



**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**FOOD QUALITY
AND SAFETY**

**13 листопада
November 13**

2025

**ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS**



**Національний університет харчових технологій – Київ, Україна
National University of Food Technologies – Kyiv, Ukraine**

Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез VII Міжнародної науково-практичної конференції, 13 листопада 2025 р., м. К. – К.: НУХТ, 2025. — 210 с.

ISBN 978-966-612-389-6

Подано наукову інформацію у сфері систем управління якості та безпечності харчової продукції, презентовані новаторські ідеї в галузі підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які можуть привернути увагу широкого кола фахівців та стати предметом дискусії. Розглянуто аспекти технічного регулювання у Україні, а також актуальні питання у сфері lean-виробництва харчової продукції, підприємництва та торгівлі.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор
О.Ю. Шевченко,
проректорка з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор
Л.Ю. Арсеньева,
проректор з наукової роботи НУХТ, канд. техн. наук, доцент С.В. Токарчук,
доктор наук, кафедра молочної технології, Інститут харчових технологій та харчування
Університету Жешува (Польща) А. Знаміровська-Пьотровська,
доктор філософії, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Інститут
харчових технологій та харчування Університету Жешува (Польща) Г. Адамчик,
начальник ГУ Держпродспоживслужби в м. Києві А. Катеренчук
генеральний директор ДП «Укрметртестстандарт» Ю. Потокін,
генеральний директор ДП «Бест Альтернатива» В. Аверкін,
директор департаменту сертифікації ТОВ «Бюро Верітас Сертифікейшн Україна» Ю. Тлуста,
керівник відділу розвитку Povalen Foods OÜ (Естонія) К.А. Науменко,
шеф-редактор журналу «Управління якістю», видавництва «ТехМедіаГруп» М. Бурдейна,
голова правління Асоціації з інтеграції НАССР В. Веремєєнко,
президент ГО «Асоціація пест контроль менеджменту» В. Попов,
доцентка Національного університету харчових технологій, канд. техн. наук, доцент
С.І. Усатюк,
доцентка Національного університету харчових технологій, канд. техн. наук, доцент
О.О. Петруша,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент О.М. Вашека
доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, Б.С. Пащенко
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. хім. наук, доцент О.А. Мельник

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «31» жовтня 2025 р.*

Видано в авторській редакції

ISBN 978-966-612-389-6

© НУХТ, 2025

О.Г. Мітал, к.е.н., доцент	168
13. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	168
М. П. Полюхович, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти	171
Т. М. Чорна, к.т.н., доцент	171
14. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ІМПОРТОВАНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	171
Т.І. Савчук, к.х.н., доцент	174
С.І. Корольчук, к.х.н., доцент	174
О.В. Цісар, к.х.н., доцент	174
15. ІНТЕГРОВАНІ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: НАССР, ISO 22000 ТА ГЛОБАЛЬНІ СТАНДАРТИ	174
Л.В. Салеба, к.т.н., доцент	176
К.В. Коваленко, здобувач освіти другого (магістерського) рівня	176
16. ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОМБУЧІ.....	176
В.М. Сидор, к.т.н., доцент.....	178
17. ЗАСТОСУВАННЯ ПРОГРАМ-ПЕРЕДУМОВ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРИ ВИРОБНІТВІ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ	178
В.М. Сидор, к.т.н., доцент.....	180
18. ВИКОРИСТАННЯ ПРИНЦИПІВ СТАНДАРТІВ СЕРІЇ ISO 9000 У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ СТАБІЛЬНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.....	180
Є.В. Сокол, здобувачка	182
Б.С. Пашенко, к.т.н. доцент	182
19. ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ КРАЇН ЄС.....	182
А. П. Солоп, здобувачка першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.....	184
Т. М. Чорна, к.т.н. доцент	184
20. ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	184
С.І. Усатюк, , к.т.н., доцент.....	187
А.П. Федорова, магістрант.....	187
О.М. Тищенко, старший викладач	187
21. SWOT-АНАЛІЗ ЯК ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗУ НА ОСНОВІ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ.....	187
О.Ю. Філіппова, асистент	189
К.С. Соловійова, здобувач ОС «Бакалавр»	189
Л.С. Прівалова, здобувач ОС «Бакалавр»	189
22. РОЛЬ КВАЛІМЕТРІЇ У КОНТРОЛІ ЯКОСТІ ГОТОВИХ СТРАВ.....	189
S. Yakymenko, PhD student.....	192
O. Petrusha, PhD, Associate Professor.....	192
23. ACCELERATED SHELF LIFE TESTING FOR FOOD PRODUCTS: REVIEW	192
І. С. Сагайдак, к.т.н., доцент	196
К. С. Порохнюк, здобувачка другого (магістерського) рівня вищої освіти	196
24. СТАН ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ	196
А.Ю. Божко, аспірантка	198
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент.....	198
25. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАВАРНИХ ТІСТЕЧОК З ДОДАВАННЯМ ПОРОШКУ КЕРОБУ	198

УДК 658.1-664.4

Є.В. Сокол, здобувачка

Б.С. Пашенко, к.т.н. доцент

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

19. ДОСВІД ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ КРАЇН ЄС

Вступ. Організація роботи персоналу на підприємствах харчової промисловості є ключовою складовою системи управління безпечністю харчових продуктів. У країнах Європейського Союзу особлива увага приділяється підготовці, навчанню та обізнаності працівників у сфері гігієни, оскільки саме людський фактор є визначальним у забезпеченні стабільної якості та безпечності виробництва харчової продукції.

Матеріали та методи. Згідно досвіду роботи на підприємстві країни Європейського союзу (Німеччина) було проведено спостереження за системою підготовки персоналу до роботи у виробничих приміщеннях, а також аналіз нормативних вимог ЄС щодо гігієни праці та навчання співробітників. Для оцінки ефективності навчання було проаналізовано процедуру вступного інструктажу, проходження електронних курсів та систему контролю знань працівників.

Результати. Увесь персонал, який виконує роботу, що впливає на безпечність, законність виробництва і якість продукції, повинен мати певні знання, отримані під час навчання, в результаті досвіду роботи та/або при підвищенні кваліфікації, співставні з їх роллю, заснованої на аналізі небезпек і оцінки відповідних ризиків.

Відповідно до цього, перед початком роботи всі нові співробітники проходять процедуру реєстрації, а також вступний інструктаж та ознайомлення з внутрішніми правилами та розпорядком підприємства. Інструктаж проводять спеціалісти з охорони праці спільно з майстрами зміни та відповідним перекладачем, що забезпечує повне розуміння вимог незалежно від країни походження працівника. Основні аспекти, яким приділяється увага під час інструктажу це: поведінка у виробничих цехах; користування засобами індивідуального захисту; санітарно-гігієнічні норми; дії у разі аварій чи пожеж; запобігання перехресному забрудненню продукції.

Більшість сучасних підприємств Європейського Союзу використовують цифрові платформи для навчання персоналу. Наприклад, кожен працівник компанії PLUKON BRENZ (Німеччина) має персональний доступ до онлайн-системи на базі LMS (Learning Management System, рис. 1), де проходить навчальні модулі з питань безпеки, гігієни, техніки роботи з обладнанням та поводження з відходами. Програма містить відео-інструкції, тести та підсумкове оцінювання, результати якого автоматично фіксуються у базі даних відділу кадрів. Успішне складання тестування з результатом понад 80% вірних відповідей є обов'язковою умовою допуску працівника до роботи.

На підприємстві розроблені процедури, гарантуючі, що весь персонал та особи, які працюють за контрактом, а також відвідувачі мають бути обізнані про

правила носіння та заміни захисного одягу в певних робочих зонах відповідно вимог GMP та системи управління безпечністю виробництва харчового продукту.

Кожен працівник забезпечується достатньою кількістю санітарного та захисного одягу, що відповідає характеру його роботи. На окремих ділянках, де проводиться робота з різними типами продукції, застосовуються одяг та рукавички різних кольорів, щоб уникнути змішування продуктів. Одяг регулярно перевіряється на чистоту, а його прання проводиться або у власній пральні підприємства, або у спеціалізованих клінінгових компаніях, які мають відповідні дозволи. Для цього розроблені чіткі інструкції з прання, а результати перевіряються відповідальними особами.

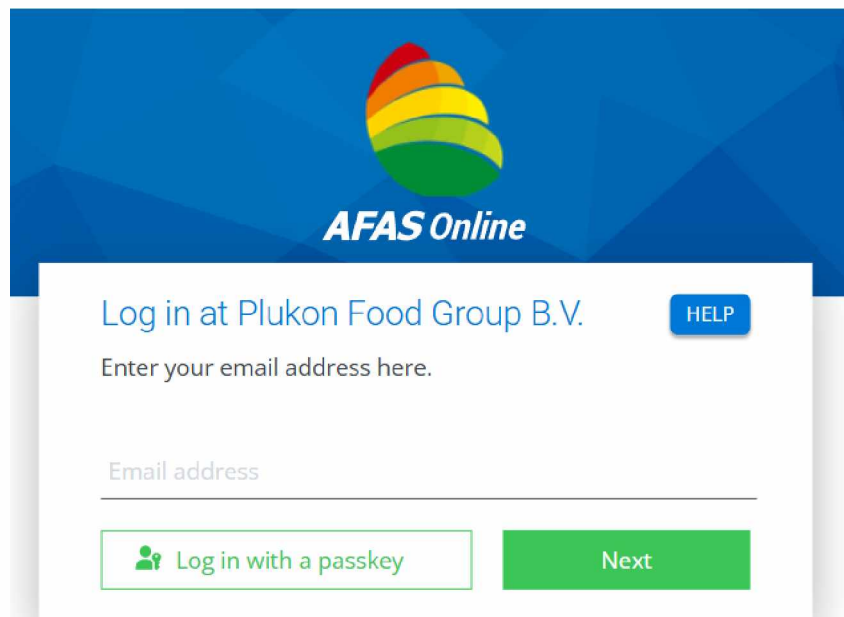


Рисунок 1 – Вікно входу до навчального порталу компанії PLUKON BRENZ Німеччина (LMS AFAS).

Наступним важливим елементом безпечності виробництва є процедури та порядок дій розроблені на випадок виявлення у персоналу інфекційних захворювань. Працівники зобов'язані негайно повідомляти керівництво про будь-які симптоми, що можуть вплинути на безпечність продукції. Після повідомлення проводиться оцінка ризиків і, за потреби, тимчасове усунення працівника від роботи.

Висновки. Організація роботи та навчання персоналу на підприємствах харчової промисловості країн Європейського Союзу ґрунтується на принципах профілактики, чіткого дотримання процедур і постійного контролю. Забезпечення належного санітарного одягу, ефективне навчання, гігієна рук, дотримання процедур поведінки у випадку захворювань – усе це формує цілісну систему безпечності харчового виробництва. Європейський досвід доводить, що лише комплексний підхід до управління персоналом гарантує якість і безпечність готової продукції, а впровадження подібних практик є важливим кроком для адаптації українських підприємств до вимог сучасного ринку ЄС.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК ТЕЗ

VII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
«ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

13 листопада 2025 року

Відповідальний за випуск О.О. Петруша