

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Чернігівська політехніка»

**ОРГАНІЗАЦІЯ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять і самостійної роботи
для здобувачів першого рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 Виробництво та технології
ОПП «Харчові технології та інженерія»
всіх форм навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри
харчових технологій
протокол № 1 від 30.09. 22 р.

Чернігів 2022

Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості. Методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології ОПП «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладач: О.Б. Хребтань - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 16 с.

Укладач: Хребтань Олена Борисівна, завідувач кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Відповідальний за видання: Хребтань Олена Борисівна, завідувач кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Рецензент: Гуменюк Оксана Леонідівна, кандидат хімічних наук, доцент кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ..	6
ХІД ДІЛОВОЇ ГРИ.....	7
ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ.....	7
ТЕСТОВІ ПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.....	8
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	15

ВСТУП

Методичні рекомендації до виконання практичних занять і самостійної роботи розроблені відповідно до робочої програми дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості» для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, ОПП «Харчові технології та інженерія».

Метою практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості» є формування у студентів практичних навичок і вмінь щодо розробки і впровадження системи НАССР на різних підприємствах харчової галузі та ресторанного господарства.

Проведення практичних занять у формі ділової гри, допоможе здобувачам вищої освіти опанувати навички членів робочих груп НАССР та їх керівників, навчитися приймати відповідальні рішення, ефективно керувати процедурами впровадження програм-передумов системи, розширити свої знання щодо майбутньої професії.

У результаті виконання практичних занять та самостійної роботи, студенти повинні:

знати:

- законодавчу базу України щодо безпечності та якості харчових продуктів;
- основні терміни та визначення безпечності харчових продуктів;
- основні принципи системи НАССР;
- порядок розробки плану НАССР;
- порядок розробки та впровадження програм-передумов системи НАССР на виробничих підприємствах харчової галузі;
- організацію простежуваності і контролю безпечності харчової продукції протягом всього технологічного процесу;
- порядок розробки процедур НАССР під час ситуацій невизначеності (епідеміологічні заходи при COVID, різних видах небезпеки);
- особливості ведення документації щодо процедур контролю безпечності харчової продукції на виробництві.

вміти:

- користуватися законодавчими актами та нормативною документацією щодо безпечності харчової продукції;
- аналізувати потенційні небезпеки для харчової продукції, яка виробляється на підприємстві;
- проводити опис продукції та чинників, які можуть вплинути на безпеку цієї продукції;
- встановлювати критичні точки контролю для різних видів харчової продукції, технологічних процесів тощо;
- визначати критичні межі для кожної критичної точки на виробництві;
- розробляти корегувальні дії та заходи з моніторингу небезпечних чинників;
- складати документацію за планом НАССР, проводити її систематизацію;
- пропонувати заходи щодо підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які випускають підприємства харчової галузі.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичні заняття з дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості» проводяться у вигляді ділової гри.

Метою таких занять є набуття практичних навичок здобувачами вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології щодо розробки та впровадження системи НАССР у виробничому підприємстві або ресторанному закладі; вмінь вирішувати виробничі ситуації, що стосуються управління безпечністю харчовою продукцією на підприємстві; відповідального ставлення до майбутньої професії, уміння приймати рішення, обґрунтовувати їх та нести відповідальність за свої дії.

До практичних занять студенти повинні опрацювати лекційний матеріал, питання для самостійного вивчення, відповідні нормативні та законодавчі акти.

Ділова гра виконується студентами за таким алгоритмом:

1. Група самостійно поділяється на бригади (5-6 осіб).
2. Кожна група обирає вид підприємства харчової галузі, в якому буде впроваджуватися система НАССР.
3. Кожна група розпочинає розробку системи НАССР на обраному підприємстві:
 - 3.1 Створення робочої групи НАССР і призначення керівника. Розподіл обов'язків між членами групи.
 - 3.2 Складання плану НАССР.
 - 3.3 Розробка програм-передумов згідно плану НАССР.
 - 3.4 Створення опису харчового продукту.
 - 3.5 Розробка, обґрунтування блок-схеми технологічного процесу та перевірка блок-схеми на місці.
 - 3.6 Аналіз небезпечних факторів та визначення заходів керування.
 - 3.7 Визначення ККТ та їх меж.
 - 3.8 Організація системи моніторингу ККТ та коригувальних дій.
 - 3.9 Впровадження на підприємстві процедур перевірки дієвості плану системи НАССР.
 - 3.10 Створення системи документування процедур НАССР на виробничому підприємстві.

За кожним етапом практичної роботи керівник з робочою групою приймає звіт від члена групи, відповідального за певну процедуру системи НАССР, про що складається протокол засідання робочої групи.

В кінці виконання практичних занять кожна робоча група, на чолі з керівником, презентує і захищає свою роботу в цілому, обґрунтовуючи успішність введення системи НАССР на своєму підприємстві (причому, звіт складається зі звітів усіх членів робочої групи).

Академічна група разом з викладачем оцінює роботу кожного члена групи НАССР і її керівника. Оцінювання результатів проводиться за критеріями, наведеними в таблиці 1, балах, які надаються за рівень виконання практичних робіт з дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості»

Таблиця 1 – Критерії оцінювання виконання практичних завдань з дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості»

Критерії	Бали
1. Повнота виконання всіх практичних завдань	10
2. Відповідність вимогам щодо оформлення практичних завдань	5
3. Своєчасне виконання практичних завдань	5
4. Результат захисту практичних робіт	10
Разом	30

ХІД ДІЛОВОЇ ГРИ

Викладач, перед початком ділової гри, нагадує учасникам основну мету і завдання гри, критерії оцінювання виконання практичних завдань та алгоритм її проведення.

Учасники ділової гри перед кожним практичним заняттям проходять усне опитування щодо їх підготовки до кожного етапу занятя.

Ділова гра починається з ознайомлення керівників груп НАССР з завданнями, які необхідно виконати для успішного впровадження системи НАССР на обраному підприємстві. В цей період допускається консультивання з викладачем, але надалі, керівник разом з робочою групою, повинен приймати рішення самостійно (за подальші консультації знімаються бали).

Наприкінці виконання практичних завдань, керівник ділової гри (викладач) та члени експертної комісії (інші студенти академічної групи) аналізують та оцінюють результати ділової гри кожної створеної робочої групи НАССР. Тобто, всі студенти академічної групи мають можливість оцінити якість виконання практичних завдань інших робочих груп і отримати оцінку роботи своєї групи від інших учасників ділової гри.

При підготовці аналізу виконання роботи робочою групою НАССР, необхідно обґрунтувати свої зауваження і намагатися об'єктивно оцінювати результати роботи групи.

ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота здобувачів вищої освіти полягає у підготовці матеріалу і оформлення презентації за однією, із запропонованих тем. Тему самостійної роботи може сформулювати і запропонувати сам ЗВО, обґрунтувавши її актуальність. Творчий підхід до підготовки і подання матеріалу презентації, власна оцінка проблеми у резюме на самостійну роботу, значно підвищать загальну оцінку роботи.

ОРІЄНТОВНІ ТЕМИ ДЛЯ ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

1. Сутність міжнародної системи НАССР, критерії та принципи системи.
2. Оновлення Законодавства України щодо безпечності харчової продукції.
3. Організація запровадження НАССР на підприємствах харчової промисловості.
4. Характеристика Програм-передумов системи НАССР.
5. Характеристика та вимоги до якості харчової продукції, яку виробляє підприємство.
6. Аналіз актуальності блок-схеми технологічного процесу з виробництва харчової продукції для процедур НАССР.
7. Класифікація небезпечних факторів на виробництві харчової продукції.
8. Обґрунтування визначення ККТ для різних видів харчової продукції.
9. Необхідність і значення перевірки та контролю системи НАССР на підприємствах харчової промисловості.
10. Вимоги до складання, ведення та систематизації документів в системі НАССР.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

1. Що собою представляє Кóдекс Аліментáріус (Codex Alimentarius):

- 1) статут міжнародних організацій FAO/WHO;
- 2) збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі харчовими продуктами;
- 3) стандарти міжнародних організацій на харчові продукти щодо гарантування чесної практики в торгівлі харчовими продуктами;
- 4) розроблені міжнародні методики, спрямовані на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі харчовими продуктами;

2. В чому полягає основна задача Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус?

- 1) сприяння підписанню Міжнародної угоди про основні харчові стандарти і прийняття цих стандартів у національних системах стандартизації;
- 2) складання спільних міжнародних стандартів на продукти харчування;
- 3) організація Міжнародних форумів щодо гармонізації вимог безпеки та якості харчових продуктів;
- 4) обмін досвідом щодо впровадження методів контролю безпеки та якості харчових продуктів.

3. Законодавчі вимоги ЄС до безпечності харчової продукції включають:

- 1) вимоги до підприємства та продукції;
- 2) вимоги до санітарно-гігієнічного стану продукції та виробництва;
- 3) вимоги до продукції та виробника;
- 4) вимоги до продукції та персоналу, що виробляє цю продукцію;

4. Найбільш вірне і повне визначення НАССР – це...

1) система аналізу фізико-хімічних небезпек в продовольчій сировині, технологічних процесах і готовій продукції, яка забезпечує високу якість харчових продуктів;

2) система аналізу і контролю хімічних та біологічних небезпек в продовольчій сировині і готовій продукції, яка забезпечує безпечність харчових продуктів;

3) система контролю фізичних та хімічних небезпек в продовольчій сировині, технологічних процесах і готовій продукції, яка забезпечує високу якість і безпечність харчових продуктів;

4) система аналізу і контролю фізичних, хімічних та біологічних небезпек в продовольчій сировині, технологічних процесах і готовій продукції, яка забезпечує високу якість і безпечність харчових продуктів.

5. Основоположним документом ЄС у сфері безпечності та якості харчових продуктів є - ...

1) технічний регламент Митного союзу ТР ТЗ № 021/2011;

2) регламент Європейського парламенту і Ради ЄС № 852/2004;

3) регламент Європейського парламенту і Ради ЄС № 178/2002;

4) технічний регламент 2010.

6. Нова версія стандарту ВРС включає питання:

1) якості, гігієни та безпеки продукції, містить вимоги відносно постійного нагляду та підтвердження коригуючих дій при виникненні невідповідностей;

2) безпеки продукції, містить вимоги відносно постійного нагляду та підтвердження коригуючих дій при виникненні невідповідностей;

3) якості та безпеки продукції, вимоги відносно підтвердження коригуючих дій при виникненні невідповідностей;

4) гігієни та безпеки продукції, вимоги відносно коригуючих дій при виникненні невідповідностей.

7. В якому році набув чинності Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»?

1) 2000;

2) 2005;

3) 2008;

4) 2002.

8. Який стандарт України, прийнятий в 2019 році, регламентує програмно-передумови безпечності харчових продуктів у громадському харчуванні?

1) ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT);

2) ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT);

3) ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT);

4) ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019 (ISO/TS 22002-6:2016, IDT).

9. В 2003 році в Україні було введено новий державний стандарт, який базується на концепції НАССР – це стандарт...

1) ДСТУ ISO 22000 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»;

2) ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу»;

3) ДСТУ 4161 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».

10. Які вимоги включають стандарти Кодексу Аліментаріус?

- 1) гарантування споживачеві здорового, безпечного продукту харчування, вільного від фальсифікації, правильно маркованого і представленого;
- 2) вимоги до безпечності продукту харчування, правильно маркованого і представленого;
- 3) вимоги до якості та безпечності продуктів харчування;
- 4) вимоги до якості продуктів харчування з правильним маркуванням.

11. Які три елементи Комісія Кодекс Аліментаріус визнала основними для аналізу ризиків для харчової продукції?

- 1) визначення ризиків, контроль за ризиками, інформація щодо ризиків;
- 2) перелік ризиків, аналіз ризиків, накопичування інформації щодо ризиків;
- 3) оцінка ризиків, управління ризиками, обмін інформацією щодо ризиків;
- 4) виявлення ризиків, спостереження за ризиками, контроль ризиків.

12. Структура аналізу ризиків складається з...

- 1) 8 основних етапів;
- 2) 5 основних етапів;
- 3) 11 основних етапів;
- 4) 3 основних етапів.

13. В якому році вперше були викладені основні принципи НАССР та етапи розробки таких систем?

- 1) 2000;
- 2) 1985;
- 3) 1997;
- 4) 2004.

14. Для чого в 70-х роках американською компанією Піллсбері була розроблена система НАССР?

- 1) для створення єдиної системи стандартів щодо якості та безпечності харчової продукції;
- 2) для запровадження жорсткого контролю над виробництвом харчових продуктів;
- 3) для гарантії якості продовольчих товарів для населення США;
- 4) для гарантії безпеки їжі для американських астронавтів.

15. Скільки основних принципів НАССР існує?

- 1) 10 принципів;
- 2) 7 принципів;
- 3) 12 принципів;
- 4) 9 принципів.

16. Кількість обов'язкових документів щодо запровадження системи НАССР на будь-яких підприємствах харчової промисловості, згідно Кодекс Аліментаріус, становить...

- 1) 11;
- 2) 10;
- 3) 7;
- 4) 5.

17. Один з найважливіших документів, який розробляється при впровадженні системи НАССР на підприємствах харчової промисловості - «Аналіз небезпечних факторів», метою якого є...

- 1) контроль загор (біологічних, хімічних, фізичних), які можуть заподіяти шкоду харчовій продукції;
- 2) спостереження за загрозами, які можуть заподіяти шкоду продукції, якщо їх не контролювати;
- 3) облік загор, які можуть виникнути у процесі виробництва харчової продукції;
- 4) розробка списку потенційних загор (біологічних, хімічних, фізичних), які можуть заподіяти шкоду продукції, якщо їх не контролювати.

18. З якою метою необхідно визначати ККТ при впровадженні системи НАССР на підприємствах харчової промисловості

- 1) для встановлення контролю над технологічним процесом виробництва харчових продуктів;
- 2) усунути або зменшити небезпеку до прийняттого рівня;
- 3) щоб запобігти, усунути або зменшити небезпеку до прийняттого рівня;
- 4) зменшити небезпеку при виробництві харчових продуктів до прийняттого рівня.

19. Критичні межі (ліміти) ККТ – це ...

- 1) максимальне значення (навколо ККТ), в межах яких повинні контролюватися параметри для запобігання небезпеки для споживачів;
- 2) максимальне і мінімальне значення (навколо ККТ), в межах яких повинні контролюватися біологічні, хімічні і фізичні параметри для запобігання, усунення або мінімізації небезпеки для кінцевих споживачів;
- 3) мінімальне значення (навколо ККТ), в межах яких повинні бути усунені небезпеки для споживачів;
- 4) значення ККТ, в межах яких повинні контролюватися параметри для запобігання, усунення або мінімізації небезпеки для споживачів.

20. Як можуть бути визначені критичні межі (ліміти) ККТ?

- 1) законодавчо, результатами досліджень або експертами;
- 2) за спостереженнями за ККТ, результатами досліджень, експертами;
- 3) за результатами досліджень, експертами;
- 4) законодавчо або експертами.

21. Що регламентує Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590?

- 1) вимоги до підприємств харчової промисловості у світі системи НАССР;
- 2) програми-передумови системи НАССР;
- 3) контроль за технологічним процесом на харчових підприємствах за вимогами НАССР;
- 4) організацію НАССР при зберіганні, транспортуванні харчових продуктів та контроль за технологічними процесами.

22. Одним з найважливіших принципів належної виробничої практики (GMP) харчових підприємств до персоналу є - призначення ключового персоналу, до якого входять:...

- 1) аудитор з контролю якості, головний інженер, технолог виробництва;
- 2) директор підприємства, начальник відділу ВТК, головний технолог;
- 3) начальник з виробництва, відповідальний за якість, технолог;
- 4) керівник виробництва, керівник контролю якості, керівник технічного відділу.

23. Вимоги належної виробничої практики (GMP) харчових підприємств до приміщень, стосуються таких основних об'єктів:

- 1) загальні вимоги до приміщень; вимоги до виробничої зони; вимоги до складських приміщень; вимоги до зони контролю якості; вимоги до допоміжної зони;
- 2) вимоги до виробничої зони; вимоги до складських приміщень; вимоги до допоміжної зони;
- 3) загальні вимоги до приміщень; вимоги до виробничої зони; вимоги до зони контролю якості; вимоги до допоміжної зони;
- 4) вимоги до виробничої зони; вимоги до складських приміщень; вимоги до зони контролю якості.

24. Згідно вимог стандарту ISO 14159:2002 при проведенні оцінки ризику машини і взаємозалежного обладнання, повинні розглядатися наступні параметри:

- 1) застосування машини за призначенням; ступінь подальшої обробки; спеціальне застосування продукту;
- 2) застосування машини за призначенням; тип продукту, оброблюваного машиною; спеціальне застосування продукту;
- 3) застосування машини за призначенням; тип продукту, оброблюваного машиною; ступінь подальшої обробки; спеціальне застосування продукту, ступінь очищення обладнання; експлуатація машини;
- 4) застосування машини за призначенням; застосування продукту; режим роботи обладнання.

25. Що означає Пест-контроль на харчових підприємствах?

- 1) це внутрішній контроль за шкідниками на підприємстві харчової промисловості;
- 2) це залучення професійного оператора по боротьбі з шкідниками на підприємство харчової промисловості;
- 3) це організація періодичного контролю щодо небезпечних факторів на підприємстві харчової промисловості;
- 4) це зовнішні перевірки на підприємстві харчової промисловості щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм;

26. Яких вимог необхідно обов'язково дотримуватися при поводженні зі сміттям у ресторанному господарстві?

- 1) вірно збирати і зберігати сміття; швидко вилучати та утилізувати сміття з зони приготування їжі; часто і ретельно очищати внутрішню і зовнішню поверхню контейнерів для сміття; дотримуватись герметичності внутрішніх контейнерів;
- 2) збирати сміття; вилучати та утилізувати сміття з зони приготування їжі; ретельно очищати внутрішню поверхню контейнерів для сміття; дотримуватись герметичності внутрішніх контейнерів;
- 3) вірно зберігати сміття; утилізувати сміття з зони приготування їжі; очищати внутрішню і зовнішню поверхню контейнерів для сміття; дотримуватись чистоти внутрішніх контейнерів;
- 4) вилучати та утилізувати сміття з зони приготування їжі; очищати внутрішню і зовнішню поверхню контейнерів для сміття; дотримуватись чистоти контейнерів;

27. Чим найбільш небезпечні шкідники у закладах ресторанного господарства?

- 1) непривабливість для клієнтів;
- 2) можуть пошкодити продукти, матеріали та засоби;
- 3) нанести підприємству значні збитки;
- 4) здатність до поширення хвороб, в тому числі хвороб харчового походження.

28. Які заходи є найбільш дієвими у боротьбі зі шкідниками у закладах ресторанного господарства?

- 1) періодичне знищення шкідників хімічними засобами;
- 2) профілактика шкідників;
- 3) суворе дотримання санітарії та гігієни;
- 4) залучення спеціальних служб для знищення шкідників.

29. Чим небезпечне крос-з'єднання у закладах ресторанного господарства?

- 1) зупинить постачання питної води до робочої зони ресторанного закладу;
- 2) заблокує комунікації, пов'язані з водопостачанням;
- 3) може дозволити статися зворотному потоку, який створить потік забруднюючих речовин через перехресні з'єднання в питному водопостачанні;
- 4) створить аварійну ситуацію з водопостачанням на підприємстві.

30. Яка відстань від підлоги, при зберіганні продуктів харчування та запасів, є допустимою за світовими вимогами безпеки до закладів ресторанного господарства?

- 1) шість дюймів;
- 2) десять дюймів;
- 3) 7,5 дюймів;
- 4) 5,5 дюймів.

31. Чим може бути спричинена надзвичайна ситуація?

- 1) катастрофою, стихійним лихом, пожежею, застосуванням засобів ураження;
- 2) аварією, катастрофою, епідемією, стихійним лихом, епізоотією, епіфітотією, великою пожежею, застосуванням засобів ураження;
- 3) епідемією, стихійним лихом, епізоотією, пожежею, застосуванням засобів ураження;
- 4) аварією, епідемією, стихійним лихом, великою пожежею, застосуванням засобів ураження

32. Які заходи можуть запобігти виникненню надзвичайних ситуацій?

- 1) скоординовані заходи, спрямованих на запобігання виникнення надзвичайної ситуації;
- 2) заходи спрямовані на забезпечення проведення оцінки рівнів ризику, завчасне реагування на загрозу виникнення надзвичайної ситуації;
- 3) комплекс організаційно-технічних заходів, спрямованих на попередження виникнення надзвичайної ситуації;
- 4) комплекс організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та інших заходів, спрямованих на забезпечення проведення оцінки рівнів ризику, завчасне реагування на загрозу виникнення надзвичайної ситуації.

33. Які дії необхідно здійснити в першу чергу при виникненні надзвичайних ситуацій (НС)?

- 1) припинити роботу; терміново оповістити керівника підприємства та

керівника групи НАССР; визначити зону надзвичайної ситуації; викликати за необхідності спецпідрозділи;

2) припинити роботу; оповістити керівника підприємства; визначити зону надзвичайної ситуації; вжити необхідні дії щодо спасіння сировини, матеріалів, готової продукції;

3) припинити роботу; терміново оповістити керівника підприємства та керівника групи НАССР; визначити зону надзвичайної ситуації; вжити необхідні дії щодо спасіння сировини, матеріалів, готової продукції; викликати за необхідності аварійно-рятувальні, інші спецпідрозділи;

4) припинити роботу; оповістити керівника групи НАССР; визначити зону надзвичайної ситуації; вжити необхідні дії щодо спасіння сировини, матеріалів, готової продукції; викликати за необхідності аварійно-рятувальні підрозділи.

34. З якою метою створено Тимчасове керівництво для харчових підприємств щодо безпеки в умовах COVID-19 (07.04.2020 р.)?

1) висвітлення додаткових заходів для підтримки цілісності харчового ланцюга та забезпечення адекватного та безпечного постачання продовольства споживачам;

2) підтримка цілісності харчового ланцюга та забезпечення адекватного та безпечного постачання продовольства споживачам;

3) організація забезпечення адекватного та безпечного постачання продовольства споживачам;

4) заходи для підтримки харчового ланцюга та забезпечення безпечного постачання продовольства споживачам.

35. На яких планах управління ризиками заснована система менеджменту безпечності харчових продуктів?

1) TQM, EOQ, НАССР;

2) VACCP, TACCP, EOQ;

3) VACCP, TACCP, НАССР;

4) TQM, EOQ, ISO.

36. До видів харчового шахрайства відносяться:

1) підміна, маскування, неправдиве маркування, фальсифікація, «сірий ринок»;

2) розведення, підміна, маскування, неправдиве маркування, несанкційне покращення продукції, фальсифікація, крадіжки, «сірий ринок»;

3) маскування, неправдиве маркування, несанкційне покращення продукції, фальсифікація, крадіжки;

4) відсутність інформації, підміна, неправдиве маркування, фальсифікація, крадіжки, «сірий ринок».

37. Види ризиків, пов'язаних з харчовою безпечністю:

1) харчові ризики, технічні ризики, соціальні ризики;

2) тимчасові ризики, непрямі ризики, альтернативні ризики;

3) прямі ризики, непрямі ризики, технічні ризики;

4) альтернативні ризики, прямі ризики, фальсифікація.

38. Що таке TACCP (загрози) в системі безпечності харчової продукції?

1) попередження контамінації під час виробництва харчових продуктів;

2) попередження економічно мотивованого шахрайства з харчовими продуктами.

3) попередження загроз для харчової продукції;

4) попередження шкідливих загроз харчовим продуктам, таких як саботаж, вимагання або тероризм.

39. Що таке VACCP (вразливість) в системі безпечності харчової продукції?

1) попередження економічно мотивованого шахрайства з харчовими продуктами;

2) попередження шкідливих загроз харчовим продуктам, таких як саботаж, вимагання або тероризм;

3) попередження контамінації під час виробництва харчових продуктів;

4) попередження загроз для харчової продукції.

40. Що таке HACCP (небезпеки) в системі безпечності харчової продукції?

1) попередження загроз для харчової продукції;

2) попередження шкідливих загроз харчовим продуктам, таких як саботаж, вимагання або тероризм;

3) попередження економічно мотивованого шахрайства з харчовими продуктами;

4) попередження контамінації під час виробництва харчових продуктів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.

2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.

3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»: (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2015 зі змінами та доповненнями.

4. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».

5. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP. – МОЗ України. – 34с.

6. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.

7. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) URL: <https://www.haccp.com>

8. Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій. ДСТУ ISO/IEC 17025:2017. [Чинний від 2021–01–01]. – Національний стандарт України.

9. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-1:2019 (ISO TS 22002-1:2009, IDT. Національний стандарт України.

10. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. ДСТУ ISO TS 22002-2:2019 (ISO TS 22002-2:2013, IDT. Національний

стандарт України.

11. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство. ДСТУ ISO TS 22002-3:2019 (ISO TS 22002-3:2011, IDT. Національний стандарт України.

12. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Виробництво пакування для харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22002-4:2019 (ISO TS 22002-4:2013, IDT. Національний стандарт України.

13. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 6. Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин. ДСТУ ISO TS 22002-6:2019 (ISO TS 22002-6:2016, IDT. Національний стандарт України.

14. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів. ДСТУ ISO TS 22003:2019 (ISO TS 22003:2013, IDT. Національний стандарт України.

15. Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції. ISO 22000:2018. Стандарт Міжнародної організації зі стандартизації ISO.

16. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова - Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса; Атлант, 2019. -376 с.

17. Шульгіна Л.М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).

18. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.

19. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.

20. Грегірчак Н.М. Мікробіологічні основи НАССР: Конспект лекцій з дисципліни «Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв» для студ. напр. 051401 «Біотехнологія» ден. та заоч. форм навч.– К.: НУХТ, 2013. – 92с.

21. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: ВЦ «Академія», 2011. – 520 с.

22. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П.М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012.

23. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.

24. Román, S.; Sánchez-Siles, L.M.; Siegrist, M. The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review. *Trends Food Sci. Technol.* 2017, 67, 44–57.

25. Phan, U.X.T.; Chambers IV, E. Application of an eating motivation survey to study eating occasions. *J. Sens. Stud.* 2016, 31, 114–123.

26. Dominick, S.R.; Fullerton, C.; Widmar, C.J.O.; Wang, H. Consumer Associations with the “All Natural” Food Label. *J. Food Prod. Mark.* 2017, 23, 1–14.

27. De Boer, J.; Schösler, H. Food and value motivation: Linking consumer affinities to different types of food products. *Appetite* 2016, 103, 95–104.

28. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О.В. Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, та ін. : Навч. посібник. – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.

29. Торстен Міхальські Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: Довідник / Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка, Львів: ПАІС, 2006 – 336 с.