

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 512 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

7. Внутрішній аудит, як важлива складова ефективного функціонування системи НАССР при виробництві печива цукрового

Василь Сидор, Оксана Панченко, Оксана Луговська

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості пов'язані з безперервним вдосконаленням технологій виробництва та ефективною політикою в галузі забезпечення безпечності харчових продуктів, які вимагають використання комплексних підходів в управлінні певними ризиками.

Матеріали і методи. Саме НАССР являє собою систему яка забезпечує ідентифікацію небезпечних факторів, встановлення критичних контрольних точок та попереджувальних заходів і впровадження системи перевірок у виробництві печива цукрового. На сьогоднішній день система НАССР є найбільш ефективною у забезпеченні відповідного рівня безпечності харчових продуктів.

Результати. Одним з основних елементів системи НАССР є встановлення процедур перевірки належного функціонування системи. Ефективними процедурами перевірки «життєздатності» системи є зовнішній та внутрішній аудити.

Внутрішній аудит – це діяльність з надання достовірної та об'єктивної інформації і рекомендацій, спрямованих на вдосконалення діяльності організації у цілому. Внутрішній аудит допомагає організації досягти поставлених цілей, використовуючи систематизований і послідовний підхід до оцінки і підвищення ефективності процесів управління ризиками, контролю та корпоративного управління.

Для проведення внутрішніх аудитів виробництва печива організації необхідно:

- 1) скласти службову записку, в якій зазначити назви підрозділів які будуть перевірятися, головного аудитора і склад членів аудиторської групи і ознайомити їх з підрозділами;
- 2) головному аудитору необхідно скласти розгорнутий план проведення кожного елемента аудиту і чек-лист, яким користуватимуться аудиторські групи при проведенні аудиту;
- 3) після закінчення аудиту головним аудитором на підставі актів з перевірки підрозділів складається звіт про функціонування системи управління безпечністю печива цукрового на основі принципів НАССР;

Впровадження програми внутрішнього аудиту виробництва печива цукрового здійснюється шляхом:

1. доведення програми аудиту до відповідних сторін;
2. формування груп аудиторів;
3. проведення аудитів відповідно до програми аудитів;
4. управління записами з аудиту;
5. контролю за виконанням коригувальних та запобіжних дій за результатами аудиту.

Висновок. Отже, незважаючи на те, що концепція НАССР є найкращою для контролю і управління безпеками харчових продуктів, існує необхідність в проведенні як внутрішніх так і зовнішніх аудитів для підтримки та покращення функціонування системи. Оскільки безпеки в харчових продуктах можуть виникати на будь-якому етапі виробництва, найважливішим є відповідне управління ними.

Література

1. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2007, IDT): ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009.– Чинний від 01.01.2010.- К.:Держстандарт України, 2010 – 14с.