

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-35>

УДК 331.45:640.43

УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ТА ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT IN THE RESTAURANT BUSINESS AND THE FOOD INDUSTRY

Харенко Дмитро Олександровичкандидат технічних наук, доцент,
Міжнародний гуманітарний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7978-3287>**Дишкантюк Юлія Ігорівна**доктор філософії з права, доцент кафедри,
Міжнародний гуманітарний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0928-6004>**Осипова Лариса Анатоліївна**доктор технічних наук, професор кафедри,
Міжнародний гуманітарний університет
ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-2989-0291>**Kharenko Dmytro, Dyshkantiuk Juliia, Osypova Larysa**
International Humanitarian University

Стаття присвячена проблемам охорони праці у ресторанному бізнесі та харчовій промисловості. Досліджено рівень обізнаності працівників щодо безпеки праці, ідентифіковано основні професійні ризики та проаналізовано ефективність існуючих систем управління безпекою. Методологія дослідження включає анкетування, експертне оцінювання, контент-аналіз нормативних документів та спостереження. Виявлено, що попри базові знання щодо стандартів охорони праці, недостатній рівень практичної підготовки та нерегулярні тренінги сприяють підвищенню виробничих ризиків. Основні небезпеки: фізичні травми, стресові умови праці, контакт із хімічними речовинами. Наголошено на необхідності інтеграції міжнародних стандартів ISO 45001 та впровадження навчальних програм з техніки безпеки. Результати дослідження можуть бути використані для вдосконалення політик безпеки та підвищення культури охорони праці у сфері ресторанного бізнесу.

Ключові слова: охорона праці, безпека праці, ресторанний бізнес, харчова промисловість, управління ризиками, навчання персоналу.

This article examines the critical aspects of occupational safety in the restaurant business and the food industry. The study investigates employees' knowledge of workplace safety standards, identifies key occupational risks, and evaluates the effectiveness of current safety management systems. The research methodology includes surveys, expert evaluations, content analysis of legal and regulatory frameworks, and observational studies. The results indicate that while employees possess a basic understanding of occupational safety requirements, insufficient hands-on training and infrequent safety drills contribute to an increased likelihood of workplace incidents. The primary risks identified include physical injuries, high-stress conditions, prolonged exposure to extreme temperatures, ergonomic hazards, and chemical contamination from food processing agents. The research underscores the necessity of implementing international safety standards, such as ISO 45001, to enhance workplace safety culture. Additionally, the study emphasizes the role of managerial oversight in ensuring compliance with regulations and creating a safer working environment. Special focus is given to innovative approaches such as the integration of digital monitoring systems, predictive risk assessment technologies, and advanced personal protective equipment. The research findings highlight the importance of continuous training programs, risk prevention strategies, and emergency response protocols tailored to the needs of the hospitality sector. The conclusions drawn from this study can serve as a basis for refining occupational safety policies, optimizing hazard prevention strategies, and improving overall

working conditions in the food service industry. By fostering a safety-conscious workplace environment, businesses can mitigate risks, reduce injuries, and enhance employee well-being, ultimately leading to increased efficiency and sustainable development in the HoReCa sector.

Keywords: occupational safety, workplace hazards, food industry, restaurant management, risk assessment, employee training, safety standards, hospitality sector.

Постановка проблеми. Харчова промисловість, та зокрема ресторанний бізнес відіграють важливу роль у глобальній економіці, створюючи робочі місця та задовольняючи споживчі потреби у харчуванні. В Україні, з її розвиненою гастрономічною культурою та динамічним розвитком закладів харчування, ресторанний бізнес є важливим сегментом економічного зростання. Однак, ця сфера характеризується інтенсивним робочим середовищем, високими фізичними та психологічними навантаженнями, що створює підвищені ризики для здоров'я працівників. Нещасні випадки, включаючи опіки, порізи, фізичні травми та стресові розлади, є поширеними серед працівників виробництва та обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства, що обумовлює необхідність посилення заходів з охорони праці.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Охорона праці та техніка безпеки в Україні регулюється Законом України «Про охорону праці», який передбачає створення безпечних умов роботи, попередження виробничого травматизму та професійних захворювань [1]. Проте, практика показує, що рівень дотримання цих вимог залишається недостатнім через низьку обізнаність працівників, недостатній рівень навчання та нерегулярне проведення інструктажів. На підприємствах ресторанного бізнесу велика увага приділяється дотриманню гігієнічних норм, використанню засобів індивідуального захисту та контролю за виконанням технічних регламентів. Однак ці заходи не завжди є достатніми для забезпечення належного рівня безпеки працівників. За даними Державної служби статистики України, у 2023 році кількість зареєстрованих нещасних випадків у сфері послуг, включаючи ресторанний бізнес, зросла на 15%, що вказує на необхідність удосконалення систем безпеки та контролю за її виконанням [2]. Дослідження свідчать, що понад 40% працівників не мають достатнього рівня знань щодо правил безпеки, а 25% підприємств не проводять регулярного навчання з охорони праці та техніки безпеки. Відсутність системного підходу до управління безпекою праці створює передумови для підвищеного виробничого травма-

тизму та зниження загальної продуктивності підприємств ресторанної галузі. Попередні міжнародні та локальні дослідження підтверджують, що систематичне навчання працівників з охорони праці та впровадження сучасних методів управління ризиками значно знижує рівень травматизму, підвищує продуктивність і створює безпечне робоче середовище [3; 4]. Особливо актуальним це питання є в умовах воєнного стану в Україні, де додаткові психологічні та фізичні навантаження можуть впливати на безпеку праці та ефективність роботи персоналу. У зв'язку з цим, удосконалення системи охорони праці та підвищення рівня підготовки працівників до безпечної роботи є пріоритетними завданнями для зниження виробничих ризиків та забезпечення стійкості підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

Концепція охорони праці охоплює захист працівників як ресторанного, так і готельного бізнесу, що включає забезпечення безпечних умов праці для працівників готельно-ресторанного бізнесу та харчових виробництв. Згідно з визначенням Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) та Міжнародної організації праці (МОП), охорона праці передбачає забезпечення фізичного, психічного та соціального благополуччя працівників, що включає не лише захист на робочому місці, але й заходи для попередження загроз поза його межами. Це визначення підкреслює важливість комплексного підходу до безпеки та здоров'я працівників, охоплюючи як професійні, так і загальні аспекти їхнього благополуччя [5]. В Україні охорона праці регламентується Законом України «Про охорону праці», який визначає основні принципи безпеки на робочих місцях, а також правила проведення навчань із техніки безпеки. Закон передбачає обов'язковість створення безпечних умов праці, використання засобів індивідуального захисту та регулярного проведення інструктажів [1].

Міжнародні стандарти, такі як OHSAS 18001 та ISO 45001, є основою для розробки систем охорони праці в багатьох країнах, включаючи Україну. ISO 45001, запроваджений у 2018 році, орієнтований на проактивне управ-

ління ризиками, що дозволяє підприємствам запобігати інцидентам ще до їх виникнення [6]. Впровадження міжнародних стандартів охорони праці, таких як OHSAS 18001 та ISO 45001, є важливим не лише для підприємств ресторанного бізнесу, а й для готелів, де ризики пов'язані з роботою покоївок, технічного персоналу, адміністраторів та кухарів. У дослідженнях підкреслюється, що впровадження цих стандартів у готельно-ресторанному бізнесі та харчовому виробництві – підвищує довіру споживачів та працівників до закладів, створюючи безпечне робоче середовище [7]. Роль навчання з охорони праці важко переоцінити. За даними Державної служби України з питань праці, ефективні програми навчання знижують рівень травматизму на 20–30% [8]. Крім того, українські дослідники акцентують увагу на важливості адаптації міжнародних стандартів до локальних умов. Зокрема, впровадження практик, орієнтованих на специфіку роботи українських закладів харчування, дозволяє зменшити ризики травм та професійних захворювань [9]. Дослідження впливу охорони праці на продуктивність працівників ресторанного бізнесу в Україні свідчать, що працівники, які проходять регулярне навчання, мають вищий рівень обізнаності про ризики та демонструють більш відповідальну поведінку на робочому місці [10]. Це підтверджується роботами українських вчених, які вказують на необхідність впровадження сучасних цифрових технологій у системи управління безпекою праці.

Іншим важливим аспектом є адаптація норм охорони праці до умов воєнного стану. Військові дії в Україні спричинили значні виклики для підприємств харчування. Під час повітряних тривог працівники мають дотримуватись інструкцій щодо евакуації, що додає нових вимог до систем безпеки. Українські науковці пропонують розробку рекомендацій для закладів харчування з урахуванням цих обставин, включаючи впровадження кризових планів дій [9; 11]. Одним із ключових висновків дослідження є те, що працівники ресторанної сфери, які відчувають турботу з боку керівництва про їхню безпеку та здоров'я, демонструють вищий рівень лояльності до компанії, що, у свою чергу, зменшує рівень плинності кадрів та позитивно впливає на загальний рівень продуктивності. Результати проведеного дослідження свідчать, що значна частка працівників має базові знання про охорону праці, проте їхня участь у профілактичних заходах, таких як тренінги та інструктажі, є

недостатньою. Це підтверджує загальну тенденцію, що безперервне навчання персоналу є ключовим фактором у зниженні виробничих ризиків. Однак ефективність таких заходів залежить від регулярності їх проведення та змістовного наповнення. Додатково виявлено, що відсутність належної комунікації між керівництвом та працівниками є одним із критичних факторів ризику. Підприємства, що запровадили відкриту систему інформування про ризики, демонструють значно нижчий рівень травматизму. Таким чином, врахування міжнародного досвіду у сфері охорони праці є важливим фактором підвищення рівня безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та харчової промисловості. Використання адаптованих моделей навчання, регулярний моніторинг умов праці та підвищення відповідальності роботодавців сприятимуть зниженню рівня виробничого травматизму. Запровадження стандартизованих підходів до оцінки ризиків та ефективності заходів безпеки дозволить створити комфортні та безпечні умови праці для персоналу.

Постановка завдання. Метою дослідження є оцінка рівня обізнаності працівників ресторанного бізнесу щодо охорони праці, визначення основних професійних ризиків та розробка ефективних управлінських рішень для підвищення рівня безпеки праці. У ході дослідження проаналізовано нормативно-правову базу охорони праці, оцінено рівень обізнаності працівників та основні загрози, визначено ефективність чинних заходів безпеки та сформульовано рекомендації щодо вдосконалення системи охорони праці через підвищення рівня навчання персоналу, впровадження міжнародних стандартів та використання цифрових технологій для моніторингу безпеки праці. Виконання цих завдань сприятиме зниженню виробничого травматизму та покращенню умов праці відповідно до сучасних стандартів.

Виклад основного матеріалу дослідження. У процесі дослідження було застосовано комплексний підхід до збору та аналізу даних, що охоплює як кількісні, так і якісні методи. Основний масив емпіричних даних отримано шляхом проведення анонімного опитування серед 200 працівників ресторанного бізнесу та харчової промисловості, включаючи кухарів, офіціантів, адміністраторів та працівників харчового виробництва. Анкетування містило 26 запитань, спрямованих на оцінку рівня обізнаності працівників щодо охорони праці, частоти проходження тре-

нінгів, визначення основних ризиків і ефективності заходів безпеки на підприємствах. Використовувалася чотирибальна шкала оцінювання для стандартизації відповідей. Для підвищення достовірності результатів дослідження було залучено 10 експертів у сфері охорони праці, які провели аналіз існуючих заходів безпеки та надали рекомендації щодо їх удосконалення. Крім того, здійснено аналіз основних законодавчих актів та нормативних документів, що регулюють питання охорони праці у ресторанному та харчовому бізнесі, зокрема Закон України «Про охорону праці», державні санітарні норми, а також міжнародні стандарти ISO 45001 та OHSAS 18001. Аналіз зазначених нормативних актів дозволив оцінити відповідність національних стандартів міжнародним практикам та виявити ключові розбіжності, що можуть впливати на ефективність управління безпекою праці. Додатково проведено спостереження на підприємствах ресторанного бізнесу та харчової промисловості, що дозволило оцінити реальні умови праці, частоту порушень норм безпеки, рівень дотримання стандартів та залученість персоналу у заходи з підвищення безпеки праці. Обробка отриманих даних здійснювалася із застосуванням методів описової та статистичної аналітики. Виконано розрахунок середніх значень, відсоткових співвідношень та стандартних відхилень для оцінки загального рівня обізнаності працівників щодо охорони праці. Кореляційний аналіз дозволив визначити взаємозв'язок між рівнем обізнаності персоналу та частотою проходження тренінгів з техніки безпеки. Порівняльний аналіз здійснено з метою виявлення відмінностей між окремими категоріями працівників, включаючи офіціантів, кухарів, адміністраторів та технологів, що дало змогу визначити особливості впровадження заходів безпеки у різних сегментах галузі. Комплексне поєднання кількісних та якісних методів дослідження забезпечує всебічне вивчення стану охорони праці у сфері ресторанного бізнесу та харчової промисловості, а також дозволяє врахувати як суб'єктивні оцінки працівників, так і об'єктивні вимоги законодавства та міжнародних стандартів.

Аналіз отриманих відповідей респондентів засвідчив, що 72% працівників володіють базовими знаннями щодо стандартів охорони праці, проте лише 46 осіб регулярно відвідують тренінги з техніки безпеки. Це свідчить про існування значного розриву між теоретичним усвідомленням працівників та їхньою

практичною готовністю до забезпечення власної безпеки у процесі професійної діяльності. Отримані результати узгоджуються з міжнародними дослідженнями, які підтверджують, що формальне навчання персоналу не завжди супроводжується ефективною системою підготовки та контролю знань [12; 13]. Дані опитування свідчать, що 78% респондентів вважають необхідним посилення уваги до питань охорони праці, зокрема через впровадження регулярних тренінгів, систематичних перевірок безпеки та розвитку корпоративної культури відповідальності. Працівники ресторанного бізнесу та харчової промисловості стикаються з численними ризиками, які негативно впливають на їхню безпеку та фізичне і психологічне здоров'я. Найпоширенішими небезпеками є опіки (56%), порізи (48%), фізичні перевантаження (35%), стресові умови праці (63%) та контакт із хімічними речовинами (29%). Основними причинами термічних ушкоджень є контакт із гарячими поверхнями та рідинами, тоді як порізи виникають унаслідок роботи з гострими предметами. Фізичні перевантаження зазвичай обумовлені підніманням важких предметів та тривалим перебуванням у статичних позах. Стресові фактори формуються через високе робоче навантаження, дефіцит часу та складність комунікації з клієнтами. Контакт із хімічними речовинами найчастіше спричинений використанням миючих засобів та дезінфекторів. Отримані дані узгоджуються з попередніми дослідженнями, які підтверджують, що ключовими факторами ризику в галузі громадського харчування є термічні травми, порізи та ергономічні проблеми. Водночас результати дослідження засвідчили, що 40% респондентів вважають наявні системи ідентифікації небезпек на своїх підприємствах ефективними, хоча лише 27% працівників регулярно проходять тренінги з охорони праці. Це свідчить про недостатню імплементацію політик безпеки на підприємствах. Значна частина опитаних працівників зазначила, що ефективна комунікація щодо безпеки праці відсутня, а навчальні заходи відбуваються нерегулярно або формально. Така ситуація вказує на необхідність системного підходу до організації навчального процесу та впровадження чітких механізмів контролю виконання норм безпеки. Для підвищення наочності процесів управління охороною праці було розроблено блок-схему, яка структуровано відображає основні етапи забезпечення безпечного робочого середовища на підприємствах

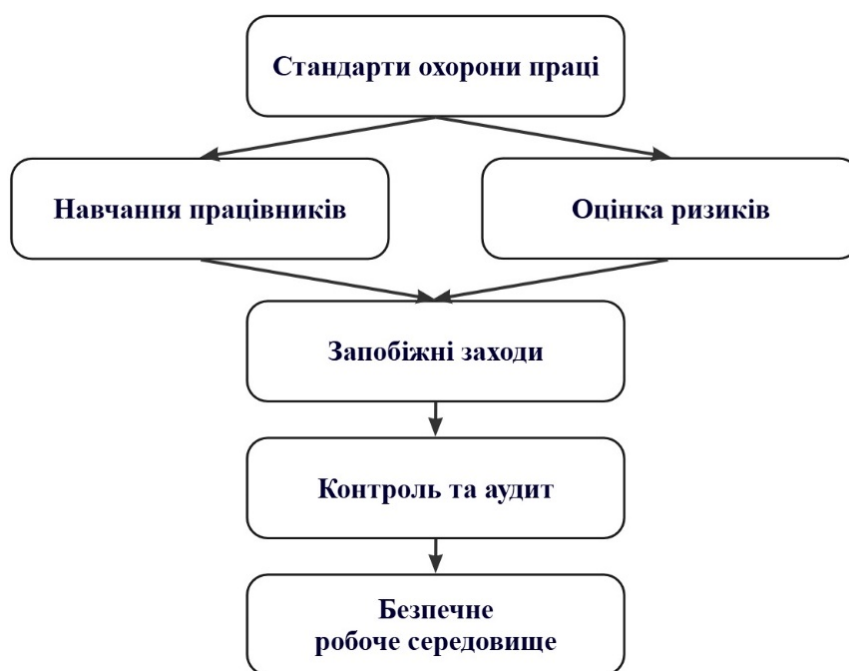


Рис. 1. Блок-схема системи управління охороною праці

Джерело: складено авторами

готельно-ресторанного бізнесу та харчової промисловості.

Блок-схема управління охороною праці є важливим інструментом для аналізу та вдосконалення заходів, спрямованих на забезпечення безпечного робочого середовища. Вона відображає ключові етапи процесу управління, починаючи з адаптації державних і міжнародних стандартів, зокрема ISO 45001 та Закону України «Про охорону праці», та закінчуючи створенням ефективної системи моніторингу та контролю. Навчання працівників виступає одним із центральних елементів схеми, оскільки регулярні тренінги та інструктажі з техніки безпеки сприяють підвищенню рівня обізнаності персоналу щодо ідентифікації небезпек та правильного реагування на потенційні ризики. Оцінка ризиків є наступним критично важливим етапом, що передбачає комплексний аналіз небезпечних факторів на робочому місці та виявлення критичних зон, де ймовірність нещасних випадків є найбільшою. Запобіжні заходи формують основу практичного впровадження заходів безпеки та включають використання засобів індивідуального захисту, оптимізацію умов праці, а також розробку чітких інструкцій та протоколів реагування на надзвичайні ситуації. Контроль та аудит є фінальним елементом управління охороною праці, що забезпечує безперервний моніторинг виконання встановлених норм та

стандартів. Внутрішні перевірки, незалежні аудити та регулярна оцінка ефективності впроваджених заходів дозволяють виявляти недоліки та своєчасно коригувати політику охорони праці на підприємстві. У результаті комплексного підходу до реалізації всіх зазначених етапів формується безпечне робоче середовище, що характеризується мінімізацією ризиків та створенням умов, які сприяють збереженню здоров'я працівників.

Відповідно до отриманих результатів дослідження, запропоновано низку заходів для підвищення ефективності управління охороною праці. Основним напрямом удосконалення є розробка та впровадження обов'язкових модулів навчання, що охоплюватимуть всі категорії працівників та оновлюватимуться відповідно до змін у нормативно-правовій базі та технологічних процесах. Важливою складовою покращення системи безпеки є інтеграція цифрових технологій, що включає використання дистанційних платформ навчання, автоматизованих систем моніторингу ризиків та інтерактивних тестів для оцінки знань персоналу. Окрему увагу слід приділити покращенню комунікацій між керівництвом та працівниками, що може бути реалізовано через організацію регулярних зустрічей, обговорення актуальних питань безпеки та створення ефективної системи збору зворотного зв'язку. Суттєве значення має також

впровадження системи анонімного повідомлення про порушення безпеки, що дозволить працівникам без ризику репресій повідомляти про потенційні небезпеки та недоліки в організації охорони праці. Інтеграція міжнародних стандартів, зокрема ISO 45001, стане важливим кроком у напрямку підвищення рівня безпеки та адаптації найкращих практик до умов українських підприємств. Запропоновано також створення детальної системи оцінювання ризиків, що дозволить ідентифікувати критичні зони та визначати необхідні заходи реагування. Посилення контролю за дотриманням норм охорони праці через незалежні аудити та внутрішні перевірки сприятиме забезпеченню високого рівня відповідальності та усуненню можливих порушень.

Незважаючи на значущість отриманих результатів, варто зазначити, що обмеженням дослідження є обмежена вибірка, яка включала 200 респондентів. Це не дозволяє робити повністю узагальнені висновки для всієї галузі, тому подальші дослідження мають передбачати розширення вибірки шляхом залучення працівників із різних регіонів України. Додатково перспективним напрямом є застосування цифрових технологій для підвищення ефективності навчання персоналу, що сприятиме формуванню системи безперервного навчання та покращенню навичок реагування на небезпечні ситуації. Важливим аспектом майбутніх досліджень є компаративний аналіз міжнародного досвіду, що дозволить оцінити ефективність різних підходів до управління безпекою праці та адаптувати їх до національних умов. Виконання зазначених заходів допоможе розробити комплексні рекомендації для підприємств, спрямовані на підвищення рівня охорони праці та створення безпечного середовища для всіх працівників. Розвиток системи управління охороною праці має стратегічне значення для підприємств ресторанного бізнесу та харчової промисловості, оскільки від ефективності її реалізації залежить безпека працівників, рівень виробничого травматизму та загальна продуктивність роботи. Запровадження сучасних технологій управління ризиками, навчальних програм та моніторингових систем дозволяє значно підвищити рівень безпеки на підприємствах. Важливим завданням у цьому контексті є розробка та впровадження комплексної системи оцінки ризиків, що передбачає не лише аналіз існуючих загроз, а й прогнозування потенційних небезпек, що можуть виникнути у процесі виконання професійних обов'язків. Оцінка ризиків має здійснюватися на основі кількісних і якісних параметрів із залученням сучасних алгоритмів аналізу даних, що дозволить ідентифікувати критичні зони та розробити ефективні стратегії їхнього усунення. Інтеграція цифрових рішень у систему управління охороною праці є одним із ключових напрямів удосконалення цієї сфери. Використання автоматизованих платформ для контролю за дотриманням норм безпеки, аналізу даних щодо нещасних випадків та оцінки ефективності впроваджених заходів сприятиме підвищенню рівня відповідальності всіх учасників виробничого процесу. Цифрові системи дозволяють здійснювати моніторинг ризиків у реальному часі, автоматизувати процес подання звітності та оптимізувати навчальні програми для працівників за допомогою інтерактивних навчальних платформ. Це, у свою чергу, дає можливість зменшити кількість небезпечних інцидентів на робочому місці та підвищити ефективність запобіжних заходів.

Подальші дослідження у сфері управління охороною праці мають бути зосереджені на порівняльному аналізі міжнародного досвіду та адаптації найкращих практик до умов українського бізнес-середовища. Досвід країн Європейського Союзу свідчить про високу ефективність інтегрованих систем безпеки, які передбачають комплексне навчання персоналу, впровадження стандартів ISO 45001 та використання цифрових технологій для прогнозування та аналізу ризиків. Адаптація таких підходів в Україні сприятиме формуванню культури безпеки та підвищенню відповідальності роботодавців і працівників за дотримання вимог охорони праці. У зв'язку з цим актуальним є дослідження ефективності окремих методик навчання працівників щодо безпеки на робочому місці, зокрема інтерактивних програм, віртуальної реальності та симуляцій ризикових ситуацій, що можуть суттєво покращити рівень підготовки персоналу до реагування на надзвичайні події. Комплексний підхід до управління охороною праці, що включає розробку та впровадження сучасних навчальних програм, інтеграцію цифрових рішень, вдосконалення системи оцінки ризиків та запровадження міжнародних стандартів, сприятиме зниженню рівня виробничого травматизму, підвищенню продуктивності праці та створенню безпечних умов для всіх учасників робочого процесу. Запропоновані заходи можуть стати основою для формування національної стратегії з охорони праці, орієнтованої на мінімізацію

ризиків та створення ефективних механізмів контролю за дотриманням стандартів безпеки на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу та харчової промисловості.

Перспективним напрямом подальших досліджень є розробка алгоритмів адаптації інноваційних технологій безпеки до специфіки підприємств ресторанної та харчової індустрії. У зв'язку з цим особливу увагу варто приділити питанням інтеграції штучного інтелекту та аналітичних систем у процеси моніторингу умов праці та передбачення потенційних загроз. Використання розширених можливостей великих даних (Big Data) у поєднанні з машинним навчанням дозволить суттєво підвищити рівень адаптивності системи безпеки, що сприятиме ранньому виявленню ризиків і своєчасному впровадженню превентивних заходів. Запровадження таких технологій може забезпечити якісно новий рівень контролю за дотриманням норм безпеки, автоматизоване управління ризиками та ефективне прогнозування небезпечних ситуацій, що матиме безпосередній вплив на загальний рівень безпеки у галузі.

Висновки. Проведене дослідження підтвердило, що рівень обізнаності працівників ресторанного бізнесу та харчової промисловості щодо охорони праці залишається недостатнім, що сприяє зростанню рівня виробничого травматизму. Виявлено, що лише 23% респондентів регулярно проходять навчальні тренінги з техніки безпеки, а значна частина працівників не має достатніх знань про стандарти охорони праці. Найбільш поширеними виробничими ризиками залишаються опіки, порізи, фізичні перевантаження, контакт із хімічними речовинами та стресові умови праці, що свідчить про необхідність системного підходу до забезпечення безпечного робочого середовища. Аналіз існуючих практик управління безпекою на підприємствах вказує на недостатню інтеграцію міжнародних стандартів та низьку ефективність внутрішніх процедур контролю дотримання вимог охорони праці. Виявлено значний розрив між рівнем знань працівників та їхньою фактичною поведінкою на робочому місці,

що свідчить про необхідність удосконалення методів навчання та комунікації щодо безпеки праці. Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості використання запропонованих заходів для вдосконалення політик безпеки, розробки нових навчальних програм та підвищення загальної культури охорони праці серед працівників підприємств ресторанного бізнесу та харчової промисловості. Для підвищення рівня охорони праці у ресторанному бізнесі необхідно впровадити комплексну систему навчання персоналу, що передбачає регулярні тренінги, адаптовані під специфіку роботи у сфері ресторанного господарства, із використанням інтерактивних методів та цифрових технологій. Важливим напрямом є створення внутрішньої системи моніторингу ризиків, яка включає постійний аудит робочих процесів, оцінку дотримання норм безпеки та оперативне реагування на виявлені порушення. Оптимізація комунікаційних механізмів між керівництвом та працівниками через регулярні зустрічі та анонімні канали повідомлення про порушення дозволить забезпечити ефективний зворотний зв'язок щодо стану охорони праці. Запровадження міжнародних стандартів охорони праці, таких як ISO 45001, сприятиме підвищенню рівня безпеки та гармонізації систем управління ризиками з міжнародними практиками. Особливої уваги потребує адаптація заходів безпеки до кризових ситуацій, включаючи пандемії та воєнні конфлікти, що вимагає розробки стратегій кризового управління та підготовки персоналу до роботи в умовах підвищених фізичних і психологічних навантажень. Крім того, необхідно посилити відповідальність роботодавців за створення безпечних умов праці шляхом застосування фінансових стимулів для підприємств, що дотримуються високих стандартів безпеки. Подальші дослідження будуть спрямовані на детальний аналіз впливу цифрових технологій на безпеку праці та проведення компаративних досліджень міжнародного досвіду, що дозволить адаптувати найкращі практики до умов ресторанного бізнесу та харчової промисловості.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Закон України «Про охорону праці». Відомості Верховної Ради України. Веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
2. Державна служба статистики України. Офіційна інформація. Веб-сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
3. Кодекс цивільного захисту України від 2 жовтня 2012 року № 5403-VI / Верховна Рада України. Веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>

4. Patel, V., Chesmore, A., Legner, C. M., & Pandey, S. (2022). Trends in Workplace Wearable Technologies and Connected-Worker Solutions for Next-Generation Occupational Safety, Health, and Productivity. *Adv. Intell. Syst.*, 4(2100099). DOI: <https://doi.org/10.1002/aisy.202100099>
5. Міжнародна організація праці. Керівні принципи з охорони психічного здоров'я на робочому місці [Електронний ресурс] / Міжнародна організація праці. Веб-сайт. URL: <https://www.ilo.org/uk/resource/керівні-принципи-з-охорони-психічного-здоров'я-на-робочому-місці>
6. ISO 45001:2018. Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use. Веб-сайт. URL: <https://www.iso.org/standard/63787.html>
7. Jahangiri, M., Eskandari, F., Karimi, N., Hasanipour, S., Shakerian, M., & Zare, A. (2019). Self-Reported, Work-Related Injuries and Illnesses Among Restaurant Workers in Shiraz City, South of Iran. *Annals of Global Health*, 85(1), 68. DOI: <https://doi.org/10.5334/aogh.2440>
8. Державна служба України з питань праці. Офіційна інформація. Веб-сайт. URL: <https://dsp.gov.ua>
9. Заєць В. А., Нещадим Л. П. Охорона праці та техніка безпеки в готельно-ресторанному комплексі. *Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»*, 22-23 березня 2017 р. Київ : НУХТ, 2017. С. 165–166.
10. Ніпіаліді О. Ю., Васильчишин О. Б. Сучасний стан охорони праці в Україні у контексті забезпечення її інноваційного розвитку. *Актуальні проблеми правознавства*. 2020. № 1. С. 164–169. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/aprpr_2020_1_27
11. Юдіна О., Язіна В., Вишнікіна О. Удосконалення системи охорони праці у сфері готельно-ресторанної справи. *Економіка та суспільство*. 2022. № 44. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37>
12. Park, S., et al. (2021). Insufficient Rest Breaks and Musculoskeletal Disorders Among Kitchen Workers. *Safety and Health at Work*, 12(2), 225–229. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.shaw.2021.01.012>
13. Tsopa, V., Golinko, V., Cheberiachko, S., & Deryugin, O. (2024). Relationship of the Concepts: "Occupational Protection" and "Occupational Safety and Employee Health". *Labour Protection Problems in Ukraine*, 40(3-4), 24–31. DOI: <https://doi.org/10.36804/nndipbop.40-3-4.2024.24-31>

REFERENCES:

1. Zakon Ukrainy "Pro okhoronu pratsi". Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy. Website. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>
2. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy. Ofitsiina informatsiia. Website. Available at: <https://www.ukrstat.gov.ua>
3. Kodex tsyvilnoho zakhystu Ukrainy vid 2 zhovtnia 2012 roku № 5403-VI / Verkhovna Rada Ukrainy. Website. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>
4. Patel, V., Chesmore, A., Legner, C. M., & Pandey, S. (2022). Trends in Workplace Wearable Technologies and Connected-Worker Solutions for Next-Generation Occupational Safety, Health, and Productivity. *Adv. Intell. Syst.*, 4(2100099). DOI: <https://doi.org/10.1002/aisy.202100099>
5. Mizhnarodna orhanizatsiia pratsi. Kerivni pryntsypy z okhorony psykhichnoho zdorovia na robochomu misti [Electronic resource] / Mizhnarodna orhanizatsiia pratsi. Website. Available at: <https://www.ilo.org/uk/resource/керівні-принципи-з-охорони-психічного-здоров'я-на-робочому-місці>
6. ISO 45001:2018. Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use. Website. Available at: <https://www.iso.org/standard/63787.html>
7. Jahangiri, M., Eskandari, F., Karimi, N., Hasanipour, S., Shakerian, M., & Zare, A. (2019). Self-Reported, Work-Related Injuries and Illnesses Among Restaurant Workers in Shiraz City, South of Iran. *Annals of Global Health*, 85(1), 68. DOI: <https://doi.org/10.5334/aogh.2440>
8. Derzhavna sluzhba Ukrainy z pytan pratsi. Ofitsiina informatsiia. Website. Available at: <https://dsp.gov.ua>
9. Zaiets, V. A., Neshchadym, L. P. (2017). Okhorona pratsi ta tekhnika bezpeky v hotelno-restorannomu kompleksi. *Materialy Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi konferentsii «Innovatsiini tekhnologii v hotelno-restorannomu biznesi»*, 22-23 bereznia 2017 r., Kyiv: NUHT, 165–166.
10. Nipiialidi, O. Y., Vasytshyshyn, O. B. (2020). Suchasnyi stan okhorony pratsi v Ukraini u konteksti zabezpechennia yii innovatsiinoho rozvytku. *Aktualni problemy pravoznavstva*, (1), 164–169. Website. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/aprpr_2020_1_27
11. Yudina, O., Yazina, V., & Vyshnikina, O. (2022). Udoskonalennia systemy okhorony pratsi u sferi hotelno-restorannoi spravy. *Ekonomika ta suspilstvo*, (44). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-37>
12. Park, S., et al. (2021). Insufficient Rest Breaks and Musculoskeletal Disorders Among Kitchen Workers. *Safety and Health at Work*, 12(2), 225–229. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.shaw.2021.01.012>
13. Tsopa, V., Golinko, V., Cheberiachko, S., & Deryugin, O. (2024). Relationship of the Concepts: "Occupational Protection" and "Occupational Safety and Employee Health". *Labour Protection Problems in Ukraine*, 40(3-4), 24–31. DOI: <https://doi.org/10.36804/nndipbop.40-3-4.2024.24-31>