

**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.

**РЕФЕРАТ**

**кваліфікаційної роботи**

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 ЦЗВФН

**Бистра Ксенія Ігорівна** \_\_\_\_\_

**Науковий керівник**

канд. техн. наук, доцент

**Кунділовська Тетяна Анатоліївна** \_\_\_\_\_

**Одеса 2024**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** 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 інші.

Кваліфікаційна робота виконана на *актуальну тему*, оскільки впровадження системи управління безпекою 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 безпеки продукції.

**Метою кваліфікаційної роботи** є розробка дієвої системи управління безпекою 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 передумови становлення системи управління безпекою харчової продукції в Україні;
- дослідити законодавче регулювання та сертифікацію системи управління безпекою 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 у закладах 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 кваліфікаційної роботи доповідалися й обговорювалися на Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих вчених «Глокалізаційні аспекти інноваційного розвитку економіки» (м. Одеса, ОНЕУ, 13 жовтня 2023 р), опубліковані тези доповіді «Формування системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства», С. 208-209.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота складається із вступу, 3-х розділів, висновків, списку використаних джерел із 56 найменування. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи складає 75 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 68 сторінках. Робота містить 14 таблиць, 9 рисунків, 3 додатки.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі роботи «*Сучасні аспекти впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів*» проаналізовано зміни у діяльності закладів ресторанного господарства в умовах воєнного стану; визначено передумови становлення системи управління безпечністю харчової продукції в Україні; досліджено законодавче регулювання та сертифікацію системи управління безпечністю харчової продукції.

У другому розділі роботи «*Аналіз принципів та етапів впровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства*» виявлено переваги запровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства; обґрунтовано сутність та послідовність розробки системи ХАССП; визначено етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ.

У третьому розділі роботи «*Розробка системи управління безпечністю продукції на основі концепції ХАССП у закладах ресторанного господарства*» обґрунтовано підготовчий етап до створення плану ХАССП; розроблено порядок впровадження системи управління безпечністю харчової продукції в ЗРГ.

## ВИСНОВКИ

На основі проведеного дослідження зроблено наступні висновки:

1. Аналіз стану сфери ресторанних послуг в Україні в умовах воєнного стану дозволив виявити суттєві зміни, що призвели до значних фінансових та матеріальних збитків, які пов'язані із втратами територій, руйнуванням приміщень, відтоком персоналу, збільшенням витрат на підтримання діяльності та комунальні послуги. Зазначено, що за 2022 рік закрилося близько 37% ЗРГ, на 12-60% скоротилась чисельність працівників сектору, доходи окремих закладів знизились більше, ніж на 60%.

Визначено, що для оптимізації діяльності ЗРГ в умовах воєнних дій, найважливішим завданням власників стає корпоративна мобілізація, збереження життя і здоров'я працівників підприємства, участь у процесі забезпечення продовольчої безпеки країни через постачання продуктів харчування потребуючим цільовим групам.

2. Визначено шляхи формування системи управління безпечністю харчових продуктів в Україні. Зазначено, що наявність та ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів, яка базується на концепції аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках ХАССП, є необхідною умовою відповідності підприємств харчового ланцюга та виробленим на них харчових продуктів визнаним у світі вимогам.

3. Досліджено законодавче регулювання та сертифікацію системи управління безпечністю харчової продукції в Україні. Зазначено, що для закладів ресторанного господарства є обов'язковим впровадження програм-передумов системи ХАССП, які забезпечують контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог, станом здоров'я працівників, наявністю відповідного обладнання, гарантують дотримання технологічних вимог тощо. Впровадження стандартів, що регламентують безпеку харчової продукції у ЗРГ може проводитись на добровільній основі, проте є необхідним проходження перевірки Держпродспоживслужбою.

4. На основі проведеного аналізу діяльності ЗРГ було виявлено перспективи, які відкривається перед власниками бізнесу при впровадженні системи ХАССП, а також проблеми, які пов'язані із розробкою та підтриманням дієвості системи. Показано, що не зважаючи на значні фінансові витрати та складнощі під час її розробки та впровадження, на сьогодні система управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції ХАССП визнана найбільш актуальною і дієвою для убезпечення споживачів від небезпечної і шкідливої продукції та є довгостроково потенційно вигідною.

5. Обґрунтовано сутність системи ХАССП, яка полягає в тому, щоб своєчасно у закладах ресторанного господарства оцінювати ймовірність

виникнення небезпек, які пов'язані із використанням небезпечної харчової сировини і матеріалів, недопущених харчових добавок, порушенням умов здійснення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, напівфабрикатів, страв меню закладу, недотриманням персоналом санітарно-гігієнічних вимог, порушенням вимог до безпечності мийних засобів, обладнання і устаткування тощо. Проаналізовано сім принципів, які обумовлюють послідовність розробки системи управління безпечністю продукції, її впровадження та контроль.

6. Відповідно до вимог законодавчої та нормативної документації, яка регламентує настанови щодо розробляння, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках, визначено основні етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ відповідно до принципів системи ХАССП: планування та підготовка до розробки системи ХАССП; розроблення ХАССП – плану; перевірка та затвердження системи ХАССП; постійне поліпшення та підтримка системи ХАССП. Для того, щоб реалізувати етапи, необхідно послідовно пройти 16 кроків та підтвердити, що план ХАССП є науково обґрунтованим, надає клієнтам і органам державного контролю докази ефективності системи управління безпечністю продукції ЗРГ.

7. Нами було розроблено порядок впровадження системи управління безпечністю харчової продукції на основі концепції ХАССП, яку можна адаптувати до діяльності ЗРГ різних форматів. Універсальність розробки полягає у систематизації даних, які необхідно розробляти для формування системи ХАССП.

Обґрунтовано підготовчий етап до створення плану ХАССП. Зазначено, що виконання п'яти попередніх кроків, а саме, проведення діагностичного аудиту, формування групи безпечності та організація її роботи, складання опису сировини і готової харчової продукції, побудова схеми технологічного процесу та перевірка її дієвості, є надійною основою для подальшого застосування семи принципів ХАССП.

8. Проведено аналіз небезпечних чинників, які потенційно наявні у харчовій продукції, та запропоновано контрольні заходи у критичних точках при формуванні системи управління безпечністю харчової продукції у ЗРГ. Визначено, що проведення моніторингу системи ХАССП є обов'язковим для управління безпечністю харчової продукції, тому що дозволяє відстежити роботу системи. При виявленні відхилень застосовують коригувальні дії, які передбачають зупинку виробництва продукції, ізоляцію продукту, відновлення контролю над процесом, визначення подальшого використання продукту, визначення першопричини відхилення. Процедури моніторингу і перевірки ефективності роботи системи ХАССП підтверджують, що план забезпечує контроль небезпечних чинників і технологічних процесів, належно виконується, гарантує безпечність продукції, яка виробляється у ЗРГ.

## АНОТАЦІЯ

### **Бистра К. І. Формування системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства.**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Управління готельного та ресторанного бізнесу». Одеський національний економічний університет. Одеса, 2024.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків.

Об'єкт дослідження – складові плану HACCP системи управління безпечністю харчової продукції у закладах ресторанного господарства.

У роботі визначено сутність етапів впровадження системи управління безпечністю харчової продукції на основі концепції HACCP в закладах ресторанного господарства, які дозволять закладам підвищити ефективність роботи шляхом впровадження системи управління безпечністю кулінарної продукції на основі концепції HACCP.

Проведено аналіз етапів впровадження принципів HACCP, який базується на законодавчих нормах та враховує особливості запровадження системи безпечністю харчової продукції для ресторанних закладів. Розроблено дієву систему управління безпечністю харчової продукції, яку можна застосувати як узагальнену модель при організації діяльності закладів ресторанного господарства.

**Ключові слова:** заклади ресторанного господарства, харчова продукція, система управління безпечністю, план HACCP.

## ANNOTATION

### **Bystra K. Formation of a food safety management system in restaurant establishments.**

Qualification work on obtaining a Master's degree in specialty 241 “Hotel and restaurant business” in the educational program “Hotel and restaurant business management”. Odessa National University of Economics. Odesa, 2024.

Qualification work consists of an introduction, three chapters, conclusions, a list of sources and appendices.

The object of research is the components of the HACCP plan of the food products safety management system in restaurant establishments.

The work defines the essence of the stages of implementing a food product safety management system based on the HACCP concept in restaurant establishments, which will allow establishments to increase work efficiency by implementing a food product safety management system based on the HACCP concept.

An analysis of the stages of implementation of HACCP principles was carried out, which is based on legislative norms and takes into account the peculiarities of the introduction of the culinary product safety system for restaurants.

An effective food safety management system has been development, which can be used as a generalized model for organizing the activities of restaurant establishments.

**Key words:** restaurant establishments, food products, safety management system, HACCP plan.