

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. Кричківська 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.

Ще однією важливою проблемою міжнародного туризму є негативний вплив на навколишнє середовище. Масовий туризм призводить до перевантаження туристичних дестинацій, забруднення природних ресурсів та зниження якості життя місцевого населення. У відповідь на це зростає популярність концепції сталого туризму, яка передбачає збалансоване поєднання економічних, соціальних та екологічних інтересів.

Готелі та ресторани дедалі частіше впроваджують «зелені» технології, енергоефективні рішення та системи управління відходами. Водночас відсутність єдиних міжнародних стандартів та значні витрати на екологічну модернізацію залишаються стримувальними факторами для багатьох підприємств.

Сучасний міжнародний туризм та сфера гостинності характеризується зміною мотивації подорожей. Туристи дедалі частіше надають перевагу індивідуальним подорожам, автентичному досвіду та локальній культурі. Зростає попит на гастрономічний, екологічний, медичний та подієвий туризм. Для готельно-ресторанної сфери це означає необхідність диференціації послуг, створення унікальних пропозицій та підвищення якості обслуговування. Підприємства, які не здатні адаптуватися до нових очікувань клієнтів, поступово втрачають конкурентні позиції на міжнародному ринку.

Незважаючи на наявні проблеми, міжнародний туризм та сфери гостинності має значний потенціал розвитку. Перспективними напрямками є:

- розвиток сталого та відповідального туризму та сфери гостинності;
- інтеграція цифрових технологій у всі етапи організації подорожей та сервісу;
- диверсифікація продуктів підприємств туризму та сфери гостинності;
- посилення ролі локальних громад у розвитку дестинацій.

Особливого значення набуває стратегічне планування та державна підтримка туристичної галузі, що сприятиме її відновленню та довгостроковій стабільності.

Отже, міжнародний туризм та сфера гостинності у сучасних умовах стикається з комплексом економічних, технологічних та екологічних проблем. Водночас ці виклики створюють нові можливості для трансформації галузі. Адаптація до цифровізації, орієнтація на сталий розвиток та врахування змін у споживчій поведінці є ключовими умовами успішного функціонування міжнародного туризму та готельно-ресторанної сфери у майбутньому.

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., Журавель Д. Ю.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

МЕХАНІЗМ КОНТРОЛЮ ЗА БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Контроль за безпекою харчових продуктів є одним із ключових питань здоров'я населення та розвитку внутрішнього ринку країни. Продукти харчування можуть бути небезпечними, а саме: мати хімічні, мікробіологічні та фізичні складові, які непридатні для споживання. Тому державні органи використовують певний механізм контролю та нагляду за виробництвом, транспортуванням та реалізацією продуктів [1]. В Україні система контролю формується на державному контролі, лабораторних дослідженнях, внутрішньому самоконтролі операторів ринку та міжнародних стандартах щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) є основним органом контролю за харчовими продуктами, яка перевіряє харчову промисловість, заклади громадського харчування, торгівельні мережі, склади тощо. Задача служби полягає в контролі за дотриманням санітарно-гігієнічних норм, ветеринарних вимог, правил зберігання і транспортування харчової продукції, а також у правильному маркуванні та інформуванні споживачів [2]. При виявленні певних порушень, служба має право застосовувати штрафні санкції, вилучати потенційно небезпечну продукцію та повністю або частково призупиняти роботу підприємства [1].