

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НАССР (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Власюк Карина Вікторівна	0679589510	Karinvlasyuk26@gmail.com

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент

Гарант освітньої програми
к.г.н., доцент

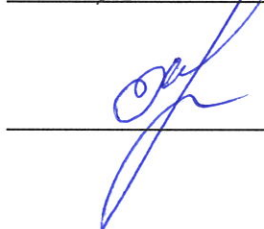
Узгоджено
Начальник навчального відділу



Дмитро ХАРЕНКО



Людмила ТІТОМИР



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3 Загальна кількість годин – 90	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Обов'язкова	
		Рік підготовки:	
		4-й	
		Семестр	
		8-й	8-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		14 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	6 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		60 год.	78 год.
		Вид контролю:	
		екзамен	екзамен

Метою викладення дисципліни «НАССР (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)» є формування компетентності щодо розширення й поглиблення знань студентів, які навчаються за бакалаврською програмою, відносно теоретичних знань та практичних навичок у сфері аналізу небезпек і критичних контрольних точок (НАССР), які є ключовими для забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва та обігу. Курс спрямований на формування у студентів глибокого розуміння принципів та методології НАССР, а також на розвиток навичок необхідних для ефективного проектування, впровадження, моніторингу, перевірки та підтримки системи НАССР на харчових підприємствах. Курс має на меті підготувати фахівців, здатних ідентифікувати потенційні небезпеки для безпеки харчових продуктів, аналізувати ризики, розробляти та реалізовувати ефективні заходи контролю, забезпечуючи таким чином високий рівень захисту споживачів та відповідність продукції вимогам національних та міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів. Окрім цього, курс ставить за мету розвинути у студентів критичне мислення, здатність до міждисциплінарної взаємодії, а також навички самостійного навчання та постійного професійного розвитку в галузі безпеки харчових продуктів.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «НАССР (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)» формуються наступні компетентності ізпередбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

ІК01. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «НАССР (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)» забезпечує досягнення програмних результатів навчання(РН), передбачених освітньою програмою:

РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Студенти повинні знати:

- основні принципи НАССР
- методологію ідентифікації небезпек
- критерії встановлення ККТ
- розробку та реалізацію моніторингових процедур
- коригувальні дії
- верифікацію та валідацію НАССР плану
- документацію та записи
- законодавчі та нормативні вимоги
- етику та соціальну відповідальність

Студенти повинні вміти:

- розробляти НАССР план
- ідентифікувати та аналізувати небезпеки
- впроваджувати та керувати системою НАССР
- виконувати моніторинг та документування

- застосовувати коригувальні заходи
- верифікувати та валідувати НАССР план
- критично оцінювати системи безпеки харчових продуктів
- дотримуватися законодавчих та нормативних вимог
- спілкуватися та співпрацювати у команді

- 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Введення в систему НАССР: Огляд основних принципів і історії розвитку системи НАССР. Значення НАССР у забезпеченні безпечності харчових продуктів.

Тема 2. Аналіз небезпек та визначення критичних контрольних точок (ККТ): Методи ідентифікації та оцінки небезпек. Встановлення критичних контрольних точок.

Тема 3. Встановлення критичних меж, систем моніторингу та коригувальних дій: Детальне вивчення процедур встановлення критичних меж, планування та виконання систематичного моніторингу ККТ, розробка ефективних коригувальних заходів.

Тема 4. Верифікація та валідація системи НАССР: Методи та процедури верифікації ефективності системи НАССР. Валідація контрольних заходів та процедур. Значення верифікації для підтримки якості і безпеки продукції.

Тема 5. Документація та записи в системі НАССР: Принципи ведення документації та зберігання записів у системі НАССР. Значення документування для верифікації, слідкування та управління якістю.

Тема 6. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів: Інтеграція системи НАССР з іншими системами управління якістю. Роль НАССР у забезпеченні високих стандартів безпеки продукції.

Тема 7. Екологічні аспекти та утилізація відходів у харчовій промисловості: Розгляд екологічних аспектів виробництва харчових продуктів, методів мінімізації впливу на навколишнє середовище та ефективної утилізації відходів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		Лекц.	Прак.	Лаб.	роб.		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.
Тема 1. Введення в систему НАССР.	16	2	4		10		2	2		10
Тема 2. Аналіз небезпек та визначення критичних контрольних точок (ККТ).	12	2	2		8					12
Тема 3. Встановлення критичних меж, систем моніторингу та коригувальних дій.	12	2	2		8					12
Тема 4. Верифікація та валідація системи НАССР.	12	2	2		8		2	2		10
Тема 5. Документація та записи в системі НАССР.	14	2	2		10					12
Тема 6. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	12	2	2		8		2	2		10
Тема 7. Екологічні аспекти та утилізація відходів у харчовій	12	2	2		8					12

промисловості.										
Усього годин	90	14	16	-	60		6	6		78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН										

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Аналіз небезпечних чинників: Розгляньте харчовий продукт на ваш вибір і проведіть аналіз можливих небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних), які можуть вплинути на безпеку цього продукту. Які заходи можуть бути застосовані для мінімізації цих ризиків?	2	0,5
2	Визначення критичних контрольних точок (ККТ): Опишіть процес виробництва обраного харчового продукту і визначте критичні контрольні точки. Для кожної ККТ вкажіть критичні межі та методи моніторингу.	2	0,5
3	Розроблення програм-передумов: На основі секції 2.1 та 2.2 виберіть та розробіть програму-передумову для забезпечення чистоти та безпеки харчових продуктів на виробництві, фокусуючись на уникненні перехресного забруднення та вимог до обладнання.	2	1
4	Контроль за шкідниками: Розробіть план контролю за шкідниками для харчового підприємства, включаючи ідентифікацію потенційних видів шкідників, методи запобігання їх появі, та заходи для їх усунення.	2	1
5	Управління документацією: Розробіть систему управління документацією для НАССР-плану, що охоплює всі аспекти від ведення записів до внутрішньої перевірки та перегляду документів.	4	1
6	Верифікація та валідація НАССР-системи: Опишіть процеси верифікації та валідації для НАССР-системи на харчовому виробництві, зосередившись на способах перевірки ефективності системи контролю безпеки харчових продуктів.	2	1
7	Вивчення та застосування міжнародних стандартів: На основі секції 1.3, проведіть аналіз як міжнародні стандарти (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap) можуть бути інтегровані у систему управління безпечністю харчових продуктів на конкретному харчовому підприємстві.	2	1
Всього		16	6

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «НАССР (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT)» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.

5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді написанням есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Оцінка ризиків харчової безпеки при нових харчових технологіях: Дослідження впливу інноваційних технологій на безпеку харчових продуктів.	10	10
2	Аналіз управління алергенами на харчовому підприємстві: Розробка стратегії мінімізації ризику перехресного забруднення алергенами.	10	10
3	Застосування принципів екологічної стійкості у системах НАССР: Інтеграція екологічних практик у стандарти харчової безпеки.	10	10
4	Впровадження системи трасабельності продукції в контексті НАССР: Розробка механізмів слідкування за шляхом продукту від поля до столу.	10	12
5	Оптимізація процесів чистоти та дезінфекції на харчовому виробництві: Аналіз сучасних методів та речовин для ефективного очищення.	10	12
6	Аудит харчової безпеки: методики та виклики: Дослідження методів проведення аудиту харчової безпеки та їх адаптація до специфіки різних підприємств.	5	12
7	Аналіз впливу змін клімату на безпеку харчових продуктів: Оцінка ризиків для харчової безпеки, що виникають в результаті глобальних кліматичних змін.	5	12
Всього		60	78

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
-------------------------------------	---

Питання до екзамену

1. Як описати сировину та готову продукцію у документації НАССР?
2. Яка роль блок-схеми технологічних процесів у НАССР?
3. Як ідентифікувати небезпечні чинники в харчовому виробництві?
4. Як визначити критичні контрольні точки в технологічному процесі?
5. Які обмеження потрібно встановити для кожної ККТ?
6. Які заходи моніторингу застосовуються для кожної ККТ?
7. Які коригувальні дії потрібно впровадити при виявленні відхилень?
8. Як проводиться верифікація системи НАССР?

9. Як управляти документацією в системі НАССР?
10. Що включає аналіз небезпечних чинників?
11. Які передумовні програми потрібні в НАССР?
12. Як забезпечити ефективне зберігання та транспортування продукції в НАССР?
13. Які вимоги до зберігання токсичних речовин у НАССР?
14. Як контролювати постачальників сировини та матеріалів в НАССР?
15. Які основні аспекти калібрування обладнання в системі НАССР?
16. Як визначити потребу в ремонтних роботах на основі аналізу НАССР?
17. Які критерії вибору засобів дезінфекції у НАССР?
18. Які способи моніторингу стану освітлення, вентиляції, водопроводів в НАССР?
19. Які принципи маркування харчових продуктів пов'язані з НАССР?
20. Як проводиться аудит системи НАССР на підприємстві?
21. Як визначити і квантифікувати рівень ризику біологічної небезпеки в м'ясопереробній промисловості?
22. Розробіть детальний план дій для виявлення та усунення хімічного забруднення у ланцюзі поставок харчових продуктів.
23. Опишіть процес розробки інтегрованої системи контролю за алергенами на великому харчовому підприємстві.
24. Як впровадження передових технологій мінімізації відходів може вплинути на систему НАССР?
25. Розробіть комплексний план моніторингу мікробіологічних показників у виробництві молочних продуктів.
26. Які основні виклики та перешкоди можуть виникати при інтеграції стандарту ISO 22000 і НАССР на міжнародному рівні?
27. Які методи верифікації системи НАССР найбільш ефективні для гарантування безпеки експортованих харчових продуктів?
28. Опишіть, як використання цифрових технологій може покращити систему документування в НАССР.
29. Розгляньте кейс, коли потрібно адаптувати програми-передумови НАССР до специфіки органічного виробництва.
30. Які стратегії можуть бути застосовані для оптимізації процесу ідентифікації і контролю ККТ в розподільчих центрах?
31. Розробіть методологію аудиту ефективності системи НАССР у закладах громадського харчування.
32. Як впровадити і моніторити заходи контролю за шкідниками в умовах великих складських комплексів?
33. Опишіть процедуру валідації ефективності заходів моніторингу для уникнення перехресного забруднення алергенами.
34. Як організувати систематичний збір та аналіз даних для неперервного поліпшення системи НАССР?
35. Опишіть процес інтеграції вимог Global GAP до існуючої системи НАССР на аграрному підприємстві.
36. Розробіть механізм зворотного зв'язку від споживачів до виробника у контексті поліпшення системи НАССР.
37. Як аналіз ризиків у системі НАССР може бути адаптований до нових видів харчових продуктів, наприклад, культурного м'яса, або вирощених в лабораторних умовах м'ясних продуктів.
38. Як зміни клімату та глобальне потепління можуть вплинути на ідентифікацію та контроль небезпечних чинників у системі НАССР?
39. Розробіть методику оцінки впливу використання нанотехнологій у харчовій промисловості на систему НАССР.
40. Описати процес адаптації системи НАССР до вимог специфічних регіональних стандартів харчової безпеки, враховуючи культурні та екологічні особливості.
41. Які критерії використовуються для оцінки ефективності програм-передумов в

контексті НАССР?

42. Опишіть, як аналіз життєвого циклу продукту може інтегруватися у систему НАССР.
43. Як впровадити стратегії мінімізації ризиків пов'язаних із забруднювачами, які важко ідентифікувати на ранніх етапах виробництва?
44. Розробіть план адаптації системи НАССР до змінюваних кліматичних умов та їх впливу на харчову безпеку.
45. Як технології блокчейну можуть застосовуватися для покращення трасабельності у системі НАССР?
46. Які методи використовуються для оцінки та управління ризиками мікробіологічного забруднення у холодних ланцюгах поставок?
47. Розгляньте вплив глобалізації на систему НАССР, особливо на контроль імпортованих харчових продуктів.
48. Як оцінити вплив непрямих харчових добавок (наприклад, упаковки) на безпеку харчового продукту в рамках системи НАССР?
49. Опишіть складність впровадження НАССР у малі та середні підприємства: бар'єри та можливі рішення.
50. Розробіть процедуру для ідентифікації та виправлення прихованих недоліків у системі НАССР, що можуть призвести до харчових інцидентів.
51. Як аналіз ризиків і критичних контрольних точок може бути адаптований для нанотехнологій у харчовій промисловості?
52. Опишіть вплив соціальних медіа та громадської думки на моніторинг та управління харчовою безпекою в системі НАССР.
53. Розгляньте специфіку впровадження НАССР у виробництві функціональних харчів та добавок.
54. Які нові підходи до тренування та освіти персоналу ефективні для підтримки системи НАССР?
55. Як можна застосувати штучний інтелект для прогнозування ризиків харчової безпеки в системі НАССР?
56. Розробіть стратегію для врахування біорізноманіття та збереження екосистем у контексті НАССР.
57. Як система НАССР може бути інтегрована з іншими стандартами якості та сталого розвитку, враховуючи міжнародні зобов'язання?
58. Які виклики можуть виникати при впровадженні системи НАССР у транскордонних харчових ланцюгах поставок і як їх подолати?
59. Розгляньте вплив біотехнологій на ризики харчової безпеки і необхідні адаптації системи НАССР для їх мінімізації.
60. Опишіть процедуру розробки міжнародної програми обміну даними для вдосконалення глобальної системи харчової безпеки з використанням НАССР.

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Ткаченко А., Басова Ю., Горчарова О., Катеренчук Н. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 139 с.
2. Конституція України : Закон України від 26 жовтня 2023 р. № 771/97-ВР / Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Верховна Рада України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;
4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;
5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;
6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».

Допоміжна

1. Тітомир, Л., & Власюк, К. (2022). ПЕРЕВАГИ СИСТЕМИ НАССР В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. Економіка та суспільство, (45). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-74>