



**EUROPEAN CONFERENCE**

# **Conference Proceedings**



**I International Science Conference  
«Modern methods for the development  
of science»**

**January 09 – 11, 2023**

**Haifa, Israel**

97.	Шеломовська О.М. ВІРТУАЛЬНА КОМУНІКАЦІЯ ЯК СОЦІАЛЬНИЙ ФЕНОМЕН: ПОНЯТТЯ І СУТНІСТЬ	347
TECHNICAL SCIENCES		
98.	Захарченко Ю., Тютюник В. ФОРМУВАННЯ ТРАС ПОЛЬОТУ БЕЗПЛОТНИХ ЛІТАЛЬНИХ АПАРАТІВ ПІД ЧАС ОПЕРАТИВНОГО МОНІТОРИНГУ ЕКОЛОГІЧНОЇ ОБСТАНОВКИ В РАЙОНІ НАДЗВИЧАЙНОЇ СИТУАЦІЇ	350
99.	Пантелєєв В., Клименко М. РОЗБУДОВА ЕРГАТИЧНОЇ СИСТЕМИ ОХОРОНИ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ ІНДУСТРІАЛЬНО-ЛОГІСТИЧНИХ ХАБІВ	357
100.	Попова І.О., Чаусов С.В. ПРИСТРІЙ ДЛЯ МОНІТОРИНГУ РЕЖИМУ РОБОТИ АСИНХРОННОГО ДВИГУНА	361
101.	Прокопик Ю.О., Усатюк С.І. ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ СТАНДАРТУ IFS FOOD У ВИРОБНИЦТВО ЦУКРУ БІЛОГО КРИСТАЛІЧНОГО НА ЕТАПІ СОКОДОБУВАННЯ	366
102.	Рубель А.О., Кураєва А.В. ДОСЛІДЖЕННЯ І РОЗРОБКА КОНСТРУКЦІЙ РОЗСТРІЛІВ З ПОГЛИНАЮЧИМИ АПАРАТАМИ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ДИНАМІКИ У КАНАТНО-ПРОФІЛЬНОМУ АРМУВАННІ	368
103.	Фощан А. МОЛЕКУЛЯРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ У ВОДНИХ РОЗЧИНАХ ЖЕЛАТИНУ	373
104.	Харченко В.Ф., Бузський М.Р., Железняк Б.К. ПРОЦЕДУРА ЛОКАЛЬНОГО ЗГЛАДЖУВАННЯ ДЛЯ КРИВИХ СИЛИ СВІТЛА СВІТИЛЬНИКІВ	378
105.	Ялова А.М., Бондар Н.В. АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ВАРІАНТ ЗАМІНИ ВЕНТИЛЯТОРНОЇ ГРАДИРНІ НА МЕТАЛУРГІЙНОМУ КОМБІНАТІ	381

## **ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ СТАНДАРТУ IFS FOOD У ВИРОБНИЦТВО ЦУКРУ БІЛОГО КРИСТАЛІЧНОГО НА ЕТАПІ СОКОДОБУВАННЯ**

**Прокопик Юлія Орестівна**

студентка магістратури  
Національний університет харчових технологій

**Усатюк Світлана Іванівна**

к.т.н., доцент  
Національний університет харчових технологій

Конкуренція, яка існує серед продукції цукрового виробництва на світовому ринку, спонукає виробників галузі впроваджувати найбільш поширені системи: менеджменту якості за стандартом ISO 9001, екологічного менеджменту - ISO 14001, менеджменту охорони праці та виробничої безпеки - OHSAS 18001 та системи безпеки харчової продукції, що базується на принципах HACCP – ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC.

IFS Food (International Featured Standard) – це міжнародний стандарт, який створює єдину систему оцінки для всіх постачальників продуктів харчування, з єдиними вимогами і процедурами аудиту та взаємним визнанням результатів аудитів з метою створення високого рівня відкритості на кожному етапі «харчового ланцюга». Він визнаний найбільшими мережами світу оптової та роздрібною торгівлі, Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів (GFSI – Global Food Safety Initiative).

Отримання сертифікату IFS є підтвердженням того, що підприємство здійснює виробництво безпечної і, головне, якісної продукції. Це твердження статусу компанії на міжнародній арені, як виробника якісної української продукції. Запроваджений на підприємствах роздрібною торгівлі Німеччини, Франції, Австрії, Італії, Іспанії, Польщі, України та інших країн стандарт IFS Food вимагає комплексного підходу щодо організації виробництва харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічного вимог, ефективного функціонування технологічних процесів, компетентності персоналу тощо.

Сертифікація продукції відповідно до вимог стандарту IFS дозволяє підприємствам отримати кілька ключових переваг: сприяє удосконаленню її якості та конкурентно спроможності на ринку. Сертифікація є не лише обов'язковим елементом ефективного збуту цукрової продукції на українському ринку, але й потужним засобом підвищення її конкурентоспроможності.

Сертифікація відповідно до вимог IFS Food гарантуватиме виробництво безпечної продукції, підвищуватиме довіру з боку споживачів та надасть можливість підприємству з виробництва цукру постачати продукцію на міжнародний ринок.

Основною вимогою стандарту IFS Food є впровадження системи менеджменту якості та принципів HACCP у виробництві харчового продукту. При виробництві цукру білого кристалічного на етапі сокодобування використовують підхід контролювання критичних точок та проводять ідентифікацію конкретних небезпек та встановлюють запобіжні заходи для гарантування його безпечності (дотримання гігієни та санітарії виробництва, контроль роботи обладнання, технологічний контроль).

Для визначення критичних контрольних точок (ККТ) при виготовленні цукру білого кристалічного застосовували «дерево рішень», відносно кожного ідентифікованого небезпечного фактора. На кожному етапі виробництва розглядали: можливість потрапляння до продукту небезпечного фактора з сировиною; вплив технологічного процесу виробництва продукту на його безпечність; можливість потрапляння небезпечного фактора в харчовий продукт з виробничої лінії або навколишнього середовища.

При виробництві цукру білого кристалічного на етапі сокодобування встановлена ККТ на етапі: видалення феродомішок та запропоновані запобіжні заходи щодо контролю роботи електромагнітного сепаратору, коригувальні дії - постійний контроль справності обладнання.

У виробництві цукру білого кристалічного на етапі сокодобування пропонується цукровим заводам впроваджувати вимоги стандарту IFS Food, дотримання яких забезпечуватиме виробництво безпечного продукту. Сертифікація надасть ефективний збут продукції на українському ринку та підвищить конкурентоспроможність.

### **Список літератури:**

1. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС [Електронний ресурс] - Режим доступу до ресурсу: [http://www.chamber.kr.ua/images/expimp/Vimogi%20jevropskix%20torgovix%20merezh%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%](http://www.chamber.kr.ua/images/expimp/Vimogi%20jevropskix%20torgovix%20merezh%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20)