

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

---

**90<sup>th</sup>  
International scientific conference  
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements  
to the 21st century nutrition  
problem solution"**

**April, 11–12 2024**

**Part 3**

---

**Kyiv, NUFT, 2024**

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**90-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**11–12 квітня 2024 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2024**

**90<sup>th</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

---

**Матеріали** 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

#### 46. Застосування кольорової ідентифікації у ресторанному бізнесі за принципами НАССР

Світлана Тимошук<sup>1</sup>, Олег Кузьмін<sup>1</sup>, Олена Хареба<sup>2</sup>

*1 – Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

*2 – Національна академія аграрних наук України, Київ, Україна*

**Вступ.** Система харчової безпечності у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) передбачає раціональне планування та ефективну організацію робочого простору, що відіграє важливу роль у мінімізації ризиків забруднення харчової продукції та забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

**Матеріали і методи.** Методика кольорової ідентифікації передбачає використання спеціальних кольорів [1, 2] у залежності від функціональних зон приміщень ЗРГ.

**Результати.** Розділення приміщень ЗРГ, у залежності від їх призначення та ризику забруднення сировини, матеріалів, напівфабрикатів, готових страв, проводили на 6 функціональних зон:

- голубий колір – для зон з низьким ризиком, таких як приміщення для відвідувачів, призначених для реалізації готової продукції та організації її споживання;
- зелений – для виробничих приміщень, призначених для переробки сировини, н/ф і випуску готової продукції;
- червоний – для м'ясо-рибного цеху, у зв'язку з тим, що контакт сирого м'яса і риби з поверхнями і посудом несе у собі особливо високий ризик, з точки зору перехресного забруднення. Санітарні зони також мають високий ризик бактеріального забруднення, тому використання інвентарю та засобів для очищення і прибирання з червоним маркуванням призводить на мінімізації ризику поширення бактерій;
- фіолетовий – для складської групи приміщень;
- жовтий – для службово-побутових приміщень, таких, як кабінет директора, бухгалтерія, білизняна, приміщення та гардероб для персоналу;
- рожевий – для технічних приміщень.

Для кожного типу приміщень та зонування ЗРГ передбачено свій інвентар і миючі засоби. Перед початком клінінгових заходів на план-схему ЗРГ наносять кольорові ідентифікатори.

**Висновок.** Розподіл приміщень на функціональні зони допомагає оптимізувати робочі процеси та мінімізувати ризики перехресного забруднення харчових продуктів. Кольорова ідентифікація сприяє ефективному використанню інвентарю у різних типах приміщень, що допомагає підтримувати необхідний рівень санітарного стану та гігієни ЗРГ.

#### Література

1. Zaporozhan A., Kuzmin O., Stukalska N. НАССР color coding in restaurants // The 14th International scientific and practical conference "Science, innovations and education: problems and prospects" (August 25-27, 2022) CPN Publishing Group, Tokyo, Japan. 2022. pp. 86-89.

2. Стукальська Н.М., Кузьмін О.В., Богачук Н.І. Кольорове кодування у закладах ресторанного господарства згідно принципів НАССР // The 13th International scientific and practical conference "Modern directions of scientific research development" (June 15-17, 2022) VoScience Publisher, Chicago, USA. 2022. pp. 337-341.