

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу**

**РЕФЕРАТ  
кваліфікаційної роботи**

**на здобуття освітнього ступеня магістра**

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за освітньою програмою «Управління готельним та ресторанным бізнесом»

на тему: **Розробка передумов впровадження на підприємствах ресторанного бізнесу системи управління безпечністю кулінарної продукції на основі концепції ХАССП**

**Виконавець**

студентка гр. М 9 заочної форми навчання

**Катирєва Марина Віталіївна \_\_\_\_\_**

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

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

**Одеса 2022**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Для кулінарної продукції ресторанних закладів найважливішим є їхня безпечність, висока якість і кращі органолептичні властивості. Разом з тим, усе частіше в Україні реєструються випадки харчових отруєнь, пов'язаних із відвідуванням закладів громадського харчування. Головним чином це трапляється через порушення технології приготування страв, їх неправильне зберігання, а також через недотримання закладами ресторанного бізнесу санітарно-гігієнічних норм і правил.

Оскільки заклади ресторанного господарства (ЗРГ) займають важливе місце у ланцюзі постачання харчових продуктів, тому впровадження системи харчової безпеки, в основі якої є принципи ХАССП, стає більш актуальним та обов'язковим, особливо у зв'язку із прийняттям Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Основною метою впровадження системи ХАССП є гарантія безпеки харчової продукції для споживача, відповідно – охорона життя і здоров'я людини. Система ХАССП легко узгоджується з іншими системами управління підприємством: системою управління якістю за ISO 9001, системами екологічного менеджменту та іншими. Тобто вона може бути складовою інтегрованих систем управління. Вона легко піддається сторонній незалежній перевірці та аудиту, що надає їй перевагу при різного роду інспекціях, а також при сертифікації закладів.

Питання розробки програм-передумов та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції в закладах ресторанного господарства досліджувались у роботах таких науковців, як А. Ткаченко [21; 52], М. Паска [23; 39; 40], Н. Стукальська [47; 48], Т. Семко [44], В. Русавська, Т. Чеботаєва [42] та інших.

Тема дипломної роботи є **актуальною**, оскільки вирішує питання створення у закладах ресторанного господарства системи управління безпечністю кулінарної продукції відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу», основаної на концепції ХАССП. Впровадження системи управління безпечністю направлена на захист споживача, усунення недоліків в діяльності підприємства та на підвищення безпечності продукції.

**Метою дипломної роботи** є оцінювання програм-передумов системи ХАССП при організації діяльності закладів ресторанного господарства та розробка системи управління безпечністю кулінарної продукції.

Для досягнення поставленої мети, необхідно вирішити наступні **завдання**:

- дослідити законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в Україні;
- проаналізувати основні положення, завдання і принципи системи ХАССП при її впровадженні на підприємствах;
- визначити сутність програм-передумов для впровадження системи управління безпечністю харчової продукції;

- проаналізувати загальні засади впровадження системи безпеки кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства;
- визначити алгоритм розробки та впровадження системи управління безпекою кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства;
- розробити процедури впровадження програм-передумов системи ХАССП в ЗРГ;
- скласти план ХАССП виробництва кулінарної продукції, а саме, страви «Котлета по-Київські».

**Об'єкт дослідження** – програми-передумови безпеки продукції ресторанного господарства.

**Предмет дослідження** – умови впровадження системи управління безпекою на основі концепції ХАССП в закладах ресторанного господарства.

**Наукова новизна** роботи полягає в поліпшенні процедур впровадження програм-передумов системи управління безпекою продукції на основі концепції ХАССП для закладів ресторанного господарства.

**Практична цінність** роботи полягає в тому, що проведені нами наукові розробки дозволять закладам ресторанного господарства підвищити ефективність роботи шляхом впровадження програм-передумов.

**Методи дослідження:** методи наукового пізнання, аналізу та синтезу, порівняння й узагальнення, систематизації методичних підходів до впровадження програм-передумов системи управління безпекою харчових продуктів.

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

**Структура та обсяг роботи.** Магістерська робота складається із вступу, 3-х розділів, списку використаних джерел із 53 найменування, додатків. Загальних обсяг роботи складає 74 сторінки, містить 7 таблиць, 4 рисунка, 3 додатки.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Теоретичні основи впровадження системи управління безпекою харчових продуктів**» досліджено регулювання безпеки харчової продукції в Україні; встановлено, що реалізація законодавчих вимог щодо безпеки харчової продукції здійснюється шляхом впровадження на підприємствах, які їх виробляють та реалізують, систем управління безпекою харчових продуктів на основі концепції аналізу ризиків і критичних точок контролю ХАССП; проаналізовано головні функції системи ХАССП; визначено сутність програм-передумов системи ХАССП, які необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів.

У другому розділі «**Аналіз передумов впровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства**» проаналізовано загальні засади впровадження системи безпеки кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства; обґрунтовано етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ; проведено

аналіз етапів впровадження принципів ХАССП, який базується на законодавчих нормах та враховує особливості запровадження системи безпеки кулінарної продукції для ресторанних закладів.

У третьому розділі «Планування та проведення ХАССП-досліджень в закладах ресторанного господарства» визначено алгоритм розробки та впровадження системи управління безпекою кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства; запропоновано впровадження низки заходів, які передбачені програмами-передумов системи ХАССП; складено ХАССП-план, реалізація якого дозволить закладам ресторанного господарства впроваджувати програми-передумови системи управління безпекою кулінарної продукції.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. На основі ретельного аналізу законодавчих актів та нормативних документів досліджено регулювання безпеки харчової продукції в Україні. Зазначено, що вітчизняна законодавча база гармонізована із сучасними міжнародними та європейськими актами. Реалізація законодавчих вимог щодо безпеки харчової продукції здійснюється шляхом впровадження на підприємствах, які її виробляють та реалізують, систем управління безпекою харчових продуктів на основі концепції аналізу ризиків і критичних точок контролю ХАССП.

2. Проаналізовано головні функції системи ХАССП: аналіз ризиків та ймовірних небезпек, які можуть вплинути на безпеку харчового продукту; встановлення критичних точок контролю (ККТ); спрямованість на запобіжні заходи, а не наступні дії; обов'язковість і документальна звітність. Визначено завдання системи ХАССП та її базові принципи.

3. Визначено сутність програм-передумов системи ХАССП, які необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів. Зазначено, що базові програми-передумови охоплюють такі аспекти виробництва: належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення; заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок; здоров'я та гігієна персоналу; дотримання санітарно-гігієнічних умов всіма учасниками харчового ланцюга.

4. Проаналізовано загальні засади впровадження системи безпеки кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства. Визначено, що впровадження системи ХАССП покликане допомогти закладам громадського харчування визначити всі небезпечні чинники, які можуть нести потенційну загрозу для життя і здоров'я споживачів, та запобігти виникненню харчових отруєнь та гострих кишкових інфекцій. Відмічено особливості діяльності ЗРГ, які сприяють виникненню небезпечних чинників, а саме: одночасне приготування великої кількості страв з сировини рослинного та тваринного походження; приготування страв за різними технологічними схемами (з тепловою обробкою, без теплової

обробки тощо); різні та граничні терміни зберігання (для сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції) та реалізації готових страв.

5. Обґрунтовано етапи впровадження системи ХАССП у ЗРГ. Встановлено, що найбільш застосованою для ЗРГ є впровадження системи ХАССП відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», що відповідає ДСТУ 4161:2003. Проведено аналіз етапів впровадження принципів ХАССП, який базується на законодавчих нормах та враховує особливості запровадження системи безпечності кулінарної продукції для ресторанних закладів: створення програм-передумов (санітарні програми); складання технологічних блок-схем, в яких відображено технологію приготування страв (кулінарної продукції); ідентифікація і оцінка небезпек; складання плану ХАССП; впровадження системи ХАССП у ЗРГ; валідація, верифікація та поліпшення якості системи управління безпечністю кулінарної продукції.

6. Визначено алгоритм розробки та впровадження системи управління безпечністю кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу», який включає результат реалізації кроків створення ХАССП-плану, таких як створення робочої групи, складання технологічної карти та технологічної блок-схеми кулінарної страви, опис продукції, визначення небезпечних чинників, визначення критичних контрольних точок, установка коригувальних дій, заходів з моніторингу, процедури верифікації. Об'єктом дослідження обрано страву «Котлета по-Київськи».

7. Визначено перелік порушень при організації роботи ЗРГ, які впливають на безпеку кулінарної продукції та потребують контролю при впровадженні програм-передумов, а саме, порушення технологічних режимів, недотримання персоналом санітарно-гігієнічних вимог, небезпечна сировина тощо. Запропоновано впровадження низки заходів, які передбачені програмами-передумов системи ХАССП, які стосуються правил поведінки персоналу; підвищення контролю за станом його здоров'я і гігієнічних навичок; застосування системи кольорового кодування виробничих приміщень, інвентарю, обладнання; запровадити практику ведення документації системи ХАССП тощо.

8. На основі складених технологічної карти, блок-схеми технологічного процесу, описів сировини, інгредієнтів, кінцевого продукту – страви «Котлета по-Київськи» – проведено ідентифікацію та оцінено всі потенційно небезпечні чинники (фізичний – для процесів приймання та зберігання сировини, формування та панірування котлет; біологічний – для процесів приймання та зберігання сировини, термічної обробки страви; хімічний – для процесів приймання та зберігання сировини).

9. Складено ХАССП-план, який містить інформацію для кожної ідентифікованої критичної контрольної точки, а саме: ідентифіковані небезпеки, які можуть виникнути під час здійснення технологічних процесів; контролюючі заходи, які необхідно проводити у випадку виявлення небезпеки; критичні межі контрольованих показників; процедури моніторингу контрольованих показників; коригувальні дії в разі виходу показника за критичні межі, які доцільно провести з метою забезпечення продукції.

10. Зазначено, що реалізація програми ХАССП дозволить закладам ресторанного господарства впроваджувати програми-передумови системи управління безпечністю кулінарної продукції відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019. Впровадження системи управління безпечністю продукції дасть можливість підвищити рентабельність закладів, оскільки буде спрямовувати ресурси підприємства в критичні точки роботи закладу, зменшувати ризики виробництва та реалізації небезпечного продукту.

#### АНОТАЦІЯ

##### **Катирєва М. В. Розробка передумов впровадження на підприємствах ресторанного бізнесу системи управління безпечністю кулінарної продукції на основі концепції ХАССП**

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, 2022.

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

Об'єкт дослідження – програми-передумови безпечності продукції ресторанного господарства.

У роботі визначено сутність програм-передумов системи ХАССП, які необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів.

Проведено аналіз етапів впровадження принципів ХАССП, який базується на законодавчих нормах та враховує особливості запровадження системи безпечності кулінарної продукції для ресторанних закладів. Розроблено передумови впровадження системи управління безпечністю кулінарної продукції на основі концепції ХАССП в закладах ресторанного господарства.

**Ключові слова:** заклади ресторанного господарства, програми-передумов, кулінарна продукція, система управління безпечністю, план ХАССП.

#### ANNOTATION

##### **Katyrjeva M. V. Development of the prerequisites for the implementation of the culinary product safety management system based on the HACCP concept in the restaurant business.**

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, 2022.

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

The object of research is the programs-prerequisites for the safety of restaurant products.

The work defines the essence of prerequisite programs of the HACCP system, which are necessary to maintain environmental hygiene in the entire food chain and are suitable for the production and supply of safe final products.

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. The prerequisites for the introduction of a culinary product safety management system based on the HACCP concept in restaurant establishments have been developed.

**Key words:** restaurant establishments, prerequisite programs, culinary products, safety management system, HACCP plan.