

2. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 468 с.

3. Управління якістю у формуванні позитивного іміджу підприємства готельно-ресторанного господарства / К.І. Ладиченко // Інвестиції: практика та досвід. – 2009. – №11. – С.35-38. – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/girnyak2.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/girnyak2.htm).

УДК 338.4

**Соколенко А. С.**

канд. екон. наук

доцент кафедри туризму і готельного господарства;

**Романенко А. М.,**

студентка факультету менеджменту,

*Харківський національний університет міського господарства*

*імені О. М. Бекетова*

## **ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

При веденні комерційної діяльності на ринку громадського харчування, основним завданням підприємств ресторанного господарства, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції власного виробництва, а також наданням супутніх послуг, є задоволення попиту споживачів, що досягається шляхом встановлення високих показників якості.

Безпека харчових продуктів – це відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів на організм людини [1].

Так, згідно з Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» [1], харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпечності та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Одним з інструментів досягнення відповідності даним параметрам є система НАССР.

Система НАССР (система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю) – це науково-обґрунтована система, основною метою якої є ідентифікація небезпечних для споживачів чинників, що можуть виникнути на всьому виробничому ланцюзі, а також встановлення контролю з метою гарантування безпечності продукту для споживача.

З вересня 2019 року запровадження системи НАССР є обов'язковим для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є не перероблені інгредієнти тваринного походження [2]. До вищезгаданої групи відносяться і заклади ресторанного господарства.

Система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю є достатньо потужною за рахунок можливості її застосування до широкого спектра простих і складних операцій. за

Для того аби впровадити методологію управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства необхідно реалізувати сім основних принципів системи НАССР:



Рис. 1 – Основні принципи системи НАССР

Переваг від використання системи НАССР у закладах ресторанного господарства:

- підтвердження виконання законодавчих і нормативних вимог;
- засвідчення високого рівня свідомості та відповідальності керівництва закладу перед споживачем;
- забезпечення стабільно високого рівня безпечності кулінарної продукції;
- оптимізація контролю виробничих процесів та використання ресурсів – як фінансових, так і людських, часових;
- зменшення невиробничих витрат (втрати під час виробництва, брак, рекламації);
- чітке розподілення відповідальності персоналу за безпечність продукції підприємства;
- покращання іміджу підприємства на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Таким чином, міжнародна система НАССР дає змогу уникнути можливих ризиків безпеки при виробництві та реалізації кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, підвищити довіру споживачів, і як наслідок, займати передові позиції на ринку конкурентної боротьби.

### **Список літератури:**

1. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України від 06.09.2005 № 2809-IV. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>. – (дата звернення 07.02.2020). – Назва з екрана.

2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів: Закон України від 22.07.2016 № 1602-VII. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18>. – (дата звернення 07.02.2020). – Назва з екрана.