



УДК 342.9:640.4

<https://doi.org/10.32703/2663-6352/2025-2-18-96-101><https://orcid.org/0009-0008-2585-069X>**Кропивний Євген Вікторович,**

здобувач наукового ступеня PhD,

Науково-дослідного інституту публічного права

МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ

Анотація: стаття присвячена міжнародному досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності, зокрема в контексті норм та стандартів безпеки харчових продуктів. Одним із ключових інструментів, який забезпечує контроль за якістю та безпекою продуктів харчування, є система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), яка широко використовується у міжнародній практиці. Ця система, що має за мету зменшення ризиків виникнення небезпечних ситуацій у процесі харчування, передбачає аналіз небезпек на всіх етапах виробництва продукту, починаючи від постачання сировини і закінчуючи кінцевим споживанням.

Додатково, важливу роль у регулюванні галузі відіграє Codex Alimentarius - міжнародний кодекс стандартів, який був розроблений для забезпечення захисту здоров'я споживачів і практичної реалізації принципів безпеки харчових продуктів у глобальному контексті. Codex Alimentarius охоплює практично всі аспекти харчової безпеки, включаючи гігієнічні норми, норми щодо максимальних рівнів забруднювачів, а також інші ключові компоненти, необхідні для підтримки високих стандартів у харчовій промисловості.

Західні країни, такі як Швеція, Австрія та Франція, є яскравими прикладами держав, що впровадили ефективне регулювання сфери громадського харчування та гостинності, відповідно до міжнародних стандартів. У Швеції та Австрії високий рівень дотримання стандартів НАССР у закладах харчування є невід'ємною частиною законодавства, а також політики щодо здоров'я та безпеки громадян. У Франції, крім застосування НАССР, уряд активно використовує систему державного контролю за якістю харчових продуктів, що включає регулярні перевірки та акредитацію підприємств громадського харчування.

У статті також зазначено важливість координації між різними державними органами, а також участь міжнародних інституцій, таких як Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) та Продовольча і сільськогосподарська організація ООН (FAO), у забезпеченні глобальних стандартів безпеки харчових продуктів. Окремо акцентується увага на важливості навчання персоналу та підвищення обізнаності серед споживачів стосовно стандартів безпеки харчування.

Загалом, міжнародний досвід свідчить про необхідність уніфікації та інтеграції стандартів безпеки харчових продуктів в різних країнах для досягнення високого рівня якості та безпеки в галузі громадського харчування та гостинності. В Україні, з огляду на євроінтеграційні процеси, важливо вдосконалювати законодавство та сприяти розвитку національних стандартів відповідно до вимог міжнародних нормативних актів.

Ключові слова: адміністративно-правове регулювання, громадське харчування, гостинність, НАССР, Codex Alimentarius, міжнародні стандарти, безпека харчових продуктів, Швеція, Австрія, Франція, нормативно-правове регулювання державний контроль.

Annotation: *This article is dedicated to the international experience of administrative and legal regulation in the food service and hospitality industry, specifically in the context of food safety standards and regulations. One of the key tools used to ensure the quality and safety of food products is the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system, which is widely applied in international practices. This system, designed to minimize risks associated with food safety, involves analyzing hazards at every stage of food production, from raw material supply to final consumption.*

Additionally, the Codex Alimentarius plays an important role in regulating the industry. It is an international code of food standards developed to ensure the protection of consumer health and the practical application of food safety principles globally. The Codex Alimentarius covers nearly all aspects of food safety, including hygiene standards, maximum levels of contaminants, and other essential components necessary for maintaining high standards in the food industry.

Countries like Sweden, Austria, and France provide excellent examples of nations that have successfully implemented regulations for food service and hospitality in line with international standards. In Sweden and Austria, strict adherence to HACCP standards in food establishments is an integral part of national legislation, as well as public health and safety policies. In France, in addition to applying HACCP, the government actively uses a system of state control over food product quality, which includes regular inspections and accreditation of food service establishments.

The article also highlights the importance of coordination among various governmental bodies and the involvement of international institutions such as the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) in establishing global food safety standards. It further emphasizes the need for training staff and raising awareness among consumers regarding food safety standards.

Overall, the international experience suggests that unifying and integrating food safety standards across countries is crucial to achieving high-quality and safe food service and hospitality practices. In Ukraine, given the ongoing European integration processes, it is essential to improve national legislation and foster the development of local standards in accordance with international norms.

Keywords: *administrative and legal regulation, food service, hospitality, HACCP, Codex Alimentarius, international standards, food safety, Sweden, Austria, France, regulatory control, state inspection.*

Постановка проблеми. Дослідження міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим. По-перше, це вивчення передового досвіду та найкращих практик. Країни з розвинутою індустрією громадського харчування та гостинності часто мають ефективні механізми регулювання, які забезпечують високі стандарти якості обслуговування, безпеки харчових продуктів та умов праці. Вивчення цих механізмів дозволяє адаптувати і впроваджувати найкращі практики, які можуть покращити внутрішнє законодавство та підвищити ефективність національного регулювання. Вивчення міжнародного досвіду дозволяє виявити слабкі місця в національній правовій системі та здійснити необхідні вдосконалення. Це особливо важливо для адаптації до змін у глобальній економіці, нових технологій у сфері харчування, змін у потребах споживачів та розвитку нових форм обслуговування (наприклад, онлайн-замовлення, доставки їжі, автоматизація процесів).

Дослідження досвіду інших країн дозволяє створити більш ефективні системи контролю за безпекою харчових продуктів, які можуть знизити кількість випадків харчових отруєнь, інфекцій та інших небезпечних ситуацій. Країни, де сфера громадського харчування має високу якість і безпеку, можуть слугувати прикладом для адаптації національних нормативно-правових актів, що покращить загальний рівень послуг у галузі. Багато країн мають багатий досвід у розвитку туристичної інфраструктури та індустрії гостинності. Оскільки ці дві сфери тісно пов'язані, дослідження міжнародних практик регулювання може допомогти у створенні комфортних умов для туристів, сприяти розвитку гастрономічного

туризму, а також підвищити стандарти обслуговування в готелях, ресторанах і інших закладах гостинності.

Метою статті є розкриття міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Стан дослідження. Окремі питання адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності були предметом дослідження В.А. Русавської, І. М. Мельник, Т. С. Незвещук-Когут, О. О. Хоружина, В. М. Зайцевої, Ю. А. Маначинська.

Виклад основного матеріалу. Міжнародний досвід свідчить, що готельне та ресторанне господарство розвиваються досить швидкими темпами, породжуючи все більшу конкуренцію, але в той же час і велика кількість закладів гостинності витісняється з ринку. Проблемою є вибір неефективної стратегії розвитку та прийняття необґрунтованих управлінських рішень, які можуть забезпечити розвиток закладу в сучасних ринкових умовах [1, с.196]. Відмітимо, що у сфері громадського харчування та гостинності активно впроваджуються інноваційні технології, такі як автоматизація, штучний інтелект, використання даних для аналізу споживчих переваг тощо. Дослідження міжнародного досвіду може допомогти країнам впроваджувати ці технології в законодавчі та управлінські практики, що зробить індустрію більш конкурентоспроможною і сучасною.

Також, вивчення міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим з огляду на взяття Україною зобов'язань по адаптації законодавства України до вимог та стандартів Європейського Союзу [2]. Міжнародні організації, такі як ВООЗ, FAO, Codex Alimentarius та інші, розробляють глобальні стандарти для харчової безпеки та якості. Дослідження досвіду інших країн дає можливість адаптувати ці стандарти до національних реалій та вимог. Це важливо для забезпечення відповідності міжнародним нормам, особливо в умовах глобалізації та зростаючої міжнародної торгівлі. Ясність і стабільність регулювання в сфері громадського харчування та гостинності є важливими факторами для залучення інвестицій у цю сферу. Вивчення досвіду інших країн може допомогти розробити ефективні правові механізми, що створюють сприятливі умови для розвитку бізнесу, підвищення конкуренції та залучення іноземних інвестицій.

Отже, дослідження міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим інструментом для вдосконалення національного законодавства, підвищення якості обслуговування та забезпечення безпеки, що в кінцевому результаті позитивно вплине на розвиток економіки та соціальну стабільність. Однак, при внесенні пропозицій за результатами вивчення міжнародного досвіду варто все ж таки зосередити увагу на національній автентичності, національних традиціях, національних інтересах України та особливостях адміністративно-правового регулювання досліджуваної сфери щоб в процесі європеїзації не втратити національну ідентичність, цінність, культуру та національні інтереси.

Необхідно зазначити, що у розвинутих країнах значну увагу з боку органів державного управління приділяють створенню позитивного туристичного іміджу країни за її межами. Приклади досліджених держав свідчать про те, що Україна, маючи велику кількість унікальних та різноманітних природних та історико-культурних туристичних ресурсів, повинна за допомогою ефективного державного управління сприяти процесу формування власного туристичного потенціалу як чинника консолідації українського суспільства та створювати сприятливі умови з боку державного управління для розвитку туристичної галузі [1, с.225].

У всіх країнах Європейського Союзу сфера громадського харчування повинна відповідати вимогам НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) та нормам Codex Alimentarius. НАССР - це система аналізу небезпек і критичних контрольних точок, яка застосовується для забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, обробки, зберігання і транспортування. Вона передбачає виявлення потенційних ризиків для здоров'я на кожному етапі харчового процесу та впровадження контрольних заходів для їх усунення або мінімізації. Відповідність вимогам НАССР є обов'язковою для всіх учасників харчового ланцюга в ЄС, включаючи виробників, постачальників, ресторани та інші заклади громадського харчування. Codex Alimentarius - це міжнародний стандарт, розроблений Всесвітньою організацією охорони

здоров'я (ВООЗ) та Продовольчою і сільськогосподарською організацією ООН (FAO). Codex містить рекомендації та норми, що стосуються безпеки харчових продуктів, їх якості, маркування та упаковки. Хоча Codex Alimentarius не має обов'язкової сили, його норми та принципи широко застосовуються у багатьох країнах, в тому числі в країнах ЄС, для забезпечення високих стандартів харчової безпеки.

Отже, обидва ці інструменти - НАССР і Codex Alimentarius - є основою для нормативного регулювання безпеки харчових продуктів і управління ризиками в галузі громадського харчування в Європейському Союзі. Вони допомагають зменшити можливість харчових інфекцій і забезпечують безпечне харчування для споживачів.

Розглянемо приклад держав, де гастрономічна індустрія розвинута на високому рівні, а окремі практики можуть мати позитивний досвід у разі їх запровадження в Україні.

У 2023 році оборот кейтерингу та інших видів громадського харчування у Швеції становив 645 мільйонів євро. За останнє десятиліття ринок зазнав різноманітних коливань. Між 2013 і 2018 роками спостерігалася загальна тенденція до зростання зі значним зростанням у 2018 році, а потім падінням у 2019 році. Ринок залишався відносно стабільним, незважаючи на невеликі падіння в роки пандемії та останні роки, що закінчилося незначним падінням у 2023 році. Річні коливання протягом останніх двох років показують тенденцію стабільного руху з мінімальними змінами. Зокрема, у 2022 році спостерігалася варіація на - 0,077%, а в 2023 році – на - 0,046%. Зведений річний темп зростання (CAGR) за останні п'ять років (з 2018 по 2023 рік) становить - 3,49%, що вказує на середньорічне зниження. У майбутньому очікується, що ринок продовжуватиме стабілізуватися з незначним падінням. Прогноз показує, що до 2028 року товарообіг дещо знизиться до приблизно 644 мільйонів євро, що відображає п'ятирічний прогноз CAGR на рівні -0,02%. Майбутні тенденції в Швеції, на які варто звернути увагу, включають: по-перше, потенційний вплив економічних умов на споживчі витрати, технологічний прогрес у сфері громадського харчування та зміну споживчих уподобань щодо екологічних і безпечних для здоров'я варіантів громадського харчування. Пристосування ринку до цих факторів матиме вирішальне значення [3].

По-друге, запровадження жорсткої державної політики щодо мінімізації харчових відходів в сфері громадського харчування та гостинності. Однією з стратегій, які можуть бути використані для стимулювання впровадження та успішного використання найкращих практик для зменшення харчових відходів, є Екологічний кодекс Швеції, який стверджує, що всі учасники повинні розглянути будь-яку можливість зменшити кількість відходів, які утворюються на будь-якому об'єкті, якщо це не є не виправдано дорогим. Однак немає чіткого визначення фактичного скорочення відходів, необхідного для дотримання цієї вимоги, тому воно не виконується на практиці.

Норми Екологічного кодексу застосовні до більшості операторських систем обробки харчових продуктів і оцінювався тут на прикладі сектору громадського харчування Швеції. Усі 290 шведських муніципалітетів попросили надати необроблені дані для дослідження, і деякі погодилися, в результаті чого набір даних охоплює 458 закладів громадського харчування, які обслуговують будинки для людей похилого віку, школи та дошкільні установи. Результати показали, що за найкращої добровільної практики для кожного типу закладу громадського харчування загальні харчові відходи можна було скоротити до 76 %. Найкращі добровільні практики, використовувані найкращими їдальнями, були визначені як: «повторне використання залишки шведського столу», «коригування рецептів на основі попереднього споживання», «рекомендування гостям починати з невеликих порцій дегустації», «встановлення цілей щодо зменшення відходів» і «подача менших об'ємів у контейнерах для шведського столу та частіша дозаправка». Всі ці дії реально можуть бути реалізовані як стандартні практики для організацій громадського харчування [4].

По-третє, в Швеції діє спеціальний орган державної влади, який здійснює адміністративне регулювання в сфері громадського харчування та гостинності - Шведське національне харчове агентство є адміністративним органом з питань, пов'язаних з продуктами харчування, включаючи питну воду. Він діє в інтересах споживачів щодо безпечних, якісних харчових продуктів, належних практик у поводженні з харчовими продуктами та здорових харчових звичок [5].

Для запровадження ефективних напрямків у сфері громадського харчування та гостинності в Україні можна звернути увагу на наступні три ключові стратегії, що показали свою ефективність у Швеції:

1. Технологічний прогрес у сфері громадського харчування та змінювання споживчих уподобань. В Україні можна активно впроваджувати нові технології в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових продуктів. Підвищення популярності органічних та здорових продуктів серед споживачів є важливим трендом, який варто підтримувати. Розвиток цифрових платформ для замовлення їжі, автоматизація процесів обслуговування та інші технологічні інновації також можуть сприяти покращенню якості обслуговування в закладах громадського харчування;

2. Мінімізація харчових відходів. Застосування стратегій для зменшення харчових відходів має велике значення. Як показав досвід Швеції, зменшення відходів на 76% можливо при впровадженні таких практик, як коригування рецептів на основі попереднього споживання, пропозиція менших порцій на шведських столах та часті дозправки. В Україні можна впровадити подібні ініціативи на рівні ресторанів та їдалень, що дозволить знизити витрати і зберегти ресурси, а також сприятиме екологічно стійкому розвитку;

3. Роль державного регулювання через спеціальні органи. Шведське національне харчове агентство виступає важливим регулятором у сфері громадського харчування та гостинності. В Україні можна створити або посилити роль аналогічних органів, що будуть забезпечувати контроль за безпекою харчових продуктів, гігієною в громадських закладах та сприяти просуванню здорових харчових звичок серед населення. Це може включати розробку стандартів, моніторинг якості та контроль за дотриманням норм у харчовій промисловості та гостинності.

Наступною країною міжнародний досвід, на нашу думку, варто дослідити є Франція. За останнє десятиліття у секторі обслуговування заходів у Франції спостерігаються значні коливання валових інвестицій в сектор гастрономії. З 2013 року інвестиції в гастрономічну індустрію загалом мають тенденцію до зростання з помітними коливаннями. У 2023 році валові інвестиції склали 148,4 мільйона євро, що відображає зростання на 6,3% порівняно з 2022 роком. Період між 2018 і 2020 роками спостерігався нестабільність із різким падінням у 2020 році через пандемію. Проте сектор гастрономії продемонстрував стійкість із поступовим відновленням, починаючи з 2021 року. Зведений річний темп зростання (CAGR) за останні п'ять років становив 2,68%. Очікується, що до 2028 року валові інвестиції в гастрономічну індустрію досягнуть 164,0 мільйонів євро, що означає загальний темп зростання на 8,25% протягом наступних п'яти років [6].

Майбутні тенденції у Франції розвитку гастрономічної індустрії, на які варто звернути увагу: 1) вплив змін споживчих уподобань і попиту на персоналізовані події; 2) запровадження технологій у сфері громадського харчування, підвищення ефективності та якості обслуговування; 3) екологічна стійкість і зростаюча важливість екологічно чистих практик; 4) розвивається нормативно-правове середовище та його наслідки для сектору громадського харчування [6].

Сфера громадського харчування та гостинності в Австрії є прикладом високих стандартів якості, що включають суворі вимоги до безпеки продуктів, екологічних норм, інновацій у технології харчування та туризму. Адаптація деяких з цих підходів в інших країнах може значно покращити рівень послуг і підтримати сталий розвиток цієї важливої галузі. Австрія є однією з країн, де сфера громадського харчування та гостинності займає важливе

місце в економіці, оскільки туризм, а також висока культура гастрономії, є важливими складовими її культурної та економічної спадщини. Сфера громадського харчування в Австрії включає широкий спектр послуг - від традиційних австрійських ресторанів до сучасних кафе і гастрономічних закладів, а також має багатий досвід в управлінні якістю та безпекою харчових продуктів.

Австрія має строгі правила і стандарти щодо якості харчових продуктів та гігієни в закладах громадського харчування. Законодавство в цій сфері гармонізоване з нормами ЄС, зокрема регламентом *Hygiene-Leitlinie* та вимогами НАССР. Це гарантує високий рівень безпеки харчових продуктів, які постачаються в австрійські заклади громадського харчування. Заклади повинні дотримуватися норм збереження харчових продуктів при правильній температурі, що стосується як свіжих, так і заморожених продуктів, і обов'язково мати сертифікати, що підтверджують дотримання стандартів гігієни.

Австрія як і Швеція має жорстку державну політику щодо зменшення харчових відходів у закладах громадського харчування, зокрема через коригування рецептів, дозування порцій та використання залишків їжі. За допомогою ініціатив, таких як переробка залишків їжі або їх повторне використання, вдається значно скоротити обсяги відходів. Для України це може бути корисним підходом у боротьбі з проблемою харчових відходів, оскільки в Україні ця тема ще не отримала достатньої уваги.

В останні роки в Австрії помітно зростає попит на екологічно чисті продукти та здорові варіанти харчування. У Австрії велику увагу приділяють екологічному підходу в харчуванні, включаючи використання органічних та місцевих продуктів у громадських закладах. Це сприяє підтримці сталого розвитку, а також забезпечує здорову їжу для споживачів. В Україні можна стимулювати використання органічних продуктів через державні програми підтримки сільського господарства, а також шляхом забезпечення навчання для закладів громадського харчування щодо екологічно чистих методів приготування та обслуговування. Австрійські ресторани та інші заклади харчування активно використовують органічні інгредієнти, вегетаріанські та веганські страви, а також пропонують різноманітні безглютенні або безлактозні опції для клієнтів з особливими харчовими потребами. Це відповідає тренду на здорове харчування та збереження навколишнього середовища, адже багато закладів дотримуються принципів сталого розвитку і активно знижують відходи [7].

Окрім цього, цікавим вбачається сприяння використанню органічних та місцевих продуктів у громадських закладах, а також підтримка сталого розвитку в харчуванні через державні програми, як це роблять в Австрії, що стане важливим кроком у напрямку здорового і екологічно чистого харчування в Україні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Вінниця: ТОВ «Твори», 2022. 332 с. URL: <http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/31260.pdf>
2. European Council conclusions on Ukraine, the membership applications of Ukraine, the Republic of Moldova and Georgia, Western Balkans and external relations, 23 June 2022. URL: https://neighbourhood-enlargement.ec.europa.eu/news/european-council-conclusions-ukraine-membership-applications-ukraine-republic-moldova-and-georgia-2022-06-24_en
3. Turnover of Event Catering and Other Food Service Activities in Sweden. URL: <https://www.reportlinker.com/dataset/81609f1090c93f5784325ddea474227a7e957296>
4. Mattias Eriksson, Jonas Christensen, Christopher Malefors Making food waste illegal in Sweden – Potential gains from enforcing best practice in the public catering sector. *Sustainable Production and Consumption*, 2022. №35(9). DOI:10.1016/j.spc.2022.11.003 URL: https://www.researchgate.net/publication/365325967_Making_food_waste_illegal_in_Sweden_-_Potential_gains_from_enforcing_best_practice_in_the_public_catering_sector
5. Livsmedelsförordning (2006:813). URL: <https://faolex.fao.org/docs/pdf/swe068126.pdf>
6. Gross Investment in Event Catering Sector in France. URL: <https://www.reportlinker.com/dataset/8e95ac11cedccad6cd409a9954fa9b265e98dfba>
7. Österreichische Strategie Nachhaltige Entwicklung (ÖSTRAT). URL: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/nachhaltigkeit/strategien/oestrat.html