

Електронний журнал «Державне управління: удосконалення та розвиток» включено до переліку наукових фахових видань України з державного управління (Категорія «Б», Наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019).

Спеціальність – 281.

Державне управління: удосконалення та розвиток. 2026. № 1. ISSN 2307-2156

DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2156.2026.1.4>

УДК 351.77:640.43:614(477)

Н. О. Васюк,

д. держ. упр., доцент, професор кафедри національної економіки та публічного управління, Київський національний економічний університет

імені Вадима Гетьмана

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-8493-6644>

Н. В. Савченко,

д. держ. упр., с. н. с., державний експерт експертної групи з питань класифікації функцій і посад державної служби Генерального департаменту з питань політики оплати праці та функціонального розвитку державної служби, Національне агентство України з питань державної служби

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4585-1787>

ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ: ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗАСТОСУВАННЯ САНІТАРНИХ НОРМ

N. Vasiuk,

Doctor of Public Administration, Associate Professor, Professor of the Department of National Economy and Public Administration, Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman

N. Savchenko,

Doctor of Public Administration, Senior Research Fellow, State Expert of the Expert Group on the Classification of Functions and Civil Service Positions of the General Department for Remuneration Policy and Functional Development of the Civil Service, National Agency of Ukraine on Civil Service

STATE REGULATION OF THE RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE: ORGANIZATIONAL AND LEGAL SUPPORT FOR THE APPLICATION OF SANITARY STANDARDS

У статті досліджено актуальні питання державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу щодо організаційно-правового забезпечення застосування санітарних норм закладами громадського харчування та визначено пріоритетні напрями розвитку.

Встановлено, що особливої актуальності ці питання набувають в умовах євроінтеграційного курсу України. Водночас сучасні виклики, пов'язані з російською військовою агресією, суттєво підвищили санітарно-епідемічні ризики, що зумовлює необхідність посилення державного контролю за безпечністю харчових продуктів та дотримання санітарних заходів закладами ресторанного бізнесу.

Доведено, що інституційні трансформації у сфері санітарно-епідемічного забезпечення зумовили формування нової моделі державного контролю Держспродспоживслужбою, яка реалізує державну політику у сфері санітарного законодавства, безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів, що безпосередньо впливає на діяльність закладів громадського харчування.

Визначено, що важливим елементом сучасної системи забезпечення санітарно-епідемічного благополуччя та безпеки харчових продуктів є запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP).

Проведений аналіз нормативно-правових актів показав, що взаємодія норм чинного законодавства у сфері санітарно-епідемічного благополуччя населення, безпеки харчових продуктів та державний контроль за їх дотриманням, а також дотримання закладами громадського харчування встановлених правил для їх діяльності формує систему юридичної відповідальності за порушення цих норм.

Встановлено, що на сьогодні пріоритетними напрямами державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу залишаються визначення впливу харчування на стан здоров'я населення, а також здійснення заходів контролю за забезпеченням безпеки харчових продуктів і продовольчої та дотриманням закладами громадського харчування санітарних норм.

Визначено, що система організаційно-правового забезпечення застосування санітарних норм закладами ресторанного бізнесу є комплексною та поєднує правові, інституційні, соціальні та інші аспекти державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу з метою збереження здоров'я населення.

The article examines current issues of state regulation in the field of the restaurant business with regard to the organizational and legal framework for the application of sanitary standards by public catering establishments and identifies priority areas for development.

It is established that these issues are of particular relevance in the context of Ukraine's European integration course. At the same time, contemporary challenges related to Russia's military aggression have significantly increased sanitary and epidemiological risks, which necessitates strengthening state control over food safety and compliance with sanitary measures by restaurant business establishments.

It is proved that institutional transformations in the field of sanitary and epidemiological support have led to the formation of a new model of state control exercised by the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection, which implements state policy in the areas of sanitary legislation, food safety, and consumer rights protection, thereby directly affecting the activities of public catering establishments.

It is determined that an important element of the modern system for ensuring sanitary and epidemiological well-being and food safety is the implementation of the system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

The analysis of regulatory and legal acts has shown that the interaction of the norms of current legislation in the field of sanitary and epidemiological well-being of the population, food safety, and state control over compliance with these norms, as well as adherence by public catering establishments to the established rules of operation, forms a system of legal liability for violations of these requirements.

It is established that, at present, the priority areas of state regulation in the field of the restaurant business remain the assessment of the impact of nutrition on public

health, as well as the implementation of control measures to ensure food safety and food security and compliance by public catering establishments with sanitary standards.

It is determined that the system of organizational and legal support for the application of sanitary standards by restaurant business establishments is comprehensive and integrates legal, institutional, social, and other aspects of state regulation in the field of the restaurant business with the aim of preserving public health.

Ключові слова: державне регулювання, організаційно-правове забезпечення; ресторанний бізнес; заклади громадського харчування; ресторани, санітарно-гігієнічні норми, санітарно-епідемічне благополуччя населення, безпечність харчових продуктів, здоров'я населення.

Keywords: state regulation, organizational and legal framework; restaurant business; public catering establishments; restaurants; sanitary and hygienic standards; sanitary and epidemiological well-being of the population; food safety; public health.

Постановка проблеми. Як свідчать дослідження, розвиток ресторанного бізнесу напряду залежить від забезпечення соціального розвитку суспільства, зокрема підвищення рівня життя населення, що сприяє реалізації соціальних гарантій для населення. При цьому ключовими завданням для державного регулювання ресторанного бізнесу є створення належних умов розвитку закладів громадського харчування з метою забезпечення ефективної реалізації їх соціально- економічних функцій [1].

Враховуючи стратегічний курс на інтеграцію до Європейського Союзу, особливу увагу слід приділити організаційно правовим аспектам з питань застосування санітарних заходів у закладах громадського харчування. Сучасні виклики в Україні (зокрема російська військова агресія) спричинили переміщення великої кількості населення, що викликає необхідність в посиленні системи державного санітарно-епідеміологічного нагляду, в т.ч. і у сфері

ресторанного бізнесу.

Подальший розвиток досліджуваного питання набуває все більшого значення, тому необхідний подальший комплексний аналіз та врахування динамічних змін у багатьох сферах життєзабезпечення населення України, безпечного та інноваційного впровадження сучасних технологій, встановлення з гарантією збереження санітарно-гігієнічних вимог та ефективності їх застосування [2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Актуальні питання реалізації державної політики та державного регулювання у сфері охорони здоров'я знайшли відображення в наукових працях Н.В.Авраменко, Т.П.Авраменко, М.М.Білінської, Н.О.Васюк, Л.І.Жаліло, В.М.Князевича, Я.Ф.Радиша та інших.

Дослідження питань щодо державного регулювання в сфері санітарно-епідемічного благополуччя населення, а також дотриманням санітарних норм закладами громадського харчування, представлені в працях вітчизняних науковців, таких як Ю.В.Вороненко, О.П.Гульчій, І.В.Гущук, О.Ю.Давидова, В.О.Коваленко, О.П.Колонтаєвський, В.Ф.Москаленко, І.В.Рожкова, Н.О.Рингач, І.В.Сегеда, І.М.Солоненко та інших.

Мета статті. Дослідити актуальні питання державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу щодо організаційно-правового забезпечення застосування санітарних норм закладами громадського харчування та визначити пріоритетні напрями розвитку.

Виклад основного матеріалу. Погіршення екологічної ситуації, що пов'язане з антропогенною діяльністю людини як в Україні, так і у світі, вплинуло на якісний склад харчових продуктів. Тому, гарантії безпеки та якості харчових продуктів є одним з ключових завдань сучасного суспільства, від реалізації якого залежить здоров'я населення і збереження в майбутньому його генофонду [3].

У цьому взаємозв'язку, санітарно-епідемічне благополуччя території і населеного пункту, де проживає громадянин України, визначено в законодавстві одним із його прав на охорону здоров'я [4], а діяльність закладів ресторанного бізнесу та підприємств, що забезпечують продуктами харчування, підлягає

постійному санітарному контролю з боку держави з метою виконання гігієнічних норм, санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідеміологічних правил [5].

Інституційні трансформації у сфері санітарно-епідемічного забезпечення зумовили формування сучасної моделі державного контролю. Так, в Україні структурою, що забезпечує санітарне та епідеміологічне благополуччя, збереження здоров'я населення, тривалий час була санітарно-епідеміологічна служба. В умовах реформування системи охорони здоров'я України відбувалося реформування цієї служби, зокрема у вересні 2014 року, Державну санітарно-епідеміологічну службу було ліквідовано і її функції розподілено між МОЗ, Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів та ін. відомствами, що має безпосередній вплив на діяльність закладів громадського харчування.

Так, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 10 вересня 2014 року № 442 «Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади» утворено Держпродспоживслужбу, а також затверджено її Положення (постанова Кабінету Міністрів України від 02 вересня 2015 року № 667). Офіційний початок здійснення діяльності Держпродспоживслужби та виконання завдань і функцій вважається 2016 рік відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 6 квітня 2016 року № 260-р «Питання Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів» [6].

Держпродспоживслужба, відповідно до її Положення, є центральним органом виконавчої влади, діяльність якого спрямовується і координується Кабінетом Міністрів України та який реалізує державну політику зокрема у галузі санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення (крім виконання функцій з реалізації державної політики у сфері епідеміологічного нагляду (спостереження) та у сфері гігієни праці та функцій із здійснення дозиметричного контролю робочих місць і доз опромінення працівників) [7].

Відповідно до закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22 липня 2014 року № 1602-VII запроваджено систему аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних

точках (Hazard Analysis and Critical Control Points – НАССР) з відповідним внесення змін до чинного законодавства [8].

Отже впровадження цієї системи є важливим елементом сучасної системи санітарно-епідемічного забезпечення. При цьому, слід зазначити, що система НАССР є єдиною системою управління безпекою харчової продукції, яка визнана в усьому світі, це перевірена система, яка надає можливість підтримувати вектор підприємства на якість та безпеку харчової продукції як найвищий пріоритет діяльності та конкурентоспроможності закладів громадського харчування, а також допомагає здійснювати в плановому порядку заходи з попередження виникнення ризиків. Санітарно-гігієнічні практики і процедури, передбачені системою НАССР та засновані на аналізі ризику й перевірці критичних контрольних точок, відповідно до Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС 852/2004 від 29 квітня 2004 року, яким сформовано загальні правила гігієни, що застосовуються до всіх видів харчової продукції [9].

Так, закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (в редакції від 7 листопада 2025 року) визначає систему аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) як систему, що ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпеки харчових продуктів [10].

При цьому, закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» 18 травня 2017 року № 2042-VIII більш ширше врегульовує питання запровадження НАССР, зокрема до повноважень компетентного органу у сфері державного контролю, окрім інших, входить здійснення функції державного контролю за впровадженням постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР [11].

Отже, якщо заклад громадського харчування здійснює діяльність з харчовими продуктами, склад яких містить неперероблені інгредієнти тваринного походження (яйця курячі, м'ясо тварин та птиці, мед тощо, які не піддавалися термічній обробці), та не відноситься до категорії малих

потужностей, норма про запровадження принципів НАССР стає обов'язковою для такого закладу [12].

В контексті вищенаведеного слід звернутися до норм законодавства, який визначає, що оператор ринку харчових продуктів – це суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів, і який відповідає за виконання вимог законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів [10].

Також чинним законодавством визначено, що відповідні санітарні заходи розробляються, переглядаються та затверджуються органами державної влади, що формують відповідні політики у межах своїх повноважень, а також центральний орган, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, або який забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, у відповідності до вимог, встановлених законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» [10].

Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства визначено, що суб'єкти господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства, повинні забезпечувати відповідний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень та ін., а також зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, санітарний журнал, особисті медичні книжки працівників, які пред'являються для контролю на вимогу органів державного нагляду (контролю) за дотриманням вимог санітарного законодавства [13].

Отже, взаємодія норм чинного законодавства у сфері санітарно-епідемічного благополуччя населення, безпеки харчових продуктів, державний контроль за їх дотриманням, а також дотримання закладами громадського харчування встановлених правил для їх діяльності формує систему юридичної

відповідальності за порушення цих норм.

Таким чином, державні санітарні норми та правила, санітарно-гігієнічні та санітарно-протиепідемічні правила і норми, санітарно-епідеміологічні правила і норми, протиепідемічні правила і норми, гігієнічні та протиепідемічні правила і норми, державні санітарно-епідеміологічні нормативи, санітарні регламенти – обов’язкові для виконання нормативно-правові акти, які визначають нормативи безпеки щодо середовища життєдіяльності та окремих його факторів, недотримання яких створює і спричиняє загрозу здоров’ю і життю населення, а також загрозу виникнення і розповсюдження інфекційних хвороб та масових неінфекційних захворювань (отруєнь) серед населення [5].

Практичну значущість досліджуваного питання підтверджують статистичні дані щодо зростання рівня захворюваності на гострі кишкові інфекції, які пов’язані з діяльністю закладів ресторанного бізнесу.

Зокрема, аналіз даних щодо захворюваності на інфекційні та паразитарні хвороби у порівнянні 2022-2023 рр. показує, що серед інших інфекцій домінували наступні групи інфекційних захворювань, зокрема гострі кишкові інфекції, спричинені невстановленими збудниками, та неточно визначені харчові токсикоінфекції у 2023 році становила 28 703 випадки (70,01 на 100 тис. населення), у порівнянні з 23 031 випадком (55,61 на 100 тис. населення) в 2022 році (темп приросту становив +24,63%). Ентерити, коліти, гастроентерити, харчові токсикоінфекції, спричинені іншими встановленими збудниками, захворюваність на які в 2023 році становила 21 701 випадок (52,93 на 100 тис. населення), а в 2022 році відповідно 18 484 випадки (44,63 на 100 тис. населення) (темп прироста склав +17,40%) [14].

При цьому, за 9 місяців 2025 року працівники територіальних органів Держпродспоживслужби взяли участь у розслідуванні 57 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 690 осіб, з них 433 дітей (63 %). У порівнянні за цей період 2024 року було взято участь у розслідуванні 54 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 652 особи, з них 353 дитини (54%), в т.ч. 24 спалахи таких захворювань пов’язані із закладами громадського харчування та торгівлі

(постраждала 301 особа, з них – 135 дітей) [15].

В зв'язку з цим, законом України «Про захист населення від інфекційних хвороб» встановлено вимогу до об'єктів громадського харчування та підприємств харчової промисловості проводити поточні дезінфекційні заходи, тобто заходи, що систематично проводяться у приміщеннях масового перебування людей під час перебування в них інфекційних хворих чи бактеріоносіїв, які здійснюються по декілька разів на день в залежності від епідемічної ситуації [16].

Отже, проведений аналіз організаційно-правового забезпечення застосування санітарних норм, дає підстави стверджувати, що заклади громадського харчування зобов'язані дотримуватися встановлених норм санітарного законодавства, які законом України «Про систему громадського здоров'я» визначено як сукупність нормативно-правових актів, що врегулюють суспільні відносини, які виникають у сфері забезпечення санітарно-епідемічного благополуччя населення, встановлюють державні медико-санітарні правила, медико-санітарні нормативи та медико-санітарні регламенти, які є обов'язковими для виконання всіма учасниками правовідносин незалежно від правового статусу [17].

Висновки. Дослідженням встановлено, що на сьогодні пріоритетними напрямками державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу залишаються визначення впливу харчування на стан здоров'я населення, а також проведення оцінки структури харчування, встановлення вимог до раціонального харчування, здійснення заходів контролю за забезпеченням безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини з метою профілактики як інфекційних, так і неінфекційних захворювань, які пов'язані з харчуванням, а також дотриманням закладами громадського харчування санітарних норм. З цією метою необхідно постійно проводити роз'яснювальну та просвітницьку роботу щодо цих питань, а також забезпечити належний стан санітарно-епідемічного благополуччя населення, що потребує підвищеної уваги зі сторони відповідних органів публічної влади, як на центральному, так і на місцевому рівнях.

Визначено, що система організаційно-правового забезпечення

застосування санітарних норм закладами ресторанного бізнесу є комплексною та поєднує правові, інституційні, соціальні та інші аспекти державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу з метою збереження здоров'я населення, що і є перспективними напрямками подальших наукових досліджень.

Література

1. Баландіна І. С. Роль держави у структуризації та розвитку ресторанної справи. *Публічне адміністрування та національна безпека*. 2020. № 1 (9). С. 50-55.

2. Івашина Л., Куракін О., Бишовець Л. Санітарно-гігієнічні вимоги підбору та експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025. вип. 3 (17). С. 82-89. <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/201> (дата звернення: 03.01.2026).

3. Скопенко Н. С. Екологічний та природно-кліматичний ризику: сутність, особливості оцінки та наслідки для продовольчої безпеки. 2015. http://ir.polissiauniver.edu.ua/bitstream/123456789/5245/1/Organik_2015_30-35.pdf (дата звернення: 05.01.2026).

4. Основи законодавства України про охорону здоров'я: закон України від 19 листопада 1992 року № 2801-ХІІ. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2801-12#Text> (дата звернення: 06.01.2026).

5. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 234 с.

6. Про Службу: офіційний сайт Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> (дата звернення: 06.01.2026).

7. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів: постанова Кабінету

Міністрів України від 2 вересня 2015 р. № 667. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення: 04.01.2026).

8. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: закон України від 22 липня 2014 року № 1602-VII. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> (дата звернення: 03.01.2026).

9. Русавська В. А. Системи НАССР в закладах ресторанного бізнесу України: нормативно-правове регулювання. Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.). К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С. 65-67. https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska6.htm (дата звернення: 05.01.2026).

10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 03.01.2026).

11. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: закон України 18 травня 2017 року № 2042-VIII. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041> (дата звернення: 03.01.2026).

12. Щодо запровадження НАССР у закладах громадського харчування: офіційний сайт Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. <https://dpss.gov.ua/diyalnist/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/bezpechnist-ta-iajist-kharchovykh-produktiv/sistema-haccp> (дата звернення: 05.01.2026).

13. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 05.01.2026).

14. Щорічний звіт про стан здоров'я населення України та епідемічну ситуацію за 2023 рік: офіційний сайт Міністерства охорони здоров'я. 2024. 78 с. <https://moz.gov.ua/storage/uploads/386da5b2-66ed-4e85-932c->

d9828ba76a7a/%D0%A9%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%B7%D0%B0-2023-%D1%80%D1%96%D0%BA.pdf (дата звернення: 06.01.2026).

15. Оперативна інформація щодо спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, харчових отруєнь та вжитих заходів реагування за 9 місяців 2025 року. Офіційний сайт Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. 2025. <https://dpss.gov.ua/news/operatyvna-informatsiia-shchodo-spalakhiv-hostrykh-kyshkovykh-infektsiinykh-zakhvoriuvan-kharchovykh-otruien-ta-vzhytykh-zakhodiv-reahuvannia-za-9-misiatsiv-2025-roku> (дата звернення: 06.01.2026).

16. Про захист населення від інфекційних хвороб: закон України від 6 квітня 2000 року № 1645-III. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1645-14#Text> (дата звернення: 04.01.2026).

17. Про систему громадського здоров'я: закон України від 6 вересня 2022 року № 2573-IX. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text> (дата звернення: 04.01.2026).

References

1. Balandina, I.S. (2020), "The role of the state in the structuring and development of the restaurant business", *Publichne administruvannia ta natsional'na bezpeka*, vol. 1 (9), pp. 50-55.

2. Ivashyna, L. Kurakin, O. and Byshovets', L. (2025), "Sanitary and hygienic requirements for the selection and operation of equipment for hotel and restaurant establishments", *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, vol. 3 (17), pp. 82-89. available at: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/201> (Accessed 03.01.2026).

3. Skopenko, N.S. (2015), "Environmental and natural and climatic risks: essence, features of assessment and consequences for food safety", available at: http://ir.polissiauniver.edu.ua/bitstream/123456789/5245/1/Organik_2015_30-35.pdf (Accessed 05.01.2026).

4. Verkhovna Rada of Ukraine (1992), The Law of Ukraine “Fundamentals of the Legislation of Ukraine on Health Care”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2801-12#Text> (Accessed 06.01.2026).

5. Davydova, O.Yu. Kolontaievs'kyj, O.P. and Seheda, I.V. (2024), *Hihiena i sanitariia zakladiv hotel'no-restorannoho hospodarstva* [Hygiene and sanitation of hotel and restaurant establishments], KhNUMH im. O.M. Beketova, Kharkiv, Ukraine.

6. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection (2025), “About the Service”, available at: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/prosluzhbu> (Accessed 06.01.2026).

7. Cabinet of Ministers of Ukraine (2015), Resolution “On approval of the Regulations on the State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text> (Accessed 04.01.2026).

8. Verkhovna Rada of Ukraine (2014), The Law of Ukraine “On amendments to certain legislative acts of Ukraine on food products”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> (Accessed 03.01.2026).

9. Rusavs'ka, V.A. (2023), “HACCP systems in Ukrainian restaurant establishments: regulatory and legal regulation”, *Materialy X Mizhnar. nauk.-prakt. konf. «Hostynnist', servis, turyzm: dosvid, problemy, innovatsii»* [Materials of the X International Scientific and Practical Conference "Hospitality, Service, Tourism: Experience, Problems, Innovations"], KNUKIM, Kyiv, Ukraine, pp. 65-67. available at: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska6.htm (Accessed 05.01.2026).

10. Verkhovna Rada of Ukraine (2013), The Law of Ukraine “On the basic principles and requirements for food safety and quality”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (Accessed 03.01.2026).

11. Verkhovna Rada of Ukraine (2017), The Law of Ukraine “On state control over compliance with legislation on food products, feed, by-products of animal origin, animal health and welfare”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041> (Accessed 03.01.2026).

12. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection (2025), “On the introduction of HACCP in in public catering establishments”, available at: <https://dpss.gov.ua/diyalnist/bezpechnist-harchovih-produktiv-ta-veterinarna-medicina/bezpechnist-ta-iakist-kharchovykh-produktiv/sistema-haccp> (Accessed 05.01.2026).

13. Ministry of Economy and European Integration of Ukraine (2002), “On approval of the Rules of operation of establishments (enterprises) of the restaurant industry”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (Accessed 05.01.2026).

14. Ministry of Healthcare of Ukraine (2024), “Annual report on the health status of the population of Ukraine and the epidemic situation for 2023”, available at: <https://moz.gov.ua/storage/uploads/386da5b2-66ed-4e85-932c-d9828ba76a7a/%D0%A9%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%B7%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%B7%D0%B0-2023-%D1%80%D1%96%D0%BA.pdf> (Accessed 06.01.2026).

15. State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection (2025), “Operational information on outbreaks of acute intestinal infectious diseases, food poisoning and response measures taken for 9 months of 2025”, available at: <https://dpss.gov.ua/news/operatyvna-informatsiia-shchodo-spalakhiv-hostrykh-kyshkovykh-infektsiinykh-zakhvoriuvan-kharchovykh-otruien-ta-vzhytykh-zakhodiv-reahuvannia-za-9-misiatsiv-2025-roku> (Accessed 06.01.2026).

16. Verkhovna Rada of Ukraine (2000), The Law of Ukraine “On the Protection of the Population from Infectious Diseases”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1645-14#Text> (Accessed 04.01.2026).

17. Verkhovna Rada of Ukraine (2022), The Law of Ukraine “On the public health system”, available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text> (Accessed 04.01.2026).

Стаття надійшла до редакції 06.01.2026 р.