

успіхів ЗСУ на Харківщині та Херсонщині. В такому часі — Україна вибудовує собі новий імідж у світі. Потрібно створювати більше онлайнконтенту для просування країни (фото, відео, дописи в соціальних мережах, реклама). Варто розвинути ідею єдиного веб-сайту для людей, які цікавляться саме місцями бойових дій, що в майбутньому стане однією із особливостей туризму в Україні (в напрямку розвитку воєнного туризму).

Висновок. Для того, щоб такий вид туризму був успішно реалізований перед українським суспільством і державою постає завдання привернути увагу якомога більшої кількості потенційних туристів до цього виду туризму [3, с. 211]. Для набуття престижу воєнний туризм має стати засобом для ознайомлення з воєнно-історичною спадщиною народу і держави, що слугуватиме інструментом патріотичного виховання майбутнього покоління. Воєнний туризм в Україні може і повинен стати джерелом поповнення державного і місцевих бюджетів та одним із джерел фінансування розвитку туризму та економіки країни в цілому, та й залишатися символом пам'яті незламності українського народу.

Література

1. Авраменка М. Л. Профілактика професійного вигорання працівників соціальної сфери: методичні рекомендації — Всеукраїнський центр професійної реабілітації інвалідів. Л., 2020. С. 50–58 URL: <https://op.ua/ru/pedclass/naukova-stattya/osoblivosti-profesiynogo-vigorannya-socialnih-pracivnikiv> (дата звернення: 10.03.2023).
2. Базилюк Я. Б. Особливості сучасних економічних стратегій в умовах гібридної війни: висновки для України. Національний інститут стратегічних досліджень. Національний інститут стратегічних досліджень. Гібридна війна: сутність, виклики та загрози. *Збірник матеріалів круглого столу* (Київ, 8 липня 2021 року). 2021. № 1 С. 41–45. URL: https://academy.ssu.gov.ua/uploads/p_57_28744724.pdf (дата звернення 10.03.2023).
3. Барвінок Н. В. Перспективи розвитку воєнного туризму на території України після закінчення російсько-української війни. *Вісник Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Серія: Розвиток туристичного, готельного та ресторанного господарства*. 2022. № 3. С. 210–216.
4. Білоус С. В. Стратегічні напрями відновлення сфери послуг України у поствоєнний період. Готельно-ресторанна справа. *Економіка та суспільство*. 2022. № 16. С. 1–6.
5. Гладких Д. М. Забезпечення валютно-курсової та інфляційної стабільності України в контексті протидії гібридним загрозам // Національний інститут стратегічних досліджень. Гібридна війна: сутність, виклики та загрози. *Збірник матеріалів круглого столу* (Київ, 8 липня 2021 року). 2021. № 1 С. 31–36 URL: https://academy.ssu.gov.ua/uploads/p_57_28744724.pdf (дата звернення 10.03.2023);

botsian.tetiana@gmail.com

Боцян Т. В.

кандидат економічних наук, доцент,
Житомирський державний університет імені Івана Франка, Україна

marinagrishan0408@gmail.com

Гришан М. М.

здобувач освіти ОП «Готельно-ресторанна справа»,
Житомирський державний університет імені Івана Франка, Україна

НАССР ЯК ОСНОВА РОБОТИ СИСТЕМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ МЕРЕЖІ РЕСТОРАНІВ «МАКДОНАЛЬДС»)

Анотація. В роботі визначено складові системи управління безпечністю харчових продуктів і критичні контрольні точки даної системи на прикладі мережі ресторанів «Макдональдс». Проаналізовано етапи та проблеми впровадження НАССР. Проаналізовано контроль критичних точок у ресторанах «Макдональдс». Зроблено висновок, що впровадження НАССР у «Макдональдс» є важливим механізмом створення безпечного виробництва в умовах франчайзингу.

Ключові слова: НАССР, ДСТУ ISO 22000:2007, Макдональдс, безпека продуктів харчування, критичні контрольні точки.

НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — аналіз ризиків і критичні контрольні точки) — концепція, що передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку і управління небезпечними факторами, що суттєво впливають на безпеку продукції. Тобто це система управління ризиками. Під ризиком у даному випадку розуміється «можливість виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті» згідно [1]. Впровадження НАССР здійснюється відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2007 «Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». НАССР — це система управління безпечністю харчових продуктів, а критичні контрольні точки — це точки, які за відсутності контролю та неправильного виконання відповідних дій можуть призвести до ризику харчового отруєння споживачів. У законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1] НАССР — це «система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках» тобто забезпечує управління небезпечними факторами, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Контроль критичних точок пов'язаний з проведенням відповідних замірів в певний час або з певною періодичністю.

Метою роботи є дослідження особливостей використання НАССР на прикладі ресторанів «Макдональдс».

Концепція НАССР з 20 вересня 2019 року стала основою функціонування закладів громадського харчування. Основою системи НАССР є аналіз всіх факторів небезпек і контроль всіх етапів роботи у сфері громадського харчування. Принципи НАССР: аналіз ризиків і критичних контрольних точок; встановлення критичних меж для критичних контрольних точок; процедури контролю критичних контрольних точок; коригуюча дія та проведення внутрішнього аудиту.

Практика впровадження НАССР не є новою для Європейського союзу. Вимоги до якості їжі та її безпеки відображені у Європейському законодавстві через Регламенту (ЄС) № 852/2004 Європейського парламенту та ради з питань гігієни харчових продуктів від 29 квітня 2004 року [ЕС 852/2004, 2]. Даний регламент передбачає, що підприємства ресторанного бізнесу повинні визначити всі дії, які можуть виявитися критичними для безпеки їжі, а також розробити відповідні заходи безпеки.

Впровадження НАССР передбачає:

- 1) розробку документації;
- 2) налагодження обладнання та підготовка приміщень;
- 3) налагодження процесів випуску безпечної продукції.

Ефективність впровадження НАССР контролюється аудитором Держпродспоживслужби України.

Розглянемо особливості такого впровадження на прикладі ресторанів мережі «Макдоналдс». Основним документом, що регулює впровадження НАССР, є «План з безпеки продуктів харчування», що розроблений для мінімізації ризиків, пов'язаних з безпекою продуктів харчування. План з безпеки харчових продуктів в ресторанах «Макдональдс» (НАССР) — це письмовий документ, що ґрунтується на принципах безпеки харчових продуктів і в якому описуються процедури, виконання яких необхідне для контролю окремого процесу або процедури. Як позитивне варто відмітити той факт, що програми охоплюють усі стандартні виробничі процедури (Standard Operating Procedures) та гарні практики виробництва (Good Catering Practices): здоров'я та гігієна персоналу, дезінфекція, технічне обслуговування обладнання тощо. В документі містяться критичні контрольні точки (Critical Control Points) та програми, що описують основні фактори, що є критичними для безпеки продуктів харчування.

Критичними контрольними точками в мережі ресторанів «Макдональдс»:

- ККТ 1. Доставка и переміщення
- ККТ 2. Зберігання заморожених продуктів
- ККТ 3. Зберігання охолоджених продуктів
- ККТ 4. Термін зберігання
- ККТ 5. Фритюрниця
- ККТ 6. Гриль
- ККТ 7. Машина для приготування коктейлів і морозива.

Відповідальність за дотримання Плану з безпеки продуктів харчування в ресторанах «Макдональдс» несуть менеджери, які контролюють правильність використання обладнання та дотримання персоналом правил гігієни при роботі з продуктами харчування. Менеджери — наставники своїх працівників, і це стосується і стандартів безпеки харчування та постійного контролю виробничих процедур.

Контроль критичних точок у ресторанах «Макдональдс» здійснюється щоденно, про що робляться відповідні відмітки в Контрольному аркуші безпеки продуктів харчування. Контроль здійснюється при відкритті ресторану, об 11 та 17 годинах і при його закритті. В МакКафе контрольні процедури здійснюються о 9.00. У випадках виявлення проблемних ситуацій в розділі «Коригувальні дії» відмічаються вжиті заходи та особи, які за це відповідальні.

Окрім впровадження системи НАССР необхідним є внесення суб'єкта господарювання у Державний реєстр потужностей операторів ринку, що дозволяє відслідковувати його зв'язки з іншими операторами ринку, що забезпечує прозорість ланцюгів постачань. В мережі є внутрішня система контролю якості та безпеки продукції та інгредієнтів, які виготовляють партнери, що включає: GFSI (Global Food Safety Initiative): FSSC 22000 (Food Safety Certification 22000), International Food Standard (IFS) та BRC Global Standard for Food Safety, які ґрунтуються на принципах системи НАССР. «Макдональдс» ввів НАССР як обов'язкову систему на підприємствах своїх постачальників. Таким чином для безпеки продукції на виробництві всіх постачальників в ресторанах «Макдональдс» постачальники та розподільні центри реалізують необхідні умови та програми НАССР. Також мережа завжди проводить інспекційний аудит, перш ніж розпочати співпрацювати з новими контрагентами, що займаються постачанням продукції. Також для реалізації системи безпеки всі постачальники компанії проходять регулярні аудити та перевірки, як з боку фахівців Макдональдс, так і з боку незалежних аудиторських компаній.

Впровадження НАССР у «Макдональдс» є важливим механізмом створення безпечного виробництва. Але існує низка проблем запровадження НАССР. Серед них — висока вартість робіт із запровадження системи; досить сильна залежність від кваліфікованого персоналу, який у індустрії харчування має дуже високу плинність; збільшення паперової звітності та інші фактори [3].

Як правило, у «Макдональдс» виробляється приблизно один і той же асортимент продукції. Тому робота з визначення та опису готової продукції, а також сировини та інгредієнтів, що входять до складу страв, згідно з технологічними картами та рецептурами є найбільш трудомісткою серед інших процедур. Також необхідно описати інгредієнти, які при приготуванні контактували з їжею (наприклад, фритюрний жир), упаковку, що використовується (наприклад, картонні коробки). Це спричиняє значні складнощі у контролі перехресного забруднення, а також вимагає суттєвих тимчасових витрат на проведення аналізу ризиків за сировиною та технологічною схемою. Виходом може бути угруповання однотипних процесів при складанні технологічної схеми, а також сировини, за умови, що ступінь деталізації залишається достатнім для аналізу всіх небезпечних факторів.

При розробці процедури закупівель також виникає додаткова складність — через те, що у «Макдональдс» закуповують великий асортимент продукції у невеликому обсязі, як правило, купівля проводиться не безпосередньо у підприємства, що є виробником, а у третьої особи. Це ускладнює контроль безпеки сировини і контроль за дотриманням умов зберігання та транспортування. Тому під час розробки процедури закупівель слід затверджувати як

дистриб'ютора, як затвердженого постачальника, так і безпосередніх виробників, продукцію яку цей дистриб'ютор може поставляти.

Інша складність, з якою стикається «Макдональдс» під час впровадження системи НАССР, у тому, що на відміну виробничих підприємств, оснащених власними лабораторіями, у «Макдональдс» таких лабораторій, зазвичай, немає. Контроль показників безпеки сировини та готової продукції у сторонніх акредитованих лабораторіях проводиться лише у рамках плану виробничого контролю. Тому складним є контроль показників безпеки сировини, що надходить, і перевірка при прийманні може відбуватися тільки шляхом перевірки дотримання умов транспортування, супровідної документації та оцінки органолептичних показників. Зважаючи на описані вище особливості, слід приділяти більш істотну увагу процедурі вибору та затвердження постачальників, а також дотримання встановлених правил приймання сировини та бракеражу готової продукції.

Висновок. Таким чином, сьогодні система НАССР — основна модель управління якістю харчової продукції, головний інструмент забезпечення її безпеки. Щоб вирішити проблеми контролю над усім процесом виробництва кулінарної продукції, необхідно адаптувати принципи НАССР до специфічних виробничих характеристик у «Макдональдс». Для формування, забезпечення та підтримки високого рівня якості та безпеки послуг важливо ефективно використовувати організаційні та економічні важелі впливу на всіх етапах життєвого циклу виготовлення та реалізації продукції.

Література

1. 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: 01.10.2022).
2. Regulation (Ec) No 852/2004 Of The European Parliament And Of The Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs // https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex_3A32004R0852 (дата звернення: 01.10.2022).
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.

Dobrovolskas32@gmail.com

Добровольська Світлана Ярославівна
кандидат географічних наук

Кондратюк Єлизавета Василівна
студентка,

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола, Україна

КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА, ЇЇ ВПЛИВ НА ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Анотація. У статті розглянуто теоретичні засади корпоративної культури; досліджено та узагальнено значення корпоративної культури як інструменту ефективного управління підприємством, її вплив на підвищення конкурентоспроможності й формування позитивного іміджу.

Ключові слова: корпоративна культура, підприємства індустрії гостинності, конкурентоспроможність, корпоративне управління, конкурентна перевага, стратегічний інструмент, імідж.

Корпоративна культура є ключовим фактором успішної діяльності в індустрії гостинності. Вона повинна відповідати стратегії і цілям підприємства для досягнення конкурентної переваги. Корпоративна культура сприяє формуванню внутрішньої мотивації та залученню талановитих