

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувачка кафедри
к. е. н., доцент Давиденко І. В.

«_____» _____ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Управління готельним та ресторанным
бізнесом»

**на тему: Формування системи управління безпечністю харчової
продукції у закладах ресторанного господарства**

Виконавець

студентка гр. 5 зф9 ЦЗВФН

Бистра Ксенія Ігорівна _____

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

Одеса 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	6
1.1. Стан сфери ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану	6
1.2. Становлення системи управління безпечністю харчової продукції в Україні.....	14
1.3. Законодавче регулювання та сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів.....	20
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРИНЦИПІВ ТА ЕТАПІВ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ХАССП В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	30
2.1. Аналіз дієвості системи ХАССП в закладах ресторанного господарства.....	30
2.2. Сутність і послідовність розробки системи ХАССП.....	34
2.3. Етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ	39
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ КОНЦЕПЦІЇ ХАССП У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	49
3.1. Підготовчий етап до створення плану ХАССП.....	49
3.2. Створення плану ХАССП та перевірка його дієвості.....	56
ВИСНОВКИ.....	66
Список використаних джерел.....	69
Додатки.....	76

ВСТУП

У сучасному світі для споживачів актуальною є проблема доступності до безпечної та якісної харчової продукції. Диверсифікація та глобалізація джерел постачання продукції, наповнення внутрішнього ринку сировиною та харчовими продуктами сумнівного походження, неефективний контроль за виробництвом, забруднення сировини та продуктів внаслідок індустріалізації вимагають дієвого контролю з боку держави щодо недопущення на ринок небезпечної харчової продукції та виявлення потенційних ризиків для споживачів.

Випадки виникнення захворювань, які пов'язані із споживанням небезпечної, шкідливої продукції обумовлюють необхідність докорінної зміни підходів до створення систем управління харчової продукції, зокрема, на підприємствах ресторанного господарства. Базовою моделлю управління безпекою харчової продукції є система ХАССП, впровадження якої на підприємствах малої потужності, до яких відносяться заклади ресторанного господарства (ЗРГ), є обов'язковим з вересня 2019 року. Система ХАССП охоплює усі аспекти безпеки харчової продукції «від лану до столу» – від вирощування та збирання врожаю, придбання сировини, виробництва харчової продукції до моменту її споживання. Вона передбачає заходи, які забезпечують необхідний рівень показників безпеки продукції в процесі її виробництва, причому саме в тих точках (критичних точках) технологічного процесу, де може виникнути загроза появи небезпечних чинників, що убезпечує споживачів від можливих ризиків для його здоров'я.

Питання впровадження системи управління безпекою харчової продукції в закладах ресторанного господарства, її переваги та проблемні питання впровадження досліджувались у роботах таких науковців, як Т. Лозова [19, 30, 48], Л. Титомір [54], Л. Матвійчук [47], В. Русавська [21], М. Колеснікова [34] та інших.

Тема дипломної роботи є *актуальною*, оскільки систематизує основні

кроки впровадження системи управління безпечністю продукції, основаної на концепції ХАССП, у закладах ресторанного господарства. Впровадження системи управління безпечністю у закладах ресторанного господарства забезпечує низку переваг, а саме, формування довіри у споживача, краще управління персоналом, підвищення ефективності процесу виробництва продукції, стабільності показників якості та безпечністю продукції

Метою дипломної роботи є розробка дієвої системи управління безпечністю харчової продукції, яку можна застосувати як узагальнену модель при організації діяльності закладів ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети, необхідно вирішити наступні завдання:

- проаналізувати зміни у діяльності закладів ресторанного господарства в умовах воєнного стану;
- визначити шляхи формування системи управління безпечністю харчової продукції в Україні;
- дослідити законодавче регулювання та сертифікацію системи управління безпечністю харчової продукції;
- виявити переваги запровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства;
- обґрунтувати сутність та послідовність розробки системи ХАССП;
- визначити етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ;
- обґрунтувати підготовчий етап до створення плану ХАССП;
- розробити порядок впровадження системи управління безпечністю харчової продукції в ЗРГ.

Об'єкт дослідження – складові плану ХАССП системи управління безпечністю харчової продукції ресторанного господарства.

Предмет дослідження – етапи впровадження системи управління безпечністю харчової продукції на основі концепції ХАССП в закладах ресторанного господарства.

Практична цінність роботи полягає в тому, що проведені нами наукові розробки дозволять закладам ресторанного господарства підвищити

ефективність роботи шляхом впровадження системи управління безпечністю кулінарної продукції на основі концепції ХАССП.

Методи дослідження: методи наукового пізнання, аналізу та синтезу, порівняння й узагальнення, систематизації методичних підходів до впровадження складових частин системи управління безпечністю харчових продуктів.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі акти, нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових досліджень.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної роботи доповідалися й обговорювалися на Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених «Глокалізаційні аспекти інноваційного розвитку економіки», тези доповіді «Формування системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства» (м. Одеса, ОНЕУ, 13 жовтня 2023 р)., С. 208-209.

Структура та обсяг роботи. Магістерська робота складається із вступу, 3-х розділів, висновків, списку використаних джерел із 56 найменування. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи складає 89 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 68 сторінках. Робота містить 14 таблиць, 9 рисунків, 3 додатки.

Список використаних джерел

1. Собін С. О. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична*. Випуск 37. 2023. С 127-131.
2. Галасюк С. С., Кертичак Ю. Ю. Реалії розвитку ресторанного бізнесу України під час війни. *Модернізація економіки: сучасні реалії, прогнозні сценарії та перспективи розвитку*: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції, 27-28.04.2023 р. Херсон – Хмельницький: ХНТУ, 2023. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/15999>.
3. Насонова О. Чому до кінця війни ресторанний бізнес у Львові буде процвітати? URL: <https://agroportal.ua/blogs/chomu-do-kincyua-viyni-restoranniy-biznes-u-lvovi-bude-procvitati>.
4. Кобинець Я. Герої невидимого фронту: ресторани на захисті продовольчої безпеки України. URL: <https://interfax.com.ua/news/press-release/866251.html>.
5. Національна асоціація громадського харчування. URL: <https://nfa.org.ua/>.
6. Асоціація рітейлерів України. URL: <https://rau.ua/novyni/vtrachenih-magaziniiv-rau-5/>.
7. Полотай, Б. Я., Жмур-Клименко, Б. В. (2022). Ресторанний бізнес під час війни. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (7), 37-42. URL: <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-7-5>.
8. Гузар, У. Е., Левчук, А. В. (2023). Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (9). URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>.
9. Загальні тенденції у сфері громадського харчування під час війни. URL: <https://form.typeform.com/to/ImXiujYI?typeform-source=interfax.com.ua>.

10. Верещук І. Понад 700 бізнесів переїхали на захід України. Понад 700 бізнесів переїхали на захід України. *Хмарочос*. URL: hmarochos.kiev.ua.
11. Бойко, В., Бойко, Л. (2023). Український ринок HoReCa в умовах воєнного стану та його ревіталізація. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, (16), 93-99. URL: <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.16.12>.
12. Ткаченко О. П. Стратегічні орієнтири розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/32272/1/VII_konf_URSES_DBTU_2023-200-204.pdf.
13. Алешугіна Н., Зеленська О. Антикризовий менеджмент в закладах ресторанного господарства в умовах російсько-української війни. *Науковий вісник Полісся*. № 1 (26), 2023. С. 202-210.
14. Данилюк А. В. Характеристика безпечності та якості харчових продуктів через призму державного контролю. *Юридична наука*. № 7 (109), 2020. С. 60-66.
15. Морозова М. Базисні елементи в системі гарантування якості та безпечності у виробництві харчової продукції. *Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення* : матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року). Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С. 16-18.
16. Палапа Н. В., Дем'янюк О. С., Нагорнюк О. М. Продовольча безпека України: стан та актуальні питання сьогодення. *Агроекологічний журнал*. №2. 2022. С. 34-45.
17. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів : навчальний посібник / М. О. Дегтярьов, І. В. Яценко, Н. М. Жейнова, І. М. Дегтярьов. Харків : Цифра Принт, 2020. 269 с.
18. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем HACCP у м'ясній промисловості України. *FOOD RESOURCES*. 2018. № 11. С. 155-165.
19. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник. Львів : Растр-7, 2018. 398 с.

20. Гавриляк М. Я., Шестопал Г. С. Системний підхід до безпечності харчової продукції в ЄС та Україні. *Товарознавчий вісник*. 2017. № 10. С. 5-13.
21. Русавська В. А., Чеботаєва Т. С. Застосування принципів системи НАССР для вдосконалення системи управління якістю продукції та послуг у ресторанному бізнесі України. *Підприємництво і торгівля*. № 28, 2021. С. 78-83.
22. Якубчак О. М., Галабурда М. А., Бокарев Б. О. Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог. *Контроль безпечності харчових продуктів. Україна – ЄС: невирішені питання: матеріали Міжнар. наук.- практ. конференції*. Київ, 19-20 квітня 2018 р. С. 14-17.
23. Юхименко П. І., Бількевич В. В., Машкін Ю. О. Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини на підприємстві. *Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво*. 2021. № 4 (121). С. 82-89.
24. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних підприємствах: навчальний посібник. К. : ІПДО НУХТ, 2019. 40 с.
25. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ : ФОП Мірошниченко А. В., 2021. 160 с.
26. Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: *Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів*. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. URL: <https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-files/B2.pdf>.
27. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.. : за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

28. Запотоцька О. В. (2018) Структура реєстраційного провадження в сфері безпеки та якості харчових продуктів. *Web of Scholar*. 6(24), Vol.7. doi: 10.31435/rsglobal_wos/12062018/5789.
29. Сапун Н., Левінцова Т. Законодавчі аспекти запровадження НАССР в Україні. *Судово-експертна діяльність в умовах повоєнної відбудови України та в контексті європейської інтеграції*: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Одеса, 8 вересня 2023 року). Одеса : Видавництво «Юридика», 2023. С. 171-175.
30. Лозова Т. М. Застосування системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР). *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. 2019. Вип. 22. С. 34-37.
31. Стойко І., Шерстюк Р. 14 принципів Вільгельма Едвардса Демінга для управління якістю готельно-ресторанних послуг. *Соціально-економічні проблеми і держава*, 2020. Вип. 1 (22). С. 66-78. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2020/20siigrp.pdf>.
32. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції : підручник. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.
33. Тесарівська У. І., Голуб І. А., & Фляк Л. І. (2021). Переваги впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР. *Науково-технічний бюлетень Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок і Інституту біології тварин*, 22 (2), 357-362. URL: <https://doi.org/10.36359/scivp.2021-22-2.42> .
34. Колеснікова, М. Б., Гринченко, О. О., Юрченко, С. Л., Андреева, С. С., & Черемська, Т. В. (2022). Системне забезпечення харчової безпеки продукції закладів ресторанного господарства. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (4), 64-73. URL: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.8>.
35. Пшенична Т. М., Кирилук Ю. В. Проблеми якості і безпеки харчових продуктів в контексті забезпечення імплементації економічної частини Угоди про асоціацію України з ЄС. *Науковий вісник Міжнародного*

гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент. 2015. Вип. 11. С. 146-149.

36. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997. (Редакція від 26.10.2023). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

37. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України № 2042 від 18.05.2017 р. (Редакція від 27.05.2022). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>.

38. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 (Редакція від 25.12.2015). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.

39. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги : ДСТУ 4161-2003. Чинний від 07.04.2003 р. 13 с. URL: <http://dnz88.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf>.

40. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу : ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). URL: http://leonorm.com.ua/P/News/07_2021/NTNFD_07_2021.htm.

41. Програми передумов безпечності харчових продуктів. Громадське харчування : ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91255.

42. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів : ДСТУ ISO/TS 22003:2019. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91326.

43. Бистра К. І. Формування системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства. *Матеріали Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених «Глокалізаційні аспекти інноваційного розвитку економіки»*, м. Одеса, ОНЕУ, 13 жовтня 2023 р)., С. 208-209.

44. Держпродспоживслужба на варті безпеності харчових продуктів. URL: <https://dpss.gov.ua/news/derzhprodspozhyvsluzhba-na-varti-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv>.

45. Стандартизація, сертифікація та ліцензування в туристичній діяльності : підручник / В. В. Тарасова, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська, І. В. Мартинчук. Житомир : ЖНАЕУ, 2018. 372 с.

46. Національне агентство з акредитації України. URL: <https://naau.org.ua/41-spivrobitnitstvo-z-iaf>.

47. Матвійчук Л. Ю., Чепурда Л. М., Чепурда Г. М. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. № 2(6), 2022. С. 9-14.

48. Лозова Т. М. Управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) на підприємствах роздрібної торгівлі. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. № 25, 2021. С. 143-148.

49. Петровська І. О., Мітал О. Г. Впровадження системи НАССР у закладах швидкого харчування. *Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво*. № 1 (112). 2020. С. 119-124.

50. Укрінформ: В Одесі масове харчове отруєння. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3788256-v-odesi-masove-harcove-otruenna-64-kursanti-potrapili-do-likarni.html#:~:text=96>.

51. Укрінформ: Масове отруєння у Полтаві. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3798047-masove-otruenna-u-poltavi-z-likarni-vipisali-simoh-studentiv.html>.

52. Ємченко, І. (2022). Заходи попередження споживачів про небезпечні харчові продукти на ринку ЄС. *Товарознавчий вісник*, 2 (15). 124-135. URL: <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-11>.

53. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Малец В. Д. Аналіз економічної ефективності впровадження системи ХАССП, на прикладі підприємства «Chicken HUT», як одного з елементів євроінтеграції. *Причорноморські економічні студії*. Випуск 82. 2023. С. 45-48.

54. Тітомир Л. А., Власюк К. В. (2022). Переваги системи НАССР в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (45). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/index>.

55. Захарчук, В. Г., Кунділовська, Т. А., Гайдукович, Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник для студентів 2 та 3 курсів денної форми навчання спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Одеса, Атлант, 2016. 493 с.

56. Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти: Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 2347 від 17.11.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v2347915-20#Text>.