



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

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
FOOD QUALITY
AND SAFETY**

**11-12 листопада
November 11-12**

2021

**ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS**



Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. — 218 с.

ISBN 978-966-612-269-1

Подано наукову інформацію у сфері систем менеджменту 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,
проректор з наукової роботи НУХТ, канд. техн. наук, доцент С.В. Токарчук,
проректорка з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва,
професорка кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк,
заступник генерального директора ДП «УкрНДНЦ» О.В. Кир'янов
начальник Головного Управління Держпродспоживслужби в м. Києві О.М. Рубан
завідувачка лабораторії досліджень хіміко-біологічних чинників УкрНДІ «Ресурс» О.С. Гавриленко
доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова,
доктор філософії, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Інститут харчових технологій та харчування Університету Жешува (Польща) Г. Адамчук,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук С.І. Усатюк,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша,
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко (відповідальний секретар)

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «28» жовтня 2021 р.*

Видано в авторській редакції

ISBN 978-966-612-269-1

© НУХТ, 2021

5. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ В СИСТЕМІ НАССР

О.О Петруша, к.т.н., доцент



В.В. Анісімова, здобувач магістратури

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

На сьогодні з кожним роком чи навіть місяцем інформаційні технології набувають глобального поширення у діяльності компаній і підприємств, змінюючи стиль ведення бізнесу та надаючи нові можливості для його розвитку. В якості інноваційної форми введення господарської діяльності підприємництва виступають мобільні додатки. Не минули ці інновації і діяльність харчових виробництв, в тому числі, і технологічні аспекти. App Store та Google Play вже сьогодні пропонують перелік застосунків для смартфонів з метою спрощення, цифровізації та менеджменту систем управління безпечністю харчовою продукцією.

Проведений аналіз наявних застосунків показує наявність на ринку достатньої кількості платних та безкоштовних пропозицій для організації цифрової роботи за різноманітними аспектами систем управління безпечністю харчового підприємства (табл. 1).

Таблиця 1 – Аналіз застосунків для діджиталізації системи управління безпечністю

Застосунок	Характеристика
1	2
 FoodDocs	База цифрового документування СУБХП на платформі FoodDocs. Дозволяє створювати та забезпечувати функціонування системи для різних типів харчових підприємств: план НАССР, журнали контролю та відстежування процесів. Оцінка 4,4
 iAuditor	Цифрове форми проведення внутрішнього аудиту для : оцінки ризиків, інспекції прибирання, обслуговування, контролю операцій, GMP. Додаток містить шаблони, а також надає можливість створювати власний чек-лист. Оцінка 4,4

1	2
 HACCP LE	Формування чек-листа із можливістю відповідей так / ні. Дозволяє під'єднати системи автоматичного вимірювання температури для моніторингу процесів зберігання. Доступний лише для пристроїв, які працюють на андроїді. Оцінка 2,3
 Zip HACCP	Електроний записник для контролю виконання завдань членами робочої групи HACCP. А також дозволяє вести моніторинг температур в складських приміщень, холодильних чи морозильних камерах. Оцінка 4,4
 GMP Food Safety	Довідник належної виробничої практики із масиву інформації міжнародних кодексів практик; стандартів європейських комітетів, керівництво з безпеки харчових продуктів окремих країн та порталу статей і новин у сфері харчової безпеки. Оцінка 4,6
 HACCP Simulator	Цифровий інструмент для визначення критичних контрольних точок із деревом рішень, з можливістю первинної обробки інформації, її зберігання, розподілу. Оцінка 4,2
 Inspection & ISO Audit app - Checkbuster	Цифровий чек-лист для проведення інспекції чи аудиту за стандартами HSE, ISO 9001, HACCP, ISO 14001, OSHA, OSHAS, OHSAS, ISO 22000, BRC, IFS, QMS, GMP, ISO 18001. Дозволяє зберігати та ділитись інформацією між членами робочої групи безпеки. Оцінка 4,2

Представлені додатки (табл. 1) дозволяють перенести у цифровий режим окремі процеси організації чи реалізації системи менеджменту безпечності. Окремі розробники застосунків пропонують цифровізувати етапи взаємодії членів робочої групи із впровадження та функціонування системи на підприємстві. Цілий ряд таких пропозиції направлені на моніторинг температурних режимів складських приміщень, холодильних та морозильних камер, а також етапам навчання персоналу основним принципам HACCP та підходам належних виробничих та гігієнічних практик. Слід відмітити, що основна частка таких застосунків представлена на англійській мові створюючи бар'єри до безперешкодного застосування їх у діяльності вітчизняних підприємства.