

індустрії гостинності. Успішне впровадження інновацій дозволяє не лише підвищити ефективність діяльності, а й забезпечити довгострокову конкурентну перевагу на ринку.

Отже, інновації в управлінні готельно-ресторанними підприємствами є необхідною умовою їх успішного функціонування в сучасних ринкових умовах. Вони охоплюють цифровізацію управлінських процесів, розвиток персоналу, клієнтоорієнтовані підходи та впровадження принципів сталого розвитку. Незважаючи на наявні проблеми, інноваційні управлінські рішення відкривають широкі перспективи для підвищення конкурентоспроможності та якості послуг у готельно-ресторанній сфері.

Список використаних джерел

1. Жиленко К. М., Яровенко Т. С., Ставицька А. В., Самойленко А. О. Основні аспекти сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Економіка. Фінанси. Право*. 2024. №5. URL: <http://efp.in.ua/uk/releases>.
2. Сливенко В. А, Редько В. Є. Аналіз сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності та туризму Німеччини. *Інфраструктура ринку*. 2024. № 80. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/80-2024>.
3. Виклики та інновації у XXI столітті: туризм, гостинність: монографія. Автори: Жиленко К., Сідаш Д., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ходак О. Дніпро: 2025. 250 с. URL: http://lib.dnu.dp.ua/rep/ekon/knygy/nazva/ Vyklyky_ta_innov_turyzm_gostyn.pdf.
4. Міжнародний туризм та гостинність: теорія та практика: монографія. Автори: Жиленко К., Редько В., Самойленко А., Сливенко В., Ставицька А. Дніпро. 2023. 206 с. <https://dx.doi.org/10.15421/512305>.

Канд. істор. наук Сливенко В. А., Деркачова К. Б.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ПОКАЗНИКИ НОРМУВАННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

У сучасних умовах проблема безпечності харчових продуктів є особливо актуальною, перш за все для сфери готельно-ресторанної справи. Це пов'язано з тим, що люди все частіше харчуються поза домом, а відповідальність за якість і безпеку їжі покладається на заклади громадського харчування. Науковці вважають, що повноцінне харчування повинно містити понад 600 різних речовин,

необхідних для нормальної життєдіяльності організму [1]. До них належать білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини та інші біологічно активні компоненти. Кожна з цих речовин виконує важливу функцію, а порушення їх балансу може негативно впливати на стан здоров'я. Водночас разом із корисними речовинами до харчових продуктів можуть потрапляти і шкідливі компоненти, які не є природними для їжі або містяться в надмірних кількостях.

Харчові продукти вважаються безпечними тоді, коли вони не містять небезпечних речовин або якщо їх вміст не перевищує встановлених санітарно-гігієнічних норм. Шкідливою вважається будь-яка речовина, яка при потрапленні в організм людини може викликати порушення здоров'я, отруєння або мати віддалений негативний вплив. Такі речовини можуть діяти не одразу, а накопичуватися в організмі, що є особливо небезпечним.

Законодавством України передбачено обов'язковий контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів. Згідно із Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97-ВР, небезпечними вважаються продукти, які містять токсичні або шкідливі речовини, небезпечні мікроорганізми чи їх токсини, заборонені харчові добавки, сторонні домішки або виготовлені з порушенням встановлених вимог [2]. Також небезпечними визнаються продукти, у яких порушено умови зберігання, транспортування чи терміни придатності. Усі речовини, що потрапляють у харчові продукти ззовні і не є для них природними, називають контамінантами або ксенобіотиками. До них належать пестициди, важкі метали, нітрати, залишки ветеринарних препаратів, мікотоксини, а також деякі харчові добавки [3]. Потраплення таких речовин у їжу можливе на різних етапах під час вирощування сировини та її переробки.

Особливу увагу у сфері готельно-ресторанної справи слід приділяти харчовим добавкам. Вони можуть покращувати смак, колір або термін зберігання продуктів, однак їх використання дозволяється лише у чітко визначених кількостях. Застосування добавок, які не пройшли санітарно-гігієнічну експертизу, або перевищення допустимих норм є порушенням законодавства та може призвести до негативних наслідків для здоров'я споживачів.

Важливо зазначити, що не всі продукти з наявністю певних шкідливих речовин автоматично вважаються небезпечними. Якщо такі речовини не є

сторонніми для даного продукту і їх кількість не перевищує гранично допустимі рівні, продукт може вважатися безпечним. Саме тому велике значення має державне нормування показників безпеки, яке здійснюється шляхом встановлення відповідних стандартів і нормативів.

Під час нормування небезпечних речовин у харчових продуктах використовують кілька основних показників. Органолептичний показник забезпечує збереження смаку, запаху та зовнішнього вигляду продукту. Загальногігієнічний показник спрямований на збереження біологічної цінності їжі. Технологічний показник визначає відповідність продукту вимогам виробництва, а токсикологічний – оцінює можливий шкідливий вплив на організм людини [4].

В основу гігієнічного нормування покладено принцип пороговості дії шкідливих речовин. Це означає, що дози, нижчі за певний рівень, не викликають негативних реакцій навіть за тривалого споживання. Одним із ключових понять є допустима добова доза (ДДД), тобто максимальна кількість речовини, яка може надходити в організм щоденно протягом усього життя без шкоди для здоров'я. Саме на основі цього показника встановлюються гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у продуктах харчування. Контроль за вмістом небезпечних речовин у продуктах має проводитися систематично із застосуванням атестованих методик і засобів вимірювання, що гарантує об'єктивність результатів та захист прав споживачів [1]. Отже, для закладів готельно-ресторанного господарства безпечність харчових продуктів є одним із ключових чинників успішної та відповідальної діяльності. Дотримання вимог до якості сировини, санітарно-гігієнічних норм, умов зберігання та технології приготування страв значно зменшує ризик потрапляння небезпечних речовин у харчові продукти. Крім того, забезпечення безпечного харчування є не лише обов'язком працівників ресторанної сфери, але й також важливою умовою збереження здоров'я споживачів, формування довіри до закладу та підвищення рівня культури харчування загалом.

Список використаних джерел:

1. Пшиченко В. В., Пшиченко В. С. Навчальний посібник для самостійної роботи з дисципліни «Гігієна та екологія», розділ «Гігієна харчування»: навч. посіб. Миколаїв: Вид-во ЧНУ ім. Петра Могили, 2024. 144 с.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
3. Кричковська Л. В. та ін. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навч. посібник. Харків: НТУ «ХП», 2021. 98 с.
4. Кузьмін О. В., Ісаєнко В. М. Харчова та санітарна токсикологія: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 556 с.

Канд. істор. наук Сливенко В. А., Діденко Г. М.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ ТА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Однією з ключових проблем розвитку міжнародного туризму та сфери гостинності є його висока чутливість до глобальних криз. Пандемії, військові конфлікти, економічні спади та обмеження мобільності суттєво впливають на туристичні потоки. У результаті країни, економіка яких значною мірою залежить від туризму, стикаються зі зниженням доходів, скороченням робочих місць та падінням інвестиційної привабливості. Крім того, нестабільність міжнародної ситуації змінює пріоритети туристів. Все більшого значення набувають безпека, надійність транспортної інфраструктури та політична стабільність країн призначення. Це змушує туристичні підприємства адаптувати свої стратегії до нових реалій ринку. Цифрові технології відіграють ключову роль у трансформації міжнародного туризму та сфери гостинності. Онлайн-бронювання, мобільні застосунки, цифрові платформи та соціальні мережі значно спростили доступ до туристичних послуг. Водночас цифровізація створює нові виклики, зокрема зростання конкуренції, залежність від міжнародних онлайн-агрегаторів та зниження ролі традиційних туристичних посередників.

Сучасний турист очікує швидкого доступу до інформації, персоналізованих пропозицій та високого рівня сервісу. Це вимагає від підприємств готельно-ресторанної сфери інвестування у цифрові рішення, навчання персоналу та захист персональних даних клієнтів. Таким чином, цифровізація стає не лише інструментом розвитку, а й фактором ризику для неконкурентоспроможних суб'єктів ринку.