

АНАЛІЗ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР, НА ПРИКЛАДІ ПІДПРИЄМСТВА «CHICKEN HUT», ЯК ОДНОГО З ЕЛЕМЕНТІВ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

ANALYSIS OF THE ECONOMIC EFFICIENCY OF THE IMPLEMENTATION OF THE NASR SYSTEM, ON THE EXAMPLE OF THE "CHICKEN HUT" ENTERPRISE, AS ONE OF THE ELEMENTS OF EUROPEAN INTEGRATION

УДК 338.4

DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.82-7>

Корсак Р.В.

д.іст.н., професор,
завідувач кафедри туристичної
інфраструктури та готельно-
ресторанного господарства,
Державний вищий навчальний заклад
«Ужгородський національний університет»

Гуштан Т.В.

д.е.н., доцент кафедри технології і
організації ресторанного господарства,
Ужгородський торговельно-економічний
інститут

Державного торговельно-економічного
університету

Малець В.Д.

магістрант,
Державний вищий навчальний заклад
«Ужгородський національний університет»

Korsak Roman

State University
"Uzhhorod National University"

Hushtan Tetiana

Uzhgorod Institute of Trade and Economics
of State University of Trade and Economics

Malets Viktor

State University
"Uzhhorod National University"

Стаття присвячена дослідженню впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах харчування, що набуло актуального звучання, особливо в умовах інтегрування України в Європейський Союз та просування на зарубіжні ринки виробництва і послуг. Адже гостро постала проблема гарантування належної якості та безпечності продукції ресторанного господарства, яке є важливою складовою вторинного сектора економіки, що набув, у нашій державі ознак перспективного зростання до початку військової агресії. Автори статті вважають, що компанія «Chicken HUT» вибудувала достатньо логічну та діючу схему забезпечення своєї мережі якісними та безпечними складовими стандартизованого меню знявши з себе лівову частку затрат на створення з «нуля» дорогого вартісного виробничого циклу і забезпечення систем контролю та звітності. Це дозволяє утримувати фактично єдиний рівень цін на продукцію в закладах мережі по Україні.

Ключові слова: НАССР, система харчової безпеки, аналіз ризиків та небезпек, підприємство «Chicken HUT», стандарти контролю якості харчових продуктів, ефективність впровадження.

The article is devoted to the study of the implementation of the HACCP system at domestic food service enterprises, which has become relevant, especially in the context of Ukraine's integration into the European Union and its promotion to foreign production and service markets. After all, the problem of ensuring proper quality and safety of restaurant products, which is an important component of the secondary sector of the economy, which had acquired signs of promising growth in our country before the start of military aggression, has become acute. In order to integrate the HACCP system, an appropriate legislative framework has been developed which is aimed at establishing the requirements for the implementation of a food safety management system based on the HACCP principles, as well as the specifics of control and inspections which apply, in particular, to public relations related to the exercise of state control over the activities of market operators. The article analyzes the economic activities of the "Chicken HUT" restaurant chain in terms of implementation of the HACCP system. The authors emphasize that "Chicken HUT" is a chain of fast food restaurants which has been commercially successful in many cities of Ukraine. "Chicken HUT" confidently holds a leading position in its market segment, has a target audience and a proven concept. The authors of the article believe that "Chicken HUT" has built a fairly logical and effective scheme for providing its network with high-quality and safe components of a standardized menu, having removed the lion's share of the costs of creating an expensive production cycle from scratch and providing control and reporting systems. This is undoubtedly a big advantage for providing outlets with a proven and standardized set of ingredients. This allows to maintain a virtually uniform level of prices for products in the chain's outlets across Ukraine. In the context of the study, the authors of the article concluded that the company's success is due to the uniform standards for all restaurants of the "Chicken HUT" chain, and the food control and safety system (HACCP) implemented at "Chicken HUT" enterprises allows us to talk about product and consumer safety.

Key words: HACCP, food safety system, risk and hazard analysis, "Chicken HUT", food quality control standards, implementation efficiency.

Постановка проблеми. Питання розроблення та впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах харчування набуло актуального звучання, особливо в умовах інтегрування України в Європейський Союз та просування на зарубіжні ринки виробництва і послуг. Сьогодні гостро постала проблема гарантування належної якості та безпечності продукції ресторанного господарства, яке є важливою складовою вторинного сектора економіки, що набув, у нашій державі ознак перспективного зростання до початку військової агресії.

На сьогодні мережа «Chicken HUT» – одна з популярних мереж ресторанів швидкого обслуговування, яка має комерційний успіх у багатьох містах України. «Chicken HUT» займає лідируючі позиції у своєму сегменті ринку, має цільову аудиторію і перевірену концепцію.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Вітчизняними науковцями розглядалися наступні питання, щодо впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства, зокрема: управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві (Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладженська Р.С.); пошук ефективних шляхів впровадження системи НАССР (Плахотін В.Я.); концептуальні положення Кодексу Аліментаріус та їх реалізація у національному законодавстві України (Слободкін В.І.); перспективи гармонізації «Codex Alimentarius» в Україні проаналізували Якубчак О.М., Галабурда М.А., Бокарев Б.О.; безпеку та якість продовольчих товарів (Пчелянська Г.О.).

Водночас необхідно відзначити, що проблематика дослідження аналізу економічної ефективності господарської діяльності по впровадженню

системи НАССР на прикладі вітчизняного підприємства, розглянуто у недостатній мірі.

Постановка завдання. Метою дослідження є аналіз господарської діяльності підприємства «Chicken HUT» стосовно впровадження системи НАССР, аналіз системи стандартів контролю якості харчових продуктів НАССР на зазначеному підприємстві та ефективність запровадження такої системи в аспекті виконання однієї з вимог інтеграції України в Європейський Союз.

Виклад основного матеріалу дослідження. Система НАССР є обов'язковою в рамках законодавства більшості високорозвинених країн. Однією з умов Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом є саме наближення національного законодавства до законодавства європейських країн, зокрема, у галузі санітарних та фітосанітарних заходів.

Слід відмітити, що НАССР є системою аналізу ризиків і критичних точок управління та керівництва з її застосування.

Україна вже довгий час працює над інтегруванням цієї системи, розроблено відповідну законодавчу базу, що спрямована на установлення вимог до впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів за принципами НАССР, а також особливостей контролю та перевірок, які поширюються, зокрема, на суспільні відносини, пов'язані із здійсненням державного контролю за діяльністю операторів ринку [2].

Оператор ринку – це суб'єкт господарювання, що провадить діяльність із метою чи без мети отримання прибутку, в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів/інших об'єктів санітарних заходів. Також до операторів ринку відносяться агропродовольчий ринок, фізичні особи, якщо вони провадять діяльність із метою отримання прибутку чи без такої мети і займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об'єктів санітарних заходів [1; ст. 1, п. 55].

Так, одним з представників ринку є підприємство «Chicken HUT» – одна з найбільш популярних мереж закладів швидкого харчування в Україні. Секрет успіху полягає в постійному розвитку та дотриманні високих стандартів обслуговування і приготування їжі. Основний акцент робиться на приготуванні смачних страв, обслуговуванні та контролі якості продуктів. Компанія ретельно контролює процес перевезення та слідує за дотриманням оптимальної температури й вологості повітря при зберіганні продуктів. Таким чином, компанія «Chicken HUT» на власному прикладі доводить, що їжа швидкого приготування може бути якісною, смачною, поживною та корисною [7].

Система контролю та безпеки харчових продуктів працює на даному підприємстві наступним

чином. Основним позитивним чинником є робота з попередньо фасованими, каліброваними та виробленими згідно ТУ напівфабрикатами, що значно спрощує саму процедуру та документообіг по системі НАССР на якій працюють ресторани швидкого харчування мережі. Весь асортимент продукції поступає до них вже у вигляді запакованих та фасованих напівфабрикатів готових тільки до наступних технологічних процесів, таких як: обсмажування та розігрівання [5, с. 24–26; 7].

Всі складові меню через централізоване замовлення головного офісу в м. Івано-Франківськ виробляються на гігантах харчової промисловості української економіки, де в повній мірі запроваджено системи контролю харчової безпеки та постійно діючих робочих груп контролю, оскільки ці підприємства інтегровані у експортні схеми постачання своєї продукції на європейський та світовий ринок харчових продуктів, який чітко регламентується законодавством ЄС та правовими актами контролю якості та безпечності сировини та виробів з неї [13, с. 14–17].

Принагідно слід зазначити, що на шляху до міжнародного ринку підприємствам з якими співпрацює компанія «Chicken HUT» слід було пройти всі етапи запровадження системи безпечності на своїх виробництвах. А відповідно і зіткнутися з аналізом переваг та недоліків інтегрування системи НАССР на підприємстві. Узагальнені показники наведені в таблиці 1.

Підприємство «Chicken HUT», в свою чергу вибудувало діючу схему забезпечення своєї мережі якісними та безпечними складовими стандартизованого меню знявши з себе лівову частку затрат на створення з «нуля» вартісного виробничого циклу і забезпечення систем контролю та звітності, що є безперечно також великим плюсом для наповнення торгових філій складниками перевіреного та стандартизованого набору інгредієнтів. Зазначене дозволяє утримувати фактично єдиний рівень цін на продукцію у закладах мережі по Україні.

Хоча господарська діяльність підприємства і підпадає під дію законів «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1, с. 1–2] та наказу № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» [3, с. 1–2], переваги, які отримала компанія від впровадження системи стандартів контролю якості харчових продуктів НАССР, наступні:

1. Враховуючи схему співпраці з передовими виробниками харчових продуктів українського ринку, підприємство «Chicken HUT» може уникнути багатоступеневого рівню ланцюгового проходження процедур харчового контролю безпеки виробництва за рахунок контрагентів, які у повній

Переваги та недоліки впровадження системи безпечності НАССР

Недоліки (витрати підприємства) на впровадження системи НАССР		Переваги підприємства від запровадження системи НАССР	
1.	Впровадження програм-передумов (витрати на запуск, витрати на нове устаткування, ремонт, реконструкцію чи побудову приміщень)	1.	Зростання доходів (доступ до нових ринків, розширення збуту, формування довіри у споживача)
2.	Розробка та впровадження плану НАССР (витрати на розробку плану НАССР, навчання персоналу, оцінка плану НАССР)	2.	Скорочення загальних витрат (краще управління персоналом та мотивація, більша відповідальність працівників, ефективніший процес виробництва, зменшення витрат на відкликання продукції, штрафних санкцій чи судових позовів)
		3.	Покращення стабільності показників якості та безпечності продукції, терміну її придатності та поліпшення характеристик (менше витрат від зіпсованої продукції)
3.	Підтримка системи НАССР (витрати на облік та верифікацію плану НАССР, коригувальні дії)	4.	Здатність інтегруватися у загальну систему з ISO 22 000 адже має спільні вимоги до контролю ризиків у сфері безпеки харчових продуктів.
		5.	Підвищення інвестиційної привабливості підприємства та розширення кола партнерів.

мірі дотримуються процедур та протоколів системи контролю ризиків та критичних точок, і таким чином гарантуючи якість продукту для кінцевого споживача. Зазначене є головною конкурентною перевагою над іншими операторами ринку швидкого харчування в Україні. Ця система дозволяє працювати по спрощеній схемі контролю харчової безпеки [6, с. 172–177].

2. Покрокові роботи з дотриманням норм НАССР застосовані на згаданих об'єктах [8, с. 47–54; 10, с. 24–29; 14, с. 18–31], а саме: згідно з процедурами системи НАССР на підприємстві «Chicken HUT» створена робоча група; відповідно до спрощеної процедури «Аналіз небезпечних факторів» – створені протоколи та шаблони контрольних листів та реєстраційних журналів, необхідних для дотримання процедури; при виникненні виробничої необхідності надаються консультації в он-лайн режимі постійно діючої групи контролю НАССР із головного офісу компанії; організована процедура контролю за дотриманням процедур та заходів передбаченими системою харчової безпеки НАССР.

Недоліки які навіть при такій досить логічній та професійній схемі мають місце на об'єкті компанії «Chicken HUT» наступні: нерегулярний склад членів визначеної робочої групи в зв'язку з плінністю кадрів; постійно виникаючі питання недостатньої інформованості персоналу про заходи та процедури які відбуваються в рамках контролю якості харчових продуктів.

Висновки з проведеного дослідження. Розглянувши проблематику економічної ефективності впровадження системи безпеки харчових продуктів НАССР на підприємствах загалом та на прикладі підприємства «Chicken HUT» зокрема, слід підсумувати наступне:

1. Запровадження системи НАССР є необхідністю, що викликана обранням Україною шляху інтеграції в європейський простір;

2. Розвиток економіки нашої держави не можливий без ефективної діяльності її підприємств;

3. На практиці діяльності підприємства «Chicken HUT» доведено, що дотримуючись процедур та протоколів системи контролю ризиків та критичних точок гарантується якість продукту для кінцевого споживача. Це є основною та визначною конкурентною перевагою над іншими операторами ринку;

4. Шлях обраний підприємством «Chicken HUT» є прикладом прекрасної колаборації, що дає можливість бути не лише спроможними розвивати свою мережу на Європейському ринку через повну відповідність міжнародним стандартам безпечності але і максимально мінімізувати витрати на запровадження системи НАССР у своїй діяльності;

5. Запровадження НАССР – це не створення нових проблем виробникам, а нормальна світова практика для забезпечення безпечності харчових продуктів.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР [р. I, ст. 1, п. 12, п. 37]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 16.07.2023).

2. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення: 20.07.2023).

3. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : Наказ Міністерства аграрної політики України від 01.10.2012 № 590. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text> (дата звернення: 16.07.2023).

4. Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. Харків : ХНАМГ, 2012. 468 с.

5. Плахотін В.Я. Впровадження на харчових підприємствах систем НАССР – оптимальний шлях виходу на внутрішній і зарубіжний ринки. *Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ (м. Полтава, 20-21 листопада 2014 р.)*. Полтава : ПУЕТ, 2015. С. 24–26.

6. Пчелянська Г.О. Безпека та якість продовольчих товарів: міжнародний аспект. *Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія : Економічні науки*. 2012. № 3 (69). Том 2. С. 172–177.

7. Ресторан «Chicken HUT». URL: <https://chicken-hut.ua/> (дата звернення: 28.07.2023)

8. Система НАССР. *Довідник*. Львів : Леонорм, 2003. 218 с.

9. Слободкін В.І. Концептуальні положення Кодексу Аліментаріус та їх реалізація в національному законодавстві України. *Проблеми харчування*. 2018. № 3-4. С. 13–22.

10. Слободкін В.І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за умов їх розвитку. *Посібник*. Київ : НМАПО імені П.Л. Шупика і Центральна СЕС МОЗ України, 2007. 55 с.

11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000–2007 [Текст] / Чинний від 2007-04-02. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 39 с.

12. Якубчак О.М., Галабурда М.А., Бокарев Б.О. Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог : *Міжнародна науково-практична конференція «Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання» (19-20 квітня 2018 р.)*. Київ, 2018. С. 14–17.

13. Якубчак О.М., Кобиш А.І. Перспективи гармонізації Codex Alimentarius в Україні. *Національний університет біоресурсів та природокористування України*. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer26/819.pdf> (дата звернення: 10.07.2023).

14. Codex Alimentarius general principles of food hygiene. CXC 1-1969. WHO and FAO. 2022. 38 p.

REFERENCES:

1. Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti kharchovykh produktiv: Zakon Ukrainy vid 23.12.1997 r. № 771/97-VR [r. I, st. 1, p. 12, p. 37]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (accessed 16 July 2023).

2. Pro derzhavnyi kontrol za dotrymanniam zakonodavstva pro kharchovi produkty, kormy, pobichni produkty tvarynnoho pokhodzhennia, zdorovia ta blahopoluchchia tvaryn: Zakon Ukrainy vid 18.05.2017 r. № 2042-VIII. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (accessed 20 July 2023).

3. Pro zatverdzhennia Vymoh shchodo rozrobki, vprovadzhenia ta zastosuvannia postiino diiuchykh protsedur, zasnovanykh na pryntsypakh Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv (NASSR): Nakaz Ministerstva aharnoi polityky Ukrainy vid 01.10.2012 № 590. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text> (accessed 16 July 2023).

4. Davydova O.Yu., Pysarevskiy I.M., Ladyzhenska R.S. (2012) Upravlinnia yakistiu produktsii ta posluhu u hotelno-restorannomu hospodarstvi: navchalnyi posibnyk. Kharkiv: KhNAMH, 468 p.

5. Plakhotin V.Ya. (2015) Vprovadzhenia na kharchovykh pidpriemstvakh system NASSR – optimalnyi shliakh vykhodu na vnutrishnii i zarubizhnyi rynky. *Aktualni problemy ta perspektivy rozvytku kharchovykh vyrobnytstv, hotelno-restorannoho ta turystychnoho biznesu: Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia, prysviachena 40-richchiu zasnuvannia fakultetu KhTHRTB (m. Poltava, 20–21 lystopada 2014 r.)*. Poltava: PUET, pp. 24–26.

6. Pchelianska H.O. (2012) Bezpeka ta yakist prodovolchychykh tovariv: mizhnarodnyi aspekt. *Zbirnyk naukovykh prats Vinnytskoho natsionalnoho ahrarynoho universytetu. Serii: Ekonomichni nauky*, no. 3 (69), tom 2. Vinnytsia, pp. 172–177.

7. Restoran "Shiken HUT". Available at: <https://chicken-hut.ua/> (accessed 28 July 2023).

8. Systema NASSR (2003) Dovidnyk. Lviv: Leonorm, 218 p.

9. Slobodkin V.I. (2008) Kontseptualni polozhennia Kodeksu Alimentarius ta yikh realizatsiia v natsionalnomu zakonodavstvi Ukrainy. *Problemy kharchuvannia. Natsionalna medychna akademiia pislidyplomnoi osvity imeni P.L. Shupyka*, Kyiv, no. 3-4, pp. 13–22.

10. Slobodkin V.I. (2007) Svitovi systemy zabezpechennia yakosti i bezpechnosti kharchovykh produktiv ta zdiisnennia derzhavnoho sanitarno-epidemiolohichnoho nahliadu za umov yikh rozvytku: posibnyk. Kyiv: NMAPO imeni P.L. Shupyka i Tsentralna SES MOZ Ukrainy, 55 p.

11. Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv. Vymohy do bud yakykh orhanizatsii kharchovoho lantsiuha (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000–2007 [Текст] (2007) / Чинний від 2007-04-02. Kyiv: Derzhspozhyvstandart Ukrainy, 39 p.

12. Yakubchak O.M., Halaburda M.A., Bokarev B.O. (2018) Implementatsiia zakonodavstva z bezpechnosti kharchovykh produktiv do yevropeiskykh vymoh: *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia "Kontrol bezpechnosti kharchovykh produktiv. Ukraina-Yes: nevyrisheni pytannia" (19-20 kvitnia 2018 r.)*. Kyiv, pp. 14–17.

13. Yakubchak O.M., Kobysch A.I. Perspektivy harmonizatsii Codex Alimentarius v Ukraini. *Natsionalnyi universytet biosursiv ta pryrodokorystuvannia Ukrainy*. Available at: <https://www.sworld.com.ua/konfer26/819.pdf> (accessed 10 July 2023).

14. Codex Alimentarius general principles of food hygiene. CXC 1-1969. WHO and FAO, 2022. 38 p.