



**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

21. ПЕРСОНАЛ ХАРЧОВОГО ПІДПРИЄМСТВА В СИСТЕМІ ЗАПОБІГАННЯ ВИПАДКІВ БІОТЕРОРИЗМУ ТА САБОТАЖУ

О.О. Петруша, к.т.н., доцент

Т.П. Ткаченко, здобувач магістратури

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

Персонал найголовніший ресурс, будь-якого підприємства чи компанії. Від якості працюючого персоналу залежить якість і безпечність продукції, стан обладнання, санітарно-гігієнічний стан виробничих приміщень та належним чином налагоджена та організована робота підприємства. Кадровий відділ здійснює велику кількість роботи, так як гарно підібраний, належним чином кваліфікований персонал є основною рушійною силою для належного функціонування систем для забезпечення виробництва безпечної продукції.

В роботі представлена інформація та матеріали взяті з відкритих джерел та Кодексу законів про працю України, а також PAS 96:2017 «Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack» The British Standards Institution 2017.

Відбір персоналу важливий етап для підприємства, що грає ключову роль. Відділ кадрів повинен визначити та описати вимоги для підбору персоналу на відповідне підприємство. Також відділ кадрів влаштовує співбесіди з потенційними працівниками. Тут також потенційний працівник повинен пройти опитування та заповнити анкету для працівника підприємства. Для попередження виникнення випадків саботажу, шпигунства та біотероризму. Відділ кадрів повинен якісно опитувати та визначати психологічний портрет працівника. Такою інформацією може скористатись група ТАССР для розуміння, які співробітники до яких етапів мають доступ для реалізації ймовірного злочинного замислу.

Система ТАССР виділяє три типи працівників, що можуть спричинити виникнення загроз:

- *Незадоволений працівник* (може бути із за різного роду факторів: моральна, фізична або фінансова невідповідність вимогам працівника);
- *Досвідчений інформатор* (зазвичай такі призводять до виникнення шпигунства та розголошення секретної інформації про підприємство з метою погіршити його стан на ринку);
- *Розумним противником* (нечесний конкурент виробництва, мотивований погіршенням конкурентоспроможності підприємства);

Для уникнення виникнення незадоволених працівників, підприємству необхідно тримати належний контакт з персоналом. Щоб тримати контакт з персоналом та попередити виникнення саботажу та інших загроз, на підприємстві треба створити скриньку для анонімних листів про скарги та поради від персоналу. Дві останні типи необхідно вміти визначати на етапі відбору працівників або якісно контролювати роботу персоналу.

Контролювати роботу персоналу можна за допомогою:

- якісного відеоспостереження,
- психологічних прийомів (постерів з попередженнями та штрафами),
- постійного поліпшення умов праці та якісної роботи з персоналом.

Висновки. Персонал є запорукою належного функціонування та роботи підприємства, виробництва безпечної та якісної продукції. Тому підприємство повинно орієнтуватися на підбір персоналу та створити умови для якісної роботи працівників. Враховувати їх кваліфікаційні знання та вимоги до моральних, фізичних та фінансових умов. Для уникнення виникнення незадоволених працівників, що можуть спровокувати саботаж, шпигунство та біотероризм.

Література

1. PAS 96:2017 «Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack» The British Standards Institution 2017. Published by BSI Standards Limited 2017. ISBN 978 0 580 98099 2 - BSI, 389 Chiswick High Road London W4 4AL United Kingdom www.bsigroup.com – 58.