

УДК 613/614:328.34]:640.432(043.2)

М.В.ЧОРІЙ  
старший викладач кафедри готельно-ресторанна справа  
Мукачівського державного університету

## ВИМОГИ САНІТАРНОГО ЗАКОНОДАВСТВА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Закладом ресторанного господарства вважається організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів [1, ст.1]. Відповідальність за діяльність у сфері громадського харчування покладається на суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів, і які відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють [1, ст.20]. Йдеться про те, що саме оператори ринку зобов'язані:

- забезпечувати дотримання вимог законодавства щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів;
- реєструвати потужності у випадках, передбачених законодавством;
- забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;
- забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену законодавством [1, ст.22];
- вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини;
- забезпечувати безперешкодний доступ державних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяти відбір зразків об'єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надавати на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю;
- компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв'язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.

Правила роботи закладів ресторанного господарства (громадського харчування) визначені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968 [2].

Виділимо основні умови для належного функціонування закладу ресторанного господарства:

**I. Наявність технологічної документації на страви та вироби.** Для здійснення діяльності операторів ринку, закладів ресторанного господарства необхідною умовою функціонування є наявність технологічної документації на страви та вироби. Така документація повинна містити опис технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні додержуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх

взаємозамінність, режим кулінарного оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

Асортимент продукції (меню закладу ресторанного господарства), затверджується відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства) керівником підприємства, бухгалтером (калькулятором) і матеріально відповідальною особою (завідувачем виробництвом, бригадиром, тощо), а також забезпечується наявністю продукції, зазначеної у меню, прейскуранті. Раніше при відкритті закладу ресторанного господарства, а також при зміні його технологічних процесів асортимент в обов'язковому порядку підлягав погодженню з територіальними установами державної санітарно-епідеміологічної служби (СЕС). Сьогодні Правила роботи закладів ресторанного господарства №219 такого погодження не вимагають.

Також суб'єкти господарської діяльності зобов'язані обладнати на видному місці Куточок споживача, де вміщується інформація для споживачів, зокрема Книга відгуків і пропозицій встановленого зразка, що є доступною для споживача [3].

**II. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами.** Оператори ринку мають дотримуватися таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, що працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

- на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

- персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

- працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту (підготовку) [п.1.9, 2].

- кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби, які підписуються бухгалтером (технологом) і затверджуються директором підприємства, із зазначенням норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви або вироби і технології їх приготування [п.2.3, 2].

- усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку: попередній (до прийняття на роботу) і періодичний медичний огляди. Результати проходження медогляду заносяться до особової медичної книжки, яка зберігається у роботодавця [п.1.9, 2].

- суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій.

**III. Вимоги до приміщень.** Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам [1]:

- утримуватися в чистоті та належному стані;

- забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;
- бути обладнаними засобами для підтримання належної особистої гігієни;
- поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, мають утримуватися у непошкодженому стані, легко чиститися та дезінфікуватися, мають бути зробленими з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;
- забезпечуватися гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;
- мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неістівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);
- мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;
- забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

**IV. Вимоги до обладнання та інвентарю.** Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають наступним вимогам:

- бути чистими та у разі потреби продезінфікованими;
- виготовлені з відповідних матеріалів та утримуватися у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію;
- повинні бути розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території;
- обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства;
- у разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби повинні використовуватися відповідно до належної виробничої практики.
- на торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, суб'єкт господарської діяльності повинен мати сертифікат відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України [п.2 п. 1.8, 2].

**V. Вимоги до продукції.** Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України. Єдиним документом, яким мають супроводжуватися харчові продукти під час їх перевезення (пересилання), не пов'язаного із здійсненням експортних або імпорتنних операцій, є товарно-транспортна накладна [1]. У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть це викликати. У разі коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів. Виробник зобов'язаний відшкодувати в повному обсязі завдані споживачам збитки, пов'язані з відкликанням продукції.

Тільки дотримуючись вимог встановлених санітарним законодавством, оператори ринку і суб'єкти господарювання в сфері ресторанного господарства можуть належним чином організувати безпечну та якісну роботу закладу ресторанного господарства.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-sp>. 2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). 3. Закон України «Про захист прав споживачів» редакція від 10 січня 2002 року №2949-III.



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>