

**КИРНІС Наталія Іванівна**

здобувач кафедри управління персоналом,  
економіки праці та економічної теорії,  
Полтавський університет економіки і  
торгівлі, м. Полтава, Україна

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3564-4319>  
natalik200@ukr.net

## ОСНОВНІ АСПЕКТИ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНИМИ ЗАМОВЛЕННЯМИ (CATERING)

*Статтю присвячено визначенню основних аспектів системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Встановлено, що необхідність впровадження системи НАССР зумовлена забезпеченням якісною продукцією, та зміцненням конкурентної позиції підприємства на ринку ресторанних послуг. Визначено основні переваги та недоліки впровадження системи НАССР. Відмічено особливості, які необхідно враховувати при впровадженні системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства за спеціальними замовленнями (catering). Встановлено основні критичні точки системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering).*

**Ключові слова:** безпека харчової продукції, система НАССР, ресторани за спеціальними замовленнями (catering), концепція системи НАССР, ризики.

**Постановка проблеми.** Завдяки зростаючому тиску з боку конкурентів на ринку харчових продуктів та сировини, а також враховуючи те, що безпечність харчових продуктів є важливим питанням, яке нерозривно пов'язане зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу, в економічно розвинених країнах приділяється багато уваги вимогам до безпеки та якості продукції. Ці вимоги висуваються як до підприємств харчової промисловості, так і до підприємств ресторанного господарства. Якість та безпека харчових продуктів є пріоритетним завданням на всіх стадіях харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації і споживання готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю.

В останні роки питання безпечності харчових продуктів стали одним із головних занепокоєнь громадськості, починаючи з генетично модифікованих продуктів, коров'ячого сказу і до відкликаних продукції, пов'язаних з харчовими інтоксикаціями. В різних країнах світу повідомлення про інциденти, пов'язані з безпечністю харчових продуктів, з'являються майже щотижня. Ці інциденти виникають на будь-якій ділянці харчового ланцюга і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації [1; 2].

В умовах інтеграції України до європейського простору та з метою залучення іноземних інвесторів на ринок ресторанних послуг для підприємств ресторанного господарства важливим є питання харчової безпечності. Харчова безпечність є одним із основних чинників забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства і набуває актуальності з кожним роком. Одним із інструментів ефективного впливу та поліпшення харчової безпечності є впровадження на підприємства ресторанного господарства системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Система НАССР визнана в усьому світі як найефективніший засіб запобігання захворюванням харчового походження і схвалена об'єднаним комітетом FAO/WHO (Продовольча й сільськогосподарська організація ООН/Всесвітня організація охорони здоров'я) [3].

В Україні з 20 вересня 2016 року набрав чинності VII розділ Закону України «Про основні засади і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який зобов'язує всіх

учасників ринка харчових продуктів дотримуватися гігієнічні вимоги відповідно до системи НАССР. Впровадження системи НАССР знижує ризики виготовлення неякісних харчових продуктів і дає покупцеві впевненість в споживаній продукті. Система НАССР створює репутацію безпечного закладу.

Після розпаду Радянського Союзу ринок ресторанних послуг заповнили приватні підприємства ресторанного господарства, зокрема, ресторани за спеціальними замовленнями (catering) – кейтерингові фірми. Підприємства даного типу забезпечують постачання обідів на підприємства, організації, школи, дитячі садочки, а також надають послуги із харчування та організації дозвілля для будь-якого заходу. З кожним роком ринок кейтерингових послуг як у світі, так і на теренах України зростає. Можливо, даний вид послуг в майбутньому витіснить стаціонарні підприємства ресторанного господарства. І тому дослідження якості й безпечності сировини та продукції у підприємствах ресторанного господарства – ресторанах за спеціальними замовленнями (catering), а також основних аспектів впровадження системи ХАССП набуває особливої актуальності.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питаннями якості та безпечності харчових продуктів та сировини займалися ряд вітчизняних науковців: Л. Баль-Прилипка, Г.О. Бірта, О.О. Данильченко, Т.М. Димань, Д.Ф. Крисанов, В.О. Колтунов, Ю.Л. Труш та інші. В їх дослідженнях розглянуті чинники, які впливають на якість визначеного виду сировини або продукту. Дослідження питань впровадження системи ХАССП на підприємства України присвячено низку праць таких науковців, як: І. Анищенко, Ж. Ахметової, В. Власенко, А. Дубініної, О. Замятіної, Л. Мельникової, В. Лемеш, А. Попової та ін. Проте залишається недостатньо дослідженою проблема впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства типу ресторани за спеціальними замовленнями (catering).

**Метою** дослідження є визначення основних аспектів системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering).

**Викладення основного матеріалу дослідження.** Система НАССР, або Система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями [4; 5].

Концепція НАССР охоплює всі види потенційних небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, тобто, біологічні, фізичні та хімічні чинники, незалежно від того, чи вони виникли природнім шляхом (з причин, пов'язаних із довкіллям), чи через порушення процесу виробництва. Хоча споживачі найбільше переймаються хімічними та фізичними небезпеками, які вони найчастіше виявляють, мікробіологічні чинники є найбільш серйозними з точки зору важкості наслідків для здоров'я людини. З цієї причини, не дивлячись на те, що системи НАССР охоплюють всі 3 види небезпечних чинників, основна увага приділяється мікробіологічним проблемам [1].

Найбільш важливою перевагою системи НАССР є її властивість не виявляти, а попереджувати небезпеки (помилки) за допомогою поетапного контролю на протязі всього ланцюга приготування страв. Як і будь-яка система якості, система НАССР має переваги та недоліки (табл. 1).

Аналізуючи табл. 1. необхідно відмітити, що основні переваги від впровадження системи НАССР це перш за все створення контролю, завдяки якому виготовлення продукції усуває ризики пов'язані із небезпеками фізичного, хімічного та мікробіологічного походження, що дозволить отримати якісну продукцію та усуне випадки можливих отруєнь.

**Переваги та недоліки впровадження системи НАССР  
на підприємствах ресторанного господарства**

№ п/п	Характеристика переваг	Характеристика недоліків
1	Застосування НАССР є підтвердженням виконання виробником законодавчих і нормативних вимог	Потребує технічних, людських та матеріальних ресурсів, які не завжди є доступними для організації.
2	НАССР засвідчує високий рівень свідомості та відповідальності виробника перед споживачем.	Вимагає високих зусиль із залучення усіх елементів організації.
3	НАССР є систематичним підходом, що охоплює всі аспекти безпечності харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем	Потребує дуже багато часу.
4	НАССР дозволяє виробнику забезпечити стабільно високий рівень безпечності харчових продуктів, і завдяки довірі споживачів та замовників в умовах зростаючої конкуренції зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку.	Вимагає деталізованих технічних даних та їх постійного оновлення.
5	Запровадження НАССР дозволяє здійснити розширення експортних ринків, адже в багатьох країнах світу НАССР є обов'язковою законодавчо встановленою вимогою.	Потребує сконцентрованої дії усіх учасників харчового ланцюга.
6	Правильно проведений аналіз небезпечних чинників дозволяє виявити приховані небезпеки і направити відповідні ресурси в критичні точки процесу.	Потребує збереження інформації для простого шляху впровадження.
7	Застосування НАССР переносить акценти з випробування кінцевого продукту на використання превентивних методів забезпечення безпечності під час виробництва та реалізації продукції, сприяючи зменшенню необхідності у великій кількості перевірок кінцевого продукту.	
8	НАССР дозволяє оптимізувати контроль виробничих процесів та використання ресурсів – як фінансових, так і людських та часових.	
9	НАССР дозволяє скоротити витрати за рахунок зменшення обсягу бракованої продукції, а в деяких випадках – за рахунок підвищення стабільності кінцевого продукту та збільшення термінів його придатності.	
10	НАССР також сприяє зменшенню втрат, пов'язаних із негативними наслідками повернень продукції, харчових отруєнь та інших проблем безпечності харчових продуктів	
11	НАССР може інтегруватися в загальну систему управління, достатньо органічно поєднуючись з іншими управлінськими концепціями - управління якістю (стандарти ISO серії 9000), управління довкіллям (стандарти ISO серії 14000) тощо.	

*Систематизовано автором за [6,7,8]*

Підприємствам ресторанного господарства України при впровадженні системи НАССР необхідно керуватися наступними нормативними документами (табл. 2).

**Нормативні документи, необхідні для впровадження системи ХАССП на підприємства ресторанного господарства [9; 10]**

Категорія документа	Назва документа
Державні будівельні норми	ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
Державні санітарні норми та правила	ДСанПін 145-2011 «Державні санітарні норми та правила утримання територій та населених місць»
	СанПін 5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування»
Закон	Закон України «Про внесення змін у деякі законодавчі акти України щодо харчових продуктів»
Державний стандарт України	ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства»
	ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ISO 22000:2005, IDT)
	ДСТУ ISO 22005:2009 «Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем» (ISO 22005:2007, IDT)
	ДСТУ 4161-2003 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования»
	ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009 (ISO/TS 22004:2005). «Системы управления безопасностью пищевых продуктов – Рекомендации по применению ISO 22000:2005».
	ДСТУ-Н CAC/RCP 1:2012 «Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT).

Крім вище перерахованих нормативних документів, необхідно також керуватися технічними умовами та державними стандартами на сировину та продукцію, а також технологічними картками на існуючі в меню страви та напої. З метою наскрізного контролю необхідно для кожної страви розробити блок-схему процесу виробництва та встановити на цій схемі основні контрольні точки.

На підприємствах ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги, існують такі технічні процеси, як: закупівля продукції та сировини; постачання продукції та сировини; зберігання продукції та сировини; підготування продуктів; приготування страв та напоїв; пакування страв та напоїв; завантаження страв та напоїв; транспортування страв та напоїв до місця споживання; розвантаження страв та напоїв; подавання страв та напоїв. Всі перелічені процеси мають прямий вплив на кулінарну продукцію (страви та напої), що передбачає виникнення потенційних ризиків таких як: неякісна сировина, фізичні, хімічні та мікробіологічні забруднення, відхилення при приготування страв від рецептури, недотримання умов зберігання, недотримання санітарно-гігієнічних умов транспортування, неправильне прибирання. Тому з метою усунення вище перелічених ризиків та підвищення безпечності приготовлених страв будь-який ресторан за спеціальними замовленнями (catering) повинен проходити контроль згідно норм, які затверджені в НАССР.

Згідно з даною системою, виділяють основні етапи, на яких виникають ризики, що впливають на безпеку страв та напоїв. Це – контрольні критичні точки. Для ресторанів за спеціальними замовленнями такими контрольними критичними точками є:

- закупівля і приймання продуктів;
- розморожування продуктів;
- підготування продуктів;
- приготування страв та напоїв;
- охолодження готових страв;
- підтримання страв в гарячому стані.

При впровадженні системи НАССР на підприємства ресторанного господарства ресторани за спеціальними замовленнями (catering) необхідно розуміти, що забезпечення харчування на виїзді відрізняється від харчування в закладі ресторанного господарства. Для даного типу підприємств додається ще один із головних процесів – транспортування. Крім того потребує посиленого контролю оптимальні температурні режими для кожного виду страв, які транспортуються.

При розробці плану НАССР для підприємств, які надають кейтерингові послуги, необхідно враховувати, що існують різні види кейтерингу: кейтеринг в приміщенні, кейтеринг поза приміщенням, соціальний кейтеринг, VIP кейтеринг, корпоративний кейтеринг, обслуговування готовими продуктами харчування та повносервісне обслуговування, і для кожного виду кейтерингу має бути свій план та різні контрольні критичні точки. Тому кожний із перелічених видів кейтерингу складається із різних процесів та операцій. І при складанні плану-контролю критичних точок необхідно це передбачити.

Якщо взяти до уваги кейтеринг поза приміщенням, наприклад, якийсь захід на лоні природи, то необхідно врахувати фактори, які можуть вплинути на якість страв та напоїв, – висока температура повітря, спека, яка безпосередньо вплине на якість страв. Потрібно більш ретельно контролювати температуру та створювати необхідні умови для підтримання її на належному оптимальному рівні. Врахувати, які страви є швидкопсувними, і по можливості їх не вносити до меню.

На розробку плану НАССР також впливає такий фактор як вид заходу. Чи це просто доставка обідів до офісу чи це певний вид банкету: фуршету, банкет-коктейлю, банкету за типом шведський стіл та інших видів. Від цього також безпосередньо залежить кількість критичних точок, тому що перелічені види заходів відрізняються перш за все тривалістю, а також особливостями сервування та подавання страв та асортиментом страв у меню.

Ресторанам за спеціальними замовленнями (catering) необхідно дотримуватися концепції харчової безпеки у своїй діяльності та на усіх етапах технологічного циклу організувати жорсткий контроль. Необхідно контролювати такі процеси:

- заготівлення та постачання продуктів та сировини;
- дезінфекція повітря та робочих зон;
- гігієна працівників кухні та обслуговуючого персоналу;
- дотримання правил транспортування, перевезення та розвантаження продуктів;
- температурні режими зберігання;
- методи реалізації готових страв та напоїв.

**Висновки.** Отже, необхідність впровадження системи якості НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями зумовлена попитом споживачів на якісну продукцію, яка повинна бути екологічно чистою та безпечною. Впровадження системи НАССР забезпечить конкурентоспроможність підприємства як на вітчизняному ринку послуг, так і на зарубіжному, а також збільшить потік іноземних інвесторів в нашу країну. Встановлено, що при розробці плану системи НАССР для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering) необхідно враховувати види кейтерингових послуг та види заходів, які буде обслуговувати кейтерингова компанія. Це дасть змогу правильно організувати впровадження системи НАССР та врахувати більш ґрунтовно необхідні ризики, що можуть виникнути в процесі надання кейтерингових послуг. Визначено основні критичні точки та процеси, на яких необхідно здійснювати контроль для ресторанів за спеціальними замовленнями (catering).

#### Список використаних джерел

1. Маюрникова Л. А., Крапива Т.В., Кокшаров А.А. Обоснование необходимости внедрения систем качества на предприятиях общественного питания. *Ползуновский вестник*. 2011. № 3/2. С. 192–196.

2. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Київ: IIFSQ, 2011. 236 с.
3. Зниження вмісту патогенних мікроорганізмів. Системи аналізу ризиків і визначення критичних контрольних точок (НАССР). Кодекс федеральних розпоряджень (CFR) Департаменту сільського господарства США. М.: Рос. Представництво США з експорту молока, 2004. 54 с.
4. Generic HACCP Model for Meat and Poultry Products with Secondary Inhibitors, not shelf stable. URL: <http://www.fsis.usda.gov/index.htm> (Last accessed: 25.11.2009).
5. Vágány J., Dunay A., Szekely C., Pető I. Development and implementation of HACCP system in JÓZSEFMAJOR experimental and demonstration farm, a dairy farm for fresh milk. URL: <http://www.miau.gau.hu/miau/64/jozsefmajor.doc> (Last accessed: 12.09.2017).
6. Мейес Т., Мортиметр С. Эффективное внедрение НАССР: учимся на опыте других: пер. с англ. СПб.: Профессия, 2005. 285 с.
7. Что такое система НАССР. URL: <http://dinox.com.ua/page/sistema-nassr-mezhdunarodnye-pravila-pishchevoi-bezopasnosti-v-zavedeniiah-restorannogo-biznesa> (Last accessed: 12.09.2017).
8. Звіт «Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на українських підприємствах харчової промисловості. Аналіз витрат і вигод». URL: <http://www.ifc.org/Ukraine/FS> (Last accessed: 12.09.2017).
9. Калинина О. НАССР в ресторане отеля: залог успеха вашего бизнеса. *Академия гостеприимства*. 2019. № 1. С. 32–33.
10. Вербицкий С.Б. Без НАССР діла не буде! *Мясной бизнес*. 2016. № 4. С. 36–38.

#### References

1. Murnikova, L., Krapiva T., Koksharov A. (2011). Substantiation of necessity of introduction of quality systems at catering establishments. *The Polzunovsky Gazette*, 3/2, 192–196.
2. International Institute for Food Safety and Quality (2011). A guide for small and medium-sized businesses in the meat processing industry to prepare and implement a food safety management system based on the HACCP concept. Kiev: IIFSQ, 236 p. (in Ukr.).
3. US Department of Agriculture Code of Federal Regulations (CFR) (2004). Reduction of pathogenic microorganisms. Risk analysis systems and definition of critical control points (HACCP). Moscow: Ross. United States Dairy Export Office (in Russ.).
4. Generic HACCP Model for Meat and Poultry Products with Secondary Inhibitors, Not Shelf Stable. Available at: <http://www.fsis.usda.gov/index.htm> (Last accessed: 25.11.2009).
5. Vágány J., Dunay A., Szekely C., Pető I. (2017). Development and implementation of the HACCP system in JÓZSEFMAJOR experimental and demonstration farms and dairy farms for fresh milk. Available at: <http://www.miau.gau.hu/miau/64/jozsefmajor.doc> (Last accessed: 09.12.2017).
6. Meyes T., Mortimeter S. (2005). Effective implementation of HACCP: learning from the experience of others. St. Petersburg: Profession, 285 p. (in Russ.).
7. What is the HACCP system. Available at: <http://dinox.com.ua/page/system-nassr-mezhdunarodnye-pravila-pishchevoi-bezopasnosti-v-zavedeniiah-restorannogo-biznesa> (Last accessed: 09.12.2017).
8. Report “Implementation of Food Safety Management Systems at Ukrainian Food Processing Enterprises. Cost-benefit analysis”. Available at: <http://www.ifc.org/Ukraine/FS> (Last accessed: 09.12.2017).
9. Kalinina, O. (2019). HACCP in the hotel restaurant: the key to the success of your business. *Hospitality Academy*, 1, 32–33.
10. Verbitsky S. (2016). Without HACCP there will be no business! *Meat business*, 4, 36–38.

**KYRNIS Natalia**

Probationer of the Personnel Management  
and Labor Economics department,  
Poltava University of Economics and Trade,  
Poltava, Ukraine

## MAIN ASPECTS OF THE HACCP SYSTEM FOR CATERING COMPANIES

**Introduction.** *In the context of Ukraine's integration into the European space and in order to attract foreign investors to the restaurant market, the issue of food security is important. Food security is one of the main factors for ensuring the competitiveness of the restaurant industry and is becoming more relevant every year. One of the instruments of effective influence and improvement of food safety is the introduction of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in the restaurant industry.*

**Purpose.** *The purpose of the study is to characterize the main aspects of the HACCP system for restaurants catering.*

**Results.** *It is established that the need to implement the HACCP system is conditioned by the provision of quality products and strengthening the competitive position of the company in the restaurant services market. The main advantages and disadvantages of implementing the HACCP system are identified. The features that should be taken into account when implementing the HACCP system at restaurants catering to restaurants with special orders (catering) are noted. The main critical points of the HACCP system for catering restaurants were established, as follows: purchase and acceptance of products; defrosting products; preparation of products; cooking and drinks; cooling of ready meals. Catering restaurants need to adhere to the concept of food safety in their operations and to have strict controls at all stages of the technology cycle. It is necessary to carry out strict control over the following processes: procurement and supply of products and raw materials; disinfection of air and work areas; hygiene of kitchen staff and service staff; compliance with the rules of transportation, transportation and unloading of products; temperature storage modes; methods of selling ready meals and drinks.*

**Originality.** *The main aspects of the HACCP system are defined in combination with the implementation of the following processes: environmental and product safety, its high quality, efficiency of catering services and their quality organization, optimization of necessary risks, organization of controls for catering companies in order to meet consumer demand and ensure the competitiveness of the enterprise.*

**Conclusion.** *Therefore, the need to implement HACCP quality system for special-order restaurants is driven by consumer demand for quality products that must be environmentally friendly and safe and of high quality. The introduction of the HACCP system will ensure the competitiveness of the enterprise both in the domestic market of services and in foreign countries, as well as increase the flow of foreign investors to our country. It is established that when designing the HACCP system for catering restaurants it is necessary to take into account the types of catering services and the types of events that will be served by the catering company, which will allow to properly organize the implementation of the HACCP system and to take into account the more necessary risks that may arise the process of providing catering services. The main critical points and processes that need to be monitored for catering restaurants are identified.*

**Keywords:** *food safety, HACCP system aspects, catering companies, HACCP system concept, risks.*

Одержано редакцією: 26.10.2019  
Прийнято до публікації: 26.12.2019