

ІВАНЕНКО ВАЛЕНТИНА, к.е.н, доцент, доцент кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи,
ЦАРЮК МИРОСЛАВА, здобувач вищої освіти
Житомирський державний університет імені Івана Франка,
м. Житомир

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У МАЛОМУ РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ НАССР

У сучасній сфері ресторанного господарства забезпечення безпеки харчових продуктів є життєво важливим. Малий бізнес у конкурентному середовищі з обмеженими ресурсами повинен віддати перевагу встановленню надійного контролю якості та протоколу безпеки, щоб залишатися конкурентоспроможним і зміцнювати довіру споживачів. Система управління безпечністю харчових продуктів (далі – НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)) відіграє ключову роль у запобіганні небезпеці харчових продуктів і зниженні ризику порушення гігієни або хвороб, що передаються харчовим шляхом. Через фінансові людські та технічні обмеження невеликі ресторани часто стикаються з проблемами, намагаючись запровадити систему НАССР. Недостатня обізнаність підприємств і персоналу про важливість НАССР може призвести до недостатньої уваги до нього.

Невеликі підприємства ресторанного бізнесу мають низку характерних особливостей, що визначають їхню діяльність. Однією з основних переваг є гнучкість в управлінні та здатність швидко адаптуватися до змін у попиті, що дозволяє їм реагувати на потреби споживачів і швидко втілювати нові ідеї [1]. Крім того, вони часто можуть пропонувати більш унікальні або спеціалізовані страви або послуги, що приваблює гостей, які шукають індивідуальні смакові рішення. Надалі потрібно відзначати специфічні проблеми та виклики з якими зіштовхуються малі підприємства громадського харчування під час впровадження НАССР.

Один з основних проблемних аспектів – обмежені фінансові ресурси. Вартість впровадження системи може бути значною для таких підприємств, що часто потребують зовнішньої підтримки для розробки планів НАССР і навчання персоналу. Крім того, відсутність достатнього досвіду в управлінні харчовою безпекою може ускладнювати процес, оскільки необхідно мати кваліфікований персонал для оцінки ризиків і розробки відповідних контролів. Додатковим викликом є необхідність адаптації стандартів НАССР до різних типів продукції, що виробляються на малих підприємствах. У випадку великої різноманітності продуктів, для кожної категорії може знадобитися окремий НАССР-план, що збільшує складність і потребує більше часу і ресурсів для впровадження [1].

Також варто зазначити вплив культурних та освітніх бар'єрів на впровадження НАССР. Одним із найвагоміших бар'єрів є відсутність базових



знань про необхідність і переваги НАССР серед малих підприємств і їхніх працівників. У деяких країнах дослідження показали, що невеликі ресторани підприємства вважають, що впровадження НАССР є надто складним і дорогим процесом. Це призводить до того, що багато підприємств ігнорують вимоги або ж намагаються обійти їх, що, в свою чергу, підвищує ризик харчових отруєнь [2].

Власники малих підприємств можуть вважати, що традиційні методи обробки і приготування їжі не потребують нових підходів до контролю якості, що може стати бар'єром для змін. Також може виникати нюанс, що власники малих підприємств відчують недовіру до державних ініціатив і стандартів через попередній негативний досвід або корупційні практики. Це може призвести до того, що НАССР сприймається як ще одна бюрократична вимога, а не інструмент покращення бізнесу. Варіантами подолання культурних та освітніх бар'єрів на шляху впровадження НАССР може бути: створення освітніх програм та тренінгів, наприклад, організації, такі як Міжнародна організація з продовольства і сільського господарства (FAO), можуть проводити тренінги, семінари та вебінари, що зосереджуються на перевагах НАССР і його впливі на безпеку харчових продуктів, а також поширення успішних практик впровадження систем безпеки харчової продукції, яке буде слугувати прикладом для інших [2]. Ще одним варіантом вирішення даної проблеми є залучення кулінарних шкіл до процесу навчання, це може сприяти зміні уявлень про традиційні методи приготування їжі. Включення принципів НАССР до навчальних програм кухарів може сприяти формуванню нових стандартів безпеки в традиційних кухнях.

Для подолання викликів, з якими стикаються невеликі ресторани та кафе під час впровадження системи НАССР, можна запропонувати кілька можливих рішень:

1. Фінансова підтримка та субсидії: малі підприємства можуть звертатися за фінансовою допомогою до державних або приватних організацій, які надають субсидії або гранти для впровадження систем безпеки харчових продуктів.

2. Спрощені програми НАССР: використання спрощених програм НАССР може бути корисним для малих підприємств. Вони можуть адаптувати основні принципи НАССР до своїх потреб, зосередившись на найбільш ризикованих етапах виробництва, замість детального аналізу кожного можливого ризику.

3. Залучення зовнішніх експертів: малі бізнеси можуть співпрацювати з консультантами або фахівцями в галузі безпеки харчових продуктів для розробки НАССР-планів та навчання персоналу.

4. Групове навчання та обмін досвідом: створення певних мереж малих підприємств, для того, щоб вони могли обмінюватися досвідом і проводити спільні навчальні заходи, це може значно знизити витрати на навчання. Це також дозволить підприємствам отримати нові знання та підходи до впровадження НАССР.

5. Використання онлайн-ресурсів та навчальних платформ: багато ресурсів,



які пов'язані з впровадження НАССР, пропонують онлайн безкоштовні або недорогі курси. Малі підприємства можуть використовувати ці ресурси для навчання своїх працівників без значних витрат.

Ці рішення можуть допомогти малим підприємствам ресторанного бізнесу подолати виклики, пов'язані з впровадженням системи НАССР, і забезпечити високу безпеку харчових продуктів. Ось кілька прикладів успішного впровадження системи НАССР малими підприємствами, які підкріплюють рекомендації реальними кейсами:

1. Піцерія «Variano» (м. Київ). Основною метою було підвищення стандартів безпеки продуктів, що споживаються в ресторані. Було встановлено контроль за температурою зберігання продуктів, розроблено правила для персоналу з належного поводження з продуктами, проведено навчання співробітників з правил гігієни та безпеки на кухні.

2. Кафе «Цукерня» (м. Львів). Цей заклад, що спеціалізується на традиційних десертах, впровадив систему НАССР для забезпечення якості та безпеки своїх продуктів. Основною особливістю стало впровадження суворого контролю за якістю сировини та інгредієнтів, а також навчання персоналу з питань дотримання правил санітарії та гігієни. Завдяки цьому заклад зміг відповідати вимогам ринку та розширити свою клієнтську базу.

3. Сімейне кафе «Smachna Perepichka» (м. Луцьк). Маленьке кафе, яке спеціалізується на фаст-фуді, впровадило НАССР для забезпечення безпеки швидкоприготованої їжі. Вони провели аналіз ризиків і визначили ключові критичні точки в процесі приготування та зберігання страв. Завдяки цьому вдалося зменшити кількість можливих ризиків для здоров'я гостей і забезпечити стабільність якості продукції.

Отже, ключовими аспектами реалізації системи НАССР є активне залучення персоналу до навчання та вдосконалення процесів, що забезпечує стабільність і надійність у виробництві. Дослідження показують, що навіть малий бізнес може успішно адаптувати НАССР, отримуючи в результаті не тільки покращення якості продукції, але й підвищення довіри гостей. Таким чином, система НАССР є не просто вимогою, а й інструментом для розвитку та зміцнення позицій малих підприємств у сфері ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел:

1. Безрученок Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО. Київ: ФО-П Мірошніченко А.В. 2021. 160 с.
URL: http://digpub.chite.edu.ua/books/harch_tehn/syst_nacsp.pdf
2. Fein S. Implementing HACCP: A Guide for Food Businesses. Stephen Fein.
URL: <https://ehacsp.org/implementing-hacsp-a-guide-for-food-businesses/04/01/2024/15/52/>.

