

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].

Необхідно зазначити, що ще однією важливою частиною державного контролю є лабораторний контроль харчових продуктів. Він передбачає виявлення мікроорганізмів, речовин з токсинами, залишків пестицидів, важких металів, антибіотиків та інших небезпечних частин. Такі випробування можуть проводити лише сертифіковані лабораторії, що відповідають стандарту ISO/IEC 17025, який встановлює певні вимоги до технічної компетентності контролюючого органу та правильності результатів аналізів [4]. Наявність ліцензій гарантує, що готові результати можна використати для офіційних рішень щодо безпеки продукту.

Також важлива роль в контролі безпеці харчової продукції відводиться внутрішньому контролю операторів ринку, який формується на основі системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ця система передбачає виявлення небезпечних факторів під час процесу виробництва та створення механізмів контролю [5-8]. Законодавство України зобов'язує харчові підприємства впроваджувати НАССР, документувати всі процеси та вести моніторинг ризиків [3]. Таке ставлення та підхід дозволить уникати небезпечних ситуацій ще до потрапляння продукції на полиці магазинів, що показує сучасні вимоги до безумовного виконання міжнародних стандартів безпеки. Окремим напрямом контролю безпеки продукції є контроль імпортованої харчової продукції, який відбувається на митній території України. Імпортні товари проходять обов'язкову перевірку на правильність оформлення документації, досліджуються лабораторні та ветеринарно-санітарні показники. Це дозволяє запобігти ввезенню продукції, яка не відповідає національним та міжнародним правилам і стандартам, що є дуже важливим для вітчизняного ринку, який співпрацює з країнами ЄС та іншими регіонами, де норми можуть суттєво відрізнитись від європейських [2].

Таким чином, аналізуючи механізм контролю продукції та нагляду за виробництвом, транспортуванням та реалізацією харчових продуктів в Україні необхідно зазначити, що цей процес здійснюється комплексно та поетапно – від виробництва до реалізації кінцевому споживачу. Державний контроль, лабораторні дослідження, самоконтроль операторів ринку та використання міжнародних стандартів формують сучасну модель безпеки харчової продукції, що відповідає стандартам та підходу: «Від лану до столу». Така система мінімізує ризики та забезпечує захист здоров'я громадян нашої держави.

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>.
5. 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.
6. 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>.
7. Кричковська Л. В. та ін. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навч. посібник. Харків: НТУ «ХП», 2021. 98 с.
8. Кузьмін О. В., Ісаєнко В. М. Харчова та санітарна токсикологія: навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 556 с.

Канд. істор. наук Сливенко В. А., Кісіль Б. С.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУЛЬТУРИ
У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

У сучасній науці існує безліч визначень професійної культури, узагальнюючи які можна сказати, що ділова культура фахівця включає спеціальні знання, комунікативні навички, ціннісні орієнтації, поведінкові моделі та норми етики. На основі цього можна виділити критерії та показники формування професійної культури, які дозволять діагностувати та оцінити представленість ділової культури у фахівця у сфері гостинності.

Сьогодні фахівці пропонують різні версії розуміння професійної культури. Вони розглядають її як сукупність професійних та загальнокультурних компетенцій, які забезпечують ефективне вирішення завдань у сфері гостинності. У свою чергу, це визначає ділову культуру як систему норм, правил, цінностей та моделей поведінки, що сприяють продуктивній професійній діяльності.