

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

УДК 006.35 : 339.1

ПОГОДЖЕНО
Декан факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
Баль-Прилипка Л.В.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
В.о. завідувача кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції
Прядко О.А.

«__» _____ 2021 р. «__» _____ 2021 р.

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Розроблення процедури верифікації НАССР в умовах
ТОВ «Сільпо-Фуд»

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Магістерська програма – Управління безпечністю та якістю харчових
продуктів

Орієнтація освітньої програма – Освітньо-професійна програма

Гарант освітньої програми

к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

Керівник магістерської роботи

к.т.н., доцент

Самойліченко О.В.

Виконав

Антонів А.Д.

КИЇВ – 2021

ЗАТВЕРДЖУЮ:

В.о. завідувач кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції,
канд. техн. наук, доцент
Прядко О.А.
« » 2021 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ**

Антоніву Артему Дмитровичу

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення процедури верифікації НАССР в умовах ТОВ «Сільно-Фуд».

затверджена наказом ректора НУБіП України від 13 вересня 2021 р. № 1455

Термін подання завершеної роботи на кафедру 24 листопада 2021 р.

Вихідні дані до магістерської роботи: 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Фахові періодичні видання; 6) Матеріали державної статистики; 7) Нормативні документи; Кодекс Аліментаріус; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпечності та якості та вимоги до належного функціонування СУБХП;
2. Дослідження технологічної схеми виробництва, аналіз документів та записів СУБХП;
3. Виконання вимог по розробленні процедури верифікації системи менеджменту.

Дата видачі завдання «27» квітня 2021 р.

Керівник магістерської роботи

Завдання прийняв до виконання

О.В.Самойліченко

А.Д. Антонів

РЕФЕРАТ

Повний обсяг магістерської роботи становить 125 сторінок, робота містить 26 таблиць, 16 рисунків, складається із вступу, трьох розділів, висновків, 9 списків використаних джерел та 8 додатків.

Метою магістерської роботи є розробити процедуру верифікації плану НАССР виробництва відділу кулінарії ТОВ «Сільпо-Фуд».

У вступі обґрунтовано актуальність теми наукового дослідження, визначено мету та завдання, наведено дані про об'єкт та предмет дослідження.

У першому розділі

Проведено сучасний огляд літератури та здійснено аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпечності та якості та вимоги до належного функціонування СМБХП.

У другому розділі

Досліджено технологічні схеми виробництва, аналіз документів та записів СМБХП, ознайомлено з діяльністю закладу роздрібною торгівлі.

У третьому розділі

Проведено аналіз та моніторинг діючої концепції НАССР, виконано вимоги по розробленні процедури верифікації системи менеджменту та запропоновано імплементацію досліджень в реальному часі.

Ключові слова: АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ, БЕЗПЕЧІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, БЛОК-СХЕМА, ВАЛІДАЦІЯ, ВЕРИФІКАЦІЯ, ГРАНИЧНА МЕЖА, ГРУПА НАССР, КОНТРОЛЬНА ТОЧКА (КТ), КОРИГУЮЧА ДІЯ, КРИТИЧНА КОНТРОЛЬНА ТОЧКА (ККТ), МОНІТОРИНГ ККТ, НАССР, НЕБЕЗПЕЧНИЙ ФАКТОР, СУБХП, СМБХП, ЗРГ, ЗАКЛАДИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАКЛАДИ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ, МЕРЕЖА МАГАЗИНІВ, ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».

ЗМІСТ

ВСТУП	6
1.1 Значення безпечності для переробних підприємств	8
1.2 Законодавче регулювання СУБХП	12
1.3 Практика впровадження СУБХП в умовах переробних підприємств (закладів ресторанного господарства)	17
Висновки з огляду літератури	22
РОЗДІЛ 2 МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО НАПИСАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ	
2.1 Характеристика підприємства	24
2.2 Формулювання проблематики	30
2.3 Опис методології, що буде застосована	32
РОЗДІЛ 3 РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	
3.1 Аналіз змісту плану НАССР	41
3.2 Аналіз відповідності документів та записів НАССР	47
3.3 Аналіз дій та розроблення процедури верифікації	61
ВИСНОВКИ	87
СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ	88
Додаток А. Тези Антонів, А.Д, Артеменко, О.В. (2021). Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог. <i>Сучасні тенденції розвитку публічного та приватного права</i> , 402	91
Додаток Б. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Дисциплінарна політика, як стратегічний орієнтир розвитку підприємства роздрібної торгівлі. <i>Актуальні проблеми та стратегії розвитку підприємництва, торгівлі і маркетингу в умовах сучасного ринку</i> , 74-75	98

Додаток В. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Аналіз сучасних підходів до забезпечення СУБХП в умовах закладу роздрібно́ї торгівлі. *Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол 8 від 22.04. 2021 року)*, 28–29..... 104

Додаток Г. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Особливості валідації плану НАССР в мережі закладів роздрібно́ї торгівлі. *Управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи*, 76-77..... 109

Додаток Г. Тези Антонів, А.Д, Сілонова, Н.Б. (2021). Контроль на законодавчому рівні харчових продуктів в умовах фуд-корту. *Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в готельно-ресторанного бізнесу*, 59-61. 114

Додаток Д. Тезисы Антонив, А.Д, Синонова, Н.Б. (2021). Анализ опасных факторов, связанных с пищевыми продуктами, в заведениях розничной торговли. *Цифровизация экономики и общества: взгляд молодых исследователей: материалы III Международной научно-практической конференции молодых ученых «Жас Тұран-2021»*, 53–56 119

Додаток Е. Диплом II ступеня. ЛАУРЕАТ VII Української Олімпіади з менеджменту серед молоді в рамках Глобального проекту «Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ» в номінації «Система менеджменту якості»..... 126

Додаток Є. Диплом I ступеня. ПЕРЕМОЖЕЦЬ VII Української Олімпіади з менеджменту серед молоді в рамках Глобального проекту «Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ» в номінації «Система управління безпекою харчових продуктів»..... 128

ВСТУП

У зв'язку з прийняттям ВР України законопроектів щодо гармонізації законодавства України та ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів, підприємства повинні розробити та впровадити систему управління якістю та безпекою харчових продуктів. Запевнити, що мають систему, але не вказуючи, що тільки на папері, вміють та дуже часто практикують вітчизняні виробники. Нехтування інтересами споживачів, безпекою виробництва продукції призводить до не контролюючих наслідків. Важливо на початкових етапах приділяти більше уваги на планування, щоб при подальших кроках бути впевненим в отриманні бажаних результатів.

Відповідно до положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» з 20 вересня 2017 року в Україні набули чинності норми, що передбачають запровадження концепцію аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами. Відповідно до чинного законодавства України оператори ринку повинні розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах НАССР, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур. Для повного контролю безпекою харчових продуктів потрібно застосовувати систему менеджменту безпекою харчовими продуктами, а саме ISO 22000:2018. Саме ці твердження та положення підкреслюють актуальність досліджень даної магістерської роботи.

Проблема, що вирішується в результаті виконання роботи: розроблення процедури проведення верифікації системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР.

Об'єкт досліджень: Законодавчі аспекти регулювання безпеки харчових продуктів.

Предметом досліджень є план НАССР

Мета роботи: Розробити процедуру верифікації плану HACCP виробництва відділу кулінарія в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:
провести аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпеки та якості та вимоги до належного функціонування

СУБХП; дослідити технологічну схему виробництва та провести аналіз вимог діючих нормативних документів; проаналізувати документи та записи СУБХП; розробити процедуру верифікації.

Призначеністю роботи є забезпечення відповідності функціонування концепції HACCP та системи менеджменту управління безпекою харчових продуктів за допомогою встановлених норм, правил, процедур і положень, що може бути досягнуто завдяки розробленню, впровадженню і застосуванню процедури верифікації та нормативних документів.

Розроблення процедури верифікації HACCP в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд» сприяє підвищенню рівня якісного та безпечного виробництва продукції, екологічної безпеки та охорони навколишнього середовища, конкурентоспроможності продукції.

Для дослідження були використані наступні матеріали: законодавчі, нормативно-правові, нормативні документи, статистичні дані національні, міжнародні європейські стандарти, словникові та довідникові джерела; навчальна та наукова література, фахові періодичні видання, нормативні документи; кодекс Аліментаріус, електронні ресурси літературні джерела тощо.

При виконанні досліджень в ході магістерської роботи застосовувалися наступні методи емпіричного та теоретичного досліджень: аналіз, синтез, спостереження, експериментальні методи, порівняння.

РОЗДІЛ І ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ:

1.1 Значення безпеки для переробних підприємств

Поняття безпеки завжди було актуальне та під гострим спостереженням зацікавлених сторін. Незважаючи на швидкий темп розвитку суспільства, появи новітніх технологій в кожній сфері життєдіяльності людини, відходу від традиційних та установлених практик минулого, бажання отримувати максимальний результат, але при цьому використовуючи мінімальні ресурси – безпека обов'язково має бути забезпечена та досягнена.

Безпека харчових продуктів включає в себе обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів так, щоб запобігти хворобам харчового походження. Вона важлива на всіх етапах, починаючи від збору урожаю і аж до реалізації та споживання. Оператори ринку продуктів харчування повинні постійно дотримуватись певних правил, процедур, щоб уникнути ризиків для здоров'я. Також, важливим чинником для підтримки життя є забезпечення безпечною та збалансованою харчування (Безпека харчових продуктів – це важливо).

Безпека харчових продуктів тісно пов'язане з харчування та продовольчою безпекою. Продукти харчування, які несуть небезпеку продукують невизначену кількість хвороб та недостатність споживання продуктів. Це має особливий вплив на новонароджених, немовлят, людей похилого віку та хворих. Харчові отруєння, як наслідок заражених продуктів харчування, крім шкоди життю людини, несуть значних втрат для економічного стану держави, виробництва, торгівлі тощо.

За останніми даними ООН, близько 400 000 тисяч людей у світі кожного року помирають після вживання небезпечної, зараженої їжі. Понад 200 хвороб від діареї і до онкологічних захворювань були спричинені небезпечними харчовими продуктами, що містили хвороботворні бактерії, паразити, віруси, шкідливі хімічні речовини та ін.. Інфекції та токсини також стають причинами

хвороб, що передаються через продукти харчування, готові страви та воду (Харчова безпека – що потрібно знати).

Для попередження та запобігання ризиків, також несприятливих наслідків у кожній країні повинні здійснюватися певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини.

Безпека харчових продуктів є спільною відповідальністю між владою, виробниками та споживачами. Керуючись та дотримуючись законодавства, вимог, правил, створивши ефективні методи контролю харчових продуктів, застосовуючи належні способи ведення сільського господарства можна забезпечити харчову безпеку та належну якість продуктів.

Враховуючи особливості сучасного ринку продовольства слід зазначити, що виробники світової торговельної спільноти визначають високу якість та безпечність харчової продукції основним стратегічним комерційним потенціалом та джерелом формування національного авторитету кожної країни

(Морозова, 2020). Саме тому важливим напрямом діяльності міжнародних спільнот є формування законодавства спрямованого для захисту споживачів від потенційної небезпеки для здоров'я, яка може надходити із споживанням

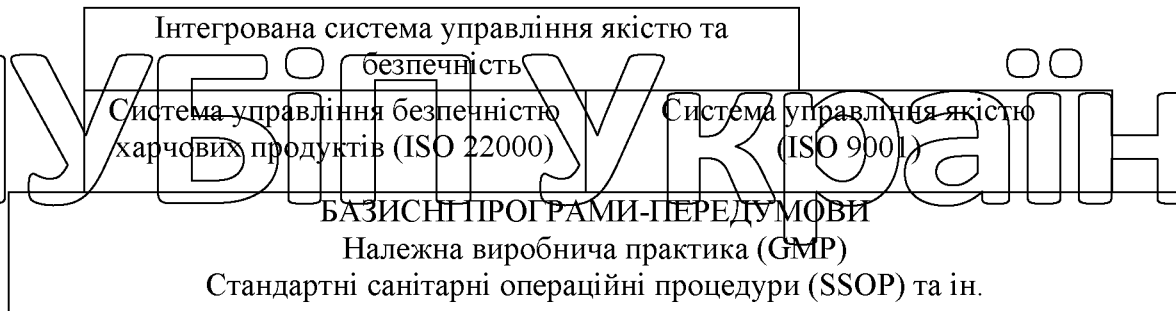
харчової продукції. Наприклад, така небезпека може виникати в результаті фальсифікації харчового продукту або надання недостовірної, неповної, оманливої інформації про властивості продукції. Виходячи з цього, все більшої актуалізації набуває запровадження заходів, пов'язаних із представленням гарантій виробництва якісного та безпечного продовольства.

Актуальним питанням товарознавчих досліджень є розроблення та впровадження для підприємств харчової промисловості означених гарантій, якими виявляються системи з управління якістю та безпечністю. Досвід українських та іноземних підприємств м'ясопереробної галузі вказують на необхідність використання інтегрованого підходу у вирішенні означеного завдання, заснованого за принципом управління якістю та безпечністю «від лану

до столу» Концепція управління «від лану до столу» знаходить витoki із принципів HACCP (Морозова, 2020).

Таблиця 1.1.

Ієрархія положень гарантування якості та безпеки харчової продукції



Безпека харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. За даними Всесвітньої організації здоров'я (ФАО ВООЗ) захворювання, що асоціюються з харчовими продуктами, являють собою надзвичайно складну для вирішення проблему не тільки у країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки (IFSQ, 2011).

В останні роки питання безпеки харчових продуктів стали одним з головних занепокоєнь громадськості, починаючи з генетично модифікованих продуктів, коров'ячого сказу і до відкликів продукції, пов'язаних з харчовими інтоксикаціями. Ці інциденти виникають на будь-якій ділянці харчового ланцюга і можуть мати серйозні наслідки для виробників харчових продуктів через дуже високу чутливість споживачів, увагу мас-медіа до зазначених проблем, сучасні методи інформування та темпи поширення інформації (IFSQ, 2011).

У відповідь на ці гострі проблеми, харчова промисловість активізувалась у своїх намаганнях знайти оптимальні рішення, які насправді покращують ситуацію у сфері управління безпекою харчових продуктів. Бажання мінімізувати ризики та контролювати безпеку харчових продуктів призвело до створення та розробки різних концепцій управління безпекою. Завдання

НУБІП України

цих концепцій полягають перш за все у зниженні ризику виробництва небезпечного продукту та у гарантуванні як виробникам так і споживачам того, що розміщена на ринку харчова продукція є безпечною та високої якості.

Звичайно головною рушійною силою, що стимулює виробників до прийняття та застосування сучасних концепцій управління безпечністю, є зміна у відношенні

НУБІП України

суспільства до питань безпечності, очікування споживачами гарантованої безпечності та поінформованість щодо розміщеної на ринку продукції (IFSQ,2011).

Сьогодні фактично не існує альтернативи запровадженню міжнародно

НУБІП України

визнаних вимог до організації виробництва та введення в обіг харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

1.2 Законодавче регулювання СУБХП

Відповідно до Конституції України, людина, її життя і здоров'я, визнаються найвищою соціальною цінністю (Ст.3). Кожному гарантується право вільного доступу до інформації про якість харчових продуктів (Ст. 50)

Згідно із законодавством України, харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпеки та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Одним з інструментів досягнення відповідності мінімальним параметрам безпеки є система НАССР. Загальна вимога обов'язкового запровадження системи НАССР виробниками харчових

продуктів встановлена в Законі України «Про безпеку та якість харчових продуктів»; чинні закони України щодо окремих категорій харчових продуктів або містять аналогічну вимогу у повному обсязі, або частково, але в жодному випадку не суперечать Закону «Про безпеку та якість харчових продуктів».

22 липня 2014 року Верховною Радою України було прийнято Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» (№ 1602-VII), яким передбачено викласти в новій редакції Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» (№771/97) на виконання Угоди про Асоціацію між Україною та Європейським Союзом (HFSQ,2011).

Нова редакція Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» приводить українське законодавство у сфері харчових продуктів у відповідність до законодавства Європейського Союзу, основні норми зазначеного Закону набули чинності у вересні 2015 року.

Разом з цим, вимоги щодо обов'язкового розроблення та впровадження Програм-передумов (гігієнічних вимог) для всіх операторів ринку щодь з 20.09.2016 року. Терміни, щодо обов'язкового розроблення та впровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи НАССР для операторів які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей) почнуть діяти з 20.09.2017 року.

Відповідно до Регламенту ЄС №854/2004, механізм саморегуляції операторами ринку встановлюється на основі загальних вимог законодавства щодо гігієни харчових продуктів. Тобто, держава встановлює загальні вимоги до гігієни харчових продуктів, а асоціації операторів ринку розробляють на їх основі деталізовані вимоги, які повинні бути затверджені компетентним

органом. Якщо інспектор здійснює контроль гігієнічних вимог на підприємстві, яке виконує такі деталізовані вимоги, вважається, що підприємство також відповідає загальним положенням законодавства у цій сфері. У такий спосіб

значно зменшується вірогідність неоднозначного трактування загальних положень законодавства, а, отже, необґрунтованого втручання держави в діяльність операторів ринку.

Серйозні інциденти, пов'язані з безпечністю харчових продуктів, які відбулися в дев'яностих роках, змусили Європейський союз та інші країни світу

переглянути свої системи забезпечення продовольчої безпеки і почати пошуки більш ефективних способів захисту споживачів від небезпечних продуктів харчування. У 2000 році Європейський союз поширив Білу книгу про безпеку харчових продуктів в якості початкового етапу створення нової правової основи,

що регулює належне виробництво продуктів харчування, тваринних кормів і контроль безпеності харчових продуктів (Слива, 2020).

Комісія «Кодекс Аліментаріус» продовжує розробку міжнародних стандартів, керівних принципів і рекомендацій, призначених для скорочення

ризиків продовольчої безпеки. В рамках Кодексу Аліментаріус була розроблена модель аналізу ризиків, комплексний підхід до харчового ланцюга і система

аналізу ризиків та управління критичними точками контролю. Парадигма аналізу ризиків, що складається з оцінки ризику, управління ризиками та оповіщення про ризики, включена в якості загальних принципів в законодавство ЄС і становить

правову основу систем забезпечення продовольчої безпеки в країнах-членах (Слива, 2020).

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

Основоположним документом Європейського союзу в області безпеки харчової продукції є Регламент № 178/2002 Європейського парламенту і Ради Європейського союзу від 28 січня 2002 року. Даний регламент покликаний установити загальні принципи і вимоги в продовольчому праві, загальні поняття харчового законодавства на рівні ЄС, а також забезпечити послідовний підхід у розвитку національного харчового законодавства країн, що входять до ЄС. Регламентом також створюється Європейський орган з безпеки харчових продуктів (EFSA).

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

В 2016 році Уряд ухвалив розпорядження «Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. В стратегії було визначено графік систематичної нормативно-правової адаптації вітчизняного законодавства у сфері санітарних та фітосанітарних заходів в цілому та забезпечення якості і безпеки харчових продуктів зокрема до законодавства Європейського Союзу. Крім того, Кабінет міністрів України 25 жовтня 2017 р. затвердив Постановою № 1106 План заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, розроблений Міністерством економіки та Урядовим офісом з питань координації європейської та євроатлантичної інтеграції. Виконання Плану заходів спрямоване на забезпечення безперервності процесу виконання зобов'язань України протягом всього періоду дії Угоди, доступності інформації про її виконання, чіткості механізмів реагування та вжиття невідкладних заходів, необхідних для забезпечення належного виконання положень Угоди (Слива, 2020).

НУВБІП УКРАЇНИ

НУВБІП УКРАЇНИ

Законодавче регулювання обмежується основними вимогами до безпеки, які встановлюються в обов'язкових галузевих Директивах (ЄС). Поняття «безпеки харчових продуктів» визначається гарантією того, що продукти не нашкодять споживачеві при їх приготуванні або споживанні.

НУБІП УКРАЇНИ

відповідно до їх призначення. Тобто, харчова продукція, щодо якої розробляються основні вимоги безпечності, може вводитись в обіг на ринку, тільки якщо не створить небезпеки для споживачів, товарів, навколишнього середовища тощо.

НУБІП УКРАЇНИ

Відповідно до вимог ЄС для деяких груп харчових продуктів, матеріалів та речовин, які додаються в харчові продукти або контактують з ними, необхідно пройти процедуру реєстрації та отримання особливого дозволу перед розміщенням їх на ринку. Такі продукти, матеріали або речовини також повинні

відповідати ряду спеціальних вимог, що мають забезпечувати безпечність кінцевої харчової продукції. До них відносяться:

- НУБІП УКРАЇНИ
- новітні харчові продукти,
 - харчові добавки,
 - упаковка і матеріали, що контактують з харчовою продукцією.

НУБІП УКРАЇНИ

За забезпечення безпечності харчових продуктів відповідають спільно держава і оператори ринку харчових продуктів. Нездатність виконати це зобов'язання може привести до хвороб або смерті споживачів. У зв'язку з цим у всьому світі державні органи контролю та оператори ринку харчових продуктів

НУБІП УКРАЇНИ

приймають всі необхідні заходи і залучають ресурси, щоб гарантувати безпечність продуктів, які вводяться в обіг. Для того щоб забезпечити безпечність харчової продукції, держави створюють відповідні системи контролю за дотриманням вимог до безпечності операторами ринку.

НУБІП УКРАЇНИ

В 2017 році було прийнято Закон України «Про державний контроль, що здійснюється з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин» (№ 2042-VIII від 18.05.2017 р.), який передбачає комплексне реформування системи державної контролю відповідно до законодавства ЄС. Зокрема, цей закон впроваджує

НУБІП УКРАЇНИ

норми Регламенту (ЄС) 854/2004, Регламенту (ЄС) 669/2009, Регламенту (ЄС) 882/2004, Директиви 97/78/ЄС, Рішення Комісії 2006/778. Більшість положень Закону вступило в силу в квітні 2018 року. Затверджено єдині форми актів

складених за результатами державного аудиту, для державних інспекторів під час здійснення перевірок (Накази Мін АПК № 41 і № 42 від 06.02.2017 р) щодо впровадження діючих процедур НАССР і дотримання гігієнічних вимог. Прийняті Постанови КМУ № 350 та № 361 від 24.05.2017 про проведення планових перевірок органами державного нагляду. Спрощена процедура отримання дозволу на позапланову перевірку. Вичерпний перелік питань для перевірки. Постанова КМУ № 1104 від 18.12.2017 року (22 лютого 2018, якою було оприлюднено Перелік органів державного нагляду, які набувають право проведення планових заходів державного нагляду (контролю) (Слива, 2020).

Слід зазначити, що Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» є гармонізованим з міжнародними вимогами та встановлює мінімальні вимоги до безпечності харчових продуктів. Враховуючи приєднання України до СОТ, при визначенні мінімальних вимог щодо системи НАССР слід керуватися відповідною угодою СОТ – Угодою про санітарні та фітосанітарні заходи. Так, члени СОТ при забезпеченні безпечності харчових продуктів повинні базувати свої санітарні чи фітосанітарні заходи на стандартах, інструкціях та рекомендаціях, які встановлені Комісією Codex Alimentarius і стосуються харчових продуктів, харчових добавок, залишків ветеринарних препаратів і пестицидів, забруднюючих речовин, методів аналізу і вибіркового контролю, а також правил та інструкцій щодо норм санітарії та гігієни. Враховуючи зазначене, а також визнану міжнародну практику, виробники харчових продуктів повинні розробляти та запроваджувати свої системи НАССР як мінімум відповідно до документу Комісії Codex Alimentarius «Рекомендований міжнародний кодекс правил «Загальні принципи гігієни харчових продуктів» CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003) (HFSO, 2011).

1.3 Практика впровадження СУБХП в умовах переробних підприємств (закладів ресторанного господарства)

Розвиток суспільства неминує призводити до збільшення рівнів ризику його існування. Ризики пов'язані з харчовими продуктами, навколишнім природним та виробничим середовищем, є визначальними, а безпеку харчових продуктів – основним фактором здоров'я та безпеки людини.

Дослідженням питання якості та безпеки харчової продукції на основі впровадження концепції НАССР на підприємствах займалося невелике коло вітчизняних науковців. Ці гострі питання також знайшли свої відображення у наукових працях © Кручек, М. Мардар, І. Устименко, А. Макар. © Однак ще ціла низка важливих питань вимагає вивчення. Насамперед це відноситься до організаційних та економічних питань розроблення та впровадження принципів НАССР.

В Україні з 20.09.2015 набула чинності нова редакція Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів». Закон регламентує обов'язкове впровадження на підприємствах різних потужностей постійно діючих процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (або НАССР).

Ці стандарти розроблені для підприємств харчової промисловості і мають на меті здійснення гармонізації вимог з управління безпекою харчових продуктів для усіх учасників харчового ланцюга.

Слід зазначити що, ДСТУ ISO 22000:2019 на відміну ДСТУ 4161-2003 встановлює більш жорсткі гармонізовані вимоги до виробництва, до документації та до підприємства в цілому.

До 20 вересня 2019 року усі підприємства, що працюють з продуктами харчування, зобов'язані були перейти на нові стандарти контролю якості та безпеки. Процедури впровадження концепції НАССР в ресторанному господарстві стартували ще 2017 року:

– до 20 вересня 2017 року для великих потужностей бізнесу, що працює з необробленими інгредієнтами тваринного походження (необроблене м'ясо, молоко, риба та морепродукти, яйця, мед та ін.);

– до 20 вересня 2018 року – для потужностей, які провадять діяльність з готовими харчовими продуктами;

– до 20 вересня 2019 року – для малого бізнесу
Законодавством України визначено, що закладом громадського харчування є ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіальних ознак (місця) провадження

господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам. Закладом ресторанного господарства вважається організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства,

яка виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів (Наказ № 219, 2002).

Відповідно до чинного законодавства України заклади ресторанного господарства повинні розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі

процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну підготовку з

питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які

є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів.

Особливими причинами введення НАССР в якості системи харчової безпеки в ЗРГ: вимоги до зберігання і переробки продуктів харчування.

Впровадження принципів НАССР забезпечує не тільки безпеку продукції і кулінарних виробів, але і сприяє розвитку ЗРГ в цілому – процес виробництва

кулінарної продукції стає безпечним, персонал дотримується санітарно-гігієнічних норм, впевненість відвідувачів в якості та безпечності їжі, яку

споживають, підвищується рейтинг закладу; практично виключається виявлення можливих порушень при перевірках; заклад отримує маркетингову перевагу в умовах сучасної конкуренції.

Також при впровадженні HACCP в закладах ресторанного господарства є проблеми, які обумовлені специфікою реалізації готової продукції.

В ЗРГ багато страв в меню, а тому великий асортимент сировини. Робота з документами, які регламентують опис та вимоги до сировини, напівфабрикатів та готової продукції, складання нових техніко-технологічних карт, технологічних схем з визначенням критичних точок займає багато часу і є

складною процедурою (Афанаєєва та Садуллах, 2020). Також необхідно описати інгредієнти, які при приготуванні контактували з алергенами. При цьому треба вказати склад, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники; законодавчі вимоги до безпеки продукту, методи обробки; пакування, термін придатності, умови зберігання, методи транспортування та ін.

Це викликає значні труднощі в контролі контамінації, а також вимагає істотних витрат часу на проведення аналізу ризиків по сировині і технологічній схемі.

Виходом може бути рішення розробити процедуру складання шаблону для однакових процесів при розробці технологічної схеми для сировини, за умови, що інформація буде достатньою, зрозумілою під час правильного оцінювання всіх можливих факторів ризику (Афанаєєва та Садуллах, 2020).

Впровадження принципів HACCP в закладах ресторанного господарства передбачає особливу відповідальність керівництва за безпечність та якість продукції і послуг. Увесь персонал та відповідні працівники залучені до аналізу ризиків, мають отримати потрібні та достатні знання і компетенції, щоб гарантувати якість у всіх критичних точках технологічного процесу виготовлення та реалізації продукції.

Ресторанний бізнес вимушений, частково або повністю, змінити роботу за вимогами концепції HACCP. Тут важливими є такі передумови:

– підготовка персоналу, забезпечення розуміння функціональності HACCP у щоденній роботі кожного працівника;

– оснащення виробничих цехів та ліній, застосування вимог належної виробничої практики;

– контроль прийому, зберігання сировини, з можливістю простежувати руху сировини і продукції на усіх етапах;

– контроль роботи з постачальниками сировини та матеріальних засобів (Сусол, 2019).

Дослідження Петровської та Мітала у своїх працях показали, що впровадити HACCP у закладах харчування є складним завданням. До бар'єрів, які були визначені вище, належить різноманітність продуктів і кулінарних процедур, відсутність належного обладнання та інструментів управління,

кадрові питання, такі як недостатній рівень освіти та висока швидкість обороту за незначних обсягів закупівель, брак часу у працівників та керівника закладу, недостатній рівень знань у працівників та керівника про безпеку харчових продуктів та відсутність навчальних матеріалів. Більше того, С. Матіяш,

вивчаючи готовність ресторанів до впровадження HACCP, виявив, що фінансові ресурси є основним питанням щодо перешкод на шляху впровадження цієї системи. Також він наголошує, що держава неактивно інформувала про впровадження системи, тому багато рестораторів досі вірять, що їх це омине.

Основною проблемою є те, що малі підприємства громадського харчування не можуть впроваджувати HACCP через фінансові обмеження, що викликає особливе занепокоєння, оскільки більшість підприємств харчування є індивідуальним малим бізнесом. Мардар та Устенко стверджували, що малі підприємства харчування обмежені у використанні своїх фінансових ресурсів для інвестування в HACCP, тому що це підвищить ціну на їхню продукцію і приведе до зниження прибутку. Таким чином, оскільки заклади ресторанного господарства працюють на порівняно невеликій нормі прибутку, програми

харчування не можуть впроваджувати HACCP через фінансові обмеження, що викликає особливе занепокоєння, оскільки більшість підприємств харчування є індивідуальним малим бізнесом. Мардар та Устенко стверджували, що малі підприємства харчування обмежені у використанні своїх фінансових ресурсів для інвестування в HACCP, тому що це підвищить ціну на їхню продукцію і приведе до зниження прибутку. Таким чином, оскільки заклади ресторанного господарства працюють на порівняно невеликій нормі прибутку, програми

харчування не можуть впроваджувати HACCP через фінансові обмеження, що викликає особливе занепокоєння, оскільки більшість підприємств харчування є індивідуальним малим бізнесом. Мардар та Устенко стверджували, що малі підприємства харчування обмежені у використанні своїх фінансових ресурсів для інвестування в HACCP, тому що це підвищить ціну на їхню продукцію і приведе до зниження прибутку. Таким чином, оскільки заклади ресторанного господарства працюють на порівняно невеликій нормі прибутку, програми

харчування не можуть впроваджувати HACCP через фінансові обмеження, що викликає особливе занепокоєння, оскільки більшість підприємств харчування є індивідуальним малим бізнесом. Мардар та Устенко стверджували, що малі підприємства харчування обмежені у використанні своїх фінансових ресурсів для інвестування в HACCP, тому що це підвищить ціну на їхню продукцію і приведе до зниження прибутку. Таким чином, оскільки заклади ресторанного господарства працюють на порівняно невеликій нормі прибутку, програми

впровадження та навчання повинні бути рентабельними (Петровська та Мітал, 2020).

Ще однією проблемою для багатьох підприємств громадського харчування є те, що не вистачає людських ресурсів для розробки концепції HACCP. Як правило, керівник призначає відповідальним за розробку HACCP вже існуючого

працівника. Якщо це ресторан/кафе – то у кращому випадку це технолог, який розробляє ТТК чи меню. Призначений фахівець через брак інформації, компетентності та досвіду та починає шукати деталі за допомогою Інтернет

ресурсів. Хоча побудовою HACCP має займатися не одна людина, а група

HACCP (група із забезпечення безпеки харчової продукції). До цієї групи входять фахівці самої організації, які знають технологію виготовлення продукту, розбираються в устаткуванні, на якому цей продукт готується, фахівці, які

займаються постачанням сировини. Але часом буває так, що навіть таких спеціалістів в організації немає. Немає ні механіка, який займається

обладнанням, ні технолога, який розробляє ТТК та меню. Всім цими функціями займається або сам власник ресторану/кафе, або залучаються сторонні компанії.

Концепція HACCP та система управління безпечністю харчових продуктів

в закладах ресторанного господарства України тільки починають освоюватись і

впроваджуватись, незважаючи на вимогу законодавства, активно працювати.

Висновки з огляду літератури

На сьогодні споживачі харчових продуктів пред'являють до операторів ринку вимоги щодо наявності дієвої системи управління безпечністю харчових продуктів, відповідно до вимог добровільних стандартів і схем сертифікації, які визнані Глобальною ініціативою з безпечності харчових продуктів.

У контексті євроінтеграції українським виробникам важливо відповідати не лише вимогам ЄС щодо безпечності харчової продукції, а й застосовувати знання з управління якістю. Це дозволить виправити прогалини в окремих фазах розвитку вітчизняних підприємств і, відповідно, компетентності персоналу, що сприятиме процесу інтеграції українських виробників у європейську спільноту, розвиваючи культуру виробництва та застосовуючи найкращі практики управління якістю.

Усі учасники ланцюга: від фермера — виробника кормів, перевізника, виробника харчових продуктів і до торгівельної мережі — розуміють, що на сьогодні умовою їх існування є саме безпечність продукції. Тож ринок і свідомість споживачів призвели до появи нових вимог до харчової продукції, а отже, і до систем управління якістю всіх учасників харчового ланцюга. Першими свої вимоги висунули роздрібна торгівля та закупівельні спілки. Їх підтримали великі торгові центри у Європі, які почали складати власні списки, визначати критерії оцінювання виробників харчової продукції та проводити внутрішні аудити. Виробники ж повинні були дотримуватися сформульованих вимог аби мати змогу реалізовувати свою продукцію у певних торгових мережах.

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) є стратегічним рішенням для організації, яке може допомогти поліпшити загальну продуктивність в області безпеки харчових продуктів. Потенційними вигодами для організації від впровадження СУБХП є:

- здатність постійно надавати безпечні продукти харчування та послуги, які відповідають вимогам замовника, законодавчим та нормативним вимогам;

розгляд/усунення ризиків пов'язаних з її цілями;
здатність продемонструвати відповідність зазначеним вимогам
СУБХП.

Безпечність харчових продуктів пов'язана з наявністю небезпечних чинників щодо харчових продуктів під час споживання. Поява небезпечних

чинників для безпечності харчової продукції може статись на будь-якому етапі харчового ланцюга. Тому необхідним є належний контроль протягом всього харчового ланцюга. Безпечність харчових продуктів забезпечується спільними зусиллями всіх учасників харчового ланцюга.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

РОЗДІЛ 2 МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО НАПИСАННЯ

МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

2.1 Характеристика підприємства

Мережа «Сільпо» – це найбільша українська національна мережа магазинів. Магазин «Сільпо» орієнтовані на роздрібну торгівлю. Асортимент цих магазинів може досягати 35 тисяч найменувань продукції.

Магазин «Сільпо» – це магазин, в якому представлений широкий асортимент продовольчих і непродовольчих товарів. Практично в кожному магазині мережі гості можуть знайти свіжі і смачні готові страви, приготовлені нашими кулінарами. В магазинах мережі є власні пекарні і кондитерські цехи.

Мережа магазинів «Сільпо» входить до складу компанії «Фоззі Груп». Компанія «Фоззі Груп» була створена в 1997-у році, коли в місті Вишневе відкрився перший магазин оптової та роздрібної торгівлі «Fozzy». Це рік народження компанії «Фоззі Груп». У 1998-у році в місті Києві відкрився перший магазин «Сільпо».

Зараз «Фоззі Груп» є одним із визнаних лідерів на українському ринку з реалізації продуктів харчування. Також в компанії успішно розвивається і виробничий напрямок. На сьогодні «Фоззі Груп» налічує більше 20 різних бізнесів, близько 60000 людей працюючого персоналу по всій Україні.

Мережа «Сільпо» на початок 2021 року налічує 277 супермаркетів у 62 населених пунктах України, які в залежності від географічного розташування є складовими певного регіону «Сільпо».

Існує 5 регіонів «Сільпо»: **Центр, Північ, Південь, Захід, Схід.** Керівниками цих регіонів є *Ритейл директори регіонів*. У підпорядкуванні у ритейл директора окремого регіону знаходиться *операційний директор регіону*.

Йому свою чергу підпорядковуються *куратори*, які проводять систематичні перевірки діяльності магазинів певного регіону. Куратор координує кілька територіально пов'язаних магазинів в рамках одного регіону, так званий *куш*. Кількість магазинів, які входять до одного куша необмежена, від одного і більше.

У кожному регіоні є кілька окремих куштів, які підконтрольні окремим куратором. Посада операційний директор присутня не в кожному регіоні, в разі якщо такої немає, куратори підпорядковуються ритейл директору свого регіону.

Магазин «Сільпо» є злагодженою працюючою організацію, в якій за кожним відділом і посадою закріплені певні функції. Для того щоб магазин працював без збоїв як єдиний механізм, кожен його співробітник повинен чітко знати і виконувати функції своєї посади, а також знати функції інших посад магазину. Тоді кожен співробітник зможе ефективно виконувати свою роботу і передавати роботу, яка виходить за межі його посади, тому хто за неї відповідає.

В результаті робота в магазині буде виконуватися швидко і якісно, гості будуть задоволені обслуговуванням, виторг буде рости і відповідно будуть рости зарплати співробітників магазину.

Набуття популярності серед споживачів, високої конкуренції на ринку, необхідності розвивати та розширювати господарську діяльність ТОВ «Сільпо-Фуд» запроваджує нові маркетингові ходи. Серед них створення та популяризація

Продукція власних торгових марок. Власна торгова марка це марка товару, яка з'явилася за ініціативою якої небуть торгової компанії і продається тільки в магазинах цієї компанії. Це означає, що торгова компанія не лише реалізує товари, але і бере на себе їх розробку, вибір виробників, поширення, а також контроль якості.

Продуктом власної торгової марки можуть бути:

- продукти харчування,
- побутова хімія,
- техніка і навіть страхові послуги.

Причини, завдяки яким популярність власної торгової марки росте по всьому світі це якість продуктів, наявність спеціальних цінкових або подарункових пропозицій, нові рішення, свіжість продуктів, довіра до торгової мережі, яка їх реалізує.

Продукція лавки традицій. Лавка традицій, так називається проект підтримки та розвитку маленьких українських виробників натуральної їжі (на кінець 2020 року 160 маленьких господарств продають свою продукцію в «Сільпо»). З 2011 року компанія «Сільпо» займається пошуком людей, які виробляють продукти за авторськими або сімейними рецептами з усіх куточків України. *«Ми раді, що наш проект розвиває культуру споживання локальної гастрономії»* - представники ТОВ «Сільпо-Фуд».

Переваги лавки традицій для гостя: натуральні продукти з якісної сировини, традиційна технологія виробництва і особлива рецептура, відмінний смак, за кожним продуктом стоїть людина і її історія, гарантія якості «Сільпо» – вся продукція проходить перевірку якості відповідно до норм законодавства, обмеження кількості продукту і короткий термін придатності порівнянні з промисловим виробництвом.

Продукти, які представлені в лавці традицій:

- м'ясо та м'ясна продукція,
- молочна продукція,
- продукти з пасіки,
- сири,
- соки і натуральні напої,
- соуси,
- варення і конфітури,
- чаї,
- корисні снеки,
- яйця,
- олія холодного віджиму,
- борошно і алкогольні напої.

Продукція власного імпорту. Власний імпорт, так в магазинах «Сільпо» називають товари закуплені безпосередньо у закордонних виробників без залучення посередників (із 83 країн Світу). *«Нам приємно радувати і дивувати*

наших гостей, тому в кожному куточку світу ми намагається знайти для них усе найцікавіше і найдивовижніше» – представники ТОВ «Сільпо-Фуд».

Переваги власного імпорту для гостя:

- якість (компанія самостійно вибирає закордонних виробників, продукція яких відповідає міжнародним стандартам якості);

- унікальність і різноманітність асортименту (компанія сама формує асортимент, до того ж, багато товарів отримується на ексклюзивних правах, гість може знайти їх тільки в торгових мережах

компанії «Фоззі Груп»);

- стабільність асортименту (компанія не залежить від постачальників посередників, а безпосередньо замовляє продукцію у виробників, тому усі товари постачається по прямій домовленості, вчасно і в необхідному асортименті);

- вигідна вартість (унікається націнка посередників).

Програма власний рахунок для постійних гостей. Програма власний рахунок це подяка гостям за те, що вони обирають «Сільпо». Власний рахунок –

це винагорода за кожну покупку; персональні пропозиції; програма для всієї сім'ї.

5 обіцянок або конкурентні переваги, або «унікальне», яке пропонує «Сільпо»:

1. **Особливий асортимент** — це найбільш популярні товари, власне виробництво та власні торгові марки, лавка традицій, власний імпорт та ресторан, категорії фреш та ультрафреш. І ще багато чого іншого, щоб радувати наших гостей.

2. **Персональний сервіс** — ми прагнемо перевершувати очікування гостей у сервісі: дивувати їх особливим ставленням та готовністю допомогти в будь-який час, бути корисними.

3. Захоплюючий досвід, щоб кожне відвідування магазину було кращим за попереднє. Зручні та гарні магазини, в якій приємно приходити та купувати товари, а потім повертатися в них знов і знов.

4. Обґрунтована ціна, щоб гості розуміли, що за кожним цінником — робота багатьох людей, які створюють атмосферу радості та гостинності, перетворюючи купівлю на задоволення.

5. Зручність, простота та безпека — зручні та безпечні під'їзди, стоянки, ходи. Картка власного рахунку у телефоні. Зрозуміла навігація та комунікація магазину. Щоб гості почувалися зручно та безпечно і знали, що ми про них турбуємося.

Екологія і стійкий розвиток

«Сільпо Re Cycling» – це магазин, який побудований у відповідності до вимог BREEAM — міжнародної системи сертифікації екологічності будівель. Це перший супермаркет мережі, в якому виробляється енергія з відновлюваних джерел. Геотермальне опалення і кондиціонування споживає в 5 разів менше електроенергії у порівнянні з електричними котлами. Сонячна електростанція на даху: 664 сонячні панелі, кожна з яких генерує до 410 ват*годин електроенергії.

Холодильні установки без фреону, вищі показники енергоефективності та нульовий потенціал руйнування озонового шару Землі.

Заправка для електромобілів на стоянці супермаркету. Зовнішнє освітлення «сонячною» електрикою: 16 опор з ліхтарями, обладнані сонячними панелями і акумуляторами.

До будівництва супермаркету були залучені кредитні кошти від Європейського банку реконструкції та розвитку в рамках підтримки екологічно свідомого бізнесу.

Проект із сортування вторинної сировини. Тільки за 2020 рік у мережі «Сільпо» зібрали й відправили на перероблення 22 205 тонн вторинної сировини.

28

19 631 тонна макулатури, 2436 тонн пластику, 101 тонна металу, 37 тонн скла.

Зберегли 525 545 м³ води, 101 млн. кВт/г.

НУБІП України

Запровадили асортимент еко-шоперів та торбинок, які допомагають уникнути використання одноразових пакетиків у супермаркетах і не тільки.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

2.2 Формулювання проблематики

Все більше з кожним роком в світі загострюється увага на забезпеченості населення безпечними продуктами харчування. Заклад торгівлі основним видом діяльності, якого є роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами відповідає за якість та безпечність представленої та виготовленої продукції в межах мережі.

Від операторів ринку харчової продукції вимагається не лише випуск якісної та безпечної продукції, збільшення експортного потенціалу, але також своєчасне попередження, вирішення та усунення проблем, що виникають в ході технологічного, виробничого процесів, при підтримці обладнання, виробничих і складських приміщень в належному стані.

Безпека харчових продуктів пов'язана з наявністю небезпечних факторів у харчових продуктах на момент споживання. Оскільки небезпечний фактор харчового продукту може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування у всьому процесі є дуже важливим.

Інформування у всьому харчовому ланцюзі є суттєвим для забезпечення ідентифікації та адекватного керування всіма відповідними небезпечними факторами харчового продукту на кожній ланці.

Правильно розроблений план дій при тих чи інших обставинах, дозволяє не лише реалізувати цілий комплекс заходів, спрямованих на виконання вимог, а й ідентифікувати, контролювати і керувати небезпеками (фізичної, хімічної, мікробіологічної, алергенної природи) на всіх стадіях виробництва, зберігання, транспортування і реалізації готової продукції.

Основною метою щодо впровадження системи менеджменту безпеністю харчових продукції є встановлення рівня виконання вимог згідно Наказу МінАгроПолітики України N 1704/22016 від 01.10.2012р., Закону України «Про якість та безпеку харчової продукції» від 20.09.2015р. та міжнародних практик щодо впровадження концепції HACCP в магазинах ТОВ «Сільпо-Фуд».

Завданнями у сфері забезпечення системи якості та безпечності харчової продукції є:

1. Забезпечення безперервного вдосконалення процесу виробництва харчової продукції.

2. Забезпечення стабільності якості продукції на всіх етапах її життєвого циклу.

3. Підвищення ефективності використання ресурсів.

4. Надання гостю та контролюючим органам підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам.

Відповідальність за дотримання і впровадження елементів системи управління якості та безпечності харчових продуктів згідно законодавчих вимог та належного функціонування впровадженої концепції НАССР в мережі ТОВ

«Сільпо-Фуд» покладається на групи НАССР, згідно Наказів ТОВ «Сільпо-Фуд».

Шляхи вирішення основних завдань:

1. Особиста відповідальність керівника та співробітників.

2. Постійна робота з постачальниками харчової сировини з метою підвищення якості та безпечності продукції, що постачається.

3. Вдосконалення форм та методів організації виробництва.

4. Підвищення рівня знань у сфері безпечності харчових продуктів.

5. Вдосконалення попереджувальних дій та управління ними.

6. Регулярне проведення внутрішнього аудиту та моніторингу ефективності функціонування системи.

7. Систематичний аналіз результатів аудиту, моніторингу та задоволеності гостей мережі.

8. Постійне вдосконалення системи менеджменту безпечності харчової продукції.

2.3 Опис методології, що буде застосована

Оцінка методології може бути виконана з різним ступенем глибини і деталізації з використанням одного або декількох методів різного рівня складності. Форма оцінки та її вихідні дані повинні бути сумісні з критеріями, встановленими при визначенні сфери застосування. Слід враховувати концептуальні співвідношення між різними категоріями методів оцінки та істотними факторами ризику в конкретній ситуації і наведені приклади вибору методології для конкретної ситуації.

При виборі методу необхідно враховувати, що метод повинен відповідати ситуації, що розглядається і організації, надавати результати в формі, що сприяє підвищенню обізнаності про проблему і способах її обробки; забезпечувати простежуваність, відтворюваність і верифікацію процесу і результатів. Необхідно забезпечити відповідність використовуваних методів і вихідних даних для обсягів порівняння результатів різних досліджень.

На вибір методології впливають різні фактори, такі як доступність ресурсів, характер і ступінь невизначеності даних та інформації, складність методу. З доступності ресурсів це: практичний досвід, навички та можливості групи оцінки; обмеження за часом і інші ресурси організації; доступний бюджет, якщо необхідні зовнішні ресурси.

Характер і ступінь невизначеності інформації включають в себе розуміння якості, кількості і повноти інформації щодо даної проблематики. Розуміння включає в себе усвідомлення достатності отриманої інформації про проблему, її джерела і причини, її наслідків для досягнення установлених цілей. Невизначеність може бути пов'язана з невизначеністю даних і недоліком достовірних даних. Наприклад, для зниження невизначеності можуть бути змінені методи збору даних або способи застосування цих методів в організації.

Причиною невизначеності може бути невикористання на місцях ефективних методів збору даних про ідентифікований ризик.

Особи, які виконують дослідження проблематики, повинні розуміти тип і характер невизначеності і оцінити її значення для достовірності та оцінки ризику. Необхідно підтримувати постійний обмін інформацією з особами, які приймають управлінські рішення.

Під час виконання досліджень в ході магістерської роботи будуть використовуватись наступні методи емпіричного та теоретичного досліджень:

Аналіз – такий метод, за допомогою якого предмет, що вивчається, розділяється на складові частини;

Синтез, метод поєднання частин предмету (явища), що вивчається, в єдине ціле. Це такий метод пізнання, коли розкривається місце і роль кожного елемента у системі в цілому;

Спостереження – такий метод, коли людина безпосередньо сприймає будь-яке явище і його зміну у просторі і в часі;

Експериментальні методи дослідження об'єкта, коли дослідник активно впливає на об'єкт, що вивчається, шляхом створення штучних умов, необхідних для вивчення властивостей об'єкту або його сторін;

Порівняння, такий метод, коли встановлюється тотожність, подібність або відмінність предметів і явищ.

Під методологічною основою дослідження необхідно розуміти основне, вихідне положення, на якому ґрунтується наукове дослідження.

Методологічні основи певної науки завжди існують поза цією наукою, за її межами і не виводяться із самого дослідження.

Правильне застосування методів дослідження, дозволить забезпечити отримання максимально об'єктивної, точної, систематизованої інформації про певні процеси та явища.

Основні методи досліджень, оцінки проблематики, процедури які будуть використовуватись:

НАССР – аналіз ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точки. Метод аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних

точки дозволяє побудувати структуру ідентифікації небезпек і перевірки засобів управління в усіх частинах процесу. Цей метод направлений на захист від небезпек і забезпечення високої надійності і безпеки продукції. Основною метою HACCP є мінімізація ризику шляхом застосування засобів управління в процесі виробництва продукції, а не тільки при контролі кінцевої продукції. Спочатку

метод HACCP був розроблений для забезпечення якості продуктів харчування. В даний час даний метод зазвичай використовують організації харчової промисловості для управління ризиком фізичного, хімічного або біологічного забруднення харчових продуктів.

Принцип ідентифікації факторів, які можуть вплинути на якість продукції, і використання контрольних точок процесу, де необхідний моніторинг критичних параметрів і можливих небезпек, може бути також застосований в інших технічних системах.

Переваги методу:

Метод HACCP є структурований процес, який забезпечує документовані свідчення якості ідентифікації небезпеки, управління і зниження ризику. Даний метод орієнтований на вирішення практичних питань: як і де в процесі можна попередити появу небезпек і управляти ризиком.

Метод HACCP дозволяє управляти ризиком в процесі виробництва, не покладаючись тільки на контроль готової продукції. Дає можливість ідентифікувати небезпеки, викликані діями людини, і знайти спосіб управління в момент скоєння помилкової дії або згодом.

Недоліки методу:

Для застосування методу HACCP необхідно, щоб небезпеки були ідентифіковані і визначені відповідні їм ризики. Також повинні бути визначені необхідні засоби управління. В процесі трансформаційних змін методу необхідно визначити критичні контрольні точки і контрольовані параметри, що не завжди можливо і часто вимагає застосування інших методів менеджменту ризику. Вживання заходів тільки при виході контрольованих параметрів за

встановлені межі не завжди дає ефективні результати, оскільки не дозволяє врахувати зміни середнього процесу, коли контрольований параметр змінюється на межі.

Для визначення критичних контрольних точок було застосовано метод – «Дерево рішень». Зразок дерева рішень для визначення критичних контрольних точок представлено нижче.

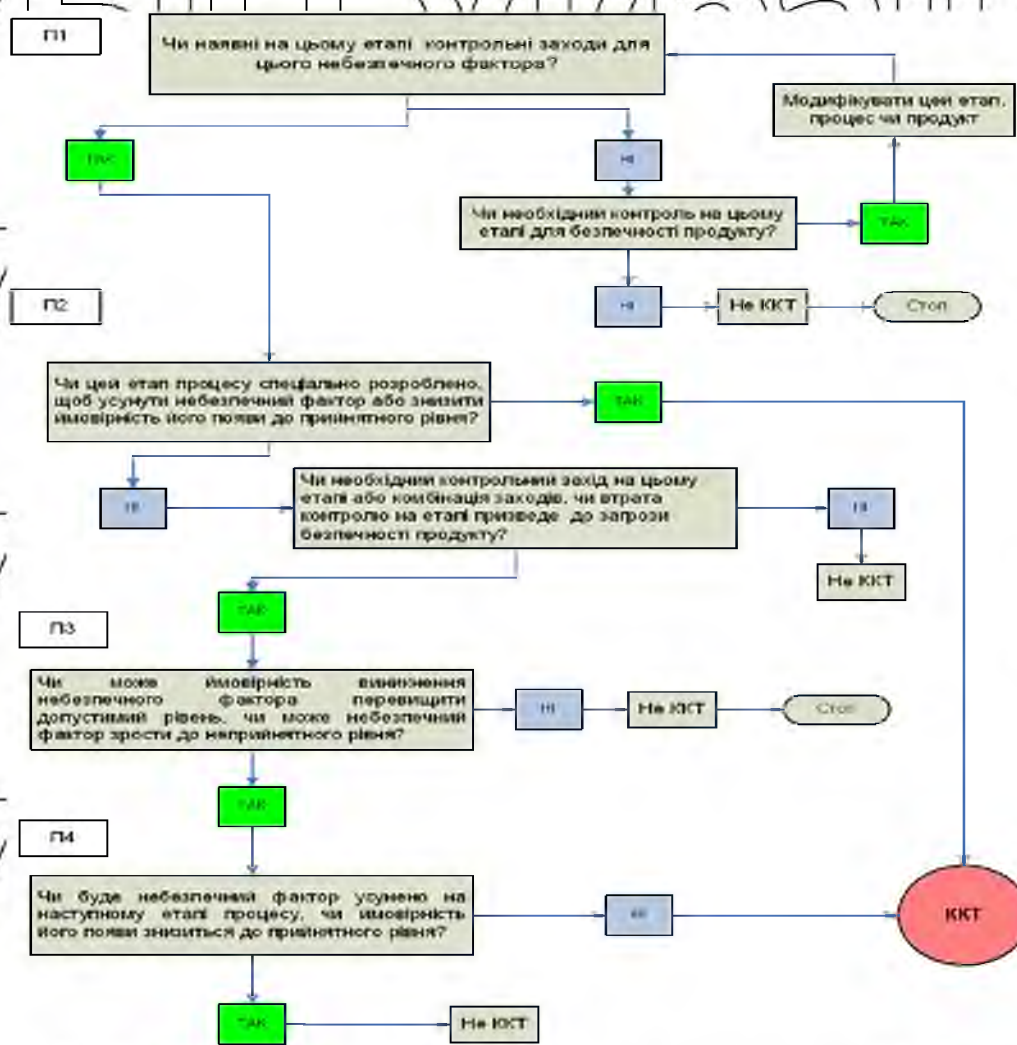


Рис. 2.1. Метод «Дерево рішень» для визначення критичних контрольних точок

Метод «Дерево рішень» було застосовано до етапів процесу, на яких за допомогою аналізу небезпечних факторів виявлено ризик того, що небезпечний фактор може перевищити допустимі норми і призвести до загрози безпеки харвових продуктів.

Метод визначення ступеню небезпечного фактору

Значимість небезпечних факторів вираховується за наступною формулою: Значимість = ймовірність виникнення помножена на тяжкість наслідків.

Для проведення оцінки використовувалась наступна методологія:

Таблиця 2.1.

Визначення значимості небезпечного фактору

Ймовірність виникнення небезпечного фактору у людини	Тяжкість наслідків впливу небезпечного фактору на людину		
	Легке ураження - Короткочасне нездужання на строк до 1 дня - 1 бал	Середнє ураження - Втрата працездатності на термін до 1 тижня - 2 бали	Важке ураження - Втрата працездатності на термін до 1 місяця - 3 бали
Майже неможливо - 1 раз на 5 років - 1 бал	1 Можна знехтувати	2 Допустимий	3 Помірний
Малоймовірно - 1 раз на 3 роки - 2 бали	2 Допустимий	4 Помірний	6 Значний
Ймовірно - 1 раз на 1 рік - 3 бали	3 Помірний	6 Значний	9 Неприпустимий

Всі небезпечні фактори, при оцінці яких показник «Значимість» склав 3 та вище, були в подальшому проаналізовані, з метою ранжування мір управління, які застосовуватимуться для управління відповідними небезпечними факторами.

Проведення аналізу небезпечних факторів

Аналіз небезпечних факторів проводять послідовно вписуючи дані у форму, представлену нижче. Якщо на будь-якому етапі є небезпечний фактор, який не контролюється у процесі виробництва, його відмічають як потенційну критичну контрольну точку. Дана форма включає в себе:

Таблиця 2.2.

Аналіз небезпечних факторів

Локалізація небезпеки	Опис небезпеки		Оцінка небезпеки			Пояснення наявності чи відсутності ймовірності виникнення небезпеки. Заходи управління та записи для несуттєвих небезпек	БП/КТ*
	Технологічний етап	Небезпечні фактори	Походження або джерело небезпеки	Ймовірність виникну	Вплив на здоров'я		
	Б:						
	Х:						
	Ф:						

1. Локалізація небезпеки: технологічний етап виробничого процесу;

2. Опис небезпеки: вид небезпечного фактору й його можливе джерело;

3. Оцінка небезпеки: оцінюється за методом визначення значущості небезпечних факторів;

4. Пояснення наявності чи відсутності виникнення небезпеки. Заходи з управління та записи для несуттєвих небезпек;

*ККТ – критична контрольна точка; БПІ – базова програма-передумова; КТ – контрольна точка.

Валідація плану HACCP

Валідацію плану HACCP проводять для того, щоб переконатися, що він є достатньо детальним і точним. Якщо при проведенні валідації виявляється, що план є неповним або неточним, необхідно ввести зміни. Форма для проведення валідації плану HACCP представлена нижче:

Частота проведення валідації:

- Перед першим застосуванням плану HACCP;

- Зміни у законодавстві;

- Зміни асортименту харчового продукту;

- Зміни технологічного процесу та/або допоміжних процесів;

- Після змін у плані HACCP.

Якщо регіональною групою HACCP було прийняте рішення провести повторну валідацію плану HACCP на об'єктах, то цей обов'язок покладається на адміністрацію магазинів регіону.

Уповноважена особа (керуючий/заступник керуючого) повинен надрукувати форму «Валідація плану HACCP» та послідовно відповідаючи на питання провести валідацію. Усі акти валідації повинні зберігатися на магазині.

Таблиця 2.3.

Протокол валідації плану HACCP

Адреса магазину: _____

Цех: _____

ПИТАННЯ

ТАК НІ

ПОЯСНЕННЯ

Чи вірно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу?

Чи всі небезпечні фактори визначені вірно?

Чи є заходи контролю?	НУБІП України
Чи вірно були визначені ККТ/КТ?	НУБІП України
Чи вірні критичні межі?	НУБІП України
Чи наявні процедури моніторингу?	НУБІП України
Чи наявні коригуючі дії і чи зрозумілі вони для відповідних працівників?	НУБІП України
Чи ведуться відповідні протоколи?	НУБІП України
Чи контролює план НАССР всі небезпечні фактори, якщо дотримуватися його?	НУБІП України

Примітки (за наявності):

НУБІП України

ПІБ особи, що проводила валідацію: _____	
Посада: _____	
Підпис _____	Дата: ____ / ____ / ____ р.

НУБІП України

НУБІП України

Верифікація плану HACCP

Верифікація плану HACCP призначена для:

- Забезпечення ефективного впровадження плану HACCP;
- Перевірка, чи план HACCP виконується постійно;
- Перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Для проведення верифікації група HACCP використовує таку інформацію:

- Результати лабораторного моніторингу харчових продуктів;
- Результати моніторингу ККТ;
- Результати проведення аудитів, інспекцій, внутрішніх перевірок;
- Перевірку ведення записів;
- Аналіз відхилень;
- Перевірку роботи відповідального персоналу.

Частота проведення верифікації 1 раз/квартал або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх безпеку.

РОЗДІЛ 3 РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

3.1 Аналіз змісту плану HACCP

Дійсна програма розроблена згідно Наказу МінАгрополітики України N 1704/22016 від 01.10.2012р., Закону України «Про якість та безпеку харчової продукції» від 20.09.2015р. та міжнародних практик щодо впровадження HACCP в магазинах «Сільпо».

Програма встановлює вимоги до забезпечення безпеки харчової продукції в процесі її виробництва (виготовлення) із застосування принципів HACCP (Аналізу небезпек та критичних контрольних точок – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Принцип 1. Проведення аналізу ризиків

Ідентифікація потенційного ризику або ризиків (небезпечних факторів), які пов'язані з виробництвом продуктів харчування, починаючи з отримання сировини до кінцевого споживання – концепція «Від лану до столу» (отримання, обробка, переробка, зберігання та реалізація).

Принцип 2. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ)

Аналіз контрольних точок за ступенем ризику для визначення критичних, з метою встановлення посиленого контролю для подальшої мінімізації ризику.

Принцип 3. Визначення критичних меж для кожної ККТ

Для кожної критичної контрольної точки (ККТ) потрібно встановити критичні межі, які означають мінімальний та максимальний рівень небезпечного фактору. Недотримання встановлених критичних меж призводить до небезпеки готового продукту.

Принцип 4. Розробка системи моніторингу ККТ

Регулярне проведення заходів (спостережень, вимірювань, досліджень) та їх фіксація з метою контролю меж ККТ та своєчасним реагуванням.

Принцип 5. Розробка коригуючих дій (КД)

Перелік дій для усунення негативних результатів моніторингу (усунення порушень).

Принцип 6. Розробка процедур перевірки концепції HACCP

Перелік регулярних планових дій, за допомогою яких контролюється дотримання та виконання вимог Книги HACCP.

Принцип 7. Ведення записів та документування концепції HACCP

Принцип полягає у виборі способу документування всіх процедур та записів, які стосуються концепції HACCP (інструкції, процеси, протоколи, чек-листи та інше).

Метою HACCP є виробництво безпечної продукції.

План HACCP містить інформацію про усі критичні контрольні точки, визначені на виробництвах мережі, а саме:

1. Загальні відомості про ККТ: № листа та ККТ, етап технологічного процесу, передбачуваний спосіб моніторингу;
2. Об'єкт контролю: назва ККТ, суттєвий небезпечний фактор, критичні межі для цієї ККТ;
3. Моніторинг ККТ: предмет моніторингу, способи моніторингу, періодичність проведення моніторингу, відповідальний за моніторинг;
4. Коригодочі дії (КД): коригуючі дії, протокол виконання коригуючих дій, спосіб перевірки ефективності моніторингу.

«Книга HACCP. Том 3. План HACCP(Виробництво)» є частиною низки документів присвячених впровадженню принципів HACCP у мережі «Сільпо».

У разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, процедури, що засновані на принципах HACCP, переглядаються та оновлюються.

Сфера поширення та відповідальність: Документ поширюється та призначений для вивчення працівниками виробничих цехів, завідувачами відділів, адміністрацією магазину, членами груп HACCP мережі «Сільпо».

НУБІП УКРАЇНИ

Класифікація небезпечних факторів, пов'язаних з харчовими продуктами згідно НАССР

Згідно НАССР небезпечні фактори класифікують за трьома типами:

біологічні (Б), хімічні (Х), фізичні (Ф).

НУБІП УКРАЇНИ

При подальшому визначенні небезпечних факторів важливо розуміти, що до небезпечних факторів відносяться тільки ті, які можуть спричинити розлади здоров'я, захворювання або травми людини. Багато інших умов також

надзвичайно небажані, їх слід контролювати, однак поки ці умови не мають

безпосереднього впливу на харчову продукцію, вони не включаються до плану НАССР.

НУБІП УКРАЇНИ

Таблиця 3.1.

Класифікація небезпечних факторів

Біологічні небезпечні фактори (Б)	Хімічні небезпечні фактори (Х)	Фізичні небезпечні фактори (Ф)
Мікробіологічні: патогенні та умовно патогенні бактерії, віруси, паразити та одноклітинні організми, плісняви, водорості, пріони тощо.	Мийні засоби, фарби, міграція пластифікаторів з упаковки, пестициди, алергени, важкі метали, нітрати, мікотоксини, харчові добавки, ветеринарні препарати (антибіотики, гормони тощо), міграція пластифікаторів з упаковки та інше.	Сторонні предмети: екло, метал, каміння, дерево, пластмаса, пір'я, волосся, пліснява, екскременти гризунів, бруд тощо.

НУБІП УКРАЇНИ

Таблиця 3.2.

Перелік небезпечних факторів та їх вплив на здоров'я людини

Небезпека	Пояснення негативного впливу на здоров'я людини
Мікотоксини	Високотоксичні речовини, які здатні викликати онкологічні захворювання, вражають нервову, серцево-судинну, кровотворну системи, печінку.

НУБІП УКРАЇНИ

НУБІП України

Продовження таблиці 3.2.

Пестициди	Здатні накопичуватися у жировій тканині та довготривало впливати на здоров'я людини, викликаючи, наприклад, репродуктивні та неврологічні розлади.
Антибіотики: левоміцетин, тетрациклін, стрептоміцин, пеніцилін	Антибіотики у малих, значно нижче лікувальних, дозах здатні викликати дизбактеріоз (порушення балансу мікрофлори кишківника людини), сприяють розвитку алергічних реакцій та формуванню груп мікроорганізмів, стійких до дії антибіотиків.
Сторонні домішки: скло, пластик, камінці, гілки, дерево, залізо, кісточки, тощо	При потраплянні дрібних, негострих предметів (менше 0,5-1 мм) з'являються неприємні відчуття. У випадку потрапляння предметів більшого розміру або з гострими краями можливе пошкодження зубів, ротової порожнини, стравоходу та шлунку, кровотеча.
Потенційно патогенні та патогенні мікроорганізми: БГКП, стафілококи, бактерії роду Протея, Сальмонелла, плісняви, дріжджі	Патогенні мікроорганізми здатні викликати харчові отруєння, у тому числі у вигляді масових захворювань. <i>S.aureus</i> виділяє стафілококовий ентеротоксин, який викликає інтоксикацію. При сальмонельозі у більшості випадків наявні такі симптоми: підвищення температури, загальна слабкість, головний біль, нудота, блювота, біль у животі, діарея.
Залишки мийних та дезінфікуючих засобів	При дезінфекції обладнання використовуються засоби на основі четвертинних амонійних сполук, перекису водню та ізопропілового спирту.

Біологічні небезпечні фактори

Як правило, існує більш ніж один фактор, що може впливати на ступінь ризику. На визначення ризику, може впливати умови обробки, якій підлягає харчовий продукт. Харчовий продукт, який піддається тепловій обробці, зменшує ступінь ризику або небезпеки виникнення хвороби.

Хімічні небезпечні фактори

Хімічні небезпечні фактори також можуть викликати харчові захворювання, хоча, як правило, уражають меншу кількість осіб. Забруднення хімічного характеру може трапитися на будь-якому етапі процесу виробництва та обробки. Потенційний ризик для споживачів підвищується, коли вміст хімічних речовин не контролюється, або коли рекомендовані норми перевищуються.

Фізичні небезпечні фактори

Як правило, фізичні небезпечні фактори створюють проблеми лише для окремих споживачів чи незначної їх кількості. Такі фактори призводять до таких особистих поранень як зламаний зуб, порізаний рот чи випадки задущення. Саме на фізичні небезпечні фактори споживачі скаржаться найчастіше, бо травма виникає одразу або незабаром після споживання їжі і джерело небезпеки виявити легко.

Оскільки концепція НАССР стосується тільки безпеки харчових продуктів, в її межах повинні розглядатися ті фізичні забруднення, що здатні призвести до поранень, зокрема скло, метал чи предмети, які можуть викликати удупчення споживача. Але будь-які сторонні фізичні включення можуть стати причиною потрапляння мікроорганізмів у продукт.

В ході аналізу були визначені критичні контрольні точки на ділянці «Кулінарний цех» та сформовані робочі листи НАССР методом «Дерева рішень».

Робочий лист НАССР містить вичерпну інформацію про відповідну критичну точку та є обов'язковим для знання його працівниками відповідної

ділянки

Таблиця 3.3.

Робочий лист НАССР

Робочий лист НАССР №1	ККТ №1	Технологічний процес: Реалізація
Об'єкт контролю		
Критична контрольна точка (ККТ)	Реалізація	
Небезпечний фактор	Патогенні м/о	
Критичні межі	1. Охолоджена продукція: від 0°C до 6°C; Заморожена продукція: мінус 18 ± 3°C. 2. Відповідно до ТК виду продукту	

Моніторинг	
Предмет моніторингу	1. Температурні режими; 2. Строки придатності
Спосіб моніторингу	1. Температура на холодильному обладнанні контролюється вимірюванням термометром, відповідна інформація вноситься до Журналу контролю температурних режимів. 2. Строки придатності контролюється за допомогою внесення інформації у забірний лист, до бази даних. В забірний лист вносять інформацію про всю виготовлену продукцію, яка передається для реалізації в торговий зал.
Періодичність	1. Температура: 3 рази/день. 2. Строки придатності: 1 раз/день.
Відповідальний	Завідувач відділу, продавець відділу
Коригуючі дії (КД)	
Коригуючі дії	1. Невідповідність температурних режимів в холодильному обладнанні: терміново повідомити керуючого магазину та сервісну компанію про причину та характер невідповідності; перемістити продукцію в інше ХО з відповідними температурними режимами; в разі виявлення невідповідної продукції діяти згідно з "Технологія списання товару". 2. Протермінована продукція має бути негайно вилучена з реалізації, подальше поводження згідно з "Технологія списання товару". 3. Продукція, пошкоджена під час фасування, підготовки до реалізації/викладення, та не підлягає подальшій реалізації - має бути списана
Протокол виконання КД	Протокол: Контроль умов зберігання продукції Протокол: Забірний лист Інструкції: «Контроль умов зберігання та реалізації продукції». «Інструкція по задовненню заборного листа». Додаток: «Рекомендовані температурні режими зберігання харчових продуктів».
Перевірка ефективності моніторингу	Внутрішні аудиту; Періодичний відбір продукції для лабораторних досліджень

3.2 Аналіз відповідності документів та записів НАССР

Політикою компанії щодо безпечності харчових продуктів є встановлення рівня виконання вимог згідно Наказу МінАгроПолітики України N 1704/22016 від 01.10.2012р., Закону України «Про якість та безпечність харчової продукції» від 20.09.2015р. та міжнародних практик щодо впровадження НАССР [1].

Відповідно до цього, даним підприємством було розроблено «Книгу НАССР» «Книга НАССР» мережі магазинів «Сільпо» має розгалужену структуру, що представлена нижче, та загалом поділяється на 4 книги:

1. **Книга НАССР. Основні положення** – описує архітектуру Книги НАССР, її основні положення, терміни, принципи, визначає відповідальність.

2. **Книга НАССР. Том 1. Базові програми-передумови** – описано базові умови для забезпечення безпечності продукції мережі магазинів «Сільпо».

3. **Книга НАССР. Том 2. Група НАССР** – включені положення про групи НАССР, їх відповідальність, представлена методологія аналізу небезпечних факторів (ризиків), методологію визначення критичних контрольних точок (ККТ), ключова інформація щодо управління системою НАССР

4. **Книга НАССР. Том 3. План НАССР (Виробництво)** – описано застосування принципів НАССР на кожному типі виробництва, що включає в себе: проведення аналізу ризиків, визначення ККТ, визначення критичних меж для кожної ККТ, систему моніторингу, коригувальні дії, процедури підтвердження функціонування системи, її документування.

Сфера поширення діяльності:

○ Книга НАССР. База – поширюється на всі типи магазинів, групи НАССР (регіональні управління, управління мережі).

○ Книга НАССР. Том 1. Базові програми-передумови – поширюється на весь магазин, в тому числі на виробничі цехи, групи НАССР (регіональні управління, управління мережі).

Книга НАССР. Том 2. Група НАССР – поширюється на групи НАССР: (регіональні управління, управління мережі).
 Книга НАССР. Том 3. План НАССР (Виробництво) – поширюється на всі типи виробничих цехів магазину, а також на групи НАССР: (регіональні управління, управління мережі).

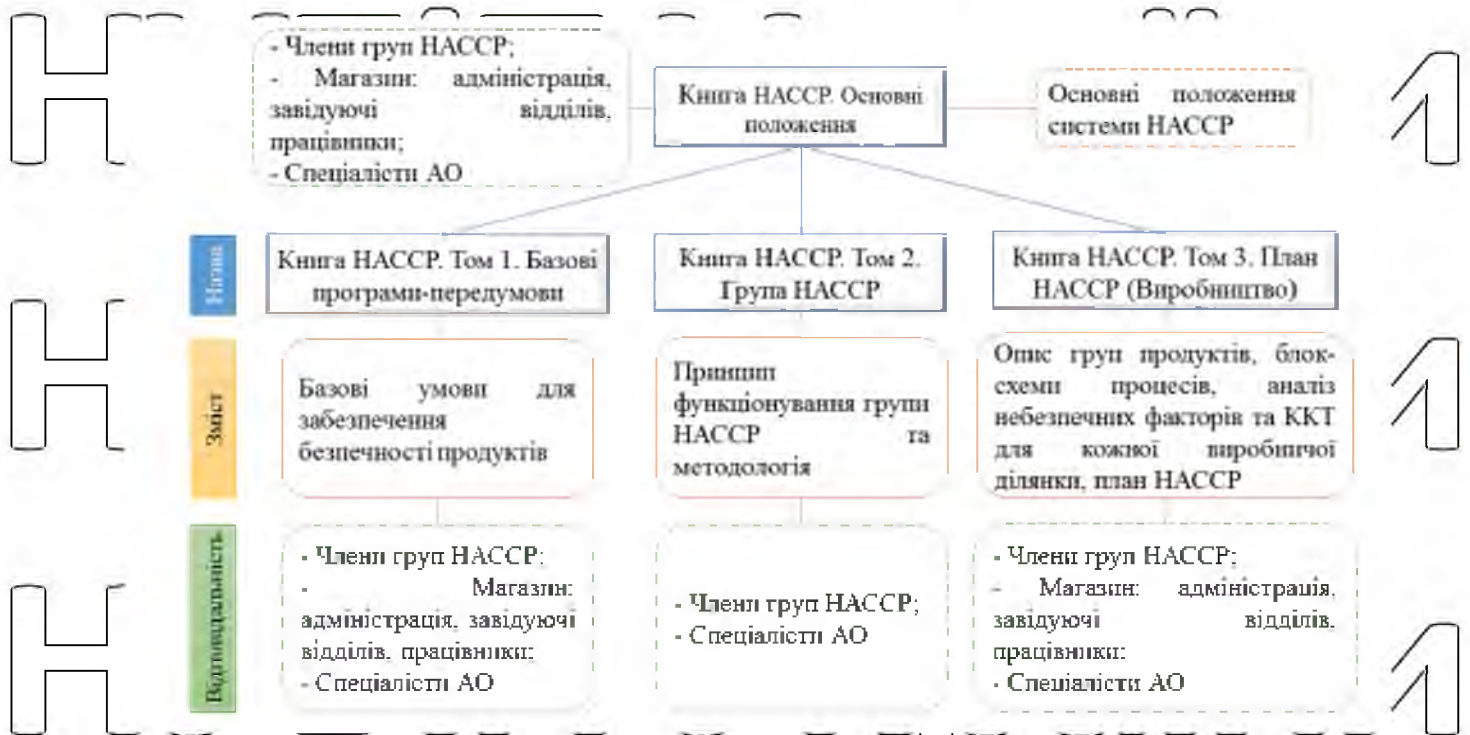


Рис. 3.1. Схема архітектури Книги НАССР

Відповідальність:
 Відповідальність за дотримання і впровадження елементів системи управління якості та безпеки харчових продуктів згідно законодавчих вимог та належного функціонування впровадженої системи НАССР в мережі ТОВ «СІЛЬПО-ФУД» покладається на групи НАССР, згідно Наказу ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».
 Книга НАССР. Том 1. Базові програми-передумови – відповідальність за дотримання вимог програми-передумови системи НАССР на об'єкті покладається на керуючого.

- Відповідальність за проведення інструктажів, контроль дотримання вимог програми-передумови системи НАССР та ведення відповідної документації покладається на завідуючого відділом або виконуючого обов'язки завідуючого (кожного на своїй ділянці).

- Виконання вимог програми-передумови системи НАССР покладається безпосередньо на працівників магазину відповідно своїй ділянці.

○ Книга НАССР. Том 2. Група НАССР – відповідальність за впровадження, контроль дотримання елементів системи НАССР поширюється на групи НАССР: (регіональні управління, управління мережі).

○ Книга НАССР. Том 3. План НАССР (Виробництво) – відповідальність за впровадження та контроль покладається на групи НАССР: (регіональні управління, управління мережі).

- Відповідальність за дотримання вимог системи НАССР та впровадження на об'єкті покладається на керуючого та заступника (-ів) керуючого;

- проведення навчання своїх працівників, дотримання вимог, ведення відповідної документації - на завідуючого відділом або виконуючого обов'язки завідуючого (кожного на своїй ділянці).

- виконання вимог системи НАССР – працівники магазину відповідно своїй ділянці.

Положення про робочу групу НАССР

Загальні положення

– Дійсне положення регулює діяльність групи НАССР в мережі ТОВ «СМБПО-ФУД».

– Групи НАССР створюються з метою здійснення координації діяльності

Мережі у сфері забезпечення функціонування та підтримання системи

НАССР, що відповідає Наказу Міністерства Аграрної Політики України N 1704/22016 від

01.10.2012р. Закону України «Про якість та безпеку харчової продукції» від 20.09.2015р.

Група НАССР є постійно діючим органом, призначеним для вирішення питань, пов'язаних з розробкою, впровадженням та підтриманням системи НАССР в робочому стані;

- У своїй діяльності група НАССР керується внутрішніми та зовнішніми нормативними документами (інструкціями, стандартами, положеннями).
- Рішення, прийняті та узгоджені групою НАССР є обов'язковими для виконання підрозділами та співробітниками Мережі.

Основні завдання групи НАССР

- Координація робіт впровадженню, підтриманню в робочому стані та удосконаленню концепції НАССР.
- Розгляд питань, пов'язаних з підвищенням якості та безпеки продукції.
- Аналіз результатів моніторингу концепції НАССР.
- Оцінка ефективності функціонування концепції НАССР.
- Планування заходів по постійному вдосконаленню концепції НАССР.

Структура

- До складу групи НАССР входять співробітники згідно Наказу директора ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».
- З числа членів групи НАССР призначається керівник та технічний секретар.
- За необхідності функції керівника та технічного секретаря можуть бути суміщені.
- На засідання групи НАССР можуть бути запрошені спеціалісти будь-якого підрозділу Мережі для глибшого розгляду питань порядку денного.

Нижче відображено структуру взаємодії груп НАССР та основні функції регіональних груп НАССР мережі ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».

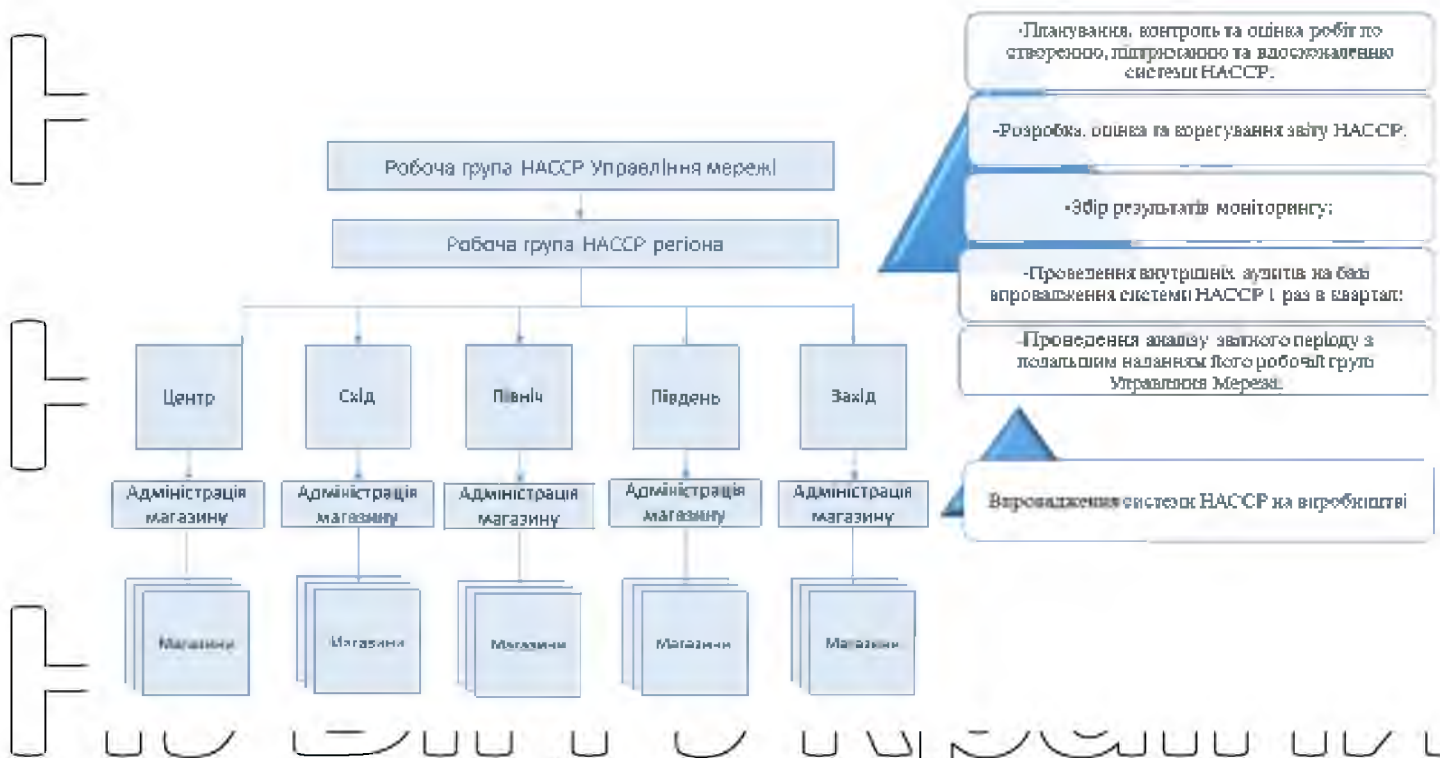


Рис. 3.2. Структура взаємодії між групами HACCP

Функції

Керівник групи HACCP виконує наступні функції:

Координує роботу групи;

- Забезпечує виконання погодженого плану;
- Не допускає та нейтралізує конфлікти всередині групи;
- Формує підсумковий звіт по роботі групи та надає групі Управління мережі.

Обов'язки технічного секретаря:

- Організація засідань групи;
- Реєстрація учасників групи на засіданнях;
- Ведення протоколів рішень, прийнятих робочою групою.

Група HACCP виконує наступні функції:

- Планування, контроль та оцінка робіт по створенню, підтриманню та вдосконаленню концепції HACCP;
- Збір результатів моніторингу;

– Проведення внутрішніх аудитів на базі впровадження концепції НАССР 1 раз в квартал;
– Проведення аналізу звітного періоду з подальшим наданням його робочій групі Управління Мережі;

Організація робіт

– Група НАССР управління мережі організує зустрічі 1 раз на тиждень, під час яких: аналізує роботу регіонів, розробляє, оновлює внутрішні процедури і інструкції стосовно діючої концепції НАССР, погоджує та надає регіонам.

– Група НАССР регіонального управління організує зустрічі 1 раз на квартал, під час яких: проводить моніторинг, аналізує статистичні дані свого регіону, формує звіт та надає групі НАССР управління мережі.

Приклади документів та записів НАССР, які запроваджені та використовують в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд»:

Місце контролю	Температура в різних частинах продукту	Температура, °С				Вологість, %			
		1	2	3	4	1	2	3	4

Рис. 3.3. Лист «Контроль умов зберігання продукції»

Код	Назва	№	Стан	Діагноз	Вага		Кількість		Вартість		Вартість		Вартість		Вартість		Вартість	
					кг	шт	шт	шт	гр	гр	гр	гр	гр	гр	гр	гр	гр	гр
20752	Сирок Мясно-кисломолочний сирок	1	1	1	120	300												
112207	Паростки з м'ясом	1	1	1	300	320	120	120	300	300								
112208	Паростки з картоплею	1	1	1	300	300	120	120	300	300								
112197	Паростки з м'ясом	1	1	1	300	300	120	120	300	300								
60042	Сирок Абрикосовий з м'ясом Т	1	1	1														
60041	Сирок Абрикосовий Т	1	1	1														
60040	Сирок Бородинський Т	1	1	1														
60034	Сирок Катувський Т	1	1	1														
60043	Сирок Лего Т	1	1	1														
60045	Сирок Мясний Т	1	1	1														
49074	Сирок овинний з картоплею	1	1	1	1130	1030												
47904	Сирок овинний з картоплею	1	1	1	1130	1030												
47788	М'ясо	1	1	1	300	300												
42155	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1300												
49065	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1338												
49075	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1336												
42148	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1300												
49067	М'ясо з картоплею та сиром	1	1	1	300	1300												
49071	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1300												
18004	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1359												
19009	М'ясо з картоплею та сиром	1	1	1	300	1300												
18544	М'ясо з картоплею	1	1	1	300	1300												

Рис. 3.4. Забірний лист

Перевірка органолептичних показників здійснюється згідно технологічних карт.

Затверджено:

Директор
ТОВ "Фезі-Фуд"
Мирошук Д.Б.

_____ 2012р.
М.П.

Кодети домашні №90745

(технологічна карта з вартісними показниками)

Найменування сировини	Витрати на сировину на 1,0 кг готового виробу		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто (гр)	нетто (гр)	
Сирок (доказка)	416,7	400	Сировина доброї якості та відповідна вимогам діючих державних і галузевих стандартів технічних умов та інших нормативно-технічних документів
Філе курчаче	177	170	
Батон пшеничний	163	140*	
Цибуля ріпчаста	350	295/230*	
Масло рослинне для жарки	20	20	
Сіль	8	8	
Порошок часничний	2	2	
Масло рослинне	70	70	
Маса сировини:	1206,8	1210	
Маса готового виробу:		1 000	

*Вага жареної цибулі та замороженого батона.

Підприємство підготувало і обробило сировину відповідно до вимог технологічних карт та при дотриманні санітарних правил

Рис. 3.5. Приклад технологічної карти.

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо пропускають через м'ясорубку, додають смажену рпичасту цибулю, батон шпечичий (замочений та віджатий) та яйця. Заправляють спеціями. Формують котлети по 0.100-0.110кг. в ф. продовгуваті форми та смажать звичайним способом. Форма "листка". До готовності доводять в пароконвектоматі на протязі 10-15 хв.

Характеристика готової страви або виробу.

Зовнішній вигляд:	Форма "листка", верхня скоринка відзолотистого до світло-коричньового кольору. Без тріщин та ломаних країв.
Консистенція:	Скоринка- хрумка, м'ясного фаршу - щільна, але не тверда.
Запах та смак:	Властивий жареному виробу із рубленого м'яса, в міру солений. Без стороннього привкусу та запаху
Мікробіологічні показники для даного виду страви(виробу), які нормуються	Продукція виготовляється згідно з діючими нормативними вимогам: ТУ У 15.1-25294089-002 - 2002

Розроблено: _____ Провідний технолог: _____

(підпис) (ПІП)

Відповідальна особа по підприємству:

Керуючий магазином: _____

(підпис) (ПІП)

Продовження рисунка В.5

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

відділ КУЛІНАРІЯ

магазин №9

"Сільпо", м.Київ

пров.Карельський,3

ТОВ "ФОЗЗІ-ФУД"

Форма журналу контролювання якості кулінарних виробів (для користування у відділах "Кулінарія")									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9
№ п/п	Дата та час виготовлення	Маса партії (нетто, кг)	Найменування продукції	Зовнішній вигляд, смак і запах, консистенція, вид на розрізі	Наявність сторонніх домішок у салатях	Відповідність маркування та цілісність пакування (для запечатаних виробів), маса од. виробу для виробів (нетто, г), які реалізуються	Температура в товщі продукту (для охолоджених та заморожених)	Зуваження/підписи щодо відповідності вимогам нормативного документу	Підпис відповідальної особи
10	20.5.16	2,280	с. з картопл.	б/р/б	б/р/б	-	+4	-	/
11	20.5.16	2,280	с. Вершков.	б/р/б	б/р/б	-	+6	-	/
12	20.5.16	6,910	с. Фрітос	б/р/б	б/р/б	-	+4	-	/
13	22.5.16	1770	с. картопл.	б/р/б	б/р/б	-	+4	-	/
14	22.5.16	10,300	с. картопл. / картопл.	б/р/б	б/р/б	-	+6	-	/
15	22.5.16	3,220	с. картопл. / картопл.	б/р/б	б/р/б	-	+4	-	/

Рис. В.6. «Журнал контролювання якості готової продукції відділу кулінарія»

Блок виробництва «Кулінарний цех»

Відповідальність за виконання та знання положень даного документу покладається безпосередньо на працівників, завідуючих відділами та заступників завідуючих відділом виробничих ділянок напряму «Кулінарний цех» та адміністрації магазинів мережі «Сільпо».

Таблиця 3.4

Характеристика групи продуктів

Показник	Кулінарний цех
Група продуктів	Кулінарні страви: 1. Кури гриль. 2. Страви з риби. 3. Страви з м'яса та птиці. 4. Напівфабрикати з м'яса, птиці, охолоджені. 5. Копчені, запечені продукти з крупнокускового м'яса. 6. Вироби в оболонці (пельмені, вареники, манти, млинці) 7. Салати, холодні страви, закуски. 8. Гарніри. 9. Пасга 10. Бутерброди, гамбургери, хот-дог. 11. Солодкі страви, десерти. 12. Фруктова нарізка 13. Безалкогольні напої
Продукти	Страви з м'яса та птиці, кури гриль, страви з риби; М'ясо копчене крупний кусок, ковбаси, рулети копчені, тушка та м'ясо птиці копчене, вироби з субпродуктів, ковбаси ліверні, кров'янки, паштети, м'ясний хліб. Гарніри. Вареники, пельмені, млинці, голубці. Холодні страви і закуски. Солодкі страви (пудинги, желе, креми), безалкогольні напої (узвари, компоти, лимонади, фреші, молочні коктейлі). Охолоджені кулінарні н/ф (голубці, рульки, котлети в паніровці)
Тип продукту. Передбачене використання Неправильне зберігання чи використання призводить до	Готова до споживання продукція. Недотримання умов зберігання та строків реалізації призводить до зміни органолептичних показників та показників безпеки, як наслідок, псування продуктів.
Цільова група споживачів	Широке коло споживачів

НУБІП України

Початкова точка процесу

Прихід та вивантаження сировини та інгредієнтів. Для окремих магазинів - прихід готових кулінарних страв.

Продовження таблиці 3.4.

Кінцева точка процесу	Реалізація та/або вивантаження готових кулінарних страв.
	ТУ У 15.2 25294089-007:2005 Продукція кулінарна з риби та морепродуктів.
	ТУ У 15.8 25294089-005:2004 Вироби в оболонці з начинками
	ТУ У 15.1 25294089-002:2002 Вироби кулінарні, м'ясні.
	ТУ У 15.8 25294089-009:2005 Вироби кулінарні. Солодкі страви.
	ТУ У 15.3 25294089-001:2001 Салати з овочів, салати закусочні, салати десертні.
	ТУ У 15.8 001776895-004:2009 Продукція кулінарна, страви обідні, перші страви, другі страви та гарніри
	ТУ У 15.2 001776895-003:2009 Продукція кулінарна Японської кухні.
	ТУ У 10.5 32294926-006:2015 Напівфабрикати для виробництва сирів, кисломолочних сирів та продуктів молокозмісних сирних сквашених.
	ТУ У 10.8 32294926-009:2016 Соуси
	ДСТУ 30390:95 Громадське харчування. Кулінарія.
	ДСТУ 4561:2006 Соуси ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини та баранини варені, копчено-варені, сирокопчені.
	ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. ДСТУ 4431:2005
	Делікатеси з м'яса поросят і телят.
	ДСТУ 4530:2005 Ковбаси напівкопчені з м'яса птиці.
	ДСТУ 4531:2006 Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені.
	ДСТУ 4069 Напої безалкогольні.
	Технологічні карти по приготуванню кулінарних страв.
	Інструкція "Порядок роботи з продукцією у відділі Кулінарія мережі "Сільпо". Температурний режим для реалізації кулінарної та гриль продукції.
	Основні вимоги до дефростації заморожених продуктів.
	Інструкція по жарці виробів у фритюрі і контролю якості фритюрних жирів.
	Інструкція по приготуванню курей Гриль в магазинах "Сільпо".
	Інструкція з виготовлення сирних тарілок. Інструкція з виготовлення сиру для піци.
	БЛП згідно «Книга НАССР. Том 1. Базові програми-передумови»

Нормативні документи

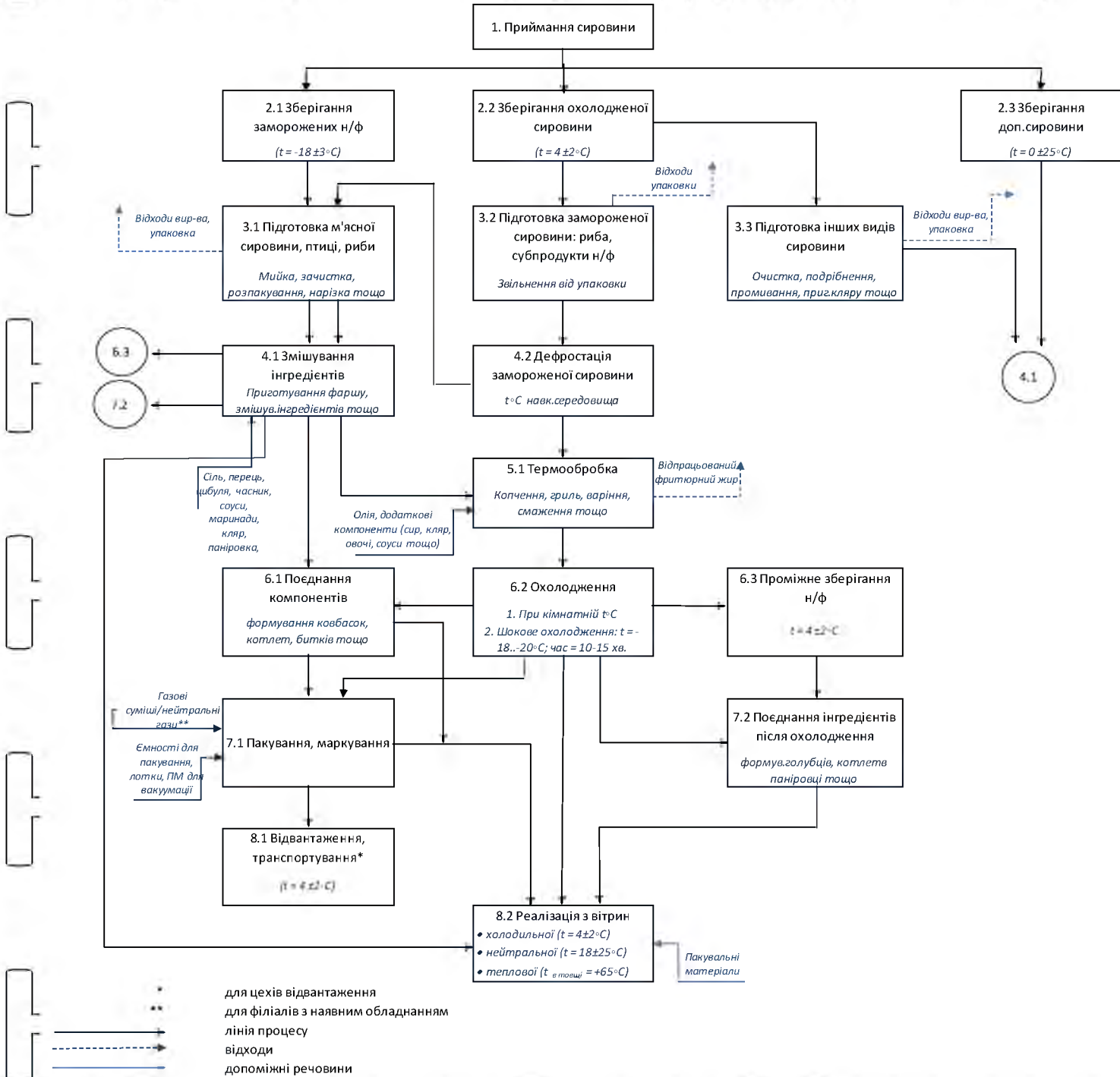


Рис. 3.7. Страви з риби; Страви з м'яса та птиці; Нівфабрикати з м'яса, птиці охолоджені

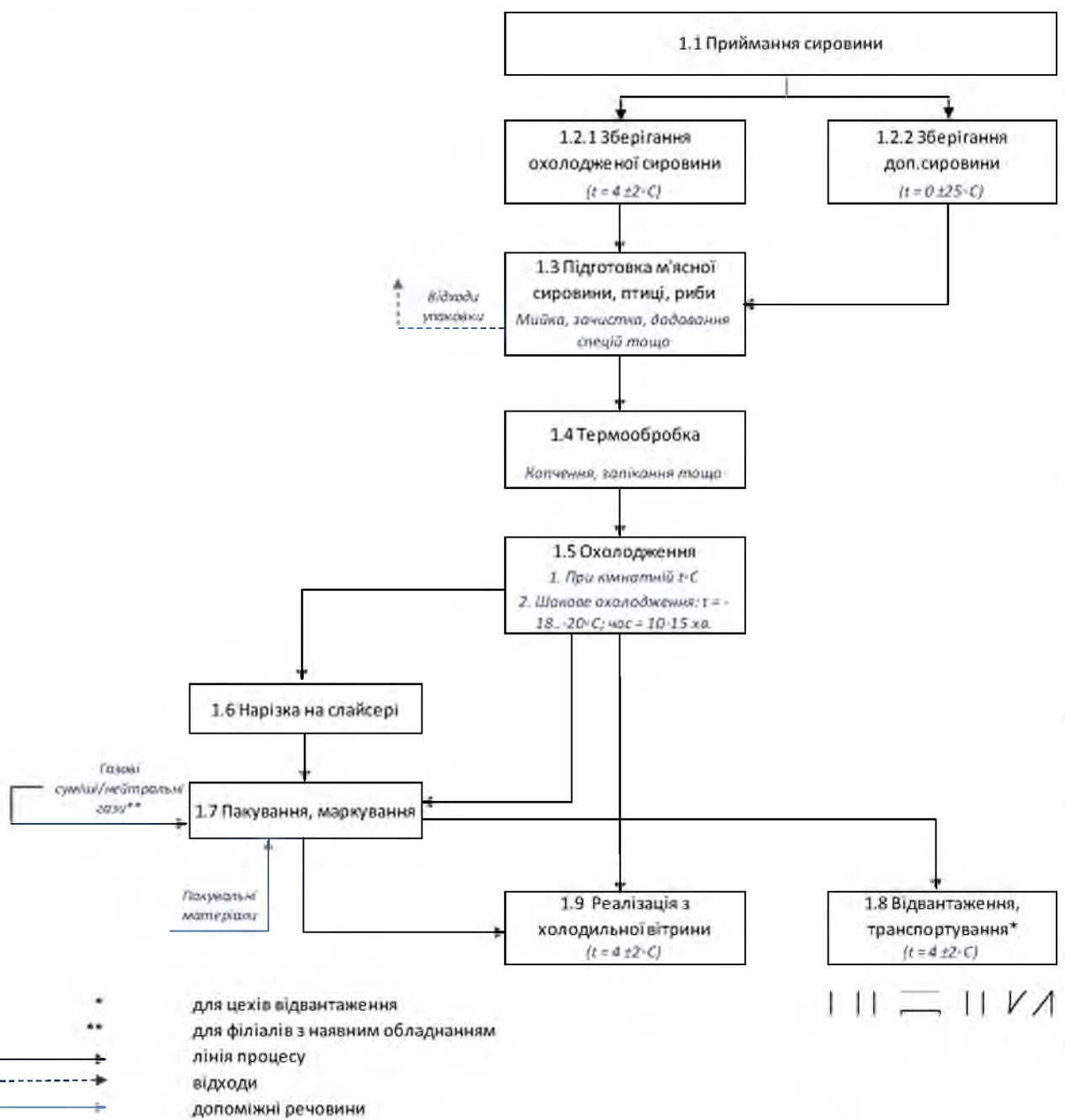
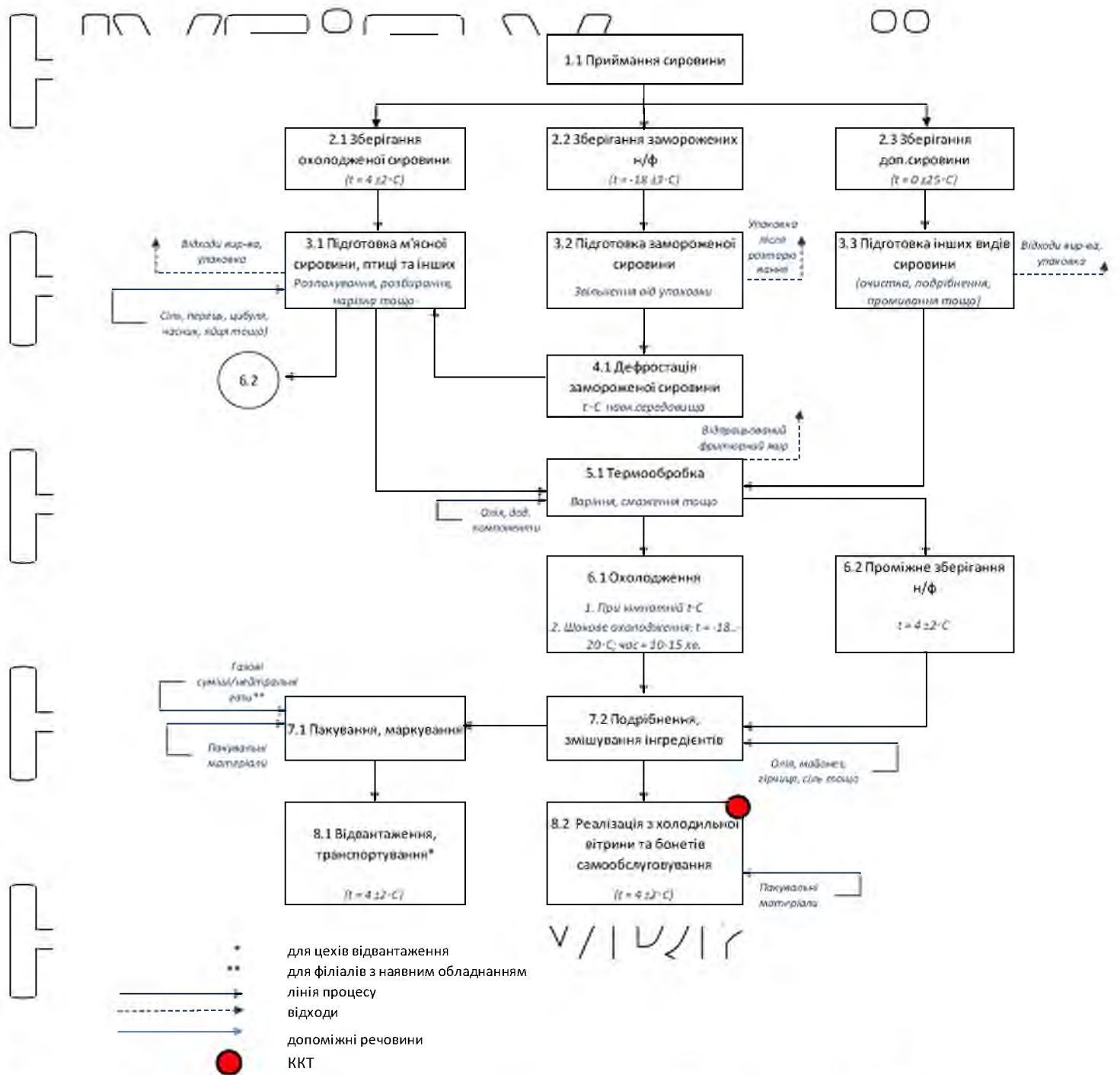


Рис. 3.7. Копчені, запечені продукти з крупношматкового м'яса

НУБІП України

НУБІП України



НУБІП України
Рис. Паста

НУБІП України
59

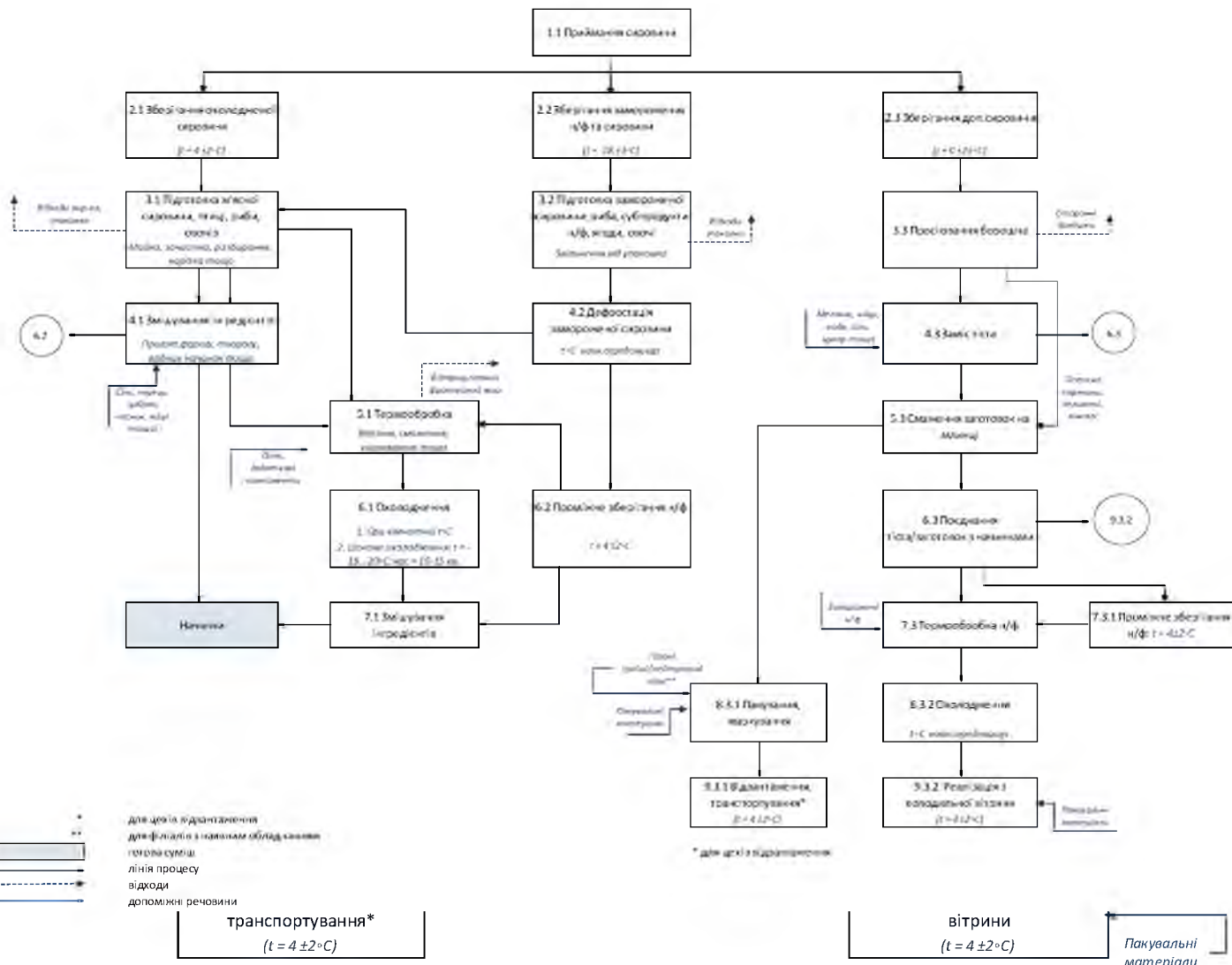


Рис. 3.9. Вироби в оболонці (манці з пшеничними, вареники, пельмені, манти, равіоли)

3.3 Аналіз дій та розроблення процедури верифікації

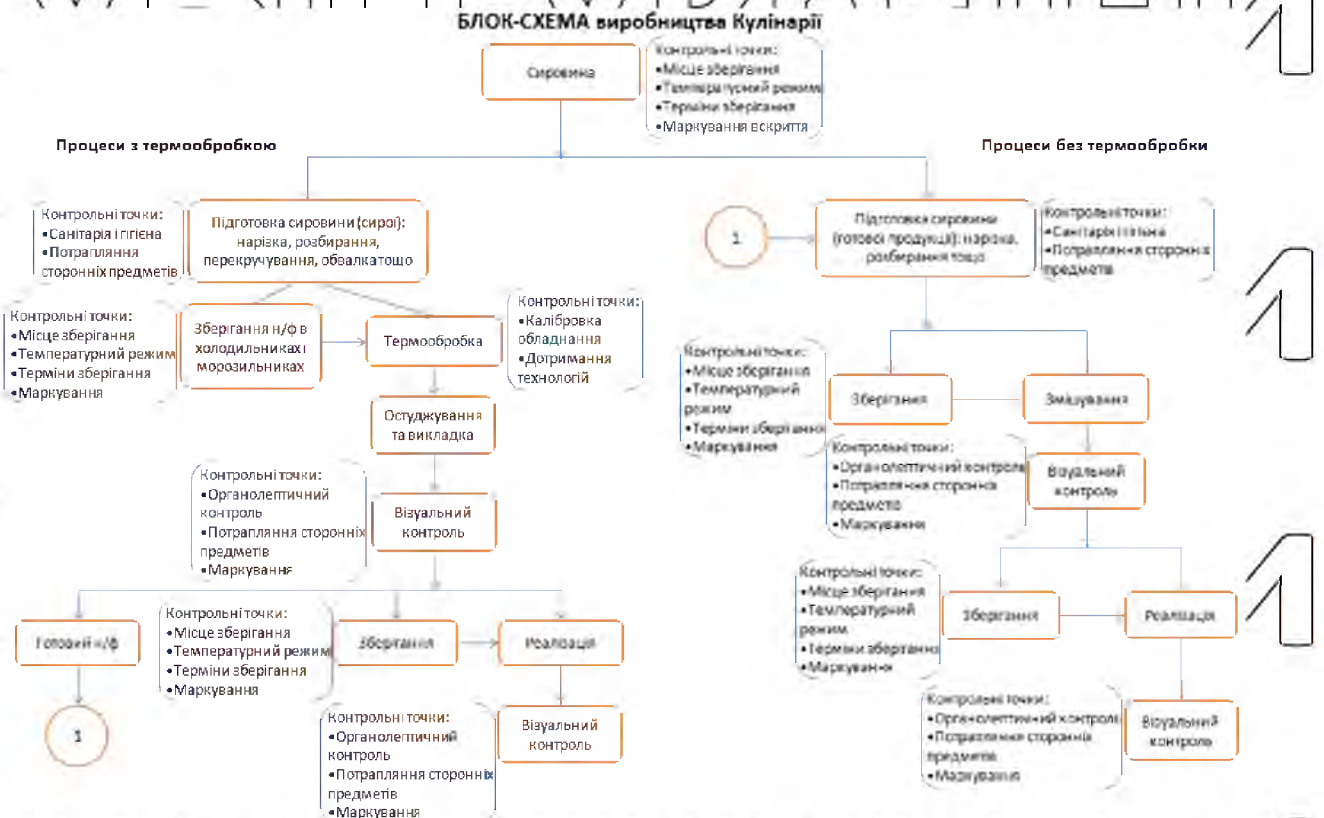


Рис. 3.10. Блок-схема виробництва відділу кулінарії

№ п/п	Найменування контрольних точок	Параметри	Коригувальні дії
1	Санітарія та гігієна	Чистота та безпечні умови виробництва.	Проведення додаткового прибирання та санобробки.
2	Дотримання технологій приготування	Належне виконання процесів, використання сировини і технологічних вимог.	Для приготування н/ф, дотримання стандартів, технологій. Невідповідність - зняття з процесу.
3	Контроль температурних режимів	Термін, залежно від температури +2+6°C, +18°C, +65°C	Органолептичний контроль. Прийняття рішення про реалізацію, або списання. Подальша дія залежно від рішення.
4	Контроль термінів зберігання	Термін, залежно від 12 до 36год	Органолептичний контроль. Прийняття рішення про реалізацію, або списання. Подальша дія залежно від рішення.
5	Контроль маркування	Інформативність в повному обсязі (дата та час, назва, термін, відповідальна особа)	Органолептичний контроль. Прийняття рішення про реалізацію, або списання. Подальша дія залежно від рішення.
6	Місце зберігання	Залежно від виду сировини, технологічного процесу	Органолептичний контроль, переміщення в належне місце зберігання.
7	Органолептичний контроль	Перевірка по органолептичним показникам, згідно технологічних карток	У разі невідповідності показників - зняття з реалізації.

Рис. 3.11. Контрольні точки та коригувальні дії

Принцип 6 концепції HACCP включає процедури верифікації (перевірки). Група HACCP впроваджує процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система HACCP працює правильно і ефективно. Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості у тому, що план HACCP базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними факторами, пов'язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується. Елементами верифікації (перевірки) є валідація (підтвердження) плану HACCP - отримання доказів того, що всі елементи плану HACCP є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів.

Якщо регіональною групою HACCP було прийняте рішення провести валідацію плану HACCP на магазинах, то цей обов'язок покладається на адміністрацію магазинів регіону.

Принцип проведення валідації плану HACCP:

1. Керуючий/заступник керуючого повинен надрукувати форму. Друкується та кількість форм, скільки цехів у магазині.
2. Послідовно відповісти на запитання у формі;
3. Завірити протокол підписом;
4. Зберігати на магазині у належному стані, надавати за вимогою аудитора.

Періодичність проведення валідації:

- Після першого затвердження концепції HACCP;
- При зміні технологічних процесів в магазині;
- При зміні асортименту продукції в магазині;
- При змінах у Книзі HACCP.

Хід роботи:

1. Чи вірно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу?

- Відкрийте блок-схему відповідного цеху,

- Проаналізуйте існуючі процеси у цеху, чи співпадають вони з представленою блок схемою.

- Відповідь введіть у таблицю - **Приклад А.1, Б.1**

Таблиця 3.5.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.1

Чи вірно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу?	ТАК	Блок-схема відображає процеси вірно: 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5, 7.2.7. Інші процеси (7.2.6, 7.2.8, 7.2.9, 7.2.10) відсутні у цеху.
--	------------	--

Таблиця 3.6.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.1

Чи вірно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу?	НІ	У цеху відбуваються процеси: 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5, 7.2.6, 7.2.7, 7.2.8, 7.2.9, 7.2.10. Блок-схеми відображають процеси вірно.
--	-----------	--

2. Чи всі небезпечні фактори визначені вірно?

- Відкрийте Додаток з аналізом небезпечних факторів відповідного цеху;

- Проаналізуйте чи всі вказані у таблиці небезпечні фактори враховані;

- Відповідь введіть у таблицю. – **Приклади А.2, Б.2**

Таблиця 3.7.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.2

Чи всі небезпечні фактори визначені вірно?	ТАК	Всі небезпечні фактори враховані у аналізі та відповідають дійсності
--	------------	--

Таблиця 3.8.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.2

Чи всі небезпечні фактори визначені вірно?	НІ	Враховано не всі небезпечні фактори, а саме: (перерахуйте які саме небезпечний фактор/на Ваш погляд не проаналізовано)
--	----	--

3. Чи є заходи контролю?

- Проаналізуйте етапи виробництва у цеху;
- Чи контролюється певним чином кожний з етапів виробництва?

Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.3, Б.3

Таблиця 3.9.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.3

Чи є заходи контролю?	ТАК	Небезпечні фактори контролюються на кожному етапі у даному цеху.
-----------------------	-----	--

Таблиця 3.10.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.3

Чи є заходи контролю?	НІ	Небезпечний фактор на етапі (вказати) не контролюється.
-----------------------	----	---

4. Чи вірно були визначені ККТ/КТ?

- Проаналізуйте етапи виробництва у цеху у відповідності з Робочим листом НАССР до виробництва (Книга НАССР. Том 3);

Чи вірно проставлені ККТ та КТ?

Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.4, Б.4

Таблиця 3.11.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.4

Чи вірно були визначені ККТ/КТ?	ТАК	ККТ та КТ визначено вірно у даному цеху
---------------------------------	-----	---

Таблиця 3.12.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.4

Чи вірно були визначені ККТ/КТ?	НІ	ККТ або КТ (вказати) була визначена невірно, тому що (вказати причину)
---------------------------------	----	--

5. Чи вірні критичні межі?

- Проаналізуйте критичні межі (показники), встановлені до ККТ у цеху у відповідності з Робочим листом НАССР до відповідного виробництва (Книга НАССР. Том 3);

- Чи вказані показники вірні для Вашого філіалу?

- Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.5, Б.5

Таблиця 3.13.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.5

Чи вірні критичні межі?	ТАК	Критичні межі, встановлені до ККТ визначені вірно та відповідають дійсності
-------------------------	-----	---

Таблиця 3.14.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.5

Чи вірні критичні межі?	НІ	Критичні межі до ККТ відрізняються/не відповідають дійсності
-------------------------	----	--

6. Чи наявні процедури моніторингу?

- Проаналізуйте процедури моніторингу (контролю), встановлені до ККТ у цеху відповідно до Робочого листа НАССР до відповідного виробництва (Книга НАССР. Том 3);

- Чи вказані процедури проводяться у цеху?

- Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.6, Б.6

Таблиця 3.15.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.6

Чи наявні процедури моніторингу?	ТАК	Процедури моніторингу проводяться цеху
----------------------------------	-----	--

Таблиця 3.16.

Чи наявні процедури моніторингу?	Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.6	НІ	Процедури моніторингу не проводяться у цеху
----------------------------------	----------------------------------	----	---

7. Чи наявні коригуючі дії і чи зрозумілі вони для відповідних працівників?

- Проаналізуйте, встановлені до ККТ у цеху відповідно до Робочого листа НАССР до відповідного виробництва (Книга НАССР. Том 3);
- Чи вказані процедури проводяться у цеху?

Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.7, Б.7

Таблиця 3.16.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.7

Чи наявні коригуючі дії і чи зрозумілі вони для відповідних працівників?	ТАК	Коригуючі дії наявні у цеху, працівники розуміють порядок дій при невідповідності
--	-----	---

Таблиця 3.17.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.7

Чи наявні коригуючі дії і чи зрозумілі вони для відповідних працівників?	НІ	Коригуючі дії наявні, працівники не розуміють що робити у випадку невідповідності. У зв'язку з цим проведено роз'яснювальну бесіду.
--	----	---

8. Чи ведуться відповідні протоколи?

- Перевірте згідно з Робочим листом НАССР чи ведуться відповідні протоколи (Книга НАССР. Том 3);
- Відповідь ввести у таблицю. – Приклад А.7, Б.7

Таблиця 3.18.

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.7

Чи ведуться відповідні протоколи?	ТАК	Протоколи ведуться/заповнюються регулярно
-----------------------------------	------------	---

Таблиця 3.19.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.7

Чи ведуться відповідні протоколи?	НІ	Протоколи ведуться не в повному обсязі. Проведено бесіду з персоналом/ситуацію відкоригована
-----------------------------------	-----------	---

9. Чи ведуться відповідні протоколи?

- Перевірте згідно з Робочим листом НАССР чи ведуться відповідні протоколи (Книга НАССР. Том 3);

- Відповідь ввести у таблицю. – **Приклад А.9, Б.9**

Таблиця 3.20

Якщо відповідь «ТАК»: Приклад А.9

Чи контролює план НАССР всі небезпечні фактори, якщо дотримуватися його?	ТАК	План НАССР контролює небезпечні фактори та дозволяє випускати безпечну продукцію за умов його дотримання
--	------------	--

Таблиця 3.21.

Якщо відповідь «НІ»: Приклад Б.9

Чи контролює план НАССР всі небезпечні фактори, якщо дотримуватися його?	НІ	План НАССР контролює не всі небезпечні фактори, а саме (вказати які), тому що (вказати причини чому їх треба контролювати).
--	-----------	---

10. Поле «Примітки (за наявності)»

Згідно Ваших відповідей у стовпчику «Пояснення» - описати свої коригуючі дії.

Протокол валідації можливо заповнити у цифровому варіанті, або від руки. Однак протокол необхідно завірити підписом відповідальної особи від магазину.

НУБІП УКРАЇНИ

Таблиця 3.22.

Протокол валідації плану HACCP

Адреса магазину: _____

Цех: _____

ПИТАННЯ	ТАК	НІ	ПОЯСНЕННЯ
Чи вірно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу?			
Чи всі небезпечні фактори визначені вірно?			
Чи є заходи контролю?			
Чи вірно були визначені ККТ/КТ?			
Чи вірні критичні межі?			
Чи наявні процедури моніторингу?			
Чи наявні коригуючі дії і чи зрозумілі вони для відповідних працівників?			
Чи ведуться відповідні протоколи?			
Чи контролює план HACCP всі небезпечні фактори, якщо дотримуватися його?			

НУБІП України

НУБІП України

Продовження таблиці 3.22.

Примітки (за наявності):

НУБІП України

ПІБ особи, що проводила валідацію: _____

Посада: _____

Підпис _____

Дата: _____

р. _____

НУБІП України

Після розроблення, впровадження та проведення процедури валідації наступним етапом буде розроблення процедури верифікації в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд»

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Н

ТОВ «СІЛЬПО - ФУД»



Н



Методика

Н

ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ



Н

**Система менеджменту безпеки харчових продуктів
ISO 22000:2018**



Н

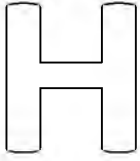


Н

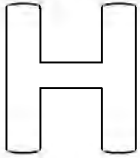


М.Київ 2021 р.

НУБІП України



ТОВ «СІЛЬПО - ФУД»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 2
		Зміна №

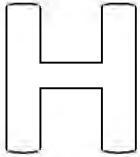


ТОВ «СІЛЬПО - ФУД»

Система менеджменту безпеки харчових продуктів ISO
22000:2018



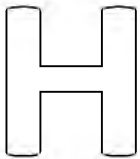
Затверджую:



Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
Генеральний директор	В.М. Костельман		"__"____2021 р.

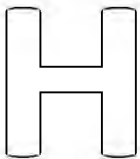


Введено в дію наказом № _____ від « » _____ 2021 р.



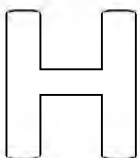
МЕТОДИКА СМБХП

ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ



Розроблено:

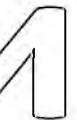
Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
Керівник групи безпеки	_____		"__"____2021 р.

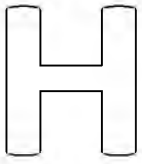


М. Київ

2021 р.

Ця Методика системи менеджменту безпеки харчових продуктів є ТОВ «Сільпо-Фуд». Тиражування (розмноження), передавання третім особам може здійснюватися тільки з письмового дозволу Генерального директора ТОВ «Сільпо-Фуд».



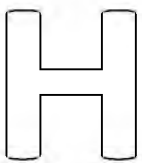
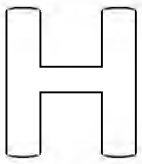
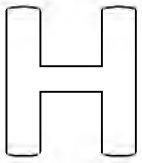
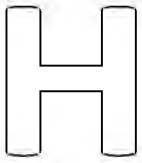
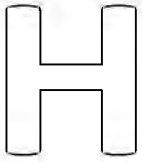


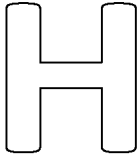
ТОВ «СІЛЬПО - ФУД»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 3
		Зміна №



ЗМІСТ

1 Вступ.....	4
2 Нормативні посилання.....	4
3 Терміни та визначення.....	4
4 Відповідальність.....	4
5 Загальні положення.....	5
6 Планування проведення процедури верифікації.....	5
7 Підготовка до проведення процедури верифікації.....	6
8 Проведення верифікації.....	6
9 Збір та обробка інформації.....	7
10 Документування результатів процедури верифікації.....	7
11 Контроль виконання коригувальних дій.....	8
12 Інформування.....	9
14 Протоколи.....	9
Протокол наради групи НАССР.....	15





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 4
		Зміна №



1 Вступ

Дана методика визначає порядок планування і проведення процедури верифікації (підтвердження) відповідності НАССР запланованими заходам, вимогам міжнародного стандарту ISO 22000:2018 та документації СМБХП, розробленої і затвердженої у ТОВ «Сільпо-Фуд». перевірки результативності впровадження і підтримки СМБХП.

Встановлений цією методикою порядок обов'язковий при проведенні процедури верифікації у ТОВ «Сільпо-Фуд». Дія даної методики поширюється на всіх посадових осіб ТОВ «Сільпо-Фуд», що беруть участь у функціонуванні СМБХП.



2 Нормативні посилання

У даній методиці використовуються положення наступних стандартів:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 07.02.2019

«Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства». Наказ № 219 від 24.07.2002.

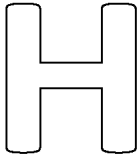
ISO 22000:2018 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.

ISO/TS 22002-2:2009 Prerequisite programmes on food safety.

ISO/TS 22003:2013 Food safety management systems — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (Вимоги до органів, які проводять аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів).

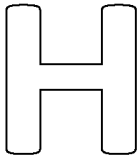
ДСТУ ISO 19011:2012 Настанова щодо здійснення аудиту систем управління.

ДСТУ ISO 9001:2015 Система управління якістю. Вимоги.



3 Терміни та визначення

1. Терміни та визначення відповідають термінам, які описані в ISO 22000:2018 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».
2. Терміни та визначення відповідають термінам, які описані в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
3. Терміни та визначення відповідають термінам, які описані в Наказі №219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».
4. Терміни та визначення відповідають термінам, які описані в ДСТУ ISO 19011:2012 Настанова щодо здійснення аудиту систем управління.
5. Терміни та визначення відповідають термінам, які описані в ДСТУ ISO 9001:2015 Система управління якістю. Вимоги.

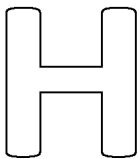


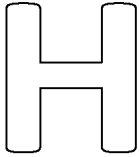
4 Відповідальність

Відповідальним за виконання даної методики є керівник групи безпеки харчових продуктів.

Керівник групи безпеки несе відповідальність за:

- розробку програми проведення процедури верифікації;
- організацію проведення процедури верифікації;
- ведення та зберігання документації з процедури верифікації;
- контроль виконання коригувальних дій;
- оцінку, узагальнення результатів процедури верифікації;
- оцінку результативності коригувальних дій за результатами процедури верифікації;





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 5
		Зміна №



- формування груп з проведення верифікації;
- зберігання документованих результатів верифікації.

Керівник групи несе відповідальність за:

- дотримання плану підтвердження;
- підготовку плану верифікації;
- підготовку та проведення всіх етапів верифікації;
- своєчасне оформлення звіту про проведену верифікацію;
- достовірність та об'єктивність звіту по верифікації, і розробку рекомендацій;
- підготовку повторної верифікації для перевірки виконання коригувальних дій (при необхідності).

Експерт несе відповідальність за:

- виконання завдань верифікації;
- роз'яснення вимог верифікації;
- надання допомоги керівнику групи в підготовці звіту по верифікації.

Керівники підрозділів, в яких проводиться верифікація, несуть відповідальність за:

- сприяння проведенню внутрішніх перевірок;
- забезпечення доступу до необхідної документації та інформації;
- проведення заходів щодо усунення виявлених невідповідностей.



5 Загальні положення

Процедуру верифікації НАССР проводять працівники ТОВ «Сільпо – Фуд», які пройшли навчання на спеціальних курсах і отримали свідоцтво (посвідчення) експерта або особи призначені наказом генерального директора.

Процедури верифікації поділяються на планові і позачергові.

Планові проводяться 1 раз на рік згідно із затвердженою програмою.

Позачергова верифікація проводиться за потребою (за вказівкою керівника групи безпеки або генерального директора). При цьому повинні бути визначені обсяг, термін перевірки, підрозділи, які перевіряються і експерти для проведення процедури верифікації.

Планові процедури верифікації проводяться з метою:

- визначення відповідності системи менеджменту безпеки харчових продуктів вимогам стандарту, вимогам, встановленим організацією і запланованим заходам;
- перевірки результативності впровадження і підтримки, оновлення СМБХП;
- виявлення можливості удосконалення СМБХП.

Позачергові процедури верифікації проводяться з метою:

- перевірки відповідності СМБХП затвердженим вимогам після впровадження значних змін (наприклад, проведення реорганізації, внесення змін в документацію);
- перевірки в разі незабезпечення або можливого незабезпечення виконання вимог;
- перевірки виконання коригувальних дій.



6 Планування проведення процедури верифікації

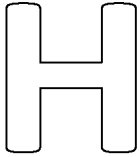
Внутрішні процедури верифікації на підприємстві проводяться згідно річної програми.

Форма програми приведена в протоколі П/М-09/01. Програму на наступний рік розробляє керівник групи безпеки в грудні поточного року і затверджує генеральний директор ТОВ «Сільпо – Фуд». Затверджена програма направляється для ознайомлення керівникам підрозділів, в яких запланована перевірка.

Об'єктами процедури верифікації є:

- процеси СМБХП та підрозділи підприємства;
- виконання вимог міжнародного стандарту ISO 22000:2018 та документації, що описує СМБХП підприємства.





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 6
		Зміна №



При формуванні програми враховуються:

- результати попередніх процедур верифікації;
- важливість процесів системи менеджменту безпеки і ділянок, що підлягають перевірці.

Програма процедури верифікації може змінюватися керівником групи безпеки протягом року із затвердженням генеральним директором.

У програму проведення вносяться зміни при введенні в дію нової документації, отриманні інформації від замовників або контролюючих організацій про невідповідність продукції нормативним вимогам. У разі змін або доповнень в верхньому колонтитулі додається № зміни (наприклад «Зміна №1»).

Доповнення до програми або відкоригована програма затверджується генеральним директором ТОВ «Сільпо – Фуд» та направляється в підрозділи, які підлягають процедури верифікації.

До групи експертів входять фахівці, які не несуть прямої відповідальності за процеси, що перевіряються.

7 Підготовка до проведення процедури верифікації

Внутрішній аудит може проводитися групою аудиторів.

Керівник групи призначається для кожної перевірки відповідно до програми.

Керівник групи (Експерт) протягом трьох днів до перевірки повідомляє усно про проведення верифікації (планової або позапланової) шляхом уточнення конкретної дати і часу проведення процедури верифікації з керівником підрозділу.

Члени експертної групи повинні своєчасно проаналізувати всі зазначені в програмі проведення перевірок документи СМБХП на відповідність яким проводиться верифікація, а також матеріали, що мають відношення до об'єкту перевірки.

Керівник групи складає план перевірки і розподіляє функції членів групи.

8 Проведення верифікації

Проведення верифікації здійснюється в наступній послідовності:

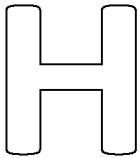
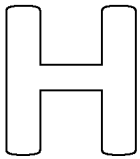
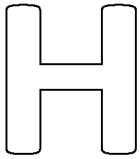
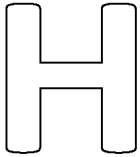
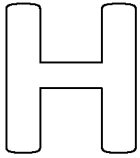
- попередня нарада;
- збір даних, оформлення результатів перевірки, і підготовка висновків верифікації;
- заключна нарада;
- розробка, прийняття та розсилка звіту з верифікації;
- виконання подальших дій після верифікації;
- контроль усунення невідповідностей;
- узагальнення результатів верифікації (за певний період).

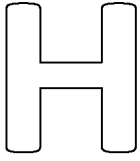
Попередню нараду проводить керівник групи (експерт) за участю експертів, керівника і необхідного персоналу підрозділу, що перевіряється.

На попередній нараді розглядаються наступні питання:

- про взаємне уявлення групи експертів і фахівців підрозділу;
- повідомлення про необхідність проведення перевірки, мети, сфери та критерії перевірки;
- про план і методи перевірки;
- про надання переліку питань;
- про персонал підрозділу, необхідного для проведення перевірки;
- про необхідні ресурси, умови роботи групи з верифікації, конфіденційність, охорону праці;
- про порядок оформлення звітних документів;
- про умови припинення верифікації і порядок розгляду суперечок.

Попередня нарада може бути замінена на обговорення плану і цілей перевірки





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 7
		Зміна №



керівником групи з керівником підрозділу, в якому проводять верифікацію.

9 Збір та обробка інформації

Вхідною інформацією для проведення верифікації є:

- вимоги міжнародного стандарту ISO 22000:2018;
- настанова з безпеки харчових продуктів;
- методики СМБХП;
- посадові інструкції;
- накази і розпорядження;
- заходи, плани;
- протоколи нарад з безпеки харчових продуктів;
- протоколи (реєстраційні журнали, акти, відомості, звіти і т.д.);
- програми навчання;
- план управління безпекою харчових продуктів;
- супровідна документація та ін.

Експерт перевіряє:

- Чи досягнута мета процесу, чи досягається рівень його результативності та взаємодії з іншими процесами;
- Чи в повному обсязі проводиться моніторинг процесу;
- Чи виконуються вимоги документованих методик та інших документів СМБХП;
- Чи є поліпшення і як вони досягаються;
- Як реалізується політика, і досягаються цілі у сфері безпеки харчових продуктів.

Експерт в процесі перевірки визначає ступінь відповідності діяльності підрозділу, що перевіряється, вимогам документації.

Верифікація проводиться безпосередньо на робочих місцях шляхом опитування працівників, що займаються виконанням роботи, перевірки, аналізу виконання вимог документів НАССР та аналізу протоколів.

Якщо деякі результати зібраних доказів відповідності викликають сумніви, то вони перевіряються шляхом порівняння з інформацією на ту ж тему, отриманої з інших джерел. Відповіді опитуваних працівників повинні бути підтверджені (по можливості) документально.

В ході верифікації також перевіряється документація на робочих місцях, правильність її ведення, зберігання та використання.

Всі спостереження експертами документуються в довільній формі. Невідповідності обговорюються, і на них оформляється картка невідповідності. Форма картки невідповідності приведена в протоколі.

Якщо в ході перевірки невідповідності усунені, то на них картки невідповідності не оформляються, але дані про них в протоколі заключної наради зберігаються.

По закінченню верифікації після підготовки даних і висновків верифікації проводиться заключна нарада з приводу результатів перевірки і висновків про відповідність.

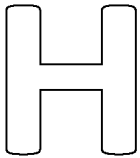
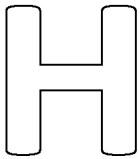
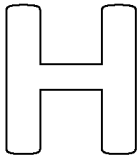
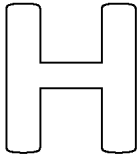
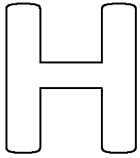
Формування коригувальних дій в картках невідповідності може здійснюватися протягом трьох днів з дня проведення верифікації.

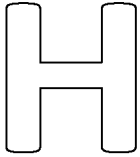
На заключній нараді, яку проводить керівник експертної групи, здійснюється ознайомлення співробітників підрозділу з даними верифікації і висновками верифікації. Член експертної групи веде протокол наради.

Заключна нарада може бути замінена обговоренням висновків експертної групи з керівником підрозділу, в якому проводилася перевірка.

10 Документування результатів процедури верифікації

На підставі висновків перевірки, протоколів попередньої та заключної нарад (якщо вони проводилися), карток невідповідностей керівник групи готує звіт про проведення верифікації.





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 8
		Зміна №



Звіт готується протягом 2 днів після отримання від керівника підрозділу, що перевіряється, карток невідповідності із зазначенням певних коригувальних дій (форма П/М-09/04).

У звіті вказують обсяг проведеної перевірки, висновки щодо відповідності перевірених процесів вимогам, кількість виявлених невідповідностей, їх коротку характеристику, наголошують на необхідності проведення позачергової верифікації.

Звіт підписується керівником і членами експерної групи, погоджується керівником групи безпеки та затверджується генеральним директором. Картки невідповідності, протоколи попередньої і заключної нарад, результати перевірок продукції (якщо такі перевірки проводилися) та ін. документи є додатками до звіту, який підшивається у папку та зберігається у керівника групи безпеки.



Керівник підрозділу ТОВ «Сільпо – Фуд» має право складати картку невідповідності на виявлені або можливі невідповідності в діяльності інших підрозділів з обов'язковим погодженням формулювання невідповідності з керівником групи безпеки.

На кожен факт невідповідності експертами складається окрема картка невідповідності, яку заповнює керівник підрозділу. Категорію невідповідності (істотне - несуттєве) визначає експерт.

Картка невідповідності заповнюється наступним чином:

- У графі «Підрозділ» вказується скорочена назва структурного підрозділу, де виявлено невідповідність;
- У графі "Керівник підрозділу" - посаду, П.І.Б. керівника підрозділу, що перевіряється;
- У графі "Пункти ISO 22000:2018" - номери пунктів ISO 22000:2018, за якими виявлені невідповідності;
- У графі "Експерт" - П.І.Б. експерта, який склав картку невідповідності;
- У графі "Дата" - дата виявлення невідповідності;
- У графі "Ознайомлений" - підпис і розшифровка підпису начальника підрозділу, що перевіряється і дата;
- У графі ", Опис невідповідності" зазначається стислий і чіткий зміст виявленої невідповідності і причина його виникнення до вказівок позначення і пункту документа СМБХП, за яким виявлено невідповідність;
- У графі «Причина невідповідності» вказується причина виникнення невідповідності.



Після впровадження коригувальних дій у встановлені терміни керівник підрозділу повинен підтвердити їх виконання в графі "Відмітка про виконання".

Рішення щодо закриття картки невідповідності приймає керівник групи безпеки.

Закриту картку невідповідності експерт вкладає в справу з верифікації і сповіщає про це керівника групи безпеки з метою зняття її з контролю. Закрита справа з верифікації зберігається у керівника групи безпеки.



11 Контроль виконання коригувальних дій

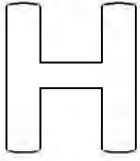
Керівник підрозділу, що перевіряється, протягом зазначеного в картці невідповідності часу розробляє коригувальні дії, необхідні для усунення виявлених невідповідностей.

Розроблені керівником підрозділу коригувальні дії можуть бути передані керівнику групи безпеки харчових продуктів як пропозиції до плану коригувальних дій по підприємству.

Контроль за виконанням коригувальних дій проводить експерт. Якщо виконання коригувальних дій неможливо в зазначені терміни, керівник підрозділу повинен в письмовій формі повідомити керівника групи безпеки. Результати контролю виконання коригувальних дій реєструються в картці невідповідності.

При контролі виконання коригувальних дій експерт повинен переконатися в тому, що виключена можливість повторної появи невідповідності. Якщо коригувальні дії не дали необхідного результату, повторно оформляється картка невідповідності і робота по усуненню





ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 9 Зміна №



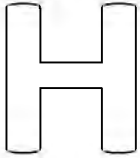
причин невідповідності тривас.

12 Інформування

Керівник групи безпеки інформує підрозділи про:

- заплановані внутрішні процедури верифікації СМБХП шляхом видачі копій програми і планів внутрішніх експертам;
- результати планових перевірок шляхом видачі копій звітів про проведення верифікації;
- результати виконання коригувальних дій за картками невідповідності;
- річні результати проведених процедур верифікації.

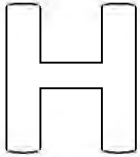
Керівники підрозділів інформують персонал своїх підрозділів про заплановані перевірки і про результати їх проведення.



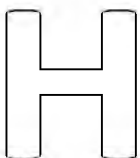
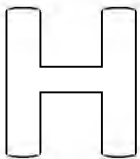
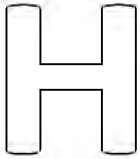
14 Протоколи

Протоколами даної методики є:

Назва протоколу	Шифр протоколу	Відповідальний за ведення
Програма процедури верифікації	П/М-09/01	Керівник групи безпеки
План процедури підтвердження	П/М-09/02	Керівник експертної групи (експерт)
Картка невідповідності	П/М-09/03	Експерт
Звіт про проведення верифікації	П/М-09/04	Керівник експертної групи (експерт)
Річний звіт про результати верифікації	П/М-09/05	Керівник групи безпеки



Протоколи до методики додаються.



ТОВ «Сільпо - Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 10
		Зміна №

Чек-лист для проведення процедури верифікації в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд»

	Дата:	Аудитор:	Кол-во баллов	Максимум: 36.0
Сільпо	Отдел: Адміністративні приміщення	Управляющий:	Стр. 2 із 2	Получено: 0.0

№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			
1	На рампи чисто, рампа не захаращена. Прилегла до рампи територія в належному стані.		
2	Дотримання процедури приймання продукції (санітарних норм під час вивантаження товару, відсутність товару на підлозі)		
3	Дотримання режиму ланцюга холодного зберігання прийнятої продукції		
ВЕДЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ			
4	Регулярно заповнюються контрольні карти санітарних прибирань приміщень та холодильного обладнання.		
5	Регулярно заповнюються журнали контролю температурних режимів холодильного обладнання		
6	Наявність актуальних записів в Журнал промивання обладнання напоїв на розлив		
7	Наявність актуальних записів в Журнал санобробки винних диспenserів		
8	Ведеться «Журнал здоров'я, контролю гнійничкових захворювань та других пошкоджень шкіряного покриву на руках та інших відкритих частин тіла».		
9	Наявність актуального Чек листа з проведення санобробки рук		
10	Наявність актуального листа контролю щільності крихких предметів		
11	Ведеться лист контролю замни фритюрних жирів		
12	У всього персоналу в наявності актуальні особисті санітарні книжки		

	Дата:	Аудитор:	Кол-во баллов	Максимум: 18.0
Сільпо	Отдел: ЗАЛ	Управляющий:	Стр. 2 із 2	Получено: 0.0


ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 11
		Зміна №

№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			
1	Належний санітарний стан зони входу		
2	Належний санітарний та технічний стан підлоги, стін, стелі, приладів освітлення, вікон, підвіконь		
3	Належний санітарний та технічний стан інтер'єру (столів, стільців, декорацій)		
4	Чистота і відсутність механічних пошкоджень меню.		
5	Маркування відповідає встановленим вимогам		
6	Ведення забірних листів		
Дата:		Аудитор:	Кол-во баллів
Сільпо		Отдел: БАР	Максимум: 36.0
		Управляющий:	Стр. 2 із 2
			Получено: 0.0

№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			
1	Чистота поверхні барної стійки.		
2	Станції для миття рук знаходяться в належному стані.		
3	Пляшки чисті, акуратно виставлені на полицях. Дозатори на відкритих пляшках чисті		
4	Відсутність особистих речей, сторонніх предметів		
5	Наявність чистого, промаркованого сміттевого контейнера з кришкою і сміттевим пакетом		
6	Барний посуд чистий, без тріщин, сколів і слідів від мийних засобів.		
7	Кегі, пивні крани, стійка чисті, технічно справні		
8	Наявність дати і часу підключення кега		
9	Санітарний та технічний стан кавового і чайного обладнання (в т.ч. трубки дозатора подачі молочних продуктів в кавомашині)		
10	Санітарний та технічний стан холодильника (двері, полиць, стінки, ущільнювачі) льодогенератора		
11	Холодильники з пивом, водою чисті, з протертим склом.		
12	Протермінована продукція відсутня		

ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 12
		Зміна №


№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			
1	Стіни, підлога (в т.ч. каналізаційні стоки), стеля, освітлення приміщень відповідають санітарним вимогам. На підлозі і на робочих поверхнях не використовується картон.		
2	Двері, вікна закриті / наявність антимоскітних сіток на вікнах.		
3	Здійснюється контроль за наявністю шкідників. Немає слідів їх присутності.		
4	Станції для миття рук знаходяться в належному стані (в наявності рідке мило з дозаторами, дезінфектант, одноразові рушники, електросушарки).		
5	В наявності ємності для дезінфекції інвентарю. Наявність дезрозчину, маркування (в т.ч. відповідність найменування, % концентрації і дати приготування). Технічний і санітарний стан стерилізатора, приладів ОБН.		
6	В наявності чисті, промарковані сміттєві контейнери з крипками, в наявності сміттєві пакети.		
7	Прибирання підлоги, стін не проводиться під час технологічного процесу.		
8	Робочі поверхні, столи, витяжки в належному технічному і санітарному стані.		
9	Технологічне обладнання (плити, пароконвектомати, гриль і т.д.) в належному санітарному та технічному стані.		
10	Технологічний інвентар (столи, дошки, ножі, лопатки, інше) в належному санітарному та технічному стані, для харчових цілей, відповідно промаркований. Відсутні сліди корозії.		
11	Дотримуються умов миття та дезінфекції яєць птиці.		
12	Дотримуються температурні режими зберігання напівфабрикатів.		
13	Продукція, упаковка, сировина, спеції не зберігається на підлозі.		
14	Контейнери для зберігання напівфабрикатів, продуктів чисті, закриті, продукти промарковані.		
15	Протермінована продукція, сировина в кухні відсутня. Немає фактів переробки недієздатної, неякісної сировини, немає махінацій з термінами придатності.		

	Дата:	Аудитор:	Кол-во балів	Максимум: 39.0
Сільпо	Отдел: УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ СІРОВИНИ, НАПІВФАБРИКАТІВ	Управляющий:	Стр. 2 із 2	Получено: 0.0

№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
-------	------------	-------------------	-------------

ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 13
		Зміна №

ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			
1	Належний технічний та санітарний стан підлоги, стін, полиць, дверей, освітлення, випаровувачів і ущільнювачів холодильного обладнання		
2	Сировина і напівфабрикати зберігаються при відповідних температурних режимах. Немає фактів заморожування сировини і п.ф. не у відповідності до технології приготування страв		
3	Витримується правило зберігання товару за межами холодильного обладнання (максимум 30 хвилин)		
4	Належний технічний та санітарний стан підлоги, стін, полиць, дверей, освітлення, стелажів складських приміщень		
5	Сировина, напівфабрикати не зберігається на підлозі		
6	Дотримуються правила товарного сусідства		
7	Продукція сировина зберігаються в цілих, непошкоджених упаковках. немає бою		
8	Органолептичні властивості сировини і напівфабрикатів відповідають вимогам		
9	На упаковках сировини і напівфабрикатах в наявності відповідне маркування		
10	Дотримуються правила дефростації сировини. В наявності відповідне маркування		
11	Дотримуються умови роздільного зберігання несквдної продукції. В наявності відповідне маркування		
12	Дотримуються принципи ротації (FIFO)		
13	Протермінована сировина, напівфабрикати в холодильному обладнанні, місяць зберігання відсутні		

	Дата:	Аудитор:	Кол-во баллов	Максимум: 30.0
Сільпо	Отдел: САНІТАРІЯ ТА ГПІЄНА	Управляющий:	Стр. 2 із 2	Получено: 0.0

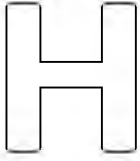
№ п/п	Требования	Полученная оценка	Комментарии
ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ			

**ТОВ
«Сільпо-Фуд»**

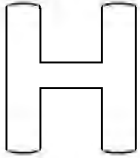
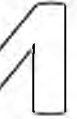
**Методика
ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ**

Редакція 2
Сторінка 14
Зміна №

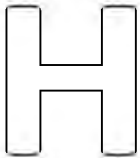
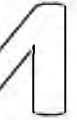
1	Персонал забезпечений санітарним та спецодягом		
2	Персонал дотримується правил носіння санітарного одягу (фартуха, шапочки, одноразових рукавичок)		
3	Прибиральники інвентар і хімічні засоби зберігаються ізольовано		
4	В наявності маркування хімічних засобів, прибирального інвентарю		
5	Особисті речі і сторонні предмети на робочому місці відсутні		
6	Санітарний стан побутових приміщень, туалетів, курилоч		
7	Чи дотримуються співробітники правил санобробки рук		
8	Мийні відділення в належному санітарному стані, на підлозі відсутня картон		
9	Весь чистий посуд в мийному відділенні зберігається на стелажах, в перевернутому вигляді		
10	Проводиться дезінфекція посуду		



ТОВ «Сільпо-Фуд»	Методика ПРОЦЕДУРИ ВЕРИФІКАЦІЇ	Редакція 2
		Сторінка 15
		Зміна №



<i>Протокол наради групи НАССР</i>	
Регіон:	
Дата:	
Члени групи НАССР:	
Присутні:	
Протокол веде:	
Причина наради:	
Деталі:	Порядок денний: 1. 2.
Рішення:	

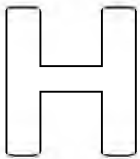


Додаток: Результати верифікації плану НАССР

ВЕРИФІКАЦІЯ ПЛАНУ НАССР



Факти	ТАК	НІ	Якщо ТАК, що ви з цього приводу зробили? Звертайтеся до інших документів, якщо необхідно
Чи була отримана інформація про нові загрози, законодавство або найкращі практики, що мають бути відображені у вашому плані НАССР?			
Чи там, де було необхідно вжити дій, були внесені зміни в санітарно-гігієнічні процедури, або виконувались перевірки, або проводився інструктаж персоналу тощо?			
Чи зазначають звіти про верифікація, що ваш план НАССР є некоректним та в нього необхідно внести зміни?			
Чи отримували ви скарги від Гостей?			
			ПІБ, підпис
Підписи присутніх	Керівник групи НАССР		
	Технічний секретар групи		
	Член групи НАССР		
	Член групи НАССР		



3.4 Імплементация процедури в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд»

В сучасних умовах забезпечення виробництва і реалізації якісної та безпечної продукції – це вимога часу та завдання усього колективу підприємства і торгової мережі, в якій реалізують товари. Саме тому в компанії «Сільпо-Фуд» запроваджений проєкт «Фуд Просвіта – курс молодого виробника», який сприяє

підвищенню рівня знань працівників фермерських господарств, постачальників продукції мережі «Сільпо», щодо якості та безпечності харчової продукції.

Мережа супермаркетів «Сільпо» впровадила і застосовує систему безпечності харчової продукції, що заснована на принципах НАССР. Наявність

діючої системи дозволяє забезпечувати гостей безпечною і якісною продукцією.

Головне завдання процедури верифікації – створити умови для того, аби передбачені концепцією НАССР вимоги та процедури виконувалися. У

запровадженні і повноцінному дотриманні процедур НАССР в першу чергу зацікавлені самі підприємці. Саме тому доцільність апробації та в подальшому впровадження процедури верифікації є виправдана.

Верифікація плану НАССР призначена для: забезпечення ефективного впровадження плану НАССР; перевірки, чи план НАССР виконується постійно; перевірки, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Відповідно до розробленої методики верифікації плану НАССР група НАССР використовуватиме наступну інформацію:

- Результати лабораторного моніторингу харчових продуктів;
- Результати моніторингу ККТ;
- Результати проведення аудитів, інспекцій, внутрішніх перевірок;
- Перевірку ведення записів;
- Аналіз відхилень;
- Перевірку роботи відповідального персоналу.

Після закінчення імплементации процедури верифікації в умовах ТОВ «Сільпо-Фуд» можна буде зробити висновки про ефективність та результативність створеної методики, здійснити етапи поліпшення та

модернізації. Після отримання позитивних результатів, дану методику можна буде поширити й на інші відділи та магазини роздрібної торгівлі мережі.

Застосування та виконання системи менеджменту безпеки харчових продуктів, державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини, кодексів ustalеної практики та

спеціалізованих законодавчих актів сприятиме належної забезпеченості якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини не тільки на кінцевому етапі, а й на всіх етапах виробництва.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень можна зробити висновки, що застосування запропонованої методики проведення процедури верифікації дасть можливість виробнику відповідати законодавству України, нормативним документам, стандартам, удосконалити елементи систем менеджменту, подолати торговельні бар'єри, зменшити рекламні, бути конкурентоздатними, ефективніше функціонувати підприємством. Споживачі будуть впевнені у тому, що продукція виготовлена згідно нормативних документів та буде задовольняти вимогам безпеки та якості.

В даній майстерській роботі розглянуті актуальні питання стандартизації, сфери безпеки харчових продуктів, розроблення та корегування нормативно-технічної документації тощо.

Проведено аналіз вимог національних та європейських нормативних документів щодо показників безпеки та якості та вимоги до належного функціонування СУБХП; досліджено технологічні схеми та блок-схеми виробництва всіх цехів відділу кулінарії, здійснено аналіз документів та записів СУБХП; виконано вимоги по розробленні процедури верифікації системи менеджменту; запропоновану імплементацію отриманих результатів.

Підсумовуючи встановлено, що заклад роздрібної торгівлі розробив адаптовані рекомендації відповідно до вимог національного законодавства та міжнародних практик для мережевого використання, які враховують всі аспекти діяльності: розроблена Книга НАССР в чотирьох виданнях, проводиться постійний моніторинг та поліпшення. Відповідно отриманим результатам здійснюється верифікація заходів, що застосовуються.

В сучасних умовах впровадження методики процедури верифікації буде актуальним для підтвердження дієвості та ефективності впровадженої системи СМБХП та принципів НАССР в торговельній мережі та мережі ресторанного господарства, які знаходяться безпосередньо на території закладів роздрібно торгівлі.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Морозова, М. М. (2020). Базисні елементи в системі гарантування якості та безпеки у виробництві харчової продукції. *Якість і безпека харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення*. Взято з

http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6743/1/25_09_20%2016.pdf.

2. ІІФСО, 2011. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі концепції НАССР, Взято з

https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6_posibnyk_nassr.pdf.

3. Безпека харчових продуктів – це важливо. Центр громадського здоров'я МОЗ України. 07.06.2021. (дата звернення 21.11.2021). Взято з

<https://www.phc.org.ua/news/bezpeka-kharchovikh-produktiv-ce-vazhlyvo>.

4. Харчова безпека – що потрібно знати. Взято з

<https://phc.org.ua/news/kharchova-bezpeka-scho-potribno-znati>.

5. Слива 2020, Національне законодавство у сфері якості та безпеки харчової продукції. Взято із https://e.iam.nubip.edu.ua/pluginfile.php/487644/mod_resource/content/1/%D0%9B%203%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD.pdf.

6. Наказ № 219 від 24.07.2002 Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Взято з

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

7. Афанасьєва, Т. В., Садуллах, О. (2020). Проблеми та перспективи впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства. *Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ*, 20-22. Взято з

<https://ojs.htek.com.ua/index.php/htek/article/view/92/92>

8. Сусол, Н. Я. (2019, March). Впровадження системи НАССР: Важливий етап в забезпеченні якості ресторанних послуг. In «Туристичний бренд як фактор

формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: [Текст]: 36. матер. Всеукр. наук.-практ. Інтернет конф. (Львів, 14 березня 2019 р.) / Міністерство освіти і науки України, Львівський інститут економіки і туризму. – Львів: ЛІЕТ, 2019. – 120 с. (р. 83). Взято з

https://www.researchgate.net/profile/MykhailoRutynskyi/publication/350783231_Rutynskyi_M_Kushniruk_H_Dorosh_J_ed_2019_Tourism_brand_as_a_factor_of_formation_of_a_positive_image_of_Ukraine_in_the_world_market_Electronic_edition_Proceedings_of_the_AllUkrainian_scientificpract/links/60715d00299bf1c911be7185/Rutynskyi-M-Kushniruk-H-Dorosh-J-eds-2019-Tourismbrandasafactor-of-formation-of-a-positive-image-of-Ukraine-in-the-worldmarketElectronicedition-Proceedings-of-the-All-Ukrainian-scientificp.pdf#page=85

ynskyi M Kushniruk H Dorosh J eds 2019 Tourism brand as a factor of formation of a positive image of Ukraine in the world market Electronic edition Proceedings of the AllUkrainian scientificpract/links/60715d00299bf1c911be7185/R

utynskyi-M-Kushniruk-H-Dorosh-J-eds-2019-Tourismbrandasafactor-of-formation-

of-a-positive-image-of-Ukraine-in-the-worldmarketElectronicedition-Proceedings-of-the-All-Ukrainian-scientificp.pdf#page=85

9 Петровська, І. О., Мітал, О. Г. (2020). Впровадження системи НАССР у закладах швидкого харчування. *Науково-виробничий журнал*, 119. Взято із

http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2020/1_2020/1_2020.pdf#page=11

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ДОДАТОК

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

НАУКОВИЙ ВИСЛОВИК

КАТЕДРА АДМИНІСТРАТИВНОГО ТА ОБЛАСОВОГО ПРАВА

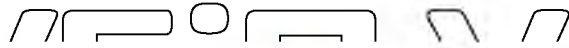
ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПУБЛІЧНОГО ТА
ПРИВАТНОГО ПРАВА»

м. Київ

2021

Н



00

137. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАВ ТА ЗАКОННИХ ІНТЕРЕСІВ ОСОБИ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ СЛІДЧИХ (РОЗПІТКОВИХ) ДІЙ

Ветика С.І. 352

138. СУЧАСНА ПРОБЛЕМАТИКА ЕЛЕКТРОННИХ ЦИФРОВИХ ДОКАЗІВ В КРИМІНАЛЬНОМУ ПРОВАДЖЕНІ

Олеквиченко О. В. 354

139. ЕКСПЕРС ВИКОНАВЦІ: КРИМІНАЛЬНО-ПРАВОВА ХАРАКТЕРИСТИКА

Свєжко І.В. 357

140. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ КРИМІНАЛІСТИКИ

Грабовська В.В. 359

141. НАЙПОШИРЕНІШІ ПОМИЛКИ СЛІДЧИХ ПРІЙ ПРИЗНАЧЕННІ ЕКСПЕРТІВ

Марія А.Е. 361

142. РОЛЬ ПІДБУРЮВАЧА У ВЧИНЕННІ КРИМІНАЛЬНОГО ПРАВOPOPУШЕННЯ

Мішанин Т. 364

143. ЗАСТОСУВАННЯ ПРИМУСОВИХ ЗАХОДІВ ВИХОВНОГО ХАРАКТЕРУ

Сєхоловська Н. 367

144. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ОПОДАТКУВАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ЧЕНІ

Головко Д. 370

145. ПРАВО ГРОМАДЯН ЄС НА ВІЛЬНЕ ПЕРЕСУВАННЯ ТА ПРОЖИВАННЯ В МЕЖАХ ТЕРИТОРІЇ ДЕРЖАВ-ЧЛЕНІВ ЯК СКЛАДОВА ЄВРОПЕЙСЬКОГО ГРОМАДЯНСТВА

Трошкіна К.Є. 371

146. БЕЗПОСЕРЕДНЄ НАРОДОВЛАДДЯ В УКРАЇНІ

Солозкевич В. 374

147. ОКРЕМІ АСПЕКТИ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ РОЗВИТКУ БІОЕНЕРГЕТИКИ В УКРАЇНІ

Яшук Н. 376

148. ПРАВО НА ОСВІТУ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

Загородна А. 381

149. ПРАВО НАЖИТТЯ ЯК ПРИРОДНЕ НЕВИДСІМНЕ ПРАВО ЛЮДИНИ

Василевська А. 383

150. ПРОДО ОСОБЛИВОСТЕЙ БУДАПЕШТСЬКОГО МЕМОРАНДУМУ

Квєльський Б. 385

151. ПРАВОНАСТУПНИЦТВО ДЕРЖАВ ОДО МІЖНАРОДНИХ ДОГОВОРІВ

Кутєвний Н. 388

152. ОДО ОСОБЛИВОСТЕЙ ПРАВОСУБ'ЄКТНОСТІ НЕВИЗНАНИЙ ДЕРЖАВ

Лавровенко Т. 390

153. ДЕРАВООПІДІБНІ УТВОРЕННЯ ЯК СУБ'ЄКТ МІЖНАРОДНОГО ПРАВА

Сєвєшук О. 393

154. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СПІЛЬНОЇ АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ЄС

Смертько М. 395

155. ПРАВОВА ПРИРОДА ПРИНЦИПУ ПОВАГИ ПРАВ ЛЮДИНИ

Строгань В. 399

156. ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ ЗАКОНОДАВСТВА З БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДО ЄВРОПЕЙСЬКИХ ВІМОГ

Автовів А.Д. 402

157. ОСОБЛИВОСТІ АДМІНІСТРАТИВНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ПОРУШЕННЯ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Курочка А.В. 405

158. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

Сєвєрчук І.В. 407

159. ВІМОГИ ЗАКОНОДАВСТВА ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ ПРОДО ГМО

Чєчєтко В.І. 409

160. ЗАСТОСУВАННЯ ЗАКОНАДАВЧИХ ВІМОГ ПРОДО ПРОСТЕЖУВАНOSTІ У ВИРОБНИЦТВІ РИБИ В ЛАНЦЮГУ «ВОДОЙМА-СПОЖИВАЧ»

Остролуцька К. В. 412

Н

Н

Н

Н

Н

НУБІП України

НУБІП України

Нормативно-правове забезпечення безпеки та якості продукції

Н

Антонів А. Д. магістр 1 року навчання факультету харчових технологій та управління якістю АПК. Національний університет біоресурсів і природокористування України

И

Н

Науковий керівник: к.ю.н., доцент Артеменко О.В. доцент кафедри адміністративного та фінансового права Національний університет біоресурсів і природокористування України

И

ІМПЛЕМЕНТАЦІЯ ЗАКОНОДАВСТВА З БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДО ЄВРОПЕЙСЬКИХ ВИМОГ

Н

Визначення імплементації в міжнародному праві трактується як організаційно-правова діяльність держав з метою реалізації своїх міжнародно-правових зобов'язань. Імплементація міжнародно-правових норм в національне законодавство є досить складною процедурою. Здійснення міжнародно-правових і внутрішньодержавних норм проводиться заля

И

402

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

виконання міжнародно-правових зобов'язань, а також створення на міжнародному і внутрішньодержавному рівнях умов для такого здійснення.

Постановою Верховної Ради України від 2 липня 1993 року «Про основні напрями зовнішньої політики України» був затверджений намір про початок відносин з Європейським Союзом. У подальшому стратегічний курс України на європейську інтеграцію був підтверджений та розвинутий у Стратегії інтеграції України до ЄС та Програмі інтеграції України до ЄС. В ній була проголошена довготермінова стратегічна мета – європейська інтеграція України [1].

Виконуючи план імплементації Україна повинна адаптувати до законодавства близько три сотні актів Європейського Союзу за напрямки безпеки харчових продуктів та кормів, здоров'я і благополуччя тварин, здоров'я рослин, державний контроль у зазначених сферах тощо. Також в рамках імплементації українського законодавства до європейського потрібно ухвалити певну низку законів та врахувати в них всі національні особливості. Імплементація дає багатьом вітчизняним підприємствам отримати європейську сертифікацію.

Виконуючи Угоду про асоціацію між Україною передбачено виконання 1943 завдань за напрямками сільського господарства та санітарних і фітосанітарних заходів. За період 2020 року за напрямком «Санітарні та фітосанітарні заходи» було виконано наступні – Харчові продукти тваринного походження (4 заходи), Встановлення вимог до безпечності харчових продуктів та кормів (1 захід), Новітні харчові продукти (1 захід), Контактуючі матеріали та вироби (1 захід). Також виконуючи євроінтеграцію заплановано наближення до стандартів Продовольчого Кодексу Аліментаріусу (збірник міжнародно схвалених стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом ФАО та ВООЗ, спрямованих на захист здоров'я споживачів і чесної практики торгівлі їжею) [2].

Система управління безпекою харчовими продуктами, що базується на принципах НАССР (аналіз ризиків і контролю критичних точок) з 2019 року повинна була бути запроваджена обов'язково на всіх підприємствах, що виготовляють харчову продукцію. Першими вимоги виконували підприємства з високим ступенем ризику, чия продукція містить активні компоненти тваринного походження (до 20 вересня 2017 року). Через рік цю процедуру мали пройти підприємства, котрі провадять діяльність із харчовими продуктами, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження. А вже до 20 вересня 2019 року систему мали запровадити і на малих потужностях [2].

Європейська система контролю за якістю та безпекою харчової продукції відноситься до Глави 4 «Санітарні та фітосанітарні заходи», повинна бути запроваджена в Україні. Саме тому Кабінет Міністрів схвалив Всеохоплюючу стратегію імплементації Глави 4, відповідно якій було прийнято низку нормативних актів: Про вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, Про державний контроль, Про безпеку та гігієну

Н

кормів. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин. Про побічні продукти тваринного походження [3].

И

Н

За принципами законодавства Європейського союзу, споживачеві потрібно надавати можливості щодо поінформованого вибору харчових продуктів, які вони споживають, та запобігати поширенню практик, які вводять в оману. Імплементация законодавства Європейського Союзу в Україні також служитиме інтересам громадян і визначатиме чіткі вимоги, детального та зрозумілого маркування продуктів харчування.

И

Н

Висновок. Імплементация законодавства з безпеки харчових продуктів до європейських вимог сприяє досягненню цілей сталого розвитку та виконанню національних завдань: «Забезпечити створення стійких систем виробництва продуктів харчування, що сприяють збереженню екосистем і поступово покращують якість земель та ґрунтів, насамперед за рахунок використання інноваційних технологій». Україна повинна і надалі адаптувати до національного законодавства акти ЄС для подальшого розвитку в цілому.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

И

1. Історія становлення відносин Україна – ЄС. URL: <https://mhpjust.gov.ua/mhp/istoriya-stanovlennya-vidnosin-ukraina-es>.
2. Завдання для нового голови Держпродспоживслужби: боротьба з фальсифікатом, оновлення СЕС, зближення з ЄС та вихід на нові ринки. URL: <https://agropolit.com/spetsproekty/762-zavdannya-dlya-novogo-golovi-derjprodspojivsluzhbi-borotba-z-falsifikatom-onovlennya-ses-zblijennya-z-ves-ta-vihid-na-novi-rinki>.

Н

Повна і правдива інформація про харчові продукти. URL: <https://eu-na.org/analitika/povna-i-pravdivya-informaciya-pro-harchovi-produkty>

И

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЮРИДИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ



СЕРТИФІКАТ

учасника/учасниці

МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ
«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПУБЛІЧНОГО ТА ПРИВАТНОГО ПРАВА»

23 березня 2021 року

Антоніву Артему Дмитровичу

Голова оргкомітету
декан юридичного факультету



О. С. Яра

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ЮРИДИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ
«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПУБЛІЧНОГО ТА ПРИВАТНОГО ПРАВА»

НАГОРОДЖУЄТЬСЯ

АНТОНІВ АРТЕМ

Голова оргкомітету
декан юридичного факультету
Національного університету біоресурсів і
природокористування України



О. С. Яра

м. Київ

23 травня 2021 року

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



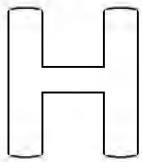
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОРГІВЛІ»

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА СТРАТЕГІЇ
РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА,
ТОРГІВЛІ І МАРКЕТИНГУ
В УМОВАХ СУЧАСНОГО РИНКУ**

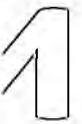
**МАТЕРІАЛИ
ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

21 КВІТНЯ 2021 РОКУ

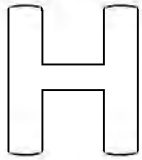
ТЕРНОПІЛЬ



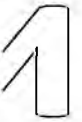
Останіна Юлія Володимирівна, Кордонська Ірина Василівна
 ЗАСТОСУВАННЯ ІГРОВИХ ТА ІМІТАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ВИВЧЕННІ
 МАТЕМАТИКИ..... 47



Панухник Олена Віталіївна
 ПОСИЛЕНА ОСВІТНЯ НЕРІВНІСТЬ – ЗАКОНОМІРНІСТЬ ЧИ НОВИЙ ВИКЛИК
 ЧАСУ?..... 49

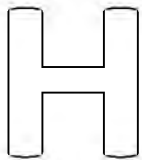


Подуфалов Павло Петрович
 ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ НА ЗАНЯТТЯХ З
 ПРАВОЗНАВСТВА..... 50

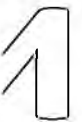


Призенко Дарина Миколаївна, Салогуб Вячеслав Іванович
 ДУАЛЬНА ФОРМА НАВЧАННЯ - СИМБІОЗ ЗВО І ВИРОБНИЦТВА..... 52

Призенко Дарина Миколаївна, Салогуб Вячеслав Іванович
 ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДИСТАНЦІЙНОЇ СИСТЕМИ MOODLE ДЛЯ
 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ..... 54

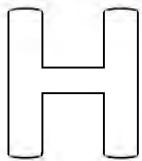


Пуха Катерина Тарасівна
 АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ В УМОВАХ
 СУЧАСНОГО СТАНУ ОСВІТИ..... 56

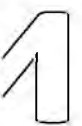


Савицька Галина Мирославівна, Риженко Марія Володимирівна
 ЗАСТОСУВАННЯ SOFT SKILLS ПІД ЧАС ЗАНЯТЬ ЯК ЗАСОБУ ФОРМУВАННЯ
 КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙБУТЬОГО ФАХІВЦЯ..... 58

Соляр Анатолій Петрович
 ПРОБЛЕМНО-ПОШУКОВИЙ МЕТОД ВИКЛАДАННЯ ІСТОРІЇ УКРАЇНИ В
 КОЛЕДЖІ..... 60

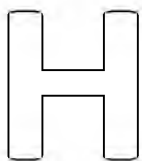


Соляр Людмила Валентинівна, Кондрук Антоніна Миколаївна
 СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ У ФОРМУВАННІ ПРОФЕСІЙНИХ
 КОМПЕТЕНЦІЙ..... 61

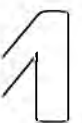


Тарашенко Наталія Анатоліївна
 КУЛЬТУРА ПЕДАГОГІЧНОГО СПІЛКУВАННЯ ВИКЛАДАЧА ТА ЇЇ ФОРМУВАННЯ В
 ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ..... 63

Фарица Богдан Юрійович,
 АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ STEM-ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ
 ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ..... 65



Чорна Світлана Анатоліївна, Бартко Жанна Володимирівна
 ДОСВІД ВИКОРИСТАННЯ МОДЕЛЕЙ ГІБРИДНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ НА ЗАНЯТТЯХ
 ПРИРОДНИЧОГО ЦИКЛУ..... 68



Шевченко Єгор Дмитрович
 ВИЩА ОСВІТА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ОРГАНІЗАЦІЇ
 ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ..... 70

Ющенко Валентина Василівна, Попружна Олена Василівна
 ІННОВАЦІЙНІ ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИКИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ
 ФАХІВЦЯ..... 72

СЕКЦІЯ 2

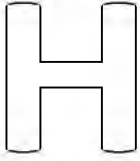
ТАКТИЧНІ І СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ



Антонів Артем Дмитрович
 ДИСЦИПЛІНАРНА ПОЛІТИКА. ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ ОРІЄНТИР РОЗВИТКУ
 ПІДПРИЄМСТВА РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІВ..... 74



Баньковська Катерина Іванівна
 ІННОВАЦІЇ ЯК СТРАТЕГІЯ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
 ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА..... 76

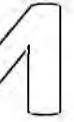
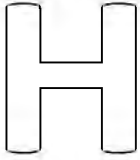
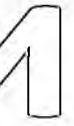


СЕКЦІЯ 2

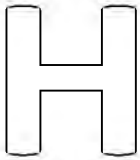
ТАКТИЧНІ І СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ

УДК 658.5

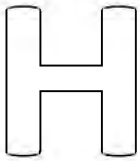
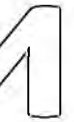
Антонів Артем Дмитрович,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, м. Київ
Науковий керівник: **Сітонова Н.Б.,**
к.б.н, доцент



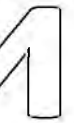
ДИСЦИПЛІНАРНА ПОЛІТИКА, ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ ОРІЄНТИР РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІВ



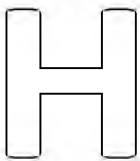
Компетентний, освічений, етичний, правочинний та задіяний персонал на всіх рівнях в підприємстві – суттєво важливий фактор для покращення спроможності організації створювати цінність. Узгоджені, передбачувані та бажані результати досягаються більш ефективно та результативно, якщо зрозуміла діяльність, політика в сфері якості, встановлені цілі підприємства, та ними управляють як залежними один від одного процесами, та які функціонують як цілісна система. Дисциплінарна політика повинна складатися із взаємопов'язаних процесів, щоб підтримувати поточний стан, реагувати на зміни в її зовнішніх та внутрішніх умовах та постійно створювати нові можливості. Це і є метою даної роботи.



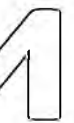
Дисциплінарна політика – це сукупність зведених правил, які фіксують базові вимоги до поведінки співробітника в підприємстві. Дисциплінарна політика тісно пов'язана з системою управління якістю. Система управління якістю – це налагоджене і взаємоузгоджене виконання всіх видів діяльності підприємства таким чином, щоб мінімізувати можливість виникнення невідповідностей на будь-якому етапі.



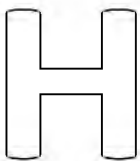
Управління – це сукупність скоординованих дій відповідно до існуючої програми на підтримання та поліпшення функціонування об'єкта. У процесі управління уповноважений орган одержує інформацію про стан об'єкта та стан навколишнього середовища, в якому він перебуває. За цієї інформацією розробляється план рішень, за яким здійснюється вплив на об'єкт управління.



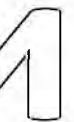
Людський ресурс під час виконання роботи є одним з найвагоміших та специфічних ресурсів. Адже не завжди знаєш, що можна очікувати від того чи іншого працівника. Потрібно вміти знаходити підходи до окремих груп робітників, потрібний стиль спілкування, методи та заходи стимулювання, переконання, враховувати потреби людини, як особистості. Саме в роздрібній торгівлі людський фактор відіграє велику роль в організації та веденні діяльності. З однієї сторони – великий колектив людей, це проблема, яка може бути вирішена тільки відмовою від людської роботи. З іншої, це злагоджений, взаємозамінний та чутливий механізм з високою продуктивністю. Яка з цих сторін буде представлена на підприємстві залежить тільки від бажання, роботи та вкладених ресурсів керівника організації.

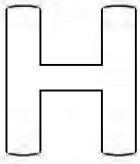


Плануванням, розроблянням та впровадженням заходів з дисциплінарної політики на підприємстві може займатись спеціально сформований підрозділ, або ж відділ кадрів/відділ по роботі з персоналом/служба з охорони праці.



В дану політику потрібно включити наступне: положення про дисциплінарну політику; нормативну документацію; правила та стандарти виконання робіт; мотивацію; вимоги до працівників з вичерпаним переліком; обов'язкову, бажану та очікувану поведінку працівників; те, що неприпустиме при виконанні службових обов'язків; відповідальність всіх сторін за невиконання чи порушення тощо. Кожен працівник підприємства повинен бути обов'язково ознайомлений з дисциплінарною політикою та засвідчити це особистим





підписом. Також підприємство може розробити стандартну операційну процедуру, в якій максимально деталізувати та викласти необхідну конкретну інформацію. Зважаючи на це працівники будуть розуміти, що від них вимагається, як їм зручніше та правильно виконувати поставлені завдання.

Порушення чи невиконання правил негативно впливає на діяльність підприємства, псує його конкурентоспроможність та репутацію в очах гостей і партнерів. Тому правил поведінки повинні дотримувати всі співробітники даної організації, незважаючи чи вони знаходяться безпосередньо на робочому місці, в підсобних чи службових приміщеннях, поза межами підприємства, але представляючи його інтереси як в робочий час, так і в неробочий.

Якщо співробітник організації не відповідає або перестав відповідати вимогам, повинні бути вжиті заходи. Такі заходи можуть включати, але не обмежуватись: призначення наставника працівнику, проведення навчання, спрощення процесу так, щоб працівник міг його виконати успішно, або перевести працівника на інші позиції. Застосування даних дій формують у колективній свідомості уявлення про межі усталеної трудової поведінки. Також, не слід розуміти під дисциплінарною політикою лише заходи контролювання вимог трудової дисципліни та методи покарання працівників.

Пропоновані елементи впровадження мотиваційних заходів для підприємства роздрібної торгівлі представлені в таблиці:

Таблиця

Елементи мотиваційних заходів для підприємств роздрібної торгівлі	
РОЗДІЛ	ЕЛЕМЕНТИ ВПРОВАДЖЕННЯ
Навчання	Для нового працівника призначити наставника, який допоможе оволодіти усіма необхідними знаннями для роботи та успішно пройти стажування. Періодичні теоретичні тестування та перевірка практичних навиків роботи
Оцінка робочих показників	Отримання від безпосереднього керівника зворотного зв'язку щодо якості роботи протягом певного відріжку часу. Визначення сильних сторін та зони розвитку.
Розвиток	Тренінги, курси підвищення кваліфікації з практичним досвідом, власна бібліотека для співробітників тощо.
Кар'єрне зростання	Затягнення власного кадрового резерву на вакантні посади управлінського рангу.
Відпочинок під час роботи	Обов'язкова перерва на обід згідно із законодавством. Можливість оплачуваної перерви (10-15 хв). Окрема кімната для прийому їжі чи відпочинку.
Спілкування	Спілкуватись, ставити запитання, дізнаватись новини. Анонімні опитування, фокус-групи, інформаційні дошки, відкриті лінії тощо.
Заходи для співробітників	Кращий працівник місяця/кварталу/півріччя/року; творчі конкурси; професійні/спеціалізовані конкурси; корпоративні заходи/вечірки тощо.

Передбачення взаємної відповідальності сприяє створенню оптимальних умов для реалізації інтересів обох сторін. Потрібно, також, забезпечити такі умови праці та дисципліну, щоб утворити сприятливе середовище для людини. Адже тільки тоді вона розкриває свій інтелектуальний потенціал та найкращі особисті якості.

Здорова дисциплінарна політика є надто важливим та невід'ємним фактором взаємовідносин між працівником та роботодавцем. Тут необхідно розуміти, що від того, як в колективі побудуються відносини між собою, буде залежати їх існування в подальшому. Адже різне розуміння місії політики, різне бачення своєї участі на підприємстві, небажання саморозвитку та самовдосконалення, сторонні фактори та суб'єктивна думка призводить часто до наслідків, які потрібно негайно виправляти щоб запобігти нещасних випадків. Тому потрібно завжди на кожному етапі прораховувати та запобігати виникненню неконтрольованих дій з боку людського фактору.

Список використаних джерел

1. Біліченко О. С. Дисциплінарна політика та інструменти її реалізації у трудовому колективі. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2014. Вип. 3(1). С. 61-72. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vanp_2014_3\(1\)_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vanp_2014_3(1)_9).
2. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги. (ISO 9001:2015, IDT). [Чинний від 2016-07-01]. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016.



ДВНЗ "Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі"

СЕРТИФІКАТ № 860

Цей сертифікат підтверджує, що

Антонів Артем Дмитрович

взав(ла) участь у роботі

III Всеукраїнської науково-практичної конференції

**«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ
ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ І МАРКЕТИНГУ
В УМОВАХ СУЧАСНОГО РИНКУ»**

Директор коледжу

Людмила КРУКЕВИЧ

21 квітня 2021 року

м. Тернопіль



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



Х МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

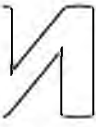
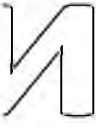
за підсумками
Х Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*Пам'яті завідувача кафедри процесів і обладнання
переробки продукції АПК, доктора технічних наук,
професора Сухенка Юрія Тригоровича присвячується*

КИЇВ – 2021

НУБІП України

ЗМІСТ

	Пленарне засідання	3	
	1. В.І. Ємшев	3	
	Проблеми ресурсного забезпечення підприємств харчової промисловості України		
	2. Л.М.Хомічак	5	
	Перспективні розробки ПП НААН України по переробці продукції рослинництва		
	3. Ж.Э. Сафарова, Ш.А. Султанова, С. Асмарходжаев	8	
	Разработка модели системы для тепло водонагревательной установки		
	4. Л.О. Адамчук, В.Ю. Сутенко	10	
	Нові оригінальні сорти меду на ринку України		
	5. Ю.В. Слива, Л.В. Баль-Прилишко	12	
	Концепція та методологія управління ризиками в системах менеджменту безпечності харчових продуктів		
	6. В.П. Васильів	20	
	Науковець з великої літери		
	Секція 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва	22	
	1. Н. Ternovuk, N. Silonova Analysis of modern aspects of control of safety and quality of honey	22	
	2. Т.В. Розбишьяк, В.Ю. Сутенко Методи формування номенклатури показників систем управління з опіновання ризиків харчового підприємства	24	
	3. N.M. Patsera, S.B. Verbytskyi, K.V. Korylova, O.B. Kozachenko Langzeitlagerung von Fleisch: technische Anforderungen und Bedingungen der Standardisierung	26	
	4. А.І. Антонів, Н.Б. Сілонова Аналіз сучасних підходів до забезпечення СУБПІ в умовах закладу роздрібної торгівлі	28	
	5. А.О. Чабанова, Т.В. Розбишьяк, О.А. Приляко Позитивні сторони додержання рекомендацій ISO 9000	29	
	6. Р.С. Зінченко, Н.Б. Сілонова Порівняльна характеристика вимог міжнародних стандартів в системі управління безпечністю харчових продуктів	31	
	7. В.В. Фесенко, Н.Б. Сілонова Переваги системи управління безпекою та гігієною праці	33	
	8. В.І. Чечітко, Н.Б. Сілонова Переваги забезпечення показників безпечності та якості в умовах ТОВ «Нікларіс» з застосуванням системи Global G.A.P.	34	
	9. А.В. Курочка, Т.В. Розбишьяк, Л.О. Адамчук Особливості верифікації НАССР плаву	36	
	10. І.В. Спирочук, Н.Б. Сілонова Практичні аспекти систем менеджменту якості в умовах організації з надання консультативних послуг	37	
	11. А.Р. Іволга, Т.В. Розбишьяк, О.А. Приляко Етапи розроблення системи НАССР плаву	39	
	12. І.В. Грибова, Н.Б. Сілонова Аналіз нормативно-правових аспектів регулювання безпечності харчових продуктів	41	
	13. К.В. Остратушка, В.Ю. Сутенко Аналіз ризиків при виробництві рибної продукції	42	
	14. Д.В. Ракова, Т.В. Розбишьяк, Л.О. Адамчук НАССР у навчальних закладах – важливий інструмент для контролю безпеки харчування	43	
	15. Д.С. Савчук, Т.В. Розбишьяк, В.Ю. Сутенко Управління якістю та безпечністю продукції на молокопереробних підприємствах	44	

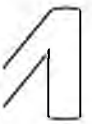


УДК 339.37:006

А.Д. Антонів, здобувач ОС «Магістр»

Н.Б. Сітонова, к.б.н. доцент

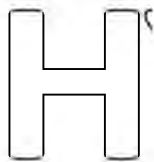
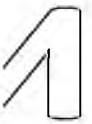
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ



АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ПІДХОДІВ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СУБХП В УМОВАХ ЗАКЛАДУ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ



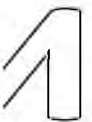
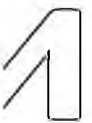
У зв'язку з прийняттям ВР України законопроекту щодо гармонізації законодавства України та ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів, підприємства повинні розробити та впровадити систему управління якістю та безпекою харчових продуктів. Запевнити, що мають систему, але не вказуючи, що тільки на папері, вмють та дуже часто практикують вітчизняні виробники. Нехтування інтересами споживачів, безпекою виробництва продукції призводить до не контролюючих наслідків. Важливо на початкових етапах приділяти більше уваги на планування, щоб при подальших кроках бути впевненим в отриманні бажаних результатів. Саме тому, метою роботи є проаналізувати стан впровадженної систем управління безпекою харчових продуктів для отримання більш ефективних результатів [1].



Все більше з кожним роком в світі загострюється увага на забезпеченості населення безпечними продуктами харчування. Заклад торгівлі основним вилом діяльності, якого є роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, наповни та цютоновими виробами відповідає за якість та безпеку представленої та виготовленої продукції в межах мережі. Для підтвердження цих слів компанія наводить наявність сертифікатів якості та відповідності за міжнародними та гармонізованими стандартами, отримання нагород в професійних конкурсах, а також впровадженної СУБХП, що базується на принципах HACCP.



Політикою компанії щодо безпеки харчових продуктів є встановлення рівня виконання вимог згідно Наказу МінАгроПолітики України N 1704/22016 від 01.10.2012р., Закону України «Про якість та безпеку харчової продукції» від 20.09.2015р. та міжнародних практик щодо впровадження HACCP [1]. Відповідно до цього, лавим підприємством було розроблено «Книгу HACCP». Книга має розгалужену структуру, що представлено на рис. та загалом поділяється на чотири видання: Книга HACCP. Основні положення; Книга HACCP. Том 1. Базові програми передумови; Книга HACCP. Том2. Група HACCP; Книга HACCP. Том 3. План HACCP (Виробництво). Користуючись схемою архітектури вищо, що кожна Книга HACCP відповідає за певну діляку роботи системи, введено всю необхідну інформацію для використання та впровадження окремих елементів системи, дотримання всіх настанов та вимог самої системи та



визначено конкретних посадових осіб (працівників), які несуть відповідальність за дотримання вимог «Книги HACCP».



Рис. Схема архітектури Книги HACCP

Також компанія визначає «свою роль» для кожного працівника: «Кожний з нас несе відповідальність за дотримання вимог СУБХП, що базується на принципах HACCP. Ми повинні вести відповідну документацію, контролювати процес виробництва продукції на всіх етапах, розуміти ККТ, розуміти та мати змогу передбачити потенційне джерело шкоди для здоров'я людини, виконання вимог HACCP». Виконання процесу підтверджується відповідними документами, а саме: маркувальними ярликами, температурними режимами, забірними листами, оригінальними ярликами продукції, журналами гігієни та здоров'я, чек – листами санітарної обробки рук, чек – листами санітарної обробки поверхонь, картами контролю прибирання, наявністю дезінфікуючих розчинів, роботою в засобах індивідуального захисту, потраплянням сторонніх предметів. Відповідно до затвердженого графіка, також проводяться тренінги, курси та навчання персоналу з ефективного використання СУБХП. Тому виконання даних вимог стає ще простішим та зрозумілішим.

Висновок

Провівши аналіз встановлено, що заклад роздрібної торгівлі розробив адаптовані рекомендації відповідно до вимог національного законодавства та міжнародних практик для мережевого використання, які враховують всі аспекти діяльності: розроблена Книга HACCP в чотирьох виданнях, проводиться постійний моніторинг. Відповідно за результатами моніторингу здійснюється верифікація заходів що застосовуються.

ЛІТЕРАТУРА

1. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів. Закон України від 07.02.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



ДИПЛОМ

**ПЕРШОГО СТУПЕНЮ
НАГОРОДЖУЄТЬСЯ**

Антонів Артем

**УЧАСНИК X МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ,
СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»**

Проректор з наукової роботи
та інноваційної діяльності
НУБІП України, к.с.-т.н., доцент

В.М. Кондратюк В.М. Кондратюк

22-23 квітня 2021 року, м. Київ



НУБІП України

The Ministry of Education and Science of Ukraine
Lviv Polytechnic National University
State Enterprise "Scientific-Research Institute for Metrology
of Measurement and Control System"
Academy of Technical Sciences of Ukraine
Academy of Metrology of Ukraine
Agency for Higher Education of Republic of Srpska
(Bosnia and Herzegovina)
Technical University of Varna (Bulgaria)

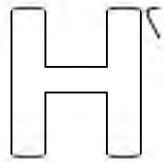


**QUALITY MANAGEMENT
IN EDUCATION AND INDUSTRY:
EXPERIENCE, PROBLEMS AND PERSPECTIVES**

**PROCEEDINGS
OF THE V INTERNATIONAL SCIENTIFIC PRACTICAL CONFERENCE**

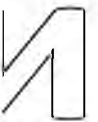
May 20–21, 2021

Lviv – 2021



СЕКЦІЯ 2

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ПРОМІСЛОВИСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ



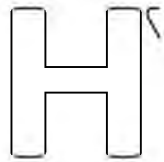
Андант А., Слоньова Н. ОСОБЛИВОСТІ ВАЛІДАЦІЇ ПЛАНУ НАССР В МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ РОЗДРІВНОЇ ТОРГІВЛІ..... 76

Бойко О., Чабан О., Калач Т. ПЕРЕТВОРЮВАЧІ ТЕМПЕРАТУРИ НА ОСНОВІ ТРАНЗИТОРНИХ СТРУКТУР..... 78

Бойко Т., Рудо М., Гуря Б. ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ПОКАЗНИКІВ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ ВПЛИВУ ВІТРОЕНЕРГЕТИЧНИХ УСТАНОВОК НА ДОВКІЛЛЯ..... 80

Вояк А., Фещак А. БЕЗПЕКА ПРОЦЕСУ АНАЛІЗУ ПАТОЛОГІЙ ЩИТОВИДНОЇ ЗАЛОЗИ ДЛЯ ЖИТТЯ ТА ЗДОРОВ'Я ГРОМАДЯН..... 83

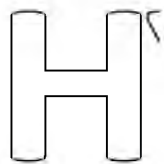
Герасименко В., Кочан О. ВИКОРИСТАННЯ СЕРЕДОВИЩА ВІЗУАЛЬНОГО ПРОГРАМУВАННЯ LABVIEW ДЛЯ ВІЗУАЛІЗАЦІЇ І ВИВЧЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ТЕОРІЇ ІМОВІРНОСТІ..... 84



Горовацький В., Парасюк В., Суляк А. УГОДИ ЗІ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ВІЙСЬКОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІД КЕРІВНИЦТВОМ НАТО..... 87

Горовацький В., Суляк А. НАСТАНОВИ ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИТРАТ І ВИГОД, ЕКОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ, РИЗИКІВ І МОЖЛИВОСТЕЙ У СТАНДАРТАХ ISO З ЕКОЛОГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ..... 89

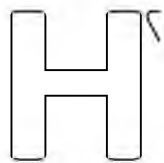
Горовацький В., Суляк А. СТАНДАРТ ISO 14005:2019 ЩОДО ПОЕТАПНОГО ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ..... 91



Горь Н., Берестов Р. АНАЛІЗ ЕТАЛОННИХ ДЖЕРЕЛ ІОНІЗУЮЧОГО ВІПРОМІНЕННЯ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ КАЛІБРУВАННЯ СПЕКТРОМЕТРІВ α -, β -, γ -ВІПРОМІНЕННЯ..... 92

Гун Т., Мисливіч М., Кривичко І. АНАЛІЗ І ОБГРУНТУВАННЯ РИЗИКІВ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В МЕТРОЛОГІЧНІЙ СФЕРІ..... 94

Джигель Е., Пагребенник В. ПРИРОДООХОРОННІ ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ ПРОГНОЗУВАННЯ СТАНУ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ТЕРИТОРІЙ ВПЛИВУ ПІРНИЧО-ХІМІЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ..... 96



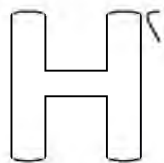
Дантасоску Н., Ячшич Б. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПОЛІМЕРНИХ ПАКУВАЛЬНИХ ПЛІВОК ПРИ ЇХ МОДИФІКАЦІЇ..... 97

Журило В., Любоденко В. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ НА ФАРМАЦЕВТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ: ПРОБЛЕМИ ТА РИЗИКИ..... 98

Забірченко О., Трало Т., Косач О. ТЕПЛОВІ РОЗРАХУНКИ КУЛЬКО-ГВИНТОВОЇ ПАРИ ЗАСОБАМИ САЕ..... 101

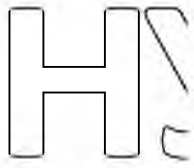
Занітовський Л., Кучь Г., Кучь М. МОДЕЛЬ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПРИРОДНОГО ГАЗУ... 102

Занозницька Б. МОДЕЛЬ EFQM 2020 ЯК ІНСТРУМЕНТ ПОДАЛЬШОГО РОЗВИТКУ ДОСКОНАЛОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ..... 103



Земшук Н., Мисливіч М. ДОСТАВКА МЕДИЧНИХ ЗАСОБІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БЕЗПІЛОТНИХ ЛІТАЛЬНИХ АПАРАТІВ..... 105

Іванюшин А. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ..... 107



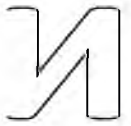
СЕКЦІЯ 2 УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ПРОМИСЛОВІСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ



УДК 658.562.6



ОСОБЛИВОСТІ ВАЛІДАЦІЇ ПЛАНУ НАССР В МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ РОЗДІРІВНОЇ ТОРГІВЛІ



Є. Артем Антонович¹, Наталія Сізанова², 2021

¹Національний університет біоресурсів і природокористування України (Київ, Україна), здобувач спеціального ступеня «Магістр» кафедри стандартизації та сертифікації ЄГП продукції
²Національний університет біоресурсів і природокористування України (Київ, Україна), доцент кафедри стандартизації та сертифікації ЄГП продукції, к.б.н., доцент



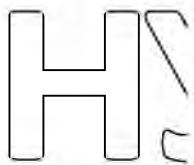
Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), що базується на принципах НАССР є важливою передумовою для забезпечення виробництва та реалізації безпечних продуктів харчування. Також з 28 вересня 2019 року всі оператори ринку харчової галузі повинні обов'язково мати впроваджену на своїх підприємствах концепцію НАССР (аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок) [1].



Одним із доказів ефективної дієвості НАССР є проведення процедури валідації. Валідація застосовується до початку діяльності та надалі інформація про можливості отримання намічених результатів. Валідація (validation) – отримання доказів (з харчової безпечності), що підтверджують, що заходи управління або їх комбінація здатні результативно управляти значними харчовими небезпеками [2].



Валідація фокусується на зборі та оцінці науково-технічної та спостережної інформації, щоб визначити, чи здатні заходи контролю досягти визначеної мети стосовно контролю небезпек. Доступний ряд підходів для перевірки ефективності процесу валідації та його вибір залежатиме, серед іншого, від характеру небезпеки, природи сировинних інгредієнтів та продукту, типу заходів контролю або системи контролю безпечності харчових продуктів обраних для контролю небезпек.

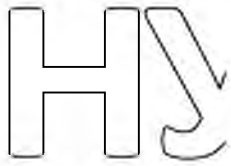


Валідація проводиться в той час, коли розробляється контрольний захід або система контролю безпечності харчових продуктів, коли зміни вказують на необхідність повторної валідації, тому валідація контрольних заходів, по можливості, проводиться до їх повного здійснення. Дана процедура виконується під час розроблення комбінації заходів керування або при внесенні змін до реалізованих заходів керування. Якщо в результаті валідації виявляється, що заходи управління не забезпечують належнепорядкування, група НАССР повинна доопрацювати і ще раз оцінити заходи управління чи їх комбінацію. Також вона повинна підтримувати у відповідному та належному стані задокументовану інформацію, методологію процедури та свідомо підтвердження здатності заходів управління досягти намічених результатів [2].



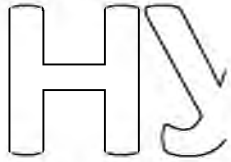
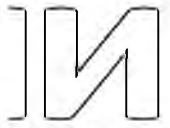
Якщо регіональною групою НАССР мережі закладів роздрівної торгівлі було прийняте рішення провести процедуру валідації плану НАССР у магазинах, то цей обов'язок покладеться на адміністрацію магазинів регіону. На наступному етапі узагоді з особою конкретного закладу роздрівної торгівлі повинна посідаючи відповідні знання або «так», або «ні» спеціальної форми проведення валідації для конкретного виробничого підрозділу підприємства. Акт валідації прилипується для кожного цеху/відділення/технологічної лінії.





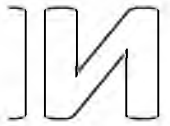
закладу ресторанного господарства чи фуд-корту наявному в підприємстві. Усі акти валідації повинні зберігатися в даному закладі роздрібної торгівлі.

Спеціальна форма проведення процедури валідації повинна містити адресу закладу роздрібної торгівлі, що перевіряється, зазначення цеху/відділення/технологічної лінії, блок питань з відповідями або «так», або «ні» та пояснень до відповідей, окремий пункт примітки (за необхідності), ПІБ, посаду, підпис особи, що проводила валідацію, дату проведення процедури. Протокол валідації можливо заповнити у цифровому варіанті, або від руки. Однак його необхідно обов'язково завірити підписом відповідальної особи від конкретного закладу роздрібної торгівлі.



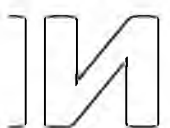
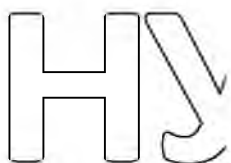
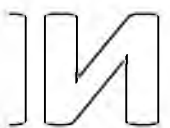
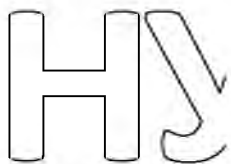
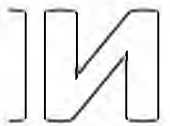
Періодичність проведення валідації: після першого затвердження концепції HACCP; при зміні технологічних процесів в закладі роздрібної торгівлі; при зміні асортименту продукції закладу роздрібної торгівлі; при змінах у Книзі HACCP.

Процедуру валідації потрібно проводити, щоб переконатися, що план HACCP є достатньо детальним і точним. Якщо ж при проведенні валідації виявляється, що план є неповним або неточним, необхідно вносити зміни. Також дана процедура повинна проводитись в комплексі з процедурою верифікація, чергуючись одна з одною.



1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 07.02.2019. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.

2. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 2019-12-01]. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019.



НУ ⁷⁷ Ш П І У КРАЇНИ И

НУБІП України

Міністерство освіти і науки України
Національний університет "Львівська політехніка"
Державне підприємство "Науково-дослідний інститут метрології вимірювальних і управляючих систем"
Академія технічних наук України
Академія метрології України
Агенція вищої освіти Республіки Сербської (Боснія і Герцеговина)
Технічний університет "Варна" (Болгарія)



СЕРТИФІКАТ

засвідчує, що

Антонів Артем

взяв (ла) участь у роботі V Міжнародної науково-практичної конференції

**“УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ В ОСВІТІ ТА ПРОМИСЛОВОСТІ:
ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ”**

(тривалість 15 год.)

*Заступник голови Програмного комітету,
директор ІКТА, д-р техн. наук, професор*

М. Микийчук

20–21 травня 2021 р., м. Львів



НУБіП України

НУ



И

НУ

И

НУ

И

НУ

И

НУ

И

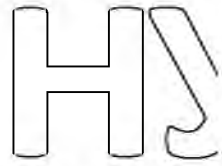
НУБіП України



РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ: ПРОБЛЕМИ ТА ПІДПРИМІ ТРАНСФОРМАЦІЇ МОДЕЛЕЙ РОЗВИТКУ34

Матвій О.І.
ПЕРСПЕКТИВИ ПІДПРИЄМКИ «ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ»36

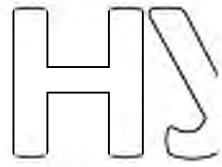
Пасічник Юлія
ПРОФЕСІЙНА КУЛЬТУРА ФАХІВЦІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ.....38



Крукевич Людмила
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НУТРИЦІОЛОГІЇ У СФЕРІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ40

Малюта І.Я.
ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ42

Гладчук Оксана
АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ФОРМАТУ DARK KITCHEN НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ.....44



Забуржко Андрій
ОСОБЛИВОСТІ МАРКЕТИНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ В РЕАЛІЯХ СЬОГОДІШНЯ46

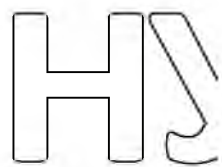
Владимир О. М.
ВИКОРИСТАННЯ ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ ОРГАНІЗАЦІЇ УКРАЇНСЬКОГО ГОТЕЛЬНОРЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СКЛАДОВОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. 48



Березівська Надія
ЕФЕКТИВНІСТЬ МЕНЕДЖМЕНТУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ50

Мельник І. М.
ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ГАЛИЧЧИНІ.....52

Рущицька Катерина
ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ ГОСТИННОСТІ – ЕКО-ГОТЕЛІ.....54

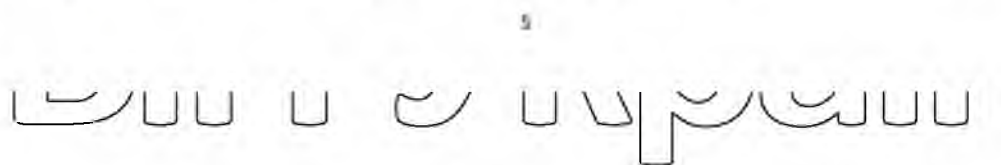


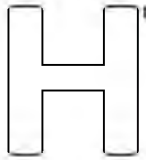
Кивалюк Катерина
СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....55

Стеця Ольга
СФЕРА ГОСТИННОСТІ: СУЧАСНІ ПІДХОДИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ..... 57

Артем Антонів
КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ЗАКОНОДАВЧОМУ РІВНІ В УМОВАХ ФУД-КОРТУ59

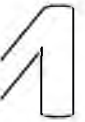
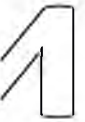
Алєхуйко Марія
СЕНСОРНИЙ МАРКЕТИНГ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....61





Список використаних джерел:

1. Богданків С. В. Інтернет как средство массовой коммуникации в сфере коммуникативной деятельности / С. В. Богданків, А. В. Бабичева // Моделирование производственных процессов и развитие информационных систем: сб. науч. тр. – 2013. – С. 21–23.
2. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : Присвіта, 2017. – 240 с.
3. Уокер Дж.Р. Управление гостеприимством: Базовый курс: Учеб. для студ. вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 23.1010 / Р.Джин Уокер. Пер. с англ. В.И. Егорова. – М.: КОМПТЭК-ДАТА, 2006. – 280 с.



УДК 346.548:664.339.177

Артем Антошкін

Національний університет

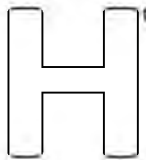
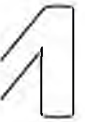
бізнесу

і аграрнохарчових продуктів України

в Київі

Навчальний керівник:

Наталія Сілова, к.б.н., доцент

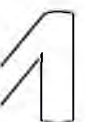
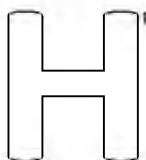
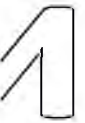


КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ЗАКОНОДАВЧОМУ РІВНІ В УМОВАХ ФУД-КОРТУ

Згідно із визначенням Закону України заклад громадського харчування – це ресторан, бар, кафе, їдальня, закусокня, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіального мінак (місія) представлення господарської діяльності з громадським харчуванням та ступеня доступності харчування будь-яким особам. Закладом ресторанного господарства вважається організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка виробляє і (або) допоставляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закуплених товарів, може організовувати діяльність споживачів [1].

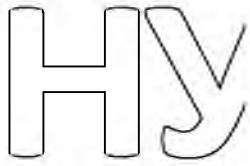
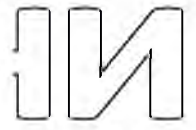
Для діяльності закладів ресторанного господарства необхідна наявність технічної документації на страви, вироби та продукції власного виробництва. Дана документація повинна містити опис технологічного процесу виробництва, перелік закладених продуктів, сировини, речовин і сумішних матеріалів, що використовуються в процесі приготування, дані про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації, ваги та якості та безпечності сировини, страви та вироби. У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, судіть господарської діяльності між'якшньої негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть це викликати. У разі жли причини, які можуть завдати, необхідно усунути, потрібно визначити з обігу некакісну та небезпечну продукцію, відокремити її від споживачів.

Фуд-корт (ресторанний аперок) – як правило, закрита площа або відкрита площа в межах основного підприємства, який є суміжним з іншими видами господарської діяльності. Подібні варіанти фуд-кортів можуть бути представлені в торгових центрах, готелях, аеропортах, на вокзалах або, в деяких випадках, окремих будівлях, де відвідувачам пропонується послуги відразу кілька підприємств харчування, що мають загальний зал для харчування. За даними української торгової палати частка фуд-кортів (в т.ч. в ГРЦ) на кінець 2019 р. досягла 30% замість 10 – 15%. На думку експертів, власникам торгових центрів доведеться вибирати або привести хорошого оператора, але за невеликі гроші і надієво, або логанки, який платити багато, але ненадовго. Переважно ТЦ контакту біншеу перевагу харчовому бізнесу і державно беруть ще кілька аматорів, яких час від часу

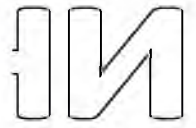




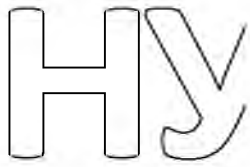
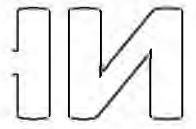
змінюють. Також краще, щоб керуванням фуд-корту був ресторатор, а не власник ТРЦ. Тоді і власник ТРЦ знає, що їдає в арсенді призначення досвідченими людьми, і ресторатор захищений в ефієктивній діяльності та більш отримуватиме з даної діяльності [2].



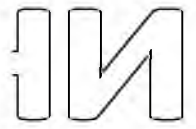
За словами ВОСЗ найкраще можна досягти людини в світі стало жертвою ожиріння неясних харчових продуктів. 420 (МН) людей щорічно лікують з причиною важкими небезпечних харчових продуктів [5]. Безпечність харчових продуктів — це життя, що входить в себе «обробку, підготовки та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Для виконання цих несприятливим наслідком в Україні здійснюється певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини. Україна, в тому числі на законодавчому рівні, намагалась вирішувати питання харчової безпеки. Вони починаються Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [3], «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», закон №219 від 24.07.2002 р. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства». Одним із основних в даному випадку з Закон України «Про державний контроль та дотримання законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Цей Закон визначає права та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час введення (пересилання) на митну територію України [4].



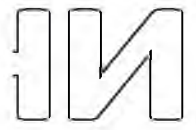
Відповідно до положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» з 20 вересня 2017 року в Україні набули чинності норми, що передбачають запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) для підприємств, які проводять діяльність з харчовими продуктами. Відповідно до чинного законодавства України оператори ринку повинні розробити, впровадити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах HACCP, а також здійснювати належну підготовку і питань застосування постійно діючих процедур. Для повного контролю безпеки харчових продуктів постійно застосовувати систему менеджменту безпеки харчовими продуктами, а саме ISO 22000:2018.



Кодекс Alimentarius — збірник міжнародно схвалених і виданих в однаковому випадку стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарпитування чесної практики в торговельній. Підготували і видали Комісією Кодексу Alimentarius.



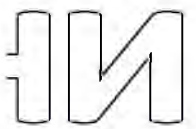
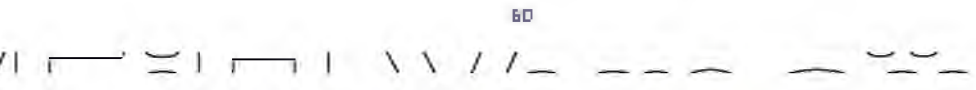
Кодекс установчої практики — інформативний документ, що містить рекомендації щодо практик чи процедур проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування або експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів. Кодекс установчої практики може бути стандартом, частинною стандарту або окремих документом. Право власності на кодекси установчої практики належить державі. [5]



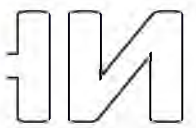
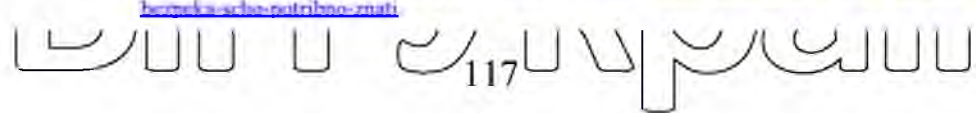
Держава бере на себе обов'язання забезпечити кожній людині право «отримати або безпечні харчові продукти в продаж, або безпечні страви та харчові послуги в громадському харчуванні. Відповідальність за безпеку харчових продуктів несе виробник, а не контроль — на боці держави, в рамках функцій та компетенцій Державної Служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів»

Висновок. Застосування та виконання системи менеджменту безпеки харчових продуктів, державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини, кодекси установчої практики та спеціалізованих законодавчих актів сприятиме належній забезпеченості якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини не тільки на місцевому етапі, а й на всіх етапах виробництва

Список використаних джерел:



1. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства Закон № 219 від 24.07.2002. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0580-02#Text>.
2. Фуд-холл & фуд-корт — війна (фірм) або еволюційна трансформація URL: <https://rai.ua/news/1141-holys-i-fud-korty/>.
3. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів. Закон України від 07.02.2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771-19-%D0%BC%D1%80>.
4. Про державний контроль та дотримання законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Закон України від 21.06.2020. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>.
5. Харчова безпека — що потрібно знати. URL: <https://nbc.org.ua/news/harchova-bezpeka-schis-potribno-znati>.



НУЕ

НУЕ

НУЕ

НУБІІ | УКРАЇНИ



НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



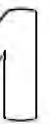
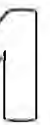
УНИВЕРСИТЕТ «ТУРАН»

**ЦИФРОВИЗАЦИЯ ЭКОНОМИКИ И ОБЩЕСТВА:
ВКЛАД МОЛОДЫХ ИССЛЕДОВАТЕЛЕЙ**

*Материалы III Международной
научно-практической конференции
молодых ученых «Жас Тұран-2021»*

21 апреля 2021 г.

Алматы
2021



ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Абдиев А.С.</i> ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЛАСТИ БИЗНЕСА	3
<i>Абикенова Н.А.</i> ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ИССЛЕДОВАНИЮ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РОСТА	7
<i>Абитшева А.С.</i> ЛОГИСТИКАЛЫҚ БИЗНЕС ПРОЦЕССТЕРІН БАСҚАРУДА ЦИФРЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ	10
<i>Абрамов В.О.</i> ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ КАК ФАКТОР РОСТА ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	13
<i>Абрамов Н.Н.</i> СПЕЦИФИКА РАЗВИТИЯ СПОРТИВНО-СОБЫТИЙНОГО ТУРИЗМА	15
<i>Айкымбаев Д.Г.</i> СЫН ЕСІМДІ ОҚЫТУДАҒЫ ОЙЫН ТЕХНОЛОГИЯСЫНЫҢ РӨЛІ (5-СЫНЫП БОЙЫНША)	18
<i>Ақилнәзек Ә., Тұрар Р., Төлегұхан Б., Қазанған А.</i> АХМЕТ БАЙТҰРСЫНҰЛЫ ШЫҒАРМАЛАРЫ АРҚЫЛЫ ЗАНГЕРДІҢ КӘСІБИ ТІЛІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ ЖОЛДАРЫ	23
<i>Алдабергенова Г.А.</i> ЕВРАЗИЙСКОЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО И ЕГО РОЛЬ В МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЯХ	27
<i>Алмаханова А., Галлямова Д.</i> ЖУРНАЛИСТИКА. РЕКЛАМА СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ: ОБЩЕЕ И РАЗЛИЧНОЕ	32
<i>Алтысбаев Г.Н.</i> ФОРМИРОВАНИЕ ЗОЛОТОГО РЕЗЕРВА КАЗАХСТАНА	34
<i>Алтысбай Е.С.</i> ЭКСТРЕМИСТІК ҚЫЛМЫСТАРДЫҢ ҚЫЛМЫСТЫҚ-ҚҰҚЫҚТЫҚ СИПАТТАМАСЫ	37
<i>Алтысбай Ә.</i> МЕМЛЕКЕТТІК БАСҚАРУДАҒЫ ҚҰҚЫҚТЫҚ РЕТТЕУ	39
<i>Алтаева Д.М., Байженинова А.Б., Мельникова А.М.</i> ФИНАНСОВЫЕ РИСКИ БИЗНЕСА В КАЗАХСТАНЕ В УСЛОВИЯХ ПАНДЕМИИ КОРОНАВИРУСА	43
<i>Аманжолов Д.А.</i> ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНДАҒЫ АДВОКАТТЫҚ ҚЫЗМЕТТІ ЖҮЗЕГЕ АСЫРУ НЫСАНДАРЫ	47
<i>Аманжол А.Е.</i> ЖЕТКІНШЕКТЕРДІҢ ДАРЫНДЫЛЫҒЫ МЕН ШЫҒАРМАШЫЛЫҚ ҚАБІЛЕТТЕРІН ДАМУ ЖОЛДАРЫ	49
<i>Антонис А.Д., Ситенова Н.Б.</i> АНАЛИЗ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ, СВЯЗАННЫХ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ. В ЗАВЕДЕНИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ	53
<i>Аржанова А.П.</i> ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ	57
<i>Асаров С., Селимжеднов Э., Смагулов Д.</i> НЕКЕ ШАРТЫ АРҚЫЛЫ ЕРЛІ-ЗАЙЫПТЫЛАР АРАСЫНДАҒЫ МҮЛІКТІК ҚАТЫНАСТАРДЫ ҚҰҚЫҚТЫҚ РЕТТЕУ	59

АНТОНІВ А.Д., СІЛОНОВА Н.Б.,
магістранти Національного університету
біоресурсів і природопольовання України

АНАЛІЗ ОПАСНИХ ФАКТОРОВ, СВ'ЯЗАННИХ С ПИЩЕВИМИ ПРОДУКТАМИ, В ЗАВЕДЕННЯХ РОЗНІЧНОЇ ТОРГОВЛІ

Безопасность пищевых продуктов связана с наличием опасных факторов в пищевых продуктах на момент потребления. Поскольку опасный фактор пищевого продукта может появиться в любом звене пищевой цепи, адекватное управление во всем процессе является очень важным.

Информирование во всей пищевой цепи является существенным для обеспечения идентификации и адекватного управления всеми соответствующими опасными факторами пищевого продукта в каждом звене [1].

Задачами в сфере обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции для заведения розничной торговли являются непрерывное совершенствование процесса производства пищевой продукции, обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла, повышение эффективности использования ресурсов, предоставление гостю и контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.

В соответствии с поставленными основными задачами разрабатываются пути решения, которые могут выражаться в следующем: личная ответственность руководителя и сотрудников, постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью повышения качества и безопасности продукции, усовершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня знаний в сфере безопасности пищевых продуктов, усовершенствование предупредительных действий и управление ими, регулярное проведение внутреннего аудита и мониторинга эффективности функционирования системы, систематический анализ результатов аудита, мониторинга и удовлетворенности гостей заведения розничной торговли, постоянное совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Ответственность за соблюдение и внедрение элементов системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, согласно законодательным требованиям и надлежащему функционированию знадренной концепции НАССР в заведении розничной торговли, возлагается на группы НАССР.

Согласно вышеперечисленному предприятием были разработаны и адаптированы рекомендации в соответствии с требованиями национального законодательства и международных практик для сетевого использования в виде «Книги НАССР».



«Книга НАССР» сети заведений розничной торговли имеет разветвленную структуру и делится на 4 книги:

- Книга НАССР. Основные положения описывает архитектуру Книги НАССР, ее основные положения, термины, принципы, определяет ответственность



- Книга НАССР Том 1. Основные программы-предпосылки - описаны базовые условия для обеспечения безопасности продукции в сети заведений розничной торговли.

- Книга НАССР. Том 2. Группа НАССР - включены положения о группах НАССР, их ответственность, предоставлена методология анализа опасных факторов (рисков), методология определения критических контрольных точек (ККТ), ключевая информация по управлению концепцией НАССР.



- Книга НАССР. Том 3. План НАССР (Производство) - описано применение принципов НАССР в каждом типе производства, включающих проведение анализа рисков, определение ККТ, определение критических пределов для каждой ККТ, систему мониторинга, корректирующие действия, процедуры подтверждения функционирования системы, ее документирование.

План НАССР содержит информацию обо всех критических контрольных точках, определенных на производствах сети, а именно: общие сведения о ККТ (№ листа и ККТ, этап технологического процесса, предполагаемый способ мониторинга); объект контроля (название ККТ, существенный опасный фактор, критические пределы для этой ККТ); мониторинг ККТ (предмет мониторинга, способы мониторинга, периодичность проведения мониторинга, ответственный за мониторинг); корректирующие действия (корректирующие действия, протокол выполнения корректирующих действий, способ проверки эффективности мониторинга).



Согласно НАССР опасные факторы классифицируют по трем типам: биологические (Б), химические (Х), физические (Ф). При дальнейшем определении опасных факторов важно понимать, что к опасным факторам относятся только те, которые могут вызвать расстройства здоровья, заболевания или привести к травмам человека. Многие другие условия также чрезвычайно нежелательны, их следует контролировать. Однако пока эти условия не имеют непосредственного влияния на пищевую продукцию, они не включаются в план НАССР.



Биологические опасные факторы, микробиологические патогенные и условно патогенные бактерии, вирусы, паразиты и одноклеточные организмы, плесень и т.д. Как правило, существует более чем один фактор, который может влиять на степень риска. На определение риска могут влиять условия обработки, которой подвергается пищевой продукт. Пищевой продукт, что подвергается тепловой обработке, уменьшает степень риска или опасности возникновения болезни [2].

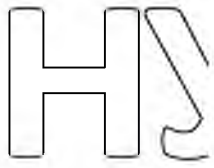


Химические опасные факторы: моющие средства, пестициды, миграция пластификаторов из упаковки, тяжелые металлы, нитриты, нитросоединения, микотоксины, пищевые добавки, ветеринарные препараты (антибиотики, гормоны и т.д.). Химические опасные факторы также могут вызвать пищевые заболевания, хотя, как правило, поражают меньшее количество людей. Загрязнение химического характера может случиться на любом этапе процесса производства и обработки. Потенциальный риск для потребителей повышается, когда содержание химических веществ не контролируется или когда рекомендуемые нормы превышаются [2].

Физические опасные факторы: посторонние предметы: стекло, металл, камни, дерево, пластмасса и т.п. Как правило, физические опасные факторы создают проблемы только для отдельных потребителей или незначительного их количества. Именно через физические факторы травма возникает сразу или вскоре после еды, и источник опасности выявить легко [2].

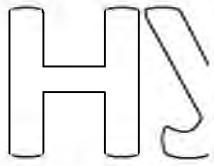
Таблица 1 - Метод определения значимости опасных факторов

Вероятность возникновения опасного фактора у человека	Тяжесть последствий воздействия опасного фактора на человека		
	Легкое поражение: кратковременное недомогание на срок до 1 дня - 1 балл	Среднее поражение: потеря трудоспособности на срок до 1 недели - 2 балла	Тяжелое поражение: потеря трудоспособности на срок до 1 месяца - 3 балла
Почти невозможно: раз в 5 лет 1 балл	1 можно пренебречь	2 допустимый	3 умеренный
Маловероятно: раз в 3 года 2 балла	2 допустимый	4 умеренный	6 значительный
Вероятно: раз в год 3 балла	3 умеренный	6 значительный	9 недопустимый

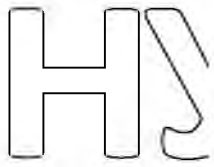


В заведении розничной торговли используется метод определения степени опасного фактора, который представлен в таблице (стр. 35). Значимость опасных факторов рассчитывается по следующей формуле:

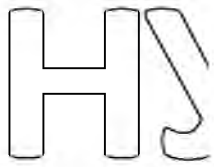
Значимость = вероятность возникновения, умноженная на тяжесть последствий.



Все опасные факторы, при оценке которых показатель «значимость» составил 3 и выше, были в дальнейшем проанализированы с целью ранжирования мер управления, которые будут применяться для управления соответствующими опасными факторами. Анализ опасных факторов проводят последовательно, вписывая данные в специальную форму. Если на любом этапе появляется опасный фактор, не контролируемый в процессе производства, его отмечают как потенциальную критическую точку.



Такая форма включает в себя локализацию опасности: технологический этап производственного процесса; описание опасности; вид опасного фактора, его возможный источник; оценку опасности; оценивается по методу определения значимости опасных факторов; объяснения наличие или отсутствия возникновения опасности. Мероприятия по управлению и записи для несущественных опасностей.



Заключение. Внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов и отечественного законодательства, основанных на принципах HACCP, особенно целесообразно для организаций, стремящихся иметь более сфокусированную, последовательную и интегрированную систему управления безопасностью пищевых продуктов.

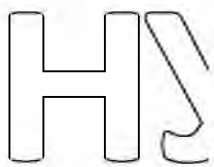
Анализ опасных факторов имеет ключевое значение для эффективной системы управления безопасностью пищевых продуктов, поскольку его проведение помогает в составлении значимых, необходимых для установления эффективного комплекса мер управления.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ



1 DСТU ISO 22000:2019. Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования к любой организации в пищевой цепи. (ISO 22000: 2018, IDT). [Введения 2019-12-01]. - Киев ГП «УкрНДНЦ», 2019.

2 Методические указания по соблюдению требований законодательства Украины относительно безопасности пищевых продуктов на производственных предприятиях потребительской кооперации Украины. URL: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf.



3 Об утверждении Требований по разработке, внедрению и применению постоянно действующих процедур, основанных на принципах Системы управления безопасностью пищевых продуктов (HACCP). Наказ №590 от 01.10.2012. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12?lang=uk#Text>.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



VII УКРАЇНЬСЬКА ОЛІМПІАДА
З МЕНЕДЖМЕНТУ
СЕРЕД МОЛОДІ

ДИПЛОМ

II СТУПЕНЮ

нагороджується

Антонів Артем

ЛАУРЕАТ

*VII Української Олімпіади з менеджменту
серед молоді в рамках Глобального проекту
«Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ»
в номінації «Система менеджменту якості»*

Співголови Національного журі

Президент Української асоціації
досконалості та якості

П.Я. Калита

Ректор Національного університету
біоресурсів і природокористування

С. М. Ніколаєнко

Інститут модернізації
змісту освіти МОН України

Ю.М. Сафонов

м. Київ, 15.06.2021 р.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



VII УКРАЇНЬСЬКА ОЛІМПІАДА
З МЕНЕДЖМЕНТУ
СЕРЕД МОЛОДІ

ДИПЛОМ

I СТУПЕНЮ

нагороджується

Антонів Артем

ПЕРЕМОЖЕЦЬ

*VII Української Олімпіади з менеджменту
серед молоді в рамках Глобального проекту
«Молодіжний творчий рух «ЕСТАФЕТА ЯКОСТІ»
в номінації «Система управління безпечністю харчових продуктів»*

Співголови Національного журі

Президент Української асоціації
досконалості та якості

П.Я. Калита

Ректор Національного університету
біоресурсів і природокористування

С. М. Ніколаєнко

Інститут модернізації
змісту освіти МОН України

Ю.М. Сафонов

м. Київ, 15.06.2021 р.