

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

УДК 006.83:664

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

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**  
Завідувач кафедри  
стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції  
**Толок Г.А.**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р. «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

**МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: «Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах переробного підприємства»

Спеціальність: **152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»**  
Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»  
Орієнтація освітньої програма – **Освітньо-професійна програма**

Гарант освітньої програми  
к.т.н., доцент **Слива Ю.В.**

Керівник магістерської роботи  
доктор ветеринарних наук,  
доцент **Постой Р.В.**

Виконала

**Галушко М.М.**

**КИЇВ – 2023**

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

**Завідувач кафедри**

стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції,  
канд. техн. наук, доц.

**Толок С.А.**

«   »                      2023 р.

**ЗАВДАННЯ**

**ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ**

**Галушко Марії Михайлівні**

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення елементів системи управління  
безпечністю харчових продуктів в умовах переробного підприємства»  
затверджена наказом ректора НУБіП України № 370 «С» від 13.03.2023 року.

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2023 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. Провести аналіз вимог міжнародних, європейських та національних  
нормативних документів щодо безпечністю харчових продуктів в умовах  
переробного підприємства;
2. Діагностика переробного підприємства;
3. Розроблення елементів СУБХП.

Дата видачі завдання «27» травня 2023 р.

**Керівники магістерської роботи**

**Постой Р.В.**

## РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, робота викладена на 84 друкованих сторінках, містить 22 літературних джерел, 1 додаток, 5 таблиць та 3 рисунки.

Мета роботи полягає в розробленні елементів безпечності харчових продуктів в умовах переробного підприємства.

У першому розділі проведено аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів в умовах переробного підприємства.

У другому розділі проведена діагностика переробного підприємства «Kaniville».

У третьому розділі приділялася увага власним дослідженням, які стосуються безпосередньо розроблення елементів СУБХП в умовах переробного підприємства «Kaniville».

**Ключові слова:** ЯКІСТЬ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, СУБХП, ККТ, НЕБЕЗПЕКА,

НАССР

## ЗМІСТ

<b>ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ</b> .....	5
<b>ВСТУП</b> .....	6
<b>РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	8
1.1 Аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів в умовах переробного підприємства.....	8
1.2 Аналіз вимог ISO 22000:2018 до розроблення СУБХП .....	16
1.3 Висновки до розділ 1 .....	19
<b>РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ПІДПРИЄМСТВА</b> .....	21
2.1 Характеристика та структура переробного підприємства.....	21
2.2 Висновки до розділ 2.....	29
<b>РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	30
3.1 Розроблення елементів СУБХП в умовах переробного підприємства.....	30
3.2 Розробка НАССР - плану виробництва (продукт) на підприємстві.....	58
3.2.1 Опис сировини.....	58
3.2.2 Опис готової продукції.....	59
3.2.3 Побудова блок схеми виробництва.....	61
3.2.4 Ідентифікація біологічних, хімічних і фізичних ризиків на виробництві... ..	64
3.2.5 Пошук критичних точок контролю.....	65
3.2.6 Розроблення плану НАССР для виробництва (продукт) на підприємстві... ..	69
3.3 Висновки до розділ 3.....	71
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	73
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	75
<b>ДОДАТКИ</b> .....	79
<b>ДОДАТОК А. Тези</b> .....	80

## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

**НУБІП України**  
**СУЯ** - це система управління, яка направляє та контролює діяльність

підприємства відносно якості (характеристик продукту/послуг, які задовольняють очікування споживачів).

**НАССР** - (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) - система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок;

**ISO** - Міжнародна організація зі стандартизації;

**ДСТУ** - Державний Стандарт України;

**МСП** - малі та середні підприємства

**СанПН** - санітарні правила та норми;

**СУБХП** - система управління безпечністю харчових продуктів;

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

## Вступ

Актуальність теми. Питання безпеки життя і здоров'я людини завжди було найбільш пріоритетним. Людська безпека стосується всіх критичних проблем, з якими стикається сьогодні світ, включаючи мир, права людини, нерівність, здоров'я, харчування, освіту, робочі місця, безпечні спільноти та особисту безпеку, енергію, забруднення, біорізноманіття та зміну клімату. Безпека більше не може стосуватися лише національної або військової безпеки. Воно має охоплювати всі аспекти добробуту людини, одним з найважливіших аспектів якого є харчування.

Близько однієї третини населення у розвинених країнах страждають від харчових захворювань кожного року, для країн що розвиваються проблема ж є більш складною.

Здорове і якісне харчування може ефективно підвищити стійкість до майбутніх пандемій та інших глобальних потрясінь. Тобто хороше харчування сприяє покращенню імунітету і є основним «ключем» для покращення глобальної безпеки охорони здоров'я.

Сучасні інтегровані системи виробництва та дистрибуції продукції й досі призводять до того, що значна кількість людей в рамках широкого географічного розповсюдження за короткий період часу може спожити потенційно небезпечні або заражені харчові продукти. Для вирішення цієї проблеми було розроблено концепції управління якістю, створення яких призвело до мінімізації ризику виробництва створення небезпечного продукту.

Україна рухається в напрямку реалізації вимог, що гармонізовані із світовими та європейськими, запроваджуючи системи сучасних концепцій з управління безпечністю харчових продуктів.

Науково обгрунтовані підходи до систем управління безпечністю харчових продуктів наразі є необхідною умовою для всіх переробних підприємств.

*Мета роботи:* Розроблення елементів СУБХП в умовах переробного підприємства «Kaniville».

*Завдання:*

НУБІП України

- проаналізувати вітчизняні та іноземні вимоги до СУБХП;
- діагностика переробного підприємства «Kaniville»;
- розроблення елементів НАССР в умовах переробного підприємства «Kaniville».

НУБІП України

*Об'єкт дослідження:* Дотримання умов гігієни та вимог безпеки при роботі переробного підприємства «Kaniville»

*Предмет дослідження:* ідентифікація та оцінка ризиків, гігієна персоналу,

розроблення опису м'ясних консерв.

НУБІП України

*Методи дослідження:* аналіз, порівняння та узагальнення

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

## РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

### 1.1 Аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів в умовах переробного підприємства

Аналіз вимог міжнародних нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів в умовах переробного підприємства включає декілька ключових аспектів, до яких можна віднести Codex Alimentarius, HACCP та інші міжнародні організації (Світова організація охорони здоров'я (ВОЗ)

Організація з харчування та сільського господарства (ФАО))

Codex Alimentarius:

- Основні стандарти: Збірник міжнародних стандартів харчових продуктів, що визначає вимоги до якості, безпеки та маркування.

- Захист споживачів: Стандарти спрямовані на забезпечення безпеки харчових продуктів та захист здоров'я споживачів

- Міжнародна торгівля: Codex допомагає сприяти справедливій міжнародній торгівлі, встановлюючи спільні вимоги.

HACCP (Аналіз Ризиків та Критичні Контрольні Точки) - це системний підхід до ідентифікації, оцінки та контролю небезпек, які можуть виникнути під час виробництва, обробки та дистрибуції харчових продуктів, щоб забезпечити їх безпеку.

Використання системи HACCP дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Система HACCP зменшує потенційні ризики для здоров'я споживачів від хвороб, спричинених харчовими продуктами, ідентифікуючи, запобігаючи та коригуючи проблеми по всьому харчовому ланцюгу від первинного виробництва до кінцевого споживача[1].

Основні принципи HACCP:



- Ідентифікація небезпек: Визначення потенційних небезпек, які можуть виникнути на різних етапах виробничого процесу, включаючи біологічні, хімічні та фізичні небезпеки;

- Визначення критичних контрольних точок (ККТ): Етапи в процесі, де можливе виникнення небезпеки і де їх можна ефективно контролювати;

- Встановлення критичних меж: Максимальні та/або мінімальні значення, які мають бути досягнуті та підтримувані для забезпечення безпечності;

- Встановлення системи моніторингу ККТ: Спостереження та вимірювання ККТ для перевірки дотримання критичних меж;

- Визначення корекційних заходів: Дії, які будуть вживані у випадку, якщо моніторинг показує, що ККТ не знаходиться під контролем;

- Встановлення процедур верифікації: Забезпечення того, що HACCP працює ефективно. Включає в себе перевірку, аудити та інші методи оцінки;

- Ведення документації та записів: Зберігання інформації про всі аспекти системи HACCP, включаючи небезпеки, їх оцінку, ККТ, результати моніторингу, корекційні заходи та процедури верифікації.

Для впровадження системи HACCP виробники повинні досліджувати не тільки їх власний продукт і методи його виготовлення. Вимоги системи HACCP повинні бути застосовані і на підприємствах-постачальниках сировини та допоміжних матеріалів, і в системах обігу та роздрібною торгівлі – вздовж усього ланцюга [39, с. 9]. Успіх розроблення, запровадження, моніторингу та перевірки системи HACCP залежить від комплексу управлінських, організаційних та технічних факторів. Стикаючись з безліччю цих взаємопов'язаних даних, навіть дуже великі фірми, що мають значні фінансові ресурси, технічний досвід та високу культуру управління, можуть відчувати суттєві труднощі, а на малих та середніх підприємствах (МСП) може складатись відчуття, що труднощі HACCP потенційно не подоланні.

В контексті HACCP особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології HACCP, яких можна

набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії. Іншим і, можливо, найбільш важливим, ніж відсутність технічних знань, чинником є те, що сам цей факт часто навіть не усвідомлюється

Технічні перешкоди є не єдиною перешкодою до успішного запровадження HACCP. Досвід свідчить, що головною проблемою є розробка такої системи, яка буде справді працювати в реальних виробничих умовах, але така система майже невідворотно потребуватиме змін в культурі праці, «кліматі» підприємства.

Фактично, в контексті безпеки харчових продуктів, найважливіші люди – це виробничий персонал, (оператори), які контролюють критичні точки. Але ці працівники, як правило, є найбільш низькооплачуваними, недооціненими та найменш мотивованими [1].

HACCP передбачає шлях удосконалення організації, заснований на залученні та подальшій причетності. Така участь в технологічних змінах та делегування контролю тим, хто має безпосереднє відношення до виробничого процесу, є рушійним механізмом запровадження необхідних змін та важливою умовою успішного функціонування HACCP. МСП з їх менш формальними структурами управління та більш простими каналами комунікації мають очевидну перевагу. Чим менше підприємство, тим вірогідніше, що всі особи, які мають відношення до HACCP, володіють практичним досвідом, що підвищує можливості команди розробити таку систему, до якої виробничий персонал та управлінська ланка будуть однаково причетні та зацікавлені в підвищенні ефективності її функціонування.

Впровадження HACCP не означає переладнання процедур забезпечення якості або належної виробничої практики, вже встановлених на підприємстві, проте вона вимагає перегляду цих процедур як частини системного підходу та їхнього належного інтегрування в план HACCP.

Ефективне застосування HACCP вимагає повного зобов'язання і залучення до цієї діяльності керівництва та персоналу підприємства. Воно вимагає

багатогалузевого підходу, який повинен включати, за необхідності, ґрунтовні знання з агрономії, ветеринарної санітарії, мікробіології, охорони здоров'я, технології харчових продуктів, охорони навколишнього середовища, хімії, машинобудування тощо, залежно від конкретної ситуації.

Застосування системи HACCP є сумісним з впровадженням систем комплексного управління якістю TQM, наприклад, за стандартами ISO серії 9000. Застосування системи HACCP в межах системи управління якістю, що відповідає ISO 9001, може сприяти створенню системи безпеки харчових продуктів, ефективнішої ніж у випадку застосування або лише ISO 9001, або лише HACCP, що веде до зростання задоволеності споживача та поліпшення продуктивності організації. Після ідентифікації критичних точок принципи ISO 9001 можуть використовуватися для контролювання та моніторингу. Процедури проведення дослідження HACCP можна легко задокументувати в межах системи управління якістю.

Система HACCP є гнучкою і може бути адаптована для будь-якого виду виробничого процесу харчових продуктів. Вона вважається однією з найефективніших методів забезпечення безпеки харчових продуктів і широко використовується на міжнародному рівні.

Політика безпеки харчових продуктів ЄС переслідує дві цілі: захист здоров'я людини та інтересів споживачів, з одного боку, та сприяння нормального функціонування внутрішнього ринку, з іншого. Вона забезпечує запровадження та дотримання відповідних стандартів контролю у сферах гігієни харчових продуктів і кормів, здоров'я тварин, захисту рослин і запобігання зараженню харчових продуктів сторонніми речовинами. ЄС також регулює маркування харчових продуктів і кормів.

В результаті кількох продовольчих та кормових криз на початку 2000-х років політика безпеки харчових продуктів ЄС зазнала масштабних реформ.

Результатом цієї реформи стала розробка підходу «Від ферми до виделки», який спрямований на забезпечення високого рівня безпеки для всіх харчових

продуктів на всіх етапах процесів виробництва та розподілу. Це основа формує складну і інтегровану систему нормативних актів, що охоплюють увесь харчовий ланцюг, від кормів і здоров'я тварин до захисту рослин і виробництва харчових продуктів, обробки, зберігання, транспортування, імпорту та експорту та роздрібної торгівлі.

**Гігієна харчування.** У квітні 2004 року було прийнято нову законодавчу базу, відому як «гігієнічний пакет», який стосувався гігієни харчових продуктів і передбачав спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження та рамки для офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною, який, у свою чергу, встановлює особливі правила щодо свіжого м'яса, мідій, молока та молочних продуктів. Пакет безпосередньо покладає відповідальність за гігієну харчових продуктів на різних учасників ланцюга постачання харчових продуктів.

Використовується система самоконтролю, заснована на методі аналізу небезпеки та критичних контрольних точок, яка контролюється офіційним контролем, який мають здійснювати відповідальні органи. У березні 2021 року оновлено додатки до положення.

**Забруднення харчових продуктів** може відбуватися природним шляхом або бути результатом сільськогосподарської практики чи виробничих процесів. Для захисту здоров'я населення встановлюються максимальні рівні забруднень, що містяться в харчових продуктах, таких як нітрати, важкі метали та діоксини, і регулярно контролюються. Ще однією причиною утворення залишків у харчових продуктах можуть бути тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, які пройшли ветеринарне лікування або піддалися впливу пестицидів чи біоцидів. Максимальні рівні залишків встановлюються та регулярно оновлюються. Продукти харчування, які містять неприпустимі рівні забруднюючих речовин, не можуть продаватися [4].

Окремі правила також застосовуються до матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, наприклад матеріалів для транспортування або обробки

харчових продуктів, а також пакувальних матеріалів і посуду. Рамкове положення, до якого внесено зміни в 2019 році, встановлює загальні вимоги до всіх матеріалів і предметів, яких це стосується. Це запобігає міграції їхніх компонентів у їжу в кількостях, які є шкідливими для здоров'я, хоча окремі заходи ЄС із більш детальними положеннями можуть бути ухвалені для

матеріалів та об'єктів, які контактують з харчовими продуктами, перелічених у Додатку I Рамкового регламенту. У вересні 2022 року Комісія прийняла нові правила щодо безпеки перероблених пластикових матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

**Маркування харчових продуктів.** Законодавча база щодо маркування харчових продуктів покликана забезпечити доступ споживачів до чіткої, зрозумілої та достовірної інформації про вміст і склад продуктів, захищаючи таким чином їхнє здоров'я та інтереси. Наприклад, такі алергени, як соя, глютен або лактоза, повинні бути чітко зазначені на упаковці. Головне нововведення, яке

привнесла нова постанова щодо інформації про харчові продукти для споживачів, яка діє з грудня 2016 року, полягає в тому, що виробники повинні надавати інформацію про те, чи містять алергени незапаковані продукти харчування, наприклад, у ресторанах і їдальнях. Крім того, виробники повинні

надати інформацію про походження необробленого м'яса (для певних видів м'яса, крім яловичини, для якого вже існує вимога щодо зазначення походження) і вказати, чи були імітації харчових продуктів, наприклад рослинні продукти, що використовуються як сир або заміники м'яса. Спеціальні положення щодо

зазначення походження встановлюють деталі та, за деякими винятками, роблять обов'язковим зазначення місця вирощування та забою свіжої, охолодженої та замороженої свинини, овець, коз і птиці в попередньо упакованих упаковках.

Маркування, презентація та реклама харчових продуктів не повинні вводити споживачів в оману. Чіткі правила застосовуються до дозволених тверджень щодо харчування та здоров'я (наприклад, «з низьким вмістом жиру», «з високим вмістом клітковини» або посилання на зв'язок між їжею та

здоров'ям). Ця інформація має ґрунтуватися на наукових доказах, і її можна переглянути в публічному реєстрі ЄС.

Положення про харчові продукти для особливих груп 2013 року, оновлене у 2021 та березні 2023 року, відмовляється від широкої категорії дієтичних продуктів на користь окремих правил для окремих вразливих груп споживачів.

**Харчові добавки**, ферменти або ароматизатори, також відомі як підсилювані їжі, — це речовини, які зазвичай не споживаються самі по собі, а навмисно додаються до харчових продуктів для досягнення певного ефекту.

Наприклад, ці речовини використовуються для фарбування, підсолоджування

або консервування їжі. До процесу затвердження, умов використання та

маркування цих речовин застосовуються окремі правила. Те саме стосується

харчових добавок, таких як вітаміни та мінерали, які, за умови, що вони включені

до конкретних списків дозволених речовин та їх затверджених джерел, можуть

додаватися до харчових продуктів, щоб збагатити їх або підкреслити їхній

особливий характер.

**Нові харчові продукти** (тобто харчові продукти, які не

використовувалися в значній мірі для споживання людиною в ЄС до травня 1997

року) повинні пройти тестування на безпеку перед розміщенням на ринку ЄС. З

2018 року набув чинності новий регламент, який полегшує доступ до

інноваційних харчових продуктів, зберігаючи при цьому високий рівень безпеки

харчових продуктів. Він запроваджує спрощений, централізований

загальносоюзний онлайн-процес авторизації для нових продуктів харчування та

традиційних продуктів харчування з третіх країн (які вважаються новими

продуктами харчування в ЄС). Перед тим, як харчовий продукт буде схвалений,

EFSA проводить централізовану наукову оцінку безпеки, під час якої визначає

умови використання, позначення продукту харчування та вимоги до маркування.

Усі схвалені нові харчові продукти залишаються в позитивному списку. Поки

немає спеціального чинного законодавства щодо харчових продуктів,

вироблених із клонованих тварин, такі харчові продукти підпадають під дію цього Регламенту і тому повинні відповідним чином маркуватися.

**Генетично модифіковані організми (ГМО)** — це «організм, генетичний матеріал якого було модифіковано таким чином, що неможливо природним шляхом через схрещування та/або природну рекомбінацію» [1]. Наприклад, рослини можна модифікувати за допомогою сучасних біотехнологій, щоб вони були стійкими до хвороб або давали більше врожаю. Відповідно до принципу запобіжних заходів, ЄС встановив сувору правову базу для вирощування та продажу ГМО, які використовуються в продуктах харчування та кормах. Перш ніж ГМО може бути розміщений на ринку, EFSA разом з науковими установами держав-членів проводить наукову оцінку ризику, щоб виключити ризики для здоров'я людей і тварин, а також для навколишнього середовища. Після отримання висновку від EFSA Комісія (яка не зв'язана висновком) готує проект рішення про надання або відмову в дозволі, за який голосує кваліфікованою більшістю експертний комітет, що складається з представників держав-членів. Якщо висновок не надано через відсутність кваліфікованої більшості ні за, ні проти затвердження, остаточне рішення залишається за Комісією. Усі дозволені харчові продукти або корми, вироблені з ГМО або містять ГМО, повинні бути простежуваними та чітко маркованими, щоб споживачі могли зробити усвідомлений вибір. Держави-члени мають право обмежувати або забороняти вирощування сільськогосподарських культур, що містять ГМО, на своїй території, навіть якщо це дозволено на рівні Союзу.

**В Україні** безпечність харчових продуктів регулюється рядом законів, постанов, стандартів та інших нормативних документів. Ось деякі з основних аспектів щодо безпечності харчових продуктів для переробних підприємств в Україні:

- Закон України "Про основні засади та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів": Цей закон визначає основні вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, а також відповідальність за їх

порушення. Основною метою закону є визначення правових, економічних і соціальних основ забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.

- Закон України "Про ветеринарну медицину": Регулює питання виробництва, зберігання та реалізації продуктів тваринного походження.

Ветеринарна діяльність в Україні базується на принципах державного регулювання, науковості, професійної етики та відповідальності.

- Національні стандарти (ДСТУ): Є ряд ДСТУ, які стосуються конкретних видів продукції, їх властивостей, методів випробувань тощо.

Національні стандарти (ДСТУ) України є частиною системи стандартизації країни і слугують основою для забезпечення якості, безпеки та сумісності продукції, послуг, робіт та процесів. Вони розробляються національними стандартизаційними органами на основі вивчення та аналізу світового досвіду, наукових досліджень та практичного досвіду.

ДСТУ може бути адаптованим з міжнародних стандартів або розробленим на національному рівні. Ці стандарти встановлюють вимоги до якості, безпеки, екологічної сумісності, енергоефективності та інших характеристик товарів, робіт та послуг.

Використання ДСТУ є добровільним, проте у деяких випадках може бути зобов'язаним законодавством, особливо коли йдеться про продукцію, яка може мати вплив на здоров'я людини чи безпеку довкілля.

Національні стандарти також використовуються для гармонізації технічних вимог між країнами, що сприяє міжнародній торгівлі та співпраці. Вони допомагають виробникам та постачальникам забезпечити відповідність своєї продукції вимогам ринку, збільшити конкурентоспроможність та довіру споживачів.

Зокрема, в Україні ДСТУ розглядається як важливий інструмент забезпечення якості та безпеки для споживачів, сприяння інноваціям та технологічному розвитку країни.



## 1.2. Аналіз вимог ISO 22000:2018 до розроблення СУБХП

ISO 22000:2018 є міжнародним стандартом, який визначає вимоги до систем управління безпекою харчових продуктів (СУБХП). Він встановлює конкретні вимоги до системи менеджменту харчової безпеки для організацій протягом усього ланцюга створення харчової продукції в тому числі і для переробних підприємств. Це включає в себе визначення, оцінку та встановлення контрольних заходів для управління ризиками, такими як мікробіологічні, хімічні та фізичні небезпеки. Організації також мають забезпечити ефективну комунікацію між усіма зацікавленими сторонами, включаючи постачальників, споживачів та регулюючі органи, та постійно вдосконалювати свої системи управління безпекою харчових продуктів.

Основна мета ISO 22000:2018 - забезпечити системний підхід до розробки, впровадження та постійного удосконалення практик управління безпекою харчових продуктів. Це досягається шляхом ідентифікації, оцінки та контролю потенційних харчових ризиків.

Плюсами для переробного підприємства від впровадження СУБХП на підставі даного стандарту є:

- здатність стабільно надавати безпечну продукцію та забезпечувати відповідність продукції і послуг, які задовольняють вимоги споживачів і чинні законодавчі та інші нормативно-правові вимоги;
- мінімізація ризиків, пов'язаних з цілями підприємства;
- можливість показати відповідність встановленим вимогам до СУБХП.

Для розроблення ефективної СУБХП, організація повинна враховувати наступні аспекти:

- Оцінка контексту організації. Визначення внутрішніх і зовнішніх факторів, які можуть впливати на здатність організації забезпечувати безпеку харчових продуктів.

- Лідерство і залученість керівництва: Важливість відділення ролей та відповідальності, а також забезпечення ресурсів для СУБХП.

- Розробка політики харчової безпеки: Формулювання місії та цілей організації в контексті харчової безпеки.

- Підхід на основі ризиків: Використання методів аналізу ризиків, таких як HACCP, для ідентифікації, оцінки та контролю небезпек.

- Оцінка та аналіз небезпек: Визначення потенційних джерел небезпеки та їх можливого впливу на безпеку продукту.

- Встановлення оперативних контрольних заходів: Розробка заходів, які допоможуть контролювати ідентифіковані небезпек.

- Моніторинг, перевірка та покращення системи: Постійний аналіз ефективності СУБХП та внесення необхідних коректив.

- Залучення зацікавлених сторін: Співпраця з постачальниками, споживачами та іншими стейкхолдерами для забезпечення безпеки продуктів.

- Підготовка персоналу: Навчання та підвищення кваліфікації працівників, щоб вони розуміли свою роль у СУБХП.

У стандарті застосований процесний підхід, який включає в себе цикл

«Плануй-Роби-Перевірай-Дій» та ризик-орієнтоване мислення.

Цей стандарт сприяє утвердженню процесного підходу при розробці та впровадженні системи менеджменту харчової безпеки з метою підвищення її

результативності для підвищення рівня виробництва безпечної продукції і

послуг за умови задоволення відповідних вимог. Розуміння і здійснення

менеджменту взаємопов'язаних процесів як системи допомагає організації досягти результативності та ефективності при досягненні очікуваних

результатів. Процесний підхід включає в себе систематичне визначення і

менеджмент процесів і їх взаємодії таким чином, щоб досягати намічених

результатів відповідно до політики безпеки харчових продуктів і стратегії

розвитку організації. Менеджмент процесів і системи як єдиного цілого може

НУБІП УКРАЇНИ

досягтися при використанні програми «Плануй-Роби-Перевіряй-Дій» за умови приділення особливої уваги ризик-орієнтованому мисленню, націленому на використання можливостей і запобігання небажаних результатів.

Визнання ролі і положення організації в ланцюзі створення харчової продукції істотно впливає на забезпечення результативної комунікації на всіх етапах ланцюга з метою поставки безпечної кінцевої харчової продукції споживачеві [6].

Цикл «Плануй-Роби-Перевіряй - Дій» можна стисло описати так:

Плануй: розробка цілей системи і її процесів, а також забезпечення ресурсів, необхідних для досягнення результатів, і виявлення ризиків і можливостей, і реагування на них.

Роби: виконання запланованих заходів.

Перевіряй: моніторинг і (якщо можливо) вимір процесів і отриманих продуктів і послуг, аналіз і оцінка інформації і даних моніторингу, вимірювань і верифікації, а також повідомлення про результати.

Дій: вжиття заходів щодо поліпшення результатів процесів в тій мірі, наскільки це необхідно.

Всі вимоги даного стандарту є основними і призначені для застосування всіма організаціями, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції, зокрема для переробних підприємств незалежно від їх масштабу і специфіки. Цей документ дає можливість будь-якій організації, що розвивається впровадити ззовні розроблені елементи в свою систему менеджменту харчової безпеки.

ISO 22000:2018 ставить акцент на підхід на основі ризиків на всіх етапах СУБХП, від визначення контексту організації до неперервного поліпшення. Цей стандарт забезпечує інтегрований підхід до управління безпекою харчових продуктів і є сумісним з іншими стандартами систем управління, такими як ISO 9001 (управління якістю).

### 1.3 Висновки до розділу 1

Безпечність харчових продуктів є ключовою складовою виробництва і реалізації харчової продукції. На різних рівнях - міжнародному, європейському та національному - існує ряд нормативних документів, які встановлюють критерії та вимоги до безпечності харчових продуктів.

Нормативні документи щодо безпечності харчових продуктів в умовах переробного підприємства встановлюють стандарти та вимоги, яким мають відповідати виробничі процеси, сировина, готова продукція та умови її зберігання.

ISO 22000:2018 надає комплексний підхід до управління безпекою харчових продуктів, зосереджуючись на проактивному виявленні та керуванні ризиками, пов'язаними з харчовою безпекою, замість реактивного реагування на проблеми після їх виникнення.

Для переробних підприємств важливо дотримуватися всіх цих вимог, щоб гарантувати безпечність своїх продуктів, уникнути штрафів і підтримувати довіру споживачів.

# НУБІП України

## 2.1 Характеристика та структура консервного підприємства

### «Kaniville»

Основним призначенням консервного підприємства «Kaniville» є забезпечення населення високоякісними м'ясними консервами. Обробка високими температурами у герметичній тарі дозволяє створити і зберегти протягом тривалого часу й в умовах нерегульованої температури запаси високоякісних і високопоживних готових до вживання м'ясних продуктів.



*Гарантована якість*  
 Рис. 2.1. Логотип «Kaniville»

Усі продукти торгової марки «Kaniville» виробляються на сучасному заводі, який був побудований у 2021 році та спеціалізацією якого є м'ясна консервована продукція.

На підприємстві було встановлено потужне обладнання на 2-х виробничих лініях. З метою підвищення продуктивності праці, створення поточності, поліпшення санітарно-гігієнічних умов і підвищення культури виробництва в цілому на консервному підприємстві «Kaniville» застосовують технологічні лінії

Вони являють собою групу машин і апаратів, об'єднаних транспортним обладнанням і забезпечують обробку продукту в необхідній послідовності у відповідності до вимог технологічної інструкції.

Лінія починається з комплексу устаткування підготовки м'ясної сировини.

Ця лінія складається з камери розморожування, установки з обвалки м'яса та ємності для збирання жилованого м'яса. Далі йде комплекс обладнання для подрібнення м'ясної сировини. Він складається з м'ясорізальної машини та вовчка. Головним вважається комплекс обладнання для перемішування та

посолю м'ясної сировини. Він складається з мішалки, куттера та установки для перемішування розсолу. Так само ще один комплекс для фасування та закупорювання банок теж вважається одним із головних. Він складається з дозаторів, фасувальної машини, вагового пристрою та закривальної машини.

Далі слідує комплекс обладнання для стерилізації консервів. Він складається з укладача та стерилізатора.

Завершальним вважається комплекс фінішного обладнання лінії. Цей комплекс складається з сортувального столу, етикетувальної машини, машини для змащення банок вазеліном та пакувальний стіл.

М'ясні консерви виробляють на підприємстві у відповідності з офіційно затвердженою нормативно-технічною документацією. Консерви з м'яса і м'ясопродуктів мають високу харчову цінність. В залежності від температури теплової обробки консерви поділяється на пастеризовані та стерилізовані.

Постеризування проводиться за температури 100 ° C і нижче і передбачає інактивізацію ферментів і часткове знищення мікроорганізмів. Високий вміст у продуктах солі, цукру, кислот інших консервуютьних речовин попереджує розвиток життєвих клітин, які залишилися, а також зберігання пастеризованих консервів за температурою нижче 15 °.

Стерилізування проводиться за температури вище 100°C і передбачає, крім інактивізації ферментів, повне знищення мікроорганізмів.

Асортимент м'ясних консервів підприємства «Kaniville» дуже широкий і різноманітний. Консерви можна класифікувати за видами сировини, рецептурою, призначенням, методом виготовлення. За видами сировини консерви можуть бути виготовлені з яловичини, свинини, баранини, конини, м'яса диких тварин, м'яса птиці та кролів. За рецептурою консерви поділяються на м'ясні та м'ясо-рослинні. М'ясні консерви в свою чергу поділяються на консерви, виготовлені з м'яса тварин і птиці, консерви з субпродуктів, консерви з м'ясопродуктів.

М'ясо-рослинні консерви, крім м'ясної сировини і спецій, містять різні крупи або овочі. За призначенням консерви поділяють на обідні та закусочні. Обідні консерви перед вживанням розігрівають, а закусочні вживають без підігріву або в охолодженому стані. За методом виготовлення в залежності від термічної обробки консерви поділяється на стерилізовані та пастеризовані.

Станом на серпень 2023 року ви можете придбати таку продукцію ТМ «Kaniville» у жерстяних банках:

- паштети курячі та печінкові;
- м'ясо тушковане з яловичини, свинини та курки;
- м'ясні каші;

- готові страви із м'яса та птиці.

Паштети і тушонки виробництва «Kaniville» можна знайти на полицях супермаркетів АТБ і в таких національних торговельних мережах, як Бісценстр та Ашан.

Технологія виробництва м'ясних консервів на підприємства «Kaniville» включає в себе кілька основних етапів: приймання та підготовка сировини, термічна обробка, приготування заправки та спецій, наповнення банок, герметизація, стерилізація, маркування та упаковка, зберігання та реалізація.

**Приймання та підготовка сировини.** Приймання та підготовка сировини є важливим етапом в технології виробництва м'ясних консервів, оскільки якість кінцевого продукту напряду залежить від якості вихідної сировини. Сировину

приймають ветеринарний лікар і майстер спільно зі здавачем. Вони визначають стан і вгодваність м'яса, якість зачищення, ступінь забруднення, число туш, вид м'яса, масу прийнятої партії. Ці показники заносять у приймально-здавальний акт.

При прийманні м'яса особливу увагу звертають на наявність клейма ветеринарного контролю, що засвідчує доброякісність сировини. Привізну сировину додатково піддають ветеринарно-санітарній експертизі.

У зв'язку з погіршенням якості м'яса, одержуваного від худоби промислової відгодівлі, що виражається в зміні кольору, смаку, консистенції і вологостримуючої здатності, доцільно вимірювати рН у туш, що надходять для консервного виробництва, і в наступному їх сортувати. Найбільш прийнятною сировиною для виготовлення стерилізованих консервів є яловичина з рН 6,3 - 6,5.

М'ясну сировину, що надходить у замороженому стані, розморожують при визначених режимах. Для розморожування в дефростері, де на підвісних шпалях розміщують сировину, подають повітря або пароповітряну суміш.

Розморожування проводять у швидкому режимі при температурі 20 °С, відносній вологості 85-90%, швидкості руху повітря 1-2 м/с. тривалість розморожування - 7-16 годин.

Перед надходженням сировини з дефростера безпосередньо в сировинний цех для подальшої обробки туші, напівтуші і чвертини ще раз оглядають і в разі потреби проводять додаткову зачистку (суху і мокру) на підвісному шпалю.

При сухому зачищенні з зовнішньої і внутрішньої поверхні туші видаляють кров'яні згустки, забитості, синці, бахрому, ветеринарні клейма, залишки вовни й інші забруднення. Мокре зачищення включає обмивання туш водою при температурі 40 °С за допомогою спеціальних ручних щіток з метою видалення з поверхні мікроорганізмів, цвілі і згустків крові. Застосування мокрої зачистки дозволяє знизити на 60-90 % загальну мікробіальну обсемененість сировини, що істотно впливає на якість готових консервів.



Туші по підвізному шляху надходять у сировинне відділення консервного цеху. Тут встановлені стаціонарні столи, на яких після оброблення м'ясо обвалюють і жилюють. Обвалку здійснюють вручну за допомогою спеціальних ножів.

Обвалка і зачищення кісток від залишків м'язової тканини - дуже трудомісткий процес. Для консервного виробництва м'ясо відокремлюють від кісток в один прийом великими шматками.

Обвалене м'ясо надходить на жиловку. Жиловка представляє собою видалення з обваленого м'яса хрящів, жиру, сухожиль, кісточок, синців, кровоносних судин, великих нервових сплетінь і інших малоцінних у харчовому відношенні включень.

При жиловці м'ясної сировини міжм'язовий жир не видаляють. Жир-сирець жилюють, відокремлюючи сторонні тканини і прирізи. При жиловці м'ясо водночас нарізають на шматки: для наступної машинної нарізки – до 2 кг і більше. Цій операції, піддають майже всі види м'ясної сировини, що використовується в консервному виробництві.

При виробництві натуральних м'ясних консервів жиловане м'ясо нарізають на шматки масою від 30 до 40 г для їхньої закладки в банку разом з сіллю спеціями та іншими компонентами. Безкісткова м'ясна сировина нарізається на спеціальній м'ясорізці.

Підготовка рослинної сировини заключається в сортуванні, видаленні сторонніх домішок, промиванні, замочуванні, бланшуванні або варінні та охолодженні.

**Термічна обробка.** Бланшування м'яса при виготовленні консервів є важливим кроком, оскільки це дозволяє частково знищити мікроорганізми та ферменти на поверхні м'яса, забезпечуючи більш безпечний та довготривалий продукт. Цей процес також сприяє збереженню кольору м'яса, роблячи консерви більш привабливими для споживача. Крім того, бланшування допомагає усунути

деякі небажані запахи та смаки, що можуть бути присутніми у сирому м'ясі, та підготує поверхню м'яса до подальшої теплової обробки та консервації.

Процес бланшування зазвичай включає занурення м'яса у гарячу воду на короткий період часу, після чого м'ясо швидко охолоджується. Це допомагає зберегти структуру м'яса, запобігаючи його розпаду під час подальшої обробки.

Точний час та температура бланшування можуть варіюватися в залежності від типу м'яса та бажаного кінцевого результату.

**Приготування заправки та спецій** в залежності від рецептури, може включати в себе різні спеції - сіль, цукор, оцет та інші інгредієнти. Розрахунок

сировини та прянощів проводять з метою необхідної кількості м'яса на кістках, необроблених субпродуктів та іншої сировини, яка б задовольняла змінну виробітку консервів.

**Наповнення банок** включає в себе розфасовку м'яса в банки або іншу упаковку та додавання заправки або жиру, якщо це передбачено рецептурою.

Сировину порціонують вручну та машинним способом. У першому випадку зважують вміст кожної банки, забезпечуючи достатньо гарні санітарно-гігієнічні умови. При закладанні складу в консервну банку спочатку вкладають спеції, потім жир та м'ясо. Правильність заповнення банки перевіряється зважуванням.

**Герметизація** (закриття банок металевими кришками; герметичне закривання для забезпечення консервації продукту). Банки герметично закупорюють на закупорювальних машинах. При закупорюванні до корпусу консервних банок привальцьовують кришки подвійним закупорювальним швом.

Поміж фланцями кришки та корпусом банки мається гумова прокладка або шар щільної пасти.

**Стерилізація** відбувається за допомогою обробки банок високою температурою. Теплова обробка – один з важливіших етапів процесу виробництва консервів. Завдяки їй забезпечується тривале збереження

консервів, одночасно вміст банок доводиться до кулінарної готовності. Обробка нагріванням ґрунтована для пригнічення діяльності мікроорганізмів. При

нагріванні до 100°C (пастеризація консервів) знищуються вегетативні форми мікроорганізмів. При температурах вище 100°C (стерилізація консервів) спори знищуються. Повна стерилізація досягається при 130-140°C, але застосування високих температур при виготовленні м'ясних консервів пов'язане з небажаною зміною їх змісту та структури, а також зниженням харчової цінності. Тому продукт звичайно нагрівають достатньо довго при більш низькій температурі, яка не забезпечує абсолютної стерильності, але дозволяє отримати консервований продукт з мало зміненими властивостями та харчовою цінністю.

Залишаючись в консервах, спори, послаблені нагріванням, перероджуються (інактивуються) та в консервах не пророщуються.

Для кожного виду консервів, залежно від рецептури, ємності та виду банки, існує своя формула стерилізації, встановлена дослідним шляхом.

Прийнятий режим стерилізації перевіряють за допомогою максимальних термометрів, закладених у три контрольні банки у верхньому, середньому та нижньому рядах автоклаву. Температура та тривалість стерилізації залежать від розміру та матеріалу консервної банки, виду та хімічного складу сировини, припустимого строку та температури зберігання, інтенсивності перемішування складу банок під час стерилізації. Після стерилізації і охолодження банки передають на сортування, миття і упакування.

**Маркування та упаковка.** Упаковка консервів «Kaniville» забезпечує:

- герметичність: запобігає потраплянню повітря та

мікроорганізмів до продукту.

- фізичний захист: захищає продукт від механічних пошкоджень, вологи та світла.

- зручність у використанні, включає зручні для відкривання кришки, легкість транспортування тощо.

Маркування «Kaniville» відповідає вимогам законодавства та нормам харчової безпеки, а також є чесним та не вводить споживачів в оману.

На задній частині етикетки міститься інформація про всі інгредієнти, включаючи консерванти або барвники, таблиця з поживною вартістю, включаючи калорії, білки, жири, вуглеводи тощо, чисту вагу/об'єм, дату виробництва і термін придатності, умови зберігання, інструкції з використання, країну виробництва та виробника.

Фронтальна частина етикетки містить: логотип і назва бренду ("Kaniville" великими, легко читаними літерами), зображення та назву продукту.

**Зберігання та реалізація.** Зберігання та реалізація м'ясних консервів вимагає дотримання певних рекомендацій. Для того щоб забезпечити довгий термін зберігання та високу якість продукту, слід зберігати м'ясні консерви в прохолодному, сухому та темному місці. Також слід уникати попадання прямих сонячних променів на банки, оскільки це може призвести до швидкого псування продукту. Термін зберігання консервів 2-3 роки.

Реалізація – стан консервної тари оцінюють за зовнішнім виглядом. Бляшана тара повинна бути герметичною, не мати деформацій і плям іржі. Банка повинна мати етикетку із написом на кришці.

### Політика компанії:

#### 1. Якість і безпека продукції:

- Дотримання стандартів якості та безпеки харчових продуктів, включно з місцевими та міжнародними нормами (наприклад, ISO, HACCP).

- Контроль якості сировини та готової продукції.
- Регулярні перевірки та аудити виробничих процесів.

#### 2. Екологічна відповідальність:

- Мінімізація впливу виробництва на довкілля, включно з оптимізацією використання ресурсів (вода, енергія) та управлінням відходами.

- Використання упаковки, яка підлягає переробці

3. Етика та соціальна відповідальність:

- Забезпечення гідних умов праці та дотримання прав працівників.

- Соціальні ініціативи, спрямовані на підтримку місцевих громад і сталого розвитку.

4. Інновації та розвиток:

- Впровадження нових технологій та постійне оновлення виробничих ліній.

- Розробка нових продуктів або покращення існуючих, відповідно до змін у споживацьких уподобаннях та трендах.

5. Відносини з клієнтами та постачальниками:

- Побудова прозорих і стабільних відносин з постачальниками.

- Орієнтація на задоволення потреб і очікувань клієнтів.

6. Дотримання законодавства:

- Слідкування за змінами в законодавстві, пов'язаних з харчовою промисловістю, і своєчасна адаптація до цих змін.

7. Управління ризиками:

- Аналіз і мінімізація потенційних ризиків (фінансових, виробничих, репутаційних тощо).

## 2.2 Висновки до розділ 2

Переробне підприємство «Kaniville» досить нещодавно з'явилося на ринку, попри це воно має досить широкий асортимент і користується попитом у споживачів.

М'ясні консерви виробництва «Kaniville» виготовляються відповідно до стандартів ДСТУ. Підприємство завжди займається вивченням та розробкою нових технологічних рішень для отримання м'ясних консервів, що відповідають сучасним вимогам ринку та принципам здорового харчування.

## РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

### 3.1 Розроблення елементів СУВХП в умовах переробного підприємства «Kaniville»

Базові програми-передумови (БПП) - це набори заходів, спрямованих на створення умов, що сприяють забезпеченню безпеки харчових продуктів. БПП є обов'язковими для всіх операторів ринку харчових продуктів і повинні бути розроблені, задокументовані та впроваджені до впровадження системи НАССР.

Основні цілі БПП:

Забезпечення належних гігієнічних умов на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

Усунення або зменшення до прийняттого рівня ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами.

Підвищення ефективності системи управління безпекою харчових продуктів.

Основні види БПП:

Програма-передумова щодо безпеки: спрямована на контроль небезпечних факторів, які можуть призвести до харчових отруєнь або захворювань, таких як патогенні мікроорганізми, хімічні речовини та фізичні домішки.

Програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень: спрямована на забезпечення належних умов для виробництва, зберігання та транспортування харчових продуктів.

Програма-передумова щодо належного управління персоналом: спрямована на забезпечення належної гігієни персоналу, який контактує з харчовими продуктами.

Програма-передумова щодо належної санітарної обробки: спрямована на забезпечення належного очищення та дезінфекції обладнання, поверхонь та інших об'єктів, що контактують з харчовими продуктами.

Програма-передумова щодо належного контролю за шкідниками: спрямована на запобігання проникненню та поширенню шкідників на об'єктах харчової промисловості.

Програма-передумова щодо належного контролю за водою: спрямована на забезпечення безпеки води, яка використовується для виробництва, зберігання та транспортування харчових продуктів.

Програма-передумова щодо належного контролю за сировиною: спрямована на забезпечення якості та безпеки сировини, яка використовується для виробництва харчових продуктів.

#### Розробка БПП

Розробка БПП повинна проводитись оператором ринку харчових продуктів з урахуванням специфіки його діяльності та можливих ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами. При розробці БПП необхідно враховувати наступне:

Загальні вимоги до БПП, встановлені законодавством та нормативними документами.

Специфічні вимоги до БПП, встановлені для певних видів харчових продуктів чи технологій їх виробництва.

#### Результати оцінки ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами.

#### Впровадження БПП:

Впровадження БПП передбачає розробку та впровадження конкретних заходів, спрямованих на усунення або зменшення ризиків, пов'язаних із харчовими продуктами. При впровадженні БПП необхідно враховувати наступне:

Наявні ресурси оператора ринку харчових продуктів.

Фактори, які можуть вплинути на ефективність БПП.

Необхідність регулярного перегляду та внесення змін до БПП.

#### Контроль за дотриманням БПП:

Контроль за дотриманням БПП здійснюється оператором ринку харчових продуктів. Контроль повинен проводитись на регулярній основі, щоб забезпечити ефективність БПП. При контролі за дотриманням БПП необхідно враховувати наступне:

Наявні процедури контролю.

Результати контролю.

Необхідність внесення змін до процедур контролю.

Базові програми-передумови є важливим елементом системи управління безпекою харчових продуктів. БПП допомагають операторам ринку харчових продуктів забезпечити належні гігієнічні умови на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів, що сприяє запобіганню харчовим відрушенням та захворюванням.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 1
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

НУБІП України

НУБІП України

**Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій**

НУБІП України

	Посада	П.І.Б	Підпис	Дата
Розроблено	Менеджер з якості і дотримання санітарних норм та стандартів	Коник А. П.		
Погоджено	Операційний директор	Грищенко О. О.		
	Керівник Тренінгового Центру	Кириленко Л. Д.		
Затверджено	Директор	Лисенко Т. А.		

НУБІП України

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 2
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

**ЗМІСТ**

1 Мета.....3

2 Сфера застосування.....3

3 Нормативні посилання.....3

4 Визначення та скорочення.....3

5 Відповідальність та повноваження.....3

6 Вимоги до приміщень.....4

6.1 Загальні вимоги до приміщень.....4

6.2 Обслуговування та ремонт будівель.....5

6.3 Вимоги до приміщень особистої гігієни і туалетів.....6

6.4 Вимоги до кімнат споживання їжі.....6

6.5 Вимоги до складських приміщень.....6

6.6 Вимоги до освітлення, вентиляції та кондиціонування повітря.....7

6.7 Вимоги до води та систем водопостачання, водовідведення.....8

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 3
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

## 1 Мета

1. Встановлення вимог до приміщень, комунікацій ТОВ «Kaniville».

## 2 Сфера застосування

2.1 Дана базова програма передумова є документом системи управління безпечністю харчових продуктів, що впроваджена на виробництві ТОВ «Kaniville» (далі – Підприємство).

2.2 Документ встановлює вимоги щодо забезпечення необхідного санітарного стану Підприємства.

## 3 Нормативні посилання

3.1 Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.

3.2 ISO/TS 22002-1:2009 Базові програми забезпечення безпечності продуктів харчування.

## 4 Визначення та скорочення

4.1 Підприємство - ТОВ «Kaniville».

## 5 Відповідальність та повноваження

5.1 Директор несе відповідальність за забезпечення процесу обслуговування та ремонту будівель, споруд та комунікацій необхідними ресурсами. 5.2 Менеджер несе відповідальність за:

ТОВ «Kanville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 4
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

- проведення періодичних оглядів будівель та комунікацій, забезпечення технічного нагляду при проведенні робіт по ремонту;

- належну організацію освітлення, опалення, вентиляції та кондиціонування повітря

## 6 Вимоги до приміщень

### 6.1 Загальні вимоги до приміщень

6.1.1 Внутрішнє планування виробничих та господарських/побутових приміщень повинне бути таким, що забезпечує необхідний рівень гігієни і належну виробничу практику.

6.1.2 Усі приміщення мають бути облаштовані так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників.

6.1.3 Виробниче приміщення (зона приготування страв) повинно відділятися фізичними бар'єрами (стіни, двері, захисні завіси тощо). Двері у виробничому і господарських приміщеннях повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися, а за необхідності дезинфікуватися. Зовнішні двері повинні бути за можливості закритими чи обладнуватися пристроями для самовільного закривання.

6.1.4 Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, які відчиняються, не повинні бути доступними для проникнення комах чи птахів.

6.1.5 Стіни та стеля виробничого приміщення повинні бути з матеріалів, що піддаються очищенню. На стелях та стінах не повинно бути відшарованої фарби/штукатурки, а також слідів протікання чи плісня. Стеля та настельні

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 5
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

механізми повинні бути спроектовані таким чином, щоб мінімізувати накопичення бруду та конденсату.

6.1.6 Підлога повинна бути рівною, без щілин та вибоїн, водонепроникною, зручною для очищення та миття.

6.1.7 Всі миючі, дезінфікуючі засоби, відходи та інвентар повинні зберігатися у спеціально відведених місцях. Заборонено зберігати миючі та дезінфікуючі засоби у виробничому приміщенні.

6.1.8 У виробничому приміщенні повинні бути встановлені раковини для миття рук з підведеною холодною і гарячою водою із змішувачем, забезпечені миючим засобом, дезінфікуючим розчином, рушниками разового користування.

6.1.9 До кранів, клапанів, вентилів, вимірювальних приладів системи трубопроводів має бути забезпечений доступ для огляду та очистки.

6.1.10 Каналізаційні труби повинні бути спроектовані, виготовлені і розміщені таким чином, щоб уникнути ризику забруднення матеріалів або продуктів. Труби повинні мати достатню пропускну здатність для видалення відходів.

## 6.2 Обслуговування та ремонт будівель

6.2.1 Надійну експлуатацію будівель, підтримання в надійному стані систем водопостачання, вентиляції і кондиціонування забезпечують систематичним доглядом за їх станом.

6.2.2 Здійснення планових і позапланових ремонтних робіт повинно виконуватися так, щоб унеможливити загрозу забруднення харчових продуктів.

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 6
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

6.2.3 Після проведення часткового або капітального ремонту менеджер проводить огляд приміщення, перевіряючи його на наявність потенційних фізичних ризиків, отворів та інших джерел забруднення.

6.2.4 Оригінали актів виконаних робіт щодо проведення планових ремонтних робіт зберігаються в головному офісі, а їх копії/скани — в закладі. Поточні ремонтні роботи проводять завгоспи за зверненням менеджера/відповідальної особи. Результат виконання фіксується в Графіку завгоспів.

### 6.3 Вимоги до приміщень особистої гігієни і туалетів

6.3 Підприємство повинне бути забезпечене у достатній кількості:

- умивальниками для миття рук окремо від умивальників, що використовуються для миття продуктів харчування;

- туалетами з умивальниками з підведеною гарячою і холодною водою, миючими та/або дезінфікуючими засобами, рушниками разового користування.

### 6.4 Вимоги до кімнат споживання їжі

6.4 Кімнати споживання їжі для персоналу і відведені зони для зберігання їжі повинні бути розташовані так, щоб вірогідність перехресного забруднення була мінімальною. Працівники повинні контролювати температуру та термін зберігання власної їжі. Особисті харчові продукти працівників повинні зберігатися тільки в спеціально відведених місцях.

### 6.5 Вимоги до складських приміщень

6.5.1 Приміщення для зберігання пакувальних та допоміжних матеріалів,

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01
Редакція		Аркуш 7
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 8

готових продуктів повинні забезпечувати їх захист від пилу, конденсату, різних відходів та інших джерел забруднення.

6.5.2 Складське приміщення має бути сухими. Температура зберігання продукції до 20 градусів, вологість 35-75 %.

6.5.3 Заборонено зберігати матеріали і продукти на підлозі. Всі матеріали та продукти повинні зберігатись так, аби забезпечити можливість проведення контролю шкідників та прибирання.

6.5.4 Для зберігання миючих та дезинфікуючих розчинів, а також інших хімічних речовин, необхідно передбачити окремі зони.

6.5.5 Підлога у складських приміщеннях повинна бути рівною, без щілин та вибоїн, водонепроникною, зручною для очищення та миття.

## 6.6 Вимоги до освітлення, вентиляції та кондиціонування повітря

6.6.1 На Підприємстві повинна бути передбачена вентиляція, щоб видаляти з приміщення надлишкову пару, пил і запах, а також полегшувати виеушування при вологому прибиранні.

6.6.2 Системи вентиляції встановлені так, аби фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні. Очищення рекуператора проводять завгоспи 1 раз на квартал, про це робиться відмітка у Графіку завгоспів. Очищення кондиціонерів проводять представники підрядної організації 1 раз на квартал, підтвердженням чого є акт виконаних робіт.

6.6.3 Освітлення виробничого та допоміжних приміщень повинно бути достатнім для виконання працівниками своїх посадових обов'язків. Недостатнє освітлення може нести ризик для здоров'я людини

ТОВ «Kaniville» Редакція № діє з «__»__ 2023 р	Базова програма-передумова щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, їх стану та проведення ремонтних робіт, планування та стану комунікацій	БПР-01 Аркуш 8 Аркушів 8
--	--	--------------------------------

6.6.4 Для освітлення приміщень з відкритими технологічними процесами світильники слід розміщувати таким чином, щоб уникнути можливості попадання уламків у продукт. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту.

6.6.5 З метою розуміння потенційного ризику потрапляння сторонніх предметів у продукт розроблено План розташування ламп та кондиціонерів.

## 6.7 Вимоги до води та систем водопостачання, водовідведення

6.7.1 Технічний огляд та ремонт систем водопостачання та водовідведення проводять завгоспи при необхідності. Прибирання, очищення від пилу та інших забруднень труб та інших елементів систем водопостачання та водовідведення проводять працівники відповідно до свого робочого місця.

6.7.2 Вода, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати із продуктами, вода, призначена для виробництва льоду повинна відповідати вимогам щодо питної води.

6.7.3 Лід повинен бути виготовлений із питної води, яка заморожується, обробляється та зберігається з використанням обладнання та процедур, що захищають його від забруднення.

6.7.4 Пара, що вступає в контакт із продуктами повинна бути вироблена з питної води.

6.7.5 З метою моніторингу якості та безпеки питної води проводиться відбір зразків води, які аналізуються в зовнішній лабораторії.



ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

Аркуш 1

№ діє з «\_\_»\_\_ 2023 р

Аркушів 8

Базова програма-передумова щодо здоров'я та гігієни  
персоналу

	Посада	П.І.Б	Підпис	Дата
Розроблено	Менеджер з якості і дотримання санітарних норм та стандарті	Коник А. П.		
Погоджено	Операційний директор	Грищенко О.О.		
Затверджено	Керівник Тренінгового Центру Директор	Кириленко Л. Д. Лисенко Т. А.		

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу	БПР-01
Редакція		Аркуш 2
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 13

НУБІП України	Зміст	
1 Мета.....		3

2 Сфера застосування.....		3
---------------------------	--	---

3 Нормативні посилання.....		3
-----------------------------	--	---

НУБІП України		
4 Визначення та скорочення.....		3
5 Відповідальність та повноваження.....		4
6 Опис процесу.....		5

6.1 Вимоги при прийнятті працівника на роботу.....		5
--	--	---

НУБІП України		
6.2 Вимоги до стану здоров'я працівників.....		5
6.3 Вимоги до персоналу Підприємства.....		7
6.4 Вимоги до гігієни рук.....		10

6.5 Вимоги до відвідувачів.....		12
---------------------------------	--	----

НУБІП України		
6.6 Навчання працівників.....		13

НУБІП України

НУБІП України

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу	БПР-01
Редакція		Аркуш 3
№ діє з «__»__ 2023 р		Аркушів 13

# НУБІП України

## 1 Мета

1 Встановлення вимог до здоров'я та гігієни персоналу, комунікацій ТОВ «Kaniville».

# НУБІП України

## 2 Сфера застосування

2.1 Документ встановлює вимоги щодо забезпечення здоров'я та гігієни персоналу Підприємства.

2.2 . Забезпечити своєчасне виявлення захворювань у працівників.

# НУБІП України

## 3 Нормативні посилання

3.1 Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. 3.2 ISO/TS 22002-1:2009 Базові програми забезпечення безпечності продуктів харчування

# НУБІП України

## 4 Визначення та скорочення

4.1 Скорочення: Підприємство - ТОВ «Kaniville».

4.2 Визначення:

**Правила особистої гігієни** — це набір рекомендацій і звичок, які спрямовані на підтримку чистоти тіла та здоров'я людини.

# НУБІП України

**Санітарно-гігієнічні правила** — це набір правил та рекомендацій, спрямованих на забезпечення належного санітарного стану робочого місця, профілактику професійних захворювань, а також на збереження здоров'я та працездатності працівників. Вони спрямовані на запобігання забрудненню продуктів харчування, запобіження поширенню харчових інфекцій та забезпечення виробництва якісних і безпечних продуктів.

# НУБІП України

**Виробнича санітарія** – це комплекс заходів, спрямованих на оздоровлення умов праці робітників, усунення негативно діючих на здоров'я шкідливих факторів і попередження професійних захворювань, що сприяє підвищенню продуктивності праці і якості продукції.

**Особиста гігієна** - це гігієнічні вимоги до чистоти працівника, згідно правил при роботі з сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, при якому співробітник не є джерелом інфекції, здатної викликати певне захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.

Особиста гігієна включає:

- Чистоту тіла
- Догляд за зубами і порожниною рота
- Догляд за волоссям
- Догляд за нігтями
- Одяг і взуття
- Здоровий спосіб життя

Медичний огляд — це систематична перевірка стану здоров'я людини, яку проводить кваліфікований медичний працівник, один з найважливіших компонентів первинної профілактики професійних і професійно зумовлених захворювань.

## 5 Відповідальність та повноваження

5.1 Кожен працівник Підприємства несе відповідальність за виконання правил особистої гігієни, встановлених цією програмою, а також за

підтримку в належному санітарному стані свого робочого місця, обладнання та інвентарю.

ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

Аркуш 5

№ діє з «    » 2023 р

Аркушів 13

5.2 Менеджер повинен забезпечити:

- необхідні умови для дотримання санітарних правил і норм з метою виготовлення якісної і безпечної продукції;
- наявність особистих медичних книжок у кожного працівника з відміткою про проходження періодичних медичних обстежень;
- наявність на підприємстві Журналу здоров'я

- наявність аптечок для надання першої медичної допомоги і їх своєчасне поповнення та контроль за ними.

5.3 Керівник групи з харчової безпеки повинен забезпечити: - проведення навчань новим працівникам, а також щорічну перевірку санітарно-гігієнічних знань персоналу;

## 6. Опис процесу

6.1 Вимоги при прийнятті працівника на роботу

6.1.1 Особи, які приймаються на роботу на Підприємство проходять попередні (при прийнятті на роботу) і періодичні медичні огляди з метою попередження виникнення та поширення захворювань.

6.1.2 Навчання з питань гігієни: нові працівники проходять навчання з правил особистої гігієни та санітарії, запобігання потрапляння сторонніх предметів у продукт, правил поведінки на Підприємстві.

6.2 Вимоги до стану здоров'я працівників

6.2.1 У кожного працівника повинна бути дійсна медична книжка. Для вчасного проходження медогляду менеджер веде Журнал медичних книжок (в електронному форматі) та інформує працівників про необхідність

<b>ТОВ «Kaniville»</b>	<b>Базова програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу</b>	<b>БПР-01</b>
<b>Редакція</b>		<b>Аркуш 6</b>
<b>№ діє з «    » 2023 р</b>		<b>Аркушів 13</b>

проходження медогляду.

6.2.2 Усі особи, які мають подряпини, рани, опіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла, не повинні працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, якщо травма не повністю захищена безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті й регулярно змінювати

6.2.3 Персонал повідомляє менеджера/відповідальну особу про будь-які шкірні захворювання, виділення з вух, очей чи носа, черевний тиф, дизентерію, сальмонельоз, діарею, блювоту, лихоманку, біль у горлі, порізи, нагноєння, ангіну з підвищеною температурою, жовтуху тощо

6.2.4 Щоденно перед початком роботи менеджер або відповідальна особа робить відмітку про стан здоров'я та відсутність гнійничкових захворювань шкіри, відкритих ран на незакритих ділянках тіла працівника. Результати огляду реєструють в Журналі здоров'я (Редакція 2) (Додаток 1). Замір температури тіла може відбуватися будь-яким термометром окрім ртутного, з метою попередження зараження випаровуванням ртуті у випадку бою та попередження потрапляння скла в продукти харчування. Допустиме відхилення від норми температури тіла до 37°C при умові відсутності ознак ГРВІ.

Якщо хоча б одна відповідь так або наявні чи температура тіла перевищує 37,2 °C, то працівник не допускається до роботи. Це обмеження

може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів.

походження, наприклад, у таких випадках, як вечора, знаходження в місцях масового скупчення осіб;

<b>ТОВ «Kaniville»</b> Редакція № діє з «__»__ 2023 р	<b>Базова програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу</b>	<b>БПР-01</b> Аркуш 7 Аркушів 13
---	--	--

### 6.3 Вимоги до персоналу Підприємства

6.3.1 У межах Підприємства виділяють два типи працівників: ті, які працюють виробничому приміщенні (чиста зона) та всі інші працівники.

6.3.2 Одяг та змінне взуття відповідного корпоративного зразка є обов'язковими для всіх працівників. Відповідальність за їх безпечний дизайн (враховуючи потенційні ризики сторонніх предметів) та правила поводження несе Тренінговий центр, за вчасне забезпечення згідно з потребами — Відділ постачання, за ремонт — самі працівники. Прання одягу відбувається відповідно до Інструкції щодо прання. Ефективність прання підтверджують результати мікробіологічного контролю. У випадку відхилень проводиться засідання НАССР команди, на якому аналізується причина невідповідності та приймаються подальші рішення (наприклад, зміна миючого засобу, режимів прання та ін.). Після проведених змін проводиться повторний контроль чистоти одягу.

6.3.3 Чистий одяг повинен зберігатися окремо у відведених для цього місцях — шафах, полицях, чохлах тощо. Виданий безпосередньо працівнику робочий/санітарний одяг повинен зберігатися окремо від особистого одягу.

Працівник зобов'язаний надягати чистий робочий одяг після миття й гігієнічної обробки рук перед початком кожної зміни та знімати його після

закінчення робочого дня. Під одягом корпоративного зразка заборонено мати власний одяг зі стразами, камінцями, замками чи іншими аксесуарами, що можуть становити ризик потрапляння сторонніх предметів у продукт.

6.3.4 Взуття має бути чистим, закритим, виконаним з матеріалу, який легко миється.

ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

Аркуш 8

№ діє з «\_»\_ 2023 р

Аркушів 13

6.3.5 Верхній одяг, особисті речі, головний убір, прикраси, косметичні засоби слід залишити в особистій шафі та відведеному для взуття місці. Особисті шафи необхідно підтримувати в належному санітарному стані.

Забороняється зберігати в особистих шафах брудний одяг та швидкопсувні харчові продукти.

6.3.6 З позицій техніки безпеки, ризику сторонніх предметів та мікробіологічного забруднення працівникам, які працюють у чистій зоні та мийному відділенні, заборонено мати ювелірні вироби будь-якого виду та дизайну (окрім обручки без камінчика), годинники, накладні вії. Нігті повинні бути чистими, акуратно обстриженими, непокріті лаком/гель-лаком, не дозволяються накладні нігті будь-якої довжини (в іншому випадку необхідно завжди бути в одноразових рукавицях). Для всіх інших працівників заборонено ювелірні вироби будь-якого виду та дизайну (окрім обручки та акуратних сережок). Дозволяються спортивні годинники. Нігті повинні бути чистими, акуратно обстриженими без яскравого манікюру. В усіх працівників волосся повинно бути чисте та охайно зібране.

6.3.7 Перед початком роботи менеджер або відповідальна особа оглядає зовнішній вигляд працівників та робить відповідні відмітки у чек-листі.

6.3.8 Порядок підготовки працівника до роботи/одягання одягу:



- зняття вуличного одягу, взуття;
- миття та гігієнічна обробка рук;
- зняття ювелірних прикрас, недозволених стандартом;
- прасування робочого одягу;
- зняття особистого одягу

- надягання попрасованого робочого одягу;

**ТОВ «Kaniville»**

**Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу**

**БПР-01**

**Редакція**

**Аркуш 9**

**№ діє з « » 2023 р**

**Аркушів 13**

- миття та гігієнічна обробка рук.

6.3.9 Порядок входу у виробничу/чисту зону для працівників/відвідувачів:

- зняти ювелірні вироби будь-якого виду та дизайну (окрім обручки без камінчика);

- одягнути шапочку/ковпак, набірідник (для працівників/відвідувачів, які мають вуса чи бороду), санітарний одяг/одноразовий халат — саме в такому порядку;

- ретельно почитити санітарний одяг клейким валиком;

- помити та продезінфікувати руки;

- одягти одноразові рукавички (якщо нігті довгі, покриті лаком/гель-лаком).

6.3.10 Під шапочкою/ковпаком для волосся дозволяється мати лише гумку чи заколку для волосся (заборонено носити гумки, закладки, шпильки з камінцями, перлинками тощо). Шапочка/ковпак повинна повністю закривати вуха та волосся.

6.3.11 Заборонено застібати санітарний та робочий одяг шпильками, голками та зберігати в кишенях особисті речі.

6.3.12 Наприкінці робочої зміни та по мірі забрудненості працівники віддають свій робочий/санітарний одяг на прання.

6.3.13 При виході із виробничого приміщення/чистої зони санітарний одяг необхідно знімати. Забороняється вдягати на санітарний одяг будь-який інший одяг.

6.3.14 Якщо працівники виробничої зони носять окуляри, то їх слід забезпечити захисними ланцюжками.

6.3.15 Споживання їжі дозволено лише в спеціально відведеному на те приміщенні, а в крамниці, кав'ярні, кухні суворо заборонено. Зберігати

ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

№ діє з « » 2023 р

Аркуш 10

Аркушів 13

власні продукти харчування працівникам дозволяється у холодильнику на полицях на дверях та нижній полиці холодильника (полички мають бути підписані) або в окремому холодильнику для працівників, якщо такий передбачено. Тримати швидкозсувні продукти харчування в шафках для одягу категорично забороняється! Суворо заборонено приносити для власного споживання сире м'ясо, рибу та яйця.

6.3.16 Куріння дозволене лише у спеціально відведених місцях.

6.3.17 При виникненні термінової необхідності покашляти чи пчихнути необхідно обов'язково відвернутись від відкритого продукту та зробити це «в лікоть». Дозволяється використовувати одноразові рушнички, серветки тощо.

Після чхання, кашлю в руку або використання при цьому одноразових рушничків, серветок необхідно ретельно помити та продезінфікувати руки.

6.3.18 Заборонено користуватись інтенсивними парфумами чи одеколони.

6.3.19. Медикаменти повинні зберігатися в аптечці, якою вільно можуть користуватися працівники. У разі обов'язкового приймання працівниками

персональних ліків, медикаменти зберігаються в шафі працівника з особистими речами.

6.3.20 Працівники повинні підтримувати виробничі та побутові приміщення в належному технічному та санітарному стані

#### 6.4 Вимоги до гігієни рук

6.4.1 Миття, витирання та дезінфекція рук здійснюються відповідно до наглядової інструкції щодо миття рук, яка повинна розміщуватися над рукомийником для рук. Варто пам'ятати, що дезінфекція посилює чистоту рук, але не заміняє якісне миття!

ТОВ «Kaniville»	Базова програма-передумова щодо	БПР-01
Редакція	здоров'я та гігієни персоналу	Аркуш 11
№ діє з «_»_ 2023 р		Аркушів 13

6.4.2 Працівники мають ретельно стежити за чистотою рук. Руки необхідно мити та дезінфікувати:

- перед початком роботи;
- після відвідування туалету;
- після чхання, кашлю в руку або з використанням носовичка;
- після куріння, вживання їжі та напою;
- після перерв;
- після торкання до відкритих частин тіла (обличчя або волосся);
- після проведення будь-якої операції з прибирання;
- після видалення відходів чи сміття;
- перед і після використання одноразових рукавичок;
- після користування нехарчовими предметами, наприклад, кульки для сміття чи миючі засоби;
- під час приготування страв настільки часто, наскільки це потрібно, щоби усувати зайвий бруд;

- під час зміни одного завдання на інше;
- у міру їх забруднення.

6.4.3 Заборонено мити руки в умивальниках, де миють продукти, та в умивальниках, де миють та полоскають посуд. Умивальники для миття рук повинні бути оснащені змішувачем і 2 дозаторами (з рідким милом і дезінфікуючим засобом для гігієнічної обробки рук), забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття та/або електросушаркою, а також наглядовою інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук.

Використання тканинного рушника (в тому числі індивідуального) забороняється.

ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

Аркуш 12

№ діє з « » 2023 р

Аркушів 13

6.4.4 Порізи повинні захищатися гумовим напальником чи бути забинтованими та накриті гумовим напальником.

6.4.5 Мікробіологічний контроль чистоти рук здійснюється зовнішньою лабораторією. У випадку відхилень проводиться засідання НАССР команди, на якому аналізується причина невідповідності та приймаються подальші рішення (наприклад, зміна миючого засобу та ін.). Після проведених змін проводиться повторний контроль чистоти рук.

## 6.5 Вимоги до відвідувачів

6.5.1 Всі відвідувачі та працівники підрядних організацій, які будуть знаходитись у виробничих приміщеннях, повинні бути ознайомлені з основними правилами санітарії та гігієни менеджером закладу або відповідальною особою. Відвідувачі та підрядники зобов'язані

дотримуватися порядку входу, який описаний в пункті 6.3.9. Особисті речі (верхній одяг, сумки та ін.) заборонено брати з собою. Відвідувачам та підрядникам заборонено спиратись на обладнання, торкатись матеріалів, продукту, напівфабрикатів чи інвентаря та слід вживати заходи щодо попередження потрапляння сторонніх предметів у продукцію.

6.5.2 Менеджер або відповідальна особа повинна переконатися, що у відвідувача останні 3 доби не було/немає захворювань, вказаних у пункті 6.2.3, та їх ознак. 6.5.3 менеджер або відповідальна особа в обов'язковому

порядку реєструє всіх відвідувачів у Журналі обліку відвідувачів.

ТОВ «Kanville»

Базова програма-передумова щодо  
здоров'я та гігієни персоналу

БПР-01

Редакція

Аркуш 13

№ діє з « \_ » 2023 р

Аркушів 13

## 6.6 Навчання працівників

6.6.1 Невід'ємними складовими знання та розуміння персоналом (а також підрядниками та відвідувачами) санітарних норм є систематичне планове та позапланове навчання, комунікація результатів аудитів/перевірок та мікробіологічного моніторингу, впорядковане ведення документації, чіткий розподіл обов'язків та відповідальності персоналу.

ТОВ «Kanville»

Базова програма-передумова щодо  
поводження з відходами та сміттям, їх  
збору та видалення

БПР-01

Редакція

Аркуш 1

№ діє з « \_ » 2023 р

Аркушів 6

# НУБІП України

**Базова програма-передумова щодо поводження з відходами та сміттям, їх збору та видалення**

# НУБІП України

# НУБІП України

# НУБІП України

	Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
Розроблено	Менеджер з якості і дотримання санітарних норм та стандарті	Кочик А. И.		
Погоджено	Операційний директор Керівник Тренінгового Центру	Грищенко О.О. Кириленко Л. Д.		
Затверджено	Директор	Лисенко Т. А.		

# НУБІП України

# НУБІП України

ТОВ «Kaniville» Редакція	Базова програма-передумова щодо поводження з відходами та сміттям, їх збору та видалення	БПР-01 Аркуш 2
№ діє з «__» __ 2023 р		Аркушів 6

# НУБІП України

ЗМІСТ

1 Мета.....	3
2 Сфера застосування.....	3
3 Нормативні посилання.....	3
4 Визначення та скорочення.....	3
5 Відповідальність та повноваження.....	4

6 Опис процесу <b>ТОВ «Kaniville»</b>		<b>Базова програма-передумова щодо поведінки з відходами та сміттям, їх збору та видалення</b>		5 <b>БПР-01</b>
Редакція		збір та видалення		Аркуш 3
№ діє з « » 2023 р				Аркушів 6

**1 Мета**

1.1 Встановити ефективну систему керування відходами для забезпечення впевненості в тому, що прийняті заходи виключають ймовірність перехресного забруднення і потрапляння відходів у сировину, напівфабрикати та готовий продукт.

1.2 Дана базова програма встановлює порядок збирання, тимчасового зберігання відходів на ТОВ «Kaniville» (надалі – Підприємство).

**2 Сфера застосування**

2.1 Дана базова програма передумова розповсюджується на всіх працівників Підприємства.

**3 Нормативні посилання**

3.1 Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.

3.2 ISO/TS 22002-1:2009 Базові програми забезпечення безпечності продуктів харчування.

## 4 Визначення та скорочення

### 4.1 Визначення:

**Відходи** - будь-які речовини, матеріали і предмети, що утворилися у процесі виробництва чи споживання, а також товари (продукція), що повністю або частково втратили свої споживчі властивості і не мають подальшого використання за місцем їх утворення чи виявлення і від яких їх власник

ТОВ «Kaniville»

Базова програма-передумова щодо поведження з відходами та сміттям, їх збору та видалення

БПР-01

Редакція

№ діє з « » 2023 р

Аркуш 4

Аркушів 6

позбувається, має намір або повинен позбутися шляхом утилізації чи видалення.

**Тимчасове зберігання відходів** - відрізок часу, протягом якого відходи зберігають на території підприємства у спеціально облаштованих місцях до моменту їх передачі іншому суб'єкту для видалення чи утилізації.

**Поведження з відходами** - дії, спрямовані на запобігання утворенню відходів, їх збирання, перевезення, сортування, зберігання, оброблення, перероблення, утилізацію, видалення, знешкодження і захоронення, включаючи контроль за цими операціями.

**Побутові відходи** - відходи, що утворюються в процесі життя і діяльності людини в житлових та нежитлових будинках і не використовуються за місцем їх накопичення.

**Видалення відходів** - здійснення операцій із відходами, що не призводять до їх утилізації. Збирання відходів - діяльність, пов'язана з вилученням, накопиченням і розміщенням відходів у спеціально відведених місцях чи об'єктах



## 5 Відповідальність та повноваження

5.1 Менеджер несе відповідальність за забезпечення процесу управління відходами.

5.2 Усі працівники Підприємства відповідають за:

- несанкціоноване накопичення відходів у недозволених місцях;
- організацію своєчасного вивезення відходів;
- технічний стан та чистоту контейнерів для сміття

<b>ТОВ «Kaniville»</b>	<b>Базова програма-передумова щодо поводження з відходами та сміттям, їх збору та видалення</b>	<b>БПР-01</b>
<b>Редакція</b>		<b>Аркуш 5</b>
<b>№ діє з «<u>    </u>» <u>2023</u> р</b>		<b>Аркушів 6</b>

## 6 Опис процесу

6.1 Перенесення, зберігання та видалення сміття та інших відходів здійснюють так, аби звести до мінімуму можливість перехресного забруднення продуктів харчування. Місця розміщення контейнерів для сміття та схему руху відходів зображено на Схемі зонування.

6.2 З метою запобігання забруднень приміщень сміттям та іншими відходами здійснюють заходи, які передбачають: - дотримання вимог до санітарного стану приміщень; - дотримання санітарного стану інвентарю для прибирання та тимчасового зберігання відходів; - дотримання санітарних вимог персоналом.

6.3 У процесі роботи Підприємства та при прибиранні утворюються змичані побутові відходи, які збираються і тимчасово зберігаються в контейнерах для відходів.

6.4 Харчові відходи повинні збиратись і тимчасово зберігатись у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний

рівень захисту і виключити можливість перехресного забруднення. Контейнери повинні використовуватись тільки за призначенням, бути цілісними та без пошкоджень.

6.5 У кожному контейнері для відходів знаходиться одноразовий пакет для сміття, у якому, безпосередньо, тимчасово зберігають відходи.

6.6 Контейнери розміщуються у визначених місцях. Вони повинні наповнюватися не більше, ніж на 2/3 об'єму. З приміщення Підприємства сміття виноситься в контейнери, що знаходяться на прилеглих територіях.

<b>ТОВ «Kaniville»</b>	<b>Базова програма-передумова щодо</b>	
<b>Редакція</b>	<b>поводження з відходами та сміттям, їх</b>	<b>БПР-01</b>
<b>№ діє з «    » 2023 р</b>	<b>збору та видалення</b>	<b>Аркуш 6</b>
		<b>Аркушів 6</b>

6.7 Марковані матеріали, продукцію або упаковку з текстом, що направляються до відходів, потрібно переробляти так, щоб торгові марки не можна було використовувати знову.

6.8 Санітарна обробка контейнерів для збирання та тимчасового зберігання побутових відходів здійснюється за допомогою відповідних миючих засобів 1 раз в тиждень, про що роблять відмітки у Чек-листах.

6.9 Під час санітарної обробки контейнерів працівники повинні бути забезпечені рукавицями.

6.10 У випадку виявлення неправильно зберігання побутових відходів менеджер або відповідальна особа повинна вжити заходи щодо усунення даної невідповідності.

6.11 Враховуючи потужності Підприємства видалення відходів відбувається в кінці зміни та при необхідності так, аби виключити ймовірність перехресного забруднення.

### 3.2 Розробка НАССР - плану виробництва (продукт) на підприємстві

#### 3.2.1 Опис сировини

При виготовленні м'ясних консервів використовується сировина, яку можна поділити на основну та допоміжну. До основної сировини відносяться м'ясо усіх видів тварин, птиці, кролів, субпродукти, харчова кров, жир, яйця та яєчні продукти, борошно, крохмаль, молочні продукти, крупи овочі та інше.

До допоміжної сировини відносяться речовини, які надають консервам певного відтінку смаку, аромату, консистенції — це кухонна сіль, нітрит натрію, цукор-пісок, желатин, спеції та прянощі тощо.

Основним принципом, що лежить в підборі складу консервів (рецептури) підприємства «Kaniville», є вибір такого співвідношення компонентів, яке б забезпечувало після стерилізації отримання високоякісного, повноцінного за масовою часткою поживних речовин продукту з хорошими органолептичними властивостями і високою стабільністю при зберіганні.

Підприємство «Kaniville» використовує м'ясо яловичини або свинини в охолодженому або замороженому стані після розморожування. М'ясо має бути отриманим від дорослих здорових тварин і добре дозрілим. Добре дозріле м'ясо забезпечує високу якість консервів з гарно виявленим смаком та ароматом. Не використовується для виробництва консервів м'ясо не кастрованих та старих тварин та парне м'ясо, яке може спричинити здуття данців за рахунок того що в м'язах накопичується молочна кислота, яка руйнує бікарбонатну буферну систему м'язової тканини, утворюючи вільну вуглекислоту. Непридатним для виробництва консервів є надмірно дозріваюче м'ясо. На виробництві не використовують недостатньо дозріле м'ясо та м'ясо старих тварин, адже це може відобразитися на ароматі, консистенції та соковитості м'яса[5].

Субпродукти використовуються в охолодженому або замороженому стані після розморожування.

М'ясо птиці та кролів для виготовлення консервів використовують також в охолодженому та розмороженому стані. Тушки птиці та кролів повинні бути доброякісними, звільненими від внутрішніх органів і добре вимитими.

Цукор, сіль, борошно та спеції просіюють через сито, щоб видалити грудочки та сторонні домішки. Для видалення металевих домішок при виході із сита крупи, борошно, цукру, солі, спецій або при виході нарізаних овочів встановлюють магнітні уловлювачі.

М'ясні консерви «Яловичина тушкована Kaniville» виробляються з яловичини з додаванням жиру, цибулі, солі, спецій.

Для виготовлення консервів застосовують яловичину згідно з ГОСТ 779, масою туші не менше 60 кілограм, в остиглому, охолодженому і замороженому стані, яке заморозувалось не більше 1 разу, окрім м'яса биків; жир-сирець яловичий; жир топлений харчовий яловичий або кістковий; цибулю ріпчасту свіжу або сушену; сіль кухонну харчову помелу №0 і №1, не нижче 1-го сорту; перець чорний; лавровий лист.

Консерви «Паштет Kaniville з печінкою» виготовляється з печінки, мозку з додаванням свинячого жиру, цибулі, солі і прянощів.

Для виготовлення консервів застосовують наступну сировину і матеріали:

Печінку свинну; мозок свинний; жир-сирець свинний навколонирковий; сало; жир топлений харчовий свинний; цибулю ріпчасту свіжу; сіль кухонну харчову виварену, кам'яну, самосадову або садову помелу №0 і №1 не нижче 1-го сорту; перець чорний мелений; перець духмянний мелений; мускатний горіх мелений; корицю мелену; гвоздику мелену; цукор-пісок.

Не дозволяється застосування печінки, селезінки і мозку, заморожених більше одного разу, а також пожовтілого сала і гіркого жиру.

### 3.2.2 Опис готової продукції

М'ясні консерви не повинні бути розвареними та розгратися, вони повинні мати рожевий колір і зберігати монолітність після відкупорювання банок. Вони не повинні мати сірого кольору і повітряних пустот.

#### Яловичина тушкована Kaniville.

Таблиця 3.1

#### Рецептура консервів «Яловичина тушкована Kaniville»

Найменування сировини	Масова частка компонентів, %, сортів	
	Вищого	Першого
Яловичина знижлована I категорії	87	-
Яловичина знижлована II категорії	-	87
Жир-сирець яловичий	10,5	10,5
Цибуля ріпчаста очищена подріблена	1,33	1,33
Сіль кухонна	1,14	1,14
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Лавровий лист	0,02	0,02

#### Органолептичні показники

- Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого
  - Консистенція: м'яке м'ясо, однорідна маса без згустків крові та сухожиль
  - Смак і запах: характерний для тушованої яловичини, без сторонніх присмаків та запахів
- Продукт упакований у металеві банки, які герметично закриті та стерилізовані.



Рис 3.1 «Яловичина тушкована Kaniville»

## Паштет Kaniville з печінкою.

Таблиця 3.2

### Рецептура консервів «Паштет Kaniville з печінкою».

Найменування сировини	Масова частка компонентів, %.
Печінка подрібнена бланшована	55
Мозок знежирований	10
Жир свинний навколонишковий або салс	10
Цибуля річчаста пасерована з жиром	3.1
Сіль кухонна харчова	1.3
Цукор-пісок	0.4
Перець духмяний чорний, мускатний горіх, кориця, Гвоздика мелена	0.2

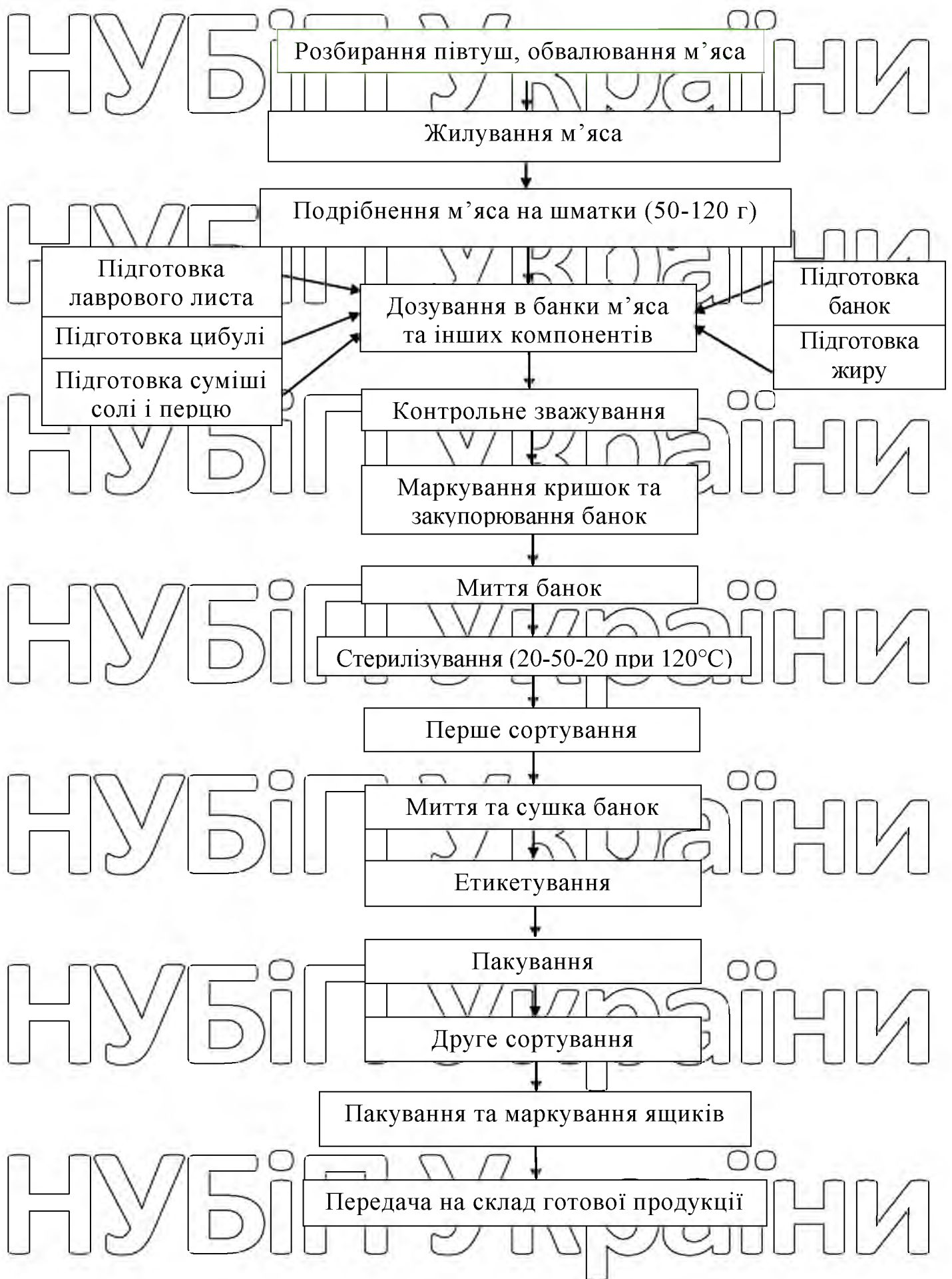
Консерви «Паштет Kaniville з печінкою» є однорідною пастоподібною масою коричнево-сірого кольору без крупинок.

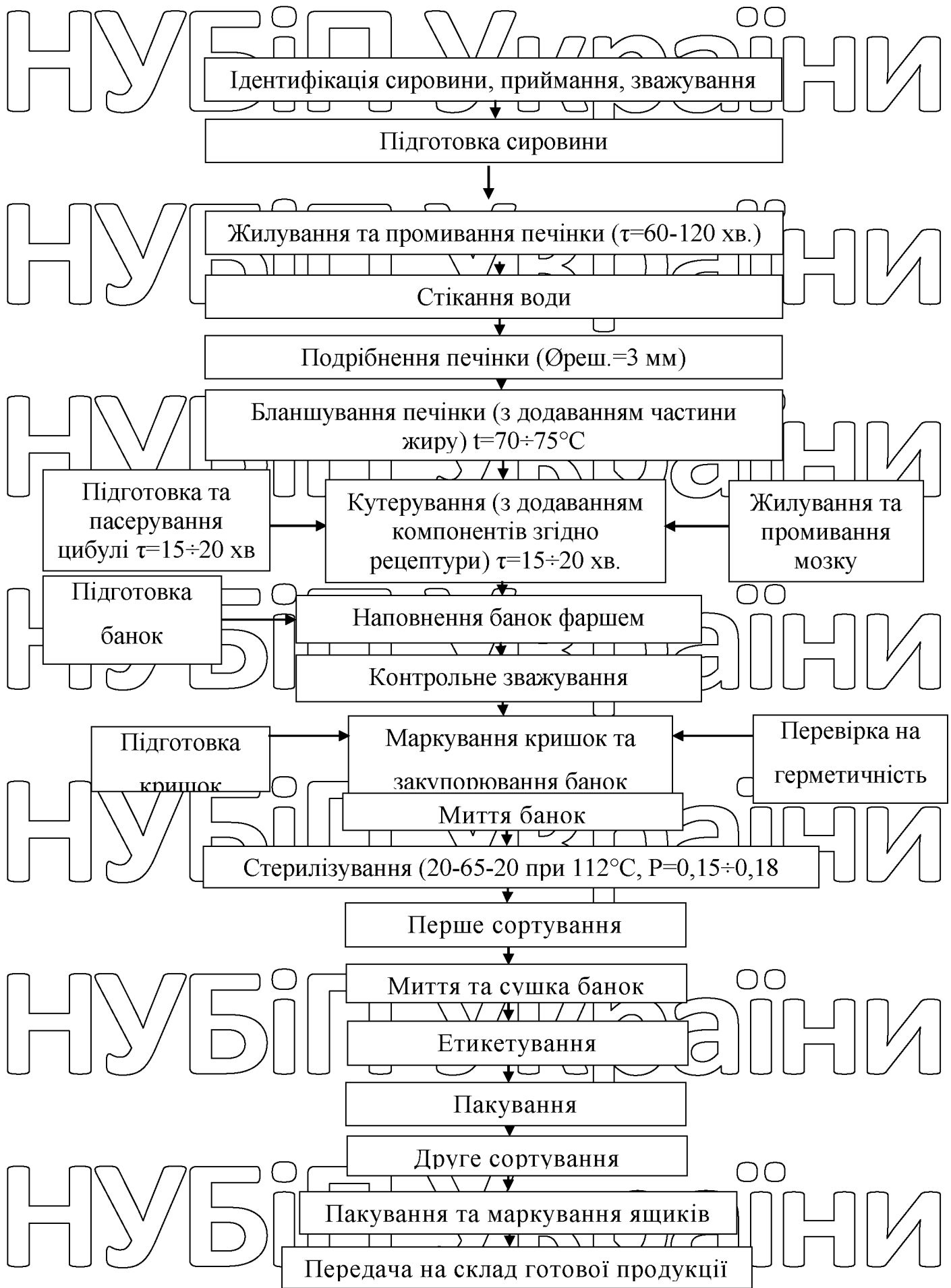


Рис 3.2. «Паштет Kaniville з печінкою»

### 3.2.3 Побудова блок схеми виробництва

Нижче представлені технологічна схема виготовлення консервів «Яловичина тушкована Kaniville та технологічна схема виготовлення консервів «Паштет Kaniville з печінкою»







### 3.2.4 Ідентифікація біологічних, хімічних і фізичних ризиків на виробництві

Ідентифікація ризиків на виробництві включає визначення потенційних загроз здоров'ю та безпеці працівників, що можуть виникнути через різні біологічні, хімічні та фізичні фактори.

**Біологічні ризики** на виробництві стосуються впливу різних мікроорганізмів, таких як бактерії, віруси, грибки, а також великі організми, такі як паразити та гризуни.

**Хімічні ризики** пов'язані з використанням, зберіганням, транспортуванням та утилізацією хімічних речовин. Ці речовини можуть викликати отруєння, хімічні опіки, алергічні реакції та інші негативні наслідки.

**Фізичні ризики** включають такі фактори, як шум, вібрації, екстремальні температури, недостатня освітленість, випромінювання та інші елементи фізичного середовища, які можуть впливати на здоров'я.

Провівши аналіз характеристики продукту, інгредієнтів, сировини, дій котрі виконуються на кожному етапі виробництва та розгляду можливості появи, зростання або збереження небезпечних факторів у продукті, методи зберігання, небезпеки, котрі виходять від робітників, обладнання, виробничого середовища, питання безпеки, пов'язані з реалізацією продукту можна виділити типові ризики характерні для консервного підприємства.

Таблиця 3.3

#### Типові небезпечні фактори характерні для консервного підприємства

Біологічні	Хімічні	Фізичні
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бактерії Паголенні бактерії, такі як Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli, та Staphylococcus aureus;</li> <li>- Плісняви та дріжджі;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Залишки пестицидів і гербіцидів;</li> <li>- Нітрати і нітрити;</li> <li>- Хімічні забруднювачі з процесу виробництва, (лубриканти з машин та</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Металеві осколки: Від обладнання, інструментів, або від самої консервної банки. Метал може відокремлюватись від</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Паразити: Trichinella (у свинині)</li> <li>- Віруси</li> <li>- Токсини</li> </ul>	<p>обладнання, чистячі або дезінфікуючі засоби)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тяжкі метали: Свинець, ртуть, кадмії та інші</li> <li>- Міграція хімічних речовин з упаковки: Бісфенол А (БФА) та фталати</li> <li>- Акриламід (може утворюватися при термічній обробці продуктів)</li> <li>- Діоксини та поліхлоровані біфеніли (ПХБ)</li> </ul>	<p>машин через знос або несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Металеві осколки: (від обладнання, інструментів, або від самої консервної банки);</li> <li>- Скло;</li> <li>- Пластик (фрагменти упаковок, частини захисного одягу співробітників або відламки від пластикових компонентів обладнання);</li> <li>- Камінь, дерево, кістки (елементи можуть потрапити в продукт з сировиною або як результат неналежної обробки);</li> <li>- Інші чужорідні тіла</li> </ul>
--	--	---

### 3.2.5 Пошук критичних точок контролю

Пошук критичних точок контролю (КТК) на консервному виробництві є ключовим елементом для забезпечення безпеки продуктів харчування та якості. Основна мета — ідентифікувати етапи виробництва, на яких може бути запобігнуто, еліміновано або зменшено до прийняттого рівня ризику забруднення продуктів.

Таблиця 3.4  
Аналіз потенційних небезпек

Етап виробництва	Небезпечний фактор	Опис небезпеки	Запобіжні дії
------------------	--------------------	----------------	---------------

<p>НУБІП</p>		<p>М'ясо несвіже. М'ясо забруднене патогенними мікроорганізмами</p>	<p>Контроль достачальників: - кваліфіковані постаачальники; - контроль документації та маркування м'яса;</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Наявність патогенних мікроорганізмів</p>	<p>через: незнання практики виробництва м'яса та гігієни тварин; погані гігієнічні умови під час забою;</p>	<p>ветеренарний висновок; - перевірка записів під час транспортування та приймання; - візуальний огляд транспортної та розвантажувальної гігієни;</p>
<p>НУБІП</p> <p>Приймання сировини</p>		<p>зловживання температурою під час первинного транспортного зберігання.</p>	<p>- органолептичний огляд продукції при прийомі; - гарантійний талон / сертифікати продукції, що</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Залишки ветеринарних препаратів чи</p>	<p>Наявність залишків ветеринарних препаратів, важких металів тощо.</p>	<p>поставляється;</p>
<p>НУБІП</p>	<p>тяжких металів</p>	<p>Прийом пакувальних матеріалів: матеріали, непридатні для контакту з харчовими продуктами.</p>	<p>України</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Потрапляння сторонніх включень</p>	<p>Наявність сторонніх предметів чи їх фрагментів</p>	<p>України</p>
<p>НУБІП</p> <p>Підготовка сировини, приготування заправи та спецій.</p>	<p>Розвиток патогенних мікроорганізмів, забруднення алергенами</p>	<p>Недотримання правил гігієни на підприємстві; ненавмисне змішування продуктів, що містять алергени</p>	<p>Дотримання правил гігієни при обробці м'яса. Дотримання санітарних процедур, описаних у санітарному плані. Використання засобів</p>

<p>НУБІП</p>	<p>Потрапляння хімічних речовин</p>	<p>Хімічні забруднювачі з процесу виробництва (лубриканти з машин та обладнання, чистячі або дезінфікуючі засоби)</p>	<p>індивідуального захисту, таких як маски, рукавички Контроль температурного режиму. Оцінка методів зберігання та використання</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Потрапляння сторонніх включень</p>	<p>Наявність сторонніх предметів чи їх фрагментів</p>	<p>хімікатів. Дотримання плану обслуговування ріжучих інструментів Перевірка виключення потрапляння сторонніх тіл.</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Хрестове забруднення</p>	<p>Через контакт з обладнанням, що не було адекватно очищене, або через персонал.</p>	<p>Дотримання правил гігієни при обробці м'яса Дотримання санітарних процедур, описаних у санітарному плані.</p>
<p>Наповнення банок</p>	<p>Тяжкі метали: Свинець, ртуть, кадмій та інші метали</p>	<p>Використання засобів індивідуального захисту, таких як маски, рукавички. Контроль температурного режиму</p>	<p>Використання засобів індивідуального захисту, таких як маски, рукавички. Контроль температурного режиму</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Потрапляння сторонніх включень</p>	<p>можуть потрапити через використання некоректних матеріалів для консервних банок</p>	<p>використання безпечної та сертифікованої упаковки</p>
<p>Стерелізація</p>	<p>Бісфенол А (BPA)</p>	<p>Наявність сторонніх предметів чи їх фрагментів</p>	<p>Перевірка виключення потрапляння сторонніх</p>
<p>НУБІП</p>	<p>Бісфенол А (BPA)</p>	<p>банки з внутрішнім покриттям, що містять</p>	<p>Контроль температурного режиму</p>

ВРА, існує ризик його  
міграції в їжу,

### 3.2.6 Розроблення план НАССР на підприємстві

Для розробки НАССР-плану визначені критичні межі – діапазон значень, який прийнятний для безпечності продукту. Критичні межі можуть бути більш жорсткими, ніж ті, які визначені у законодавстві, проте не можуть бути більше послабленими, за законодавчі.

Після аналізу у попередньому пункті складено заключний документ – план НАССР, що містить інформацію щодо ККТ, системи моніторингу та коригувальні дії. НАССР план м'ясник консерв «Ядовичина тушкована Kaniville» наведено у таблиці 3.5.

Крок	Етапи	Небезпеки	Критичні Контрольні Точки (ККТ)	Спостереження та Дії	Коригувальні Заходи
1	Приєм сировини	Біологічні (патогени), хімічні (залишки ліків, пестициди), фізичні (сторонні предмети)	Вхідний контроль, документація постачальників	Перевірка сертифікатів якості, візуальний контроль, виробування зразків	Відхилення неякісної сировини
2	Зберігання сировини	Біологічні (ріст патогенів, псування)	Температура та вологість складу	Моніторинг температури та вологості, систематичний контроль стану сировини	Регулювання умов зберігання, вибракування псуваної сировини
3	Переробка сировини	Біологічні (контамінація)	Контроль очистки,	Перевірка обладнання,	Перенастроювання обладнання,

<p>4.</p>	<p>Наповнення та герметизація</p>	<p>мікроорганізм (амі), фізичні (кістки, фрагменти металу)</p>	<p>подрібнення, змішування</p>	<p>контроль температури та часу обробки</p>	<p>зупинка виробництва при виявленні відхилень</p>
<p>4.</p>	<p>Наповнення та герметизація</p>	<p>Біологічні (несанкціоноване потрапляння мікроорганізмів), хімічні (корозія металу), фізичні (пошкодження упаковки)</p>	<p>Контроль якості банок/упаковки, герметичність, закриття</p>	<p>Перевірка інтегральності упаковки, контроль процесу запайки/закупорювання</p>	<p>Вибракування пошкоджених банок, коригування обладнання</p>
<p>5.</p>	<p>Стерилізація</p>	<p>Біологічні (виживання спор, патогенів)</p>	<p>Контроль часу та температури стерилізації</p>	<p>Перевірка та запис параметрів стерилізації</p>	<p>Повторна стерилізація при відхиленні параметрів</p>
<p>6.</p>	<p>Зберігання готової продукції</p>	<p>Біологічні (ріст мікроорганізмів при неналежному зберіганні), хімічні (взаємодія з упаковкою), фізичні (пошкодження упаковки)</p>	<p>Контроль умов зберігання</p>	<p>Моніторинг температури, вологості складу, стану упаковки</p>	<p>Переукладання, регулювання умов зберігання, вибракування продукції з пошкодженою упаковкою</p>

<p>7. Транспорт ування</p>	<p>Біологічні (забруднення під час транспортування), фізичні (пошкодження упаковки)</p>	<p>Стан транспортного засобу, умови транспортування</p>	<p>Перевірка чистоти транспорту, дотримання умов зберігання</p>	<p>Вибір відповідного транспорту, коригування умов транспортування</p>
----------------------------	---	---	---	--

### 3.3 Висновки до розділ 3

Впровадження та дотримання принципів HACCP на підприємстві виготовлення м'ясних консервів є критично важливим для забезпечення безпеки продукції. Це допомагає уникнути ризиків здоров'я споживачів, знижує економічні втрати від вибракування продукції та допомагає підприємству утримувати високі стандарти якості.

Контроль на кожному етапі виробництва від приймання сировини до транспортування готової продукції є важливим для виявлення та запобігання потенційних небезпек. Кожна операція в процесі виробництва повинна бути чітко визначена, контрольована та документована.

Систематичне спостереження за критичними контрольними точками забезпечує раннє виявлення проблем та дозволяє вчасно реагувати на відхилення, забезпечуючи безпечність продукції.

Ефективність системи HACCP залежить від розуміння та залучення всіх співробітників. Регулярне навчання та інструктажі є необхідними для підтримки високого рівня обізнаності та відповідальності серед працівників.

План HACCP повинен бути гнучким та адаптованим до змін у виробничих процесах, сировині, обладнанні або упаковці, а також до нових наукових даних та законодавчих вимог.

Підприємство повинно мати чітку систему записів та документації, яка дозволяє відстежувати весь процес виробництва, підтверджувати вжиті заходи безпеки та ефективно реагувати на випадки небезпеки.

НАССР є не статичною системою, а процесом, який вимагає постійного перегляду, оцінки ефективності та поліпшень, щоб відповідати зростаючим вимогам безпеки продуктів харчування.

Враховуючи ці висновки, підприємство може забезпечити високий рівень безпеки м'ясних консервів, знизити ризики для здоров'я споживачів, забезпечити дотримання законодавчих та нормативних вимог, а також підвищити довіру з боку клієнтів та споживачів.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України



## ВИСНОВКИ

Гарантування безпеки продуктів харчування – основна мета застосування концепції НАССР до процесу виробництва. Використання системи НАССР дозволяє перейти від випробування кінцевого продукту до розробки превентивних методів. Планом НАССР під час виробництва потенційні небезпечні чинники, які можуть виникати, оцінюються, контролюються та запобігаються. В контексті НАССР особливе значення має технічна компетентність, необхідна для розроблення системи. Знання з методології НАССР, яких можна набути під час навчання, повинні бути обов'язково підкріплені відповідними знаннями у сфері мікробіології та харчової хімії.

Згідно із законодавством України, харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпеки та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Загальна вимога обов'язкового запровадження системи НАССР виробниками харчових продуктів встановлена в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

В Україні існує низка актів, які регулюють критерії безпеки продуктів харчування, у яких визначено критерії безпеки, які регламентують рівні допустимих меж для біологічних та хімічних шкідливих і небезпечних речовин. Також діє низка добровільних стандартів, які виробник може застосовувати на додаток до дотримання законодавчих вимог.

Метою кваліфікаційної роботи було розроблення системи управління безпекою в умовах переробного підприємства «Kaniville».

Для досягнення поставленої мети було виконано певний перелік завдань. Насамперед, визначено переваги впровадження системи безпеки для м'ясних підприємств, щодо впровадження системи безпеки; проаналізовано вітчизняні та іноземні вимоги до СУБХП; було виконано діагностику переробного підприємства «Kaniville»; визначено основні переваги системи НАССР для підприємств м'ясної галузі.

Система HACCP охоплює всі потенційні ризики, що можуть впливати на безпеку харчової продукції (біологічні, фізичні, хімічні та алергени), поява яких може бути пов'язана із природою харчового продукту, навколишнім середовищем або як результат відхилень у технологічному процесі виробництва.

Впровадження системи HACCP вимагає існування програми передумов, які повинні бути реалізовані надійним, оперативним і розробленим способом, щоб полегшити її подальше впровадження та застосування.

Опрацьовано технологію виготовлення м'ясних консерв та виконано принципову технологічну та апаратурно-технологічну схему виробництва досліджуваного продукту. Було визначено та охарактеризовано основну і допоміжну сировину та готовий продукт на відповідність їх вимогам якості та безпеки за вимогами нормативних документів.

Визначено програми-передумови, що впроваджені на підприємстві з метою забезпечення належного виробничого і санітарного стану виробництва.

Введено систему управління безпекою харчових продуктів та плану HACCP, за яким відбувається контроль всіх технологічних етапів, починаючи від приймання основної та допоміжної сировини та завершуючи транспортуванням готової продукції у торговельну мережу на реалізацію. Визначено контрольні

критичні точки. Невідповідність проведення процесів яких спричинить виготовлення небезпечного продукту.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. База даних «Законодавство України»

2. Бочарова О.В. HACCP і системи управління безпекою харчової продукції: підручник / О.В. Бочарова – О : Атлант. – 2019. – 375 с.

3. Гоц Н., Качанов С., Маматов В. та ін. Державний нагляд і контроль: методика оцінювання ризиків від впровадження підприємствами господарської діяльності. Стандартизація сертифікація, якість. 2010. № 3. С. 36-40.

4. Хімичева Г. І. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпечності харчової продукції/ Г. І. Хімичева, М. А. Зенкін, Т. М. Скалига // Вісник КНУТД. – №6 (92), 2015. – С. 156-16

5. Крижова Ю. П., Баль-Прилипко Л. В. Технологія м'ясних консервів. 2016 – 556с.

6. ISO 22000:2018. Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. [Електронний ресурс] URL: <https://www.iso.org/obp/ui/ru/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en:sec:A>

7. Пешук Л.В., Крижова Ю.П., Москалюк О.Є. Технологія галузі методичні рекомендації для студентів спец. 7.091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» напряму підготовки 6.051701 «Харкові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання. К.: ЦУХТ, 2011. 129 с

8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів»

9. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Соломон А.М. Корми, м'ясо, вироби із свинини : монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 172 с

10. Сумський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації – Впровадження HACCP. URL: <https://www.gesms.com.ua/sertifikacia/sertifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-sertifikatsiya/286-vprovadzhennia-haccp> (дата звернення 17.03.2020)

11. Про компанію «Kaniville». URL: [https://kaniville.com/#menu\\_about\\_us](https://kaniville.com/#menu_about_us)

12. Плахотін В. Я. Проблеми розробки і впровадження системи НАССР та шляхи їх вирішення / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Т. Ю. Суткович // Наукові праці ОНАХТ, Вип. 36.(2). – 2009 – С. 220-224.

13. Державні санітарні норми та правила "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-[Електронний ресурс] <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2>

14. Анищенко І. Безпечність харчових продуктів на основі принципів НАССР: проблеми та шляхи їх вирішення / І. Анищенко, Т. Рудик // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 1. – С. 35-38.

15. Антюшко Д. Безпечність харчових продуктів: новації стандарту ISO 22000:2018 / Д. Антюшко, Ю. Павлюченко, С. Вежлівцева // Товари і ринки. – 2018. – № 3. – С. 5-14

16. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. / уклад. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. С. Федорова. Чернівці : Книги-XXI, 2005. – 456 с.

17. Белінська С. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів / С. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 176-182.

18. Будьонний М. Актуальні питання визначення ГМО та маркування харчової продукції / М. Будьонний, О. Дуліва, Н. Моріна // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2011. – № 6. – С. 55-60.

19. Вісіцька Н. Особливості впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів (ХАССП) на основі харчової промисловості / Н. Вісіцька, Г. Михайлова // Вісник студентського наукового товариства "Ватра" Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету : за матеріалами III Всеукраїнської студ. наук.-практ. конференції "Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих", 24 квітня 2014 року. – 5 Вінниця : Центр

підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2014. –  
Вип. 18. – С. 363-366.

20. Віткін Л. Визначення ступеня ризику небезпечності продукції на  
м'ясопереробному підприємстві / Л. Віткін, С. Лапач, О. Ролько //  
Стандартизація, сертифікація, якість. – 2014. – № 5. – С. 57-61.

21. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої  
сировини : навч. посіб. / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 1999.  
– 272 с.

22. Сусол Н. Я. Якість і безпека продукції в умовах євроінтеграції / Н. Я.  
Сусол // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпека продуктів :  
матеріали I Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції 23-24  
квітня 2009 р. – Львів : Львівський інститут економіки і туризму, 2009. – С. 8-11.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України  
**ДОДАТКИ**

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУ

НУ

НУ

НУ

НУ

НУБІП України

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції  
**ПРОДОВОЛЬЧА ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА  
В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ:  
ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНИ ТА СВІТУ**  
*присвяченої 125-річчю Національного університету  
біоресурсів і природокористування України*

*Секція 3. Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій  
в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України*

25 травня 2023 року  
Київ, Україна

НА

НА

НА

НА

НА

НА

107. Галушко М.М., Розбицька Т.В., Постої Р.В. ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР У МАГАЗИНАХ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ.....303
108. Гаркавенко В.А., Кулик В.К., Голембовська Н.В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ .....305
109. Герасимчук Я.П., Розбицька Т.В., Адамчук Л.О. АНАЛІЗ СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ЛАБОРАТОРІЙ.....308
110. Герасько І.О., Очколяс О.М. НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ОЦІНКИ ВПЛИВУ ВЕГЕТАРІАНСТВА ТА ВЕГАНСТВА НА ХАРЧОВУ ПОВЕДІНКУ, ФІЗИЧНЕ І ПСИХОЛОГІЧНЕ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ....310
111. Герашенко О.В., Василів В.П. ПРО ОСОБЛИВІ ВЛАСТИВОСТІ ГРЕЧАНОГО ЧАЮ.....312
112. Герус Л.В., Розбицька Т.В. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....315
113. Герус Л.В., Ткач Г.Ф., Устименко І.М. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ РОЗРОБКИ РАЦІОНІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ІЗ ЗАХВОРЮВАННЯМ ШКІРИ.....317
114. Гирка О.І., Беднарчук М.С. АКТУАЛЬНІ СКЛАДОВІ ПРОДОВОЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ.....319
115. Глухенька А.О., Сарана В.В. БАГАТОКРИТЕРІАЛЬНИЙ АНАЛІЗ ОДНОЦІВКОВИХ ВАКУУМНИХ ШПРИЦІВ-НАПОВНЮВАЧІВ.....322
116. Горбань К.С., Желіньська М.М. ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ МАНІОКУ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРОХМАЛЮ ТА СПИРТУ.....323
117. Гриб А.О., Ізраєлян В.М. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ.....326

НУБІП України



#### Перелік посилань

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учеб. пособие / Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская. - М. : Колос, 2010. - 183 с.
2. Коробейник, А.В. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие / А.В. Коробейник. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 288 с.

УДК 330.567

#### **ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР У МАГАЗИНАХ РОЗДРІБНОЇ ТОРГІВЛІ ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ**

**Галушко М.М.**, здобувачка ОС «Магістр», **Розбицька Т.В.**, доктор філософії (PhD), асистент, **Постой Р.В.**, д.в.н., доцент (tetianarozbytska@nubip.edu.ua)

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

Розширення ринку харчової продукції призвело до необхідності вирішувати проблему безпечності продуктів харчування та мінімізувати ризики їх негативного впливу на здоров'я людини. Для вирішення цієї проблеми було введено застосування принципів НАССР. Їх використовують на всіх підприємствах, що працюють з продуктами харчування, однак це не є гарантом, що до рук покупця не потрапить не якісний продукт. Запровадження НАССР не лише на підприємствах, а і у магазинах роздрібної торгівлі дозволить знизити ризики та підвищити якість та безпечність продукції.

Запровадження принципів НАССР в мережах магазинів – це довготривалий та трудомісткий процес, який безпосередньо стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням санітарного порядку в мережах магазинів та на складах. Для запровадження дієвої системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне, передусім, навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпечність продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба

НА

НА

НА

НА

НА

НА

в змінні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та продукції, або навіть і в заміні устаткування чи переплануванні приміщень. Але найважливішим є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпечністю продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо забезпечення харчових продуктів [1, 2].

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) дозволяє [3]:

- забезпечити наявність безпечної продукції за рахунок системного контролю на всіх етапах (від виробництва до самої покупки);
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпеці харчових продуктів - запобігати, усувати чи мінімізувати їх;
- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання у їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови у складах та магазинах у відповідності з міжнародними нормами;
- укріпити довіру споживачів до продукції та підвищити імідж магазину;
- розширити мережу споживачів продукції;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками першорядної важливості аспектів безпеки продукції.

На сьогоднішній день HACCP визнаний у всьому світі як найбільш ефективна методика забезпечення безпеки харчових продуктів. Крім впевненості в якості товару, HACCP дозволяє підприємству отримати значний економічний ефект, який виражається в поліпшенні іміджу компанії, зростанні

НА

споживчої і партнерської довіри, зростанні інвестиційної привабливості, зниженні фінансових витрат та кількості браку, рекламаций.

Як бачимо, наявність дієвої системи управління безпечністю харчових продуктів та застосування принципів HACCP не лише підвищує безпечність продукції, а також покращує роботу всієї організації в цілому та сприяє підвищенню попиту на той чи інший продукт.

#### Перелік посилань

1. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Закон України від 24.10.2002 р № 191-IV2002. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15>.

2. ISO 22000 : 2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.

3. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно- діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP). Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України редакція від 25.12.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.

**УДК: 637.56**

### **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Гаркавенко В.А.**, магістр 1 р.н., **Кулик В.К.**, здобувач, **Голембовська Н.В.**,

кандидат технічних наук, доцент ([natashagolembovska@gmail.com](mailto:natashagolembovska@gmail.com))

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

У сучасному світі серед цілої низки зовнішніх чинників, що негативно впливають на організм людини, усе частіше виникають захворювання пов'язані, з нестачею в організмі корисних речовин. Зважаючи на це, у всьому світі поширюється тенденція з розроблення продуктів функціонального призначення.

Прісноводна риба містить повноцінні білки, біологічно цінні жири, жиророзчинні вітаміни і фактично не містить такі дефіцитні, на сьогоднішній

НУБІП України