



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

**« ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ »**



Київ НУХТ 2023



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

**16-17 травня 2023 р.**

---

**Київ НУХТ 2023**

**Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – 197 с.**

Видання містить матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

### **Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Олександр ШЕВЧЕНКО** ректор Національного університету харчових технологій

*Заступники голови:*

**Сергій ТОКАРЧУК** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

**Віта ЦИРУЛЬНІКОВА** декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

*Члени оргкомітету:*

**Олександра НЄМІРІЧ** зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

**Лариса ШАРАН** зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

**Ірина МЕЛЬНИК** зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

**Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ** в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

*Секретар:*

**Юрій СОЛОГУБ** доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

### 3. PREREQUISITE PROGRAMS AS A MEANS OF INCREASING THE SAFETY OF PRODUCTION PROCESSES

**Darmohrai A.O.**, student,  
**Kuzmin O.V.**, doctor of engineering sciences, professor  
*National University of Food Technologies  
(NUFT), Kyiv*  
**Mykhailova O.V.**  
*Training center PROFI CLUB*

**Introduction.** In the field of public catering, special attention is paid to the system of managing the safety of food products throughout the entire life cycle – from the reception of raw materials to the sale of ready meals [1-7]. Before implementing the HACCP system in a restaurant, this is preceded by the development and implementation of prerequisite programs that are used to control the production environment and its conditions [2, 4].

**Actuality of theme.** Restaurant establishments carry out measures related to personal hygiene of staff, cleaning of premises, washing, and disinfection of kitchen equipment (including ventilation), inventory and dishes, pest control, storage of raw materials and ingredients, disposal of waste, etc. The next stage will include a description of all technological processes related to the preparation, storage, and sale of food, as well as the identification and assessment of potential hazards and the selection of critical control points. Procedures for monitoring the safety of restaurant products, corrective actions in case of exceeding limit values at control points, verification procedures, as well as persons responsible for the development of HACCP procedures during the production and circulation of dishes should also be defined.

**Results and discussion.** The main task of the prerequisite programs is the effective functioning of the entire system, which ensures the safety of the ponds and control over dangerous factors. The scope of prerequisite programs covers all potential threats in production. This leads us to the fact that without prerequisite programs, the enterprise will not have opportunities for normal functioning. The content of each specific prerequisite program depends on the scope of its application and the object of control, the characteristics of the enterprise, the equipment used, etc. The content of prerequisite programs includes the following points:

- purpose of the program – for what this program is used and adopted;
- scope of application – to which units and objects it is applied;
- responsibility/responsible person – who is responsible for the implementation of this procedure and its control;
- the order of actions – the sequence of steps regarding the execution of the program, taking into account the frequency of its execution, the specific persons responsible for the execution of those actions;
- monitoring – how control and supervision of the correct course of the process is carried out;
- corrective actions – what actions should be taken if during monitoring it is

found that the procedure was performed improperly, the person responsible for corrective actions;

– references – regulatory documents based on which prerequisite programs have been developed.

To support prerequisite programs in the restaurant industry, a fund of regulatory documentation is created. The available documentation fund must be updated in a timely manner either by the company or on the basis of a contract for reference and information service and support.

**Conclusion.** Implementation of prerequisite programs is one of the factors of effective application of the HACCP system. Prerequisite programs control the basic conditions and activities necessary to maintain hygienic conditions at all stages of the food production chain and cover all potential safety hazards. The implementation of HACCP is designed to help restaurant establishments to identify all dangerous factors that may pose a potential threat to the life and health of consumers, and to prevent the occurrence of food poisoning and acute intestinal infections.

### References

1. Swainson M. Product control and hazard analysis and critical control point (HACCP) considerations. *In Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, Swainson's Handbook of Technical and Quality Management for the Food Manufacturing Sector* / Editor : M. Swainson; Woodhead Publishing, 2019. pp. 123–163.

2. Bilousova L., Kuzmin O., Mykhailov B. Prerequisite programs of food safety systems for public food. *Наукові дослідження: парадигма інноваційного розвитку* : збірник тез наукових праць XI Міжнародної наукової конференції, 30 серпня 2022 р. Прага, Чехія, 2022. С. 69–72.

3. Panisello P.J., Quantick P.C., Knowles M.J. Towards the implementation of HACCP: results of a UK regional survey. *Food Control*. 1999. 10(2). pp. 87–98.

4. Moskalchuk O., Kuzmin O., Stukalska N. Programs prerequisite of HACCP system for the cleaning procedure in restaurants. *Eurasian scientific discussions* : The 6<sup>th</sup> International scientific and practical conference, 3-5 July 2022, Barcelona, Spain, 2022. pp. 75–79.

5. Yurchenko I., Kuzmin O., Zakharov V. Implementation of HACCP system in restaurants. *Modern science: innovations and prospects* : The 10<sup>th</sup> International scientific and practical conference, 25-27 June 2022, Stockholm, Sweden, 2022. pp. 106–110.

6. Skrynnyk I., Kuzmin O. Requirements for facility premises and equipment in accordance with the HACCP system. *Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects* : The 13<sup>th</sup> International scientific and practical conference, 19-21 June 2022, Berlin, Germany, 2022. pp. 194–199.

7. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що ґрунтуються на засадах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) : наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 № 590, із змінами, затвердженими наказом від 17.10.2015 № 429.