



ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра харчових технологій

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

***Безпечність продовольчої сировини і
харчових продуктів на основі принципів
НАССР***

Розробник: д.т.н., професор Інна Тюрікова

Полтава – 2022 рік



НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів HACCP

Короткий опис дисципліни

- Освітньо-кваліфікаційний рівень – магістр
- Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити) з них:
 - лекцій – 16 годин,
 - лабораторні роботи – 24 години
 - самостійна робота – 80 годин
- Вид контролю – залік

Мета

навчальної дисципліни

Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів HACCP



формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ з безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; в одержанні компетентностей, необхідних для виробничої та дослідницької діяльності на підприємствах і установах харчової галузі для виробництва харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів і чинних нормативно-технічних документів в Україні щодо безпеки та якості харчових продуктів



Основні завдання навчальної дисципліни

Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР

надання здобувачам вищої освіти необхідної сукупності теоретичних знань в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів та принципів державної політики щодо безпеки та якості харчових продуктів; вміти визначати ризики та небезпеки під час виробництва харчових продуктів, та шляхи зниження контамінантів у продовольчій сировині та харчових продуктах





Заплановані результати навчання

Компетентності:

Здатність організувати систему забезпечення якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів на виробництві, ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач.

Програмні результати навчання :

Володіти та використовувати професійні знання в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів для розроблення і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP або аналогічних систем забезпечення безпечності під час виробництва харчової продукції.





Програма навчальної дисципліни: *Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР*

- Тема 1. Харчове законодавство України
- Тема 2. Основи системи управління безпекою харчових продуктів
- Тема 3. Основні принципи управління якістю харчових продуктів
- Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах
- Тема 5. Біологічні небезпечні фактори.
- Тема 6. Хімічні небезпечні фактори. Алергени.
- Тема 7. Фізичні небезпечні фактори.
- Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР.



Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Харчове законодавство України

Які зміни вже відбулися, які зміни відбуваються і які наслідки для операторів ринку і споживачів ці зміни принесуть?



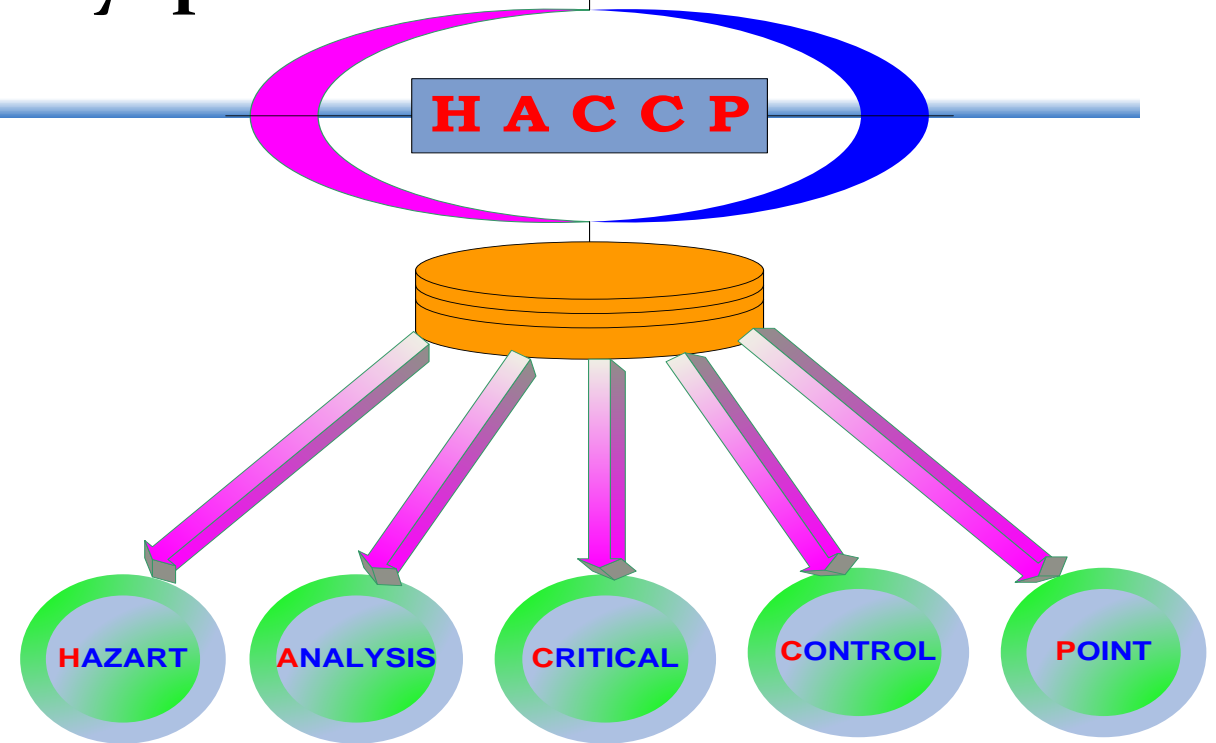
Програма навчальної дисципліни:

Тема 2. Основи системи управління безпеністю харчових продуктів

В усьому світі постійно зростає кількість харчових отруєнь, алергічних реакцій на продукти харчування й випадків фальсифікації харчових продуктів, що призводить до конфліктів світового масштабу.

Згідно з міжнародними вимогами до харчових продуктів, контролювати тільки якість продукції недостатньо, оскільки це не може гарантувати її повну захищеність від усіх можливих відхилень.

У зв'язку з цим безпеність харчових продуктів виходить на перший план. Впровадження нових систем управління безпеністю та якістю продукції в сучасній харчовій промисловості – це спосіб вирішення згаданих проблем.



Програма навчальної дисципліни:

Тема 3. Основні принципи управління якістю харчових продуктів

Принципи системи аналізу загроз і критичних контрольних точок:

- 1. Брати під сумнів якість харчових продуктів і оцінювати біологічну небезпеку і ризики, пов'язані з вирощуванням та збиранням сирого матеріалу харчових продуктів, їх складових, а також усіх процесів підготовки, виробництва, розподілу, маркетингу, приготування їжі та її вживання.*
- 2. Визначення критичної контрольної точки необхідно для контролю певної біологічної небезпеки.*
- 3. Встановлювати критичні ліміти, які можуть мати місце при кожній певній критичній контрольній точці.*
- 4. Встановлювати певні методичні підходи та процедури для моніторингу критичної контрольної точки.*
- 5. Встановлювати коригувальні заходи, які повинні бути прийняті у випадку виявлення відхилень при моніторингу даної критичної контрольної точки.*
- 6. Встановлювати методичні підходи та процедури для обстеження того, що HACCP працює коректно.*
- 7. Встановлювати ефективну систему реєстрації, яка документувала план системи аналізу загроз і критичних контрольних точок.*

Програма навчальної дисципліни:

Тема 4. Класифікація небезпечних факторів у харчових продуктах

Основні шляхи антропогенного забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини:

- Застосування нових нетрадиційних технологій виробництва продуктів харчування.
- Забруднення сільськогосподарських культур і продуктів тваринництва пестицидами.
- Використання в тваринництві та птахівництві недозволених кормових добавок, консервантів, стимуляторів, профілактичних і лікувальних медикаментів та ін.
- Використання недозволених барвників, консервантів, антиокислювачів і застосування дозволених в кількостях, що перевищують їх граничні допустимі концентрації.
- Порушення агротехнічних інструкцій з використання добрив, твердих і рідких відходів промисловості і тваринництва, стічних вод.
- Міграція в продукти харчування токсичних речовин з харчового обладнання, упаковки внаслідок застосування недозволених полімерів, гумових та металевих предметів.
- Утворення в харчових продуктах ендогенних токсичних сполук в процесі теплового впливу (наприклад, смаження, копчення, опромінення).
- Недотримання санітарних вимог у технології виробництва та зберігання харчових продуктів.
- Надходження в продукти харчування і продовольчу сировину з навколишнього середовища токсичних і канцерогенних речовин, у тому числі і радіонуклідів.



Алергія на белки молока или непереносимость лактозы?

Алергія на белок молока – это патология, которая вызывает гастроэнтерологические, кожные и дыхательные симптомы

Иммунная система распознает как врага **протеины молока** и вызывает аллергическую реакцию

Фізичні фактори

Непереносимость лактозы вызывает раздражение и расстройства работы желудочно-кишечного тракта

Недостаток лактазы, – фермента, который разрушает лактозу на простые сахара – приводит к скоплению лактозы в кишечнике, её брожению и вызывает развитие непереносимости

Програма навчальної дисципліни:

Тема 5. Біологічні небезпечні фактори

отруйні рослини



тварини або відходи
тваринного походження



отруйні гриби



рідини організму



біологічні агенти
в лабораторії



цвіль



Біологічна небезпека

пов'язана з наявністю інфекційних агентів, наслідком впливу яких є ризики для здоров'я, травми, захворювання або смерть людей через прямий вплив у результаті інфікувань, використання біологічної зброї, біотероризм, ненавмисне створення біологічних загроз під час наукових досліджень

Програма навчальної дисципліни:

Тема 6. Хімічні небезпечні фактори. Алергени.

- **Хімічний небезпечний фактор** – сполука, яка може спричинити неприйнятний ризик для здоров'я споживача через пошкодження чи хворобу.

Шляхи забруднення:

- **Забруднення довкілля (діоксин, важкі метали, радіонукліди)**
- **Пестициди, залишки ліків**
- **Токсини (мікотоксини, морські біотоксини, рослинні токсини)**
- **Небезпечні метаболіти**

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ



Зернові злаки,
що містять глютен



Ракоподібні



Молоски



Яйця



Риба



Арахіс



Горіхи



Соя



Молоко



Селера



Грчиця



Кунжут



Людині і діоксид сірки SO2



Програма навчальної дисципліни:

Тема 7. Фізичні небезпечні фактори.

До небезпечних чинників фізичного походження відносяться будь-які потенційно шкідливі сторонні предмети, яких звичайно у харчових продуктах немає.



Фізичні вclusions розміром більше 25 мм не вважаються небезпечними, оскільки їх розмір виключає ненавмисне ковтання

Програма навчальної дисципліни:

Тема 8. Кращі європейські практики з забезпечення системи НАССР

Після підписання угоди про Асоціацію з Європейським Союзом українське харчове законодавство кардинально змінилось. Для кращого розуміння шляхів адаптації до нових вимог гарною практикою є вивчення досвіду європейських країн.

