

УДК 613:640.43

Кукліна Т.С.<sup>1</sup>, Прусс В.Л.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> канд. екон. наук, доцент НУ «Запорізька політехніка»

<sup>2</sup> ст. викл., НУ «Запорізька політехніка»

## **САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА У СФЕРІ ВУЛИЧНОЇ ЇЖІ**

Вулична їжа (street food) – це сегмент громадського харчування, який характеризується мобільністю, доступністю та швидким обслуговуванням. В Україні цей формат активно розвивається останнє десятиліття: від традиційних «чебуречних» і «шаурми» до сучасних food trucks та гастрономічних фестивалів у Києві, Львові, Одесі, Харкові та Дніпрі.

Популярність вуличної їжі обумовлена урбанізацією, мобільним способом життя та розвитком туристичної інфраструктури. Проте зростання цього ринку супроводжується низкою санітарно-гігієнічних проблем, які безпосередньо впливають на безпеку харчування населення [4].

Вулична їжа – це приготування і продаж готових страв на відкритому повітрі або з пересувних конструкцій. До таких форматів належать:

- Food trucks (фудтраки) – пересувні автомобілі з кухнею;
- Pop-up ресторани – тимчасові точки продажу на фестивалях;
- кейтеринг – виїзне обслуговування подій;
- малі наметові точки – лотки з кавою, випічкою, фастфудом.

Особливістю цього виду діяльності є відсутність стаціонарного приміщення, що створює певні труднощі у дотриманні норм санітарії.

Відповідно до ДСанПіН 602-99-20 «Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування», а також положень системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), суб'єкти мобільного харчування повинні забезпечити [1]:

1. Безпечні умови приготування їжі: наявність проточної або резервуарної питної води; окрема зона для сирової та готової продукції; регулярне миття інвентарю та рук персоналу.
2. Дотримання температурного режиму: холодні продукти – до +4 °С, гарячі страви – не нижче +60 °С; наявність термобоксів або холодильників.
3. Санітарна обробка обладнання: використання дозволених миючих та дезінфікуючих засобів; ведення журналів прибирання.
4. Медичний контроль персоналу: обов'язкова наявність медичної книжки; проходження санітарного мінімуму [2].

Основні проблеми, характерні для мобільного харчування в Україні полягають в недотриманні гігієни персоналом. Часто працівники не мають санітарного навчання, працюють без рукавичок і головних уборів. Існує проблеми відсутності постійних перевірок, бо через мобільність точок складно забезпечити системний контроль Держпродспоживслужби. Умови зберігання продуктів в мобільних точках у 70% випадків неналежні (використання старих холодильників, відсутність термометрів). Вплив погодних факторів (вітер/дощ).

Як приклади з української практики можна розглянути фестиваль «Ulichnaya Eda» (Київ), де організатори співпрацюють з

Держпродспоживслужбою та впровадили систему добровільного контролю. Кожен учасник має пройти санітарну перевірку, а їжа подається лише в одноразовому посуді. Також у Львові розповсюджено фудтраки. Львівська міська рада створила «Положення про розміщення пересувних точок харчування», що передбачає обов'язкову наявність контейнера з питною водою, мийки та санітарного куточка. Щодо курортного регіону Одеси, то тут проблемою залишається стихійна торгівля –особливо у прибережній зоні, де немає водопостачання і контролю. Це призводить до частих випадків кишкових інфекцій серед туристів.

В сучасному світі розробляються шляхи вдосконалення санітарних стандартів [3]:

1. Впровадження місцевих стандартів безпеки street food. Наприклад, створення сертифіката «Безпечна кухня міста», який видавався б лише перевіреним підприємцям.
2. Навчальні програми для персоналу. Міські департаменти туризму можуть організувати короткі онлайн-курси з гігієни для операторів фудтраків.
3. Системи самоконтролю. Використання QR-кодів на фудтраках для доступу споживачів до інформації про останню перевірку.
4. Екологічна санітарія. Перехід на біорозкладний посуд, сортування відходів, використання екологічних засобів очищення.
5. Підтримка муніципалітетів. В облаштуванні спеціальних зон із підведенням електрики, води та контейнерів для сміття.

Сфера вуличної їжі є важливою складовою гастрономічного ринку України, що сприяє розвитку туризму та малого бізнесу. Однак ефективне функціонування цієї галузі можливе лише за умови дотримання високих стандартів санітарії та гігієни. Необхідно запровадити єдині вимоги до мобільних закладів, підвищити культуру харчування споживачів і створити систему прозорого санітарного контролю, яка відповідатиме європейським практикам.

### **Список використаних джерел:**

1. ДСанПіН 602-99-20 «Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text> (дата звернення: 17.10.2025).
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 17.10.2025).
3. ISO 22000:2018 –Система менеджменту безпечності харчових продуктів. URL: <https://ukrmedcert.org.ua/mizhnarodnij-standart-iso-22000-2018-sistema-mene/> (дата звернення: 17.10.2025).
4. Санітарія та гігієна в ресторанному господарстві. URL: <https://studfile.net/preview/10828815/> (дата звернення: 17.10.2025).