

**СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ПРОБЛЕМАТИКА  
ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР  
У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ В КРИЗОВИХ УМОВАХ**

**SOCIO-ECONOMIC ISSUES OF IMPLEMENTING THE HACCP SYSTEM  
IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS OF UKRAINE  
IN CRISIS CONDITIONS**

УДК 338.4

DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.85-6>

**Корсак Р.В.**

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

**Гуштан Т.В.**

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

Державного торговельно-економічного  
університету

**Малець В.Д.**

магістрант кафедри  
туристичної інфраструктури  
та готельно-ресторанного господарства,  
ДВНЗ «Ужгородський національний  
університет»

**Korsak Roman**

Uzhhorod National University

**Hushtan Tetiana**

Uzhhorod Trade and Economic Institute  
of State University of Trade and Economics

**Malets Viktor**

Uzhhorod National University

*Стаття присвячена дослідженню соціально-економічної проблематики впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України в умовах кризи. Інтеграція України в європейський простір вимагає повної відповідності нормам Євросоюзу, а відповідно і вирішення питань підвищення якості продукції та послуг шляхом впровадження системи НАССР на вітчизняних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. В світлі кризових подій спричинених воєнними діями на території України зазначена проблематика стала ще більш актуальною адже сектор економіки, що потребує впровадження системи НАССР є одним з найперспективніших в плані економічного зростання. Підприємства часто відносяться до НАССР або як до «декоративного» заходу, або змушені ним займатися в силу обов'язковості впровадження. Ефект від впровадженого НАССР, навіть не від реально впровадженого, а від отриманого сертифіката відповідності, мають підприємства, для яких це в першу чергу маркетингові переваги.*

**Ключові слова:** Україна, соціально-економічна проблематика, НАССР, система харчової безпеки, Кодекс Аліментаріус, готельно-ресторанні підприємства, COVID-19. *The article is concerned with studying the socio-economic issues of implementation of the HACCP system in the hotel and restaurant business of Ukraine in the context of the crisis. Ukraine's integration into the European space requires full compliance with the EU standards, and, accordingly, addressing the issues of improving the quality of products and services by introducing the HACCP system at domestic hotel and restaurant enterprises. In the light of the crisis events caused by the military actions in Ukraine, this issue has become even more urgent, as the sector of the economy that requires the implementation of the HACCP system is one of the most promising in terms of economic growth. The destructive trends are largely caused by the emergence of the COVID-19 coronavirus disease, which has dramatically reduced the attendance of hotel and restaurant businesses not only in Ukraine but also around the world. The changes that occurred in the structure of entrepreneurship had the greatest impact on small businesses in the provision of temporary accommodation and catering services. This, in turn, demonstrated not only the vulnerability of small businesses, but also the extent to which they need government support, both economically and legislatively. On the other hand, it has become clear that crisis events such as the coronavirus disease and the subsequent martial law best demonstrate the inevitable need to introduce the HACCP system and food safety as such. Implementing and maintaining HACCP requires a significant financial investment, which will not always be returned. Therefore, these issues are addressed last. As a result, high-quality staff training is sabotaged or not provided at all, and financial compensation is not allocated to people who maintain and support the control system. Businesses often treat HACCP either as a "decorative" measure or are forced to do so by virtue of mandatory implementation. The effect of implemented HACCP, not even from the actual implementation, but from the certificate of conformity, is seen by companies for which it is primarily a marketing advantage. Nevertheless, sooner HACCP requirements are introduced, the more time and chances entrepreneurs will have to adapt to these requirements on the way to European integration.*

**Key words:** Ukraine, socio-economic issues, HACCP, food safety system, Codex Alimentarius, hotel and restaurant enterprises, COVID-19.

**Постановка проблеми.** Викликами сучасного глобального ринку гостинності, як одного із найперспективніших секторів економіки є – інтеграція підприємств готельно-ресторанного бізнесу нашої держави у світовий ринок послуг, через систему впровадження єдиних стандартів безпеки харчового виробництва країн учасниць Комісії Кодексу Аліментаріус на базі принципів та положень системи контролю харчової безпеки НАССР. Сьогодні, вирішення актуальних питань підвищення якості продукції та послуг за умови впровадження ефективної системи управління якістю – це необхідність впровадження принципів системи НАССР на вітчизняних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Зазначене являється не лише ефективним інструментом контролю якості продукції та послуг готельно-ресторанного закладу, але й одним

з чинників його потенційного соціально-економічного розвитку на ринку гостинності України.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Дослідження системи НАССР розглянуто у працях вітчизняних науковців: питання пошуку ефективних шляхів впровадження на харчових підприємствах систем НАССР розглянуто В. Платохінім [5]; реалізацію у національному законодавстві України концептуальних положень Кодексу Аліментаріус досліджував В. Слободкін [8, 9]; перспективні шляхи гармонізації в Україні Кодексу Аліментаріус проаналізували О. Якубчак, А. Кобиш та М. Галабурда [10]. Водночас відзначимо, що аналіз економічних та соціальних аспектів проблематики впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України вітчизняними науковцями досліджено недостатньо.

**Постановка завдання.** Мета статті полягає в проведенні комплексного дослідження актуальних питань впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України, аналіз соціально-економічної проблематики та впливу кризових умов, що склалися в нашій державі на впровадження такої системи, як однієї з вимог Євросоюзу в діяльність підприємств галузі.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Виконання вимог Європейського Союзу з впровадження НАССР регламентується прийнятим Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», документ № 771/97-ВР згідно з яким оператори ринку зобов'язані забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог на всіх стадіях їх виробництва та обігу [2, с. 1–4].

Великі харчові підприємства, які почали впроваджувати подібну систему більше 10 років тому, мають під собою досить хорошу «фінансову перину» – майже всі мають більш-менш працюючу систему, вишколений персонал та непогану інфраструктуру. Для них не існує такої проблеми як «НАССР», вона для них в минулому, але наше наукове дослідження цікавить як ця проблема вирішується на малих та середніх підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Адже саме такі підприємства займають набагато більшу частку на ринку послуг з тимчасового розміщення та організації харчування.

Статистичні дані демонструють, що питома вага суб'єктів малого підприємництва у туризмі України становить 99,8%, із них 98,3% – це мале підприємство, яке характеризується кількістю працюючих до 10 осіб та річним доходом до 2 млн. євро. Так на прикладі Закарпатської області, що є одним з осередків туризму, можна продемонструвати цю тенденцію. В Закарпатті станом на 2020 рік було зареєстровано 3597 підприємств які займаються тимчасовим розміщенням й організацією харчування, а у 2021 році цей показник становив 3418 одиниць, що демонструє тенденцію до зменшення [4].

Такі деструктивні тенденції, у великій мірі, спричиненні появою коронавірусної хвороби COVID-19, що кардинально зменшила відвідуваність підприємств готельно-ресторанного бізнесу не лише в Україні, а й по всьому світу. Порівнюючи зміни, що відбулись в структурі підприємництва можна відзначити, що найбільше постраждало саме мале підприємство яке не витримало такого «удару» [13]. Так у порівнянні з 2020 роком у 2021 році, лише в Закарпатській області кількість великих підприємств скоротилася на 5 одиниць, а малих – на 174 одиниці [4]. З огляду на це ми бачимо наскільки вразливим є малий бізнес і те на скільки він потребує державної підтримки, як у економічному, так і в законодавчому плані.

Цікавим є той факт, що навіть в умовах коронавірусу і майже «нульової» відвідуваності спричиненої карантинними обмеженнями, обсяг реалізованих послуг закладами готельно-ресторанного бізнесу, згідно статистичних даних, зріс у 2021 році на 64 361 тисячі гривень у порівнянні з 2020 роком (рис. 1).

Феномен такого економічного зростання при зменшенні кількості підприємств у кризовий період є наслідком креативності саме малого підприємництва, яке знайшло вихід шляхом використання тієї сильної сторони яка в них залишалася, а саме переформатувавши свої ресторани під надання послуг приготування їжі та доставки додому або продаж продукції на виніс. Виходячи з цього питання безпеки харчування виступило на перший план.

Професійний та практичний досвід авторів даного дослідження, а також вивчення джерел літератури з безпечності харчових продуктів [6, с. 172–177; 7; 11; 12; 15] свідчить, що успіх розроблення, запровадження, моніторингу та перевірки системи НАССР залежить від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів. Стикаючись з безліччю цих взаємопов'язаних даних, навіть дуже великі підприємства, що мають значні фінансові ресурси, технічний досвід та високу культуру управління, можуть відчувати суттєві труднощі, а на малих та середніх підприємствах може складатись відчуття, що труднощі НАССР потенційно неможливо подолати.

Зазвичай підприємства готельно-ресторанного господарства, обслуговують туристів та місцевих споживачів, вони також займають певну частку ринку та їх власниками є одна або кілька осіб та водночас управляються вони своїми ж власниками, які вирішують всі питання менеджменту самі з незначною допомогою інших осіб.

Особливістю малих та середніх підприємств є обмежені ресурси (персонал, час, кваліфікація, досвід, технічна компетентність та фінанси). В контексті НАССР особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології НАССР, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії.

Підприємствам, які звикли традиційно вести свою діяльність, складно адаптуватися до нових вимог ринку. Малі і середні підприємства, в цілому виробляють безпечний продукт, а якусь частину вимог відповідно до системи НАССР, ведуть що називається «на папері» або «від аудиту до аудиту». Станом у передвоєнний рік, системи НАССР були впроваджені лише на десятій частині вітчизняних підприємств [10, с. 14–17].

Причинами такого стану виробники називають різні: складність і значну вартість розробки та сертифікації таких систем; довготривалість розробки;

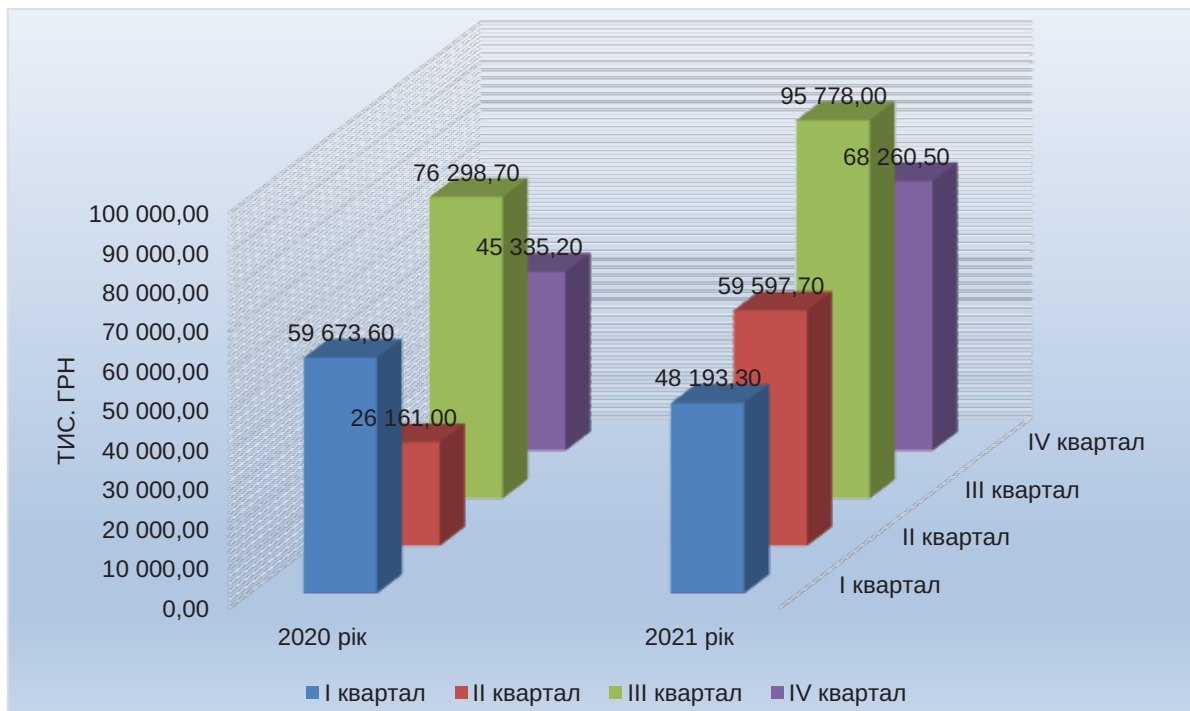


Рис. 1. Аналіз обсягів реалізованих послуг з тимчасового розміщення й організації харчування за 2020–2021 рр.

Джерело: розроблене авторами на основі [4]

відсутність фахових виконавців та мотивації власників і керівників підприємств.

Але насправді, аналіз результатів багатьох досліджень дозволяє зробити висновок про те, що справжніми причинами незадовільного стану розробки і впровадження систем НАССР на вітчизняних харчових підприємствах є:

- небажання вищого керівництва підприємств впроваджувати такі системи, які вимагають повного і ретельного документування всіх процесів виробництва, походження і простежуваність всіх складових продукції;

- можливість покращення ринкового становища свого підприємства шляхом недобросовісної конкуренції через недотримання чинного законодавства з питань технічного регулювання та захисту прав споживачів;

- відсутність економічної мотивації і державної підтримки підприємств, що розробляють та впроваджують зазначені системи;

- відсутність фінансових і технічних можливостей для радикальної модернізації виробництва, необхідної для виконання обов'язкових вимог технологічної дисципліни, виробничої санітарії та гігієни;

- недостатня обізнаність керівництва та інженерно-технічного персоналу в питаннях системного менеджменту якості та безпеки харчових продуктів [9, с. 24–27].

Всі проблеми з впровадженням і використанням НАССР на підприємствах готельно-ресторан-

ного бізнесу можна класифікувати на внутрішні та зовнішні фактори.

1. До внутрішніх факторів впровадження та підтримки функціонування НАССР на харчових підприємствах належить: ставлення керівництва або власників підприємства до впровадження системи НАССР; відношення персоналу і рівень його кваліфікації та знань в області НАССР; створення необхідної інфраструктури підприємства та підтримання наявної; забезпечення функціонування системи НАССР.

2. До зовнішніх факторів належать: економічна ситуація в країні і рівень доходів населення; недосконалість законодавчої бази; рівень кваліфікації співробітників перевіряючих органів.

Однією з головних причин неефективності НАССР і складності впровадження є власне вище керівництво підприємства. Кожен стандарт систем менеджменту говорить про його відповідальність і участь. Управління будь-яким готельно-ресторанним підприємством спрямоване в першу чергу на фінансовий результат та виконання поточної діяльності в яку входять: виплата заробітних плат робітникам, погашення кредитів, планування розвитку бізнесу і нові вкладення у нього. Власне, будь-який бізнес організовується з однією єдиною метою – отримання прибутку.

Впровадження та підтримання НАССР вимагає не малих фінансових вкладень, які не завжди будуть повернуті. Тому ці питання вирішуються в останню чергу. В результаті саботується або вза-

галі не проводиться якісне навчання персоналу, не виділяється фінансова компенсація людям, які ведуть і підтримують систему контролю [3].

Економіка України не є зразком світового рейтингу розвинутих країн, що не дозволяє виплачувати високі зарплати і високі пенсії. Ситуація з рівнем заробітної плати у нашій країні накладає свій величезний відбиток на виробника харчових продуктів. Щоб вижити, їм доводиться вживати заходів щодо зниження або собівартості продукту, що негайно призведе до його погіршення якості, або знижувати рівень рентабельності кінцевого продукту. А це в будь-якому випадку веде до зменшення доходів підприємства. Що, як наслідок, впливає на рівень заробітної плати персоналу. А з невисокою заробітною платою є ризик, що не всі люди будуть триматися за цю роботу і відповідально ставитися до своїх обов'язків, тим більше з постійно зростаючими вимогами.

При здійсненні контролю за дотриманням вимог ключовою проблемою являється різна інтерпретація однакових вимог НАССР різними представниками перевіряючих органів. Причини – різний рівень освіти та навчання фахівців, а як наслідок не всі перевіряючі розуміють вимоги стандартизованих актів перевірки. Як приклад багато з фахівців знає, що мають бути програми-передумови (ППУ) у вигляді окремих документів в кількості 13 документів відповідно до наказу № 590 (Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) [1, ч. II]. Згідно цього не всі ППУ можна і потрібно документувати, а досить спланувати правильно приміщення, потоки, підтримувати будівлі та інфраструктуру і підтвердити виконання вимог Наказу 590 [1, ч. III, п. 3.26.].

**Висновки з проведеного дослідження.** Таким чином, у результаті дослідження соціально-економічної проблематики і перспектив впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі можна зробити наступні узагальнюючі висновки:

1. Запровадження системи НАССР є необхідною, адже від обраного шляху Євроінтеграції Україна відступати не може.

2. У нашій країні слабо розвинені механізми, крім штрафних санкцій, що стимулюватимуть підприємства для повноцінного і якісного впровадження НАССР. Тому підприємства часто відносяться до НАССР або як до «декоративного» заходу, або змушені ним займатися в силу обов'язковості впровадження. Ефект від впровадженого НАССР або ж просто від отриманого сертифіката відповідності, мають підприємства, для яких це в першу чергу маркетингові переваги.

3. Розробка і впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР потребують багато часу і витрат. Часто система настільки дорога і не зручна для впровадження і підтримки, що ставить під сумнів необхідність ведення самого бізнесу. Тому й існує не бажання вкладатися у впровадження та підтримання вимог на місцях.

4. Кваліфікація персоналу та їх знання і вміння в області застосування принципів НАССР часто дуже низькі або взагалі відсутні. А навчання персоналу є економічно затратне, що стає черговою перепорою.

5. Економіка держави не може бути ефективною і демонструвати зростання, якщо один із її секторів не розвивається.

6. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу потребують державної підтримки, як у економічному, так і в законодавчому плані особливо в періоди кризи.

7. Розробка та введення безоплатних державних курсів з підвищення кваліфікації персоналу щодо роботи з системою НАССР стимулюватиме підприємців до її введення в свою діяльність.

8. Негативні тенденції спричинені зменшенням кількості малих підприємств готельно-ресторанного бізнесу можуть з часом зрости, адже чим швидше будуть введені вимоги НАССР тим більше часу і шансів буде у підприємців адаптуватися до цих вимог на шляху Євроінтеграції.

9. В умовах воєнного стану питання безпечності харчування постає, як ніколи важливим, адже здоров'я нації є запорукою її процвітання.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 № 590. База даних «Законодавство України». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text> (дата звернення: 16.12.2023).

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. База даних «Законодавство України». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/> (дата звернення: 14.12.2023).

3. Регламент № 854/2004 Європейського Парламенту і Ради ЄС про встановлення особливих правил організації офіційного контролю над продукцією тваринного походження, призначеною для споживання людиною в їжу: Регламент ЄС від 29.04.2004 № 854/2004. База даних «Законодавство України». Ст. 4, п. 3. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/> (дата звернення: 15.12.2023).

4. Офіційний сайт Державної служби статистики URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 20.01.2024).

5. Плахотін В.Я. Впровадження на харчових підприємствах систем HACCP – 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. Система HACCP. *Довідник*. Львів: Леонорм, 2003 р. 218 с.

8. Слободкін В.І. Концептуальні положення Кодексу Аліментаріус та їх реалізація в національному законодавстві України. *Проблеми харчування*. № 3–4. Національна медична академія післядипломної освіти імені П.Л. Шупика, Київ, 2008. С. 13–22.

9. 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.

10. 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: невилишені питання» (19–20 квітня 2018 р.)*. Київ: НУБіП України, 2018. С. 14–17.

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

12. Codex alimentarius: Understanding Codex. *Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization*. Fifth edition: September 2018. WHO and FAO, Rome. 42 p.

13. Deming E. *Out of the Crisis*. The MIT Press, 2000. 524 p.

14. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. *CAC/RCP1-1969*. Rev.4, 2003. 31 p.

15. Understanding Codex Alimentarius. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. World Health Organization, 2000. 45 p.

#### REFERENCES:

1. Pro zatverdzhennja Vymogh shhodo rozrobky, vprovadzhennja ta zastosuvannja postijno dijuchykh procedur, zasnovanykh na pryncypakh Systemy upravlinnja bezpechnistju kharchovykh produktiv (HCCP): Nakaz Minagropolityky Ukrainy vid 01.10.2012 № 590 [On Approval of the Requirements for Development, Implementation and Application of Permanent Procedures Based on the Principles of the HACCP System: Order of the Ministry of Agrarian Policy of Ukraine No. 590 dated 01.10.2012]. Baza danykh «ZakonodavstvoUkrainy». [Database "Legislation of Ukraine"]. Available at:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text> (in Ukrainian)

2. Pro osnovni pryncypy ta vymoghy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv: Zakon Ukrainy vid 23.12.1997 № 771/97-VR [On basic principles and requirements for food safety and quality: Law of Ukraine of 23.12.1997 No. 771/97-BP]. Baza danykh «Zakonodavstvo Ukrainy». [Database "Legislation of Ukraine"]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/> (in Ukrainian)

3. Reglament № 854/2004 Jevropejskogho Parlamentu i Rady JeS pro vstanovlennja osoblyvykh pravyl orghanizaciji oficijnogho kontrolju nad produkcijeju tvarynnogho pokhodzhennja, pryznachenju dlja spozhyvannja ljudynuju v jizhu: Reglament JeS vid 29.04.2004 № 854/2004 [Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council establishing specific rules for the organisation of official controls over products of animal origin intended for human consumption: Regulation (EC) No 854/2004 of 29 April 2004]. Baza danykh «Zakonodavstvo Ukrainy». St. 4, p. 3 [Database "Legislation of Ukraine", Article 4, paragraph 3]. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/> (in Ukrainian)

4. Oficijnyj sajт Derzhavnoji sluzhby statystyky [Official website of the State Statistics Service of Ukraine] Available at: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (in Ukrainian)

5. Plakhotin V.Ja. (2015) Vprovadzhennja na kharchovykh pidpryjemstvakh system HACCP – optymalnyj shljakh vykhodu na vnutrishnij i zarubizhnyj rynky [Implementation of HACCP systems at food companies is the best way to enter the domestic and foreign markets]. Proceedings of the Aktualni problemy ta perspektyvy rozvytku kharchovykh vyrobnyctv, ghoteljno-restorannogho ta turystychnogho biznesu: Mizhnarodna naukovopraktychna konferencija, prysvjachena 40-richchju zasnovannja fakulitetu KhTGhRTB (Ukraina, m. Poltava, 20–21 lystopada 2014). Poltava: PУET, pp. 24–26.

6. Pcheljansjka Gh.O. (2012) Bezpeka ta jakistj prodovoljchych tovariv: mizhnarodnyj aspekt [Food safety and quality: an international perspective]. *Zbirnyk naukovykh pracj Vinnycjkogho nacionaljnogho aghrarnogho universytetu. Serija: Ekonomichni nauky*. № 3 (69). Tom 2, pp. 172–177.

7. Systema HACCP. Dovidnyk. (2003) [HACCP system. Reference book]. Ljviv: Leonorm. (in Ukrainian)

8. Slobodkin. V.I. (2008) Konceptualjni polozhennja Kodeksu Alimentarius ta jikh realizacija v nacionaljnomy zakonodavstvi Ukrainy [Conceptual provisions of the Codex Alimentarius and their implementation in the national legislation of Ukraine]. *Problemy kharchuvannja* № 3–4, pp. 13–22.

9. Slobodkin V.I. (2007) Svitovi systemy zabezpechennja yakosti i bezpechnosti kharchovykh produktiv ta zdijsnennja derzhavnogho sanitarno-epidemiologichnogho naghljadu za umov jikh rozvytku. Posibnyk. [World systems of quality assurance and food safety and state sanitary and epidemiological supervision in the context of their development. Manual]. Kyjiv: NMAPO imeni P.L. Shupyka i Centraljna SES MOZ Ukrainy (in Ukrainian)

10. Jakubchak O.M., Ghalaburda M.A., Bokarev B.O. (2018) Implementacija zakonodavstva z bezpechnosti kharchovykh produktiv do jevropskykh vymogh [Implementation of food safety legislation in line with European requirements] Proceedings of the Mizhnarodna naukovo-praktychna konferencija «Kontrolj bezpechnosti kharchovykh produktiv. Ukrajinna-JeS: nevyrisheni pytannja» (Ukrajinna, Kyjiv 19–20 kvitnja 2018). Kyjiv: NULES of Ukrajinna, pp. 14–17.

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

12. Codex alimentarius: Understanding Codex. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. Fifth edition: September 2018. WHO and FAO, Rome. 42 p.

13. Deming E.(2000) Out of the Crisis. The MIT Press, 524 p.

14. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP1-1969. Rev.4, 2003. 31 p.

15. Understanding Codex Alimentarius. Food and Agriculture Organisation of the United Nations. World Health Organization, 2000. 45 p.