

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

УДК 006.34 : 631.115

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету  
харчових технологій та управління  
якістю продукції АПК

Баль-Прилипка Л.В.

« \_ » 2021 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

В.о. завідувач кафедри  
стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції

Прядко О.А.

« \_ » 2021 р.

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Розроблення елементів системи комплексного забезпечення  
сільськогосподарського виробництва в умовах ТОВ  
«Нікладарія»»

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. с.-г. н., доцент

Виконав

Адамчук Л.О.

Чечітко В.І.

КИЇВ – 2021

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**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

Чечітку Владиславу Ігоровичу

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення елементів системи комплексного забезпечення сільськогосподарського виробництва в умовах ТОВ «Нікдарія»»  
затверджена наказом ректора НУБіП України № 1455 «С» від 13.09.2021 р.

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) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Аналіз вимог стандартів;
2. Розроблення елементи комплексного забезпечення сільськогосподарського виробництва в умовах ТОВ «Нікдарія» стандарту GlobalG.A.P.
3. Ідентифікація ризиків.

Дата видачі завдання «27» квітня 2021 р.

**Керівник магістерської роботи**

Адамчук Л.О.

**Завдання прийняв до виконання**

Чечітко В.І.

## РЕФЕРАТ

Магістерська робота була викладена на 102 сторінках комп'ютерного тексту містить 7 таблиць, 2 рисунки, перелік посилань із 20 джерел.

**Мета роботи.** Розробка системи покращення якості і безпечності діяльності ТОВ "Нікдарія" при вирощування лохини використовуючи інструменти стандарту GlobalG.A.P.

**В розділі першому** проведено огляд стандарту GlobalG.A.P. версії 5.2. модулю овочі і фрукти.

**В розділі другому** проведений діагностику ТОВ «Нікдарія», а також розглянута технологія вирощування лохини в умовах даного господарства та обґрунтовано доцільність дослідження.

**Розділ третій** містить розроблені елементи комплексного забезпечення сільськогосподарського виробництва в умовах ТОВ «Нікдарія» стандарту GlobalG.A.P. Також була проведена ідентифікація ризиків.

**Ключові слова:** GLOBALG.A.P., ЛОХИНА, ОЦІНКА РИЗИКІВ, ТОВ «НІКДАРІЯ».

<b>ЗМІСТ</b>	
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ.....	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ КОМПЛЕКСНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	
С/Г ПІДПРИЄМСТВА.....	8
1.1 Вимоги національного законодавства щодо вирощування ягід.....	8
1.2 Огляд стандарту GlobalG.A.P. до вирощування ягід лохини.....	11
1.3 Висновки з розділу 1.....	16
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА.....	
2.1 Характеристика ТОВ «Нікдарія».....	17
2.2 Технологія вирощування лохини в умовах ТОВ «Нікдарія».....	20
2.3 Обґрунтування доцільності досліджень.....	22
РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	
3.1 Розробка елементів GLOBALG.A.P. в умовах ТОВ «Нікдарія».....	24
ВИСНОВКИ.....	105
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	106
ДОДАТКИ.....	109
ДОДАТОК А. Тези " Переваги забезпечення показників безпечності та	
якості в умовах ТОВ «Нікдарія» з застосуванням системи Global G.A.P." В.І.	
Чечітко, Н.Б. Сілонова Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем	
виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства:	
зб. праць за підсумками X Міжнародної науково–практичної конференції	
вчених, аспірантів і студентів. Київ: НУБІП України,	
2021.....	110

**ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ**  
**НУБІП України**  
**ІСЗР** – інтегрована система управління сільськогосподарським виробництвом

**Перелік** – перелік пестицидів та агрохімікатів дозволених до використання в Україні.  
**НУБІП України**  
**МДЗ** – максимально допустимий рівень залишків пестицидів у продукції

**ТОВ** – Товариство з обмеженою відповідальністю  
**НУБІП України**  
**АС** – аварійна ситуація  
**НС** – надзвичайна ситуація  
**ЗІЗ** – засоби індивідуального захисту

**НУБІП України**

**НУБІП України**

**НУБІП України**

**НУБІП України**

## ВСТУП

*Актуальність.* В Україні гостро стоїть питання безпеки та якості ягідної продукції, вирішення цієї проблеми є ключовим для сектору ягідництва, саме тому розробка елементів комплексного виробництва продукції є інструментом покращення безпеки та якості продукції та всього виробничого циклу, а також оптимізації виробництва. Саме тому запровадження системи стандартів GlobalG.A.P. є важливою і чи не єдиною складовою у досягненні цих цілей.

*Мета роботи.* Розробка системи покращення якості і безпеки діяльності ТОВ "Нікдарія" при вирощуванні лохини використовуючи інструменти стандарту GlobalG.A.P.

*Об'єкт дослідження.* Стан управління безпекою і якістю продукції ягідництва, ідентифікація ризиків при вирощуванні ягід, та економічна доцільність.

*Предмет дослідження.* Асортимент ягідної продукції, технологія вирощування лохини на підприємстві, нормативні документи на продукцію.

*Матеріали дослідження.* Елементи GlobalG.A.P., документація підприємства.

*Методи дослідження.* Аналіз, синтез, порівняння та узагальнення.

*Результатами виконання роботи* є: вивчення вимог GlobalG.A.P. до вирощування лохини, розроблення схеми вирощування ягоди, ідентифікація ризиків та їх управління.

В умовах України, впровадження GlobalG.A.P. є дуже актуальна для розвитку ягідного підприємства тому, що: споживач хоче купувати саме безпечну ягідну продукцію.

В свою чергу торгові мережі розуміючи це бажання і, безсумнівно, зацікавлені в закупці такої продукції; господарство, у якому запроваджено систему GlobalG.A.P. демонструє відкритість і відповідальність за свою продукцію, продукція, запровадження цієї системи, та доказ того, що ягідник

дотримується стандарту є обов'язковою вимогою до експорту продукції на міжнародні ринки, зокрема ринок Європи

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ КОМПЛЕКСНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ С/Г ПІДПРИЄМТВА

# НУБІП України

## 1.1. Вимоги національного законодавства щодо вирощування ягід

### ЛОХИНИ

Плоди лохини свіжої за якісними показниками повинні відповідати вимогам стандартів: ДСТУ 691:2004. Чорниця свіжа. Технічні умови та

ДСТУ 31038:2008 Чорниця і лохина. Настанови щодо зберігання в холодильних

камерах (ISO 6664:1983, IDT). Ці стандарти поширюються на ягоди свіжої

чорниці та лохини, що заготовлюються, закуповуються і реалізуються для використання в свіжому вигляді і для переробки.

*Правила приймання плодів лохини:*

Здавання-приймання плодів лохини проводять партіями. Партією вважається будь-яка кількість свіжих плодів лохини одного помологічного сорту, одного терміну збирання, зібраної в однорідну тару, яка підлягає одночасному прийманню та оформленню одним документом про якість із зазначенням:

- номера документа і дати його видачі;
- найменування та адреси виробника продукції;
- найменування та адреси організації-відправника;
- найменування та адреси організації-одержувача;
- найменування продукції;
- помологічного сорту;
- дати збирання;
- маси бруто і нетто в кілограмах;
- середньої маси одиниці порожньої тари в кілограмах;
- дати пакування і відвантаження;
- тривалості транспортування, годин;
- номера транспортного засобу;

# НУБІП України



- дати останньої обробки отрутохімікатами та їх найменування;
- посади і прізвища особи, відповідальної за якість;
- назву стандарту.

Кожна партія плодів лохини повинна проходити приймально-здавальні випробування за всіма показниками цього стандарту. Кожну одиницю пакування необхідно оглянути для встановлення однорідності плодів за ступенем стиглості, стану пакування і маркування та відповідності транспортних засобів санітарним вимогам.

Для перевірки відповідності плодів малини вимогам стандарту з різних місць і шарів партії відбирають вибірку:

- з партії до 100 одиниць пакування – не менше трьох одиниць;
- з партії понад 100 одиниць пакування – додатково по одній одиниці пакування на кожні повні та неповні 50 одиниць.

З кожної відібраної у вибірку одиниці пакування плодів лохини свіжої відбирають разові проби масою не менше 10% плодів. Разові проби об'єднують разом. Загальна маса середньої проби повинна бути не менше 1 кг.

Якщо цифрові значення показників якості плодів малини перевищують вказані у стандарті норми навіть по одному показнику, необхідно виконати повторні випробування подвійної кількості вибірки плодів, відібраної з тієї ж партії плодів малини свіжої.

Плоди малини, які надійшли в тарі з дефектами (поламана, з наявністю підтікання тощо), досліджуються окремо і результати їх аналізу поширюються тільки на ті одиниці пакування плодів малини свіжої.

При наявності в партії плодів малини свіжої дефектів, які перевищують встановлені вимоги, плоди малини для реалізації у торговій мережі не допускаються, а використовуються для промислової переробки за погодженням з виробником та одержувачем.

Методи контролю:

Зовнішній вигляд і стан стиглості лохини перевіряються органолептично, пакувальна тара та маркування – візуально. Середню пробу,

відібрану у відповідності до стандарту, розміщують на рівній поверхні і відбирають з неї плоди інших помологічних сортів, зібрані до настання знімальної стиглості, ледь зім'яті і нерестиглі, зважують їх окремо з точністю до 0,1 г на лабораторній вазі і визначають масову частку їх у партії. Отримані результати визначають у відсотках і поширюють на всю партію.

Залишкові кількості отрутохімікатів визначають у відповідності до ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000-2001

#### Пакування та маркування

Тара для пакування плодів малини повинна відповідати ДСТУ 4518-2008 Продукти харчові. маркування для споживачів. Загальні правила. Тара повинна бути чистою, сухою, міцною, без сторонніх запахів, виготовленою у відповідності до діючої нормативно-технічної документації. Оптимальна ємкість тари для реалізації плодів лохини в торговій мережі – до 1 кг. При використанні плодів ягоди для промислової переробки допускається використання тари ємкістю до 3 кг.

Не допускається вистилання тари папером і наповнення її вище рівня країв. Поверхня плодів лохини, підготовлених до пакування, не повинна мати надлишкової вологи. Транспортне маркування повинно містити:

- назву і адресу відправника;
- назву і адресу одержувача;
- маніпуляційні знаки або попереджувальні написи;
- найменування продукції;
- номер посвідчення про якість;
- масу брутто і нетто в кілограмах;
- дату збору плодів;
- позначення цього стандарту.

#### 1.2. Огляд стандарту GlobalG.A.P. до вирощування ягід

GlobalG.A.P. є міжнародно визнаним стандартом сільськогосподарського виробництва. На сьогодні сертифіковано більше ніж 140 тисяч виробників у більш ніж 110 країнах по всьому світу. Він є результатом багатьох років інтенсивних досліджень і співпраці з експертами галузі, виробниками та роздрібними продавцями по всьому світу. Головна мета даного стандарту є безпечне та стійке сільськогосподарське виробництво на користь фермерів, роздрібних торговців і споживачів у всьому світі, мінімізації ризиків ведення сільського господарства шляхом відстеження всього циклу виробництва, а також мінімізація впливу діяльності людини на навколишнє середовище.

Сертифікація GlobalG.A.P. охоплює такі показники як:

- Безпека харчових продуктів і простежуваність
- Навколишнє середовище (включаючи біорізноманіття)
- Здоров'я, безпека та добробут працівників
- Благополуччя тварин
- Комплексне управління посівами (ICM)
- Інтегрований контроль шкідників (IPC),
- Система управління якістю (QMS),
- Аналіз небезпек і критичних контрольних точок (HACCP)

Також стандарт вимагає більшої ефективності виробництва. Що в свою чергу покращує ефективність бізнесу та зменшує витрати важливих ресурсів.

А також загального підходу до сільського господарства, який базується на передовій практиці для майбутніх поколінь.

Сертифікат GlobalG.A.P. V5.2., також відомий як Integrated Farm Assurance Standard (IFA), охоплює Належну сільськогосподарську практику для сільського господарства, аквакультури, тваринництва та садівництва. Він також охоплює додаткові аспекти виробництва та ланцюга постачання харчових продуктів, такі як ланцюг поставок та виробництво комбікормів.

Загальні положення: вони визначають критерії успішного впровадження CPCC, а також встановлюють керівні принципи для перевірки та регулювання стандарту.

Контрольні точки та критерії відповідності (CPCC): вони чітко визначають вимоги для досягнення стандарту якості, який вимагає GLOBALG.A.P.

Контрольні точки та критерії відповідності (CPCC) також є модульними, що складаються з:

1. **All Farm Base Module** (Базовий модуль «Всі ферми»): це основа всіх підсфер і визначає всі вимоги, яким усі виробники повинні спочатку відповідати, щоб отримати сертифікацію.

2. **Scope Module** (Модуль галузі): він визначає чіткі критерії на основі різних секторів виробництва харчових продуктів. GlobalG.A.P. охоплює 3 сфери: рослинництво, тваринництво та аквакультура.

3. **Sub-scope Module** Модуль підсфери: охоплює усі вимоги до конкретного продукту або різних аспектів виробництва та ланцюга поставок харчових продуктів.

4. **Scopes Module** (Модуль сфери) автоматично поєднуються з підсферами, на які подає заявку виробник або група виробників.

Щоб отримати сертифікацію, виробники повинні відповідати всім CPCC, що стосуються їх підсфери, наприклад: щоб отримати сертифікат GLOBALG.A.P. V5.2 IFA Fruit & Vegetables, виробник лохини повинен відповідати вимогам:

1. All Farm Base;
2. Crops Base;
3. Fruit & Vegetables.

GlobalG.A.P. співпрацює з усіма виробниками для виробництва смачних, корисних, екологічно чистих та екологічно чистих культур, тваринництва та продукції аквакультури.

GlobalG.A.P. також надає контрольні списки для кожного модуля, щоб допомогти виробникам краще підготувати свої ферми та внести необхідні зміни до того, як інспектор органу сертифікації проведе аудит або інспекцію.

Стандарт містить 2 варіанти сертифікації для виробників:

*Варіант 1* - Один виробник з додатковою системою управління якістю або без неї

*Варіант 2* - Кілька виробників з обов'язковою системою управління якістю.

Це значить що для сертифікації може розглядатись як конкретно 1 виробник продукції, так і декілька у формі певного кооперативу, або об'єднання які мають одну систему управління та мають процедури налагодження цієї системи між усіма її членами, або підприємствами в межах кооперації.



Рис. 1.1. Модульна будова стандарту GlobalG.A.P.

Головною метою виробника для запровадження стандарту GlobalG.A.P. є те, що сертифікація дозволяє виробнику відповідати вимогам дистриб'ютерів щодо безпеки і якості харчових продуктів, екологічності та соціальних

практики. Тим самим виробник гарантує що його продукція є безпечною для споживання та навколишнього середовища, її виробництво проводиться за відповідними нормами і правилами що дає змогу відслідкувати її повний життєвий цикл та бути впевненим споживачам у її якості.

Для запровадження стандарту на ягідному підприємстві виробнику необхідно виконати певні кроки для приведення показників у відповідність вимогам:

Діагностичний аудит. Аналіз стану виробництва. Рівень відповідності виробництва щодо законодавчих вимог до ведення виробничої діяльності, гігієни і безпеки праці персоналу, впливу виробництва на навколишнє середовище, безпечності кінцевого продукту. Аналіз діяльності на відповідність вимогам стандарту. Оцінювання проводиться на основі неупередженості, зю особою, або самим підприємством на об'єктивних засадах, на основі саме цих оцінок потім буде розроблено план заходів для усунення невідповідностей.

Документоване впровадження. Після проведення діагностики необхідно створити реєстр законодавчих актів, обов'язкових вимог, підзаконних актів, якими регулюється діяльність. Що в свою чергу дасть змогу швидко реагувати на зміни законодавства. А також розробити задокументований план щодо усунення невідповідностей вимог стандарту.

Внутрішній аудит. При виконанні попередніх вимог проходиться повторна процедура самооцінки і аналіз результатів відповідності законодавчих вимог та вимог стандарту з відповідною процедурою усунення невідповідностей.

Сертифікаційний аудит. Проводиться сертифікаційним органом міжнародного рівня.

Усунення зауважень та коригувальні дії. Проводиться підприємством задля усунення невідповідностей виявлених аудитором під час сертифікаційного аудита, має термін виконання.

Отримання сертифікату відповідності строком на 1 рік.

Стандарт має рівень вимог і включає в себе 3 типи вимог:

- **Обов'язкові вимоги** – відповідність яких повинна становити 100%
- **Другорядні вимоги** – з відповідністю виконання 95%

- **Рекомендації** – мають невизначений рівень відповідності але

залишаються рівнем оцінки відповідності.

*Вимоги (контрольні точки) для ягідного виробництва включають в себе:*

- Історія ділянки та заходи управління цією ділянкою;
- Ведення документації та власний контроль;
- Вимоги щодо забезпечення гігієни праці;
- Охорони праці та здоров'я працівників, соціально-побутові умови праці;
- Вимоги до вибору і підбору субпідрядників;

- Вимога щодо поводження з відходами і контролю забруднення навколишнього середовища;

- Вимога до контролю енергоресурсів, води;
- Скарги та рекламації;
- Вимоги щодо використання статусу та логотипу організації

GlobalG.A.P.,

- Вимога щодо простежуваності та розділення продукції;
- Вимога наявності матеріального і сировинного балансу;
- Декларація про політику (прийняття виробником відповідальності за безпечність свого продукту);

- Вимога щодо контролю посадкового (треба мати сертифікати від продавця про безпечність і легальність матеріалу);

- Вимоги щодо збереження ґрунтів та догляд за ними;
- Внесення добрив;

- Комплексний захист від шкідників, засоби захисту рослин;
- Обладнання;
- Післязбиральна доробка продукції

### 1.3. Висновки з розділу 1.

Порівнюючи вимоги національного законодавства з вимогами стандарту GlobalG.A.P. можна зробити висновок що, одного лиш національного законодавства недостатньо для забезпечення вимог сучасних споживачів. Національні стандарти стосуються вимог до самої ягоди, тоді як GlobalG.A.P. до всього виробничого циклу продукції. До того ж в порівняння стандарту GlobalG.A.P. який оновлюється і доповнюється майже щорічно є ДСТУ 691:2004 який були видано 2004 роках і який базується на вимогах ГОСТ без доповнення та оновлення вже багато років, та ДСТУ 31038:2008 Чорниця і лохина. Настанови щодо зберігання в холодильних камерах який має невеликий спектр застосування.

В умовах сучасного ринку лохини у світі та позиції України на цьому ринку, виробникам необхідне комплексне та логічне нормативне забезпечення з гарантіями того, що його продукція буде прийнята міжнародним ринком. Саме тому спостерігається тенденція виробників до встановлення стандарту GlobalG.A.P., вони зацікавлені у виходах на міжнародні ринки, розуміють недоліки національного законодавства, та розуміють потребу споживачів у безпечній та якісній продукції.



## РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

### 2.1. Характеристика ТОВ «Нікдарія»

ТОВ «Нікдарія» (ТМ «iBerry») входить в ТОП-5 ягідних господарств та є одним з найбільш інноваційно-розвиненим господарством України. На 2021 рік господарство має території понад 160га основу якої займає ягідник лохини, а також на площі 15га вирощується зелена спаржа, жимолость, суниця та малина. Виробничі потужності знаходяться в с. Раковичі, Житомирського району, Житомирської області.

Місія господарства: Робити людей здоровішими вирощуючи корисні продукти, а Україну ягідним кластером Європи на фундаменті інновацій та розумних технологій.

Унікальність господарства полягає у тому, що землі ТОВ «Нікдарія», знаходяться в 70 км від Києва, є унікальними з точки зору їх природної чистоти та екологічності, адже до появи господарства вони не оброблялись останні 15 років, ніколи не були забруднені жодними хімічними сполуками.

Всі виробничі процеси на господарстві ТОВ «Нікдарія» автоматизовані та використовують передові світові технології. Виключення складає ручний збір ягоди і спаржі, що разом із технологіями післязбирального автоматизованого сортування та пакування забезпечує найвищу якість кінцевого продукту.

У своєму використанні господарство має:

- Автоматизовану систему поливу.
- Біометричний облік робочого часу виробничого персоналу.
- Автоматизований облік збору урожаїв.
- Сучасний ягідний холодильник (єдиний в Україні станом на 2021 рік) з

автоматизованою системою інтенсивного охолодження та зберігання

свіжої ягоди

- Автоматизовану сортувальну лінію Unites, яка без втручання людини здатна кожну секунду аналізувати 144 ягоди по 9 завданним параметрам роблячи 16 фото кожної ягоди.

- Автоматизована пакувальна лінія Sogma, яка з похибкою лише в 1 грам пакує в автоматизованому режимі ягоду в упаковку від 125 до 500г.

Організаційна структура господарства налічує 15 постійних працівників, та 80-100 тимчасових чи сезонних працівників в піковий період діяльності господарства під час збору ягоди.

Таблиця 2.1.



В господарстві найбільш поширені ґрунти: дерново-підзолисті та ясно сірі опідзолені глеюваті. Вміст гумусу в ґрунтах орних земель в межах 0,94-2,31. Реакція ґрунтового розчину ґрунтів коливається від сильно кислої (рН 4,1-4,5), до нейтральної (рН 6,6-7,0), переважають ґрунти слабкокислі (рН 5,1-5,5).

Територія господарства знаходиться в межах агрокліматичного району Житомирської області й відноситься до помірно-континентального ґрунтово-кліматичного поясу. Основні кліматичні характеристики території наведені в Табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

## Кліматичні характеристики господарства

Назва показника	Показник
<b>1. Тривалість періодів в днях</b>	
Безморозного	160
з температурою повітря вище: 0°C	245
5°C	200
10°C	155
15°C	105
<b>2. Дата переходу середніх добових температур повітря:</b>	
через 0°C	21.03; 21.11
5°C	10.04; 27.10
10°C	27.04; 29.09
15°C	22.05; 04.09
<b>3. Середні багаторічні температури повітря в градусах</b>	
середньорічна	6,5
Січня	-6
Липня	18,8
<b>4. Суми середніх добових температур повітря в градусах за період з температурою:</b>	
понад 5°C	2820
10°C	2480
15°C	1850
<b>5. Абсолютний річний максимум температури повітря в градусах</b>	38

6. Абсолютний річний мінімум температури повітря в градусах	-34
7. Середні багаторічні суми опадів в мм,	
за рік	550
за період з температурою повітря понад 10°C	340
за весняний період	129
14. Середня тривалість періоду сніготанення, дн.	19
15. Середня дата кінця сніготанення	13.03

## 2.2. Технологія вирощування лохини в умовах ТОВ «Нікдарія»

Лохина високоросла - досить морозостійка рослина. Вона добре переносить зниження температури до -24...30°C.

Пагони лохини можуть бути прямостоячі чи дещо пониклі. Це залежить від сорту та визначає придатність останнього до механізованого збирання.

Лохина може формувати ягоди без перехресного запилення, проте кращий урожай отримується при можливості перехресного запилення (декілька сортів з однаковим періодом цвітіння на одній плантації) та наявності комах запилювачів.

З дворічного саджанця перший урожай отримують зазвичай на третій рік після посадки, така рослина вступає в повне плодоношення на 5-6 рік.

Довговічність плантації визначається рівнем догляду та зазвичай становить 30-40 років.

Всі ділянки вік яких більше чотирьох років мають однакову технологію вирощування яка наведена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3.

## Технологія вирощування лохини

Період	Спосіб застосування	Продукти	Дози
Початок розпускання	Листкове підживлення	Мідьвмісні препарати	3 л / га
		Boro Foliar	2 л / га
		Zinc Foliar	2.5 л / га
Розпускання квіткових бруньок	Листкове підживлення	Мідьвмісні препарати	3 л / га
		Boro Foliar	2 л/га
		Zinc Foliar	2.5 л / га
		Calcio Foliar	2 л / га
До утворення ягід	Листкове підживлення	Мідьвмісні препарати	2,5 л / га
		Calcio Foliar	2.0 л / га
З першого поливу	Полив	Solucat 10-52-10	12,5 кг / га
		Biocat-15	25 л / га
		Razormin	4 л / га
Протягом 7 днів з моменту утворення ягід	Листкове підживлення	Calcio Foliar	2 л / га
		Magnesio Foliar	3,5 л / га
		Potasio Foliar	3,5 л / га
<b>Примітка: З цього часу продовжується така ж технологія до періоду збору який може тривати 1 місяць</b>			
Період формування і забарвлення ягід	Полив	Solucat 25-5-5	12,5 кг кожні 7 днів по 3 рази
Період забарвлення і збору ягід	Полив	Solucat 10-10-40	12,5 кг кожні 7 днів по 3 рази

У випадку прояву таких шкідників як:	Листовертки	Bacillus thuriengiensis WG	3 – 5 л / га кожні 3 дні
	Червеця, тлі, трипси	Imidacloprid 70 w.p	12,5 г. / 100 л води
Засоби проти таких хвороб:	Сіра гниль	DM 31	3 – 5 л / га кожні 3 дні
	Фітофтороз	Atlante (оприскування)	500 мл / 100 л води
		Atlante (полив)	5 – 7 л / га
Після збору урожаю	Оприскування	Воро + Zinc Foliar	2 л. + 2,5 л / га
	Оприскування	Мідьвмісні препарати	2-3 л / га
	Полив	Solucat 10-52-10 /	12.5 кг / га кожні 10 днів
	Полив	Atlante (допомагає від корневих гнилей)	Опо 2 рази 5 – 7 л / га

**Обробка біостимуляторами для росту ягід: обробка від розпускання бруньок кожні 7 днів до дозрівання ягоди.**

**Fitomare 250 мл / 100 л води**

**Aminocat + Fitomare → 250 мл / 100 л води**

**Для підсилення кольору ягоди використовуються суміші Етилен+Калій фоліар, до початку збору врожаю**

Плодоносні ряди мульчують свіжою тирсою листяних порід дерев. Тирса хвойних порід дерев обов'язково компостується перед внесенням.

Спочатку вносять 8-10 см тирси в ряди та перемішують її з верхнім шаром ґрунту, а потім кожних 3-4 роки шар тирси поновлюють, щоб уникнути оголення кореневої системи. Мульчування тирсою знижує тиск бур'янів, створює оптимальний водоповітряний режим для функціонування кореневої

системи та спонує підтримання низького рівня рН в кореневмієному шарі субстрату.

Обрізку проводять ранньою весною. Пагони лохини з часом товстішають та утворюють більшу і більшу кількість латеральних плодових гілочок. При такому загущенні розмір ягід зменшується, і їх якість погіршується. Тому на господарстві такі гілки видаляють. Зазвичай при обрізці видаляють кожну шосту гілку.

Також видаляють пошкоджені та заражені хворобами пагони, та гілки, які доторкаються ґрунту. Для покращення якості ягід та їх розміру проріджують плодові гілочки, на пагонах, що залишилися для плодоношення.

### 2.3. Обґрунтування доцільності досліджень

В умовах України впровадження GlobalG.A.P. є дуже актуальна для розвитку ягідного підприємства.

Перевагу сертифікації ягідника за системою GlobalG.A.P. можна умовно поділити на такі фактори:

Економічні - за рахунок забезпечення відповідності системі, збільшується попит та ефективність, покращується конкурентоспроможність та з'являються можливості для виходу на нові ринки, в тому числі і міжнародні.

Фактори безпечності – продукція є безпечною, та підтримує принципи HACCP, та Кодексу Аліментаріусу.

Екологічні - зменшення забруднення продукції та навколишнього середовища, створення відповідного санітарно-гігієнічного стану ягідника.

Технологічно - організаційні - забезпечення відповідної технології виробництва ягід дає змогу покращити якість виробничих процесів що дає змогу отримати безпечну та якісну продукцію, та покращення процесів управління в умовах ягідного виробництва.

Репутаційна демонстрація зацікавленістю принципів GlobalG.A.P. та відповідності їх на виробництві сприяє створення власного іміджу, торгового ім'я ТМ, збільшення довіри споживачів.

Тому для розвитку ягідного підприємства в умовах інтенсифікації попри труднощі які виникають при забезпеченні безпечності і якості ягідного виробництва впровадження системи GlobalG.A.P. є доцільно для українських виробників ягід, адже тільки так підприємство може залишатися конкурентоспроможним не тільки в умовах мінливого вітчизняного, а й на міжнародному ринку.

Переваги які надає господарству дана система стандартів покривають всі труднощі з його запровадження. А також він є одним з небагатьох комплексних інструментів що може забезпечити безпечність і якість первинної продукції ягідництва. Саме тому дослідження в цьому напрямку є доцільними та в майбутньому можуть принести велику користь виробникам ті споживачам ягідної продукції.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



## РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 3.1. Розробка елементів GLOBALG.A.P. в умовах ТОВ «Нікдарія»

Під час досліджень було розроблено елементи системи GlobalG.A.P. на господарстві.

Вся розроблена документація була поділена відповідно таких вимог:

- Вимоги до води;
- Вимоги до агрономії та захисту рослин;
- Вимоги до охорони праці і гігієни;
- Вимоги щодо управління ризиками;
- Вимоги щодо процедури відстеження, повернення та оскарження продукції;
- Інші вимоги.

Треба зазначити що всі вимоги стандарту повинні відповідати національному законодавству першочергово.

Було розроблено такі елементи:

- Інструкція з відбору проб води для аналізу;
- План водокористування;
- Інструкція з контролю максимального рівня залишків пестицидів;
- Система захисту рослин у вирощеній продукції (овочі, ягоди, плодіві)
- Процедура забезпечення готовності до аварійних ситуацій
- Правила внутрішнього трудового розпорядку
  - Правила з гігієни праці
  - Правила з поведінки на території господарства
- Оцінка ризиків води для поливу
- Оцінка ризиків по безпеці і гігієні праці
- Оцінка ризиків з забруднення води для поливу

НУБІП України

- Аналіз ризиків з МДР ЗЗР
- Аналіз ризиків післязбиральної доробки
- Процедура відкликання продукції

НУБІП України

- Процедура розгляду скарг
- Процедура відстеження продукції
- План управління відходами
- Процедура пакування та маркування продукції

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»  
Інструкція з відбору проб води для аналізу

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

1. При відборі проби води для хімічного аналізу слід використовувати пластикову або скляну тару об'ємом 2 літри (для розширеного аналізу води - 5 л.) З-під простої питної або дистильованої води. Не слід використовувати пляшки з-під солодких ароматизованих напоїв. Для забору водопровідної води необхідно попередньо спустити воду при повному відкритті крана протягом 10-15 хвилин. Це необхідно робити для того, щоб уникнути попадання в зразок застоюної води.

2. У випадку, якщо відбір води проводиться з щойно пробуреної свердловини, свердловину потрібно інтенсивно прокачати, або поексплуатувати протягом декількох тижнів. При бурінні свердловин можуть використовуватися бурові розчини, залишки яких потрапляють у воду і можуть істотно змінити її склад, особливо в перші дні роботи свердловини.

3. Якщо у вас встановлено будь-яких фільтри, то воду слід відбирати без очищення, минаючи наявні фільтри, наприклад з поливального крана на вулиці.

4. Відбір проб води на проточних водоймах проводиться 1 км вище найближчого за течією пункту водокористування (водозабір для питного водопостачання, місця купання, організованого відпочинку, територія населеного пункту), а на непроточних водоймах і водосховищах - в 1 км в обидва боки від пункту водокористування.

5. Зазвичай проби у створі відбирають у трьох точках (в обох берегах і в фарватерах); при обмежених технічних можливостях або на невеликих водоймах допускається відбір проб в одній - двох точках (в

місцях найбільш сильної течії). Найчастіше проби відбирають в 5-10 м від берега на глибині 50 см.

6. Пляшки і кришки попередньо обполіскують не менше трьох разів водою, яка підлягає аналізу.

7. Воду необхідно наливати акуратно по стінці пляшки, щоб бульбашок повітря у воді було якомога менше. Такий спосіб відбору дозволяє зменшити насичення води киснем, що запобігає протіканню хімічних реакцій.

8. Під час відбору проби уважно стежте за тим, щоб горлечко пляшки не торкатися до крану або раковини.

9. Налийте воду доверху, після чого стисніть ємність з боків так, щоб вода трохи вилілася з пляшки. У такому стані щільно закрутіть пляшку кришкою. Така маніпуляція дозволить уникнути попадання повітря під кришку.

10. Аналіз води бажано проводити в день відбору проб. Якщо час, необхідний для доставки проби води перевищує 2 годин, то повинні бути вжиті заходи проти нагрівання або замерзання проби.

Якщо це неможливо, то проби води рекомендується зберігати в холодильнику не більше 48 годин.

# НУБІП України

ТОВ «Нікдарія»  
План водокористування

№ документа \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

**Мета:** ефективне і ошадливе користування водними ресурсами в господарській діяльності

## **Призначення використання води:**

1. Забезпечення потреб рослин у воді
2. Забезпечення потреб рослин у елементах живлення
3. Використання води при підготовці і застосуванні засобів захисту рослин
4. Управління відходами:
  - a. Промивання обприскувачів водою
  - b. Застосування при здійсненні гігієнічних процедур
    - i. Туалети
    - ii. Рукомийники

Використання водних ресурсів на ТОВ «Нікдарія» здійснюється на основі договору на спецводокористування №2/ЖТ/49д-17 від 13 липня 2017 з терміном дії до 13 липня 2017р.

## **Джерела водопостачання**

1. Притока р. Білка, басейн р. Тетерів
2. Артезіанська свердловина №837
3. Артезіанська свердловина №838

Загальна потреба у воді ТОВ «Нікдарія» протягом періоду вегетації складає 103800 м<sup>3</sup>. З них:

1. Поверхневі джерела - 81,42 тис. куб.м.
  - a. використовується для потреб ягідників у забезпеченні фертигації рослин.
2. Підземні джерела - 22,38 тис. куб.м.
  - a. на питні та виробничі потреби

В. Вода зі штучної водоїми використовується, також, для приготування бакової суміші пестицидів в системі захисту рослин.

Також процедура водокористування на господарстві повинно відповідати

вимогам таким нормативним документам:

- АА7-024 Ground Water Sampling Methodology
- Директива ЄС 98.83.
- ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної призначеної

для споживання людиною»

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»

## Інструкція з контролю максимального рівня залишків пестицидів у вирощеній продукції (овочі, ягоди, плодови)

№ документа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

### 1. МЕТА ТОВАРНОЇ ДІЇ

1.1. Дана інструкція регулює порядок і правила визначення вмісту залишків пестицидів у продукції, а саме:

1.1.1. коректний відбір зразків вирощеної продукції для визначення вмісту залишків пестицидів.

1.1.2. підбір відповідної лабораторії для визначення вмісту залишків пестицидів.

1.1.3. посилання на матеріали з нормами допуску по залишкам пестицидів

1.1.4. порядок дій при перевищенні допустимого рівня залишків.

1.2. Зразки призначені для офіційного контролю за рівнем залишків пестицидів в сільськогосподарській продукції повинні відбиратися у відповідності з методами, які описано нижче.

1.3. Метою даних процедур відбору є забезпечення репрезентативності об'єднаної вибірки, що буде використовуватися для аналізу щодо визначення максимального рівня залишків (МЛЗ) пестицидів в продукції згідно Додатку Директив ЄС 79/700/EEC, 76/895/EEC, 86/362/EEC, 86/363/EEC, 90/642/EEC а також відповідно Кодексу Аліментаріус.

1.4. Дана інструкція розроблена на основі Directive 79/700/EEC «METHODS OF SAMPLING PRODUCTS OF PLANT AND ANIMAL ORIGIN FOR THE DETERMINATION OF PESTICIDE RESIDUES FOR CHECKING COMPLIANCE WITH MRLS» COMMISSION DIRECTIVE 2002/63/EC of 11 July 2002 and repealing Directive 79/700/EEC «METHODS OF SAMPLING PRODUCTS OF PLANT AND ANIMAL ORIGIN FOR THE DETERMINATION OF PESTICIDE RESIDUES FOR CHECKING COMPLIANCE WITH MRLS»

## 2. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

Відповідальність за відбір проб покладено на агронома ягідника.

## 3. ПОРЯДОК ДІЙ

### 3.1. Відбір зразків

#### 3.1.1. Міри запобігання

На всіх етапах роботи зі зразками необхідно запобігати їх забрудненню чи псування, оскільки це може вплинути на результат проведеного аналізу.

#### 3.1.2. Кількість первинних проб

3.1.2.1. Мінімальна кількість первинних проб, що беруться з партії визначається згідно таблиці 1.

3.1.2.2. Кожна первинна проба повинна братися з випадково відібраного ряду /блоку теплиці, ягідника, пластикового ящика чи палетки з продукцією.

В процесі відбору проби варто брати з різних блоків / квадратів ягідника. Проби відбираються в ручну.

Таблиця 1.

**Мінімальна кількість первинних проб які повинні бути взяті з партії**

	Кількість первинних проб, що повинні бути взяті з партії продукції
Продукт незібраний або зібраний в ящики, що може бути добре змішаним і однорідним	
Маса партії, кг	
< 50	3
50-100	5
> 500	10

### 3.2. ПІДГОТОВКА ЛАБОРАТОРНОГО ЗРАЗКУ

Відібрані проби об'єднують і ретельно перемішують. Після цього об'єднаний зразок висипають на чисту рівну поверхню та формують уявний



чотирикутник. Сформований чотирикутник – по діагоналям ділять на 4 трикутники. Два протилежні трикутники об'єднують інші два вибраковуюють. Дану операцію проводять кілька разів до формування об'єму відібраної продукції необхідної для основного зразку.

Таблиця 2.

**Рослинні продукти: особливості відбору первинного зразку і мінімальний розмір лабораторного зразку**

№, п/п	Тип продукції	Приклад	Місце відбору зразка	Мінімальний розмір одного лабораторного зразку
1	Ягідна продукція	Лохина	Ягідник, ділянка №	1000 г.

### 3.3. Документування зразка

Спеціаліст з відбору проб повинен записати вид і походження зразку, партію, господарство де його було вирощено, дату та місце відбору проб, а також будь-яку іншу важливу інформацію. За результатами відбору складається протокол (Додаток 1). Один примірник протоколу залишається у спеціаліста з відбору зразків, інший – подається до лабораторії разом з зразком.

### 3.4. Пакування та передача лабораторного зразку

Лабораторний зразок повинен бути поміщений в чистий матеріал (контейнер, мішечок, пакет тощо) який повинен гарантувати захист від забруднення, пошкодження та розсипання зразку. Контейнер має бути надійно запечатане та чітко позначено. Зразок повинен бути доставлений в лабораторію якнайшвидше.

## 4. МОНИТОРИНГ

4.1. Отримані результати щодо рівня МДЗ повинні оцінюватися у відповідності з Санітарними нормами і правилами існуючими в країні-призначення продукції. Для цього використовують спеціальні інтернет ресурси з необхідною інформацією або офіційні друковані видання.

4.2. Аналіз продукції на залишки пестицидів виконуються в лабораторії акредитованій за стандартом ISO17025 або за аналогічним стандартом (додаток 3).

У випадку перевищення у продукції МДЗ пестицидів виробник зобов'язаний діяти у відповідності з існуючими правилами.

Таблиця 3.

**Протокол відбору зразків продукції для визначення МДЗ пестицидів**

Дата відбору зразка Date of sample taking:	
Місце походження зразка Place of origin	
Продукція Produce type: Виробник Produce owner:	
Адреса лабораторії Addressee: Контактна особа від виробника та контакти Contact person:	
Особа, що проводили відбір зразка	

Sample taking procedure conducted by following persons (name of person, company):				
Відбір зразків проводився у відповідності з "Directive 79/700/EEC «METHODS OF SAMPLING PRODUCTS OF PLANT AND ANIMAL ORIGIN FOR THE DETERMINATION OF PESTICIDE RESIDUES FOR CHECKING COMPLIANCE WITH MRLS» від 11 липня 2002				
Продукція та вид аналізу	Зразок, кг	Вид упаковки	Температурні умови, С	Зовнішній вигляд
GC-MS&LC-MS аналіз		Plastic box		

**Перелік лабораторій акредитованих ISO 17025 для визначення вмісту залишків пестицидів у продукції:**

1. Polcargo-Informatyka, SP.ZO.O, ul. Henryka Pobożnego 5 70-900

Szczecin Polska tel: +(91) 44 18 201, e-mail: [office@polcargo.pl](mailto:office@polcargo.pl),

<http://www.polcargo.pl>

2. Eurofins, [info@eurofins.com](mailto:info@eurofins.com), <http://www.eurofins.com>

3. TNO-Elgg Agro B.V. <http://www.feyelab.nl/leden/tno-elgg-agro-bv>

[by](http://www.feyelab.nl/leden/tno-elgg-agro-bv)

4. СЖС УКРАИНА ул. Черноморского казачества, 103 Одесса,

65003, +380 48 786 96 00, <http://www.sgsgroup.com.ua>

# НУБІП України

Таблиця 4.  
Перелік інформаційних ресурсів щодо максимально допустимих залишків пестицидів та інших хімічних залишків у продукції

Держава	Посилання на сайти, де можна знайти інформацію про допустимі показники МДЗ в продукції в розрізі країн
ЄС	<a href="http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=commodity_selection">http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=commodity_selection</a> <a href="http://www.safood.net/english/read_bwtj.jsp?NP_ID=1162">http://www.safood.net/english/read_bwtj.jsp?NP_ID=1162</a>
Австрія	<a href="http://www.ages.at">http://www.ages.at</a>
Бельгія	<a href="http://www.fytweb.fgov.be">http://www.fytweb.fgov.be</a>
Великобританія	<a href="http://www.pesticides.gov.uk/https://secure.pesticides.gov.uk/MR/Ls_EC_Original/search.aspx">http://www.pesticides.gov.uk/https://secure.pesticides.gov.uk/MR/Ls_EC_Original/search.aspx</a> <a href="http://liason.csl.gov.uk">http://liason.csl.gov.uk</a>
Німеччина	<a href="http://bvl.bund.de">http://bvl.bund.de</a> <a href="http://www.bmelv.de/cln/044/mn_757120/EN/00Home/homepage_node.html_nnn=true">http://www.bmelv.de/cln/044/mn_757120/EN/00Home/homepage_node.html_nnn=true</a>
Греція	<a href="http://minagric.gr/en/">http://minagric.gr/en/</a>
Данія	<a href="http://www.retsinfo.dk/GETDOC/ACCN/B20030018405-REGL">http://www.retsinfo.dk/GETDOC/ACCN/B20030018405-REGL</a> <a href="http://www.fdir.dk">http://www.fdir.dk</a> <a href="http://www.mst.dk">http://www.mst.dk</a>
Естонія	<a href="http://www.agri.ee">http://www.agri.ee</a> <a href="http://www.plant.agri.ee">http://www.plant.agri.ee</a>
Ірландія	<a href="http://pcs.agriculture.gov.ie">http://pcs.agriculture.gov.ie</a>
Італія	<a href="http://www.ministerosalute.it">http://www.ministerosalute.it</a> <a href="http://www.ministerosalute.it/fitosanitari/paginaMenuFitosanitari.jsp?menu=limiti&amp;lingua=italiano">http://www.ministerosalute.it/fitosanitari/paginaMenuFitosanitari.jsp?menu=limiti&amp;lingua=italiano</a>
Іспанія	<a href="http://www.mapya.es/es/agricultura/pags/fitos/registro/lmrs/lmresp.asp">http://www.mapya.es/es/agricultura/pags/fitos/registro/lmrs/lmresp.asp</a>
Ізраїль	<a href="http://www.hadbaraeng.moag.gov.il/hadbara/english">http://www.hadbaraeng.moag.gov.il/hadbara/english</a>
Литва	<a href="http://www.vaat.idamas.lt">http://www.vaat.idamas.lt</a>
Норвегія	<a href="http://www.mattilsvnet.no">http://www.mattilsvnet.no</a>
Нідерланди	<a href="http://www.rikilt.wageningen-ur.nl/UK/services/Analyses/">http://www.rikilt.wageningen-ur.nl/UK/services/Analyses/</a>

	<a href="http://www.efb-wageningen.nl">http://www.efb-wageningen.nl</a> <a href="http://www.Library.wur.nl">http://www.Library.wur.nl</a>
Польща	<a href="http://www.minrol.gov.pl">http://www.minrol.gov.pl</a>
Португалія	<a href="http://portal.min-agricultura.pt/portal/page/portal/MADRP/PT">http://portal.min-agricultura.pt/portal/page/portal/MADRP/PT</a>
Словенія	<a href="http://www.fito-info.bf.uni-lj.si">http://www.fito-info.bf.uni-lj.si</a>
Словаччина	<a href="http://www.mpsr.sk">http://www.mpsr.sk</a>
США	<a href="http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&amp;sid=5d35d354cc838eb105a733f58ff13ab8&amp;tpl=/ecfr/browse/Title40/40cfr180_main_02.tpl">http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&amp;sid=5d35d354cc838eb105a733f58ff13ab8&amp;tpl=/ecfr/browse/Title40/40cfr180_main_02.tpl</a>
Угорщина	<a href="http://www.ontsz.hu">http://www.ontsz.hu</a>
Україна	Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8-81.2.3.4-000-2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті  <a href="http://www.zakon.nau.ua/doc/?uid=1039.6251.0">www.zakon.nau.ua/doc/?uid=1039.6251.0</a>
Франція	<a href="http://e-phy.agriculture.gouv.fr/lmr/lmr.htm">http://e-phy.agriculture.gouv.fr/lmr/lmr.htm</a> <a href="http://inra.fr/agritox">http://inra.fr/agritox</a>
Фінляндія	<a href="http://www.kttk.fi">http://www.kttk.fi</a>
Хорватія	<a href="http://www.nn.hr">http://www.nn.hr</a>
Чехія	<a href="http://www.srs.cz">http://www.srs.cz</a> <a href="http://www.tesnov/srs.cz">http://www.tesnov/srs.cz</a>
Швейцарія	<a href="http://www.blw.admin.ch">http://www.blw.admin.ch</a> <a href="http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_021_23.html">http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_021_23.html</a>
Швеція	<a href="http://www.kemi.se">http://www.kemi.se</a>
Японія	<a href="http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-p">http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/MRLs-p</a>

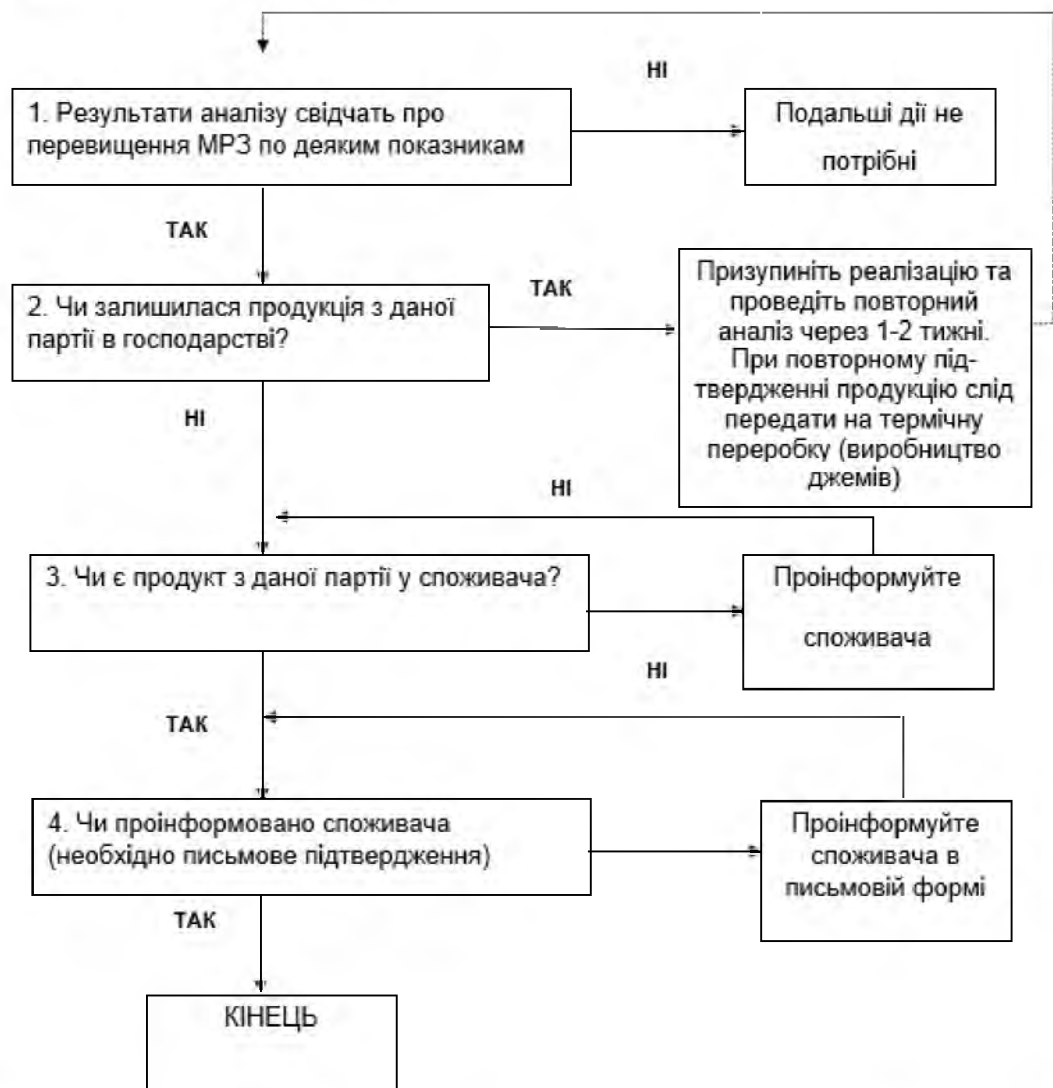


Рис. 1. План дій у випадку перевищення МДЗ 33Р у продукції.

# НУВБІП ТОВ «Нікларія»

## Система захисту рослин у вирощеній продукції (овочі, ягоди, плодови)

№ документа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

## 1. Мета і область дії

1.1. Дана процедура встановлює принципи планування системи захисту культурних рослин в процесі вирощування, доробки та зберігання.

1.2. Дія процедури поширюється на насіннєвий матеріал, культурні рослини, засоби захисту рослин та кінцеву продукцію.

1.3. Ця процедура застосовується працівниками агрономічного відділу Підприємства під час вирощування продукції, реєстрації результатів моніторингу і контролю продукції, внутрішніх та зовнішніх переміщеннях продукції.

1.4. Дана процедура забезпечує захист рослин протягом вирощування, доробки та зберігання продукції та забезпечує зменшення об'єму застосування хімічних засобів захисту.

## 2. Система захисту протягом вирощування

3.1. Система захисту культурних рослин розробляється агрономічною службою підприємства та затверджується директором.

3.2. Планування системи захисту здійснюється у період підготовки комбінату до нового сезону.

3.3. Система захисту обов'язково повинна бути інтегрованою і складатися з комплексу механічних, хімічних, біологічних та організаційних заходів (Додаток 1).

3.4. Використання хімічних та біологічних засобів дозволяється лише виключно у відповідності з національним законодавством, Переліком та вимогами стандарту GlobalG.A.P. та/або рекомендацій Audax

3.5. В процесі планування системи захисту, працівники агрономічної служби вивчають пестициди дозволені в Україні до застосування на

культурах, що вирощуються, а також вивчають препарати дозволені в країнах ймовірного експорту продукції.

3.6. В процесі планування системи захисту, також, обов'язково вивчається перелік заборонених препаратів в Україні та країнах можливого експорту.

3.7. Запланована система захисту зображується у відповідній формі (Додаток 3).

3.8. Керівництво забезпечує виділення необхідних коштів для закупівлі препаратів системи захисту.

3.9. Застосування засобів захисту рослин відбувається у відповідності з національним дозвільним органом та згідно «Переліку».

3.10. Застосування засобів захисту проводиться з ретельним дотриманням вимог техніки безпеки.

3.11. Приготування бакової суміші пестициду проводиться уповноваженою особою яка пройшла відповідний інструктаж та не має протипоказань до даного виду робіт.. Весь комплекс робіт проводиться згідно встановленої процедури під наглядом агронома з захисту рослин.

3.12. Всі заходи с застосування хімічних, біологічних та інших засобів захисту відмічаються у відповідному журналі

3.13. Ліквідація, деактивація та нейтралізація розлитого/розсипаного пестициду проводиться відповідно до існуючих правил

3.14. Застосування біологічних засобів захисту здійснюється у відповідності з визначеними правилами

## 5. Контроль якості обприскування

Норма виліву бакової суміші – залежить від облиственості куща (від 400 до 1000 літрів) – чим більше облиственість – більше води

## 4. Контроль за залишками пестицидів

4.1. Контроль за залишками пестицидів здійснюється агрономічною службою підприємства згідно відповідної процедури шляхом відбору зразків та передачі їх на аналіз до акредитованої лабораторії.



4.2. Рівень залишків повинен відповідати Державним санітарним нормам або нормам країни призначення

4.3. Процедура контролю рівня залишків передбачає вибір зразка згідно встановленої процедури, передачу зразка до сертифікованої лабораторії, отримання результатів та їх інтерпретацію.

4.4. Дія відповідних осіб у випадку перевищення максимально допустимого рівня залишків регламентується відповідним Планом дій

#### 4. Інженерна служба

4.1. Перед початком нового сезону вирощування інженерна служба підприємства ретельно перевіряє стан фертигаційного обладнання поливних блоків та стан обприскувачів та укладає відповідний протокол.

4.2. Результати перевірки засвідчуються відповідним актом.

4.3. Керівництво підприємства виділяє необхідні кошти для ремонту даного обладнання

Відповідає вимогам:

1. Державні санітарні правила "Транспортування, зберігання та застосування пестицидів у народному господарстві" ДСанПіН

8.8.1.2.001-98

2. Перелік пестицидів та агрохімікатів дозволених до використання в Україні» - К. Офіційне щорічне видання

3. <http://www.menr.gov.ua/control/control5>

4. Типова інструкція з техніки безпеки при роботі з пестицидами.

5. Перелік захворювань, які є протипоказаннями для роботи з пестицидами. Витяг з ДСанПіН 8.8.1.2.001-98

6. Порядок приготування маточного розчину. – Внутрішній

документ

7. Журнал реєстрації заходів з використання пестицидів

Внутрішній документ

8. Правила знезараження транспорту, спецодягу та тари -  
Внутрішній документ на основі ДСанПіН 8.8.1.2.001-98

9. Порядок нейтралізації розсипаного пестициду - Внутрішній  
документ на основі ДСанПіН 8.8.1.2.001-98

10. Правила застосування мікробіологічних препаратів - Внутрішній  
документ на основі ДСанПіН 8.8.1.2.001-98

11. ІНСТРУКЦІЯ з контролю максимального рівня залишків  
пестицидів у вирощеній продукції. - Внутрішній документ.

*Виберіть на кожну категорію дію, яку Ви використовуєте при захисті  
рослин (мінімум 1 на категорію).*

#### **Запобігання розвитку шкочочинних організмів**

Вибір сорту

Вибір поля

Заходи по покращенню структури ґрунту

Здоровий садивний/насі́ннєвий матеріал

Належний догляд за рослинами:

- Відбра́ківка інфікованих та хворих рослин

- Дезінфекція машин та обладнання

Інше:

Інше:

#### **Спостереження та контроль розвитку шкочочинних організмів**

Регулярна інспекція

Перевірка рослин на пошкодження

Виявлення ентомофагів

Прогнозування розвитку шкідливих організмів

Інше:

### Запровадження методів захисту

- Механічний метод захисту від бур'янів
- Внесення мінімальних доз пестицидів
- Своєчасне внесення пестицидів
- Використання природних ентомофагів
- Використання мікробіологічних засобів захисту рослин
- Обробка насінневого / садивного матеріалу (протруювання і т.п.)
- Інше: Застосування пестицидів згідно офіційних рекомендацій (Перелік пестицидів дозволених до використання в Україні, Етикетка на упаковці пестициду)

Таблиця 5.

### Хімічні речовини заборонені до використання в сільському господарстві країн ЄС.

CAS номер / CAS number	Діюча речовина / Chemical	Реєстрація для використання / registered for use	Заборона чи обмеження / banned or restricted	Дозвіл для імпорту / consent to import
6164-98-3	Хлордимеформ / chlordimeform	Ні	Заборонений	Не дозволено
93-76-5	2,4,5-Т	Ні	Заборонений	Не дозволено
15972-60-8	Алахлор / Alachlor	Ні	Заборонений	Не дозволено
1336-36-3, 11097-69-1	Арохлор / Aroclor	Ні	Заборонений	Не дозволено
2939-80-2, 2425-06-1	Каптафол / Captafol	Ні	Заборонений	Не дозволено
12789-03-6, 5103-71-9, 5103-74-2	Хлордан / Chlordane	Ні	Заборонений	Не дозволено

50-29-3	ДДТ / DDT	Ні	Заборонений	Не дозволено
60-57-1	Діелдрин / Dieldrin	Ні	Заборонений	Не дозволено
76-44-8	Гептахлор / Heptachlor	Ні	Заборонений	Не дозволено
74-83-9	Метил бромід / Methyl bromide	Ні	Заборонений	Не дозволено
87-86-5	ПЦП / PCP	Ні	Заборонений	Не дозволено
7784-46-5	Арсеніт натрію / Sodium Arsenite	Ні	Заборонений	Не дозволено
143-50-0	Хлордекон / Chlordecone	Ні	Заборонений	Не дозволено
3634-33-5	1,2-бензисотіазолін-3-іл / 1,2-benzisothiazolin-3-one	Так	За певних умов	Не дозволено
640-19-7	Флуороацетамід / Fluoroacetamide	Ні	Заборонений	Не дозволено
95-95-4	2,4,5-трихлорфенол / 2,4,5-trichlorophenol	Ні	Заборонений	Не дозволено
309-00-2	Алдрин / Aldrin	Ні	Заборонений	Не дозволено
82657-04-3	Біфентрин / Bifenthrin	Ні	Заборонений	Не дозволено
302-17-0	Хлорат гідрат / Chloral hydrate	Ні	Заборонений	Не дозволено
96-12-8	ДБЦП / DBCP	Ні	Заборонений	Не дозволено

115-32-2	Дікофол / Dicofol	Ні	Заборонений	Не дозволено
115-29-7	Ендосульфан / Endosulfan	Ні	Заборонений	Не дозволено
58-89-9	Ліндан / Lindan	Ні	Заборонений	Не дозволено
1836-75-5	Нітрофен / Nitrofen	Ні	Заборонений	Не дозволено
93-72-1	Сильвекс / Siilvex	Ні	Заборонений	Не дозволено
650-51-1	Трихлорацетилова кислота, солі натрію / Trichloroacetic acid, sodium salt	Ні	Заборонений	Не дозволено
X7439-97-6	Ртутні та неорганічні ртутні сполуки / mercury and inorganic compounds	Ні	За певних умов	Не дозволено

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»

## Процедура забезпечення готовності до аварійних ситуацій

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

## 1. МЕТА ГОТОВНОСТІ ДІЙ

1.1. Ця процедура встановлює порядок забезпечення готовності до аварійних ситуацій, які можуть вплинути на безпечність сільськогосподарської продукції, негативно вплинути на довкілля чи здоров'я працівників та відвідувачів.

1.2. Вимоги цієї процедури розповсюджуються на директора підприємства, головних спеціалістів, керівників та спеціалістів філії, керівників структурних підрозділів.

## 2. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

2.1 Директор несе відповідальність за забезпечення цього процесу необхідними ресурсами.

2.2. Головний інженер з охорони праці несе відповідальність за забезпечення готовності до аварійних ситуацій, що можуть вплинути на якість та безпеку харчових продуктів.

2.3. Керівники філій здійснюють загальний контроль за системою охорони праці на філії.

2.4. Інженери з охорони праці філій здійснюють безпосереднє керівництво системою охорони праці на підрозділах філії.

## 3. ОПИС ПРОЦЕСУ

### 3.1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- Забезпечення готовності до аварійних ситуацій досягається шляхом інформування персоналу та відвідувачів всіх структур підприємства щодо тих чи інших можливих аварійних ситуацій.

• Інженери з охорони праці філії здійснюють облік небезпечних об'єктів по підрозділах філії та проводять оцінку ризикових факторів по посадам та видам робіт.

• На основі п.4.1.2. інженери з охорони праці філії щорічно розробляють план запобіжних та виправних заходів які після узгодження з керівництвом філії подаються до головного офісу ТОВ «Бетек» на узгодження.

• Можливими аварійними ситуаціями на підрозділах ТОВ «Бетек» можуть бути: нещасні випадки з персоналом/відвідувачами під час перебування та території підприємства, пожежі, розлив агресивних рідин (аміак, паливно-мастильні матеріали, пестициди).

### 3.2. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

• До запобіжних заходів відносяться: проведення вступних, первинних та періодичних інструктажів з охорони та гігієни праці для працівників та відвідувачів;

• Доведення правил поведінки на території підприємства до кожного працівника, субпідрядника та відвідувача;

• Своєчасний контроль технічного стану будівель та споруд, техніки і обладнання;

• Чітке доведення посадових обов'язків до відома кожного працівника підприємства;

• Позначення та візуалізація всіх об'єктів, обладнання і агрегатів які можуть становити загрозу здоров'ю людей або загрозу навколишньому середовищу.

• Інформування щодо правил поведінки персоналу у разі виникнення аварійних ситуацій

• Забезпечення необхідними засобами для здійснення ефективного та своєчасного пожежогасіння.

### 3.3. ВИПРАВНІ ЗАХОДИ

• До виправних заходів відносяться адекватні та ефективні дії щодо виправлення аварійних ситуацій, що склалися.

• Вид та порядок виправних заходів визначається типом аварійної ситуації що склалася, місцем виникнення ситуації, а також видом задіяного обладнання та присутністю людей.

• Інженер з охорони праці щорічно розробляє інструкції з виправлення можливих аварійних ситуацій.

• При розробці інструкцій враховуються:

– аварії і випадки відмов в роботі устаткування;

– можливі аварійні ситуації на устаткуванні, вказані в типових інструкціях і інших директивних документах по попередженню аварій;

– можливий негативний вплив на якість та безпеку сільськогосподарської продукції;

– наявні дефекти устаткування або можливі в практиці ненормальні режими роботи устаткування;

– сезонні явища, загрозові нормальній роботі устаткування;

– можливості виникнення пожеж в аварійних умовах;

– введення в роботу нового, не освоєного в експлуатації устаткування, нових технологічних режимів;

– вимушена зміна в режимах роботи устаткування, викликана виробництвом ремонтних робіт;

– наявність персоналу на місцях;

– стан зв'язку (його наявність і якість) між об'єктами;

– конструктивні особливості устаткування.

• Інженер з охорони праці сумісно з інженером підприємства щорічно розробляють порядок дій з ліквідації аварійних ситуацій (Додаток 1)

• На основі розробленого порядку дій інженер з охорони праці розробляє Порядок дій персоналу при виникненні аварійних ситуацій (Додатки 2 та 3) та



забезпечує даною документацією всі підрозділи та об'єкти де є можливим виникнення даних ситуацій.

#### **4. МОНІТОРИНГ**

4.1. Оцінка готовності до аварійних ситуацій визначається діяльністю спеціально-створеної комісії до якої входять спеціалісти відповідальні за охорону праці на підприємстві, керівники підрозділів та спеціалісти.

4.2. Оцінка готовності до аварійних ситуацій проводиться двічі на рік.

4.3. Результати роботи комісії та виявлені невідповідності і рекомендації по їх покращенню заносяться до відповідного журналу

#### **5. КОРИГУВАННЯ ТА КОРИГУЮЧІ ДІЇ**

5.1. Інженери з охорони праці філії здійснюють постійний моніторинг готовності підрозділів підприємства до аварійних ситуацій шляхом проведення необхідних інструктажів для персоналу та відвідувачів, контролю наявності візуалізації небезпечних чинників, правил дій персоналу під час виникнення надзвичайних ситуацій.

5.2. Всі випадки з надзвичайними ситуаціями повинні бути задокументовані.

5.3. Всі невідповідності виявлені працівниками підприємства, інженером з охорони праці або уповноваженою комісією повинні бути занотовані в журнали разом з рекомендаціями та виконаними діями, щодо їх виправлення.

#### **6. ПІДГОТОВКА ПЕРСОНАЛУ**

6.1. Підготовка персоналу полягає в своєчасному навчанні спеціалістів підприємства правилам охорони праці, пожежонагляду, наданні долікарської допомоги.

6.2. Кожен працівник підприємства повинен своєчасно отримати необхідні інструктажі з охорони та гігієни праці та правил поведінки на території підприємства при зарахуванні на роботу, а також періодично протягом року згідно з вимогами чинного законодавства.

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»  
Порядок дій при ІС

№ документа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

## НУБІП України

Таблиця 1.  
Аварія в системі водопостачання та каналізації

№ п/п	Характер надзвичайної ситуації	Можливі наслідки	Відповідальні за локалізацію аварійної ситуації	Заходи ліквідації надзвичайної ситуації та попередження нещасного випадку
1.	Прорив трубопроводу	1. Припинення централізованого водопостачання. 2. Підтоплення приміщень. 3. Коротке замикання в електромережі. 4. Псування сільськогосподарської продукції	Особа, яка помітила аварійну ситуацію          Черговий сантехнік          Начальник зміни	1. Повідомити чергового сантехніка по тел. <b>XXXXXXXXXX</b> 2. Евакуювати сторонніх із зони аварії          1. Повідомити Головного інженера тел. <b>XXXXXXXXXXXXX</b> 2. Встановити локалізацію аварійної ділянки та ступінь пошкодження трубопроводу. 3. Перекрити подачу води до аварійної ділянки шляхом закриття відповідної запірної арматури. 4. У випадку попадання води на поверхні що

				<p>прилягають до електричної мережі або на прилади що знаходяться під струмом</p>
			<p>Головний інженер</p>	<p>знести такі ділянки або прилади, до подолання наслідків аварії.</p>
				<p>1. У разі наявності, вилучити та ізолювати пошкоджену продукцію.</p>
				<p>1. Організувати ремонтні роботи водопроводу та поновлення водопостачання.</p>
	<p>2. Поламка насосного обладнання станції подачі води</p>	<p>1. Припинення централізованого водопостачання.</p>	<p>Головний інженер</p>	<p>1. Організувати ремонтні роботи обладнання. 2. Викликати сервісну компанію "XXXXXX" за тел. XXXXXX</p>
				<p>3. Провести ремонтні роботи</p>
	<p>3. Непрохідність каналізаційних отворів та прийомних трапів</p>	<p>1. Підтоплення приміщень. 2. Коротке замикання в електромережі. 3. Псування сільськогосподарської продукції</p>	<p>Особа, яка помітила аварійну ситуацію</p>	<p>1. Повідомити Головного інженера тел. XXXXXXXXXXXX та чергового електрика по тел. XXXXXXXXXXXX.</p>
			<p>Головний інженер</p>	<p>1. Провести чищення за допомогою</p>

Черговий електрик	спеціального траса.
	2. Провести профілактичне засипання каналізаційних отворів каустичною содою з наступним промиванням.
	3. У складних випадках визвати за тел. <input type="text"/>
Сантехнік	<input type="text"/> спеціалізовану організацію <input type="text"/>
	1. Виконати кваліфіковані роботи по очистці каналізаційних отворів та прийомних трапів.

Таблиці 2.

## Аварія електрозв'язку

№ п/п	Характер надзвичайної ситуації	Можливі наслідки	Відповідальні за локалізацію аварійної ситуації	Заходи ліквідації надзвичайної ситуації та попередження нещасного випадку
1	Припинення електропостачання	1. Неможливість проведення планових робіт для виконання яких необхідна електроенергія. 2. Відключення холодильних та морозильних компресорів може призвести до псування продуктів харчування внаслідок підвищення температури в камерах	Особа, яка помітила аварійну ситуацію	1. Повідомити чергового електрика по тел. <input type="text"/> або головного інженера тел. <input type="text"/>  1. Повідомити аварійну службу "XXXXXX" 2. Повідомити обслуговуючу організацію

		зберігання.	Головний інженер Черговий електрик	xxxxxxx тел. xxxxxxxxxxxx; 3. Підключити дизельний генератор
2.	Коротке замикання	1. Неможливість проведення планових робіт для виконання яких необхідна електроенергія. 2. Відключення холодильних та морозильних компресорів може призвести до псування продуктів харчування внаслідок підвищення температури в камерах зберігання. 2. Поламка та вихід з ладу різноманітного електричного обладнання. 3. Пожежа в приміщенні	Особа, яка помітила аварійну ситуацію  Головний інженер Черговий електрик	1. Повідомити чергового електрика по тел. xxxxxxxxxxxx або головного інженера тел. xxxxxxxx  1. Знеструмити аварійну ділянку 2. З'ясувати причину що призвела до короткого замикання 3. Провести ремонтно-відновлювальні роботи
3.	Вихід з ладу трансформаторної підстанції	1. Неможливість проведення планових робіт для виконання яких необхідна електроенергія. 2. Відключення холодильних та морозильних компресорів може призвести до псування продуктів харчування внаслідок підвищення температури в камерах зберігання.	Особа, яка помітила аварійну ситуацію  Головний інженер Черговий електрик	1. Повідомити чергового електрика по тел. xxxxxxxxxxxxxxxx або головного інженера тел. (xxxxxxx) 1. Повідомити обслуговуючу організацію xxxxxxxx тел. xxxxxxxx; 2. Підключити дизельний генератор 3. Провести ремонтні роботи

Таблиця 3.

## Пожежа

№ п/п	Характер надзвичайної ситуації	Можливі наслідки	Відповідальні за локалізацію аварійної ситуації	Заходи ліквідації надзвичайної ситуації та попередження нешасного випадку
1	Виникнення пожежі у складських та офісних приміщеннях	<p>1. Пошкодження матеріальних цінностей.</p> <p>2. Поламка та вихід з ладу обладнання.</p> <p>3. небезпека для здоров'я та життя персоналу в наслідок високої температури та утворення токсичних продуктів згорання.</p> <p>4. Знищення ділової документації.</p>	<p>Особа, яка помітила аварійну ситуацію</p> <p>Начальник зміни</p> <p>Головний інженер</p> <p>Черговий електрик</p>	<p>1. Повідомити начальника зміни по тел. <b>XXXXXXXXXX</b></p> <p>1. Організувати гасіння пожежі наявними засобами пожежогасіння - вогнегасники, устаткування з пожежних щитів</p> <p>2. Повідомити головного інженера по тел. <b>XXXXXXXXXX</b></p> <p>3. У разі наявності, вилучити та ізолювати пошкоджену продукцію.</p> <p>1. При необхідності виключити вентиляцію та електроживлення складу.</p> <p>2. Оцінити ступінь пожеги та у разі потреби викликати пожежну команду по тел. <b>XXXXXXXXXX</b> та організувати зустріч пожежних машин.</p> <p>3. Забезпечити евакуацію людей та матеріальних цінностей.</p>

## Розлив ПММ

Таблиця 4.

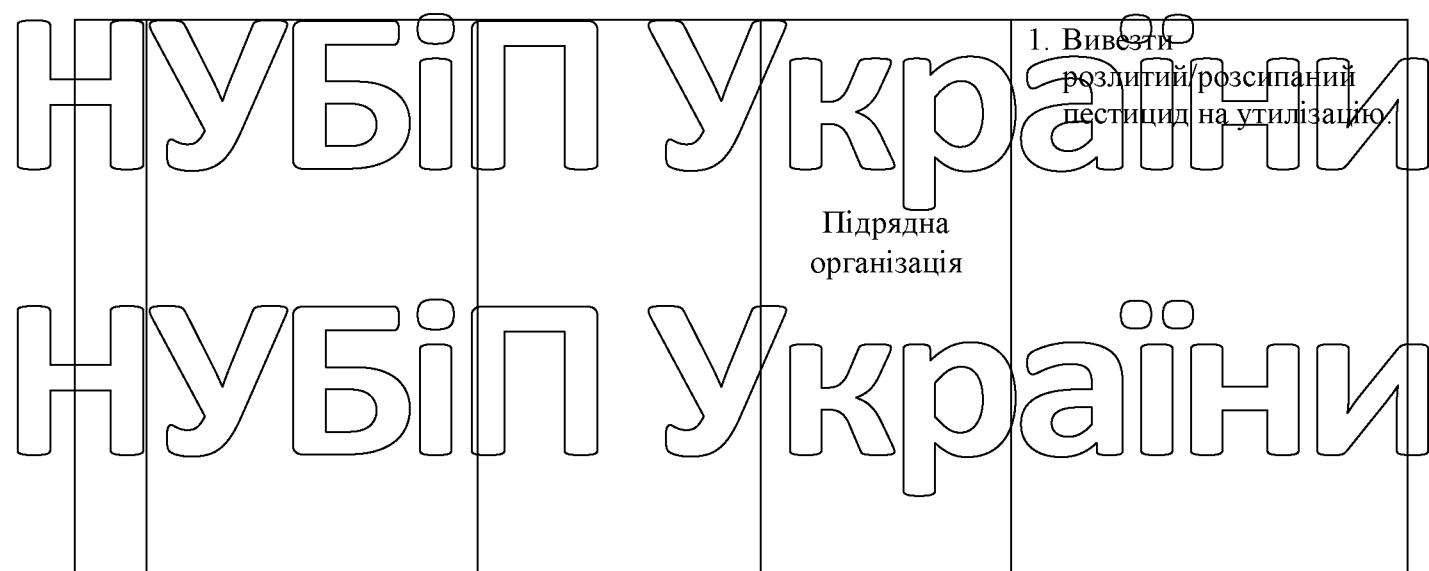
№ п/п	Характер надзвичайної ситуації	Можливі наслідки	Відповідальні за локалізацію аварійної ситуації	Заходи ліквідації надзвичайної ситуації та попередження нещасного випадку
1.	Видилення пожежі у складських приміщеннях	1. Псування сільськогосподарської продукції 2. Поламка та вихід з ладу обладнання. 3. небезпека для здоров'я та життя персоналу в наслідок високої температури та утворення токсичних продуктів згорання.	Особа, яка помітила аварійну ситуацію Начальник зміни	1. Повідомити начальника зміни по тел. xxxxxxxxxxxx 1. Організувати гасіння пожежі наявними засобами пожежогашіння - вогнегасники, устаткування з пожежних щитів
2.	Забруднення навколишнього середовища	1. Псування сільськогосподарської продукції	Головний інженер Черговий електрик	2. Повідомити головного інженера по тел. xxxxxxxxxxxx 3. У разі наявності, вилучити та ізолювати пошкоджену продукцію. 1. При необхідності виключити вентиляцію та, електроживлення складу. 2. Оцінити ступінь пожежу та у разі потреби викликати пожежну команду по тел. xxxxxxxxxxxx та організувати зустріч пожежних машин. 3. Забезпечити евакуацію людей та матеріальних цінностей.

Таблиця 5.

## Розлив, розсипання пестициду

№ п/п	Характер надзвичайної ситуації	Можливі наслідки	Відповідальна особа за локалізацію аварійної ситуації	Заходи ліквідації надзвичайної ситуації та попередження нещасного випадку
1.	Розлив, розсипання пестициду при завантажувально-розвантажувальних операціях в приміщенні хімскладу	1. Пограблення пестициду на очі, шкірні покриви, до травної чи дихальної системи людини – головний біль, запаморочення, слабкість, пітливість, посилене слиновиділення, тахікардія, звуження зіниць, судоми, коматозний стан. 2. Забруднення підлоги складу. 3. Забруднення оточуючого середовища.	Особа, яка помітила аварійну ситуацію  Начальник хімскладу	1. негайно покинути зону розливу/розсипання. 2. Проінформувати начальника хімскладу 3. При потрапленні пестициду на шкірні покриви – змити його великою кількістю води 4. При потрапленні пестициду в очі – промити очі великою кількістю чистої води 5. Викликати лікаря за тел. xxxxxxxxxx 1. Забезпечити локалізацію та нейтралізацію розсипаного пестициду. 2. Місце розливання чи розсипання засипати абсорбентом (хлорне вапно). 3. Через 20 хв. сорбент з абсорбованим пестицидом зібрати в спеціальний пластиковий мішок за допомогою спеціального совка та віника. 4. Зібраний абсорбент помістити на зберігання до спеціального ящика до моменту його передачі на утилізацію.





НУБІП У КРАЇНИ

НУБІП У КРАЇНИ

НУБІП У КРАЇНИ

НУБІП У КРАЇНИ

НУБІП У КРАЇНИ

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»  
Правила внутрішнього трудового розпорядку

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

## 1. ОBOB'ЯЗКИ ПРАЦІВНИКА

**Працівник повинен:**

- працювати чесно і сумлінно протягом встановленого часу.

Виконання робіт понад нормативний час дозволяється за додатковим узгодженням з керівництвом підприємства

- дотримуватись дисципліни праці, своєчасно і точно виконувати вказівки роботодавця, використовувати робочий час для продуктивної праці;

➤ підвищувати продуктивність праці, виконувати роботу згідно із завданням;

- підвищувати якість робіт та продукції, дотримуючись технологічної дисципліни;

➤ виконувати вимоги охорони праці, виробничої дисципліни, працювати в спецодязі, користуватися засобами індивідуального захисту;

- утримувати своє робоче місце, устаткування, інструмент, обладнання в належному стані;

➤ дотримуватися встановленого порядку зберігання матеріалів, цінностей, документів;

- ефективно використовувати машини, верстати, устаткування;

➤ добайливо ставитись до інструментів, приладів, спецодягу та ін.

## 2. ОBOB'ЯЗКИ РОБОТОДАВЦЯ

**Роботодавець повинен:**

- правильно організувати працю працівників, щоб кожен з них працював за спеціальністю та кваліфікацією;

створювати умови для зростання продуктивності праці, зменшення ручної малокваліфікованої праці, своєчасно доводити до виробничих підрозділів, бригад, ланок

планові завдання, забезпечувати їх виконання з мінімальними витратами трудових, матеріальних і фінансових ресурсів;

забезпечувати правильне застосування діючих умов оплати праці, видавати заробітну плату в установлені строки;

➤ забезпечувати трудову і виробничу дисципліну;

➤ неухильно додержуватись законодавства про працю і правил

охорони праці, підписувати умови праці, забезпечувати належне технічне оснащення всіх робочих місць та створювати на них умови праці, які відповідають правилам охорони праці;

➤ вживати необхідні заходи по профілактиці виробничого

травматизму, професійних захворювань працівників, своєчасно надавати пільги і компенсації в зв'язку з шкідливими умовами праці;

постійно контролювати знання та додержання працівниками всіх вимог інструкцій з охорони праці, виробничої санітарії, протипожежної безпеки;

забезпечувати систематичне підвищення ділової кваліфікації працівників;

забезпечувати необхідні умови для виконання працівниками своїх повноважень, передбачених Законом «Про трудові колективи»;

своєчасно розглядати критичні зауваження працівників та повідомляти про вжиті заходи;

уважно ставитись до потреб і запитів працівників.

## РОБОЧИЙ ЧАС І ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ

Час початку і закінчення роботи і перерви для відпочинку і харчування встановлюється такий:

**1. адміністрація, обліково-економічна служба**  
 щоденно з **08.00 до 17.00**  
 обідня перерва з **12.00 до 13.00**  
 вихідний **субота, неділя**

**2. агрономічна, інженерна, господарська служби та робітники в рослинництві:**  
 щоденно з **08.00 до 17.00**  
 обідня перерва з **12.00 до 14.00**  
 субота з **08.00 до 13.00**

**3. вихідний неділя**  
 Працівник, який з'явився на роботу у нетверезому стані, не допускається до роботи в цей робочий день.

В робочий час забороняється:

- відривати робітників від їхньої безпосередньої роботи, викликати або наймати їх для виконання сумісльних обов'язків і різного роду заходів, не пов'язаних з діяльністю підприємства, за винятком форс-мажорних обставин і лише з дозволу директора.

- Черговість надання щорічних відпусток встановлюється директором підприємства з урахуванням необхідності забезпечення нормальної роботи підприємства і сприятливих умов для відпочинку працівників. Графік відпусток складається на кожен календарний рік не пізніше 15 січня поточного року і доводиться до відома усіх працівників.

**3. ЗАОХОЧЕННЯ ЗА УСПІХИ В РОБОТІ**  
 За сумлінне виконання службових обов'язків до працівників застосовуються заходи заохочення: оголошення подяки, виплата премії, нагородження цінним подарунком.

Порушення трудової дисципліни, тобто невиконання або неналежне виконання з вини працівника покладених на нього трудових обов'язків,

спричиняє вжиття заходів дисциплінарного впливу, а також інших заходів, передбачених чинним законодавством.

За порушення трудової дисципліни директор може застосовувати такі дисциплінарні стягнення:

- зауваження;
- догану;
- позбавлення преміальної надбавки,
- звільнення.

Дисциплінарне стягнення може бути застосоване до працівника за невиконання обов'язків, покладених на нього трудовим договором або за порушення правил внутрішнього трудового розпорядку. Якщо до працівника вживалися заходи дисциплінарного характеру, вихід на роботі в нетверезому стані, а також навмисне порушення технологічного циклу виробництва, можуть бути причиною звільнення з роботи без додаткового попередження.

На підприємстві прогулом вважається відсутність працівника на робочому місці без поважної причини протягом трьох годин.

За прогул (у тому числі за відсутність на роботі більше ніж три години протягом робочого дня) без поважної причини директор застосовує дисциплінарні стягнення, передбачені в цих правилах;

До застосування стягнення від порушника трудової дисципліни повинні бути отримані пояснення у письмовій формі. Відмова працівника дати пояснення не може бути перешкодою для застосування стягнення.

Дисциплінарні стягнення застосовуються директором безпосередньо після виявлення провини, але не пізніше ніж протягом одного місяця з дня виявлення, не враховуючи часу хвороби або перебування працівника у відпустці.

Дисциплінарне стягнення не може бути застосоване пізніше ніж через шість місяців з дня вчинення провини.

За кожне порушення трудової дисципліни може бути застосоване тільки одне дисциплінарне стягнення.

Наказ про застосування дисциплінарного стягнення з визначенням мотивів його застосування повідомляється працівнику, на якого накладено стягнення, під розписку в триденний термін.

Директор за своєю ініціативою може видати наказ про зняття стягнення, не очікуючи закінчення року, якщо робітник не припустився нового порушення трудової дисципліни і проявив себе як хороший, сумлінний працівник.

Протягом терміну дії дисциплінарного стягнення заохочення, зазначені в цих правилах, на працівника не поширюються.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУВБІП ТОВ «Нікларія» України Правила з гігієни праці

№ документа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

• До роботи допускаються лише робітники, що пройшли плановий медогляд, є здоровими та не мають протипоказань до даного виду робіт.

• Перед роботою з продукцією вичистіть одяг, вимийте руки, витріть їх насухо;

• Мийте руки, щоразу, перед та після відвідування туалету, робіт з мастильними матеріалами, пестицидами і т.п.;

• Одяг має бути чистим та нейтрального кольору, яскраві кольори дратують бджіл;

• При роботі з продукцією заборонено носіння прикрас, годинників, браслетів, біжутерії, використання парфумів;

• Забороняється робота з ягодами при наявності на руках довгих нігтів, поранень, запальних процесів;

• Справляти природні потреби дозволяється тільки у відведених для цього місцях (туалетах);

• Обов'язково слід мати на голові захисний головний убір. Якщо волосся довге, воно повинно бути схованим під головним убором;

• Категорично заборонено приймати їжу, палити не у встановлених для цього місцях;

• Перед та після прийняття їжі обов'язково мийте руки;

• Слід всіляко запобігати забрудненню продукції в т.ч. і фізіологічними рідинами, мокротами тощо;

• Забороняється будь-який контакт з продукцією якщо у Вас інфекційна хвороба;

• При перших ознаках захворювання (пронос, катар, кашель, відкриті рани, тощо) негайно повідомити бригадира та відповідальну особу;

НУВІП УКРАЇНИ

- Повідомляйте своєму керівництву про інфекційні захворювання своїх колег;
- Закривайте місця поранень шкірних покривів водо-непроникним

пластиром, кольором іншим ніж колір продукції. При необхідності використовуйте пальчатки;

НУВІП УКРАЇНИ

- Обов'язково повідомляйте відповідальну особу або бригадира про наявність у Вас алергічної реакції на будь-яку речовину (укус бджіл, цвітіння рослин, лікарські засоби, тощо);

НУВІП УКРАЇНИ

- Працівник може мати на робочому місці невелику пляшку питної води (до 1,5 л), заборонено залишати цю пляшку в ряду;
- Забороняється приводити домашніх тварин до місця де відбувається збирання, доробка та пакування продукції;

НУВІП УКРАЇНИ

- Завжди повідомляйте керівництво про нещасні випадки і інші неприємності (наприклад, розбите скло чи пластик тощо);
- Перевіряйте ящики, тару багаторазового використання та кузови техніки, що використовується для транспортування продукції на чистоту.

Забороняється переступати через тару, брати її брудними руками;

НУВІП УКРАЇНИ

- Забороняється ставити тару на землю чи траву;
- Повідомляйте бригадира про брудну тару;
- Категорично забороняється класти у тару призначену для збирання продукції сторонні предмети;

НУВІП УКРАЇНИ

- Забороняється лягати для відпочинку в міжряддях саду чи ягіднику;
- Забороняється користуватися водою з мережі крапельного зрошення для пиття, миття рук, ніг, тощо;

НУВІП УКРАЇНИ

- По закінченню робочого дня обов'язково вичистіть спецодяг, помийте руки.



# НУБІП УКРАЇНИ

ТОВ «Нікларія»

## Правила з поведінки на території господарства

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

# НУБІП УКРАЇНИ

**Шановні працівники та відвідувачі,**  
 Перебування на території підприємства регламентується нижчезазначеними правилами.

### Працівникам та відвідувачам забороняється:

# НУБІП УКРАЇНИ

- Знаходитися в стані алкогольного та наркотичного сп'яніння, приносити алкоголь, наркотичні чи психотропні речовини.
- Приносити на територію хімічні та вибухові речовини (за винятком тих, що використовуються на виробництві).

# НУБІП УКРАЇНИ

- Приносити вогнепальну, газову, пневматичну чи холодну зброю.
- Користуватися несправними електронагрівальними пристроями, користуватися відкритим вогнем.
- Здійснювати фото- та/чи відео зйомку без дозволу адміністрації.

# НУБІП УКРАЇНИ

- Перешкоджати працівникам виконанню своїх посадових обов'язків.
- Знаходитися, проходити чи проїждати під піднятим вантажем.
- Підходити близько й торкатися руками огорож з попереджувальними надписами

# НУБІП УКРАЇНИ

- Відволікати працівників від їх безпосередньої роботи.
- Скликати збори, засідання та наради з громадських справ без дозволу адміністрації.

### Обов'язково:

# НУБІП УКРАЇНИ

- Ставтеся уважно до попереджувальних знаків, сигналів та надписів.
- Обходьте місця завантажувально-розвантажувальних робіт

Тютюнопаління на території дозволяється лише в спеціально відведених для цього місцях. На осіб які недогримуються даного правила накладається стягнення у вигляді штрафу – 100 грн.

негайно повідомляйте своєму безпосередньому керівництву про будь який нещасний випадок що трапився, про симптоми професійних захворювань, а також про ситуації що загрожують життю та здоров'ю людей.

При нещасному випадку надайте допомогу постраждалому у відповідності з інструкцією з надання долікарської допомоги, викличте працівника медичної служби. Зберігайте обстановку на робочому місці такою якою вона була в момент події, якщо це не загрожує життю і здоров'ю оточуючих та не призведе до аварії.

При виявленні несправності обладнання, інструменту повідомте про це керівнику структурного підрозділу.

**У випадку порушення даних правил адміністрація підприємства має право:**

- Вимагати від порушника «Правил» залишити територію підприємства;
- Звернутися за захистом до органів охорони громадського порядку.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

## Оцінка ризиків води для поливу

№ документа  
Затверджено

Дата

Таблиця 1.

## Оцінка ризиків для поливу

Етап водо-користування	Фактори ризиків	Група ризиків*	Наслідок	Ймовірність ризиків (бал 1-5)**	Захисні та запобіжні заходи	Реєстрація
Водо-акумлюючий басейн	Забруднення води механічними часточками	Ф	Забруднення фертигаційної системи Порушення в роботі фертигаційної системи Нерівномірний розвиток рослин	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дотримання процедур фільтрування води: своєчасний догляд та заміна</li> <li>- Використання сучасних фільтрувальних систем</li> <li>- Постійний моніторинг фертигаційної мережі</li> <li>- Швидкий ремонт у випадку псування</li> <li>- Проведення аналізу води за</li> </ul>	План водокористування Договір на спец водокористування Інструкції з профілактики і технічного обслуговування фертигаційної системи Процедура відбирання зразків води для аналізу
	Непридатний хімічний склад води	Х	Неякісне розчинення добрив Порушення роботи кореневої системи Нерівномірний розвиток рослин Хімічне забруднення рослин	1		
	Біологічне забруднення	Б	Замулення фертигаційної системи – порушення її роботи	2		

# НУБІП України

					показниками якості	
	Пониження рівня ґрунтових вод у місцевості	Ф	Проблеми з доступом до води у місцевих мешканців	- 2	- Своєчасне обслуговування фертигаційної системи	
	Розливи води в наслідок надмірних опадів	Ф	Відкачування води	- 1	- Дотримання договору на спецводо-користування	
Фільтростанція	Забруднення та швидке спрацювання фільтрувальних елементів	Ф Б	Засолення ґрунту; Погіршення фізико-хімічних властивостей субстрату ґряди. Неналежа робота фертигаційної системи	- 1	- Планове Т\О фільтростанції - Заміна фільтрувальних елементів	План Т\О обладнання Накладні на списання фільтрувальних елементів
Фертигаційна система	Вихід з ладу фертигаційної системи	Ф Б	Нерівномірний розвиток та токсикози рослин Забруднення навколишнього середовища	- 2	- Планове то фертигаційної системи	
Навколишнє середовище	Підсушення прилеглої території	Ф	Обміління прилеглих водоєм	- 2	- Дотримання плану водокористування	План спецводо-користування
			Підсушення прилеглої території	- 2	- Контроль за витратною частиною води - Дотримання санітарного мінімуму водозабору	Показники лічильників Журнали витрати води

Вихід з ладу обприскувачів	X	Розлив пестициду та забруднення навколишнього середовища	- 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Своєчасне т/о обприскувача</li> <li>- Калібрування</li> <li>- Дотримання процедури заправки</li> <li>- Інструктаж працівників</li> </ul>	План т/о Процедура калібрування Процедура заправки обприскувача Журнал реєстрації інструктажів
Порушення процедури заправки обприскувача	X				
Розрив фертигаційної стрічки	X	Розлив живильного розчину та забруднення навколишнього середовища	- 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Своєчасне т/о фертигаційної системи</li> <li>- Контроль за роботою</li> <li>- Дотримання процедури</li> </ul>	
Порушення процедури приготування живильного розчину	X				

## Оцінка ризиків по безпеці і гігієні праці

№ документа  
Затверджено

Дата

Таблиця 1.

## Оцінка ризиків по безпеці і гігієні праці

Група ризиків	Шкідливі фактори	Наслідки дії шкідливих факторів	Ймовірність ризику (бал 1-5)	Небезпеність ризику	Оцінка ризику (бали 1-9)*	Захисні заходи	Ресстрація
Фізичні	Шуми	- погіршення слуху; - нервові розлади; - сповільнення швидкості рефлекторних реакцій; - зниження уваги; - погіршення пам'яті.	- 1 - 1 - 1	- 2 - 2 - 2	- 2 - 2 - 2	- проходження медичного огляду; - проходження інструктажу; - періодичне використання пауз для відпочинку; - використання спецодягу.	- Акти проходження медичного огляду; - Інструктаж з т/б+журнал; - Правила трудового розпорядку;
		- сонячний удар - радикуліт, - простудні хвороби; - зменшення уваги; - невралгія;	- 3 - 2 - 1 - 2 - 2	- 2 - 2 - 2 - 2 - 2	6 4 2 4 4	- проходження мед. огляду; заборона працювати в полі при температурі вище 33°C робота у ранні чи вечірні години в спекотному періоді	- Графік видачі спецодягу+ Накладні

# НУБІП України

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловий удар;</li> <li>- захворювання серцево-судинної системи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 6</li> <li>- 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- використання спецодягу ;</li> <li>- наявність аптечки;</li> <li>- припинення роботи при погіршенні самопочуття;</li> <li>- не приступати до роботи в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Графік поповнення аптечок</li> </ul>
Статичне положення тіла	<ul style="list-style-type: none"> <li>- захворювання опорно-рухового апарату;</li> <li>- захворювання суглобів;</li> <li>- зменшення уваги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1</li> <li>- 1</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проходження медичного огляду;</li> <li>- періодичне використання пауз для відпочинку;</li> <li>- виконання виробничої гімнастики.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Акти проходження медичного огляду;</li> <li>- Інструктаж з т/б+журнал;</li> <li>- Правила трудового розпорядку;</li> <li>- Графік видачі спецодягу+</li> <li>- Накладні</li> <li>- Графік поповнення аптечок</li> </ul>
Напруженість і важкість роботи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- захворювання нервової системи;</li> <li>- захворювання серцево-судинної системи;</li> <li>- перенапруження м'язової системи;</li> <li>- зменшення уваги;</li> <li>- накопичення втоми.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1</li> <li>- 1</li> <li>- 2</li> <li>- 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 4</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проходження медичного огляду;</li> <li>- періодичне використання пауз для відпочинку;</li> <li>- не приступати до роботи в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння.</li> </ul>	
Пилове забруднення повітряного середовища	<ul style="list-style-type: none"> <li>- захворювання органів дихання;</li> <li>- невралгія;</li> <li>- захворювання серцево-судинної системи;</li> <li>- ослаблення уваги;</li> <li>- пиловий бронхіт;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1</li> <li>- 1</li> <li>- 1</li> <li>- 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> <li>- 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проходження медичного догляду;</li> <li>- використання засобів індивідуального захисту.</li> </ul>	

# НУБІП України

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- сповільнення м'язових реакцій і реакцій мислення;</li> <li>- алергійні захворювання.</li> </ul>	- 2	- 2	- 4		
Хімічні	Токсичні речовини і витікання пестицидів та ПММ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- розлади серцево-судинної системи;</li> <li>- порушення діяльності органів дихання;</li> <li>- розлади шлунково-кишкового тракту;</li> <li>- алергійні захворювання;</li> <li>- отруєння працівників.</li> </ul>	- 1	- 2	- 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проходження медичного огляду;</li> <li>- допуск до роботи лише після відповідного інструктажу;</li> <li>- використання спецодягу;</li> <li>- використання засобів індивідуального захисту;</li> <li>- наявність аптечки;</li> <li>- дотримання строків виходу на оброблені поля.</li> <li>- використання спеціальної тари призначеної для роботи з ПММ;</li> <li>- не приступати до роботи в стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння;</li> <li>- ретельне миття рук після робіт з ЗЗР та ПММ;</li> <li>- ретельний догляд за технікою та обладнанням;</li> <li>- планове та позапланове т/о</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Акти проходження медичного огляду;</li> <li>- Інструктаж з т/б+журнал;</li> <li>- Правила трудового розпорядку;</li> <li>- Графік видачі спецодягу+</li> <li>- Накладні</li> <li>- Графік поповнення аптечок</li> <li>- План т/о техніки та обладнання</li> <li>- Інформаційні таблички «обережно протруєно»</li> </ul>
Біологічні та мікробіологічні	Недотримання правил гігієни в процесі прийому їжі	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мікробіологічне забруднення їжі;</li> <li>- порушення роботи нервової і серцево-судинної систем;</li> </ul>	- 2	- 2	- 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ретельне миття продуктів перед приготуванням їжі;</li> <li>- готувати та приймати їжу дозволяється лише в спеціально обладнаних місцях які виключають розмноження комах і гризунів;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Інструкції з гігієни та журнал</li> <li>- Інформаційні матеріали щодо необхідності дотримання правил гігієни</li> </ul>



# НУБІП України

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порушення в роботі шлунково-кишкового тракту;</li> <li>- отруєння працівників;</li> <li>- послаблення уваги.</li> </ul>	- 2	- 2	- 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- посуд для приготування і споживанні їжі повинен ретельно митися з використанням спеціальних засобів;</li> <li>- всі працівники мусять ретельно мити руки до і після прийняття їжі;</li> <li>- ретельно мити руки після відвідування туалету.</li> </ul>	
Недотримання правил гігієни в процесі вирощування, збирання, доробки і переробки продукції	<ul style="list-style-type: none"> <li>- біологічне і мікробіологічне забруднення робочого місця;</li> <li>- біологічне і мікробіологічне забруднення продукції;</li> <li>- біологічне і мікробіологічне забруднення спецтехніки і тари для продукції</li> </ul>	- 2	- 2	- 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- щоденне прибирання робочого місця з використанням (при необхідності) спеціальних очищаючих засобів;</li> <li>- боротьба з комахами і гризунами в місцях складування або перевалки зібраного урожаю;</li> <li>- миття рук після відвідування туалету;</li> <li>- використання спецодягу;</li> <li>- дотримання нормативних технологічних вимог в процесі збирання, доробки, переробки і зберігання продукції</li> <li>- дезінфекція рук пепаратом Стериліум Классик Пур</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Інструкції з гігієни та журнал</li> <li>- Інформаційні матеріали щодо необхідності дотримання правил гігієни</li> <li>- Процедура та графік прибирання робочої</li> <li>- Інструкція з контролю популяції гризунів + записи</li> <li>- Графік видачі спецодягу</li> <li>- Інструкція з дезінфекції</li> </ul>

## Оцінка ризиків з забруднення води для поливу

Таблиця 1.

## Оцінка ризиків з забруднення води для поливу

Умовні позначення: Х – хімічні, Б – мікробіологічні, Ф – фізичні

Критерії	Небезпечний чинник / загроза (виникають, контролюються або посилюються на даному етапі)	Тип небезпеки	Причина виникнення, на кого/що впливає чинник	Оцінка ризику Чи може небезпека бути повністю усунена	Зменшена до прийнятн ого рівня	Запобіжні заходи щодо появи, усунення або зниження небезпечного чинника до прийнятного рівня	Відповідальніс ть
1. Вода зі ставка	Забруднення води патогенною мікрофлорою <i>Ймовірність</i> – низька <i>Серйозність</i> – висока	Б	Стічні води Сміття Тварини	Так	Так	1. Стічні води не скидаються до ставка. 2. Відходи розміщуються на значній відстані від накопичувальних ставків 3. Територія підприємства огорожена. Тварини у	1. Головн ий агроном 2. Головний інженер

# НУБІП України

# НУБІП України

разі їх проникнення на територію виловлюються

4. Використовується система крапельного зрошення
5. Ставок наповнюється тільки артезіанською водою

# НУБІП України

**Забруднення токсичними речовинами**  
**Ймовірність** – низька  
**Серйозність** – висока

Х

**Міндобрива та пестициди**  
**Паливно-мастильні матеріали**

Так

Так

1. Просипання мінеральних добрив та інших речовин ретельно збирається.
2. Пестициди не зберігаються та не використовуються поряд з озерами
3. Заборонено обслуговування та миття техніки поряд
4. Аналіз води не рідше одного разу на рік

Агроном

# НУБІП України

**Механічні частки (скло, каміння)**  
**Ймовірність** – не висока

Ф

**Скло, пластик, каміння, пісок**

Так

-

1. Фільтрування води через систему фільтрації встановленій на насосній станції
2. Свочасне обслуговування фільтрів

Головний інженер

# НУБІП України

	<i>Серйозність – не висока</i>					<b>3. Аналіз води не рідше одного разу на рік</b>	
2. Вода з артезіанської свердловини	<b>Забруднення води патогенною мікрофлорою</b> <i>Ймовірність – не висока</i> <i>Серйозність – висока</i>	<b>М</b>	<b>Система водопостачання</b>	<b>Ні</b>	<b>Так</b>	<b>1. Періодичні промивки системи водопостачання.</b> <b>2. Аналіз води один раз на рік</b>	<b>Головний інженер</b>
	<b>Забруднення токсичними речовинами</b> <i>Ймовірність – не висока</i> <i>Серйозність – висока</i>	<b>Х</b>	<b>Система водопостачання</b>	<b>Ні</b>	<b>Так</b>	1. Матеріали, які використовуються в системах для подачі води, дозволені до використання 2. Аналіз води не рідше одного разу на рік	<b>Головний інженер</b>
	<b>Механічні частки (скло, пластик, каміння)</b> <i>Ймовірність – не висока</i> <i>Серйозність – не висока</i>	<b>Ф</b>	<b>Каміння, пісок</b>	<b>Так</b>	<b>-</b>	1. Фільтрування води через систему фільтрації встановленій на насосній станції 2. Своєчасне обслуговування фільтрів	<b>Головний інженер</b>
3. Тип культури (Ягода) Вода при поливі не контактує з плодами.	<b>Забруднення продукції від води патогенною мікрофлорою</b> <i>Ймовірність – не висока</i>	<b>М</b>	<b>Можливо лише при перехресному забрудненні від персоналу або при падінні</b>	<b>Так</b>	<b>-</b>	<b>1. Продукція, яка впала на землю відсортовується в окремий контейнер.</b> <b>2. Персонал миє руки після контакту з забрудненою продукцією.</b>	<b>Бригадир</b>

# НУБІП України

Застосовується крапельне зрошення	<b>Серйозність – висока</b>		плодів на землю			3. Збір плодів, які впали на землю здійснюється спеціальним персоналом	
4. Підживлення та оприскування	Забруднення плодів при оприскуванні або підживленні мікроелементами - патогенною мікрофлорою <b>Ймовірність – не висока</b> <b>Серйозність – висока</b>	М	Можливе забруднення плодів при оприскуванні або підживленні	Так	-	Не використовувати оприскування та підживлення в період, коли плоди готові до збирання	Агроном
	Забруднення плодів при оприскуванні або підживленні токсичними речовинами <b>Ймовірність – не висока</b> <b>Серйозність – висока</b>	Х	Можливе забруднення плодів при оприскуванні або підживленні	Так	-	Не використовувати оприскування та підживлення в період, коли плоди готові до збирання	Агроном
	Забруднення плодів при оприскуванні або підживленні	Ф	Загроз не виявлено. Вся вода для			-	-

# НУБІП України

	механічними частками (скло, пісок, каміння)		оприскування та підживлення проходить фільтрацію				
5. Сортуння	<b>Патогенні мікроорганізми</b> <b>Ймовірність – низька</b> <b>Серйозність – висока</b>	<b>Б</b>	<b>Використання забрудненої води</b> <b>Забруднення води при рециркуляції</b>	<b>Ні</b>	<b>Так</b>	<b>1. Використання води тільки з артезіанських свердловин. Контроль води в лабораторії не рідше рази на рік</b> <b>2. Вода проходить дезінфекцію бактерицидними лампами</b> <b>3. Вода замінюється кожен день</b> <b>4. Проводиться дезінфекція обладнання</b>	<b>Головний інженер</b>

# НУБІП України

# НУБІП України

Токсичні речовини <i>Ймовірність</i> – не висока <i>Серйозність</i> – висока	X	Забруднена вода	Ні	Так	1. Використання води тільки з артезіанських свердловин. Контроль води в лабораторії не рідше рази на рік 2. Використання дозволених миючих та дезінфікуючих засобів	Головний інженер
Сторонні предмети <i>Ймовірність</i> – не висока <i>Серйозність</i> – середня	Ф	Сторонні предмети	Ні	Так	1. Фільтрація води (свердловина та сортувальна лінія)	Головний інженер

### 1. Потреба в аналізі води для поливу:

Чи завжди продукція використовується в приготовленому стані? – Ні

Чи контактує вода з плодами? – Ні

**Рішення:** аналіз не рідше одного разу на рік

### 2. Аналіз небезпек мікробіологічного забруднення води із свердловин для післязбиральної обробки:

1. Чи очищується обладнання кожен день? – Так

2. Вода постачається із джерела, яке забезпечує питну воду? – Так

3. Чи може система розподілу бути забруднена екскрементами або пташиним послідом? – Ні

4. Міняється вода для щоденного миття? – Так

5. Висновок: низька ймовірність небезпеки

## Аналіз ризиків з МДР ЗЗР

Таблиця 1.

## Аналіз ризиків з МДР ЗЗР

Фактори ризиків	Аналіз/ризиків	Відповідність	Посилання
Рівень кваліфікації працівників, що відповідають за хімзахист рослин	Високий	Так _ Ні _	Диплом агронома, Дані про інструктаж
Вибір препарату	Препарати мають реєстрацію на культурі	Так _ Ні _	Перелік дозволених пестицидів та агрохімікатів в країні призначенні
Підготовка та змішування препарату	Відповідно процедури	Так _ Ні _	Інформація від Державного органу; Перелік дозволених пестицидів та агрохімікатів;
Дозування та внесення	Відповідно рекомендаціям	Так _ Ні _	
Терміни очікування	Дотримуються	Так _ Ні _	ДСанПіН 8.8.1.2.001-98 (Транспортування, зберігання та застосування пестицидів у народному господарстві)
Стан обладнання для внесення	Належний	Так _ Ні _	План технічного обслуговування обладнання
Умови застосування пестицидів	З урахуванням фази розвитку та кліматичних умов	Так _ Ні _	



Умови зберігання пестицидів	Належні	Так __ Ні __	ДСанПІН 8.8.1.2.001-98 (Транспортування, зберігання та застосування пестицидів у народному господарстві)
Джерело постачання пестициду	Легітимне	Так __ Ні __	Рахунки; Договори на поставку;
Використання ЗЗР незадовго до збирання продукції	Чи витримуються терміни очікування	Так __ Ні __	ПЕРЕЛІК ПЕСТИЦИДІВ ТА АГРОХІМІКАТІВ
Коректність відбору зразку для визначення МРЗ	Згідно процедури	Так __ Ні __	ІНСТРУКЦІЯ з контролю МРЗ пестицидів у вирощеній продукції, Протоколи відбору проб
Правильність вибору лабораторії для проведення аналізу на МРЗ	Коректно	Так __ Ні __	Копія сертифікату ISO 17025
Наявність плану дій при перевищенні МРЗ у продукції	В наявності	Так __ Ні __	ІНСТРУКЦІЯ з контролю МРЗ пестицидів у вирощеній продукції
Вміст допустимого рівня залишків за результатами аналізу продукції	Не перевищує встановлені ліміти	Так __ Ні __	
Наявність інформації про МРЗ пестицидів у продукції	В наявності	Так __ Ні __	ІНСТРУКЦІЯ з контролю МРЗ пестицидів у вирощеній продукції; ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000-2001

## Аналіз ризиків післязбиральної доробки

№ документа  
Затверджено

Дата

Таблиця 1.

## Аналіз ризиків післязбиральної доробки

Операція	Так / ні	Потенційний ризик	Група ризику	Управління ризиками	Реєстрація
Збір урожаю		Забруднення продукції сторонніми продуктами та субстанціями	Ф, М	Ручне перебирання та автоматичне сортування продукції	Інструктажі до даного виду робіт
		Забруднення продукції брудними машинами	Ф, М, Х	Планове та позапланове чищення збиральної техніки	Інструкція до даного виду робіт
		Забруднення продукції працівниками	Ф, М	Допуск до роботи медпрацівником, дотримання правил гігієни	Інструктаж до даного виду робіт
		Забруднення продукції фізіологічними рідинами	М	Інструктаж з гігієни	Журнал реєстрації інструктажів
Транспортування		Забруднення продукції при транспортуванні до сортувально-пакувального цеху	Ф, М	Чистота транспортувальної техніки	Посадові обов'язки осіб відповідальних за прибирання

# НУБІП України

Післязбиральна доробка		Забруднення продукції брудними машинами та транспортом.	Ф, М	Використання чистого обладнання, транспорту та машин.	План прибирання та технічного обслуговування обладнання та контейнерів.
		Забруднення продукції через тару багаторазового використання та брудні сховища.	Ф, М	Використання чистої тари та сховищ.	
		Забруднення продукції через брудний одяг	М	Використанням чистого одягу. Контроль за його чистотою. Інструктаж з гігієни	Інструкція з гігієни. Журнал реєстрації інструктажів
		Забруднення продукції з-за недбалості персоналу: - поширення патогенних бактерій - сторонніх домішок - фізіологічні рідини	М Ф	Дотримання правил з гігієни.	Інструкції з гігієни.
		Забруднення продукції мастильними матеріалами (протікання двигунів, насосів та інші поломки).	Ф, Х	Використання застережних заходів у випадках, коли продукт може бути забруднений мастильними матеріалами. При забрудненні – ліквідація забрудненої продукції.	План обслуговування обладнання та відмічання в журналі.
		Забруднення продукції уламками скла, щіпками у камері післязбиральної доробки.	Ф	Лампи в складах та сховищах повинні бути накриті пластиковими плафонами.	Візуально
		Заселення продукції шкідниками та забруднення їх екскрементами.	Ф, М,	План боротьби зі шкідниками.	Реєстрація проведених заходів.

# НУБІП України

	Псування продукції в результаті утворення конденсату.	М	Належний клімат-контроль, вентиляція, сушка	Записи температури і т.п.
Транспортування до споживача	Забруднення продукції в наслідок недостатньої чистоти транспортного засобу	Ф, М, Х	Належне прибирання авто, Інформування замовника щодо стану авто	Журнал реєстрації стану вантажівки перед відвантаженням

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП УКРАЇНИ

ТОВ «Нікдарія»  
Процедура відкликання продукції

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

# НУБІП УКРАЇНИ

**Мета: ефективний і раціональний метод управління скаргами, відстеженням та відкликанням з ринку продукції яку визнано недоброякісною.**

ТОВ «Нікдарія» здійснює нижче перераховані дії та відкликає продукцію у випадку якщо її не буде визнано безпечною для споживання/переробки.

# НУБІП УКРАЇНИ

Таблиця 1.  
Процедура відкликання продукції

Причина для відкликання	Дії виробника
Скарга під покупця	<input checked="" type="checkbox"/> Уважно ознайомитися зі змістом скарги. Занести її до журналу скарг. <input checked="" type="checkbox"/> Вивчити причину скарги. <input checked="" type="checkbox"/> У випадку підтвердження вини <input checked="" type="checkbox"/> Відкликати партію недоброякісної продукції. <input checked="" type="checkbox"/> Прийняти міри для виправлення причини скарги, записати їх до журналу. <input checked="" type="checkbox"/> Перевірити поставки продукції з даної партії до інших покупців. У випадку підтвердження недоброякісності продукції – відкликати всю партію. <input checked="" type="checkbox"/> Відкликану продукцію відправити на повторну доробку <input checked="" type="checkbox"/> У випадку мікробіологічного чи хімічного забруднення утилізувати її шляхом компостування. <b>Відповідальний: Харлан Є.А.</b>
Відмова в сертифікації Global G.A.P.	<input checked="" type="checkbox"/> Проінформувати споживача про не підтвердження сертифікації Global G.A.P.. <input checked="" type="checkbox"/> Проінформувати місцевий сертифікаційний орган Global G.A.P. та консалтингову компанію. <input checked="" type="checkbox"/> Змінити статус продукції з «сертифікована» на «несертифікована». <input checked="" type="checkbox"/> У випадку несистемних порушень використати наданий строк (28 днів) для виправлення невідповідностей і пройти повторний аудит. <input checked="" type="checkbox"/> Не підлягає відкликанню якщо покупцеві не принципова наявність сертифікату. <b>Відповідальний: Харлан Є.А.</b>

**Перевищення допустимого рівня залишків пестицидів чи інших шкідливих контамінантів**

- Проінформувати споживача про перевищення допустимого рівня залишків у продукції.
- Через 5 днів відправити продукцію на повторний аналіз.
- Вияснити причину негативного аналізу продукції та внести корективи.
- Затримати збирання та реалізацію продукції.
- Відправити продукцію на зберігання або утилізувати шляхом компостування.

**Відповідальний:** : Харлан Є.А.

**Самоперевірка ефективності роботи системи повернення/відкликання**

- Самоперевірка повинна охоплювати ланки. Виробник → Покупець → Покупець покупця
- Обрати партію нещодавно реалізованої продукції.
- Визначити кількість її, що залишилася в покупця, та її місцезнаходження.
- Вияснити місцезнаходження решти продукції та зв'язатися з покупцем наступної ланки.
- Зафіксувати результати самоперевірки шляхом укладення спеціального протоколу.
- Дана процедура повинна проводитися не рідше одного разу на рік.

**Відповідальний:** : Харлан Є.А.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікдарія»  
Процедура розгляду скарг

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

# НУБІП України

**Мета: ефективний і раціональний метод управління скаргами та покращення якості та безпеки продукції. Кожен покупець повинен бути проінформованим щодо можливості висловити скаргу!**

ТОВ «Нікдарія» здійснює нижче перераховані для ефективного управління скаргами.

# НУБІП України

Таблиця 1.  
Процедура розгляду скарг

Самоперевірка ефективності системи скарг	<input checked="" type="checkbox"/> Періодично (не рідше 1 разу за сезон) в партію поставки до обраного покупця включати партію некондиційної продукції <input checked="" type="checkbox"/> Дочекатися скарги від покупця та прореагувати на неї згідно даної процедури вказаної нижче. <input checked="" type="checkbox"/> Компенсувати покупцеві якість продукції поставленої для тесту системи та принести вибачення.
Скарга під покупця	<input checked="" type="checkbox"/> Уважно ознайомитися зі змістом скарги. Занести її до журналу скарг. <input checked="" type="checkbox"/> Вивчити причину скарги, по можливості обстежити продукцію з цієї партії. <input checked="" type="checkbox"/> У випадку підтвердження вини ТОВ «Нікдарія» відкликати партію недоброякісної продукції <input checked="" type="checkbox"/> Прийняти міри для виправлення причини скарги, записати їх до журналу реєстрації скарг <input checked="" type="checkbox"/> Перевірити поставки продукції з даної партії до інших покупців. У випадку підтвердження недоброякісності продукції – відкликати всю партію. <input checked="" type="checkbox"/> Відкликану продукцію відправити на заморозку. <input checked="" type="checkbox"/> У випадку мікробіологічного чи хімічного забруднення утилізувати шляхом вивезення на звалище <input checked="" type="checkbox"/> У випадку отруєння споживачів, причиною якого може бути споживання продукції ТОВ «Нікдарія» та початку розслідування повноважними місцевими органами, необхідно повідомити місцеве відділення органу сертифікації за телефоном +38-067-686-34-27.

Контроль за виконанням процедури роботи зі скаргами покласти на менеджера з продажів Харлана Є.А.

Процедура розгляду скарг переглядається щорічно

# НУБІП України

ТОВ «Нікларія»  
Процедура відстеження продукції

№ документа \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

# НУБІП України

Таблиця 1.  
Процедура відстеження продукції

Мета: ідентифікація продукції за місцем вирощування.

Місце	Точки відстеження	Відповідальний
В ягіднику	<input checked="" type="checkbox"/> карта-схема ягідників ТОВ «Нікларія» <input checked="" type="checkbox"/> схема розміщення поливних секторів	Агроном, бригадири
	<input checked="" type="checkbox"/> візуальна ідентифікація місця вирощування	
В ягіднику при збиранні	<input checked="" type="checkbox"/> інформація від працівника що проводить збирання продукції (особистий номер працівника з датою збирання на стікері) <input checked="" type="checkbox"/> відмітка в журналі збору продукції	Бригадири
В місці приймання та зберігання сировини	<input checked="" type="checkbox"/> відмітка в журналі приходу ягоди з поля <input checked="" type="checkbox"/> місце в холодильнику	Обліковець
В місці сортування	<input checked="" type="checkbox"/> план сортувального цеху	Обліковець
	<input checked="" type="checkbox"/> пакування та маркування в блістери (адреса виробництва, дата пакування, клас якості, номер партії-номер палети)	
	<input checked="" type="checkbox"/> інформація на ящику з датою пакування та номером бригади	
	<input checked="" type="checkbox"/> журнал відпуску готової продукції (дата, місце призначення, покупець)	
На ваговій:	<input checked="" type="checkbox"/> журнал відвантаження продукції	Обліковець



<p><b>В місці доставки:</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> вказування в Договорі купівлі-продажу, в ордері на видачу (накладних тощо) імені компанії, адреси, місця розташування вирощування та виду продукції.</p>	<p>Ведій-експедитор</p>
---------------------------------	---	-------------------------

\*Процедура відкликання продукції переглядається щорічно

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікдарія»

## План управління відходами

# НУБІП України

№ документа  
Затверджено

Дата

Таблиця 1.

## План управління відходами

Група відходів	Вид відходів	Походження	Варіант повторного використання чи утилізація	Примітки / посилання на документ
Органічні	Рештки культур, що вирощуються	Ягідник, Територія підприємства	Компостування, подрібнення та заробляння в ґрунт.	
	Відходи продуктів та їжі	Столова, місця харчування	Вивезення на смітник.	
Відходи пластику	Поломані пластикові контейнери	Бригада, Гараж,	Вивезення на смітник чи повторну переробку	
	Тара з під пестицидів	Склад міңдобри́в та ЗЗР	Повернення дистриб'ютору/ Відправка на утилізацію на спеціалізоване підприємство.	
	Тара з під добрив (біг-беги, мішки)			
	Канцелярське приладдя та устаткування	Офіс, підрозділи	Відправка на утилізацію	
Паперові відходи	Пакувальні матеріали			

# НУБІП України

	Непридатні картонні контейнери	Офіс, склад	Використання в якості палива; Вивезення на смітник.	
	Залишки ремонтних матеріалів			
Відходи металів	Старі документи та чорновик	Офіс		
	Рештки сільгосптехніки, транспорту, обладнання, будівельних конструкцій	Гараж, бригада, виробничі приміщення	Відправка на утилізацію; Використання при ремонті техніки; Вивезення на смітник.	
Відходи ПММ	Спрацьоване мастило	Гараж, бригада	Використання в гідравліці тракторів; Відправка на утилізацію	
Будівельні відходи	Бита цегла, відходи штукатурки, залізобетонні конструкції, покрівельні матеріали, скло, асфальт, щебінь	Підрозділи	Вивезення на смітник	
Відходи автотракторної техніки /с.-г. обладнання	Акумуляторні батареї			
	Спрацьовані шини			
	Внутрішнє устаткування	Гараж, бригада	Відправка на утилізацію	
Відходи скла	Рештки віконних конструкцій	Офіс, виробничі приміщення	Відправка на утилізацію	
	Люмінесцентні лампи			
	Лампи накаливання			

# НУБІП України

Відходи офісної та комп'ютерної техніки	Спрацьовані/непридатні принтери, комп'ютери, монітори тощо		Відправка на утилізацію	
Відходи дерева	Поломані дерев'яні контейнери	Територія підприємства	Використання в якості палива; Вивезення на смітник.	
	Розбиті дерев'яні піддони		Використання в якості палива; Вивезення на смітник.	

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Нікдарія»  
Процедура пакування та маркування продукції

№ документа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Затверджено \_\_\_\_\_

# НУБІП України

Мета: забезпечити належне пакування та маркування продукції  
Об'єкт: сільськогосподарська продукція рослинництва, різні види

пакування, інформаційна етикетка

# НУБІП України

На підприємстві використовуються різні види тари:

- Багаторазовий пластиковий ящик – збір та зберігання продукції
- Пластиковий блістер – реалізація продукції кінцевому споживачу

- Гофрокартонний ящик – пакування пластикових блістерів та формування партії для реалізації

# НУБІП України

Всі види упаковки для продукції мають бути придатні для контакту з харчовою продукцією. Підтвердження – сертифікат якості!

**Запакована продукція повинна бути промаркована відповідним чином!**

Зберігання продукції в немаркованій тарі – забороняється.

# НУБІП України

**Правила маркування продукції**

1. Маркування харчового продукту виконується державною мовою. За рішенням оператора ринку поруч із текстом, викладеним державною мовою, може розміщуватися його переклад іншими мовами.

2. На етикетці кінцевої упаковки позначається:

- Назва продукту
- Поживна цінність з умістом жирів, насичених вуглеводів, цукру, білків та солей
- Номер партії
- Виробник
- Адреса виробничих потужностей та контакти

# НУБІП України

## ВИСНОВОК

В результаті написання магістерської роботи, після проведення аналізу літературних джерел, проведення аналізу підприємства ягідного напрямку виробництва ТОВ «Нікдарія» та розроблення елементів комплексного забезпечення сільськогосподарського виробництва стандарту GlobalG.A.P. версії 5.2. можна зробити наступні висновки.

1. Проведений огляд вимог стандарту GlobalG.A.P. до вирощування ягід та проаналізовано процедуру оцінки ризиків модулю «фрукти офочі»

2. Було досліджено характеристика ТОВ «Нікдарія» визначена структура організації, технологія вирощування докини

3. Розроблено документально оформлені вимоги стандарту до господарства

4. Було ідентифіковано такі вимоги: Вимоги до води, вимоги до агрономії та захисту рослин, вимоги до охорони праці і гігієни, вимоги щодо управління ризиками, вимоги щодо процедури відстеження, повернення та оскарження продукції, інші вимоги.

5. Було розроблено процедури управління ризиками.

6. В умовах інтенсифікації попри труднощі які виникають при забезпеченні безпечності і якості ягідного виробництва впровадження системи GlobalG.A.P. є обов'язковою вимогою для Українських виробників ягід, адже тільки так підприємство може залишатися конкурентоспроможним не тільки в умовах мішного втчизняного, а й на міжнародному ринку. Переваги які надає господарству дана система стандартів покривають всі труднощі з його запровадження. А також він є одним з небагатьох комплексних інструментів що може забезпечити безпечність і якість первинної продукції ягідництва.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Слива Ю. аналіз міжнародних стандартів щодо управління безпечністю харчової продукції застосованих до сільськогосподарської та харчової продукції //Ю.Слива, І. Тавлуй //Тези доповідей II міжнародної науково-практичної конференції управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи. - Львів-2015. - С. -174-176.

2. Настанови з сертифікації сільгоспвиробників відповідно до добровільного стандарту GlobalG.A.P. //Проект агроінвест. Київ 2015. С.-6-10.

3. Пасхавель Б. Продовольча доступність //Економіка України.- 2001.- №7.-С.69-77.

4. Лукінов І. продовольча безпека та її гострота у світовому вимірі //Економіка АПК.-2001.- №4.-С. 30-40.

5. Економіка зарубіжних країн: Підруч. / А.С, Філіпенка, В.А. Вергун, І.В. Бураківський та ін.; За ред А.С Філіпенка. 2-і с вид. -К.: Либідь, 1998. -416 с.

6. Демеш М. Перспективи діяльності продовольчої і сільськогосподарської Організації Об'єднаних Націй та Міжнародної Асоціації сільськогосподарських інформаційних спеціалістів у Центральній та Східній Європі // Інформаційні ресурси та їх використання в агропромисловому виробництві: Зб. наук. пр. Ін-ту аграр. економіки УААН.-К, 1999.-№1.-С.20-23.

7. Балабак А.Ф. Чорниця високоросла / А.Ф. Балабак.-2017.-С. 90-120.

8. Андрійчук В.Г. Глобалізація, інтеграція та економічна безпека України // Політика і час. -2003.-№9.-С. 61-71.

9. Фішер Н.В. Стандартизація і сертифікація продукції АПК в контексті європейської інтеграції України / Н. В. Фішер, Т. М. Чорна // Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства : зб. праць за підсумками VII Міжн. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів, М. Київ, 27-28 квітня 2017 р.

/ Мін-во освіти і науки України, Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України [та ін.]. – Київ : ЦП Компринт, 2017. – С. 50–51.

**10.** Яновський Ю.П., Воеводін В.В., Лапа О.М. та ін. Ягідництво // Навчальний посібник.-Київ, -2009. -С. 40-51

**11.** Капюжна І., Гвоздецька В. Конкурентоспроможний товар – основа успішного виходу на зовнішній ринок. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 3 (2). С. 146–149.

**12.** Тарасова В., Малиновский А., Рибак М. Метрологія, стандартизація і сертифікація. Київ 2006. 264 с

**13.** Дроздов, О. І. Основа безпечності продуктів харчування / О. І. Дроздов // 36. тез. доп. 78-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 23–27 квіт. 2018 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2018. – С. 78–79.

**14.** Авраменко Н. Інноваційний розвиток економіки та виробництво безпечної продукції – шлях України в ЄС // Н. Авраменко, Г. Дем'янчук // Управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи : тези доповідей III Міжн. наук.-практ. конф. пам'яті професора Петра Столярчука, м. Львів, 11-12 травня 2017 р. / Мін-во освіти і науки України, Нац. ун-т «Львівська політехніка» [та ін.]; відп. за вип. М. М. Микийчук. – Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2017. – С. 30–31.

**15.** Ušćebrka, G., Žikić, D., Stojanović, S., Kanački, Z. Requests of EU and GLOBALGAP in Procedure with By-Products of Agriculture. International Convention on Quality 2009: „Quality for European and World Integration“, Belgrade, Total Quality Management & Excellence, 37(1-2) 2009: 165-168

**16.** Gymenuk, G. Problems and prospects for introducing the requirements of the standart Global G.A.P. by national agricultural producers / G. Gymenuk, Y. Sliva // Якість і безпека харчових продуктів : III Міжнар. науково-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. - К., 2017. - С. 79-80.

**17.** GLOBALG.A.P Електронний ресурс: <http://www.globalgap.org>



18. Ігор Чечітко. Сучасний стандарт безпеки сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / Чечітко Ігор. - Режим доступу: [http://apk.cg.gov.ua/web\\_docs/2141/const/docs/GlobalGAP97.doc](http://apk.cg.gov.ua/web_docs/2141/const/docs/GlobalGAP97.doc)

19. Ю. В. Слива. Сертифікація сільськогосподарських виробництв України відповідно до вимог GLOBALGAP / Ю. В. Слива // Стандартизація. Сертифікація. Якість. - 2015. - № 1. - С. 26-29. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia\\_2015\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2015_1_8)

20. Інтерактивна карта ґрунтів України [Електронний ресурс] <https://superagronom.com/karty/karta-gruntiv-ukrainy>

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП у країїни

НУБІП у країїни

НУБІП у країїни

**ДОДАТКІ**

НУБІП у країїни

НУБІП у країїни

НУБІП у країїни

НУБІП у країїни

# НУБІП України

ДОДАТОК А.

Н

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ**  
**І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

1

**Факультет харчових технологій**  
**та управління якістю продукції АПК**

Н



1

Н

**X МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**  
**ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

1

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

Н

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ**

1

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

Н

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

1

КИЇВ – 2021

Н

1

## ЗМІСТ

	<b>Планирне завдання</b>	3
	1. В.І. Ємєв	3
	Проблеми ресурсного забезпечення підприємств харчової промисловості України	
	2. Л.М. Хошчан	5
	Перспективні розробки ІПР НААН України по переробці продукції рослинництва	
	3. Ж.Э. Сафаров, Ш.А. Сулейманова, С. Асмароджєв	8
	Розробка моделі системи для тепловодомагнетрельной установки	
	4. Л.О. Адамчук, В.Ю. Сузьмо	10
	Нові оригінальні сорти меду на ринку України	
	5. Ю.В. Сліма, Л.В. Бал-Піришкіно	12
	Комплексна та методологія управління ризиками в системах менеджменту безпеки харчових продуктів	
	6. В.П. Василюк	20
	Науковець з великої літери	
	<b>Салон 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва</b>	22
	1. П. Терещук, Н. Сімонова <i>Analysis of modern aspects of control of safety and quality of honey</i>	22
	2. Т.В. Розбишська, В.Ю. Сузьмо <i>Методи формування номенклатури показників системи управління та оцінювання ризиків харчового підприємства</i>	24
	3. N.M. Putsera, S.V. Verbytnyk, K.V. Karulyova, O.V. Koshchenko <i>Langzeitlagerung von Fleisch: beispielweise Anforderungen und Bedingungen der Standardisierung</i>	26
	4. А.Д. Антошкіна, Н.Б. Сімонова <i>Аналіз сучасних підходів до забезпечення СВЕХП в умовах закладу роздрібною торгівлі</i>	28
	5. А.О. Чабанова, Т.В. Розбишська, О.А. Пиралко <i>Позитивні сторони застосування рекомендацій ISO 9000</i>	29
	6. Р.С. Пшеченко, Н.Б. Сімонова <i>Порівняльна характеристика вищої міжнародних стандартів з систем управління безпекою харчових продуктів</i>	31
	7. В.В. Фесенко, Н.Б. Сімонова <i>Переваги системи управління безпекою та гігієною праці</i>	33
	8. В.І. Чечітко, Н.Б. Сімонова <i>Переваги забезпечення показників безпеки та якості в умовах ТОВ «Нісдарів» з застосуваннями системи Global G.A.P.</i>	34
	9. А.В. Курочка, Т.В. Розбишська, Л.О. Адамчук <i>Особливості верифікації HACCP плану</i>	36
	10. І.В. Спідарчук, Н.Б. Сімонова <i>Практичні аспекти систем менеджменту якості в умовах організації з надання консультативних послуг</i>	37
	11. А.Р. Івагіта, Т.В. Розбишська, О.А. Пиралко <i>Етапи розроблення системи HACCP плану</i>	39
	12. І.В. Гривіта, Н.Б. Сімонова <i>Аналіз нормативно-правових аспектів регулювання безпеки харчових продуктів</i>	41
	13. К.І. Остратушська, В.Ю. Сузьмо <i>Аналіз ризиків при торгівельній рибній продукції</i>	42
	14. Д.В. Раїнова, Т.В. Розбишська, Л.О. Адамчук <i>HACCP у навчальних закладах – важливий інструмент для контролю безпеки харчування</i>	43
	15. Д.С. Савчук, Т.В. Розбишська, В.Ю. Сузьмо <i>Управління якістю та безпекою продукції на молочнопереробних підприємствах</i>	44

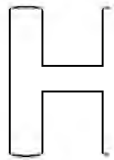


УДК 338.439

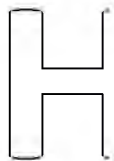
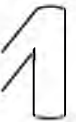
В.І. Чечітко, докторант ОС «Магістр»

Н.Б. Сілонова, к.б.н., доцент

Національний університет бізнесу і економіки України, м. Київ



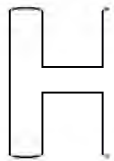
## ПЕРЕВАГИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ В УМОВАХ ТОВ «ІНКДАРІЯ» І ЗАСТОСУВАННЯМ СИСТЕМИ GLOBALG.A.P.



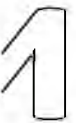
В Україні гостро стоїть питання безпеки та якості їдкої продукції, вирішення цієї проблеми є ключовим для сектору агідництва, саме тому запровадження системи GlobalG.A.P. є важливою складовою у досягненні цих цілей.



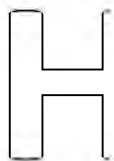
GlobalG.A.P. є міжнародно визаною системою стандартів для фермерського первинного виробництва. Стандарт є результатом багатьох років інтенсивних досліджень та співпраці з галузевими експертами, виробниками та роздрібними продавцями по всьому світу. А його головною метою є безпечне та стійке сільськогосподарське виробництво на благо фермерів, роздрібних торговців та споживачів у всьому світі.



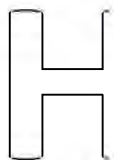
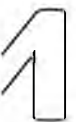
Головною ціллю цієї системи є забезпечення безпекою та якістю продукцією споживачів.



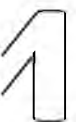
Для отримання сертифікату агіднику треба залучити багато ресурсів, та зіштовхнутися з труднощами які виникають при сертифікації, такими як: обстеження всього циклу виробничого процесу, починаючи з відповідності ґрунту насаджень, закінчуючи забезпеченням умов праці для робітників; клопіткою документальною роботою; забезпечення протирості та відстежуваності діяльності.



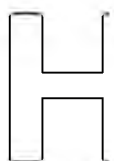
Більшість проблем виникають через застарілі техніки зору вітчизняних виробників, для яких головною цілью є виробництво без забезпечення відповідної безпеки та якості їдкої продукції.



В умовах України запровадження GlobalG.A.P. є дуже актуальним для розвитку їдкого підприємства тому, що споживачі хочуть купувати саме безпечну їдну продукцію. В свою чергу торгові мережі розуміють це бажання і, безсумнівно, зацікавлені в закупці такої продукції; господарство, у якому запроваджено систему GlobalG.A.P. демонструє відкритість і відповідальність за свою продукцію: продукція, сертифікована стандартом GlobalG.A.P. є безпечною для споживачів; запровадження цієї системи, та логіка того, що ґрунт дотримується стандарту є обов'язковою вимогою до експорту продукції на міжнародні ринки, зокрема ринок Європи.



Саме тому перевагу сертифікації їдника та системою GlobalG.A.P. можна умовно поділити на такі фактори:



Економічні – за рахунок забезпечення відповідності системі, збільшується об'єм та ефективність, покращується конкурентоспроможність



та з'являються можливості для виходу на нові ринки, в тому числі і міжнародні.

**Фактори безпеки** – продукція є безпечною, та підтримує принципи HACCP, та Кодексу Аліментаріусу.

**Екологічні** – зменшення забруднення продукції та навколишнього середовища, створення відповідного санітарно-гігієнічного стану підприємства.

**Технологічно-організаційні** – забезпечення відповідної технології виробництва м'яса дає змогу покращити якість виробничих процесів що дає змогу отримати безпечну та якісну продукцію, та покращити процесів управління в умовах ягідного виробництва.

**Результативні** – демонстрація зацікавленістю принципів GlobalG.A.P. та відкритості їх на виробництві сприяє створення власного іміджу, гарного ім'я ТМ, збільшення довіри споживачів.

#### **Висновок**

В умовах інтенсифікації опори трудящі які виникають при забезпеченні безпеки і якості ягідного виробництва впровадження системи GlobalG.A.P. є обов'язковою вимогою для Українських виробників м'яса, адже тільки так підприємство може залишатися конкурентоспроможним не тільки в умовах міняючого вітчизняного, а й на міжнародному ринку. Переваги які надає господарству дана система стандартів компенсують всі труднощі з його запровадженням. А також він є одним з небагатьох комплексних інструментів що може забезпечити безпеку і якість первинної продукції ягідництва.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Чернодій В.І. Економічна ефективність промислового сардинництва в ринкових умовах господарювання. *АгроСвіт*. 2008. № 21. С. 41–45.
2. Дослідження ринку лососів в Україні. URL: <http://fruitproject.com.ua/index.php/uk>.
3. GlobalG.A.P. URL: [http://www.globalgap.org/uk\\_en/](http://www.globalgap.org/uk_en/).
4. Про стандарт GlobalG.A.P. URL: <http://goodfarm.com.ua/ua/scheme/>.

**УДК 005.584.1**

**А.В. Курочка**, здобувач ОС «Магістр»

**Т.В. Ройницька**, асистент, **Л.О. Алаччук**, к.с.-г.н., доцент

*Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ*

#### **ОСОБЛИВОСТІ ВЕРИФІКАЦІЇ HACCP ПЛАНУ**

Незупинний розвиток ринку харчових продуктів в Україні, постійні зміни у національному законодавстві стосовно харчової промисловості, що спрямовані на гармонізацію із європейськими, підписання економічної частини Угоди про асоціацію між Україною і ЄС, розширення ринкового