

29. Myhal, A.V., & Bokoch, V.V. (2017). *Nederevni resursy [Non-wood resources]*. Uzhhorod: Vyd-vo UzhNU «Hoverla» [in Ukrainian].

30. Mulyk, T.O., Mulyk, Ya.I., & Koloniuk, O.Yu. (2024). Elektronnyi oblik derevyny yak instrument efektyvnosti lisohospodarskoi diialnosti [Electronic accounting of wood as a tool for the efficiency of forestry activities]. *Mizhnarodnyi naukovyi zhurnal «Internauka». Serii: «Ekonomichni nauky» – International scientific journal «Internauka». Series: «Economic Sciences», 7*. Retrieved from: <https://www.inter-nauka.com/uploads/public/17225507004072.pdf>
DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-7-10141> [in Ukrainian].

31. Natsionalne polozhennia (standart) bukhhalterskoho obliku 30 «Biolohichni aktyvy»: Nakaz Ministerstva finansiv Ukrainy № 790 [National regulation (standard) of accounting 30 «Biological assets»: Order of the Ministry of Finance of Ukraine № 790]. (2005, November 18). zakon.rada.gov.ua. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1456-05#Text> [in Ukrainian].

32. Pro zatverdzhennia Metodychnykh rekomendatsii z bukhhalterskoho obliku biolohichnykh aktyviv: Nakaz Ministerstva finansiv Ukrainy № 1315 [n the approval of Methodological recommendations for the accounting of biological assets: Order of the Ministry of Finance of Ukraine № 1315]. (2006, December 29). zakon.rada.gov.ua. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1315201-06#Text> [in Ukrainian].

Відомості про автора

ДРИМАНОВА Людмила Миколаївна – аспірантка третього року навчання кафедри аналізу та аудиту, Вінницький національний аграрний університет (21008, м. Вінниця, вул. Сонячна, 3, e-mail: ldrimanova623@ukr.net).

DRYMANOVA Liudmyla – Postgraduate Student of the Third Year of the Department of Analysis and Audit, Vinnytsia National Agrarian University (21008, Vinnytsia, 3, Soniachna Str., e-mail: ldrimanova623@ukr.net).

УДК 338.432:001.8

DOI: 10.37128/2411-4413-2024-2-7

**ХАРЧОВА БЕЗПЕКА
В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

БЕЗРУЧЕНКОВ Ю.В.,
кандидат педагогічних наук, доцент
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Львівський торговельно-економічний університет
(м. Львів)

ЩУКА Г.П.,
доктор педагогічних наук, професор
кафедри географії та туризму,
Закарпатський угорський інститут імені
Ференца Ракоці II
(м. Берегове)

У статті розглядаються проблеми харчової безпеки й гігієни в ресторанному бізнесі на основі спостережень за робочими процесами кухарів на прикладі окремих підприємств

ресторанного господарства м. Львова й аналізу їхніх відповідей на опитування. Під час дослідження було виявлено суттєві прогалини у дотриманні санітарних норм, зокрема щодо миття рук працівниками ресторанних підприємств. Встановлено, що лише 1 з 3 працівників кухні дотримується рекомендацій щодо миття рук у встановлений час. Крім того, у закладах ресторанного господарства з кількома рукомийниками на кухні спостерігається співвідношення приблизно 9:2-3 між кількістю дій, що потребують миття рук, і фактичними миттями рук на годину. Це свідчить про значний розрив між рекомендованою практикою та реальним дотриманням гігієнічних норм серед працівників кухонного персоналу. Виявлено, що лише 3 з 4 працівників здійснювали миття рук після обробки сирих продуктів тваринного походження, і лише 1 з 10 працівників мив руки після того, як торкався свого обличчя або тіла.

Виявлено, що літні й досвідчені працівники кухні мють руки частіше, ніж їхні молодші колеги. Виділено фактори, що впливають на здатність працівників належно проводити санітарну обробку рук. Серед таких факторів потрібно виділити дефіцит часу через великий обсяг роботи, відсутність рукомийника на ділянці виробництва або його віддаленість від зони основних процесів. З'ясовано, що більшість досліджених закладів ресторанного господарства мали проблеми з дотриманням санітарних норм і рекомендацій НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Такі прогалини у харчовій безпеці й виробничому процесі загалом менеджери ресторанного бізнесу виправдовують недостатністю або відсутністю спеціальних знань персоналу й обмеженнями у просторі кухні, інфраструктура якої не дозволяє використовувати більшу кількість рукомийників і мийних ванн.

Авторами зазначається, що для покращення стану харчової безпеки в ресторанному бізнесі необхідно акцентувати увагу на навчанні персоналу, проведенні тренінгів із харчової безпеки й посиленні культури харчової безпеки. Регулярне навчання працівників, особливо молодших, є критично важливим для підтримання високих стандартів гігієни. Менеджерам потрібно організовувати регулярні контрольні пункти навчання та демонстрації належної гігієни рук, а також залучати партнерів, які пропонують гігієнічні консультації. На стадії проєктування виробничих потужностей необхідно ознайомитися зі стандартами й вимогами до проєктування виробництва, а для закладів, що вже працюють, розглянути можливість перепланування кухні й оснащення необхідною інфраструктурою.

Висновки статті підкреслюють важливість удосконалення та постійного контролю над підвищенням рівня харчової безпеки ресторанного бізнесу. Проведення навчання з правильного миття рук, усунення перешкод для миття рук і перегляд етапів приготування їжі допоможуть зменшити ризик захворювання від споживання заражених продуктів і підвищити загальний рівень безпеки й гігієни в ресторанному бізнесі.

Ключові слова: харчова безпека, гігієна рук, ресторанний бізнес, планування виробничих потужностей, вимоги НАССР, культура безпеки в ресторанному бізнесі, безпека харчових продуктів, компоненти культури безпеки в ресторанному господарстві.

Табл.: 2. Літ.: 10.

FOOD SAFETY IN THE RESTAURANT INDUSTRY

BEZRUCHENKOV Yuriy,

*Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor
of the Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Lviv University of Trade and Economics
(Lviv)*

SHCHUKA Halyna,

*Doctor of Pedagogical Sciences, Professor
of the Department of Geography and Tourism,
Transcarpathian Hungarian Institute named after Ferenc Rakocza II
(Berehove)*

The article examines the problems of food safety and hygiene in the restaurant business based on the observations of the work processes of chefs on the example of individual enterprises of the Lviv restaurant industry and analysis of their answers to the survey. The study identified significant gaps in the adherence to sanitary standards, particularly regarding handwashing practices among restaurant employees. It was found that only 1 in 3 kitchen workers follows the recommended handwashing guidelines at the appropriate times. Additionally, in food establishments with multiple handwashing stations in the kitchen, there is an approximate 9:2-3 ratio between the number of the actions requiring handwashing and the actual instances of handwashing per hour. This indicates a significant discrepancy between recommended practices and the actual compliance with hygiene standards among kitchen staff. The study also found that only 3 out of 4 workers washed their hands after handling raw animal products, and only 1 in 10 washed their hands after touching their face or body.

The study revealed that older and more experienced kitchen workers wash their hands more frequently than their younger counterparts. Factors affecting employees' ability to properly sanitize their hands were highlighted, including time constraints due to a high workload, the absence of a handwashing station at the production site, or its distance from the main process area. It was discovered that most of the investigated restaurant establishments had issues with complying with the sanitary standards and HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) recommendations. Restaurant business managers justified these gaps in food safety and the overall production process by citing a lack of or insufficient specialized knowledge among staff and spatial limitations in the kitchen, where the infrastructure does not allow for the use of additional handwashing stations and sinks.

The authors note that improving food safety in the restaurant business requires a focus on staff training, conducting food safety workshops, and strengthening the culture of food safety. Regular training of employees, especially younger ones, is critically important for maintaining high hygiene standards. Managers should organize regular training checkpoints and demonstrations of proper hand hygiene, as well as engage partners offering hygiene consultations. During the design phase of production facilities, it is essential to familiarize oneself with the standards and requirements for production design. For existing establishments, the possibility of kitchen redesign and necessary infrastructure upgrades should be considered.

The article's conclusions emphasize the importance of improving and constantly monitoring the level of food safety in the restaurant business. Conducting training on proper handwashing, removing obstacles to handwashing, and reviewing food preparation stages will help to reduce the risk of illness from consuming contaminated food and enhance the overall level of safety and hygiene in the restaurant industry.

Key words: food safety, hand hygiene, restaurant business, HACCP requirements, safety culture in the restaurant business, food safety, components of safety culture in the restaurant industry.

Tabl.: 2. Ref.: 10.

Постановка проблеми. Культура безпеки є важливим аспектом будь-якої галузі, зокрема й ресторанного господарства. Вона охоплює сукупність цінностей, переконань, норм і практик, спрямованих на забезпечення харчової безпеки в ресторанному бізнесі. Професіонали ресторанного бізнесу усвідомлюють важливість забезпечення безпеки харчових продуктів, але питання повсякденного дотримання стандартів HACCP залишається актуальною проблемою на світовому рівні, зокрема й в Україні.

Європейське агентство з безпеки харчових продуктів (European Food Safety Authority, EFSA) й Агентство з контролю за продуктами і ліками (Food and Drug Administration) США за 2023–2024 роки фіксують збільшення випадків харчових отруєнь у світі, а саме у закладах ресторанного господарства. Найпоширенішими порушеннями санітарних норм є недотримання правил щодо миття рук і порушення, пов'язані з недостатньою

санітарною обробкою робочих поверхонь, що контактували з харчовими продуктами [1, 2].

В Україні Державна установа «Львівський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України» відзначає зростання випадків гострих кишкових інфекцій, які передаються через забруднені руки. Інфекції спричиняються такими патогенами, як Norovirus, кишкова або дизентерійна паличка, Staphylococcus, Campylobacter, Salmonella й E. Coli [3].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У наукових дослідженнях і публікаціях останніх років активно вивчається питання безпеки харчових продуктів і пошуків способів вирішення цих проблем. Серед науковців, що працювали у цьому напрямку, можна відзначити В.В. Євлаша [9], Л.В. Газзаві-Рогозіну [9], М.Л. Серіка [9], Л.І. Сєногонова [9], О.В. Іванова [8], Л.В. Романіва й інших. Науковці провели комплексні дослідження, які загалом охоплювали безпеку харчових продуктів. Ці дослідження стали основою для подальших наукових розвідок, а також виробництва посібників для споживачів. Отримані результати використовуються як важлива інформаційна база для зниження ризиків, пов'язаних із вживанням неякісних продуктів. Відомості, зібрані у вищезгаданих дослідженнях, покликані сприяти підвищенню якості й безпеки харчових продуктів, що є критично важливим у сучасних умовах глобального ринку продуктів харчування.

Однак зазначена проблема потребує вдосконалення санітарних практик і підвищеної уваги до дотримання високих стандартів безпеки харчових продуктів, особливо в ресторанному бізнесі. На відміну від харчових виробництв, заклади ресторанного господарства часто нехтують дотриманням санітарних норм і рекомендацій НАССР, що вимагає посилення контролю та впровадження більш ефективних заходів.

Формулювання цілей статті. Мета статті полягає у виявленні факторів ризику, які впливають на харчову безпеку через гігієну персоналу в ресторанному бізнесі, а також визначення рекомендацій щодо підвищення рівня харчової безпеки в ресторанному господарстві.

Виклад основного матеріалу дослідження. Дотримання безпеки харчових продуктів є критичним аспектом управління ресторанными операціями. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», харчовий продукт – це будь-яка речовина або продукт (сирий, зокрема й сільськогосподарська продукція, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання людиною.

Безпека харчових продуктів – це відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини й супутніх матеріалів на організм людини. Кожному гарантується право вільного доступу до інформації про стан довкілля, про якість харчових продуктів і предметів побуту, а також право на її поширення, і така інформація ніким не може бути засекречена [4]. Держава встановила певні гарантії, і всі закони й інші нормативно-правові акти мають відповідати наведеній конституційній нормі [5].

Досягнення цієї мети є найефективнішим, коли всі члени команди повністю залучені до цього процесу й мають високий рівень професійної культури.

У загальному розумінні, культура – це сукупність матеріальних і духовних цінностей, створених людством протягом його історії, і до якої належать мова, мистецтво, релігія, традиції, звичаї, норми поведінки й інші аспекти, які визначають спосіб життя та мислення певної групи людей. Культура є динамічною системою, яка постійно змінюється та адаптується до нових умов [6, с. 12]. Культура безпеки в ресторанному господарстві – це сукупність цінностей, переконань, норм і практик, спрямованих на забезпечення харчової безпеки в ресторанному господарстві. Вона є одним із ключових елементів успішного функціонування закладів харчування. Культура безпеки захищає працівників і клієнтів, підвищує рівень довіри й задоволеності, а також сприяє розвитку бізнесу. Вона складається з різних компонентів, наведених у таблиці 1. Впровадження ефективної культури безпеки вимагає постійної уваги, навчання та інновацій, але результати варті зусиль.

Таблиця 1

Культура безпеки в ресторанному господарстві: компоненти

Компоненти культури безпеки	Опис
Навчання та підготовка персоналу	Регулярні тренінги з питань харчової безпеки, зокрема гігієна, пожежна безпека, перша допомога й інші аспекти
Дотримання стандартів і норм	Виконання всіх вимог законодавства і стандартів харчової безпеки, таких як санітарні норми, правила зберігання продуктів, дотримання гігієни й інші
Моніторинг й оцінка ризиків	Постійний аналіз потенційних ризиків і розробка заходів для їхньої мінімізації згідно з рекомендаціями НАССР
Комунікація та взаємодія	Відкрита комунікація між керівництвом і працівниками щодо питань харчової безпеки, а також залучення клієнтів до підтримки безпечного середовища
Інновації та технології	Використання сучасних ресторанних технологій для підвищення рівня безпеки, таких як: системи відеоспостереження; автоматизовані системи пожежогасіння; автоматизована комплексна система очистки й дезінсекції повітря, системи для моніторингу якості повітря; безконтактні термометри для контролю температури їжі; електронні системи контролю доступу для обмеження доступу до небезпечних зон; системи виявлення витоків газу й забруднення CO ₂ ; мобільні додатки для повідомлення про інциденти тощо

Джерело: [5; 6; 7] і доповнено авторами

Діяльність керівників ресторанів відіграє важливу роль у формуванні безпеки харчових продуктів і гігієни через впровадження різних стратегій та підходів на своїх підприємствах. Один з ефективних методів формування безпекової культури – це використання прикладів з практики. Керівники, які розкривають наративи, що акцентують важливість правильної обробки їжі й дотримання санітарних норм, можуть значно вплинути на свідомість команди. Аналіз успішних і навіть невдалих випадків з практики може підвищити увагу до деталей і підтримати спрямованість працівників на покращення стандартів безпеки харчових продуктів.

Крім того, практичні заходи й процедури є важливими для підтримки безпеки їжі. Наприклад, надання персоналу контрольних списків з обов'язковими завданнями щодо прибирання та дезінфекції поверхонь, які

контактують з їжею; складання інструктивних карт порядку санітарної обробки рук й інших процедур.

Розповсюдження мікробів із рук працівників на їжу є серйозною проблемою, яка часто призводить до спалахів харчових захворювань у ресторанному бізнесі. Згідно з інструкціями НАССР, правильне миття рук працівників виробничих потужностей є одним із ключових аспектів запобігання зараження їжі [7, с. 56]. Важливість дотримання правил особистої гігієни працівниками закладів ресторанного господарства є ключовим елементом харчової безпеки і включає регулярне миття рук, догляд за шкірою, дотримання чистоти робочого одягу, а також контроль за станом здоров'я персоналу, щоб уникнути поширення інфекційних захворювань [8, с. 99].

Під час дослідження було проведено спостереження за робочими процесами персоналу закладів ресторанного господарства м. Львова, які побажали залишитися анонімними. Аналізу підлягала організаційна структура виробництв і виробничі процеси, зокрема практики миття рук й обробки робочих поверхонь, а також дотримання санітарних норм персоналом. Дослідження охоплювало два ресторани з цеховою структурою, піцерію з безцеховою організацією виробництва, спеціалізований ресторан азійської та української кухні, три ресторани швидкого обслуговування з концепцією free-flow, які мали безцехову структуру виробництва.

В опитуванні взяли участь 58 кухарів і 18 менеджерів, які працювали в закладах ресторанного господарства. Інтерв'ю з працівниками кухні дозволило зібрати дані про їхні звички й підходи до обробки харчових продуктів. Особлива увага приділялася ставленню персоналу до миття рук, а також факторам, що полегшують або ускладнюють цей процес.

Було оцінено ефективність навчання персоналу з питань безпеки харчових продуктів. Під час опитування персоналу для збору даних про їхні звички й підходи до обробки харчових продуктів було запропоновано кілька блоків питань, які наведено в таблиці 2.

Під час спостережень за робочими процесами кухарів й аналізу їхніх відповідей було виявлено суттєві прогалини у сфері харчової безпеки і гігієни в ресторанному бізнесі. На основі отриманих даних були сформульовані рекомендації для підвищення рівня харчової безпеки в ресторанному бізнесі.

Вдосконалення практики миття рук працівників у харчовій промисловості є критично важливим для запобігання виникненню спалахів гострих кишкових інфекцій. Під час спостереження за робочим процесом персоналу, який контактує з харчовими продуктами, було встановлено, що лише у кожному третьому випадку працівники кухні дотримуються рекомендацій щодо миття рук у відповідний час.

У закладах (кухнях) із більш ніж одним рукомийником і мийною ванною працівники виконували приблизно дев'ять дій на годину, що вимагали миття рук, але фактично мили їх лише 2-3 рази за цей період. Лише 3 з 4 працівників здійснювали миття рук після обробки сирих продуктів тваринного походження за переходу до інвентаря або між змінами інвентаря, і лише 1 з 10 працівників мив руки після того, як торкався свого обличчя або тіла.

Анкета для оцінки харчової безпеки в закладах ресторанного господарства

Блоки питань	Питання
Загальні питання	Як довго ви працюєте в ресторанному господарстві? Які ваші основні обов'язки на кухні?
Питання про миття рук	Як часто ви мисте руки під час робочої зміни? Які засоби ви використовуєте для миття рук? Чи є у вас доступ до дезінфікуючих засобів? Чи є у вас встановлені процедури для миття рук? Які фактори впливають на вашу здатність належно проводити санітарну обробку рук під час роботи і хто це контролює?
Питання про обробку робочих поверхонь	Як часто ви очищуєте робочі поверхні? Які засоби ви використовуєте для дезінфекції робочих поверхонь? Чи є у вас встановлені процедури для очищення робочих поверхонь чи контролюється дотримання цих процедур (якщо вони у вас є) з боку керівництва?
Питання про обробку харчових продуктів	Які методи ви використовуєте для обробки сирих продуктів? Як ви зберігаєте продукти, щоб уникнути перехресного забруднення? Чи проходили ви навчання з безпеки харчових продуктів?
Питання про навчання та підготовку	Чи проходили ви тренінги з питань безпеки харчових продуктів? Як часто проводяться такі тренінги? Чи вважаєте ви, що ці тренінги були корисними?
Питання про фактори, що впливають на безпеку	Які фактори, на вашу думку, полегшують процес миття рук і обробки робочих поверхонь? Які фактори ускладнюють ці процеси? Що, на вашу думку, можна покращити в організації робочого процесу ресторанного господарства для підвищення рівня харчової безпеки?

Джерело: [7] і доповнено авторами

Було встановлено, що працівники, які безпосередньо контактують із харчовими продуктами, демонструють різний рівень дотримання гігієнічних норм, що залежало від віку й досвіду. Зокрема, літні й досвідчені працівники мийуть руки частіше, ніж їхні молодші колеги.

Під час опитування працівники кухні назвали кілька факторів, що належно впливають на їхню здатність проводити санітарну обробку рук під час роботи, а саме: дефіцит часу через великий обсяг роботи, відсутність рукомийника або мийки на ділянці виробництва, віддаленість спеціалізованого мийного устаткування від зони, де відбуваються основні процеси, і відсутність мийного устаткування на кожному етапі приготування кулінарних страв.

Більшість виробничих потужностей закладів ресторанного господарства, роботу яких було проаналізовано, мали проблеми з дотриманням рекомендацій НАССР у сфері особистої гігієни персоналу, що значно впливає на харчову безпеку. Менеджери бізнесу, ознайомлені з результатами спостережень, зазначають, що основними причинами цих недоліків є недостатнє знання санітарних норм персоналом й обмеження у просторі кухні, що ускладнює належне проєктування виробничих ділянок кухні з дотриманням всіх санітарних норм і рекомендацій. Також більшість рестораторів не вважають за необхідне оснащувати кожен ділянку виробництва мийками й рукомийниками, якщо за основу проєкту виробничого простору було взято безцехову структуру виробництва, аргументуючи це непотрібними витратами.

На нашу думку, для покращення рівня харчової безпеки необхідно

акцентувати увагу керівного складу ресторанного бізнесу на навчанні персоналу й своєчасному нагадуванню про важливість миття рук, проводити тренінги з харчової безпеки й прививати культуру харчової безпеки персоналу загалом. Безсумнівно, що з часом персонал кухні може стати менш обережним щодо заходів безпеки харчових продуктів, яким вони були навчені на початку своєї роботи. У цьому контексті вкрай важливо регулярно навчати працівників таким речам, як гігієна рук, і постійно наголошувати на контролі за чітким виконанням технологічних операцій, а також їхній послідовності [9, с. 154].

Менеджерам ресторанного бізнесу потрібно виходити за межі тренінгів «першого дня» і натомість організовувати для персоналу регулярні контрольні пункти навчання та демонстрації належної гігієни рук, спостерігати за роботою персоналу, виявляти порушення, пов'язані з харчовою безпекою, і виправляти недоліки. Під час спостереження за роботою персоналу потрібно враховувати те, як часто відбуваються такі практики, як миття рук і очищення робочих поверхонь, чим відбувається миття, як саме, якими засобами й матеріалами. За потреби необхідно запроваджувати подальше навчання.

Менеджер ресторанного бізнесу повинен бути переконаний, що персонал розуміє важливість зосередження уваги на гігієні й безпеці харчових продуктів. Також важливо залучати партнерів, які пропонують послуги, такі як гігієнічні консультації, крім продуктів. Залучення експерта з гігієни може дозволити не тільки переконатися, що у персоналу завжди є необхідні засоби гігієни, але й допоможе операторам, менеджерам і шеф-кухарям знайти способи покращити утримання персоналу, заощадити кошти й зробити більше з меншими витратами в ресторані.

На стадії планування організаційної структури виробництва й проектування виробничих потужностей загалом, потрібно ознайомлюватись зі всіма стандартами й вимогами, які висуваються до проектування виробництва загалом і кожної окремої ділянки виробництва, за потреби залучати до проектної групи фахівців із галузі, які володіють необхідними знаннями [10].

Для закладів ресторанного господарства, які вже працюють, але мають порушення, що впливають на харчову безпеку, потрібно розглянути можливість перепланування кухні, оснащення ділянок виробництва необхідною кількістю мийних ван і рукомийників, санітаїзерів на кожній ділянці виробництва, якщо це вимагає технологічний процес, інвестувати в інфраструктуру виробництва для забезпечення високих стандартів санітарії у харчовій сфері, зокрема оснастити виробничі приміщення бактерицидними лампами й очищувачами повітря.

Висновки. Виявлено фактори ризику, які впливають на харчову безпеку через недотримання гігієни персоналом у ресторанному бізнесі на прикладі закладів ресторанного господарства м. Львова. Основні результати дослідження свідчать про те, що рівень харчової безпеки значно залежить від дотримання гігієнічних норм працівниками закладів ресторанного господарства, особливо щодо миття рук й обробки робочих поверхонь.

Було виявлено суттєві прогалини у сфері харчової безпеки, зокрема недотримання працівниками основних гігієнічних норм через низьку обізнаність, недостатнє навчання, обмеження у виробничих потужностях, а

також брак контролю та уваги до організації робочих процесів з боку керівників. Аналіз робочих процесів показав, що лише третина працівників дотримується рекомендацій щодо миття рук, а організаційні обмеження, такі як відсутність належної кількості мийних ванн і рукомийників, суттєво ускладнюють дотримання санітарних норм.

На основі отриманих результатів було запропоновано рекомендації для підвищення рівня харчової безпеки в ресторанному бізнесі:

- проведення регулярного навчання з правильного миття рук, зокрема з акцентом на молодших працівників, які можуть мати менше досвіду й не мають повного усвідомлення про безпеку харчових продуктів;
- регулярний контроль за дотриманням правил і нагадування про важливість дотримання гігієнічних норм;
- усунення перешкод для миття рук працівниками, таких як недоступність рукомийників, їхня відсутність і віддаленість від виробничої ділянки, нестача часу або відсутність відповідного й регулярного навчання;
- перегляд етапів приготування їжі й технологічно-виробничих процесів, зокрема зонування (перепланування) кухні, що допоможе зменшити кількість етапів миття рук і зменшити перехресне забруднення харчових продуктів;
- залучення експертів з гігієни й партнерів, які надають консультаційні послуги, також сприятиме підвищенню рівня харчової безпеки ресторанного закладу.

Спрямовані заходи допоможуть зменшити ризик захворювання від споживання заражених продуктів і підвищити загальний рівень безпеки й гігієни в ресторанному бізнесі. Загалом, підхід до формування культури безпеки харчових продуктів сприятиме покращенню якості обслуговування та збереженню репутації закладу серед гостей.

Безпека харчових продуктів у ресторанному бізнесі є критичним аспектом, який безпосередньо впливає на якість обслуговування і репутацію закладу. Управління цим аспектом вимагає комплексного підходу і включення всіх членів команди, починаючи від керівників і закінчуючи персоналом, що працює на кухні.

Регулярні бесіди з персоналом про важливість санітарних норм і правил безпеки харчових продуктів впливають на свідомість персоналу і сприяють покращенню їхніх практик. Аналіз успішних і неуспішних сценаріїв допомагає зосередити увагу на деталях, а також підвищити стандарти безпеки.

Важливо впроваджувати практичні заходи, такі як контрольні списки для прибирання і дезінфекції, інструкції щодо миття рук й інші процедури. Такі підходи забезпечать постійне виконання санітарних норм і мінімізують ризики передачі інфекцій через їжу.

Отже, формування культури харчової безпеки вимагає системного підходу, постійного контролю та глибоких професійних знань всіх учасників процесу. Врахування всіх аспектів, від навчання до інфраструктурних рішень, сприятиме забезпеченню високих стандартів санітарії та безпеки в ресторанному бізнесі, що зі свого боку підвищить задоволеність клієнтів і сприятиме успішності закладу.

Список використаних джерел

1. European Food Safety Authority, EFSA. URL: <https://www.efsa.europa.eu> (дата звернення: 10.07.2024).
2. U.S. Food and Drug Administration URL: <https://www.fda.gov> (дата звернення: 10.07.2024).
3. Офіційний сайт Державної установи «Львівський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України». URL: <https://www.cdc.lviv.ua> (дата звернення: 10.07.2024).
4. Конституція України: Закон України № 254к/96-ВР від 28.06.1996 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 11.07.2024).
5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 11.07.2024).
6. Безрученков Ю.В. Професійна культура фахівця: теоретичні аспекти. *Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки*. 2012. № 4 (239). С. 10-16.
7. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства / за ред. Ю.В. Безрученкова. Київ: ФОП Мірошніченко А.В., 2021. 160 с.
8. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми: Університетська книга, 2014. 399 с.
9. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі / Євлаш В.В., Газзаві-Рогозіна Л.В., Серік М.Л., Сєногонова Л.І. Харків: Світ Книг, 2020. 224 с.
10. ХорекаСервіс2009: комплексне проектування закладів ресторанного господарства. На що слід звернути увагу при проектуванні кухні кафе, бару та інших харчових виробництв? URL: <https://horecaservise.com.ua> (дата звернення: 10.07.2024).

References

1. European Food Safety Authority, EFSA. *efsa.europa.eu*. Retrieved from: <https://www.efsa.europa.eu> [in English].
2. U.S. Food and Drug Administration. *fda.gov*. Retrieved from: <https://www.fda.gov> [in English].
3. Ofitsiinyi sait Derzhavnoi ustanovu «Lvivskiyi oblasnyi tsentr kontroliu ta profilaktyky khvorob Ministerstva okhorony zdorovia Ukrainy» [Official website of the State institution «Lviv Regional Center for Disease Control and Prevention of the Ministry of Health of Ukraine»]. *cdc.lviv.ua*. Retrieved from: <https://www.cdc.lviv.ua> [in Ukrainian].
4. Konstytutsiia Ukrainy: Zakon Ukrainy № 254к/96-ВР [Constitution of Ukraine: Law of Ukraine № 254к/96-VR]. (1996, June 28). *zakon.rada.gov.ua*. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text> [in Ukrainian].

5. Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv: Zakon Ukrainy № 771/97-BP [On the basic principles and requirements for the safety and quality of food products: Law of Ukraine № 771/97-VR]. (1997, December 23). zakon.rada.gov.ua. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> [in Ukrainian].

6. Bezruchenkov, Yu.V. (2012). Profesiina kultura fakhivtsia: teoretychni aspekty [Professional culture of a specialist: theoretical aspects]. *Visnyk Luhanskoho natsionalnoho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Pedagogichni nauky – Bulletin of Taras Shevchenko Luhansk National University. Pedagogical sciences*, 4 (239), 10-16. [in Ukrainian].

7. Bezruchenkov, Yu.V. (Eds.). (2021). *Systemy HACCP u zakladakh hotelno-restorannoho hospodarstva [HACCP systems in hotels and restaurants]*. Kyiv: FOP Miroshnychenko A.V. [in Ukrainian].

8. Ivanova, O.V., & Kaplina T.V. (2014). *Sanitariya ta hihiyena zakladiv restorannoho hospodarstva [Sanitation and hygiene of restaurant establishments]*. Sumy : Universytetska knyha [in Ukrainian].

9. Yevlash, V.V., Hazzavi-Rohozina, L.V., Serik, M.L., & Syenohonova, L.I. (2020). *Hihiyena i sanitariya zakladiv restorannoho hospodarstva ta torhivli [Hygiene and sanitation of restaurants and trade establishments]*. Kharkiv: Svit Knyh [in Ukrainian].

10. KhorekaServis2009: kompleksne proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva. Na shcho slid zvernuty uvahu pry proektuvanni kukhni kafe, baru ta inshykh kharchovykh vyrobnytstv? [HorekaService2009: complex design of restaurant establishments. What should you pay attention to when designing the kitchen of a cafe, bar and other food industries?]. horecaservise.com.ua. Retrieved from: <https://horecaservise.com.ua> [in Ukrainian].

Відомості про авторів

БЕЗРУЧЕНКОВ Юрій Володимирович – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет (79005, м. Львів, вул. Туган-Барановського, 10, e-mail: br7920@gmail.com).

ЩУКА Галина Петрівна – доктор педагогічних наук, професор кафедри географії та туризму, Закарпатський угорський інститут імені Ференца Ракоці II (90202, м. Берегове, площа Кошута, 6, e-mail: galina_shchuka@ukr.net).

BEZRUCHENKOV Yurii – Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business, Lviv University of Trade and Economics, (79005, Lviv, 10, Tugan-Baranovsky Str., e-mail: br7920@gmail.com).

SCHUKA Galina – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor of the Department of Geography and Tourism, Transcarpathian Hungarian Institute named after Ferenc Rakocza II (90202, Berehove, 6, Koshuta Square, e-mail: galina_shchuka@ukr.net).