

УДК 640.43:641/642:338.48:005.33
DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.38>

ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Костецька К. В. – кандидат сільськогосподарських наук,
доцент кафедри харчових технологій
Уманського національного університету
ORCID ID: 0000-0003-2387-5400
Scopus-Author ID: 57192088298
Researcher ID: M-7359-2019

У статті наведено ключові аспекти, на які слід звертати увагу закладам ресторанного господарства задля підвищення стандартів безпеки та адаптацію технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. Сучасні стратегії управління сферою HoReCa є актуальними і мають бути розроблені такими чином, щоб заклади могли ефективно адаптуватися до складних умов воєнного часу та підтримувати високі рівні обслуговування, якості та безпеки продукції під час конкурентного повоєнного відновлення. Розвиток ресторанних технологій відбувається з врахуванням нормативно-правових принципів системи HACCP зі спрямуванням послуг на підвищення безпеки продукції. Сучасні підходи включають покращення менеджменту, стандартизацію їжі, оптимізацію виробництва, безпеку послуг та їжі. Виділено низку рекомендацій ефективного управління процесом та виготовлення безпечної продукції у закладах харчування: чіткі стандарти страв і сертифікація продуктів; оптимізація процесів доставки; стратегія уникнення появи комах та гризунів; посилення контролю за чистотою й умовами зберігання продуктів; використання технологій для покращення безпеки харчових продуктів; моніторинг і вдосконалення процедур безпеки; прийняття зворотного зв'язку від клієнтів; регулярне навчання персоналу. В цілому, розвиток ресторанних технологій позитивно впливає на всі аспекти галузі, сприяючи економічному зростанню, забезпеченню якості продукції та безпеки споживачів. Існуючий попит споживачів на якісні послуги потребує особливої уваги до проблеми вивчення діяльності ресторанів. У контексті динамічних змін та переходу до ринкових відносин надання якісних послуг стає основним із факторів, що сприяє розвитку та ефективності ресторанних закладів.

Ключові слова: ресторанний заклад, HACCP, управління підприємством, рекомендації, безпечна продукція.

Kostetska K. V. Basics of food safety in restaurant establishments

The article presents key aspects that restaurant establishments should pay attention to in order to improve safety standards and adapt food technologies to modern requirements of sustainable development. Modern HoReCa management strategies are relevant and must be developed in such a way that establishments can effectively adapt to the difficult conditions of wartime and maintain high levels of service, quality, and product safety during a competitive post-war recovery. The development of restaurant technologies takes into account the regulatory and legal principles of the HACCP system, with services aimed at improving product safety. Modern approaches include improved management, food standardization, production optimization, service and food safety. A number of recommendations for effective management of the process of manufacturing safe products in catering establishments are highlighted: clear food standards and product certification; optimization of delivery processes; strategy to avoid insects and rodents; increased control over cleanliness and storage conditions of products; using technology to improve food safety; monitoring and improving safety procedures; accepting feedback from customers; and regular staff training. Overall, the development of restaurant technologies has a positive impact on all aspects of the industry, contributing to economic growth, ensuring product quality and consumer safety. The existing consumer demand for quality services requires special attention to the problem of studying restaurant activities. In the context of dynamic changes and the transition to market relations, the provision of quality services is becoming a key factor contributing to the development and efficiency of restaurant establishments.

Key words: restaurant, HACCP, enterprise management, recommendations, safe products.

Постановка проблеми. Недостатня увага до питання харчової безпеки, може призвести до серйозних наслідків, таких як отруєння споживачів, скарги та відмови від повторного відвідування ресторану, а також порушення законодавства щодо безпеки харчових продуктів. Тому важливо розглянути основні проблеми, які виникають у закладах ресторанного бізнесу щодо безпеки продуктів харчування, та запропонувати практичні шляхи їхнього вирішення [1].

Аналіз досліджень і публікацій. Харчова безпека є одним із найбільш важливих чинників забезпечення ефективної роботи закладів ресторанного господарства. Незалежно від того, як довго ресторан працює або наскільки вважається хорошим, успіх бізнесу залежить від якості харчових продуктів. Гарантувати безпеку може система управління і контролю за усіма етапами виробництва: від отримання сировини, технології до реалізації продукції. Таку ефективну управлінську концепцію, затверджену всіма міжнародними організаціями контролю за харчовою продукцією, прийнято і в Україні [3, 4].

Конкурентоспроможні ресторани повинні підвищувати ефективність своєї діяльності, покращувати якість своїх послуг та шукати резерви для надання нових послуг шляхом впровадження системи НАССР на всіх етапах діяльності. Питанням, пов'язаним із впровадженням інноваційних технологій у ресторанному господарстві та їх впливом на діяльність підприємств у ринковому середовищі, працювали вчені, а саме: Сніжко Ю. І., Чорна Т. М. [1], Турчиняк М. К. [3], Дишкант О. В., Власюк К. В., Тітомир Л. А., Жмудь А. В. [4], Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. [5], Кругляк Г. О. [6] та ін.

Метою статті є визначення ключових управлінських аспектів і практичних рекомендацій у ресторанному господарстві задля підвищення стандартів безпеки та адаптацію технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку.

Виклад основного матеріалу. Для запобігання, зменшення або усунення забруднення харчових продуктів під час зберігання і підготовки, кожен етап виробництва та аспект виробничого середовища повинен контролюватися. Контрольні заходи запроваджуються за допомогою програм-передумов і застосування принципів НАССР. За правилами, програми-передумови використовуються для контролю небезпечних факторів, пов'язаних з виробничим середовищем (приміщення та споруди, послуги, персонал, обладнання тощо), а принципи НАССР – для контролю небезпечних факторів, пов'язаних безпосередньо з технологічними процесами (зберігання та готування), які вважаються значними згідно оцінки ризиків [7].

Найбільш поширеною проблемою, яка може вплинути на безпеку продуктів харчування, є недостатня увага до гігієни. У закладах ресторанного бізнесу можуть відсутні гаряча вода, засоби для миття посуду, та недостатньо уваги приділено при очищенні продуктів тощо. Це може призвести до розповсюдження шкідливих мікроорганізмів та бактерій. Для вирішення цієї проблеми необхідно встановлювати жорсткі правила щодо гігієни, контролювати їх дотримання та надавати достатньо засобів для їх виконання [1].

Ще однією з проблем є недотримання вимог щодо умов зберігання продуктів. Зберігання продуктів харчування у неправильних умовах також може призвести до порушення безпеки. Наприклад, якщо продукти зберігаються при недостатньо низькій температурі або під впливом шкідливих мікроорганізмів, то це може стати причиною отруєння споживачів. Для вирішення цієї проблеми необхідно контролювати температуру та вологість в приміщенні, використовувати спеціальні холодильні камери та контейнери для зберігання продуктів. Важливо стежити за

температурою страв упродовж усього дня, перевіряти холодильники і морозильник, а також вміти організувати негайну технічну перевірку за високої температури в холодильному обладнанні або низької температури в кухонному обладнанні [5].

Процеси обробки продуктів харчування також потребують уваги, оскільки неправильна обробка продуктів харчування є однією з найбільш поширених причин харчових отруєнь. Наприклад, недостатня термічна обробка м'ясних продуктів може призвести до збереження у них бактерій та інших мікроорганізмів, які можуть викликати серйозні захворювання [7]. Крім того, використання протермінованих продуктів, також може призвести до отруєння споживачів. Перевірка терміну придатності та відповідне зберігання продуктів допоможе уникнути цієї проблеми. А щоб зменшити ризик отруєння продуктами харчування через неправильну їх обробку, необхідно дотримуватися належної технології приготування та зберігання продуктів, а також регулярно перевіряти термін придатності продуктів та відкидати ті, що вже не придатні для споживання. Також необхідно навчати працівників правильному обробленню продуктів та викладати відповідну інформацію для клієнтів про склад та технологію приготування страв, що може допомогти уникнути неправильної обробки та споживання продуктів харчування, що мають високий ризик для здоров'я [1].

Безпека харчових продуктів є важливою складовою успішної роботи закладів ресторанного бізнесу, то важливо виконувати всі вимоги та правила, що забезпечують їх якість та безпечність. Порушення вимог щодо безпеки продуктів харчування може мати серйозні наслідки для закладу ресторанного бізнесу. До найбільш поширених наслідків можна віднести штрафи, закриття закладу, втрата довіри споживачів та погіршення репутації закладу, подання позовів.

Основні фактори, що визначають безпеку продуктів у ресторанах [8]:

- Контроль температури: належне охолодження та приготування продуктів допомагають знизити ризик розвитку патогенів.
- Санітарія: регулярне очищення робочих поверхонь та обладнання значно зменшує можливість зараження.
- Гігієна персоналу: навчання працівників правильним гігієнічним практикам допомагає уникнути перенесення мікроорганізмів на страви.

Загальні джерела небезпеки у ресторанах:

- Патогенні мікроорганізми: бактерії (сальмонела, кишкова паличка), паразити (наприклад, лямблії), віруси (норовірус, гепатит А).
- Хімічне забруднення: пестициди, токсичні хімічні речовини, залишки мийних засобів.
- Фізичні забруднювачі: металеві та скляні фрагменти, залишки деревини чи пластику.

Враховуючи наведені фактори, що визначають безпеку продуктів і можливі джерела небезпеки сформовані **практичні рекомендації для ресторанного бізнесу:**

1. Забезпечення чистоти у ресторані. Важлива регулярна дезінфекція кожні 4...6 годин або після приготування небезпечних продуктів (м'яса, сирих яєць). Підтримування чистоти в ресторані є одним із ключових аспектів забезпечення безпеки харчових продуктів. Від санітарних умов залежать не лише здоров'я гостей та персоналу, але й репутація закладу.

Щоб забезпечити високий рівень чистоти, важливо впровадити регулярні процедури з прибирання, що включають щоденні, щотижневі та щомісячні заходи.

Щоденні заходи: очищення кухонних поверхонь: після кожного робочого дня всі робочі поверхні мають бути очищені дезінфекційними засобами; прибирання

підлоги: кожен день після закриття ресторану проводять ретельне миття підлоги: дезінфекція інструментів: усі ножі, дошки та інші кухонні прилади повинні митися та дезінфікуватися.

Щотижневі заходи: чистка обладнання: очищення плит, холодильників, витяжок: дезінфекція туалетів.

Щомісячні заходи: перевірка технічного стану обладнання; генеральне прибирання: миття стелі, стін і вентиляційних систем.

Види дезінфекційних засобів:

- Антисептики на спиртовій основі: для миття рук та обробки поверхонь.
- Хлоровмісні: ефективні проти більшості бактерій і вірусів, проте потребують ретельного ополіскування.
- Еко-дезінфектанти: безпечні для продуктів, проте можуть мати меншу ефективність для деяких типів мікроорганізмів [8].

Отже, важливим є розроблення графіка прибирання, де слід вказувати конкретні обов'язки. Відповідальний персонал та періодичність прибирання, допоможе зберігати чистоту.

2. Контроль температури та умов зберігання продуктів. У разі доставки свіжих продуктів слід контролювати температуру кожного інгредієнта. У разі неправильного охолодження бактерії здатні розмножуватися швидше. Слід дотримуватися вимог температурного режиму під час зберігання харчових продуктів: швидкозаморожені продукти – мінус 18 °C; швидкозаморожені охолоджені продукти, наприклад, м'ясо та риба – 0...7 °C; сухі продукти, наприклад, крупа або паста – 16...21 °C; швидкозаморожені охолоджені продукти, наприклад, молоко або фрукти й овочі – 2...7 °C.

Для уникнення перехресного забруднення м'ясним соком інших харчових продуктів м'ясо має зберігатись окремо від інших продуктів.

Під час зберігання та створення запасів продуктів потрібно застосовувати систему використання продуктів у порядку надходження First In, First Out (FIFO). Завдяки цьому методу забезпечується якість і безпека харчових продуктів. Згідно з методом FIFO, харчові продукти, що доставляються до ресторану, використовуються відповідно до дати їхнього надходження, що забезпечує використання більш давніх продуктів першими.

Важливо позначати дати приготування страв: клеїти етикетки з датою, назвою страви і датою приготування.

3. Використання одноразових рукавичок під час оброблення сирих і готових продуктів знижує ризик перехресного зараження. Незалежно від виду виконуваних робіт із продуктовою групою, існує чітка вимога до використовуваних одноразових рукавичок: вони повинні бути виготовлені з безпечного матеріалу, який при контакті з їжею не виділяє шкідливі речовини, що впливають на запах і смак продуктів. Харчовий поліетилен, латекс, вініл і нітрил є відповідними матеріалами одноразових рукавичок для контакту з їжею.

4. Обслуговування кухонного інвентарю, обладнання. Регулярна дезінфекція кухонного обладнання дозволяє уникнути накопичення бактерій і патогенів, що особливо актуально у місцях зберігання та оброблення сирих продуктів. Варто користуватися сертифікованими дезінфектантами, що рекомендовані для харчової промисловості.

Правильне зберігання інвентарю запобігає перехресному забрудненню та підвищує ефективність кухонних процесів. Важливо забезпечити чітке розмежування зон зберігання чистих і брудних інструментів. Належне зберігання інвентарю та

спеціальні місця для оброблення брудного інвентарю дозволяють мінімізувати ризики забруднення. Слід впроваджувати щотижневі перевірки обладнання та ведення журналу чистоти, що допоможе уникнути великих витрат на ремонт або заміну інвентарю.

5. Стратегія уникнення комах та гризунів. Комахи та гризуни можуть стати джерелом серйозних інфекцій у ресторані, тому важливо розробити ефективну систему профілактики та контролю.

Є кілька простих способів знизити ризик проникнення шкідливих організмів на кухню і робочі зони: уникати зберігання продуктів на підлозі; герметизувати отвори і тріщини; здійснювати регулярно видалення відходів; мінімізувати відчинення дверей і вікон без необхідності; встановити інсектицидні прилади для вилову літаючих комах і дератизаційне обладнання для гризунів; наявність договорів з професійною компанією з боротьби зі шкідниками з регулярним контролем за ситуацією на об'єкті. Співпраця з професійними службами дератизації допоможе зменшити ризик появи шкідників.

6. Правила обслуговування клієнтів. Офіціанти та персонал повинні дотримуватися правил гігієни, а також знати про алергени в стравах, які пропонують. Важливо забезпечити, щоб страва не була забруднена під час перенесення. Проведення регулярних тренінгів для офіціантів допомагає покращити їхню обізнаність про безпеку харчових продуктів. Варто інвестувати в теплові шафи або спеціальні термосервери для підтримки температури страв, що значно підвищує якість обслуговування.

7. Навчання персоналу та сертифікація з безпеки харчових продуктів. Існують спеціалізовані програми для кухарів і обслуговуючого персоналу, які охоплюють аспекти гігієни, зберігання продуктів, управління температурою і правила роботи з алергенами.

8. Використання технологій для покращення безпеки харчових продуктів. Інноваційні технології, такі як системи моніторингу температури, RFID-трекери та автоматизовані системи управління запасами, допомагають зберегти безпеку продуктів та підвищити ефективність у ресторанному бізнесі.

9. Моніторинг і вдосконалення процедур безпеки. Моніторинг та регулярне вдосконалення процедур безпеки дозволить ресторану підтримувати високий рівень якості послуг, оперативно реагувати на можливі ризики та відповідати очікуванням клієнтів. Аудити й інспекції дають змогу оцінити стан безпеки харчових продуктів, виявити слабкі місця у наявних процесах і внести необхідні корективи. Проведення регулярних аудитів – це не тільки дотримання законодавчих вимог, а й додатковий рівень контролю.

10. Прийняття зворотного зв'язку від клієнтів. Зворотний зв'язок від клієнтів відіграє важливу роль у виявленні потенційних проблем із харчовою безпекою, які не завжди помітні під час аудиту та інспектування. Особливо корисними є коментарі та відгуки щодо якості страв, часу очікування, чистоти приміщень, гігієнічних умов у санвузлах.

Висновки. Безпека продуктів харчування є важливим аспектом в закладах ресторанного бізнесу, порушення вимог може призвести до серйозних наслідків для здоров'я та безпеки споживачів. Дотримання вимог щодо безпеки продуктів харчування може не тільки зберегти репутацію закладу, але й зменшити ризик захворювань та судових позовів. Щоб покращити безпеку продуктів харчування, важливо вжити практичних заходів, таких як: контроль якості продуктів, належне зберігання та оброблення, правильне використання продуктів і інвентаря,

застосування чітких графіків, процедур і інструктажів. Для підвищення результативності, рекомендується регулярно переглядати наявні протоколи, удосконалювати систему навчання персоналу та проводити внутрішні перевірки. Інвестиції через використання інноваційних технологій для покращення безпеки харчових продуктів окупуються з часом, оскільки допомагають уникнути великих фінансових та репутаційних втрат.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Сніжко Ю. І., Чорна Т. М. Безпечність харчових продуктів в закладах ресторанного бізнесу: матеріали X міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ: КНУКІМ, 2023. С. 74–77.
2. Будашка Д. 8 рекомендацій шеф-кухарям щодо безпеки харчових продуктів. <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/berezhennja-funkcionuvannja-vashogo-biznesu-vprodovzh-koronavirusu/Bezpeka-izhi/kharchova-bezpeka-restorani-korona.html>. (дата звернення: 20.03.2025).
3. Турчиняк М. К. Харчова безпека у закладах ресторанного господарства: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення», 2 червня 2021 р., м. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2021. С. 176–177.
4. Дишкантюк О. В., Власюк К. В., Тітомир Л. А., Жмудь А. В. Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. *Таврійський науковий вісник*. 2024. № 5. С. 113–119.
5. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. Київ : Фірма «ІЙКОС»; Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
6. Кругляк Г. О. Дослідження ролі інноваційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства. *Вісник Економіка та продовольча безпека України*. 2018. Том 6. Вип. 3–4. С. 58–64
7. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. URL: <http://www.vosst.vn.ua/19-normativni-akty/182-metodychni-nastanovy-z-dotrymannia-vymoh-zakonodavstva-ukrainy-shchodo-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv-u-zakladakh-restorannoho-hospodarstva-ukrkoopspilka> (дата звернення: 20.03.2025).
8. Ланиця І. Ф. Безпека харчових продуктів в ресторанному господарстві: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення», м. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2023. С. 211–212.

REFERENCES:

1. Snizhko, Yu. I., Chorna, T. M. (2023). Bezpechnist kharchovykh produktiv v zakladakh restorannoho biznesu [Food safety in restaurant establishments]: materialy Kh mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Hostynnist, servis, turizm: dosvid, problemy, innovatsii" – materials of the 10th International Scientific and Practical Conference "Hospitality, Service, Tourism: Experience, Problems, Innovations", Kyiv : KNUKIM, 74–77.
2. Budashka, D. 8 rekomendatsii shef-kukhariam shchodo bezpeky kharchovykh produktiv [8 food safety tips for chefs]. <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/berezhennja-funkcionuvannja-vashogo-biznesu-vprodovzh-koronavirusu/Bezpeka-izhi/kharchova-bezpeka-restorani-korona.html> (accessed 20.03.2025).
3. Turchyniak, M. K. (2021). Kharchova bezpeka u zakladakh restorannoho hospodarstva [Food safety in restaurant establishments]: materialy mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Suchasni napriamy rozvytku ekonomiky, pidpriemnytstva, tekhnolohii

ta yikh pravovoho zabezpechennia” – materials of the international scientific-practical conference “Modern directions of development of economy, entrepreneurship, technologies and their legal support”, 2.06.2021, Lviv : Publ. LTEU, 176–177.

4. Dyshkantiuk, O. V., Vlasiuk, K. V., Titomyr, L. A., Zhmud, A. V. (2024). Innovatsii v restorannomu hospodarstvi: adaptatsiia tekhnolohii kharchuvannia do suchasnykh vymoh staloho rozvytku [Innovations in the restaurant industry: adapting food technologies to modern requirements of sustainable development]. *Tavriiskyi naukovi visnyk – Tavria Scientific Bulletin*, 5, 113–119.

5. Arkhipov, V. V., Ivannykova, T. V., Arkhipova, A. V. (2007). Restaurant business: Assortment, technology and product quality management in a modern restaurant [Restaurant business: Assortment, technology and product quality management in a modern restaurant]. Educational textbook. Kyiv : Company “IYKOS”; Educational Literature Center, 382 p.

6. Kruhliak, H. O. (2018). Doslidzhennia roli innovatsiinykh tekhnolohii v upravlinni pidpriemstvamy hotelno-restorannoho hospodarstva [Research into the role of innovative technologies in the management of hotel and restaurant enterprises]. *Visnyk Ekonomika ta prodovolcha bezpeka Ukrainy – Bulletin Economy and Food Security of Ukraine*, 6 (3–4), 58–64.

7. Metodychni nastanovy z dotrymannia vymoh zakonodavstva Ukrainy shchodo bezpechnosti kharchovykh produktiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Methodological guidelines for compliance with the requirements of Ukrainian legislation regarding food safety in restaurant establishments]. <http://www.vosst.vn.ua/19-normatyvni-akty/182-metodychni-nastanovy-z-dotrymannia-vymoh-zakonodavstva-ukrainy-shchodo-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv-u-zakladakh-restorannoho-hospodarstva-ukrkoopspilka> (accessed 20.03.2025).

8. Lanytsia, I. F. (2023). Bezpeka kharchovykh produktiv v restorannomu hospodarstvi [Food safety in the restaurant industry]: materialy mizhnar. nauk.-prakt. konf. “Suchasni napriamy rozvytku ekonomiky, pidpriemnytstva, tekhnolohii ta yikh pravovoho zabezpechennia” – materials of the international scientific-practical conference “Modern directions of development of economy, entrepreneurship, technologies and their legal support”, Lviv : Publ. LTEU, 211–212.