



**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

## 26. ПЕРЕВАГИ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ТАССР ДЛЯ УКРАЇНСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

О.О. Петруша, к.т.н., доцент

Т.П. Ткаченко, здобувач

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

Впровадження системи ТАССР у ряді європейських країн, а також інших країн світу, показало ефективність та належне функціонування даної системи у виробничих умовах харчових підприємств, та забезпечення виробництва безпечної продукції. Система ТАССР являє собою контроль та оцінку промислових загроз, такі як саботаж, біотероризм, шпигунство. Всі ці ризики можуть завдати фінансових проблем компанії, втрати позицій на ринку та довіри споживачі, а також нанести фізичної шкоди здоров'ю споживачів компанії.

Для впровадження системи ТАССР застосовують PAS 96:2017 «Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack» The British Standards Institution 2017.

Оцінка загроз (ТАССР) це систематичне управління ризиком за допомогою аналізування ризиків, виявлення вразливостей та здійснення контролю за матеріалами та виробами, закупівлею, виробничими та допоміжними процесами, приміщенням підприємства, людьми, розподілом мереж та бізнес-систем та ряду інших складових господарської діяльності харчового підприємства.

Для належного функціонування системи ТАССР на виробництві, необхідно забезпечення належним обсягом повної інформації від постачальників сировини, відділу охорони та кадрового відділу підприємства.

До загроз, яким попереджає впровадження системи ТАССР є:

- навмисне забруднення харчового продукту;
- саботаж у ланцюгу поставок;
- використання харчових продуктів у біотерористичних цілях;
- шпигунство з метою злодіяння;

- підробка інформації про підприємство;
- кіберзлочини.

Впровадження принципів викладених у стандарті PAS 96 дає ряд переваг підприємству:

- можливість виробникам харчових продуктів продемонструвати свою відданість безпеці харчових продуктів;
- підвищити репутацію своєї компанії на вітчизняному та світовому ринку;
- надавати впевненості споживачам у безпечності від загроз продукції даного бренду;
- можливість керувати своїми ризиками, постійно поліпшуючи цей процес.

Система ТАССР надає тільки можливість оцінити можливість потенційного виникнення загроз на підприємстві, а також допомагає розробити план для подальших дій після виникнення загроз, та можливість повернути довіру споживачів компанії та її позиції на національному та світовому ринках. Також під час оцінки виникнення загроз, підприємство визначить свої потенційно вразливі етапи виробництва чи допоміжних процесів. Комплекс інформації системи ТАССР про можливі ризики допоможе харчовому підприємству розробити та запровадити певний ряд запобіжних дій та заходів для унеможливлення виникнення загроз, таких як саботаж, шпигунство, біотероризм, кібертероризм та інші.

**Висновки.** Система ТАССР є логічним продовження системи НАССР, та охоплює ті загрози, які система НАССР не враховує. В Україні діє обов'язково впровадження системи НАССР для об'єктів харчової промисловості. Тому важливо розвиватися в напрямку виробництва безпечної продукції не тільки в технологічному ряду, але на етапах де може виникнути біотероризм, чим призвести до шкоди здоров'ю споживачу чи смертельним випадкам.