



**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

3. ВПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ТАССР НА ПІДПРИЄМСТВАХ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

О.О. Петруша, к.т.н., доцент

Л.О. Бутенко, здобувач магістратури

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

Впровадження елементів системи ТАССР (Threat Assessment Critical Control Point), що стосується елементів запобігання шкідливим загрозам харчових продуктів, таких як саботаж або харчовий тероризм (біотероризм), набирає популярності на європейських підприємствах харчової промисловості.

В Україні дана система мало відома, а досвіду її впровадження на підприємствах цукрової промисловості ще не виявлено. Система ТАССР є доповненням до системи управління безпечністю харчової продукції на основі принципів НАССР та впроваджується за аналогічними підходами оцінки та управління ризиками. Проте основною відмінністю між системами є те, що ТАССР визначає, ризики зовнішніх умов, що зумовлює аналізування різних етапів в ланцюзі поставок харчових продуктів уразливих до шкідливих загроз. При впровадженні даної системи слід активно включати до робочої групи представників служб постачання сировини, охорони підприємства, кадрів тощо.

На основі зібраного матеріалу, було розроблено блок-схему ланцюгу поставок буряку у виробництво (згідно з елементами діаграми Ісікави), що наведено на рис.1.

Основними етапами, що проходить цукровий буряк перед виробництвом, є вирощування на полях (більшість цукрових підприємств мають власні поля), зберігання на кагатних полях та гідравлічне транспортування буряків та технологічний верстат цукрового заводу.

Під час процесу вирощування, ймовірно навмисне зараження буряків, шляхом додавання різних хімікатів. Особливо це важливо зважаючи на

відкритість площ де відбувається власне вирощування. Під час приймання сировини здійснюється контроль коренеплодів. Однак зберігання сировини здійснюється відкритим чином, що збільшує шляхи реалізації злочинних дій.

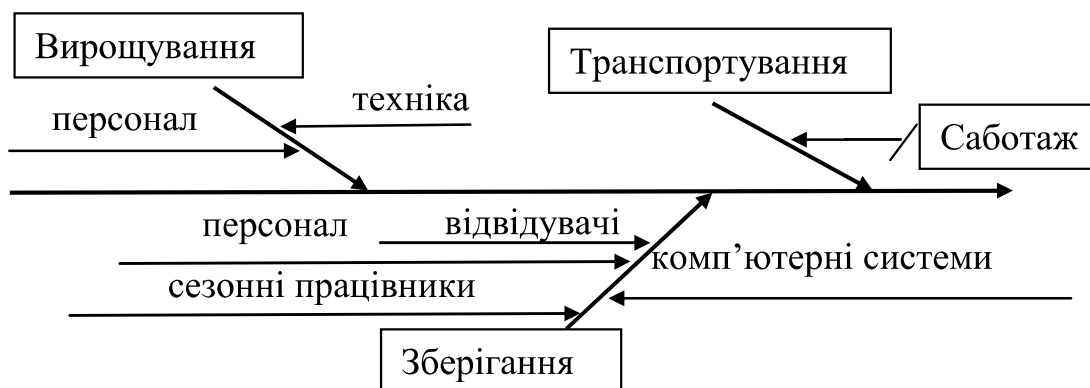


Рисунок 1 – Блок-схема ланцюгу поставок буряку у виробництво

Важливим складовим діяльності підприємства є працівники, які власне і можуть спричинити шкоду виробництву. Стандарт PAS 96 рекомендує звертати особливу увагу цьому компоненту організації. Специфікою роботи цукрового заводу є значна кількість сезонних робітників, що зумовлено режимом функціонування підприємства. У такому випадку слід вжити ретельних заходів оцінки працівників при прийомі на роботу.

Саботаж або «біотероризм» є досить серйозним питанням у сфері безпеки харчової продукції. З метою запобігання даної загрози в Європейських країнах було розроблено систему TACCP (Threat Assessment Critical Control Point), що дає можливість попередити небезпеку.

Література

1. Food Safety Modernization Act (FSMA). Офіційний сайт Федеральної служби контролю харчових продуктів та ліків США (FDA) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA>.

2. Peter Wareing. Knowing your HACCP from your TACCP and VACCP [Електронний ресурс] / Peter Wareing // Leatherhead Food Research. – 2016. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.leatherheadfood.com/files/2016/08/White-Paper-Knowing-your-HACCP-from-your-TACCP-and-VACCP-FINAL1.0.pdf>