

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО  
Навчально-науковий інститут управління, економіки та  
природокористування  
Кафедра публічного управління, туризму та  
готельно-ресторанної справи**



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор інституту

*Володимир Горник*  
Володимир ГОРНИК

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Гігієна та санітарія в готельно-ресторанному господарстві**

**Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти**

**галузь знань** J "Транспорт та послуги"

**спеціальність** J2 "Готельно-ресторанна справа та кейтеринг"

**освітньо-професійна програма** " Готельно-ресторанна справа"

**КИЇВ 2025**

РОЗРОБНИК силябусу:

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 від 28.08.2025р.

Завідувач кафедри



Ірина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

## ОК13. Гігієна та санітарія в готельно-ресторанному господарстві

Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Мова викладання	Українська
Тип дисципліни	Обов'язкова
Курс та семестр вивчення	Курс 1, семестр 2
Обсяг	5 кр. ЄКТС / 150 годин
Розподіл за видами занять	Лекції: 20 год., Семінарські: 30 год., Самостійна робота: 100 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
ОК, що передують	Індустрія гостинності, Сервісологія,
Викладач	Чагайда Андрій Олегович, к.т.н., доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи chahaida.andrii@tnu.edu.ua
Кафедра	Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи e-mail: kaf_igr@tnu.edu.ua

### Мета дисципліни

Формування у студентів знань і навичок забезпечення гігієнічних та санітарних вимог у закладах готельно-ресторанного господарства, з акцентом на профілактику інфекційних захворювань, дотримання санітарних норм та підвищення стандартів безпеки харчових продуктів.

### Перелік компетентностей, які забезпечує навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Загальні та спеціальні компетентності формуються з відповідно до інтегральної компетентності - здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

ЗК08 Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Програмні результати навчання:**

РН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

### **Зміст навчальної дисципліни**

#### **Тема 1. Державний санітарний нагляд, його форми та організація. Поняття гігієни та санітарії в сервісному бізнесі**

Поняття гігієни і санітарії. Короткий історичний огляд розвитку гігієни і санітарії. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні, його мета, завдання та організація. Санітарний контроль на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Санітарна документація. Організація санітарної підготовки персоналу. Лабораторний контроль санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства

#### **Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства.**

Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. Характеристика та класифікація факторів навколишнього середовища. Гігієна повітря, води, ґрунту, освітлення, опалення, вентиляції.

#### **Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.**

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, забезпечення поточності виробництва. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення закладів готельно-ресторанного господарства

#### **Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари та пакувальних матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства**

Санітарно-гігієнічна характеристика механічного обладнання. Санітарно-гігієнічна характеристика немеханічного обладнання. Гігієнічні вимоги до посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги пакувальних матеріалів і тари. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання

#### **Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів готельно-ресторанного господарства**

Санітарна культура та режим у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання номерів. Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни. Проведення прибиральних робіт у готелі. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів ресторанного господарства. Методи та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Дезінсекція і дератизація. Фізичні методи дезінфекції Хімічні засоби дезінфекції. Миючі засоби (гігієнічні вимоги до миючих засобів, їх фізико-хімічні властивості та види). Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів. Лабораторний контроль санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства

#### **Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства.**

Особиста гігієна працівників. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація. Гігієна праці. Профілактика травматизму та професійних захворювань

#### **Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.**

Призначення санітарної експертизи харчових продуктів, їх класифікація за її результатами. Гігієна м'яса, критерії безпечності м'яса тварин та санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних виробів. Гігієна та санітарно-гігієнічна оцінка риби. Гігієна молока, молочних виробів та критерії їх безпечності. Гігієна яєць та яєчних продуктів, санітарні вимоги та критерії безпечності використання яєць чи їхніх продуктів у закладах ресторанного господарства. Гігієна рослинних і зернових продуктів, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Гігієна харчових домішок, смакових товарів, консервів та пресервів. Санітарна документація, що регламентує їх вживання. Критерії безпечності. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів

#### **Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.**

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової кулінарної обробки та виготовлення кремкових виробів. Гігієнічні вимоги до харчових добавок. Санітарно-гігієнічні умови приготування та реалізації страв. Санітарно-гігієнічні основи споживання їжі. Загальні поняття про захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їхня профілактика в умовах закладів ресторанного господарства. Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їхня профілактика. Харчові отруєння небактеріального походження та їхня профілактика

### Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин			
	Всього	у тому числі		
		лекції	семінарські	самостійна робота
Тема 1	12	2	2	8
Тема 2	24	2	6	16
Тема 3	30	4	6	20
Тема 4	12	2	2	8
Тема 5	24	2	6	16
Тема 6	12	2	2	8
Тема 7	18	2	4	12
Тема 8	18	4	2	12
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

### Політика курсу

**Політика відвідування.** Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

**Політика оцінювання.** Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної оцінки за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача.

Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Здобувач допускається до проходження семестрового контролю за умови, що сума балів, набраних за час проходження курсу та максимальної кількості балів за семестровий контроль, є не меншою за 60. Перескладання семестрового контролю у встановленому порядку можливе тільки у випадку, якщо здобувач отримав незадовільну оцінку.

**Політика щодо термінів виконання та перескладання.** Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

**Політика академічної доброчесності.** При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскування плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження. Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостійне виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

**Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії.** Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

**Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання.** Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання (курси рекомендовані в силабусі чи на сайті кафедри – без попередження), а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за 10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

### **Оцінювання результатів навчання**

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

## Оцінювання окремих видів робіт

<b>Усне та письмове опитування</b>	Оцінка
Відповідь повна, змістовна та аргументована	100
Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована	80
Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Відповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки	20
Відповідь не відповідає запитанню або відсутня	0
<b>Активність під час семінарських занять</b>	Оцінка
Дуже висока активність	100
Висока активність	80
Помірна активність	60
Низька активність	40
Пасивна участь	20
Відсутність або відмова від участі	0
<b>Доповіді, зокрема з презентаціями</b>	Оцінка
Доповідь повна, змістовна та аргументована	80
Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок	60
Доповідь неповна, наявні суттєві помилки	40
Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки	20
Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня	0
<i>Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів</i>	Коефіцієнт
Відповідь на всі запитання	1,1
Відповідь на більшість запитань	1
Відповідь на окремі запитання	0,8
Не відповів на запитання	0,6
<i>Якість доповіді</i>	
Викладення	1,1
Викладення з частковим читанням	1
Читання	0,9
<i>Якість презентації, яка є частиною доповіді</i>	
Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні)	1,1
Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її	1
Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом	0,8
Презентація відсутня або не відповідає доповіді	0,6
<i>Дотримання регламенту</i>	
Доповідь в межах регламенту	1
Доповідь суттєво перевищує регламент	0,8
<b>Максимальна оцінка (округлюється до цілого)</b>	<b>1</b>
<b>Письмові роботи / есеї / реферати / презентації тощо</b>	Оцінка
Завдання виконано в повному обсязі без помилок	100
Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок	80
Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки	60
	40
Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки	20
Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана	0

<i>Оформлення роботи</i>	Коефіцієнт
Повністю відповідає вимогам	1
Містить окремі порушення вимог	0,9
Містить суттєві відхилення від вимог	0,7
Не відповідає вимогам	0
<i>Обсяг роботи</i>	
В рекомендованих межах	1
Незначно відхиляється від рекомендацій	0,9
Значно відхиляється від рекомендацій	0,7
<i>Запозичення, джерела та посилання</i>	
В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання	1
В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання	0,9
Деякі посилання оформленні з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела	0,8
Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками	0,5
Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела	0
<i>Унікальність роботи</i>	
Відповідає вимогам	1
Не відповідає вимогам	0,7
Неприпустимо низька	0

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

### **Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:**

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить  $2 * 60 / 100 = 2$  бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить:  $3 * (0,5*80/100) + (0,5*40/100) = 1,8 = 2$  бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань  $k_1=1$ , вільно викладав зміст доповіді  $k_2=1,1$ . Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить:  $6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4$  бали.

4. Здобувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить:  $5*16/20 = 4$  бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у 4-рівневу національну шкалу та шкалу ECTS.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	відмінний рівень знань та умінь
80-89	добре		B	високий рівень знань та умінь
75-79			C	добрий рівень знань та умінь
66-74			задовільно	D
60-65	E			мінімально достатній рівень знань та умінь
30-59	незадовільно	не зараховано	FX	недостатній рівень, необхідне перескладання
0-29			F	недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу

### Розподіл балів по темам та видам робіт

Тема	Семінарські заняття	Самостійна робота	Тестовий контроль
Тема 1	3	2	
Тема 2	9	6	
Тема 3	9	6	
Тема 4	3	2	12
Тема 5	9	6	
Тема 6	3	2	
Тема 7	6	4	
Тема 8	3	2	13
<b>Всього</b>	<b>45</b>	<b>30</b>	<b>25</b>

### Основна література

1. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с.

2. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі: навчальний посібник-практикум / В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сєногонова – Х.: Світ Книг, 2020. – 224 с.

3. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна . – Суми : Університетська книга, 2020 . – 399 с.

4. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., Рачинська З. П. Експертиза продовольчих товарів : навчальний посібник. Київ : ЛІРА-К, 2020. 248 с.

5. Опорний конспект лекцій з курсу «Гігієна та санітарія» для студентів, які навчаються за ступенем вищої освіти «бакалавр», спеціальності 241

«Готельноресторанна справа» усіх форм навчання / Укл. О.О. Килименчук. – Одеса: ОНАХТ, 2022. – 113 с.

#### **Додаткова література та джерела**

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л. В. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 233с.

2. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.

3. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09 2005р. № 28091У: Закон України Офіційний вісник України. – 2005. - № 42.

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (Редакція станом на 20.11.2022).