

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресоранної справи

**МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ /
INTERNATIONAL REGULATION AND MANAGEMENT OF FOOD QUALITY**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

| | |
|----------------------|---|
| Ступінь вищої освіти | «магістр» / master |
| Галузь знань | 18 «Виробництво та технології» / Manufacturing and Technology |
| Спеціальність | 181 «Харчові технології» / Food Technology |
| Освітня програма | «Ресторанні технології» / Restaurant Technology |

Розробник : Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології» - Ф.І.

Рецензенти: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор

Орочинська Жанна, директор Заміського комплексу «Баттерфляй»

Редактор: Фатеева Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 23.09.2021 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,33.
Обл.-вид. арк.0,88. Тираж 5. Зам. № 345.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1.ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Самостійна робота з дисципліни є формування у студентів системи знань з теорії та методології застосування на практиці «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» у діяльності підприємств, що складають безперервний ланцюг виробництва та розподілу харчових продуктів, набуття ними навичок з розробки, впровадження та розвитку систем управління безпечністю продукції на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів і продовольчої сировини, формування у студентів знань щодо мети, загальних підходів та організації контролю безпечності споживних товарів на основі вітчизняних та закордонних досвіду і практики. Вивчення дисципліни базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.

Методичні рекомендації до самостійної роботи містять такі розділи:

1. Тематичний план дисципліни.
2. Методичні рекомендації для самостійної роботи за темами дисципліни.
3. Критерії оцінювання та контроль знань.
4. Список рекомендованих джерел.

Метою викладання дисципліни «Міжнародного регулювання та управління якістю харчовою продукції» є отримання студентами теоретичних знань про системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, які забезпечують одержання харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв, доведення необхідності використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності

Кожна з тем, що представлена до вивчення, має уніфіковану структуру викладання матеріалу. Спочатку наводиться назва теми, головні питання відповідно до програми курсу, на які необхідно звернути увагу при вивченні матеріалу. Наприкінці теми наведений перелік рекомендованої літератури (основної та додаткової).

До наступної частини належать завдання з контролю ступеня засвоєння матеріалу, що дозволяють викладачеві оцінити ступінь орієнтування студента у вивченому матеріалі та можливість його прикладного використання і застосування. Даний блок представлено розрахунковими завданнями, індивідуальними самостійними завданнями, які включають певну частку власних досліджень студента в діючих закладах ресторанного господарства. Наступним блоком пропонуються питання для самоконтролю та самоперевірки якості засвоєння вивченого матеріалу.

Форми і методи контролю знань студентів з конкретних тем наведені в тематичному плані дисципліни і включають у тому числі підготовку до аудиторних занять, усне опитування; письмове тестування; написання та захист реферативних повідомлень та індивідуальних завдань.

В оцінці знань студентів, крім правильності, точності та повноти розкриття питань, враховується: логіка викладення матеріалу у письмовій формі, культура мови, використання і посилання на додаткові літературні джерела, користування ПЕОМ у підготовці та презентації матеріалів, обґрунтованість висновків з опрацьованої теми тощо.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ «МІЖНАРОДНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЮ ПРОДУКЦІЇ»

| Назва теми | Кількість годин | | | | Форми контролю |
|---|---------------------|--------|---------------------|-----|----------------|
| | Усього год/кредитів | з них | | | |
| | | Лекції | Лабораторні заняття | СРС | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Законодавчі аспекти запровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів в Україні та світі. | 15 | 4 | 4 | 7 | Т, ІЗ, РП |
| Тема 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів | 15 | 4 | 4 | 7 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 3. Безпечність і якість харчових продуктів | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, |
| Тема 4. Вимоги законодавства щодо впровадження УЯХП. Основні положення концепції УЯХП. Переваги для підприємств | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, Т, ІЗ, КТ |
| Тема 5. Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники в системі НАССР | 15 | 2 | 2 | 11 | ІЗ, РП, КТ |
| Тема 6. Послідовність впровадження НАССР. Програми-передумови загальних санітарно-гігієнічних вимог та обов'язкових програм-передумов при запровадженні вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, Т, ІЗ, РП |
| Тема 7. Порядок аудиту систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 8. Переварку держави операторів ринку харчових продуктів | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 9. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 10. Засади організації обов'язкового контролю безпечністі споживних товарів в Україні та світі | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 11. Організація санітарно-ідеміологічного контролю безпечністі харчових продуктів, продовольчої сировини, зберігання та застосування пестицидів в Україні | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Тема 12. Застосування принципів УЯХП. Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах управління якістю харчовою продукції | 15 | 2 | 2 | 11 | УО, ІЗ, КТ |
| Разом | 180 | 28 | 28 | 124 | |
| Підсумковий контроль – екзамен | | | | | |

Умовні позначення: Т – тестування; УО – усне опитування; ІЗ – індивідуальне завдання; РП – рефератне повідомлення; КТ – комп'ютерне тестування в MOODLE.

3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Законодавчі аспекти запровадження систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів в Україні та світі

Термінологія та категоріальний апарат у сфері управління безпечністю та якістю харчових продуктів. Міжнародні правові аспекти запровадження систем СУБХП за принципами НАССР. Державна політика України у сфері безпечністі товарів. Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції щодо державної політики України у сфері безпечністі товарів. Законодавчі передумови запровадження СУБХП у сфері виробництва та обігу харчових продуктів продовольчої сировини.

Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів, що можуть використовуватися з метою підтвердження відповідності систем управління безпечністю продукції: ДСТУ 4161-2003, ДСТУ ISO 22000:2007, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food, SQF Code, GlobalGap. Основні характеристики, структура та відмінності стандартів, схвалених GFSI. Підхід та критерії обрання стандарту до запровадження. Практика та перспективи запровадження вимог стандартів на СУБХП на підприємствах з виробництва та реалізації харчових продуктів в Україні .

Рекомендовані джерела:

Основна: 1

Додаткова : 2,5,6,7,8,11,25

Інтернет-ресурси: 1, 2

Питання до самостійного вивчення

1. Вивчення та доповнення матеріалу лекції щодо державної політики України у сфері безпечністі товарів. Законодавчі передумови запровадження СУБХП у сфері виробництва та обігу харчових продуктів продовольчої сировини.

2. Структура, сфера застосування та відмінності найбільш поширених стандартів, що можуть використовуватися з метою підтвердження відповідності систем управління безпечністю продукції: ДСТУ 4161-2003, ДСТУ ISO 22000:2007, FSSC 22000, IFS Food, BRC Food, SQF Code, GlobalGap.

3. Основні характеристики, структура та відмінності стандартів, схвалених GFSI. Підхід та критерії обрання стандарту до запровадження.

Перелік індивідуальних завдань

1. Створити документ по вимогам стандартів на СУБХП для КЗРГ.
2. Написати процедуру по вимогам стандартів на СУБХП для підприємства з виробництва та реалізації харчових продуктів.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні функції покладаються на санітарну службу, у зв'язку з впровадженням системи НАССР на харчових підприємствах України?
2. Консультація виробників та постачальників харчової продукції.
3. Здійснення державного санітарного нагляду за впровадженням системи НАССР.
4. Сертифікація впроваджених систем НАССР.
5. Проведення оцінки системи НАССР, впровадженої на харчових підприємствах.

Тема 2. Нові вимоги до операторів ринку харчових продуктів

Передумови розроблення та застосування НАССР. Основні принципи та рекомендації Комісії з Codex Alimentarius. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius. Попередні кроки до застосування концепції НАССР: створення групи НАССР, характеристика кінцевих продуктів, визначення використання за призначенням, опис технологічного процесу виробництва продукції. Сім основоположних принципів. Загальний порядок розроблення плану НАССР.

Рекомендовані джерела:

Основна : 1

Додаткова : 2,5,6,7,8,11,25

Інтернет-ресурси: 1, 2

Питання до самостійного вивчення

1. Сутність концепції НАССР відповідно до настанов Codex Alimentarius.
2. Концепція НАССР: створення групи НАССР, характеристика кінцевих продуктів, визначення використання за призначенням, опис технологічного процесу виробництва продукції.
3. Сім основоположних принципів. Загальний порядок розроблення плану НАССР.

Перелік індивідуальних завдань

1. Написати концепцію НАССР та створити групу НАССР для віртуального КЗРГ.
2. Порядок розроблення плану НАССР для КЗРГ.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні функції покладаються на санітарну службу, у зв'язку з впровадженням системи НАССР на харчових підприємствах України?
2. Консультація виробників та постачальників харчової продукції.
3. Здійснення державного санітарного нагляду за впровадженням системи НАССР.
4. Сертифікація впроваджених систем НАССР.
5. Проведення оцінки системи НАССР, впровадженої на харчових підприємствах.

Тема 3. Безпечність і якість харчових продуктів

Роль і місце систем управління безпечністю у практиці підприємств виробничої і торговельної галузі в Україні. Переваги та недоліки стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Контроль біологічного, хімічного та фізичного забруднення продукту. Сфера застосування стандарту. Термінологічний апарат. Загальні вимоги. Загальні вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів. Відповідальність керівництва. Планування системи управління безпечністю

харчових продуктів. Розподілення відповідальності і повноважень в рамках системи управління безпечністю харчових продуктів. Процедури інформування (зовнішнє та внутрішнє). Аналізування з боку керівництва. Керування та забезпечення ресурсами: людські ресурси, інфраструктура, робоче середовище. Вимоги до програм-передумов (ПП). Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників. Проведення аналізування небезпечних чинників, встановлення операційних програм-передумов та плану НАССР. Керування невідповідністю. Планування та здійснення відкликання та вилучення. Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів. Підтвердження комбінацій заходів керування. Керування моніторингом та вимірюванням. Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів. Проведення внутрішніх аудитів. Вимоги до документації. Організація простежуваності у СУБХП.

Рекомендовані джерела:

Основна : 1, 2, 3

Додаткова: 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28

Інтернет-ресурси: 1, 2.

Питання до самостійного вивчення

Загальні вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів. Відповідальність керівництва. Планування системи управління безпечністю харчових продуктів. Розподілення відповідальності і повноважень в рамках системи управління безпечністю харчових продуктів. Процедури інформування (зовнішнє та внутрішнє). Аналізування з боку керівництва. Керування та забезпечення ресурсами: людські ресурси, інфраструктура, робоче середовище. Вимоги до програм-передумов (ПП). Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників. Проведення аналізування небезпечних чинників, встановлення операційних програм-передумов та плану НАССР. Керування невідповідністю. Вимоги до документації. Організація простежуваності у СУБХП

Перелік індивідуальних завдань

1. Сформувати виробничу ситуацію з контролювання технологічних операцій.
2. Інформування зовнішнє та внутрішнє. Прописування документу та процедури.

Перелік питань для самоконтролю

1. Оцінка системи НАССР на харчовому підприємстві передбачає:
2. Підтвердження відповідності системи менеджменту якості вимогам ISO.
3. Оцінювання ступеню стабільності харчової продукції за показниками якості та безпечності.

Тема 4. Вимога законодавства щодо впровадження УЯХП. Основні положення концепції. Переваги для підприємств

Стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Стандарт ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів. Етапи здійснення сертифікаційних аудитів (попереднє та остаточне оцінювання). Приклади типових невідповідностей, що виявляються під час сертифікаційних аудитів. Подальші дії після проведення сертифікаційних аудитів. Планування наглядових аудитів. Аудити другої сторони на вимогу замовників, торговельних мереж тощо. Вимоги до аудиторів. Критерії для проведення аудитів: IFS, BRC, корпоративні вимоги.

Рекомендовані джерела :

Основна : 1, 3

Додаткова : 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів». Кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів. Етапи здійснення сертифікаційних аудитів (попереднє та остаточне оцінювання). Приклади типових невідповідностей, що виявляються під час сертифікаційних аудитів. Подальші дії після проведення сертифікаційних аудитів. Планування наглядових аудитів. Аудити другої сторони на вимогу замовників, торговельних мереж тощо. Вимоги до аудиторів. Критерії для проведення аудитів: IFS, BRC, корпоративні вимоги.

Перелік індивідуальних завдань

1. Прописати відмінності та особливості організації аудитів згідно IFS Food та BRC Food в КЗРГ.
2. Описати кваліфікаційні вимоги до аудиторів систем управління безпечністю харчових продуктів.

Перелік питань для самоконтролю

1. Порядок видачі експлуатаційного дозволу для харчових об'єктів визначає процедуру:"
2. Вивчити дії при припиненні інвестиційної діяльності.

Тема 5. Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники в системі НАССР

Зміст та основні положення стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники системи НАССР. Міжнародне регулювання безпечності споживних товарів. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства у сфері безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини. Значення Міжнародного епізоотичного бюро у організації міжнародного та національного ветеринарного контролю необроблених продуктів тваринного походження.

Рекомендовані джерела :

Основна : 1

Додаткова : 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Міжнародне регулювання безпеки споживних товарів. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства у сфері безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. Значення Міжнародного епізоотичного бюро у організації міжнародного та національного ветеринарного контролю необроблених продуктів тваринного походження.

Перелік індивідуальних завдань

1. Вивчити сферу застосування, термінологію та загальні вимоги Codex Alimentarius
2. Інформаційне та ресурсне забезпечення організацій сертифікації систем управління.

Перелік питань для самоконтролю

1. Ознайомитись з кваліфікацією виконавців аудитів та необхідними документами для видачі експлуатаційного дозволу
2. Розшифрувати хто є оператором потужностей або харчовим об'єктом.

Тема 6. Послідовність впровадження НАССР. Програми-передумови загальних санітарно-гігієнічних вимог та обов'язкових програм-передумов при запровадженні вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007

Поняття у площині безпеки харчових продуктів. Основні поняття та послідовність впровадження НАССР. Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпеки харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпекою товарів в

Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

Рекомендовані джерела:

Основна : 1

Додаткова : 2, 6, 8, 9, 10, 11, 25, 28

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпеності харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

Перелік індивідуальних завдань

1. Роль комісії Codex Alimentarius у міжнародній гармонізації національного законодавства
2. Державна політика України в галузі контролю безпеності споживних товарів.

Перелік питань для самоконтролю

1. Ознайомитись з загальними принципами Кодекс Аліментаріус в питаннях до гігієни харчових продуктів .
2. Які рекомендації прописані в системі НАССР до способу досягнення харчової безпеки продуктів.

Тема 7. Порядок аудиту систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям

Порядок проведення аудиту. Стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління».

Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю

харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

Рекомендовані джерела :

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

Перелік індивідуальних завдань

1. Описати види та об'єкти вітчизняних санітарних норм і правил.
2. Задokumentувати підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

Перелік питань для самоконтролю

1. Угода Уругвайського раунду про застосування санітарних і фітосанітарних заходів.
2. Регламент № 852/2004 Європарламенту та Ради ЄС «Про гігієну харчових продуктів»

Тема 8. Перевірка держави операторів ринку харчових продуктів

Порядок проведення аудиту. Стандарти ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Програми передумови системи НАССР згідно стандарту ДСТУ ISO 22000:2007. Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

Рекомендовані джерела:

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Правове регулювання та порядок здійснення аудиту контролю харчових продуктів та продовольчої сировини в Україні. Запобіжний та поточний санітарно-епідеміологічний нагляд. Система документального підтвердження санітарної безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Аудит та порядок здійснення санітарно-епідеміологічної експертизи. Порядок пропуску об'єктів санітарно-епідеміологічного контролю через митний кордон України. Регламентація та порядок здійснення аудитів. Відповідальність за порушення санітарного законодавства щодо безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини.

Перелік індивідуальних завдань

1. Структура та порядок застосування національних санітарних норм і правил.
2. Об'єкти та порядок здійснення санітарної експертизи

Перелік питань для самоконтролю

1. Розшифруйте правильно назву системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).
2. Вивчити та описати біологічні небезпечні чинники в системі HACCP.

Тема 9. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям

Порядок проведення сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів згідно стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації. Умови надання дозволу на виробництво. Порядок визначення показників безпеки для здоров'я людини. Контроль за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції. Органи, які проводять дослідження продукції. Документи, які подаються до відповідних органів з метою випробування продукції Правила відбору проб для випробування її безпеності.

Рекомендовані джерела :

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Умови надання дозволу на виробництво. Порядок визначення показників безпеки для здоров'я людини. Контроль за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції. Органи, які проводять дослідження продукції. Документи, які подаються до відповідних органів з метою випробування продукції Правила відбору проб для випробування її безпеності.

Перелік індивідуальних завдань

- 1.Провести контроль за дотриманням технологій, рецептур, вимог транспортування та зберігання продукції віртуального КЗРГ.
2. Вивчити та прописати правила відбору проб для випробування її безпечності в КЗРГ.

Перелік питань для самоконтролю

- 1.Бактерії в харчових продуктах. Мікроскопічні гриби.
2. Стимулятори росту тварин і рослин. Віруси.

Тема 10. Засади організації обов'язкового контролю безпечності споживних товарів в Україні та світі

Контроль за застосуванням солей важких металів. Контроль за застосуванням пестицидів. Контроль за застосуванням агрохімікатів та залишків заборонених і непридатних до використання

Рекомендовані джерела:

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Контроль за застосуванням пестицидів, агрохімікатів та залишків заборонених і непридатних до використання. Ознайомитись з Регламентом Європейського союзу № 852.

Перелік індивідуальних завдань

- 1.Вивчити вимоги нормативних документів щодо контролю радіаційної безпечності.
2. Радіаційний контроль сировини для КЗРГ.

Перелік питань для самоконтролю

1. Самостійно вивчити , що таке хімічний небезпечний чинник в системі НАССР : пісок, скло.
2. Небезпечний чинник залишок пестицидів, добрив, стимуляторів росту, миючі засоби, речовини, що мігрують з тари та упаковки.

Тема 11. Організація санітарно-епідеміологічного контролю безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини, зберігання та застосування пестицидів в Україні

Органи, які здійснюють державний нагляд і державний контроль. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, зберігання та застосування пестицидів. Документи, які підтверджують право здійснення робіт з пестицидами і агрохімікатами. Порядок пропуску об'єктів через митний кордон України. порядок здійснення санітарних розслідувань. Відповідальність за порушення санітарного законодавства.

Рекомендовані джерела:

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси : 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Порядок пропуску об'єктів через митний кордон України. порядок здійснення санітарних розслідувань. Відповідальність за порушення санітарного законодавства.

Перелік індивідуальних завдань

- 1.Контроль за застосуванням пестицидів.
2. Контроль за знешкодженням залишків заборонених і непридатних до використання пестицидів.

Перелік питань для самоконтролю

- 1.Концепції НАССР критична точка керування .
- 2.Стадія керування небезпечним чинником харчового продукту : епідемічно уразливі точки контролю, застосування контрольних заходів.

Тема 12. Застосування принципів УЯХП. Проведення аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах управління якістю харчовою продукції

Порядок проведення сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів згідно стандарту ДСТУ ISO 19011:2012 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління». Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи на етапах розробки, виробництва, транспортування, зберігання, реалізації. Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпечністі харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

Рекомендовані джерела :

Основна : 2, 3, 4, 5

Додаткова : 4, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 20, 22

Інтернет-ресурси: 1, 2

Питання до самостійного вивчення

Правове регулювання та інституціональна інфраструктура державного контролю безпечністі харчових продуктів. Порядок отримання експлуатаційного дозволу на потужності операторів ринку харчових продуктів. Правова регламентація розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю товарів в Україні. Державний аудит та інспектування систем управління безпечністю товарів і потужностей операторів ринку продовольчих товарів.

Перелік індивідуальних завдань

- 1.Описати міжнародний досвід контролю безпечністі та якості продуктів.
- 2.Прописати процедуру виробничий контроль сировини та готової продукції.

Перелік питань для самоконтролю

1. Вивчити що таке небезпечний чинник контролю.
2. 7 основних принципів НАССР ,які має перевіряти на КЗРГ Держветслужба.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНУВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Самостійна робота студента з курсу «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції / international regulation and management of food quality » оцінюється у 30 балів.

Виконання індивідуального завдання (15 балів). Участь у науково-дослідній роботі (15 балів).

Виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів а співвідношенні 80:20, де 80- максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20- результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні

1. Данусевич Х., Марченкова Т. *Настольная книга по гигиене для предприятий торговли: основные направления подлежащей гигиенической практики для предприятий розничной торговли (небольших магазинов) - самоконтроль (НАССР) на пищевом предприятии.* Київ : КНТЕУ, 2012. 67 с.
2. Димань Т.М., Мазур Т.Г. *Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підруч. для студ. вищ. навч. закл.* Київ : Академія, 2011. 517 с.
3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. *Безопасность пищевой продукции.* Москва : Пищепромиздат, 2001. 528 с.
4. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. *Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. для студ. вищ. навч. закл.* Київ: КНТЕУ, 2003. 408 с.
5. Сенченко Б.С. *Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения.* Ростов на/Д: МарТ, 2001., 704с.

Додаткові

1. GMP в пищевой промышленности. Москва: Профессия, 2017. 294 с.
2. Бочарова О.В. *Управління безпечністю товарів : підручник.* Одеса: Атлант, 2014. 376 с.
3. Галынкин В.А. *Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов.* Москва: Проспект Науки, 2007. 288 с.
4. Другов Ю.С. *Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента.* Москва: БИНОМ, 2012. 440 с.
5. Мейес Т., Мортимор С. *Эффективное внедрение ХАССП: Учимся на опыте других: учебник.* Санкт-Петербург: Профессия, 2005. 288 с.
6. Михальські Т. *Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів.* Львів: Львів, 2006. 336 с.
7. Мортимор С. *НАССР. Практические рекомендации.* Москва: Профессия, 2014. 520 с.
8. Позняковский В. М. *Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник.* Новосибирск : Новосиб. ун-т, 2005. 521с.
9. Позняковский В.М. *Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания.* Москва: Инфра-М, 2018. 336 с.
10. *Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / під ред. Василенко Г, Дорофєєвої О., Голуба Б., Миронюка Г.* Київ: IFSQ, 2011. 236 с.
11. *Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования.* Москва: РИА «Стандарты и качество», 2006. 232с.
12. *Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР Урядовий кур'єр.* 1998. 24 січня.
13. *Про ветеринарну медицину : Закон України від 25 червня 1992 № 2498-ХІІ Відомості Верховної Ради.* 1992. 8 вересня.

14. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18 травня 2017 № 2042-VIII *Відомості Верховної Ради*. 2017. 4 серпня.
15. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції : Закон України від 02 грудня 2010 № 2735-VI *Відомості Верховної Ради*. 2011. 27 травня.
16. Про екологічну експертизу : Закон України від 9 лютого 1995 № 45/95 -ВР *Відомості Верховної Ради*. 1995. 21 лютого.
17. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24 лютого 1994 № 4004-XII *Відомості Верховної Ради*. 1994. 5 липня.
18. Про загальну безпечність нехарчової продукції : Закон України від 2 грудня 2010 № 2736-VI *Відомості Верховної Ради*. 2011. 3 червня.
19. Про затвердження положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : постанова Кабінету Міністрів України від 22 червня 1999 № 1109. *Офіційний вісник України*. 1999. 9 липня.
20. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : постанова Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2005 № 667. *Офіційний вісник України*. 2017. 22 вересня.
21. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 09 жовтня 2000 № 247. *Офіційний вісник України*. 2001. 2 лютого.
22. Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності: Закон України від 5 квітня 2007 № 877-V *Відомості Верховної Ради*. 2007. 20 липня.
23. Тамим А. СІР-мойка на пищевых производствах. Москва: Профессия, 2009. 288 с.
24. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание. Москва: Профессия, 2016. 288 с.
25. Фомина О.Н., Фомин Г.С. Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам. Москва: Протектор, 2017. 816 с.
26. Эдвардс М. Обнаружение инородных тел в пищевых продуктах. Москва: Профессия, 2009. 368 с.
27. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних харчових продуктів. Київ: Еспада, 2011. 256 с.
28. ДСТУ ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. [Чинний від 2007-04-02]. Київ, 2007. 33 с. (Інформація та документація).

Інтернет-ресурси

1. Комісія Codex Alimentarius [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.codexalimentarius.net
2. Міжнародне епізоотичне бюро [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.oie.int>
3. Міжнародна організація стандартизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.iso.org>
4. Британський Консорціум роздрібних торговців [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.brcglobalstandards.com>
5. Організація IFS (International featured standards) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ifs-certification.com>
6. Розробник стандартів FCCS 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fssc22000.com
7. Департамент сільського господарства США [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fsis.usda.gov
8. Управління США з контролю за харчовими продуктами та медикаментами [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fda.gov
9. Міжнародний Альянс НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.haccpalliance.org