



III МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
III INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

FOOD QUALITY AND SAFETY

ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS

16-17 листопада
November 16-17

2017



10. МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	42
О.В. Кузьмін, к.т.н., доцент	
Т.М. Губар, студент	
11. БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ	44
І.В. Дочинець, асистент	
12. ВПЛИВ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА РІВЕНЬ ЖИТТЯ	46
О.В. Кузьмін, к.т.н., доцент	
Т.Б. Дяченко, студент	
13. БЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ .	48
В.А. Заєць, ст. викл.	
Л.П. Нещадим, ст. викл.	
14. УДОСКОНАЛЕННЯ МЕТОДУ МОНІТОРИНГУ КРИТИЧНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ ТОЧКИ НА СТАДІЇ ПІДГОТОВКИ ВОДИ В ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ «ЛИМОНАД»	50
К.І. Кальніченко, студентка магістратури	
О.О. Петруша, к.т.н.	
15. МЕХАНІЗМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	52
В.В. Кійко, к.т.н., доцент	
О.О. Веліканов, студент магістратури	
М.В. Бондарчук, асистент	
16. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ З МЕТОЮ УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ БАР'ЄРІВ	54
В.В. Кійко, к.т.н., доцент	
Д.О. Литвин, студентка магістратури	
17. УПРАВЛІННЯ НЕВІДПОВІДНОЮ СОКОВОЮ ПРОДУКЦІЄЮ НА ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	56
А. Колотович, студентка	
К.А. Наumenко, к.т.н., доцент	
18. МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПАРФУМЕРНО- КОСМЕТИЧНИХ ВИРОБІВ	58
Т.М. Артюх, д.т.н., професор	
О. Кривенко, студентка	
19. РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ДЛЯ УПРАВЛІННЯ АВАРІЙНИМИ СИТУАЦІЯМИ НА МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	60
Д.О. Литвин, студентка магістратури	
О.О. Петруша, к.т.н.	
20. СИСТЕМНІСТЬ КОНТРОЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ЗЕРНА	62
С.І. Олійник, к.т.н., доцент	
В.П. Ковальчук, к.т.н., ст.н.с.	
21. ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ РІЗАННЯ ПРИ ПОДРІБНЕННІ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ	64
О.В. Омельченко, к.т.н., доцент	
А.В. Шеїна, аспірант	

13. БЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬНОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

В.А. Засць, ст. викл.

Л.П. Нецадим, ст. викл.

Національний університет харчових технологій

На сьогодні дуже гостро стоїть питання про використання екологічно чистої сировини для виготовлення продуктів харчування. Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечної та якісної сировини для виготовлення безпечних продуктів харчування. Найбільші небезпеки, які можуть бути пов'язані з зараженням харчової сировини, що можуть виникнути в процесі виробництва, класифікуються за такими напрямками:

1. мікробіологічні та біологічні небезпеки, пов'язані з переробленням тваринницької продукції від тварин, які хворіли на різні хвороби і не були своєчасно вилікувані (м'ясо, молоко);

2. хімічні, пов'язані з використанням різних хімічних засобів, антибіотиків, гормональних препаратів тощо. Сюди ж варто віднести і використання при виробництві готової продукції різних синтетичних добавок (барвники, консерванти, антиокислювачі, загусники і стабілізатори, емульгатори, підсилювачі смаку, підсолоджувачі - розпушувачі тощо які шифруються буквою Е);

3. фізичні, пов'язані з потраплянням різних сторонніх предметів у сировину або готову продукцію в процесі її виготовлення.

В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. В раціон українців можуть потрапляти продукти, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнують організм, спричиняють різні захворювання.

Щоб гарантувати безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів, всі учасники виробничого ланцюга, починаючи з первинного виробництва, що вирощує сировину, і закінчуючи кінцевим споживачем харчового продукту, повинні дотримуватись певних принципів і правил, встановлених відповідними законодавчими, нормативними та рекомендаційними документами, сукупність яких прийнято називати «харчовим законодавством».

За сферою свого поширення вони можуть бути міжнародними, регіональними, національними та галузевими. За характером об'єктів, до яких встановлюються вимоги, документи харчового законодавства поділяють на загальні та спеціальні. Загальні документи встановлюють вимоги, що стосуються всіх або більшості видів сировини і продукції. Спеціальні документи розробляються на підставі загальних, але стосуються окремих груп та видів об'єктів і враховують їхню специфіку.

Стосовно підприємств харчової промисловості передбачені такі загальні принципи забезпечення безпеки продовольчої сировини та харчової продукції:

✓ Харчові підприємства повинні розміщуватися далеко від районів із забрудненим довкіллям, від зон повеней, зон потенційного зараження гризунами і зон проблемних, для видалення відходів виробництва;

✓ Приміщення та обладнання повинні проектуватися, будуватися і розміщуватися так, щоб вони були придатними для обслуговування, очищення та дезінфекції;

✓ Поверхні та матеріали, що знаходяться в безпосередньому контакті з харчовими продуктами, мають бути нетоксичними і піддаватися очищенню та дезінфекції;

✓ Приміщення та обладнання повинні мати необхідні засоби контролю параметрів середовища, які впливають на стан якості та безпеки продукції (температура, вологість, газовий склад, вентиляція тощо).

✓ Засоби постачання (води, пари, повітря, енергії тощо) та відведення (каналізації, викидів, відходів) повинні бути сконструйовані, виготовлені і використані так, щоб уникнути ризику забруднення сировини, продукції і супутніх матеріалів;

✓ Виробничі процеси приймання і зберігання сировини, виготовлення харчових продуктів, їх пакування, транспортування і зберігання повинні надійно контролюватися з метою унеможливлення появи недопустимих ризиків зниження якості і безпеки продуктів;

✓ На харчових підприємствах повинні бути впроваджені і ефективно використовуватися надійні системи технічного обслуговування;

✓ Персонал харчових підприємств, який контактує з сировиною, харчовими продуктами не повинні бути джерелом загрози для безпеки і придатності харчових продуктів. Персонал повинен проходити навчання та інструктаж з правил гігієни харчових продуктів на відповідному рівні;

✓ Транспортні засоби і транспортна тара повинні захищати харчові продукти від ушкодження та забруднення і не можуть бути самі джерелом забруднення;

✓ Харчові підприємства повинні надавати торговим посередникам і кінцевим споживачам адекватну і доступну інформацію, необхідну для забезпечення правильного поводження з харчовими продуктами і запобігання їх псуванню та непридатності до споживання.

Захист харчової сировини, напівфабрикатів, готової продукції, води на об'єктах харчової промисловості є одним з основних завдань ЦЗ в умовах надзвичайних ситуацій для переробних підприємств. Заходи щодо захисту продуктів харчування можна об'єднати в такі групи: організаційні; інженерно-технічні; заходи захисту сировини харчової продукції за допомогою тари, пакування, захисних покриттів та санітарно-профілактичні.

Головним способом захисту продуктів є герметизація виробничих, складських приміщень та застосування герметичної тари. Способи герметизації виробничих цехів і камер зберігання продукції вибираються індивідуально для кожного підприємства залежно від конструктивних особливостей, внутрішнього планування і призначення приміщень, кількості поверхів будівлі та інших факторів, що впливають на герметизацію і захист. Якщо в цехах не передбачаються спеціальні заходи для захисту, то проводиться проста герметизація. Виробничий персонал підприємств зобов'язаний: суворо дотримуватись правил особистої гігієни; регулярно проводити санітарно-гігієнічний та лабораторний контроль якості продуктів, режиму їх зберігання та оброблення, стану тари і пакувань, а також санітарно-гігієнічний і бактеріологічний контроль води у відкритих водоймах.