

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

УДК 006.83:334(477.41)

ПОГОДЖЕНО
Декан факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
БАЛЬ-ПРИЛИПКО 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 НАССР в умовах ТОВ «Олвана»

Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь»

Спеціальність: **152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»**

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Орієнтація освітньої програми – Освітньо-професійна програма

Гарант освітньої програми
К.С.Н., доцент

СЛИВА Ю.В.

Керівник магістерської роботи
ПОСТОЙ Р.В.
доктор ветеринарних наук,
доцент

Виконала

Куцан І.Р.

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 Г.А.

« » _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ

ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

Куцан Іванні Ромаївній

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення елементів НАССР в умовах ТОВ «Олівана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь» затверджена наказом ректора НУБіП України № 370 «Є» 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; 4) Словникові та довідникові джерела; 5) Навчальна та наукова література; 6) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 7) Фахові періодичні видання; 8) Матеріали державної статистики; 9) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Провести аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів в умовах переробного підприємства;
2. Діагностика ТОВ «Олівана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь;
3. Розроблення елементів НАССР.

Дата видачі завдання «27» травня 2023 р.

Керівники магістерської роботи

Постой Р.В.

Завдання прийняв до виконання

Куцан І.Р.

РЕФЕРАТ

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

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

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

У другому розділі проведена діагностика переробного підприємства ТОВ «Олвана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь.

У третьому розділі приділялася увага власним дослідженням, які стосуються безпосередньо розроблення елементів НАССР в умовах переробного підприємства ТОВ «Олвана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь.

Ключові слова: ЯКІСТЬ, БЕЗПЕЧІСТЬ, СУБХП, ККТ,

НЕБЕЗПЕЧНИЙ ЧИННИК, НАССР, МОНІТОРИНГ, КОРИГУВАЛЬНА ДІЯ.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	5
ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	8
1.1 Аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів.....	8
1.2 Аналіз вимог ISO 22000:2018.....	16
РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ПІДПРИЄМСТВА	21
2.1 Характеристика та структура переробного підприємства.....	21
РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ	30
3.1 Розроблення елементів СУБХД в умовах переробного підприємства.....	30
ВИСНОВКИ	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	75
ДОДАТКИ	79
ДОДАТОК А. Тези	80

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

СУЯ - система управління якістю

НАССР - система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок;

ISO - Міжнародна організація зі стандартизації;

ДСТУ - Національний Стандарт України;

МСП - малі та середні підприємства

СанПіН - санітарні правила та норми;

СУБХП - система управління безпечністю харчових продуктів.

НУБІП України

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 якости, 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 обґрунтовані підходи до систем управління безпечністю харчових продуктів наразі є необхідною умовою для всіх переробних підприємств.

Мета роботи: Розроблення елементів НАССР в умовах переробного підприємства ТОВ «Ольвана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь.

НУБІП України

Завдання:

- проаналізувати вітчизняні та іноземні вимоги до СУБХП;
- діагностика переробного підприємства ТОВ «Ольвана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь;
- розроблення елементів НАССР в умовах переробного підприємства «Kaniville».

НУБІП України

Об'єкт дослідження: Дотримання умов гігієни та вимог безпеки при роботі переробного підприємства ТОВ «Ольвана» Київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь.

НУБІП України

Предмет дослідження: ідентифікація та оцінка ризиків, гігієна персоналу, розроблення опису .

Методи дослідження: аналіз, порівняння та узагальнення.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

НУБІП України

1.1 Аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів

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 (ВООЗ)

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 роздрібно 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 подолані.

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 перераднання 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 безпечності 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 безпечності 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. Її 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 роздрібною 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 принесла 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 замітники 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 підсилювачі 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

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 небезпеки.

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-Перевір-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

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

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

НУБІП УКРАЇНИ

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:

НУБІП УКРАЇНИ

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;

НУБІП УКРАЇНИ

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.

НУБІП УКРАЇНИ

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.

НУБІП УКРАЇНИ

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.

НУБІП УКРАЇНИ

Цей стандарт забезпечує інтегрований підхід до управління безпекою харчових продуктів і є сумісним з іншими стандартами систем управління, такими як ISO 9001 (управління якістю).

РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

2.1 Характеристика та структура консервного підприємства

Компанія "Олвана" є одним із найбільших на території України виробників рибної стружки. Включає близько 1000 кв. метрів виробничих площ, оснащених найсучаснішим технологічним обладнанням.



Рис. 2.1. Логотип ТОВ «Олвана»

Основними напрямками діяльності є виробництво продуктів харчування.

Компанія має широке коло клієнтів в Україні, серед яких великі торгові будинки та супермаркети.

Виробництво практично повністю автоматизоване, складається з технологічних ліній, що дозволяють здійснювати безперервний і чіткий контроль за якістю продукції, що випускається.

Велику увагу ТОВ "Олван" приділяє роботі з діловими партнерами: розглянемо пропозиції про співпрацю.

Основними принципами ділового спілкування компанії є індивідуальний підхід, цивілізований діалог, що дозволяє враховувати інтереси клієнта.

РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

3.1 Розроблення елементів СУБХП в умовах переробного підприємства

Згідно із законодавством України, харчові продукти повинні відповідати мінімальним параметрам безпеки та специфікаціям якості, встановленим відповідними органами державного контролю. Одним з інструментів досягнення відповідності мінімальним параметрам безпеки є система НАССР. Загальна вимога обов'язкового запровадження системи НАССР виробниками харчових продуктів встановлена в Законі України «Про безпеку та якість харчових продуктів»; чинні закони України щодо окремих категорій харчових продуктів або містять аналогічну вимогу у повному обсязі, або частково, але в жодному випадку не суперечать Закону «Про безпеку та якість харчових продуктів».

Згідно із Законом України «Про безпеку та якість харчових продуктів», законодавство України про безпеку та якість харчових продуктів складається з цього Закону та інших актів законодавства, що видаються відповідно до нього; спеціальне законодавство України щодо окремих категорій харчових продуктів повинне відповідати положенням цього Закону (Ст.2). Закон «Про безпеку...» визначає правовий порядок забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Щодо власне системи НАССР, у статті 20, п.2, від осіб, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, вимагається застосовувати санітарні заходи та належну практику виробництва, систему НАССР та/або інші системи забезпечення безпеки та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів. Документи про впровадження на виробництві систем НАССР визнаються документальними доказами дійсності декларації виробника, яку виробник сільськогосподарської продукції, призначеної для споживання людиною, харчових продуктів, харчових

добавок, ароматизаторів або допоміжних матеріалів для переробки зобов'язаний видавати під час введення вказаної продукції в обіг (Ст.21).

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.

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. HACCP передбачає шлях удосконалення організації, заснований на залученні та подальшій причетності. Якщо операторам, по-перше, пояснили, що вони відповідають за критично важливий процес, по-

друге, попросили приєднатися до команди для розробки стратегії вирішення цього завдання, і, по-третє, їм допомогли написати реальні процедури їхньою

«мовою», то це суттєво підвищить їх мотивацію та відповідальність при повсякденному виконанні процедур забезпечення безпеки харчових продуктів. 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. В цьому контексті спостерігається така закономірність: чим більше підприємство, тим складніше ініціювати та підтримувати такого роду зміни в культурі виробництва та відносинах між

людьми.

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

HACCP.

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 відруєнням та захворюванням.

НУБІП України

Система управління безпеністю харчових продуктів
ПОЛОЖЕННЯ ГРУПИ НАССР

НУБІП України

РОЗРОБИВ: ЗАТВЕРДИВ:

(підпис) _____
(підпис)

Власник ПП 2023 р. Власник ПП 2023 р.
« » _____ « » _____

НУБІП України

Система управління безпеністю харчових продуктів	Сторінка 25 з 3
Положення про групу НАССР	Редакція

Група НАССР є найвищим органом підприємства з питань розроблення, впровадження, підтримування системи управління безпеністю харчових продуктів, яка базується на принципах системи НАССР (далі - СУБХП).

Дане положення встановлює основні вимоги до групи НАССР, її функції, обов'язки, права та відповідальність.

НУБІП України

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1 Склад групи НАССР затверджується наказом директора.

1.2 Групу НАССР очолює керівник групи НАССР, який підзвітний їй у своїй діяльності.

1.3 Група НАССР в межах своєї компетентності координує роботу всіх підрозділів щодо безпеки харчових продуктів.

1.4 В своїй діяльності група НАССР керується діючими законодавчими та нормативними документами, даним Положенням, документами СУБХП.

1.5 До роботи групи НАССР можуть залучатись (за згодою) зовнішні консультанти.

1.6 Засідання групи НАССР проводяться не рідше 1 разу в квартал, а також за потреби.

1.7 Підготовку матеріалів до засідання групи безпеки та оформлення протоколів засідання здійснює секретар групи НАССР.

2 ВИМОГИ

2.1 Члени групи НАССР повинні мати знання та досвід у сфері управління виробництвом та його технічного забезпечення, технології виробництва харчової продукції, харчової мікробіології та санітарії. Навики щодо аналізування небезпечних чинників харчових продуктів, принципів системи НАССР.

2.2 Знати національне законодавство щодо безпеки харчових продуктів.

Редакція	1	2	3	4
Дата	2023			

Розробив: керівник групи НАССР

Затвердив: _____

Система управління безпекою харчових продуктів

Сторінка 2 з 64

Положення про групу НАССР

Редакція 2

2.3 Кваліфікація – не нижче середньої спеціальної освіти у сфері харчової технології, ветеринарної медицини, управління організацією, економіка організації.

Досвід роботи – мінімум 2 роки на даному підприємстві або за схожою кваліфікацією.

2.4 Члени групи НАССР повинні постійно підвищувати свій рівень підготовленості в сфері безпеки харчових продуктів.

3 ФУНКЦІЇ ТА ОБОВ'ЯЗКИ

3.1 Сприяти запровадженню системи управління безпекою харчових продуктів, яка базується на принципах НАССР.

3.2 Проводити аналізування небезпечних чинників та визначати дії, які можуть застосовуватися для забезпечення продукції.

3.3 Здійснювати контроль за дотриманням вимог СУБХП.

3.4 Проводити верифікацію СУБХП.

3.5 Реєструвати невідповідності в СУБХП.

3.6 Перевіряти результативність коригувальних та запобіжних дій.

3.7 Аналізувати будь-які зміни в межах виробництва щодо їх наслідків для безпеки харчових продуктів і вплив на СУБХП.

4 ПРАВА

4.1 Визначати стратегію та основні напрямки розвитку в сфері безпеки харчових продуктів.

4.2 Розробляти документація СУБХП.

4.3 Визначати термін та призначати виконавців, які несуть відповідальність за реалізацію пропозицій, прийнятих групою НАССР; заслуховувати про хід виконання цих пропозицій.

4.4 Подавати пропозицій щодо розширення напрямків діяльності в сфері безпеки.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив: _____				

4.5 Розробляти інформаційні матеріали з питань впровадження, функціонування на підприємстві системи управління безпекою харчових продуктів для публікацій, передач на радіо та телебаченні.

4.6 Брати участь у розслідуванні будь-яких інцидентів, пов'язаних з безпекою харчової продукції.

4.7 Здійснювати обмін досвідом по впровадженню, підтримуванню СУБХП з іншими організаціями.

НУБІП України

5 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

5.1 Група НАССР несе відповідальність за не виконання своїх обов'язків і функцій згідно з чинним законодавством.

НУБІП України

Ознайомлено

1. ПП /

2. ПП /

3. ПП /

4. ПП /

НУБІП України

Директор

(дата)

НУБІП України

НУБІП України

Редакція

1

2

3

4

Дата

2023

Розробив: керівник групи НАССР

Затвердив: _____

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Система управління безпекою харчових продуктів

Програма технологічного контролю
НУБІП України

РОЗРОБИВ: ЗАТВЕРДИВ:
(підпис) (підпис)

Власник ПП 2023 р. Власник ПП 2023 р.
НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Назва технологічного етапу	Показник, який контролюють	Засоби контролю	Періодичність контролю	Особа, яка здійснює контроль
Приймання Сировини	1.Наявність супровідної документації. 2.Візуальний огляд автотранспорту 3.Органолептична оцінка сировини, вимірювання температури. 4.Ведення записів щодо вхідного контролю	Візуально. Термометр електронний (діапазон -50°C÷+50°C)	2 рази на день	Працівник цеху
Зберігання сировини	Температура, відносна вологість в камерах зберігання, складських приміщеннях	Термометр/психрометр	2 рази на день	Працівник цеху
Інжекція сировини	1.Якість та категорія м'яса	Візуально	2 рази на зміну.	Працівник цеху
Підготовка допоміжних інгредієнтів	Якість очистки, подрібнення тощо	Візуально	4 рази на зміну	Працівник цеху
Перероблення	Якість процесів	Візуально	2 рази на зміну	Працівник цеху
Приготування додаткових інгредієнтів	1.Послідовність закладання інгредієнтів. 2.Температура 3.Час зберігання	Візуально. Термометр електронний (діапазон -50°C÷+50°C). Годинник.	2 рази на зміну	
Формування продукції	1.Закладка згідно з рецептурою	Вага електронна	2 рази на зміну	Працівник цеху
	2.Час перебування сформованої продукції у цеху	Годинник	2 рази в зміну. Перший контроль - на	

Назва технологічного етапу	Показник, який контролюють	Засоби контролю	Періодичність контролю	Особа, яка здійснює контроль
Охолодження	Температура в камері	Термометр електронний	початку роботи. 2 рази в зміну.	Працівник цеху
Зберігання готової продукції	Температура в камері зберігання	Термометр електронний	4 рази в зміну	Працівник цеху
Пакування	Якість пакувальної тари та санітарний стан тари	Візуальний контроль	1 раз на зміну	Працівник цеху
Маркування	Відповідність маркування виробу	Візуальний контроль	4 рази в зміну. Перший контроль - на початку роботи.	Працівник цеху

НУБІП України

НУБІП України

Система управління безпекою харчових продуктів

НУБІП України

Програма санітарних заходів під час проведення ремонтних робіт

НУБІП України

РОЗРОБИВ:

ЗАТВЕРДИВ:

НУБІП України
(підпис)
Власник
ГП
«__» _____ 2023 р.

НУБІП України
(підпис)
Власник
ГП
«__» _____ 2023 р.

НУБІП України

НУБІП України

1 Порядок дій

Вид робіт	Виконавці	Відповідальна особа
1 Підготовка приміщення до ремонту		
- винести харчові продукти, тару, інвентар, контейнери для сміття, засоби вимірювальної техніки тощо	Виробничий персонал	Працівник цеху
- стаціонарне обладнання, коробки інженерних комунікацій, щитки накрити плівкою	Виробничий персонал	Завгосп
2 Ремонтні роботи		
- регулярно виносити сміття, прибирати робоче місце	Виробничий персонал	Завгосп
3 Прибирання приміщень після ремонту		
- винести сміття	Виробничий персонал	Завгосп
- сухе прибирання	Виробничий персонал	Завгосп
- вологе прибирання	Виробничий персонал	Завгосп
4 Здавання-приймання ремонтних робіт		
- контроль якості виконаних робіт (в т.ч. відсутність незароблених ділянок)	Завгосп	Директор з якості
5 Санітарна обробка		
- миття/дезінфекція приміщення згідно з Програмою прибирання виробничих приміщень	Виробничий персонал	Лабораторія
- миття/дезінфекція обладнання згідно з інструкціями	Виробничий персонал	Лабораторія
6 Підготовка приміщення до роботи		

Вид робіт	Виконавці	Відповідальна особа
розставити необхідний інвентар, тару, контейнери для сміття, засоби вимірювальної техніки	Виробничий персонал	Лабораторія
укомплектування пунктів миття рук згідно з СІ-07	Виробничий персонал	Лабораторія

2 Вимоги до прибирання.

Для прибирання приміщень використовують інвентар, закріплений за даним приміщенням.

Дотримання асептичного порядку роботи згідно з СІ-03 Порядок санітарної обробки виробничих приміщень.

3 Заходи безпеки

Роботи з прибирання проводять в гумових рукавицях.

Застосовувати тільки ідентифіковані миючі/дезінфікуючі засоби.

Для очистки стелі використовують спеціалізовану драбину.

4 Реєстрація робіт

Відомості щодо санітарної обробки записують в Ф-1.1-03 Аркуш реєстрації санобробки приміщення.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України
Система управління безпекою харчових продуктів
Програма дій щодо запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів

НУБІП України

РОЗРОБИВ:

ЗАТВЕРДИВ:

НУБІП України
(підпис)
Власник
ГНП
«_» _____ 2023 р.

НУБІП України
(підпис)
Власник
ГНП
«_» _____ 2023 р.

НУБІП України

НУБІП України

<p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
<p>Мікробіо- логічні</p>	<p>Джерело: Персонал підприємства та сторонні відвідувачі</p>			<p>1. Ф-2.І-07 Журнал «Здоров'я» 2. Ф-4.І-071 Анкета для відвідувачів виробництва</p>
	<p>Правила особистої гігієни та поведінки на виробництві</p>	<p>Програма контролю особистої гігієни</p>	<p>І-07 Особиста гігієна</p>	
	<p>Миття/ дезінфекція рук під час роботи</p>		<p>СІ-06 Миття рук СІ-07 Порядок обладнання пунктів для миття рук</p>	<p>---</p>
<p>Умовно патогенні та патогенні мікрооргані- зми</p>	<p>Встанов- лення дезкилимка перед входом в санвузол</p>	<p>Програма контролю санітарної обробки виробництва</p>	<p>Програма прибирання санвузлів</p>	<p>Ф-2.І-03 Аркуш з зволоженням дезкилимків</p>
	<p>Джерело: сировина</p>			
	<p>Переве- зання харчових продуктів у чистих транспортни- х засобах, дотримання товарного сусідства</p>	<p>Під час вхідного контролю перевіряння санітарного стану транспортног о засобу</p>		<p>Ф-1.І-13 Реєстр закупленої продукції</p>
	<p>Приймання розділення в</p>		<p>Графік поступлення</p>	

<p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
	<p>часі миття коридору</p>		<p>сировини на виробництво Графік миття коридору</p>	
	<p>Санітарно обробка коридорів</p>		<p>Графік миття коридору I, II поверхів</p>	
<p>Джерело: обладнання, інженерні комунікації, технологічний інвентар</p>				
			<p>СТ-04 Контроль санітарного стану</p>	
	<p>Миття, дезінфекція</p>	<p>Візуальний, хімічний, бактеріологіч- ний контроль</p>	<p>виробництва Програма контролю санітарної обробки виробництва</p>	<p>Протоколи досліджень змивів з обладнання</p>
	<p>Політика підприємст- ва: виготовлені з матеріалів нетоксич- них, довговічних стійких до миючих/ дезінфікуюч их засобів; поверхні, що контак- тують з продуктом</p>	<p>Затвердженн я заявки на придбання групою НАССР</p>		

<p>НУБІП України</p> <p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>харчовим гладкі; конструкція зручна для санобробки</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>
<p>Джерело: інвентар для прибирання</p>				
<p>НУБІП України</p>	<p>Політика підприємств а: заборона використанн я віників з рослинної сировини. Ідентифіка- ція Миття, дезінфекція</p>	<p>Програма контролю санітарної обробки виробництва</p>	<p>I-03 Санітарна обробка виробництва СІ-03</p>	<p>Ф-1. I-03 Аркуш реєстрації санобробки приміщення</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Заборона зберігання в «чистій» зоні. Визначені місця для зберігання інвентарю</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>Порядок прибирання виробничих приміщень</p>	<p>НУБІП України</p>
<p>Джерело: виробничі приміщення</p>				
<p>НУБІП України</p>	<p>Вимоги до конетрукції</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>СІ-01 Гігієнічні вимоги до інфраструкту ри</p>	<p>НУБІП України</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Миття, дезінфекція</p>	<p>Контроль санітарного</p>	<p>1. I-03 Санітарна</p>	<p>Ф-1. I-03 Аркуш реєстрації</p>

Контамі- нанти (забрудню- вачі)	Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення	Дії з контролю	Процедури	Протоколи (записи)
		стану виробництва	обробка виробництва 2. СІ-03 Порядок прибирання виробничих приміщень 3. Програми прибирання	санобробки приміщення
Джерело: виробничі відходи				
Ідентифі- кація контейнерів для відходів, застосуванн я кришок у "чистій" зоні		Програма контролю за видаленням відходів	І-05 Керування відходами	Договір на вивезення/утиліза цію відходів
Видалення відходів з виробничих приміщень в кінці зміни				
Санітарна обробка ємкостей для відходів			Програма санітарної обробки ємкостей для відходів	Ф-1.І-03 Аркуш реєстрації санобробки приміщення
Джерело: гризуни, таргани				
Дерагізація		Контроль шкідників		Ф-1.І-06 Контрольний лист

<p>НУБІП України</p> <p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>НУБІП України</p> <p>Дії з контролю</p>	<p>НУБІП України</p> <p>Процедури</p>	<p>НУБІП України</p> <p>Протоколи (записи)</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Дезінсекція</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>І-06 Контроль шкідників</p>	<p>Інспекції контейнера Ф-2.І-06 Журнал дератизації Ф-3.І-06 Аркуш утилізації гризунів</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Проведення оглядів будівель споруд, приміщення , ремонтні роботи</p>	<p>НУБІП України</p> <p>Контроль технічного та санітарного стану</p>	<p>І-01 Керування інфраструкту- рою</p>	<p>Ф-2.І-01 План ремонтних робіт на рік Ф-3.І-01 Технічний журнал експлуатації будівель (споруд), виробничих приміщень, інженерних комунікацій</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Санітарна обробка виробничих приміщень</p>	<p>НУБІП України</p> <p>Контроль санітарного стану виробництва</p>	<p>1.І-03 Санітарна обробка виробництва 2.І-03 Порядок прибирання виробничих приміщень</p>	<p>Ф-1.І-03 Аркуш реєстрації санобробки приміщення</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Своєчасне видалення відходів згідно з планом</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>3.Програми прибирання</p> <p>І-05 Керування відходами</p>	<p>НУБІП України</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>	<p>НУБІП України</p>

<p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
<p>Хімічні</p>	<p>Прибирання території</p>	<p>Джерело: миючі/дезінфікуючі засоби</p>		
<p>Використан- ня засобів згідно з затвердени- м переліком</p>	<p>1. Оцінюванн я нових засобів щодо застосування на виробництві групию НАССР. 2. Вхідний контроль</p>	<p>I-04 Поводження з хімічними речовинами</p>	<p>Затверджений перелік миючих/дезінфіку- ючих засобів</p>	
<p>Затверджені інструкції до застосу- вання</p> <p>Випадково додані хімічні речовини</p>	<p>Ідентифікац ія, роздільне зберігання</p> <p>Джерело: мастила</p>	<p>Програма контролю санітарної обробки виробництва</p>	<p>I-04 Поводження з хімічними речовинами</p>	<p>Ф-1, I-04 Журнал приготування миючих/дезінфіку- ючих засобів</p> <p>Бирки з інформацією щодо назви засобу, концентрації</p>
<p>Фізичні</p>	<p>на виробництві дозволено застосовува- ти тільки харчові оливи</p>	<p>Джерело: Персонал підприємства та сторонні відвідувачі</p>		
<p>Ювелірні прикраси та біжутерія,</p>	<p>заборона носіння у</p>	<p>Контроль сторонніх предметів</p>	<p>I-07 Особиста гігієна</p>	<p>Ф-2, I-07 Журнал Ф-2, I-07 Ф-2, I-07</p>

<p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
<p>голки й шпильки, значки, годинник, накладні віі й нігті,</p>	<p>виробничій зоні</p>	<p>перед початком роботи</p>		<p>Журнал «Здоров'я»</p>
<p>пірсинг, цигарки, трубки, тютюн, сірники, запальничк и, гроші</p>				
<p>паперові та металеві бейджі, мобільні телефони</p>				
<p>Окуляри, беруші</p>	<p>Використан ня шнурків для кріплення</p>	<p>Програма контролю виробів зі скла/пластик у</p>	<p>I-08 Запобігання перехресном у забрудненню</p>	<p>Ф-3.I-08 Журнал контролю цілісності окулярів/наявност і лінз</p>
<p>Ключі</p>	<p>Використан ня шнурків для кріплення до поясу, носіння під спецодягом або в кишенях штанив</p>		<p>I-07 Особиста гігієна</p>	

<p>НУБІП України</p> <p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Носіння головних уборів, які повністю закриваючі х волосся.</p>	<p>Контроль санітарного одягу перед початком роботи</p>	<p>I-07 Особиста гігієна</p>	<p>Ф-2(Т-07 Журнал «Здоров'я»</p>
<p>НУБІП України</p> <p>Волосся</p>	<p>Використан- ня спецодягу з рукавами, що закривають кисті рук та робочі рукавиці</p>	<p>Контроль санітарного одягу перед початком роботи</p>	<p>I-07 Особиста гігієна</p>	<p>Ф-2(Т-07 Журнал «Здоров'я»</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Гудзики: перевірка сили кріплення та стану після санітарної обробки</p>	<p>Контроль санітарного одягу перед початком роботи</p>	<p>I-07 Особиста гігієна</p>	<p>Ф-2(Т-07 Журнал «Здоров'я»</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Джерело: вікна, світильники, мірний посуд, засоби для моніторингу</p>			
<p>НУБІП України</p> <p>Уламки скла, пластика</p>	<p>Використан- ня захисних плафонів на освітлюваль- них приладах</p>	<p>Контроль цілісності згідно з програмою</p>	<p>Програма контролю виробів зі скла/</p>	<p>Ф-1.І-08 Перелік виробів зі скла, пластику</p>
<p>НУБІП України</p>	<p>Облік виробничо- го, посуду</p>	<p>Контроль цілісності згідно з програмою</p>	<p>Програма контролю виробів зі скла/</p>	<p>Ф-1.І-08 Перелік виробів зі скла, пластику</p>

<p>Контамі- нанти (забрудню- вачі)</p>	<p>Заходи щодо запобі- гання перехрес- ного забруд- нення</p>	<p>Дії з контролю</p>	<p>Процедури</p>	<p>Протоколи (записи)</p>
	<p>Контроль цілісності віконного скла</p>		<p>пластику</p>	<p>Ф-2(І-08 Журнал контролю цілісності виробів зі скла, пластику</p>

Система управління безпекою харчових продуктів
Простежуваність

РОЗРОБИВ: (підпис)
Власник
ППП

ЗАТВЕРДИВ: (підпис)
Власник
ППП

« _ » 2023 р.

« _ » 2023 р.

<p>Система управління безпекою харчових продуктів</p>	<p>Сторінка 10 з 64</p>
<p>Простежуваність</p>	<p>Редакція 1</p>

1 МЕТА

Мати змогу при виникненні будь-яких проблем з безпекою продукції простежити походження та історію виробництва готової продукції від приймання сировини та матеріалів до постачання споживачу, уможливити швидке вилучення небезпечної продукції.

2 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Ця методика застосовується співробітниками під час позначення продукції, реєстрації результатів моніторингу і контролю продукції, внутрішніх та зовнішніх переміщеннях продукції.

Ця процедура поширюється на всю сировину та матеріали, що використовуються для виробництва харчової продукції, продукцію у процесі виробництва та готову продукцію.

3 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

Простежуваність – здатність простежити сировину та інгредієнти, з яких виготовляється функціональний харчовий продукт конкретного найменування через всі етапи постачання, переробки та збуту.

Система простежуваності – сукупність даних і операцій, що здатні підтримувати заданий рівень інформації стосовно продукції та її компонентів по всьому ланцюгу виробництва та споживання.

Ідентифікація - однозначне позначення партій сировини, партій готової продукції, групових та товарних упаковок продукції з метою відокремлення їх в масиві однорідної продукції, забезпечення їх розпізнавання та простежуваності.

Партія продукції (Серія) – сукупність продукції одного найменування, що виготовлена на одній виробничій лінії з однієї рецептурної закладки і за одну добу.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив:				

	Система управління безпечністю харчових продуктів	Сторінка 2 з 5
	Простежуваність	Редакція 1

Принцип FIFO - принцип переміщення товарів та матеріалів, при якому забезпечується першочергове використання сировини та відвантаження готової продукції, що мають найбільш ранню дату постачання та виготовлення.

СУБХП – система управління безпечністю харчових продуктів.

НАССР – система аналізу небезпек та встановлення критичних контрольних точок.

4 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Всі працівники, які задіяні на етапах приймання та зберігання сировини і матеріалів, виробництва, контролю, зберігання та збуту готової продукції, несуть відповідальність за:

- обов'язкову реєстрацію даних про ідентифікацію у відповідних протоколах ідентифікації;
- недопущення постачання неідентифікованої продукції замовнику;
- надання інформації про невідповідності безпосередньому керівнику або менеджеру з систем харчової безпеки.
- аналіз процесу ідентифікації та простежуваності;
- оперативне усунення невідповідностей;
- виявлення причин невідповідностей та розроблення коригувальних дій для недопущення їх повторного виникнення;
- надання інформації про невідповідності директору .
- збір та систематизацію інформації про невідповідності;
- аналізування невідповідностей та виявлення негативних тенденцій.

5 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБІТ

5.1 Загальні положення

Внутрішня простежуваність включає в себе наступні дії:

1. Ідентифікація сировини при прийманні та поступленні;
2. Реєстрація технологічних параметрів, результатів моніторингу ОПН, КТК.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив:				
Система управління безпечністю харчових продуктів				Сторінка 3 з 5
Простежуваність			Редакція 1	

3. Присвоєння № партії готової продукції

4. Ідентифікація продукції в процесі зберігання

5. Розроблення і підтримка механізмів періодичного аналізування системи простежуваності;

6. тестування системи при проведенні "навчальних" відвідувань.

5.2 Порядок ідентифікації сировини, допоміжних матеріалів.

Кожну партію сировини, інгредієнтів і матеріалів, яка пройшла вхідний контроль, ідентифікують за:

- назвою;
- кількістю;
- серією (датою виготовлення);
- назвою постачальника;
- датою приймання.

Дану інформацію комірник записує на складському ярлику (див. додаток А).

5.3. Ідентифікація продукції у процесі виробництва

Зі складу всю сировину, інгредієнти, допоміжні матеріали видають на виробництво з накладною внутрішнього переміщення.

В накладній працівник вказує назву товару, дату поступлення, кількість.

Рух сировини; назву, кількість виготовленої продукції; працівників, які виготовляли продукцію працівник дільниці обліковує у виробничому бланку.

Облік працівників, які проводять ліпку пельменів, вареників ведуть в електронній системі: зазначають прізвище, назву та кількість виготовленої продукції, час.

5.4 Ідентифікація готової продукції

Партію готової продукції ідентифікують по назві та даті виготовлення.

Відповідальний за ідентифікацію готової продукції – працівник.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив:	керівник групи НАССР			
Затвердив:				

	Система управління безпечністю харчових продуктів	Сторінка 4 з 5
	Простежуваність	Редакція 1

Статус готової продукції ідентифікують згідно з І-13, п 5.5.

Готову продукцію зберігають сформованою по партіях. Кожен піддон ідентифікують складським ярликом (див. додаток Б).

Відпуск готової продукції проводять дотримуючись принципу FIFO.

5.5 Порядок простежуваності

1. Склад сировини

- 2. Виробничі підрозділи
- 3. Склад готової продукції

6 ПОВ'ЯЗАНІ ДОКУМЕНТИ

I-13 Контроль технологічного процесу

7 ПРОТОКОЛИ

Ф-1.НБ-04 Журнал реєстрації невідповідностей

Ф-4.І-01 Журнал реєстрації несправностей обладнання, інженерних комунікацій

Ф-6.І-01 Аркуш реєстрації параметрів мікроклімату

Ф-2.І-09 Журнал обліку невідповідностей закуплених матеріалів

Ф-1.І-13 Реєстр закупленої продукції

Ф-2.І-13 Картка моніторингу технологічного процесу

Ф-3.І-13 Журнал контролю готової продукції

Ф-4.І-13 Протокол засідання дегустаційної комісії

8 ПЕРЕЛІК РОЗПОВСЮДЖЕННЯ

1. Працівники

Редакція	1	2	3	4
Дата	2023			
Розробив:	керівник групи НАССР			
Затвердив:				

ДОДАТОК А

Взірець складського ярлика

для сировини, інгредієнтів, допоміжних матеріалів

назва сировини, інгредієнтів
кількість
дата виготовлення/ дата приймання
постачальник

НУБІП УКРАЇНИ

Поводження з хімічними речовинами

РОЗРОБИВ:

ЗАТВЕРДИВ:

НУБІП УКРАЇНИ

Власник
ПШ

Власник
ПШ

«__» _____ 2023 р.

«__» _____ 2023 р.

НУБІП УКРАЇНИ

Система управління безпечністю харчових продуктів

Сторінка 15 з 64

Поводження з хімічними речовинами

Редакція 1

1 МЕТА

Встановити систему поводження з хімічними речовинами, які використовуються на виробництві.

2 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Вимоги інструкції поширюються на директора та працівників.

3 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

НАССР – система аналізу небездек та встановлення критичних контрольних точок.

4 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА ПОВНОВАЖЕННЯ

Лабораторія та відділ якості та стандартизації:

- контроль за дотриманням вимог інструкції;
- розробляння інструкцій щодо приготування миючих/дезінфікуючих засобів;
- навчання персоналу щодо приготування миючих/дезінфікуючих засобів;
- використання миючих/дезінфікуючих засобів за призначенням.

Працівники:

- використання миючих/дезінфікуючих засобів за призначенням.

5 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБІТ

1 Загальні положення

На підприємстві використовують такі види хімічних речовин:

- Миючі, дезінфікуючі засоби.
- Фенолфталеїн для контролю залишків миючих засобів.

Використовують миючі та дезінфікуючі засоби згідно переліку, затвердженого директором підприємства.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив: _____				

Система управління безпекою харчових продуктів

Сторінка 2 з 4

Поводження з хімічними речовинами

Редакція 1

Під час виробництва продукції у приміщенні можуть знаходитись тільки засоби для миття та дезінфекції рук.

Особи, відповідальні за зберігання, приготування миючих/дезінфікуючих засобів проходять спеціальне навчання та інструктаж з охорони праці.

Фенолфталеїн зберігається у закритому приміщенні. Особа відповідальна за його використання – працівник кухні.

2 Вхідний контроль

Приймають ідентифіковані миючі та дезінфікуючі засоби, які поступають з інформацією про виробника.

Під час вхідного контролю перевіряють:

- супровідні документи щодо якості та безпеки (сертифікати, гігієнічні висновки, якісні посвідчення/декларація виробника);

- дату виробництва,

- термін зберігання.

Миючі та дезінфікуючі засоби невідомого походження без супровідних документів не приймають.

3 Зберігання

Всі миючі та дезінфікуючі засоби зберігають в окремому закритому приміщенні, доступ до якого мають тільки ті особи, які готують розчини та здійснюють контроль.

Особу, відповідальну за зберігання цих речовин призначають наказом директора школи.

4 Приготування розчинів

Розчини миючих засобів готує відповідальна особа в окремому приміщенні.

Під час приготування миючих/дезінфікуючих засобів дотримуються правил техніки безпеки: працюють у резинових рукавицях, резинового фартуху.

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив:				

Система управління безпекою харчових продуктів		Сторінка 3 з 4
Поводження з хімічними речовинами		Редакція 1

Розчини миючих/дезінфікуючих засобів готують згідно інструкцій щодо застосування, які затверджені менеджером з якості.

Ємкості з миючими/дезінфікуючими засобами ідентифікують за допомогою бирок, на яких вказують назву засобу, концентрацію, дату приготування, підпис особи, яка приготувала розчин.

Особа, яка приготувала розчини миючих/дезінфікуючих засобів, робить запис в Ф-1.І-04.

6 ПОВ'ЯЗАНІ ДОКУМЕНТИ

І-03 Санітарна обробка виробництва

Перелік дезінфекційних та мийно-дезінфекцій-них засобів, допущених для санітарної обробки виробничих приміщень, обладнання, інвентарю

Інструкції з приготування миючих/дезінфікуючих засобів.

7 ПРОТОКОЛИ

Ф-1.І-04 Журнал приготування миючих/дезінфікуючих засобів, (додаток

А).8 ПЕРЕЛІК РОЗПОВСЮДЖЕННЯ

1. Працівники

2. Завгосп

Редакція	1	2	3	4
Дата		2023		
Розробив: керівник групи НАССР				
Затвердив:				

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 ТОВ «Олвана» київська обл., Вишгородський район, с. Толокунь.

Для досягнення поставленої мети було виконано певний перелік завдань. Насамперед, визначено переваги впровадження системи безпеки для підприємств, щодо впровадження системи безпеки; проаналізовано вітчизняні та іноземні вимоги до СУБХП; було виконано діагностику переробного підприємства ТОВ «Олвана» київська обл., Вишгородський район,

с. Толокунь; визначено основні переваги системи HACCP для підприємств галузі.

Система HACCP охоплює всі потенційні ризики, що можуть впливати на безпечність 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 рибної продукції 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 безпечності за вимогами нормативних документів.

Визначено програми-передумови, що впроваджені на підприємстві з метою забезпечення належного виробничого і санітарного стану виробництва. Введено систему управління безпечністю 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 торгівельну 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.: НУХТ, 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.

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. Є. 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. – 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

ДОДАТКИ
НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



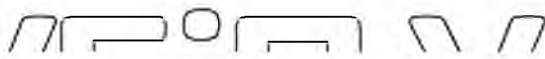
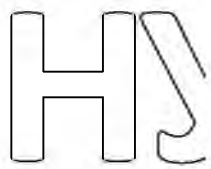
Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції

**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*



151. Костенко О.В., Михалевич А.П., Поліщук Г.С. КИСЛОВЕРШКОВІ ПРЯЖЕНІ ДЕСЕРТИ З ГІДРОЛІЗОВАНИМ КОНЦЕНТРАТОМ ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНОЇ СИРОВАТКИ410
152. Крицька Г.В. САПЛЕМЕНТАЦІЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ПРАЦІВНИКІВ ОСВІТИ (ВЧИТЕЛІВ) ДІЄТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ ОМЕГА 3 ДЛЯ НОРМАЛІЗАЦІЇ РОБОТИ ЦЕНТРАЛЬНОЇ НЕРВОВОЇ СИСТЕМИ.....412
153. Кука О.В., Василів В.П. АНАЛІЗ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРОРОЗРЯДНИХ КАМЕР ЕЛЕКТРОІМПУЛЬСНИХ УСТАНОВОК ДЛЯ ОБРОБЛЕННЯ РІДКИХ СЕРЕДОВИЩ.....414
154. Кука О.В., Василів В.П. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ЕЛЕКТРОІМПУЛЬСНОГО РОЗРЯДУ В РІДИНІ.....415
155. Кука О.В., Василів В.П. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРОІМПУЛЬСНИХ СПОСОБІВ ОБРОБКИ В ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ.....418
156. Куликів Л.В., Сітва Ю.В. МОРСЬКІ ВОДОРΟΣТІ ЯК ОДИН ІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ420
157. Кулак В.К., Штоль О.А. ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....422
158. Кушні І.Р., Рибницька Т.В., Постой Р.В. ОСОБЛИВОСТІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА РИБОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ.....424
159. Кушнір Ю.М., Баль-Прялико Л.В. ДОСЛІДЖЕННЯ АМІНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ БОБОВИХ ТА М'ЯСНОЇ СИРОВАТКИ.....426
160. Лавовик І.П., Очаківс О.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНИХ ДЖЕРЕЛ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН.....429



Перелік посилань

1. Використання фруктових сировини як джерела органічних кислот у технології дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів / А. Б. Бородай та ін. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2023. Т. 30, № 4. С. 613–626.

2. Пасєнний В. М., Желуденко Ю. В. Перспектива натуральних антиоксидантів для використання в м'ясопереробній галузі. *Прогресиви техніка та технології харчових виробництва ресторанного господарства і торгівлі*. 2014. Т. 2, № 20. С. 264–276.

3. Сімонова І. І., Пешук Л. В., ОРГАНІЧНІ КИСЛОТИ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ У ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ. *Grail of Science*. 2023. № 25. С. 163–168.

УДК 619.614.31

ОСОБЛИВОСТІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА РИБОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ

Кушні І.Р., здобувачка ОС «Магістр», Рибницька Т.В., доктор філософії (PhD), асистент, Постой Р.В., д.т.н., доцент (letsanalozbytska@pubip.edu.ua)

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

НАССР (система аналізу ризиків та контролю точок) є важливою системою, яка допомагає забезпечити безпеку та якість харчових продуктів. Зокрема, її запровадження на рибопереробних підприємствах України має наступні особливості:

1. Необхідність дотримання нормативно-правових вимог: для запровадження НАССР на рибопереробних підприємствах України необхідно дотримуватись вимог законодавства у галузі безпеки та якості харчових продуктів.

2. Особливості виробництва: рибопереробні підприємства мають свої особливості виробництва, тому при запровадженні НАССР необхідно враховувати конкретні ризики та контрольні точки, пов'язані з цим видом діяльності.



проблем розвитку в Україні.

Лекційна програма розглядає не лише основні аспекти та зображення окремих експресивних елементів, а й акцентує увагу на особливостях мовної системи української мови, зокрема на її фонетичній системі. Також розглядаються питання взаємодії між мовними системами української мови та мовними системами інших мов.

4. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

5. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

6. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

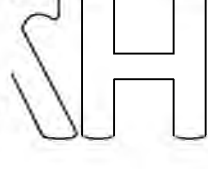
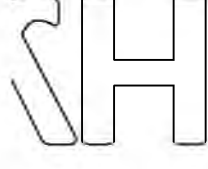
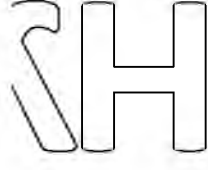
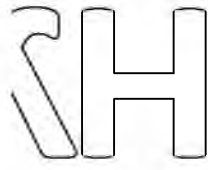
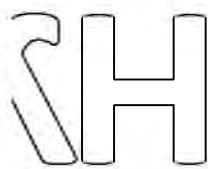
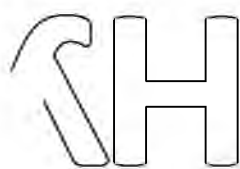
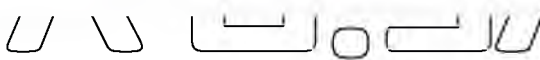
7. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

8. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

9. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

10. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.

11. Підприємство працює над удосконаленням своїх продуктів та послуг, що в свою чергу позитивно впливає на її конкурентоспроможність на ринку. Підприємство також може використовувати свої ресурси для розвитку інших напрямків діяльності, що в свою чергу також позитивно впливає на її конкурентоспроможність.



НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НА

Так, впровадження HACCP на рибопереробних підприємствах України може забезпечити безпеку та якість харчових продуктів, а також допомогти зменшити відходи та витрати на ремонт.

Перелік посилань

НА

1. Богатко Н. М., Полтавченко Т. В. Запровадження системи HACCP на рибопереробних та рибодобувних підприємствах України – забезпечення безпеки рибних продуктів. *Проблеми токсикології та ветеринарної медицини*, 2017. Вип. 34(2). С. 309-315. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/prvm_2017_34%282%29_72.

НА

УДК 637.52.04

ДОСЛІДЖЕННЯ АМІНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ БОБОВИХ ТА М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

Кушнір Ю.М., аспірант кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів (kushnir_y@alma-veko.com.ua)

Баль-Придишко Л.В., доктор технічних наук, професор (bply@ukr.net)

НА

Одною з основ здорового способу життя є організація здорового харчування, яке за сучасними вимогами повинне включати до 70 необхідних речовин. Більшість з них людина отримує, комбінуючи склад раціону із включенням у нього білків, жирів та вуглеводів рослинного і тваринного походження. Більшість сучасних дієт включає помітні кількості м'яса і м'ясних продуктів багатих крім того вітамінами групи *B*, *D* та *E*. [1,2].

НА

Проте характерною особливістю розвитку ринку харчової продукції є інтенсивне поширення вегетаріанства, більшість яких передбачає виключення з раціону продуктів тваринного походження. Основними аргументами на користь такого переходу є те, що рослинна їжа багата вітамінами та мікроелементами і має при тому невеличку енергетичну щільність, що дозволяє уникати надмірної ваги.

НА

Низький рівень споживання насичених жирів на користь фруктів, овочів, бобових, соєвих продуктів, цілих злаків, горхів, сприяє зменшенню

НУБІП України