



УДК 342.9:614.3:641.5.

<https://doi.org/10.32703/2663-6352/2026-1-19-271-277><https://orcid.org/0000-0002-6072-0283>**Чорна В. Г.,**

доктор юридичних наук, професор,

професор кафедри публічного та

міжнародного права ННІ

«Юридичний інститут Київського

національного економічного університету

імені Вадима Гетьмана»,

м.Київ, Україна

АДМІНІСТРАТИВНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ ВИМОГ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СФЕРІ КЕЙТЕРИНГОВОЇ ДІЛЬНОСТІ

Анотація. Адміністративна відповідальність за порушення вимог безпечності харчових продуктів у сфері кейтерингової діяльності є одним із ключових інструментів державного впливу на забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. В умовах розвитку ресторанного господарства, мобільних форматів обслуговування, доставки та виїзного харчування, питання контролю за дотриманням гігієнічних і технологічних стандартів набуває особливої актуальності, оскільки навіть одиначне порушення умов зберігання, транспортування чи приготування страв може спричинити масові харчові отруєння та значні суспільні ризики. Безпечність харчових продуктів розглядається не лише як виробнича чи комерційна категорія, а як елемент реалізації конституційного права людини на безпечне для життя і здоров'я довкілля та належний рівень охорони здоров'я.

Нормативною основою регулювання у цій сфері є положення Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який імплементує підходи законодавства Європейського Союзу та закріплює ризик-орієнтовану модель державного контролю. Відповідно до цього закону ключовим суб'єктом відповідальності є оператор ринку харчових продуктів, юридична або фізична особа-підприємець, яка здійснює виробництво, зберігання, транспортування чи реалізацію харчових продуктів. У сфері кейтерингової діяльності оператором виступає власник ресторану, кафе або кейтерингової компанії, який несе первинну і повну відповідальність за безпечність продукції на всіх етапах обігу. Такий підхід відповідає європейській концепції «від лану до столу», згідно з якою саме бізнес несе основний обов'язок гарантувати безпечність харчових продуктів, а держава здійснює нагляд та контроль.

Таким чином, сфера адміністративної відповідальності у кейтеринговій діяльності є складною та багаторівневою системою правового регулювання, що покликана забезпечити баланс між свободою підприємницької діяльності та необхідністю гарантування безпечності харчових продуктів. Її актуальність зумовлена не лише економічним значенням галузі, а передусім високим рівнем суспільної небезпеки можливих порушень та потребою у стабільному функціонуванні механізмів державного контролю.

Адміністративна відповідальність за порушення вимог безпечності харчових продуктів у сфері кейтерингової діяльності виступає важливим елементом механізму забезпечення продовольчої безпеки та захисту прав споживачів. Її реалізація ґрунтується на поєднанні принципу персональної відповідальності оператора ринку, державного ризик-орієнтованого

контролю та обов'язковості впровадження системи HACCP як сучасного інструменту управління небезпечними чинниками у харчовому ланцюгу.

Ключові слова: адміністративна відповідальність; безпечність харчових продуктів; кейтеринг; ринок харчових продуктів; державний контроль; кейтеринг-індустрія; нагляд та контроль.

CHORNA V. ADMINISTRATIVE LIABILITY FOR VIOLATION OF FOOD SAFETY REQUIREMENTS IN THE FIELD OF CATERING ACTIVITIES

Abstract. *Administrative liability for violations of food safety requirements in the field of catering activities is one of the key instruments of state influence aimed at ensuring the sanitary and epidemiological well-being of the population. In the context of the development of the restaurant industry, mobile service formats, delivery services, and off-site catering, the issue of monitoring compliance with hygienic and technological standards becomes particularly relevant, since even a single violation of storage, transportation, or food preparation conditions may lead to mass food poisoning and significant public health risks. Food safety is regarded not merely as a production or commercial category, but as an element of the realization of the constitutional right to a safe environment and an adequate level of health protection. The regulatory framework in this area is based on the provisions of the Law of Ukraine “On Basic Principles and Requirements for Food Safety and Quality”, which implements the approaches of European Union legislation and establishes a risk-based model of state control. According to this Law, the key subject of liability is the food business operator a legal entity or an individual entrepreneur engaged in the production, storage, transportation, or distribution of food products. In the field of catering, the operator is the owner of a restaurant, café, or catering company who bears primary and full responsibility for the safety of products at all stages of circulation. This approach corresponds to the European “farm-to-fork” concept, according to which the business operator assumes the main obligation to ensure food safety, while the state exercises supervision and control.*

Thus, administrative liability for violations of food safety requirements in the catering sector serves as an important element of the mechanism for ensuring food security and protecting consumer rights. Its implementation is based on the combination of the principle of personal responsibility of the food business operator, state risk-based control, and the mandatory implementation of the HACCP system as a modern tool for managing hazards within the food chain.

Keywords: *administrative liability; food safety; catering; food market; state control; catering industry; supervision and control.*

Метою дослідження є комплексний аналіз адміністративно-правових засад відповідальності за порушення вимог безпечності харчових продуктів у сфері кейтерингової діяльності, з'ясування особливостей правового статусу оператора ринку харчових продуктів як суб'єкта адміністративної відповідальності, а також виявлення проблем правозастосування та формулювання пропозицій щодо вдосконалення законодавчого і організаційного забезпечення державного контролю у цій сфері.

Аналіз останніх досліджень і публікацій з даної теми. Серед провідних науковців, чії праці були залучені до дослідження теми безпечності харчових продуктів у контексті адміністративної відповідальності, варто відзначити роботи І.О. Мазуркевича, Б. О. Логвиненка, В.К. Колпакова, І. О. Мазуркевича, О. Г. Римара. Окремі публікації Ю.С. Шемшученка присвячені питанням адміністративно-правового регулювання у сфері охорони здоров'я та санітарного законодавства, що мають пряме відношення до безпечності харчових продуктів. Автор аналізує

проблеми правового регулювання санітарних вимог, процедур контролю та відповідальності за їх порушення, зокрема у частині застосування адміністративних стягнень проти порушників.

Таким чином, аналіз сучасної наукової літератури вказує на необхідність подальшого вдосконалення адміністративно-правового регулювання у сфері безпечності харчових продуктів з урахуванням специфіки кейтерингової діяльності, інтеграції національних правових норм з міжнародними стандартами, розробки чітких процедур застосування адміністративних стягнень та посилення ролі превентивних механізмів правового впливу.

Виклад основного матеріалу. Сфера адміністративної відповідальності за порушення вимог безпечності харчових продуктів у кейтеринговій діяльності є міждисциплінарною, оскільки поєднує норми адміністративного, господарського, санітарного та харчового законодавства. Йдеться не просто про контроль за діяльністю суб'єктів ресторанного господарства, а про системний механізм захисту публічних інтересів здоров'я населення, продовольчої безпеки та прав споживачів. Актуальність тематики зумовлена кількома чинниками. По-перше, зростанням популярності виїзного обслуговування, доставки їжі та організації харчування під час масових заходів. По-друге, підвищеними санітарними ризиками, які можуть призвести до масових харчових отруєнь. По-третє, інтеграцією України до європейського правового простору, що вимагає гармонізації національного законодавства з вимогами ЄС, зокрема впровадження ризик-орієнтованого підходу та процедур, заснованих на принципах НАССР. По-четверте, умовами воєнного стану, коли держава одночасно повинна підтримувати бізнес і забезпечувати належний рівень продовольчої безпеки.

Типові порушення у сфері кейтерингової діяльності пов'язані з недотриманням температурного режиму під час транспортування та зберігання продукції, відсутністю або формальним впровадженням системи НАССР, порушенням санітарно-гігієнічних вимог до персоналу, відсутністю належної простежуваності походження сировини, недотриманням правил маркування, а також невиконанням приписів контролюючих органів. Нерідко фіксуються випадки відсутності документального підтвердження безпечності продукції або неналежного ведення внутрішньої документації, що є підставою для притягнення до адміністративної відповідальності.

Серед ключових викликів цієї сфери можна виділити, недостатню правову визначеність у розмежуванні адміністративної та адміністративно-господарської відповідальності; складність доказування складу правопорушення; дисбаланс між каральною та превентивною функцією відповідальності; обмеження на проведення перевірок у період дерегуляції або воєнного стану; низький рівень правової культури окремих суб'єктів господарювання; а також потребу цифровізації контролю та прозорості процедур нагляду.

Основними учасниками правовідносин у цій сфері є оператори ринку харчових продуктів (власники кейтерингових компаній, ресторанів, фізичні особи-підприємці); працівники, відповідальні за виробництво та обіг продукції; споживачі; органи державного контролю (насамперед Держпродспоживслужба); органи охорони здоров'я у разі виникнення епідемічних загроз; акредитовані лабораторії; суди, які розглядають спори щодо оскарження постанов про накладення санкцій.

Історично світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися у США на початку ХХ століття. Це було пов'язано з масштабним будівництвом хмарочосів, для організації харчування численних робітників. Згодом ця ідея швидко поширилася як спосіб забезпечення харчування співробітників великих промислових підприємств та офісних працівників у США та Європі з метою більш ефективної організації робочого дня. Поступово виїзні банкети набули поширення в інших державах. В Україні кейтеринг з'явився приблизно у 90-х роках минулого століття [1, 2].

Адміністративна відповідальність у цій сфері передбачена нормами Кодексу України про адміністративні правопорушення [4], зокрема статтями, що встановлюють санкції за порушення санітарних правил, виробництво або реалізацію небезпечної продукції, недопуск посадових осіб до перевірок, невиконання законних приписів контролюючих органів. Санкції можуть включати штрафи, тимчасове припинення діяльності, вилучення або знищення небезпечної продукції. Особливістю є те, що адміністративна відповідальність може застосовуватися як до посадових осіб підприємства, так і до фізичних осіб-підприємців. Водночас у разі спричинення тяжких наслідків можливе й притягнення до кримінальної відповідальності, що підкреслює комплексний характер правового механізму захисту споживачів.

Систему державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів в Україні здійснює Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, яка реалізує повноваження щодо проведення планових і позапланових заходів державного нагляду, відбору зразків для лабораторних досліджень, видачі обов'язкових до виконання приписів та застосування адміністративно-господарських санкцій. У випадках виникнення епідеміологічних ускладнень або спалахів інфекційних захворювань до контролю залучаються також структурні підрозділи Міністерства охорони здоров'я України, які координують протиепідемічні заходи. Лабораторні дослідження проводяться акредитованими лабораторіями відповідно до міжнародного стандарту ISO/IEC 17025 [5], що забезпечує належний рівень достовірності та визнання результатів випробувань.

Ключовим превентивним інструментом у системі забезпечення безпечності є впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Відповідно до Закону України №1602-VII від 2014 року «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів», система НАССР є обов'язковою для всіх галузей харчової промисловості України (підтверджується наявністю сертифіката ISO 22000). Законодавство України зобов'язує всіх операторів ринку харчових продуктів, у тому числі суб'єктів кейтерингової діяльності, розробляти, впроваджувати та підтримувати постійно діючі процедури, що ґрунтуються на принципах НАССР [6].

Ця система передбачає ідентифікацію потенційно небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних), визначення критичних контрольних точок, встановлення граничних показників, процедур моніторингу та коригувальних дій. На відміну від традиційної моделі реагування на вже виявлені порушення, НАССР орієнтована на попередження ризиків і мінімізацію ймовірності потрапляння небезпечної продукції до споживача.

У сфері кейтерингу специфіка діяльності полягає у мобільності процесів, тимчасових виробничих потужностях, транспортуванні готових страв та організації харчування на виїзних заходах, що підвищує ризики порушення температурного режиму, перехресного забруднення та недотримання санітарних норм. Саме тому адміністративно-правовий механізм у цій сфері має поєднувати санкційний компонент із превентивним, стимулюючи операторів ринку до належного документування процесів, навчання персоналу, впровадження внутрішнього контролю та взаємодії з контролюючими органами на засадах прозорості. Ефективність адміністративної відповідальності визначається не лише розміром штрафів, а й невідворотністю їх застосування, професійністю контролю та рівнем правової культури суб'єктів господарювання.

Розвиток харчової промисловості перебуває у прямій залежності від стану продовольчої безпеки держави, оскільки саме ця галузь забезпечує безперервність виробництва, переробки та постачання продукції, що становить основу споживчого кошика населення. В умовах сучасних соціально-політичних трансформацій, воєнних викликів та структурної перебудови економіки України реалізація потенціалу харчової галузі набуває стратегічного значення. Перед суб'єктами господарювання постає завдання не лише збереження виробничих потужностей, але й

впровадження інноваційних технологій, цифровізації процесів контролю якості, модернізації логістичних ланцюгів та адаптації до європейських стандартів безпечності харчових продуктів. У таких умовах харчова промисловість виступає не просто сектором економіки, а одним із ключових елементів національної стійкості.

Попри наявні економічні та інституційні труднощі, харчова промисловість залишається однією з найбільш конкурентоспроможних галузей української економіки. Її частка у структурі реалізованої промислової продукції стабільно перевищує п'яту частину загального обсягу, що свідчить про системоутворюючу роль галузі у формуванні валового внутрішнього продукту та наповненні бюджету. Динаміка доходів від виробництва харчових продуктів, напоїв і тютюнових виробів підтверджує її поступальний розвиток навіть в умовах кризових явищ, що підкреслює відносну стійкість до зовнішніх шоків та адаптивність до змін ринкової кон'юнктури.

Особливість харчової промисловості полягає насамперед у тому, що її продукція належить до товарів першої необхідності, на які зберігається стабільний і прогнозований попит. Значна частина сукупних витрат домогосподарств спрямовується саме на придбання продуктів харчування, що забезпечує постійну економічну активність у цьому секторі. Водночас галузь характеризується глибокою інтеграцією з аграрним сектором, оскільки сільське господарство є базовим постачальником сировини для переробних підприємств. Така взаємозалежність формує мультиплікативний ефект для національної економіки: підвищення ефективності агровиробництва стимулює розвиток переробки, а модернізація харчових підприємств, у свою чергу, сприяє зростанню доданої вартості сільськогосподарської продукції.

Крім економічного значення, харчова промисловість виконує важливу соціальну функцію, забезпечуючи зайнятість населення, підтримку регіонального розвитку та стабільність споживчого ринку. Водночас специфіка галузі зумовлює підвищені вимоги до державного регулювання, оскільки якість та безпечність харчових продуктів безпосередньо впливають на стан здоров'я населення. Саме тому розвиток харчової промисловості має супроводжуватися не лише економічними стимулами, але й удосконаленням правових механізмів контролю, відповідальності та впровадження сучасних систем управління безпечністю, що забезпечують баланс між економічною ефективністю та публічними інтересами.

Окремої уваги заслуговує аналіз судової практики щодо оскарження постанов контролюючих органів про притягнення операторів ринку до відповідальності. Саме судова практика дозволяє оцінити рівень обґрунтованості актів державного нагляду, дотримання процесуальних гарантій суб'єктів господарювання, а також сформулювати уявлення про типові порушення з боку як бізнесу, так і контролюючих органів. Вивчення мотивувальних частин судових рішень дало б змогу виявити прогалини у нормативному регулюванні, суперечності у тлумаченні норм та проблеми доказування складу адміністративного правопорушення, зокрема щодо встановлення причинно-наслідкового зв'язку між порушенням вимог безпечності та потенційною загрозою для життя і здоров'я споживачів.

Важливо підкреслити, що санкційний механізм має бути співмірним із характером правопорушення та ступенем ризику для здоров'я населення. Розмір штрафів, передбачених законодавством, повинен виконувати не лише каральну, а й превентивну функцію, стимулюючи операторів ринку до належного впровадження систем внутрішнього контролю, зокрема процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках. Водночас значна диференціація санкцій залежно від статусу суб'єкта (юридична особа, фізична особа-підприємець, посадова особа) свідчить про прагнення законодавця врахувати масштаби діяльності та економічні можливості правопорушника.

Типовими складами адміністративних правопорушень є порушення встановлених гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, здійснення діяльності без

отримання відповідного експлуатаційного дозволу, недотримання умов зберігання і транспортування продукції, відсутність процедур простежуваності або невиконання законних приписів контролюючих органів. Науковий підхід до їх аналізу передбачає дослідження елементів складу правопорушення об'єкта, об'єктивної сторони, суб'єкта та суб'єктивної сторони з метою забезпечення належної кваліфікації та уникнення формального підходу у правозастосуванні.

Крім того, актуалізації потребує дослідження особливостей застосування адміністративних санкцій в умовах воєнного стану та запроваджених дерегуляційних обмежень на проведення перевірок. Тимчасове звуження контрольних повноважень державних органів, встановлення мораторіїв на окремі види перевірок, а також спрощення процедур ведення господарської діяльності вплинули на баланс між інтересами держави та бізнесу. З одного боку, такі заходи спрямовані на підтримку економічної активності, з іншого можуть створювати ризики послаблення контролю за дотриманням вимог безпечності харчових продуктів. Науковий аналіз має дати відповідь на питання, яким чином забезпечити належний рівень продовольчої безпеки за умов обмежених контрольних ресурсів та підвищених ризиків, характерних для кризового періоду.

Висновок. У результаті проведеного аналізу можна сформулювати такі узагальнені висновки. По-перше, адміністративна відповідальність у сфері безпечності харчових продуктів має комплексний характер і виступає важливим елементом механізму реалізації державної політики у сфері продовольчої безпеки та захисту прав споживачів. По-друге, у сфері кейтерингової діяльності ризики порушень є підвищеними через мобільність процесів, складність логістики та необхідність дотримання температурних режимів і санітарних вимог поза стаціонарними виробничими потужностями. По-третє, чинна нормативна база загалом відповідає європейським стандартам, однак ефективність адміністративної відповідальності значною мірою залежить від якості правозастосування, професійності контролюючих органів і правової культури суб'єктів господарювання. По-четверте, система НАССР виступає не лише технічним стандартом, а складовою адміністративно-правового механізму превентивного характеру, що змінює акценти з каральної моделі на модель управління ризиками.

Отже, адміністративна відповідальність у сфері безпечності харчових продуктів має розглядатися як комплексний інструмент публічного управління, що поєднує регулятивну, превентивну та каральну функції. Її ефективність залежить не лише від формального закріплення санкцій, а й від системності правового регулювання, узгодженості норм загального і спеціального законодавства, якості адміністративних процедур та рівня правової культури суб'єктів господарювання. Саме такий комплексний, системний підхід дозволяє забезпечити реальний, а не декларативний захист життя і здоров'я населення у сфері обігу харчових продуктів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Коваль А.Ю. Сучасні тренди на ринку громадського харчування. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2022. № 1. С. 17–25. DOI: <https://doi.org/10.31388/2220-8674-2022-1-17>
2. Головні тренди кейтерингу. Dzyga Catering. URL: <https://dzyga-catering.com.ua/ua/stati/golovni-trendi-kejteringu/>
3. Clarity Project: Платформа публічних закупівель. URL: <https://clarityproject.info/>
4. Кодекс України про адміністративні правопорушення: Закон України від 7 грудня 1984 р. №8073-Х. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/80731-10#Text>
5. Акредитація лабораторій на відповідність вимогам. ISO 17025. URL: <https://labcomplex.com.ua/akreditaciya-laboratorij/akreditaciya-viprobuvalnih-i-kalibruvalnih-laboratorii-na-vidpovidnist-vimogam-iso-17025/>

6. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів. Закону України від 2014 року №1602-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text>
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
8. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18 травня 2017 року № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
9. Про звернення громадян: Закон України від 2 жовтня 1996 року. № 393/96-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show>
10. Про інформацію: Закон України від 2 жовтня 1992 року № 2657-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show>
11. Єдиний веб-портал використання публічних коштів. URL: <https://spending.gov.ua/>
12. Яровенко О.Ф. Сучасний стан кейтерингових послуг в Україні. Вісник Національного університету харчових технологій. 2022. № 1. С. 15–20. DOI: <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2022-1-15>
13. Чорна І.В. Стан і перспективи розвитку кейтерингових послуг в Україні. Економіка та суспільство. 2023. Вип. 55. С. 168–173. URL: DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-22>
14. Мартинович, Н. О., & Сніжко, Ю. І. Проектне управління як основа забезпечення резильєнтності готельно-ресторанного бізнесу: методичний, прикладний аспект. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14287854>

Дата першого надходження рукопису до видання: 04.03.2026

Дата прийнятого до друку рукопису після рецензування: 23.03.2026

Дата публікації: 17.04.2026