

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

87

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

15–16 квітня 2021 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2021

87 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 15–16, 2021. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 87 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 25.03.2021

© NUFT, 2021

Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.1. – 422 с.

Видання містить матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2021 р.

© НУХТ, 2021

37. Заходи захисту харчових продуктів від навмисного забруднення, саботажу та біотероризму

Таїсія Ткаченко, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В наш час, ми часто стикаємось з проявами небезпечного злодіяння, харчова промисловість на жаль є дуже вразливою до проявів навмисного забруднення, саботажу, біотероризму тощо. Щоб попереджувати такі інциденти оператори ринку стає все більш актуальним впровадження системи ТАССР.

Матеріали і методи. Для впровадження системи ТАССР застосовують PAS 96:2017 «Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack» The British Standards Institution 2017.

Результати і обговорення. Відповідно до останніх досліджень у сфері безпеки харчової продукції впровадження методів забезпечення захисту продукції від навмисного забруднення позитивно відображаються на репутації та дозволяють підвищують довіру споживачів до продукції, це впливає на економічний стан оператору ринку.

Останнім часом оператору ринку все більше зацікавлені впровадження систем, що дозволяють контролювати захист харчових продуктів, такою системою є ТАССР. Аналізуючи дослід інших країн, які вже певних час працюють з даною системою можна визначити що, вона дозволяє попередити можливість навмисного фальсифікування продукції, за допомогою оцінки загроз та постійного моніторингу та навчання персоналу.

Головною особливістю ТАССР є те, що заходи в межах її впровадження повинні супроводжуватись інформацією від додаткових служб-кадрових, постачання, охорони. Тобто основним механізмом діє є повне залучення та інформування персоналу, який є основною небезпекою для саботажу та біотероризму.

Доцільно вказати, що система ТАССР оцінює найбільш ймовірні загрози, до них належать: зловмисне забруднення харчового продукту; саботаж у ланцюгу поставок; застосування харчових продуктів і напоїв у терористичних цілях; шпигунство; підробка; кіберзлочини.

Система ТАССР впроваджується певного ряду дій, до яких відносяться: організація групи аналізування загроз; розробка методології вимірювання загроз; розробка блок-схеми постачання; ідентифікація етапів, де існують потенційні загрози організації та ключовим кадрам, процесу; оцінювання етапів з метою встановлення ККТ; встановлення та моніторинг процедур контролю у кожній ККТ; розробка плану дій на випадок втрати контролю, коригувальних дій та корекцій; документування плану ТАССР; навчання персоналу; періодичний перегляд плану ТАССР.

Зазвичай система ТАССР працює на виробництві харчових продуктів, як покращення вже діючих процесів управління ризиками, або як спосіб розпочати систематичну оцінку ризиків. Система ТАССР впроваджується за допомогою командної діяльності, тому що це забезпечує набуття необхідних професійних навичок персоналом. Команда ТАССР повинна модифікувати процес впровадження системи ТАССР під конкретного оператору ринку.

Висновки. Для українських операторів ринку система ТАССР є своєрідним відкриттям, яке ще не відомо широкому загалу. Але система ТАССР є дієвим інструментом в попередженні загроз навмисного забруднення продукції, саботажу та біотероризму. Тому дана система є актуальною для впровадження для кожного оператору ринку що працює над виробництвом харчових продуктів.