

Андрій В. Погребняк¹, Олена В. Вишнікіна², Костянтин М. Горб³,
Олександр В. Сабіров⁴, Антон В. Грыценко⁵, Світлана О. Гапоненко⁶

УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАТЕГІЙ ЗАПОБІГАННЯ ПОЖЕЖ У ЗАКЛАДАХ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Стаття базується на результатах проведеного дослідження для визначення стратегій запобігання негативних наслідків небезпечних факторів на діяльність об'єктів туристичного, готельно-ресторанного бізнесу. Застосовано методи системного, ретроспективного, порівняльного аналізу, які ґрунтуються на введені певного термінологічно-понятійного інструментарію. З точки зору впливу безпекових питань на діяльність та розвиток закладів гостинності, потрібно розглядати їх як специфічні соціо-еколого-економічні системи, що ієрархічно впорядковані у загальній системі країни та глобальній світовій системі, мережі надання туристичних, готельно-ресторанних послуг. Метою статті є моніторинг ефективних стратегій ідентифікації, аналізу, профілактики, зменшення вірогідності виникнення пожежних небезпек та надання рекомендацій їх запобігання. Завданнями проведеного дослідження визначено: ідентифікація сукупності факторів пожежної небезпеки для закладів гостинності; провести аналіз джерел, причин, можливих наслідків пожеж на соціальну, економічну та екологічну складові об'єктів господарювання, навколишнє природне середовище та інші соціо-еколого-економічні об'єкти; визначити та проаналізувати сукупність протипожежної інфраструктури об'єктів; дослідити роль та значення «людського фактору» у взаємодії людини з техніко-технологічними системами; визначити важливість та необхідність впровадження системи навчання персоналу, власників, клієнтів, загалом населення у вирішенні проблем, пов'язаних із експлуатацією техніко-технологічного обладнання; надати рекомендації із профілактики, оптимізації, зменшення вірогідності виникнення пожеж. Загальний висновок дослідження полягає в тому, що система пожежної безпеки у туристичному, готельно-ресторанному бізнесі потребує комплексного підходу. Розробка та впровадження ефективних стратегій запобігання пожеж та порятунку людей в надзвичайних ситуаціях є ключовими завданнями для будь-якого закладу гостинності.

Ключові слова: пожежна безпека, системний підхід, складові, потенційна небезпека, сфера послуг, заклади гостинності, людський фактор.

Табл. 5. Літ. 4.

DOI: 10.32752/1993-6788-2025-1-284-14-23

Andriy V. Pogrebnyak, Olena V. Vishnikina, Kostiantyn M. Horb,
Oleksandr V. Sabirov, Anton V. Grytsenko, Svitlana O. Haponenko

IMPROVEMENT OF FIRE PREVENTION STRATEGIES IN TOURIST AND HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS ESTABLISHMENTS

The article is based on the results of the conducted research to determine strategies for preventing the negative consequences of dangerous factors on the activity of tourist, hotel and restaurant business facilities. The methods of systematic, retrospective, comparative analysis are applied,

¹ University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

² University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

³ University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

⁴ University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

⁵ University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

⁶ University of Customs and Finance, Ukraine. Ukraine.

which are based on the introduction of a certain terminological and conceptual toolkit. From the point of view of the influence of security issues on the activity and development of hospitality establishments, they should be considered as specific socio-ecological and economic systems that are hierarchically organized in the general system of the country and the global world system, the network of providing tourist, hotel and restaurant services. The purpose of the article is to monitor effective strategies for identification, analysis, prevention, reducing the likelihood of fire hazards and providing recommendations for their prevention. The tasks of the conducted research are defined as: identification of a set of fire hazard factors for hospitality establishments; to conduct an analysis of the sources, causes, and possible consequences of fires on the social, economic, and ecological components of economic objects, the surrounding natural environment, and other socio-ecological-economic objects; determine and analyze the totality of the fire-fighting infrastructure of objects; to investigate the role and significance of the "human factor" in human interaction with technical and technological systems; determine the importance and necessity of implementing a training system for staff, owners, customers, and the general population in solving problems related to the operation of technical and technological equipment; to provide recommendations on prevention, optimization, and reduction of fire probability. The general conclusion of the study is that the fire safety system in the tourist, hotel and restaurant business needs a comprehensive approach. Developing and implementing effective fire prevention and emergency rescue strategies are key tasks for any hospitality establishment.

Keywords: fire safety, systems approach, components, potential hazard, service sector, hospitality establishments, human factor.

Peer-reviewed, approved and placed: 03.02.2025.

Постановка проблеми. Процеси відновлення економіки України, що розпочнуться після її перемоги над підступним ворогом, будуть неминучими і тому необхідно вже зараз розробляти стратегії її подальшого розвитку. Безсумнівно, сфера послуг, зокрема туристичний, готельно-ресторанний бізнес, і надалі будуть привабливими для впровадження інноваційних технологій та інвестування, що надасть змогу підвищити рівень рентабельності і конкурентоспроможності закладів гостинності України. Для визначення стратегій запобігання негативних наслідків небезпечних факторів на діяльність об'єктів туристичного, готельно-ресторанного бізнесу доцільно застосувати до їх аналізу методи системного аналізу, які ґрунтуються на введенні певного термінологічно-понятійного інструментарію. Таким чином, із точки зору впливу безпекових питань на діяльність та розвиток закладів гостинності, потрібно розглядати їх як специфічні соціо-еколого-економічні системи, що ієрархічно впорядковані у загальній системі країни та глобальній світовій системі. Виходячи із умов розглядання закладів гостинності як системних об'єктів, одразу можна виділити три основних компоненти, складові цих систем: соціальна (персонал, власники, мешканці, клієнти, відвідувачі, отримувачі послуг тощо); економічна (фінансові, енергетичні, техніко-технологічні, інтелектуальні та матеріальні ресурси) – як об'єкт та суб'єкт економічної діяльності, направленої на отримання прибутку; екологічна – як об'єкт та суб'єкт, діяльність якого має вплив на екологічний стан навколишнього природного середовища, інші соціальні та соціо-економічні об'єкти, а також, відчуває їх зворотній вплив. Важливо усвідомити, насамперед, власникам закладів гостинності, а також персоналу, який у них працює та обслуговує мешканців, гостей, клієнтів, що функціонування будь-

якого підприємства супроводжується наявністю сукупності певних ризиків небезпек як з боку самої людини, «людського фактору», так і зі сторони проявів навколишнього середовища, природніх, техногенних факторів, несправності або відмови техніко-технологічних систем, обладнання, устаткування. За висновками фахівців із безпеки життєдіяльності частка небезпечних проявів, спровокованих природніми причинами складає біля 15%, ще 10% приходить на відмову у роботі техніко-технологічних систем. І, десь біля 75% (для деяких небезпек, наприклад, побутових пожеж ця частка досягає 90%), за статистичними показниками припадає на прямі чи опосередковані дії людини [2]. Тобто, звідси витікає неутішний висновок, що першопричиною, коренем потенційних та реальних небезпек у переважній більшості випадків виступає саме людина.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз наукових джерел з теми удосконалення стратегій запобігання пожежам у закладах гостинності виявляє зростаючий інтерес дослідників до комплексних підходів у цій сфері. Значна частина досліджень акцентує увагу на важливості інтеграції технологій, людського фактору та культури безпеки. Зокрема, Н. Валінкевич та С.Тіщенко у своїй статті акцентують увагу на питаннях безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. А. Бочковський досліджує людський фактор як важливий елемент у системі безпеки, зазначаючи, що підготовка персоналу та проведення навчальних програм є критично важливими для зменшення ризиків під час надзвичайних ситуацій. Дослідження підтверджує, що правильна підготовка співробітників може значно поліпшити реакцію на кризові ситуації, що, в свою чергу, знижує ймовірність виникнення пожеж [2]. Дослідження О. Каменєва підкреслює важливість технологічних інновацій у системах управління безпекою. Він наголошує на необхідності впровадження автоматизованих систем, які здатні оперативно виявляти загрози, що особливо важливо для закладів гостинності, де швидкість реакції може бути критичною [3]. Дослідження Н. Гусятинської та Т. Чорної зосереджується на формуванні культури безпеки у навчальних закладах, що підтверджує важливість виховання свідомого підходу до безпеки у молодого покоління фахівців. Вони стверджують, що формування культури безпеки є необхідною умовою для зниження ризиків у закладах [4]. Таким чином, аналіз останніх досліджень свідчить про те, що для удосконалення стратегій запобігання пожежам у закладах гостинності необхідно поєднувати технологічні інновації з належною підготовкою персоналу та формуванням культури безпеки. Такий інтегрований підхід сприятиме створенню безпечнішого середовища для співробітників і відвідувачів закладів.

Метою статті є моніторинг ефективних стратегій запобігання пожеж у закладах гостинності, а також ідентифікації напрямів зменшення вірогідності виникнення пожежних небезпек та надання рекомендацій їх запобігання та мінімізації наслідків.

Основні результати дослідження. Досліджуючи умови прояву небезпек, їх джерела, причини та умови виникнення (табл.1), можливі негативні наслідки для соціальної, економічної складових підприємств гостинності, впливу на екологічний стан навколишнього природного та соціального середовища,

необхідно приділити значну увагу питанням навчання, підготовки, підвищення кваліфікації, перепідготовки персоналу, інформованості та обізнаності населення, гостей, клієнтів закладів гостинності стосовно безпекової компоненти у своїй діяльності. Наявність засобів та систем протипожежної інфраструктури у закладах гостинності є однією із важливих та необхідних умов запобігання пожеж та можливостей їх профілактики, попередження, а також мінімізації негативних наслідків. У табл. 2 систематизовано елементи протипожежної інфраструктури, місця її розміщення та розташування, основні властивості і призначення.

У сучасному світі технологічно розвинених країн невідмінно зростає роль людини, як головного суб'єкта, що формує та перетворює навколишнє середовище, створюючи у своїй діяльності нові особливості та якості цивілізації. З іншого боку, людина є також об'єктом, на який діють ці якісні перетворення. Приймаючи ті чи інші рішення, людина може як інтенсифікувати еволюційні процеси у суспільстві, у його глобальному вимірі, так і стримувати еволюційний розвиток. Ще наприкінці XIX ст., із розширенням можливостей людини у подоланні великих відстаней, фахівці зосередилися на дослідженні причин доволі великої кількості аварійних випадків на залізничному та авіаційному транспорті. Вже на початку XX ст. прийшло розуміння вагомості впливу людини на будь яку сферу її діяльності і починає застосовуватися поняття «людського фактору». І тільки у 70-тих роках, із розвитком системного аналізу, теорії ймовірності, статистичного підходу стає зрозумілим, що майже 75 % всіх надзвичайних подій у техніко-технологічній сфері було спричинено (прямо чи опосередковано) «людським фактором». Як наслідок, зростає роль та значення навчання, підвищення освітнього рівня, фаховості, кваліфікації, як головної умови запобігання, уникнення, мінімізації ймовірності виникнення надзвичайних ситуацій. Науково-технічний розвиток значно випереджає рівень освіти та кваліфікації фахівців, що взаємодіють із сучасними технічними системами та технологіями [3].

Очевидно, що проведення превентивних протипожежних заходів не можливе без обов'язкового, попереднього навчання персоналу, систематичної перевірки його знань, перепідготовки, підвищення кваліфікації у вигляді проходження спеціальних курсів, отримання сертифікатів, допусків до виконання робіт, пов'язаних із використанням пристроїв підвищеної небезпеки. У табл. 3 представлено перелік необхідних форм та засобів навчання персоналу з пожежної безпеки. У межах загальної стратегії запобігання пожеж є встановлення індивідуальних правил та процедур безпеки для персоналу та гостей закладів гостинності. Це може включати правила щодо використання вогню та електроприладів у готельних номерах, кухонній безпеці для працівників, а також правила щодо ведення вогню та куріння на території закладу. Забезпечення того, щоб усі особи, які перебувають у приміщенні, були ознайомлені з цими правилами та процедурами, може допомогти уникнути небезпечних ситуацій. Нарешті, важливо мати план надзвичайних ситуацій та готовність до реагування на пожежні події. Це включає розробку детальних планів евакуації, позначення шляхів виходу та зон збору, а також проведення тренувань та симуляційних вправ для персоналу та гостей.

Таблиця 1. Джерела, причини та умови виникнення пожеж у закладах гостинності, [1; 2; 3; 4]

Джерело виникнення пожежі	Причини та умови виникнення пожежі
Приміщення для приготування їжі, кухні, буфети, бари тощо.	Наявність великої кількості електричних приладів, газового устаткування, джерел відкритого вогню, недотримання умов використання приладів, відсутність знань та навичок із поводження у обслуговуючого персоналу
Енергетичні, газові, електричні системи та обладнання	Небезпека, пов'язана з короткими замиканнями, перегріванням та несправностями енергетичних, газових та електричних приладів та мереж
Приміщення для проживання гостей, підсобні, складські, адміністративні, технічні, санітарно-гігієнічні тощо.	Пожежі, що виникають за наявності «людського фактору», у готельних номерах, підсобних, допоміжних, санітарно-гігієнічних, технічних, складських, адміністративних тощо приміщеннях через недотримання правил поводження з вогнем, газовим, енергетичним обладнанням та/або електроприладами.
Несанкціоновані джерела відкритого вогню, печі, комини, свічки тощо.	Вогнища, що утворюються персоналом або клієнтами на території готелю, ресторану з порушенням правил поводження з відкритим джерелом вогню чи без дозволу з боку персоналу, паління, використання петард, бенгальських вогнів, інших засобів використання відкритого вогню
Пожежі у місцях спалення сміття, смітєвих контейнерах	Пожежі, що виникають внаслідок цілеспрямованого спалення чи самозаймання горючих матеріалів у смітєвих контейнерах, необережного поводження із вогнем, умисного підпалу
Системи опалення закладів (електричні, газові, твердопаливні, комбіновані тощо.)	Недотримання правил допуску обслуговуючого персоналу та поводження із енергетичними системами, устаткуванням та обладнанням, порушення вимог з їх періодичного обслуговування
Системи кондиціонування та вентиляції приміщень	Недотримання правил допуску обслуговуючого персоналу та поводження із системами кондиціонування та вентиляції у приміщеннях, устаткуванням та обладнанням, порушення вимог з їх періодичного обслуговування
Гаражні приміщення, місця паркування автотранспорту	Недотримання вимог до експлуатації приміщень для зберігання та обслуговування автомобільного транспорту, недостатність вентиляції, провітрювання, наявність матеріалів підвищеної властивості до горіння та здатності до само загорання, проведення зварювальних, слюсарних робіт тощо.
Приміщення зберігання твердого палива, паливно-мастильних матеріалів	Недотримання вимог до експлуатації приміщень для зберігання твердого палива, паливно-мастильних матеріалів, недостатність вентиляції, провітрювання, наявність матеріалів підвищеної властивості до горіння та здатності до само загорання, проведення зварювальних, слюсарних робіт тощо.

Таблиця 2. Системи та елементи протипожежної інфраструктури, [1; 2; 3; 4]

Системи, елементи	Властивості, призначення	Місцезнаходження	Терміни обслуговування
Димові, температурні детектори	Виявлення наявності задимлення, підвищеної температури у приміщенні, реагування та сповіщення про потенційну пожежу	Приміщення для приготування їжі, напоїв, бойлерні, коридори, готельні номери тощо.	Кожного кварталу
Пожежні детектори	Виявлення вогню, спрацьовують при виявленні вогню або підвищенні температури	Приміщення для приготування їжі, напоїв, бойлерні, коридори, готельні номери тощо.	Кожного кварталу
Системи пожежного сповіщення	Сповіщення персоналу, клієнтів, мешканців та гостей про пожежну загрозу	Усі приміщення закладів гостинності	Щомісячно
Вогнегасники	Призначені для гасіння пожеж на ранній стадії	Приміщення для приготування їжі, напоїв, бойлерні, коридори, готельні номери тощо.	Річно
Система виклику протипожежної допомоги	Спеціалізований пункт, обладнаний необхідним устаткуванням та обслуговуванням для виклику протипожежної допомоги спеціалізованого підрозділу ДСНС	Спеціалізований пункт, обладнаний необхідним устаткуванням та обслуговуванням для виклику протипожежної допомоги спеціалізованого підрозділу ДСНС	Щомісячно

Крім того, важливо мати зв'язок з місцевими пожежно-рятувальними службами та забезпечити доступ до необхідних контактів для виклику допомоги в разі пожежі або іншої надзвичайної ситуації.

Запобіжні заходи та стратегії для пожежної безпеки в досліджуваній галузі включають в себе ретельну оцінку пожежної інфраструктури, регулярне обслуговування та перевірку систем та пристроїв, навчання персоналу та проведення евакуаційних вправ, встановлення правил та процедур безпеки, а також розробку планів надзвичайних ситуацій. Ретельне планування та виконання цих заходів може значно знизити ризик пожеж та максимізувати захист персоналу та гостей у закладах гостинності (табл. 4).

Розробка та впровадження планів евакуації є критично важливими аспектами пожежної безпеки для закладів гостинності.

Першим кроком у розробці плану евакуації повинна бути ідентифікація потенційних ризиків та небезпек, які можуть виникнути у закладі гостинності. Це можуть бути ризики, пов'язані з пожежами, викидами отруйних речовин, природними катастрофами чи іншими надзвичайними ситуаціями. Після ідентифікації ризиків важливо визначити найбільш оптимальні шляхи евакуації та місця збору для персоналу та гостей.

Таблиця 3. Форми та методи навчання персоналу з пожежної безпеки, [1; 2; 3; 4]

Захід	Форми та методи навчання	Регулярність
Навчання персоналу	Проведення навчальних сесій з пожежної безпеки спеціалістами, що мають досвід навчання у протипожежних питаннях та його практичного застосування	Щоквартально
Тестування персоналу	Проведення іспитів, у тестовій формі, для закріплення отриманих знань та отримання допуску до виконання посадових обов'язків	Щоквартально
Евакуаційні заходи	Проведення симуляційних заходів, навчань з евакуації персоналу та гостей у випадку пожежі	Щорічно та за потреби, у випадках, обумовлених законодавчо
Підвищення кваліфікації	Проведення спеціалізованого навчання для окремих категорій посадових осіб, пов'язаних із виконанням робіт підвищеної небезпеки	Згідно вимог законодавства
Проходження спеціального навчання на курсах та відповідних навчальних закладах	Отримання необхідних ліцензій, сертифікатів, посвідчень з можливості проведення робіт, пов'язаних із обладнанням підвищеної категорії небезпеки	Згідно вимог законодавства
Управління пожежною безпекою	Формування сертифікованих відділів, служб, відповідальних за пожежну безпеку	Згідно вимог законодавства
Навички з основ пожежної безпеки	Навчання щодо використання вогнегасників, процедур евакуації та виклику пожежних служб	Згідно розроблених інструкцій
Навички надання першої допомоги	Опанування навичок надання допомоги постраждалим, включаючи накладання биндажів та застосування реанімаційних заходів	Згідно правил з надання долікарської допомоги

План евакуації повинен бути детально розроблений та включати такі елементи як: опис процедур евакуації для персоналу та гостей, включаючи вказівки щодо виходу, використання пожежних сходів та евакуаційних виходів; мапи та схеми евакуаційних маршрутів, які повинні бути розміщені на видимих місцях у закладі; інструкції щодо виклику служб пожежного рятування та інших аварійних служб; поради щодо поведінки під час евакуації, включаючи те, як допомогти особам з обмеженими можливостями; процедури для перевірки та оновлення плану евакуації за необхідності. Для ефективної роботи плану евакуації важливо регулярно проводити тренування та навчання для персоналу та гостей.

Таблиця 4. Стратегічні заходи забезпечення пожежної безпеки, [1; 2; 3; 4]

Захід	Опис	Регулярність
Регулярне обслуговування систем	Проведення перевірок та обслуговування систем димового виявлення, пожежного сповіщення та вогнегасіння	щомісячно
Навчання персоналу	Проведення навчальних сесій та тренувань з пожежної безпеки та евакуації в надзвичайних ситуаціях	щоквартально
Встановлення правил та процедур	Розробка та виконання правил щодо використання вогню та електроприладів, куріння та ін.	постійно
Розробка планів надзвичайних ситуацій	Розробка детальних планів евакуації та співпраця з місцевими пожежно-рятувальними службами	щорічно

Це допомагає всім присутнім в закладі засвоїти процедури евакуації та діяти швидко та впевнено у випадку надзвичайної ситуації. Тренування можуть включати симуляції пожеж та інших надзвичайних ситуацій, евакуаційні вправи та обговорення стратегій безпеки. У табл. 5 систематизовано та описано основні складові плану евакуації мешканців, гостей та персоналу закладу гостинності у разі виникненні небезпечної ситуації. Опис евакуаційних заходів дозволяє персоналу та гостям зрозуміти, як правильно реагувати у критичні моменти. Мапи евакуаційних маршрутів надають конкретні напрямки для виходу з будівлі. Інструкції для виклику допомоги забезпечують швидкий доступ до необхідних служб. Поради щодо поведінки під час евакуації сприяють підвищенню рівня безпеки. Нарешті, систематична перевірка та оновлення плану забезпечує його актуальність та готовність до будь-яких надзвичайних ситуацій.

Таблиця 5. Складові плану евакуації, [1; 2; 3; 4]

Складова	Зміст
Опис процедур евакуації	Детальний опис дій, які потрібно виконати персоналу та гостям у разі надзвичайної ситуації
Мапи евакуаційних маршрутів	Схеми та мапи, які вказують найкоротші та найбезпечніші шляхи евакуації з будівлі
Інструкції для виклику допомоги	Поради та контактні дані для виклику пожежних, медичних та інших аварійних служб
Поради щодо поведінки	Інформація про те, як правильно поводитися під час евакуації, включаючи залишення кухонних приладів, виходження на вулицю та інші корисні поради
Перевірка та оновлення	Інструкції для регулярної перевірки та оновлення плану евакуації для забезпечення актуальності та ефективності

План евакуації повинен бути досконало адаптованим до конкретних особливостей закладу гостинності, включаючи розмір будівлі, кількість персоналу та гостей, а також особливості будови та інфраструктури. У розробці плану евакуації також слід враховувати різні сценарії надзвичайних

ситуацій, включаючи пожежі, затоплення, землетруси та інші. Кожен сценарій може вимагати відмінних стратегій та процедур евакуації. Наприклад, в разі пожежі може бути необхідно використовувати лише вогнегасники для локалізації пожежі та уникнення розповсюдження диму, в той час як при землетрусі головним пріоритетом може бути швидка та безпечна евакуація.

Запровадження плану евакуації вимагає активної участі персоналу та регулярних тренувань. Персонал повинен бути добре навченим і підготовленим до виконання своїх обов'язків у разі надзвичайної ситуації. Тренування мають проводитися не лише для нових працівників, але й періодично для всього персоналу, щоб підтримувати їхню готовність та знання в актуальному стані. Крім того, важливо залучати гостей у тренування та інформувати їх про процедури евакуації при реєстрації.

Одним із ключових аспектів розробки та впровадження плану евакуації є врахування особливостей та потреб осіб з обмеженими можливостями. У туристичному, готельно-ресторанному бізнесі можуть перебувати гості або персонал з різними видами обмежень, такими як мобільність, зорові або слухові порушення. Тому план евакуації повинен включати спеціальні заходи для їхньої безпеки та евакуації. Наприклад, для людей з руховими обмеженнями можуть бути необхідні спеціальні евакуаційні пристрої або асистенти для допомоги у спуску по сходах або виходу з будівлі. Для гостей з порушеннями слуху важливо використовувати візуальні сигнали та інструкції для сповіщення про надзвичайні ситуації. Особи з порушеннями зору можуть потребувати індивідуального обслуговування та попереднього ознайомлення з маршрутами евакуації.

Висновки. Проведене дослідження пожежних ризиків у закладах гостинності висвітило кілька ключових проблем, пов'язаних із забезпеченням безпеки персоналу та клієнтів в цих установах. Перш за все, аналіз структурних особливостей закладів гостинності показав, що їх діяльність характеризується присутністю великої кількості людей, щільністю їх розміщення, наявністю енергетичних систем забезпечення оптимальних умов проживання, кухонних, технічних, допоміжних приміщень, які мають доволі високий потенціал виникнення пожежних небезпек. Проте, водночас, він також підкреслив важливість розробки та впровадження ефективних стратегій запобігання пожеж та порятунку людей у разі надзвичайних ситуацій. Оцінка необхідної пожежної інфраструктури, таких її складових як системи димових і пожежних детекторів, автоматичні системи пожежного сповіщення та вогнегасники, показала, що вона є однією із пріоритетних компонент загальної системи пожежної безпеки у туристичному, готельно-ресторанному бізнесі. Система пожежної безпеки у туристичному, готельно-ресторанному бізнесі потребує комплексного підходу. Розробка та впровадження ефективних стратегій запобігання пожеж та порятунку людей в надзвичайних ситуаціях є ключовими завданнями для будь-якого закладу гостинності. Одним із результатів дослідження пожежних ризиків у закладах гостинності стало надання рекомендацій із профілактики, оптимізації, зменшення вірогідності виникнення пожеж, які допоможуть покращити рівень пожежної

безпеки в цьому секторі економіки: проведення регулярного аудиту безпеки, що дозволяє вчасно ідентифікувати потенційні загрози та недоліки в існуючих системах безпеки; на основі результатів аудиту необхідно вдосконалити існуючу пожежну інфраструктуру, включаючи системи димових і пожежних детекторів, автоматичні системи пожежного сповіщення та вогнегасники. Регулярна перевірка та обслуговування цих систем також є необхідною. Персонал закладів гостинності повинен бути навчений ефективним процедурам евакуації та використання систем безпеки. Проведення регулярних пожежних тренувань допоможе перевірити готовність персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях. Використання сучасних, інноваційних технологій, таких як штучний інтелект, може значно підвищити ефективність систем пожежної безпеки. Розробка та впровадження детальних планів евакуації, а також проведення регулярних протипожежних заходів та навчань із залученням як персоналу, так і гостей, є важливими кроками для забезпечення оптимальної реакції на пожежні небезпеки. Загальною метою наданих рекомендацій є створення безпечного середовища для персоналу та гостей закладів гостинності, а також мінімізація ризику пожеж та їх наслідків. Ретельне впровадження цих заходів допоможе забезпечити високий рівень пожежної безпеки.

1. Валінкевич Н., Тищенко С. Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 40. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-64>

2. Бочковський А. П. «Людський фактор» та професійний ризик: випадковість чи закономірність. Зернові продукти і комбікорми. 2014. № 4 (56). С. 7–13.

3. Каменев О. Ю. Проблематика підходів до дослідження безпеки використання ергатичних систем керування на залізничному транспорті. Наука та прогрес транспорту. Вісник Дніпропетровського національного університету залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна. 2013. Вип. 2. С. 7–16.

4. Гусятинська Н.А., Чорна Т.М. Формування культури безпеки у студентів вищих навчальних закладів. Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. Педагогічні науки. 2011, Вип. 57. С. 39–42.

Valinkevych, N., Tyshchenko, S. (2022). Zabezpechennia bezpeky ta strakhuvannia pidpriemstv hotelno-restorannoho biznesu. Ekonomika ta suspilstvo, 40, <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-64>

2. Bochkovskiy, A. P. (2014). «Liudskiy faktor» ta profesiyniy ryzyk: vypadkovist chy zakonimirnist. Zernovi produkty i kombikormy, 4 (56), 7–13.

3. Kameniev, O. Yu. (2013). Problematyka pidkhodiv do doslidzhennia bezpeky vykorystannia erhatychnykh system keruvannia na zaliznychnomu transporti. Nauka ta prohres transportu. Visnyk Dnipropetrovskoho natsionalnoho universytetu zaliznychnoho transportu imeni akademika V. Lazariana, 2, 7–16.

4. Husiatynska, N.A., Chorna, T.M. (2011). Formuvannia kultury bezpeky u studentiv vyshchyykh navchalnykh zakladiv. Visnyk Zhytomyrskoho derzhavnoho universytetu imeni Ivana Franka. Pedahohichni nauky, 57, 39–42.