

1. Ознайомлення з нормативно-правовою базою безпеки харчових продуктів в Україні.
2. Проаналізувати сучасні технології виробництва та зберігання в закладах ресторанного господарства.
3. Дослідити методи транспортування харчових продуктів та їх вплив на безпеку.
4. Оцінити процеси приготування їжі з точки зору стандартів безпеки.
5. Визначити ризики на різних етапах та розробити рекомендації щодо їх мінімізації, включаючи впровадження НАССР.

Гіпотеза дослідження: аналіз процесів виробництва, зберігання, транспортування та приготування харчових продуктів підтвердить, що впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) значно знижує ризики виникнення харчових отруєнь у закладах ресторанного господарства.

Методи дослідження:

— теоретичні: документальний аналіз нормативно-правових актів та стандартів, спостереження, порівняння, узагальнення та класифікація;

Практичне значення дослідження полягає у розробці ефективних рекомендацій для закладів ресторанного господарства, які сприятимуть підвищенню рівня безпеки харчових продуктів, зменшенню ризиків харчових отруєнь та поліпшенню загальної якості обслуговування споживачів.

Апробація результатів дослідження. Доповідь «Нормативно-правова база та міжнародні стандарти безпеки харчових продуктів» на науковій конференції студентів та магістрантів 9-10 квітня 2025.

Структура дослідження містить вступ, три розділи, дев'ять підрозділів, висновок, список використаних джерел та додатки. Обсяг основного тексту роботи 57 сторінок, список використаних літературних джерел із 58 найменувань, 3 додатки.

ВИСНОВКИ

У ході виконання бакалаврської роботи було комплексно проаналізовано рівень безпеки на всіх етапах обігу харчових продуктів у закладах ресторанного господарства: виробництво, зберігання, транспортування та приготування.

Об'єктом дослідження виступали саме ці процеси як складові загальної системи забезпечення якості та безпеки харчових продуктів у ресторанному господарстві. Предметом дослідження були аспекти безпеки цих процесів, що включають нормативно-правову базу, технологічні операції, системи контролю якості та професійну відповідальність персоналу.

Метою дослідження було виявити ключові фактори, що впливають на безпеку харчової продукції, а також надати характеристику наявним механізмам контролю безпеки на всіх етапах — від виробництва до моменту споживання. Для досягнення цієї мети було розв'язано низку завдань, кожне з яких дало змогу глибше зрозуміти стан і потенційні проблеми у сфері безпечного харчування.

У процесі роботи встановлено, що нормативно-правова база України у сфері безпеки харчових продуктів є достатньо розвиненою, але потребує більшої інтеграції з сучасними міжнародними стандартами. Було з'ясовано, що технології виробництва та зберігання у багатьох закладах не завжди відповідають вимогам належної виробничої практики, що може спричиняти ризики забруднення продуктів.

Методи транспортування харчової продукції, як показало дослідження, часто не забезпечують дотримання оптимальних температурних режимів, особливо для швидкопсувних товарів, що також є критичним фактором ризику. Аналіз процесів приготування страв свідчить про потребу в більш системному контролі дотримання санітарно-гігієнічних норм і процедур.

Особливу увагу приділено людському фактору, зокрема рівню підготовки та дисципліни персоналу. Саме недотримання інструкцій та гігієнічних вимог працівниками часто стає причиною порушення безпеки продуктів. Виявлено,

що підвищення кваліфікації працівників і посилення внутрішнього контролю здатні значно знизити ризики.

Практичне дослідження підтвердило гіпотезу про ефективність впровадження системи НАССР у забезпеченні харчової безпеки. Системний підхід до виявлення, оцінки та контролю критичних точок дозволяє зменшити ймовірність виникнення харчових отруєнь, а також забезпечує високий рівень довіри з боку споживачів.

Таким чином, за результатами дослідження можна зробити такі узагальнення:

- Безпека харчових продуктів є комплексним процесом, який потребує дотримання норм і стандартів на кожному етапі виробничо-технологічного циклу.
- Основними факторами ризику залишаються порушення температурного режиму, недотримання санітарних вимог і недостатня кваліфікація персоналу.
- Впровадження систем управління безпекою, зокрема НАССР, має стати обов'язковим елементом діяльності кожного закладу ресторанного господарства.
- Для підвищення загального рівня безпеки необхідна як модернізація технологічних процесів, обладнання так і посилення контролю з боку адміністрації та державних органів.

Отримані результати можуть бути використані для вдосконалення системи безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства, а також слугувати основою для подальших наукових досліджень у цій галузі.

Безпека харчових продуктів у закладах ресторанного господарства є складною багатокомпонентною системою, яка вимагає інтеграції сучасних наукових знань, практичних навичок персоналу, впровадження ефективних управлінських рішень та суворого дотримання чинного законодавства. Теоретичні основи забезпечення безпеки харчових продуктів базуються на принципах гігієни, санітарії, токсикології, мікробіології та сучасних стандартах

управління якістю, таких як HACCP, ISO 22000, а також на положеннях національного та міжнародного харчового законодавства. У роботі наголошено, що саме інтеграція цих підходів дозволяє створити на ефективну систему управління ризиками, пов'язаними з харчовими продуктами, та мінімізувати можливість виникнення харчових отруєнь чи інших небезпечних ситуацій для здоров'я споживачів.

Було з'ясовано, що основними складовими безпеки харчових продуктів є контроль за якістю сировини, дотриманням технологічних процесів виробництва, правильною організацією зберігання та транспортування продуктів. Особлива увага приділяється контролю критичних точок у виробничому процесі, що дозволяє своєчасно виявляти та усувати потенційні загрози. Також підкреслено, що важливим чинником є формування у персоналу відповідального ставлення до питань безпеки, що досягається шляхом систематичного навчання та підвищення кваліфікації працівників усіх ланок виробничого процесу.

Аналізуючи систему безпеки виготовлення харчової продукції у закладах ресторанного господарства встановлено, що більшість підприємств впроваджують системи контролю і безпеки харчових продуктів, проте залишаються певні проблеми, які потребують подальшого вирішення. Виявлено, що рівень дотримання санітарно-гігієнічних вимог часто залежить від організаційної культури підприємства, рівня підготовки персоналу, а також від наявності ефективної системи внутрішнього контролю. У багатьох випадках спостерігається формальний підхід до виконання вимог стандартів, недостатній рівень мотивації працівників до дотримання правил гігієни, а також обмежене використання сучасних інформаційних технологій для моніторингу та контролю виробничих процесів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України "Про безпеку та якість харчових продуктів". К.: Верховна Рада України, 2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771-19> (дата звернення: 05.01.25)
2. Державні санітарні правила і норми (ДСанПіН) 2.3.2.1078-01. К.: Міністерство охорони здоров'я України, 2001. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0592-01> (дата звернення: 05.01.25)
3. Кодекс харчових продуктів (Codex Alimentarius). Рим: ФАО, ВООЗ, 2021. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/> (дата звернення: 05.01.25)
4. Food safety management systems. ISO 22000:2018. Женева: Міжнародна організація зі стандартизації, 2018. URL: <https://www.iso.org/standard/65464.html> (дата звернення: 13.01.25)
5. GlobalGAP. URL: <https://www.globalgap.org/uk/> (дата звернення: 13.01.25)
6. BRC Global Standards. URL: <https://www.brcgs.com/> (дата звернення: 13.01.25)
7. ФАО. Food Safety and Quality. URL: <http://www.fao.org/food-safety/en/> (дата звернення: 13.01.25)
8. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13#Text> (дата звернення: 13.01.25)
9. ВООЗ. Food Safety. URL: https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1 (дата звернення: 13.01.25)
10. ISO. Food safety management systems. ISO 22000:2018. URL: <https://www.iso.org/standard/65464.html> (дата звернення: 13.01.25)
11. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Офіційний сайт: <https://dpss.gov.ua/>

12. Кравченко О. В. Безпека харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Київ: Наукова думка. 2020
13. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник. URL: <http://puet.edu.ua/projects/praktychnyj-posibnyk-vprovadzhennya-systemy-nassr-dlya-operatoriv-rynku-harchovyh-produktiv/> (дата звернення: 25.01.25)
14. BOO3. Food Safety: A Global Perspective. 2020. URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> (дата звернення: 25.01.25)
15. Костенко, І. М. Виклики впровадження системи HACCP у закладах ресторанного господарства. Науковий вісник, ст. 45-50. 2021
16. Успішні приклади впровадження HACCP в Україні. URL: <https://med.expertus.com.ua/recommendations/8109> (дата звернення: 25.01.25)
17. Risk Assessment in the Transportation of Food Products. URL: Режим доступу: <https://coughlinis.com/risk-analysis-in-food-transport/> (дата звернення: 25.01.25)
18. Food Safety and Inspection Service (FSIS) URL: <https://www.fsis.usda.gov> (дата звернення: 25.01.25)
19. Guidelines for the Storage and Transport of Food Materials. URL: <https://foodready.ai/blog/food-safety-storage-transportation/> (дата звернення: 25.01.25)
20. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга. 399 с. URL: <https://studfile.net/preview/10857884/page:21/> (дата звернення: 06.02.25)
21. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. К.: Фірма «ІЙКОС», Центр навчальної літератури. 382 с. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3228/> (дата звернення: 06.02.25)

22. Сліпко В.О. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і реалізації кулінарної та кондитерської продукції, напоїв. URL: <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2022/03/GRS-21-Gigiyena-i-sanitariya-Slipko-V.O.-23.03.22.pdf> (дата звернення: 06.02.25)
23. Санітарні правила та норми для підприємств громадського харчування. 2025. URL: <https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpryyemstv-gromadskogo-harchuvannya/> (дата звернення: 06.02.25)
24. Основні санітарно-гігієнічні вимоги щодо приготування, зберігання страв при проведенні масових заходів, 2022. URL: <https://www.hrytsivrada.gov.ua/korysna-informatsiia/shepetivske-upravlinnia-holovnoho-upravlinnia-derzhprodspozhyvsluzhby-v-khmelnytskiy-oblasti-informuie-osnovni-sanitarno-hihiienichni-vymohy-shchodo-pryhotuvannia-zberihannia-strav-pri-provedenni-maso/> (дата звернення: 06.02.25)
25. Євлаш В.В., Головка М.П., Прісс О.П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн., Х: ХДУХТ, 2019. 233с. URL: <https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/pdf> (дата звернення: 06.02.25)
26. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства. підручник Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 234 с. URL: <https://repository.hneu.edu.ua/bitstream.pdf> (дата звернення: 12.02.25)
27. Сніжко Ю.І., Чорна Т.М. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» 2023. 478 с. С.74-77. Безпечність харчових продуктів в закладах ресторанного бізнесу. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/snizhko.htm (дата звернення: 12.02.25)
28. Основи безпеки харчових продуктів у ресторані або кафе: що потрібно знати. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/osnovy-bezpeky-kharchovykh-produktiv-u-restorani-abo-kafe-shcho-potribno-znaty/> (дата звернення: 12.02.25)
29. Санітарно-епідемічна ситуація з гострих кишкових інфекцій та отруєнь минулого року була складною, 2024. URL:

<https://kr.consumer.gov.ua/novyny/sanitarno-epidemichna-sytuatsiia-z-hostrykh-kyshkovykh-infektsii-ta-otruien-mynuloho-roku-bula-skladnoi> (дата звернення: 12.02.25)

30. Турчиняк М.К. "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2021. 320 с. С.176-177. Харчова безпека у закладах ресторанного господарства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/turchyniak.htm (дата звернення: 12.02.25)

31. Відповідальність за отруєння в закладі громадського харчування. URL: <https://legalaidd.wiki/index.php> (дата звернення: 12.02.25)

32. Що таке HACCP (ХАССП) і навіщо він потрібен ресторанам та кафе? URL: <https://center-ltd.com.ua/novyny/shho-take-haccp-hassp-i-navishho-vin-potriben-restoranam-ta-kafe/> (дата звернення: 22.02.25)

33. HACCP у закладах, як рестораторам працювати з сирими яйцями. 2023. URL: <https://joinposter.com/ua/post/haccp-eggs-in-cafe> (дата звернення: 22.02.25)

34. Технології харчування: як новітні розробки та інновації в їжі змінюють наш раціон. 2024. URL: <https://newfood.ua/2024/08/13/tekhnolohii-kharchuvannia-iak-novitni-rozrobky-ta-innovatsii-v-izhi-zminiuiut-nash-ratsion-2/> (дата звернення: 22.02.25)

35. Івачевський Н., Ціх Г.В. «Інновації та інноваційні технології в харчовій промисловості», 2021. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/36601/2/MNPK_2021v2_Ivachevskiy_N-Innovations_and_innovative_80-82.pdf (дата звернення: 22.02.25)

36. Сімахіна Г. О. Науменко Н. В. «Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України»

37. Пабат О. В.: Чорна Н. П. Інноваційний розвиток виробництва продуктів харчування. URL: https://eapk.com.ua/web/uploads/pdf/Vol.%2019,%20No.%2012,%202012_apk-24-28.pdf (дата звернення: 22.02.25)

38. Ковальова І. П. Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. URL: <https://cul.com.ua/giiena-ta-sanitarija-v-zakladakh-restorannogo-gospodarstva-pidruchnik-kovalova-i-p-2020>
39. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=91800 (дата звернення: 04.03.25)
40. Барановська Т. О. Організація харчування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: ХНУМГ, 2021. URL: <http://library.kname.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:242215/Source:default> (дата звернення: 04.03.25)
41. Сидоренко О. М. Стандартизація і контроль якості продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Новий Світ-2000, 2019. URL: https://chtyvo.org.ua/authors/Sydorenko_Olena/Standartyzatsiia_i_kontrol_iakosti_produktsii_restorannoho_hospodarstva_navchalnyi_posibnyk/ (дата звернення: 04.03.25)
42. Глушко О. В. Санітарія та гігієна в закладах харчування: навч. посібник. Київ: Ліра-К, 2022. URL: <https://library.udau.edu.ua/library/posibnyky/hlushko-o-v-sanitaria-ta-hihiiena-v-zakladakh-kharchuvannia.html>
43. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry / Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld. Academic Press, 2014. URL: <https://www.sciencedirect.com/book/9780123815040/food-safety-management> (дата звернення: 15.03.25)
44. Головка О. М. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2021.

45. HACCP: A Practical Approach / Sara Mortimore, Carol Wallace. Springer, 2013. URL: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4614-7594-1> (дата звернення: 15.03.25)
46. Бурковська О. В. Управління якістю та безпекою харчових продуктів у ресторанах: монографія. Одеса: ОНАХТ, 2020. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/11719> (дата звернення: 15.03.25)
47. World Health Organization. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. WHO, 2020. URL: <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> (дата звернення: 15.03.25)
48. Бессараб, А. І., Гаврилюк, О. М. Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури. 2019.
49. Codex Alimentarius. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application. FAO/WHO. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/> (дата звернення: 15.03.25)
50. Мельник, Л. Г. Безпека харчових продуктів: підручник. Харків: ХНАУ. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. 2020. URL: <https://dpss.gov.ua/> (дата звернення: 15.03.25)
51. European Food Safety Authority. Food safety training requirements. URL: <https://www.efsa.europa.eu/> (дата звернення: 22.03.25)
52. Козир, О. Г. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ. 2021.
53. Костюк, О. В. Управління якістю та безпекою харчових продуктів у рестораних закладах. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка. 2018.
54. Food Safety Modernization Act (FSMA), U.S. Food & Drug Administration. URL: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma> (дата звернення: 03.04.25)
55. Гринько, І. О. Мотивація персоналу в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ. 2022. (дата звернення: 03.04.25)

56. World Health Organization. Food Safety Training and Education. URL: https://www.who.int/foodsafety/areas_work/education/en/ (дата звернення: 03.04.25)

57. Сидоренко, В. В. Внутрішній аудит у сфері безпеки харчових продуктів. Київ: КНЕУ. 2021.

58. Мартинюк, О. П. Безпека харчових продуктів у ресторанному бізнесі. Київ: НУХТ. 2017.