

<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2025-348-6-51>

УДК 640.432:[005.934:641]

СЕГЕДА Ірина

Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова

<https://orcid.org/0000-0002-8176-9721>

e-mail: Irina.segeda2006@gmail.com

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Стаття присвячена дослідженню основних етапів впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в закладах ресторанного господарства.

В роботі вивчено особливості введення системи НАССР у закладах ресторанного господарства, зокрема розглядаються ключові етапи реалізації цієї системи, проблеми, що виникають у процесі її адаптації до конкретних умов функціонування закладів ресторанного господарства визначеного типу, та потенційні переваги, які отримує бізнес у результаті ефективного застосування стандартів харчової безпеки.

В статті також детально розписаний алгоритм впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства, що складається з десяти визначальних етапів, послідовне дотримання яких дає змогу створити у закладі ресторанного господарства стійку культуру безпеки харчових продуктів, що є вагомою перевагою як для обслуговуючого персоналу закладу, так і для його гостей.

Проведене дослідження підтверджує необхідність впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, але наголошує і на проблеми, з якими може стикнутися будь-яке підприємство ресторанного бізнесу.

Ключові слова: система НАССР, заклад ресторанного господарства, безпека харчових продуктів, етапи впровадження.

SEGEDA Iryna

O.M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv

IMPLEMENTATION OF A FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN CATERING ESTABLISHMENTS

The article is dedicated to studying the main stages of implementing the food safety management system (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) in catering establishments.

The study examines the features of implementing the HACCP system in catering establishments, specifically considering the key stages of its implementation, the problems that arise during its adaptation to the specific operational conditions of catering establishments of a particular type, and the potential benefits that businesses gain as a result of the effective application of food safety standards.

The features of the international HACCP concept have been presented, and its advantages in the activities of various types of catering establishments have been considered, taking into account strategic management.

Seven universal basic principles of the HACCP system for all catering establishments have been highlighted. It is indicated that the implementation of the HACCP within an enterprise takes the form of a clear 'life cycle', consisting of several consecutive stages, starting with the formation of the HACCP working group and ending with the analysis of the results of system implementation, taking into account new risks, changes in the production process, or the country's legislation. This indicates that HACCP is not a one-time action but a dynamic, flexible system that is continuously improving.

The article also provides a detailed description of the algorithm for implementing the HACCP system in catering establishments, which consists of ten key stages, the sequential adherence to which allows the creation of a sustainable food safety culture in the establishment, which is a significant advantage both for the service staff and for its guests.

The conducted study confirms the need to implement a food safety management system, but also highlights the issues that any restaurant business may face.

Keywords: HACCP system, catering establishment, food safety, implementation stages.

Стаття надійшла до редакції / Received 01.11.2025

Прийнята до друку / Accepted 04.12.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

У новій редакції закону України № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1], який набув чинності у 2015 році, містяться положення, у яких виділяється проміжок часу на перехідний період, за який усі оператори ринку харчових продуктів переходять від застарілих норм та правил на сучасні системи менеджменту контролю якості продукції. Так, з 20 вересня 2019 року впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) стає обов'язковим для всіх закладів ресторанного господарства, зокрема для малих потужностей. Такі зміни для багатьох закладів стали викликом, бо з'явилася потреба у навчанні персоналу, зміні у технологіях, сертифікації. Очевидно, що все це потребує додаткових витрат, якщо керівництво дійсно хоче не просто впровадження системи НАССР, а її реальне функціонування. Через це ретельний аналіз етапів її впровадження є вкрай актуальним.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Про переваги системи НАССР та її функціонування в закладах ресторанного господарства говорять сучасні вітчизняні та зарубіжні науковці та навіть власники ресторанного бізнесу, як з огляду на законодавство та міжнародні стандарти, так і через реальні потреби у підвищенні харчової безпеки та якості. Так, Л. Ю. Матвійчук, Л. М. Чепурда, Г. М. Чепурда в своєму дослідженні [2] виявили, що НАССР дозволяє гарантувати високу якість і безпечність харчової продукції, підносить довірче ставлення споживачів, сприяє відповідності світовим нормам. В. Г. Шуліка, А. В. Ковтун, О. В. Бортнічук [3] структурували переваги впровадження системи НАССР. В роботі В. А. Русавської та В. М. Черватюк [4] доведено, що застосування НАССР створює ефективну систему управління якістю продукції через стандартизацію виробничих процесів. Отже, виникає необхідність дослідження етапів впровадження системи управління безпекою харчових продуктів в закладах ресторанного господарства.

ВИДІЛЕННЯ НЕВИРІШЕНИХ РАНІШЕ ЧАСТИН ЗАГАЛЬНОЇ ПРОБЛЕМИ, КОТРИМ ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ СТАТТЯ

Хоча система НАССР і є важливим кроком до забезпечення високої якості та безпечності харчування, її впровадження в українських реаліях часто супроводжується низкою проблем. Для їх подолання потрібні не лише законодавчі вимоги, а й практична підтримка підприємств – через навчання, спрощення підходів до впровадження у малих закладах та формування культури харчової безпеки на всіх рівнях. Стаття присвячена вивченню особливостей впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства, зокрема розглядаються ключові етапи реалізації цієї системи, проблеми, що виникають у процесі її адаптації до конкретних умов функціонування закладів ресторанного господарства, та потенційні переваги, які отримує бізнес у результаті ефективного застосування стандартів харчової безпеки.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Отже, метою дослідження є визначення загальних принципів і особливостей впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства, вираження проблем, що виникають під час її адаптації, а також аналіз переваг застосування системи харчової безпеки в ресторанному бізнесі.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Система управління безпекою харчових продуктів (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points – Аналіз небезпечних факторів та критичних контрольних точок) доручає обов'язок за визначення важливих аспектів виготовлення безпечної харчової продукції на виробників. Методологія НАССР передбачає активну участь самого підприємства у виявленні ризиків і розробці заходів з управління ними. Методологічно система НАССР передбачає багатоступеневий підхід, де першочергово здійснюється аналіз можливих біологічних, хімічних і фізичних загроз. Біологічні небезпеки включають шкідливі мікроорганізми (бактерії, віруси, паразити), хімічні – залишки пестицидів, мийних засобів, алергенів, токсичних речовин, тоді як фізичні – це сторонні предмети, такі як уламки скла, металеві елементи або інші матеріали, що можуть потрапити до продукту. Метод НАССР охоплює всі етапи ланцюга поставок, від виробництва до реалізації харчових продуктів та дозволяє оцінити рівень ризику та визначити ті точки виробництва, де можливе ефективне запобігання або усунення небезпеки.

Концепція НАССР визнана на світовому рівні. Вона була розроблена для створення основних вимог до безпечного виробництва харчових продуктів. У багатьох державах дотримання концепції НАССР є обов'язковим для усіх фірм, які виготовляють, переробляють чи збувають харчові продукти.

Загалом, запровадження та сертифікація системи керування безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР надає підприємству такі переваги, як:

- гарантувати випуск безпечної продукції завдяки систематичному контролю на всіх етапах виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які можуть загрожувати безпечності харчових продуктів – запобігати, усувати або зводити до мінімуму їхній вплив;
- гарантувати, що харчові продукти будуть безпечні на момент їхнього споживання;
- забезпечувати відповідні гігієнічні умови виробництва згідно з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність законодавчим та регуляторним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- зміцнити довіру споживачів, замовників та наглядових органів до безпечності виробленої продукції й покращити імідж підприємства;
- розширити ринки збуту та отримати доступ до закордонних ринків;
- забезпечити впровадження та функціонування належної виробничої практики – GMP – Good Manufacturing Practice;
- підвищити відповідальність персоналу та забезпечити розуміння всіма працівниками першочерговості важливості аспектів безпечності продукції.

Стратегія НАССР – це не лише набір технічних правил, а філософія відповідального виробництва,

яка починається з усвідомлення відповідальності виробника за безпечність продукції. Вона потребує постійного залучення керівництва, належної підготовки кадрів і системного моніторингу процесів. Завдяки впровадженню НАССР підприємства мають змогу створити прозорий, логічний механізм управління ризиками та вести діяльність відповідно до міжнародних стандартів.

Система НАССР включає сім основних принципів, які є універсальними для всіх закладів ресторанного господарства:

1. Ідентифікація потенційних небезпек.
2. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).
3. Встановлення критичних меж для кожної ККТ.
4. Створення процедур моніторингу.
5. Визначення коригувальних дій у випадку відхилень.
6. Проведення верифікації (перевірки ефективності).
7. Документування всіх процедур та дій.

Розгортання НАССР у межах підприємства має форму чіткого «життєвого циклу», що складається з кількох послідовних етапів. Все починається з формування робочої групи НАССР, до якої входять спеціалісти з різних сфер діяльності підприємства: технологи, контролери якості, представники адміністрації. Після цього здійснюється опис продуктів, вивчаються всі стадії технологічного процесу, створюються детальні блок-схеми. Далі проводиться системний аналіз потенційних небезпек, визначаються критичні точки у виробництві. На кожній такій точці встановлюються критичні межі – наприклад, температура зберігання, час термічної обробки, рівень кислотності. Моніторинг цих меж здійснюється відповідальною особою, а в разі виявлення відхилень запускаються коригувальні дії, передбачені процедурою НАССР. Важливою вимогою системи є ведення повної документації – від журналів температурного контролю до планів дій у разі нештатної ситуації. Ці записи дозволяють як перевірити дієвість системи на практиці, так і довести відповідність вимогам контролюючих органів. Завершальним етапом життєвого циклу є верифікація – аналіз результатів впровадження, перевірка ефективності процедур, періодичний перегляд системи з урахуванням нових ризиків, змін у процесі або законодавстві.

В Україні контролем безпечності харчових продуктів займаються: Міністерство охорони здоров'я України через Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [5] і Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України через Державну екологічну інспекцію України [6]. Але, на жаль, жоден з цих органів не дає стовідсоткової гарантії безпечності продукції загалом, оскільки вони контролюють лише деякі окремі ділянки виробництва, не забезпечуючи при цьому контролю на всіх ділянках «від лану до столу».

Отже, НАССР – це не разова дія, а динамічна, гнучка система, яка постійно вдосконалюється. Вона охоплює всі етапи – від розробки стратегії до внутрішніх аудитів і контролю результатів. У сучасних умовах вона є не просто рекомендацією, а обов'язковою вимогою для будь-якого закладу, що має на меті виробляти якісну, конкурентну та безпечну продукцію. Саме тому впровадження НАССР розглядається як обов'язковий компонент системи управління якістю і репутацією ресторанного підприємства.

Алгоритм впровадження системи НАССР у заклад ресторанного господарства передбачає 10 основних етапів (рис. 1), а саме:

1. Аналіз стандартів, нормативної бази та чинних документів. Включає в себе вивчення, ознайомлення з законодавчими актами, які регулюють безпеку харчових продуктів: настанови Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [5], ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) [7], Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1] – тобто низку вимог, яким мусять відповідати оператори ринку продовольчих товарів. Всі вимоги мають бути враховані в процесі реалізації системи НАССР.

2. Формування робочої групи НАССР. Група НАССР для закладу ресторанного господарства повинна складатися з персоналу, який володіє знаннями про небезпечні чинники, характерні для харчових продуктів і технологічних процесів; забезпечує належне проведення технологічних операцій або бере у них участь; має досвід у введенні належної практики виробництва та належної практики гігієни. Кожен член групи НАССР повинен бути відповідальним за один чи кілька процесів. Доцільно буде запроваджувати практику взаємозамінності.

Зазвичай, це з керівництвом, адміністратор закладу, шеф-кухар, технолог, представник відділу закупівель, а також з інженер з якості, спеціаліста з безпеки харчових продуктів та інші. Група організовуватиме всі етапи впровадження, контролюватиме виконання плану та буде проводити регулярні перевірки. Якщо потрібно, на етапі розробки можна залучити зовнішніх фахівців, які мають глибинні знання про небезпечні чинники, притаманні продовольчим товарам, технологічні процеси та засади НАССР.

3. Створення інформаційної бази за кожним найменуванням в меню. Для кожної позиції в меню ресторану складається детальна інформація, що описує назву страви, склад інгредієнтів, структуру та фізико-хімічні характеристики (наприклад вміст вологи, рН), мікробіологічні та хімічні критерії, прийоми термічної обробки, умови зберігання та температурні режими, визначення терміну придатності, вид маркування способів

споживчого та транспортного упакування, умови зберігання та транспортування, спосіб реалізації та метод збуту, а також дані про потенційного споживача або групу споживачів; спосіб споживання (використання). Це дозволить визначити потенційні небезпеки для кожної страви та забезпечити безпеку для гостей закладу.

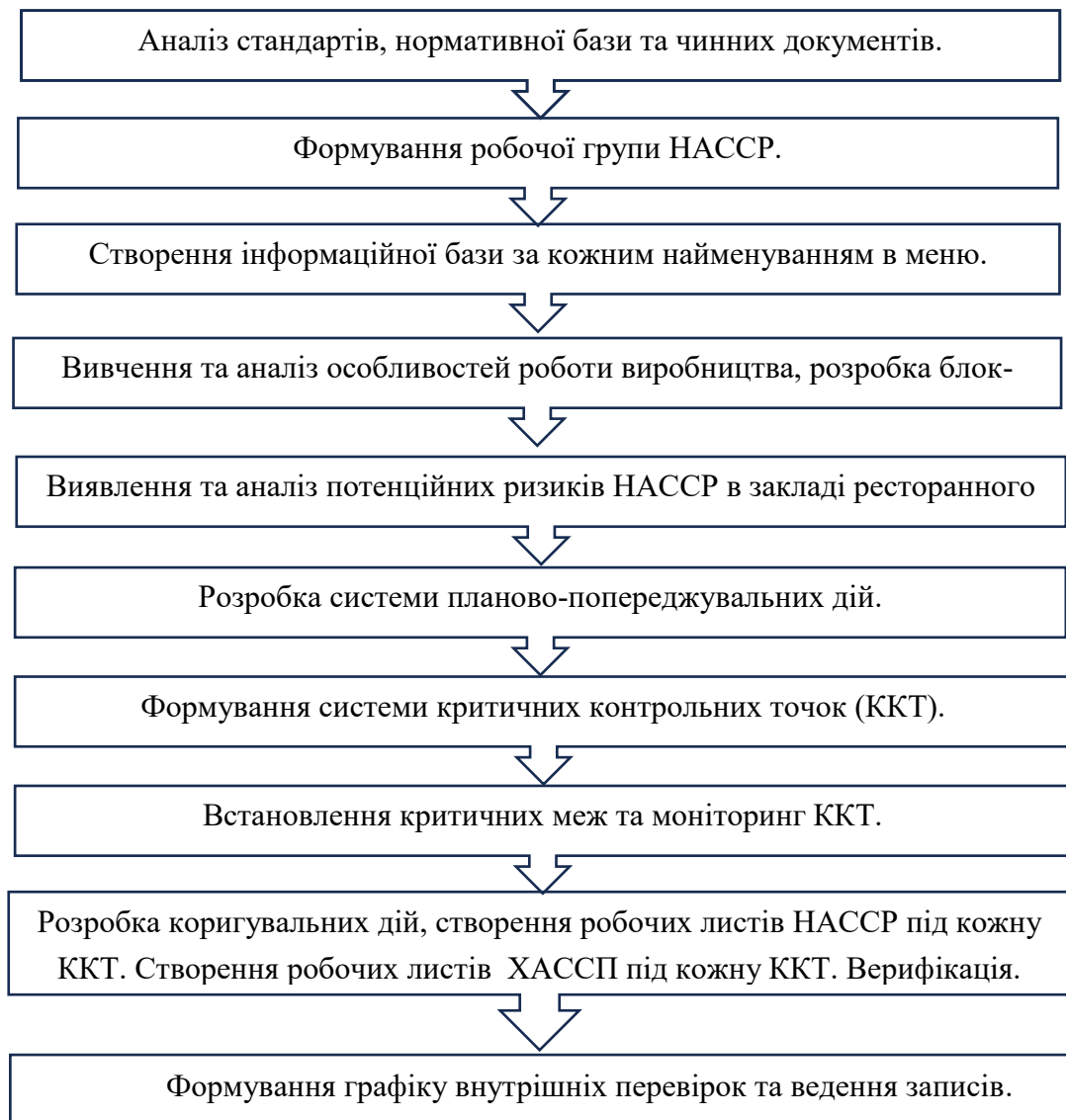


Рис. 1 Послідовність етапів впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства

4. Вивчення та аналіз особливостей роботи виробництва, розробка блок-схем. Цей етап включає створення планів території закладу (із зазначенням розміщення виробничих та адміністративних споруд, пунктів дезінфекції, шляхів руху транспортних засобів) та плану цехів (виробничих дільниць), а також верифікацію на завершеність та наявність настанов технологічних процесів, регламентів, технологічних карток, і власне формування блок-схем виробничих операцій, від яких залежать безпека та якість продукції (усі технологічні дії мають бути перелічені).

Блок-схема ілюструє усі кроки процесу у сфері контролю за потужністю – від прибуття необроблених, частково оброблених чи вторинно перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із їжею, до відвантаження харчових продуктів кінцевим споживачам та іншим покупцям, охоплюючи їхню підготовку, опрацювання, фасування, зберігання й логістику. Блок-схеми підлягають верифікації. Усі виробничі операції зображають у чіткій послідовності разом із потрібними технічними відомостями.

5. Виявлення та аналіз потенційних ризиків НАССР в закладі ресторанного господарства. На цьому етапі впровадження системи НАССР у закладі варто провести всебічний аналіз потенційних ризиків, які можуть виникнути на всіх етапах харчового ланцюга – від прийому сировини до подачі страви споживачеві, від «лану до столу». Кожен ризик має бути перевірений відповідно до системи НАССР (табл. 1 (1-й та 2-й стовпці)).

Таблиця 1

Групи потенційних ризиків в харчовому ланцюзі закладу ресторанного господарства

Групи потенційних ризиків на різних етапах	Можливі ризики	Планово-попереджувальні дії
Приєм та зберігання сировини	Біологічні: зараження сировини мікробами тощо; фізичні: потрапляння до сировини сторонніх предметів; хімічні: залишки токсичних речовин, пестицидів.	Перевірка сертифікатів якості та іншої супровідної документації при прийманні сировини; органолептичний контроль. Дотримання санітарно-гігієнічних норм і температуро-вологісного режиму в складських приміщеннях.
Механічна обробка продуктів: миття, очищення, нарізання тощо	Перехресне забруднення інвентарю; порушення санітарно-гігієнічного стану утримання приміщень, обладнання, інвентарю; особиста гігієна персоналу.	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог до утримання інвентарю у виробничих приміщеннях; обов'язкове маркування інвентарю. Санітарна обробка овочів. Своєчасне прибирання приміщень, вивіз відходів.
Термічна обробка продуктів: смаження, варіння, запікання тощо	Порушення технологічного процесу: утворення шкідливих речовин, розповсюдження бактерій.	Контроль технологічного процесу термічної обробки продуктів; дотримання рецептури.
Зберігання напівфабрикатів і подавання готових страв	Недотримання температуро-вологісного режиму, товарного сусідства; неправильне маркування товарів або його відсутність.	Наявність чіткого маркування. Контроль температуро-вологісного режиму та умов зберігання.

6. Розробка системи планово-попереджувальних дій. Розробка системи планово-попереджувальних дій (ППД) передбачає низку заходів, спрямованих на запобігання виникненню харчових ризиків ще до їх появи (табл. 1 (3-й стовпець)).

Таким чином, система ППД у закладі ресторанного господарства забезпечить надійний контроль над кожним етапом обігу сировини, значно знизить ймовірність потрапляння небезпечної продукції в обіг і сформує міцну основу для подальшого безпечного виробничого процесу.

7. Формування системи критичних контрольних точок (ККТ). Процес створення системи ККТ ґрунтується на блок-схемах процесів приготування страв, врахуванні фізичних, хімічних та біологічних небезпек, а також на принципах НАССР. Основними ККТ для закладу ресторанного господарства є:

- прийом сировини – перевірка температури та супровідних документів;
- зберігання – контроль температурних режимів
- термічна обробка – перевірка внутрішньої температури готової страви
- запобігання перехресному забрудненню – роздільний інвентар, дотримання гігієни;
- подача страв – контроль температури перед подачею.

8. Встановлення критичних меж та моніторинг ККТ. Після проведення аналізу потенційних ризиків на всіх стадіях технологічного процесу в закладі треба окреслити критичні контрольні точки (ККТ), які є ключовими для забезпечення безпечності харчової продукції. Для кожної ККТ визначені критичні межі, методи моніторингу, відповідальні особи та дії у разі відхилення:

- температурні межі;
- відсутність прострочених товарів або пошкодженої упаковки;
- наявність супровідних документів (сертифікати якості, ветеринарні довідки);
- температура, строки придатності, рівень вологості тощо;
- внутрішня температура готової страви;
- час обробки — відповідно до рецептури, без скорочення;
- зниження температури, охолодження, часові межі та режим;
- температурні межі подачі страв, без ознак повторного розігрівання або зміни структури;
- запобігання перехресному забрудненню, роздільні дошки, ножі та посуд для сирих і готових продуктів, обробка інвентарю дезінфекційними засобами після кожного етапу.

Ці межі є орієнтиром для безпечного виробництва страв та входять до плану моніторингу НАССР. Моніторинг включає контроль на всіх етапах, повсякденні перевірки тощо. Якщо межа порушена - застосовуються коригувальні дії (наприклад, утилізація, повторна термообробка або відсторонення партії).

9. Розробка коригувальних дій, створення робочих листів НАССР під кожну ККТ. Створення робочих листів НАССР під кожну ККТ. Верифікація. Основна мета етапу – забезпечити оперативне усунення виявлених порушень у критичних контрольних точках і запобігти повторенню подібних ситуацій у майбутньому. Верифікація є процесом перевірки ефективності реалізації системи НАССР, зокрема коригувальних дій, і дозволяє підтвердити, що встановлені ККТ працюють належним чином і система справно функціонує. Це також може включати перевірку точності робочих листів, коректність дій у разі відхилення та оцінку загальної ефективності системи.

10. Формування графіку внутрішніх перевірок та ведення записів. Заключний організаційний етап впровадження системи НАССР у закладі ресторанного господарства, який включає щотижневі перевірки

гігієни персоналу, щоденний моніторинг температур, щомісячні перевірки дотримання процедур НАССР на виробництві та щоквартальні аудити з боку відповідальної особи. Усі результати фіксуються в журналах обліку, робочих листах НАССР та звітах. Записи зберігаються за внутрішніми процедурами, що гарантує відповідність вимогам контролюючих органів. Своєчасний аналіз результатів дає змогу виявляти проблеми та поліпшувати процеси, сприяючи формуванню культури безпеки харчових продуктів у закладі.

Загалом, впровадження НАССР створює у закладі ресторанного господарства стійку культуру безпеки харчових продуктів, що є вагомою перевагою як для команди закладу, так і для його гостей.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження підтверджує необхідність впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, але наголошує на проблеми, з якими може стикнутися будь-яке підприємство ресторанного бізнесу, які, на жаль, ведуть до формального функціонування системи НАССР. У перспективі варто посилити підтримку з боку держави шляхом надання пільг на впровадження НАССР. Також безпосередньої уваги потребує якісне навчання працівників і власників закладів ресторанного господарства органами Держпродспоживслужби, і, звісно, спрощення процедур для малих закладів, яких більшість.

Література

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 18.10.2025).
2. Матвійчук, Л., Чепурда, Л., Чепурда, Г. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2 (6), 2022. С. 9-14. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.2) (дата звернення 24.09.2025).
3. Шуліка В. Г., Ковтун А. В., Бортнічук О. В. Впровадження системи управління безпечністю НАССР у закладах ресторанного господарства. *Scientific World Journal*, 2023. Issue 19. Pp. 127-132. URL: <https://dSPACE.nuft.edu.ua/handle/123456789/40975> (дата звернення 24.09.2025).
4. Русавська В. А., Черватюк В. М. НАССР як метод забезпечення харчової безпеки в закладах ресторанного господарства. *Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України* : матеріали 2-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 26-27 листопада 2024 р. : у 2 ч. Ч. 2. Харків : НТУ "ХПІ", 2024. С. 118-120. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/87041> (дата звернення 19.09.2025).
5. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів : офіційний сайт. URL: <https://dpss.gov.ua/> (дата звернення 10.10.2025).
6. Державна екологічна інспекція України : офіційний сайт. URL: <https://www.dei.gov.ua/> (дата звернення 10.10.2025).
7. DSTU ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 19 с.

Reference

1. Pro osnovni pryncypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv : Zakon Ukrainy vid 23.12.1997 № 771/97-VR. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (data zvernennia 18.10.2025).
2. Matviichuk, L., Chepurda, L., Chepurda, H. Perspektyvy vprovadzhennia systemy upravlinnia bezpechnosti ta yakistiu produktsii restorannoho hospodarstva. *Innovatsii ta tekhnologii v sferi poslug i kharchuvannia*. 2 (6), 2022. S. 9-14. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.2) (data zvernennia 24.09.2025).
3. Shulika V. H., Kovtun A. V., Bortnichuk O. V. Vprovadzhennia systemy upravlinnia bezpechnosti NASSR u zakladykh restorannoho hospodarstva. *Scientific World Journal*, 2023. Issue 19. Pp. 127-132. URL: <https://dSPACE.nuft.edu.ua/handle/123456789/40975> (data zvernennia 24.09.2025).
4. Rusavska V. A., Chervatiuk V. M. NASSR yak metod zabezpechennia kharchovoi bezpeky v zakladykh restorannoho hospodarstva. *Marketynhovi ta orhanizatsiini mekhanizmy poviennoho rozvytku haluzi hostynnosti ta turyzmu Ukrainy* : materialy 2-yi Mizhnar. nauk.-prakt. konf., 26-27 lystopada 2024 r. : u 2 ch. Ch. 2. Kharkiv : NTU "KhPI", 2024. S. 118-120. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/87041> (data zvernennia 19.09.2025).
5. Derzhavna sluzhba Ukrainy z pytan bezpechnosti kharchovykh produktiv ta zakhystu spozhyvachiv : ofitsiyni sait. URL: <https://dpss.gov.ua/> (data zvernennia 10.10.2025).
6. Derzhavna ekolohichna inspektsiia Ukrainy : ofitsiyni sait. URL: <https://www.dei.gov.ua/> (data zvernennia 10.10.2025).
7. DSTU ISO 22000:2019 Systemy upravlinnia bezpechnosti kharchovykh produktiv. Vymohy do bud-yakoi orhanizatsii v kharchovomu lantsiuzi (ISO 22000:2018, IDT). Kyiv : DP «UkrNDNTs», 2019. 19 s.