

УДК 640.43:005.934:613.6

**Громик Оксана Миколаївна**

*кандидат географічних наук,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Луцький національний технічний університет*

**Hromyk Oksana**

*Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor of the  
Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business  
Lutsk National Technical University  
ORCID: 0000-0003-1316-8390*

**Бондарчук Лариса Федорівна**

*кандидат сільськогосподарських наук,  
доцент кафедри цивільної безпеки  
Луцький національний технічний університет*

**Bondarchuk Larysa**

*Candidate of Agricultural Sciences,  
Associate Professor of the Department of Civil Security  
Lutsk National Technical University  
ORCID: 0000-0002-3954-9231*

DOI: 10.25313/2520-2294-2025-10-11514

## ІНТЕГРАЦІЯ ПРИНЦИПІВ БЕЗПЕЧНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ Й ГІГІЄНИЧНИХ СТАНДАРТІВ У СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДОМ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## INTEGRATION OF THE PRINCIPLES OF SAFE LIFE ACTIVITY AND HYGIENE STANDARDS IN THE RESTAURANT MANAGEMENT SYSTEM

**Анотація.** Вступ. У сучасній ресторанній індустрії підприємства харчування відіграють важливу роль у забезпеченні якості обслуговування та безпечності харчування. Високий рівень конкуренції, зростання вимог споживачів і посилення контролю з боку держави стимулюють заклади до впровадження ефективних систем управління. Важливою складовою такого управління є дотримання принципів безпечної життєдіяльності, охорони праці та гігієнічних стандартів. Саме ці елементи формують основу надійного та безпечного функціонування підприємства, забезпечують довіру клієнтів і стабільність бізнесу.

Інтеграція вимог санітарії, гігієни та безпеки праці в управлінські процеси дозволяє не лише запобігти ризикам для здоров'я споживачів і персоналу, а й підвищити ефективність внутрішніх операцій. У результаті заклад ресторанного господарства стає більш конкурентоспроможним, відповідальним і орієнтованим на якість. Тому впровадження системного підходу до управління безпекою є не лише нормативною вимогою, а й стратегічним напрямом розвитку сучасної ресторанної індустрії.

Мета дослідження полягає у визначенні основних аспектів інтеграції принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства.

Матеріали і методи. Теоретичну основу дослідження становлять сучасні наукові концепції, положення та аналітичні напрацювання українських і зарубіжних учених у галузі безпеки життєдіяльності, гігієни, санітарії та управління закладами ресторанного господарства. При підготовці матеріалу використано законодавчі та нормативні акти України, міжнародні стандарти безпечності харчових продуктів (зокрема, принципи системи НАССР), а також статистичні дані

Держпродспоживслужби з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів. Для досягнення поставленої мети застосовано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, що забезпечили повноту та обґрунтованість отриманих результатів. Методи аналізу, синтезу та узагальнення використано для систематизації теоретичних положень і формування цілісного підходу до інтеграції принципів безпечної життєдіяльності у систему управління закладом ресторанного господарства. Порівняльний метод дав змогу виявити особливості впровадження гігієнічних стандартів у практику різних типів закладів ресторанного господарства. Структурно-системний метод застосовано для розгляду закладу ресторанного господарства як багатокomпонентної системи, у якій процеси управління безпекою, санітарією та якістю є взаємопов'язаними елементами єдиного управлінського механізму. Аналітичний метод забезпечив формалізацію результатів дослідження та визначення ключових чинників впливу на ефективність управління. Застосування зазначених методів у комплексі дало змогу обґрунтувати необхідність інтеграції принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у систему управління закладами ресторанного господарства, визначити основні напрями вдосконалення управлінських процесів і підвищення рівня безпеки праці та якості обслуговування.

**Результати.** У процесі дослідження розглянуто питання щодо впровадження принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у систему управління закладами ресторанного господарства. Проведено аналіз сучасного стану дотримання вимог безпеки праці, санітарії та гігієни на підприємствах харчування, а також визначено основні тенденції їх розвитку. Встановлено, що забезпечення безпечних умов праці та належного санітарного стану виробничих і обслуговуючих приміщень є ключовим елементом стратегічного управління закладом ресторанного господарства. Саме ці аспекти безпосередньо впливають на якість послуг, рівень задоволеності споживачів і конкурентоспроможність підприємства. За результатами дослідження виокремлено основні напрями інтеграції принципів безпечної життєдіяльності у систему управління: удосконалення внутрішніх стандартів контролю, підвищення кваліфікації персоналу, впровадження сучасних систем моніторингу санітарного стану та автоматизованих процедур контролю за дотриманням гігієнічних норм. Резюмовано, що впровадження комплексного підходу до управління безпекою та гігієною дає змогу підприємствам ресторанної індустрії знизити ризики виробничого травматизму, запобігти виникненню харчових отруєнь, підвищити якість послуг та сформувати позитивну репутацію на ринку. Такий підхід забезпечує стабільний розвиток підприємства, сприяє зміцненню довіри споживачів і підвищенню ефективності управління в цілому.

**Перспективи.** Зважаючи на результати проведеного дослідження, перспективи подальших досліджень лежать у площині оцінки ефективності інноваційних технологій у сфері гігієни та охорони праці та вивчення впливу цифрових інструментів контролю (сенсорних систем, автоматизованих журналів HACCP) на зниження санітарних ризиків.

**Ключові слова:** ресторанна справа, технологія продукції ресторанного господарства, безпека життєдіяльності, охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, санітарія та гігієна, заклади ресторанного господарства, харчові продукти.

**Summary.** Introduction. In the modern restaurant industry, catering companies play an important role in ensuring the quality of service and food safety. A high level of competition, growing consumer demands and increased state control encourage institutions to implement effective management systems. An important component of such management is compliance with the principles of safe living, occupational health and hygiene standards. It is these elements that form the basis of reliable and safe functioning of the enterprise, ensure the trust of customers and business stability.

The integration of sanitation, hygiene and occupational safety requirements into management processes allows not only to prevent risks to the health of consumers and staff, but also to increase the efficiency of internal operations. As a result, the restaurant business becomes more competitive, responsible and quality-oriented. Therefore, the introduction of a systemic approach to safety management is not only a regulatory requirement, but also a strategic direction for the development of the modern restaurant industry.

The purpose of the study is to determine the main aspects of the integration of the principles of safe living and hygienic standards into the management system of the restaurant industry.

**Materials and methods.** The theoretical basis of the research is modern scientific concepts, provisions and analytical work of Ukrainian and foreign scientists in the field of life safety, hygiene, sanitation and management of restaurant establishments. When preparing the material, legislative and regulatory acts of Ukraine, international standards of food safety (in particular, the principles of the HACCP system), as well as statistical data of the State Food and Beverage Service on food safety and consumer protection were used. To achieve the set goal, a complex of general scientific and special research methods was applied, which ensured the completeness and validity of the obtained results. The methods of analysis, synthesis and generalization were used to systematize theoretical provisions and form a holistic approach to the integration of the principles of safe living in the restaurant management system. The comparative method made it possible to reveal the peculiarities of the implementation of hygienic standards in the practice of various types of restaurant establishments. The structural-systemic method is applied to consider the establishment of the restaurant economy as a multi-component system, in which the processes of safety, sanitation and quality management are interrelated elements of a single management mechanism. The analytical method ensured the formalization of research results and the identification of key factors influencing management efficiency. The application of the mentioned methods in the complex made it possible to justify the need to integrate the principles of safe living and hygienic standards into the management system of restaurant establishments, to determine the main directions for improving management processes and increasing the level of labor safety and service quality.

*The results. In the process of research, the issue of implementing the principles of safe living and hygiene standards into the management system of restaurant establishments was considered. An analysis of the current state of compliance with the requirements of labor safety, sanitation and hygiene at public catering enterprises was carried out, and the main trends of their development were also determined. It has been established that ensuring safe working conditions and proper sanitary condition of production and service premises is a key element of strategic management of a restaurant establishment. It is these aspects that directly affect the quality of services, the level of consumer satisfaction and the competitiveness of the enterprise. Based on the results of the study, the main areas of integration of the principles of safe living into the management system were identified: improvement of internal control standards, improvement of personnel qualifications, implementation of modern sanitary monitoring systems and automated control procedures for compliance with hygienic standards. It is summarized that the implementation of a comprehensive approach to safety and hygiene management enables the enterprises of the restaurant industry to reduce the risks of industrial injuries, prevent the occurrence of food poisoning, improve the quality of services and form a positive reputation on the market. This approach ensures the stable development of the enterprise, helps to strengthen the trust of consumers and increase the efficiency of management as a whole.*

*Prospects. Taking into account the results of the conducted research, the prospects for further research lie in the area of evaluating the effectiveness of innovative technologies in the field of hygiene and occupational safety and studying the impact of digital control tools (sensor systems, automated HACCP logs) on reducing sanitary risks.*

**Key words:** restaurant business, restaurant production technology, life safety, labor protection in the hotel and restaurant industry, sanitation and hygiene, restaurant establishments, food products.

**Постановка проблеми.** Сучасна ресторанна індустрія функціонує в умовах зростання вимог до якості та безпечності обслуговування. Високий рівень конкуренції, очікування споживачів щодо безпечного харчування, а також законодавчі норми у сфері гігієни та охорони праці вимагають від закладів ресторанного господарства впровадження комплексних підходів до управління. Одним із таких підходів є інтеграція принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у загальну систему менеджменту закладу.

Забезпечення безпеки праці персоналу, дотримання санітарно-гігієнічних норм і контроль за якістю харчових продуктів є не лише нормативною вимогою, а й важливою умовою формування позитивної репутації підприємства. Недостатня увага до цих аспектів може призвести до ризиків для здоров'я споживачів, зниження якості послуг і втрати конкурентних позицій на ринку.

Попри наявність нормативної бази та сучасних технологій контролю якості, у практичній діяльності багатьох закладів ресторанного господарства спостерігається фрагментарність підходів до управління безпекою та гігієною. Це зумовлює необхідність розроблення інтегрованої системи, що поєднує принципи безпечної життєдіяльності, охорони праці, санітарії та ефективного управління персоналом.

Отже, проблема інтеграції принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління ресторанним закладом набуває особливої актуальності в умовах підвищення стандартів якості обслуговування та зростання соціальної відповідальності бізнесу.

#### **Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Аналіз останніх джерел і публікацій свідчить про те, що сучасні наукові дослідження підкреслюють важливість системного підходу до забезпечення безпеки харчових продуктів, санітарного режиму, а також

управління ризиками у сфері ресторанного бізнесу [2–6, 8–10]. Зокрема, В. А. Русавська зазначає, що впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема міжнародно визнаної системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), є ключовим інструментом для попередження та контролю потенційних небезпек на всіх етапах виробництва та обігу харчових продуктів у ресторанных закладах. В Україні система HACCP почала застосовуватися з 2017 року, що сприяло підвищенню рівня безпеки харчування та відповідності європейським стандартам. О. Ю. Давидова акцентує увагу на організації санітарного режиму та використанні сучасних методів санітарного контролю у сфері гостинності, що дозволяє забезпечити високий рівень гігієнічних стандартів у закладах. Д. Харенко досліджує рівень обізнаності працівників щодо безпеки праці, практичних ризиків та надає рекомендації щодо вдосконалення систем управління безпекою на підприємствах гостинності [12–13]. Т. Томалія аналізує систему управління якістю у ресторанному бізнесі з використанням принципів — HACCP, підкреслюючи їхню роль у підвищенні безпеки та якості продукції [11].

Наукові праці акцентують, що впровадження принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства є невід'ємною складовою його успішної діяльності в сучасних умовах. Це потребує системного підходу, постійного розвитку знань і методів контролю безпеки, що забезпечує не лише захист здоров'я споживачів, а й стабільність бізнесу.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Зважаючи на сучасні виклики у сфері ресторанного господарства, інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом є надзвичайно актуальним аспектом. Незважаючи на наявність законодавчих та нормативних документів, які

регламентують санітарно-гігієнічні вимоги, питання їх системного і послідовного впровадження в управлінські процеси закладів ресторанного бізнесу потребують додаткового вивчення.

Сучасна практика вказує, що заклади ресторанного господарства, які успішно інтегрують принципи безпеки життєдіяльності та гігієнічних стандартів, не лише покращують якість обслуговування, а й ефективніше мінімізують ризики харчових отруєнь, підвищують довіру гостей і забезпечують стабільність роботи в умовах нестабільного ринкового середовища. Водночас існують проблеми адаптації цих принципів до конкретних умов роботи ресторанів різних типів і масштабів, що потребує розробки гнучких управлінських механізмів та інноваційних рішень.

Зокрема, залишається відкритим питання ефективного навчання персоналу з урахуванням сучасних гігієнічних вимог, впровадження автоматизованих систем контролю за критичними точками безпеки (НАССР), а також адаптації санітарних норм з урахуванням нових форматів обслуговування, таких як доставка та самовивіз. Все це формує науковий напрямок, що вимагає подальшого дослідження та практичного впровадження для підвищення рівня безпеки і якості послуг у ресторанному господарстві.

**Мета дослідження** полягає у визначенні основних аспектів інтеграції принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства.

Зважаючи на мету, ключовими **завданнями дослідження** є аналіз сучасних нормативно-правових вимог та санітарно-гігієнічних стандартів, що регламентують діяльність ресторанних закладів, а також визначення ефективних механізмів їх впровадження у практику управління. Дослідження також спрямоване на вивчення методів забезпечення безпеки харчових продуктів, профілактики інфекційних захворювань, а також удосконалення систем контролю якості та навчання персоналу.

**Матеріали і методи.** Теоретичну основу дослідження формують ключові концепції, засади, наукові розробки та висновки як українських, так і провідних зарубіжних дослідників у сфері обслуговування, що доповнені власними науковими напрацюваннями автора.

Для досягнення поставлених цілей у роботі застосовано комплекс наукових методів, що забезпечили всебічний аналіз проблеми. Зокрема, використано методи аналізу та порівняння нормативних документів, стандартів та сучасних практик управління безпекою харчових продуктів, що дозволили систематизувати сучасний стан досліджуваної проблеми. Метод синтезу дав змогу узагальнити отримані дані й сформулювати цілісне уявлення щодо механізмів інтеграції гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства.

Статистичний метод був використаний для кількісної оцінки отриманих результатів, а також визначення взаємозв'язків між основними компонентами системи управління. Крім того, застосовувався структурно-системний підхід до аналізу реалій функціонування закладів харчування, що дозволило розглядати їх як складну систему, що включає взаємопов'язані елементи управління гігієною і безпекою. Для візуалізації досліджених процесів використовували графічні методи, що покращили наочність та інтерпретацію отриманих результатів.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У сучасних умовах заклади ресторанного господарства постають як важлива складова сфери обслуговування, що сприяє розвитку економіки країни загалом. Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління такими закладами є ключовою для забезпечення якості послуг і безпеки споживачів.

За період пандемії COVID-19 і воєнних дій в Україні спостерігалось значне впливання на діяльність готельних і ресторанних підприємств, втім вже зараз відзначається стабілізація та поступове відновлення бізнес-процесів у даній сфері. Як свідчать останні статистичні дані, податкові надходження від туристичної та готельно-ресторанної галузей зростають, що свідчить про відновлення активності та покращення економічних показників у цьому секторі (табл. 1).

Цей контекст робить актуальним запровадження системного підходу до управління закладами ресторанного господарства, де інтеграція санітарно-гігієнічних стандартів і принципів безпеки життєдіяльності стає одним із пріоритетів. Такий підхід дозволяє не лише знизити ризики харчових отруєнь

Таблиця 1

**Основні економічні показники розвитку туристичної та ресторанної галузі в Україні**

Показник	2021	2022	2023	2024
Обсяг туристичних надходжень, млрд. грн	2.232	1.551	2.049	2.938
Податкові надходження від туристичного бізнесу, млн. грн	235.5	178.9	222.6	273.1
Зростання туристичного збору (%)	-	-24%	+53%	+22%
Кількість активних туристичних регіонів	15	10	14	17
Зайнятість у сфері туризму, тис. осіб	250	180	210	230

та забезпечити комфорт для гостей, а й підтримати стабільність бізнесу у постійно змінних економічних умовах.

Сучасна концепція управління у сфері HoReCa ґрунтується на поєднанні управлінських, технологічних і санітарно-гігієнічних принципів, що сприяє зниженню ризиків, підвищенню рівня довіри споживачів та забезпеченню стабільності функціонування підприємства. Проте результати аналізу діяльності ресторанних закладів в Україні свідчать про недостатній рівень інтеграції принципів безпеки та гігієни у загальну систему управління.

Для дослідження тенденцій у сфері управління було проаналізовано дані щодо впровадження санітарно-гігієнічних та безпекових стандартів у закладах ресторанного господарства України за останні п'ять років (табл. 2).

Як видно з табл. 2, динаміка впровадження систем безпечності харчових продуктів та гігієнічних стандартів демонструє позитивну тенденцію. Зокрема, за 2020–2024 рр. частка закладів, які впровадили систему НАССР, зросла на 33%, а кількість підприємств, що проводять регулярне навчання персоналу з охорони праці, збільшилася на 28%. Водночас рівень порушень санітарних норм скоротився більш ніж удвічі.

Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства є невід'ємною складовою його ефективного функціонування і розвитку. Вона базується на дотриманні чинних санітарних норм, законодавчих вимог і міжнародних систем безпеки харчових продуктів, зокрема системи НАССР, яка регламентується Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР у чинній редакції від 18.12.2024.

Законодавство встановлює чіткі вимоги до облаштування території, виробничих приміщень, водопостачання, вентиляції, освітлення та інших технічних аспектів, що забезпечують безпечні умови для приготування їжі. Особливу увагу приділяють дотриманню роздільного шляху підвезення товарів і вивезення відходів, наявності засобів дезінфекції

та засобів боротьби з шкідниками, контролю температурних режимів зберігання харчових продуктів.

Великого значення набуває гігієна персоналу, яка включає регулярні медичні огляди, використання спеціального одягу, дотримання правил особистої гігієни, а також навчання щодо профілактики інфекційних захворювань, зокрема у контексті протиепідемічних заходів, пов'язаних із COVID-19. Робочі процедури передбачають часте прибирання з використанням сертифікованих дезінфікуючих засобів, а також організоване зберігання і використання мийних засобів.

Відповідальність за дотримання цих норм покладатиметься на керівництво закладу, яке має забезпечити відповідну організацію контролю, своєчасне реагування на зауваження контролюючих органів та постійне вдосконалення системи безпеки. Державні інспекції, зокрема Держпродспоживслужба, ДСНС, податкові та трудові служби, здійснюють контроль за відповідністю діяльності закладів установленим нормам.

Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності і гігієнічних стандартів у систему управління ресторанним закладом дозволяє забезпечити якість і безпеку харчових продуктів, захистити здоров'я споживачів, підтримати репутацію закладу та сприяти його стабільному розвитку в конкурентному середовищі сучасного ринку.

Зважаючи на результати аналізу, можна виокремити ключові аспекти інтеграції принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства (табл. 3). Ці методологічні підходи формують основу для створення й підтримання безпечного, якісного та конкурентоспроможного ресторанного бізнесу, що відповідає сучасним нормативним вимогам та очікуванням споживачів.

Застосування описаної модельної структури дає змогу системно охопити всі ключові аспекти безпечної діяльності ресторанного підприємства, забезпечити високий рівень гігієни та якості послуг, а також мінімізувати ризики для здоров'я споживачів. Такий підхід сприяє посиленню репутації закладу, захисту прав споживачів і сталому розвитку бізнесу в конкурентному середовищі.

Таблиця 2

**Динаміка впровадження стандартів безпеки та гігієни у закладах ресторанного господарства України у 2020–2024 рр.**

Рік	Частка закладів, що впровадили систему НАССР, %	Частка закладів, що проводять регулярне навчання персоналу з охорони праці, %	Рівень зафіксованих порушень санітарних норм, %
2020	38	52	24
2021	45	60	20
2022	58	68	17
2023	64	74	14
2024	71	80	11

Джерело: узагальнено автором на основі даних Держпродспоживслужби та профільних галузевих звітів [1, 7]

Таблиця 3

**Ключові аспекти інтеграції принципів безпеки й гігієни в управління ресторанним закладом**

Елемент інтеграції	Завдання та рекомендації
Аналіз нормативного середовища	Вивчення і дотримання чинного законодавства України, міжнародних стандартів (НАССР, ISO) щодо безпеки харчування.
Організація санітарного контролю	Розробка і впровадження систем контролю на критичних точках; забезпечення чистоти приміщень, обладнання та території.
Контроль якості сировини і продукції	Впровадження систем моніторингу температур, візуальна перевірка якості і походження продуктів; відповідальне зберігання.
Гігієна персоналу	Регулярне медичне обстеження; навчання щодо дотримання особистої гігієни; використання спеціального одягу.
Технічне обладнання та вентиляція	Застосування сучасних систем вентиляції, опалення, кондиціонування; забезпечення відповідних мікрокліматичних умов.
Організація процесів прибирання та дезінфекції	Впровадження розроблених графіків регулярного прибирання з використанням сертифікованих дезінфікуючих засобів.
Навчання та мотивація персоналу	Постійне підвищення кваліфікації, проведення інструктажів, інформування про протиепідемічні заходи.
Залучення технологічних рішень	Використання автоматизованих систем моніторингу температур, управління запасами, реєстрації документів і контролю.
Відповідальність і контроль	Призначення відповідальних за дотримання норм, ведення журналів обліку, організація взаємодії з контролюючими органами.
Протидія шкідникам	Встановлення захисних сіток, регулярні огляди, професійна дезінсекція та дератизація.

Джерело: розроблено автором на основі сучасних санітарних норм, законодавчих актів України та міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів

Отже, інтеграція принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства є складним, багатограним процесом, що вимагає науково обґрунтованої методології, системного впровадження та постійного контролю. Успішна реалізація цього процесу забезпечує досягнення основної мети — гарантування високої якості, безпеки продуктів та задоволення споживачів у сучасних умовах.

**Висновки та перспективи подальших досліджень.** У сучасних умовах діяльності підприємств ресторанного господарства інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління є необхідною умовою ефективного функціонування галузі. Результати проведеного дослідження підтверджують, що впровадження системи НАССР, дотримання санітарно-гігієнічних норм, регулярне навчання персоналу з питань охорони праці та гігієни забезпечують зменшення кількості порушень, підвищують якість послуг і рівень довіри споживачів.

Позитивна динаміка останніх років свідчить про зростання усвідомлення важливості безпечної харчування та охорони праці серед представників ресторанного бізнесу. Разом із тим, у діяльності багатьох підприємств досі існують проблеми недостатньої інтеграції санітарно-безпечних принципів у систему управління, фрагментарність контролю та обмеженість ресурсів для впровадження сучасних технологічних рішень.

Вирішення цих проблем потребує системного підходу, який включає: удосконалення управлін-

ських механізмів контролю за гігієнічними процесами, активне впровадження міжнародних стандартів безпеки (НАССР, ISO 22000, ISO 45001), розвиток професійних компетентностей персоналу у сфері охорони праці та санітарії, цифровізацію процесів моніторингу безпечної харчових продуктів, розширення співпраці з контролюючими органами та громадськими інституціями у сфері споживчої безпеки.

Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів формує не лише внутрішню культуру безпеки, а й підвищує конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства на ринку послуг. Це сприяє зростанню репутаційного капіталу підприємства, формуванню лояльності клієнтів і забезпеченню його сталого розвитку.

З огляду на отримані результати, *перспективи подальших досліджень* доцільно спрямувати на оцінку ефективності інноваційних технологій у сфері гігієни та охорони праці та вивчення впливу цифрових інструментів контролю (сенсорних систем, автоматизованих журналів НАССР) на зниження санітарних ризиків.

Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності та гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства є не лише вимогою часу, а й стратегічним напрямом розвитку сучасної ресторанної індустрії, що забезпечує високу якість послуг, безпечність харчування та соціальну відповідальність бізнесу.

### Література

1. Baum Whiteman. Тренди та прогнози у готельно-ресторанному бізнесі 2025. Київ, 2025. URL: <https://1ff.com.ua/trendy-ta-prognozy-u-gotelno-restorannomu-biznesi-2025-roku-analiz-doslidzhennya-baum-whiteman/> (дата звернення: 20.10.2025).
2. Hromyk O., Plyn L., Zinchuk M., Grygus I., Korotun S., & Zukow W. (2024). Radiological analysis of food products of forest origin in the pollution zone of the Kamin-Kashyryski district of the Volyn region of Ukraine. *Geology, Geophysics and Environment*, 50 (3), 307–316. <https://doi.org/10.7494/geol.2024.50.3.307>.
3. Громик О. М. Аналіз сучасного стану кавової індустрії в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5, № 2. С. 250–266. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/16166> (дата звернення: 20.10.2025).
4. Громик О. М. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. Т. 6, № 2. С. 184–198. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/291701> (дата звернення: 20.10.2025).
5. Громик О. М. Оцінювання стану розвитку готельного бізнесу в Україні. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Т. 5, № 1. С. 52–62. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613> (дата звернення: 20.10.2025).
6. Громик О. М., Семенда О. В. Тенденції споживання м'яса в Україні: реалії та проблеми розвитку. *Комунальне господарство міст: Науково-технічний збірник*. 2023. Вип. 5(179). С. 20–26. URL: <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/149> (дата звернення: 20.10.2025).
7. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Офіційний сайт. Київ, 2025. URL: <https://dpss.gov.ua> (дата звернення: 20.10.2025).
8. Круковська О. В. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 1(11). С. 11–15. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.2).
9. Постова В. В. Сучасні тенденції управління проектами в готельно-ресторанній сфері. Київ, 2023. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.7](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.7).
10. Січка І. І. Управління якістю проектів у готельно-ресторанному бізнесі. *Проблеми сучасних трансформацій: фаховий електронний науково-практичний журнал*. 2023. Вип. 7.
11. Томаля Т., Прилепа Н., Рогова А. Ключові аспекти забезпечення якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному бізнесі. *Development Service Industry Management*. 2023. № 3. С. 102–106. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3\(15\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3(15)).
12. Харенко Д. Сучасний стан та організація готельного бізнесу України в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2025. № 79. С. 30–45. DOI: [10.32782/2524-0072/2025-79-30](https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-30).
13. Харенко Д., Дишкантюк Ю., Осипова Л. Управління охороною праці в ресторанному бізнесі та харчовій промисловості. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35>.

### References

1. Baum Whiteman. (2025). Trends and forecasts in the hotel and restaurant business 2025 [Trendy ta prognozy u hotelno-restorannomu biznesi 2025]. Kyiv, 2025. URL: <https://1ff.com.ua/trendy-ta-prognozy-u-gotelno-restorannomu-biznesi-2025-roku-analiz-doslidzhennya-baum-whiteman/> [in Ukrainian].
2. Hromyk, O., Plyn, L., Zinchuk, M., Grygus, I., Korotun, S., & Zukow, W. (2024). Radiological analysis of food products of forest origin in the pollution zone of the Kamin-Kashir district of the Volyn region of Ukraine. *Geology, Geophysics and Environment*, 50(3), 307–316. <https://doi.org/10.7494/geol.2024.50.3.307> [in Ukrainian].
3. Hromyk, O.M. (2022). Analysis of the current state of the coffee industry in Ukraine [Analiz suchasnoho stanu kavovoiu industrii v Ukraini]. *Restorannyyi i hotelnyi konsalting. Innovatsii*, 5(2), 250–266. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/16166> [in Ukrainian].
4. Hromyk, O.M. (2023). Features of the development of the hospitality industry in Ukraine [Osoblyvosti rozvytku industrii hostynnosti v Ukraini]. *Restorannyyi i hotelnyi konsalting. Innovatsii*, 6(2), 184–198. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/291701> [in Ukrainian].
5. Hromyk, O.M. (2022). Assessment of the hotel business development in Ukraine [Otsiniuvannia stanu rozvytku hotelnoho biznesu v Ukraini]. *Restorannyyi i hotelnyi konsalting. Innovatsii*, 5(1), 52–62. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613> [in Ukrainian].
6. Hromyk, O.M., & Semenda, O.V. (2023). Trends in meat consumption in Ukraine: realities and development issues [Tendentsii spozhyvannia miasa v Ukraini: realii ta problemy rozvytku]. *Komunalne hospodarstvo mist: Naukovotekhnichniy zbirnyk*, 5(179), 20–26. URL: <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/149> [in Ukrainian].
7. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection (DPSU). (2025). Official website [Ofitsiyniy sait]. Kyiv, 2025. URL: <https://dpss.gov.ua> [in Ukrainian].
8. Krukovska, O. V. (2024). Hotel and restaurant business management in Ukraine [Menedzhment hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini]. *Innovatsii ta tekhnologii v sferi poslug i kharchuvannia*, 1(11), 11–15. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.2) [in Ukrainian].

9. Postova, V.V. (2023). Modern trends in project management in the hotel and restaurant sector [Suchasni tendentsii upravlinnia proiektamy v hotelno-restorannii sferi]. Kyiv, 2023. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.7](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.7) [in Ukrainian].

10. Sichka, I.I. (2023). Quality management of projects in the hotel and restaurant business [Upravlinnia yakistiu proektiv u hotelno-restorannomu biznesi]. *Problemy suchasnykh transformatsii: fakhovi elektronnyi naukovo-praktychnii zhurnal*, 7 [in Ukrainian].

11. Tomalia, T., Prilepa, N., & Rohova, A. (2023). Key aspects of quality and food safety assurance in the restaurant business [Kliuchovi aspekty zabezpechennia yakosti ta bezpechnosti kharchovykh produktiv u restorannomu biznesi]. *Development Service Industry Management*, 3, 102–106. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3\(15\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3(15)) [in Ukrainian].

12. Kharenko, D. (2025). Current state and organization of the hotel business in Ukraine during the war [Suchasnyi stan ta orhanizatsiia hotelnoho biznesu Ukrainy v umovakh viiny]. *Ekonomika ta suspilstvo*, 79, 30–45. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-30> [in Ukrainian].

13. Kharenko, D., Dyshkantiuk, Y., & Osypova, L. (2025). Occupational safety management in the restaurant and food industry [Upravlinnia okhoronoiu pratsi v restorannomu biznesi ta kharchovii promyslovosti]. *Ekonomika ta suspilstvo*, 71. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35> [in Ukrainian].