



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Довгич Ольга Петрівна

Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1418>)



Кафедра: стандартизації та сертифікації сільськогосподарської
продукції. (<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно– вимірювальна техніка».

Освітня програма: Якість, стандартизація та сертифікація.

Тема магістерської роботи: «Аналіз ризиків за виробництва м'ясної
продукції в умовах «ФГ "Фортуна-агро-V"» та заходи управління ними»

Керівник: кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри
стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції Адамчук
Леонора Олександрівна.

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України | Національний університет біоресурсів і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК | Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Аналіз ризиків за виробництва м'ясної продукції в умовах «ФГ «Фортуна-агро-V» та заходи управління ними»

Виконала: Ольга ТИМОШИШІНА
Науковий керівник: Леонора АДАМЧУК



Аналіз наукових джерел, національних та міжнародних практик, сучасних технологій та інноваційних рішень щодо управління ризиками під час виробництва м'ясної продукції;

Дослідження елементів системи управління безпечністю харчових продуктів, принципів HACCP, визначення основних методик та інструментів для ефективного керування та мінімізації ризиків;

Завдання, що підлягають дослідженню:

Виконання вимог щодо аналізу ризиків за виробництва м'ясної продукції та розроблення заходів управління ними.

Мета: здійснити аналіз ризиків за виробництва м'ясної продукції в умовах «ФГ «Фортуна-агро-V» та розробити заходи управління ними.

Об'єкт: система управління безпечністю харчових продуктів та ризики під час виробництва м'ясної продукції.

Предмет: інструменти управління, блок-схеми виробництва продукції, персонал, форми документів, процедури управління ризиками.

Проблема, що вирішується в результаті виконання роботи: розроблення процедур та заходів аналізу ризиків за виробництва м'ясної продукції та інструментів управління ними задля досягнення найвищої мети функціонування фермерського господарства.

Актуальність – управління ризиками у виробництві м'ясної продукції є необхідною умовою для забезпечення безпеки та якості продукції, стабільності бізнесу та конкурентоспроможності на ринку. Це вимагає постійної уваги, оновлення стратегій та співпраці з усіма зацікавленими сторонами

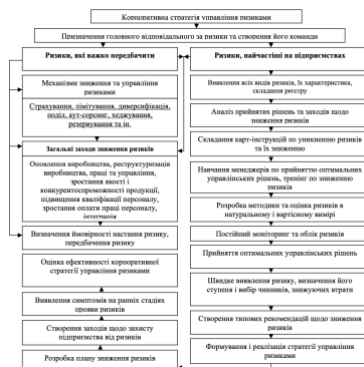
РОЗДІЛ I

Вимоги до безпечності м'ясних продуктів

Вимоги	Деталі
Гігієнічні вимоги	Суворий контроль над гігієною у виробництві м'ясних продуктів, вилучення виробничі приміщення, обладнання та робочий персонал.
Контроль якості	М'ясо повинно бути високої якості та відповідати стандартам безпеки харчових продуктів.
Обробка та термічна обробка	М'ясні продукти повинні бути належним чином оброблені / готові, щоб знищити шкідливі мікроорганізми, такі як бактерії, патогени та паразити.
Контроль забруднень	Попередження забруднення м'ясних продуктів хімічними речовинами, токсинами, металами та іншими небезпечними речовинами.
Маркування та інформація	Вимоги до маркування, які надають споживачам інформацію про склад продукту, дату виготовлення, термін придатності та інші важливі деталі.
Упаковка та зберігання	М'ясні продукти повинні бути належним чином упаковані та зберігатися при відповідних температурах, щоб забезпечити їхню безпеку та якість.
Заборона використання певних добавок	Обмеження використання певних харчових добавок, консервантів та барвників у м'ясних продуктах.

Основні ризики виробництва м'ясної продукції	Класифікація ризиків	Системи управління ризиками	Заходи щодо зменшення ризиків
<ul style="list-style-type: none"> Ризики здоров'я тварин Ризики забруднення продуктів Ризики харчування бактеріями та іншими шкідливими речовинами Ризики вживання харчових отруєнь 	<ul style="list-style-type: none"> Ризики, пов'язані з здоров'ям тварин Ризики, пов'язані з виробництвом та переробкою м'яса Ризики, пов'язані з транспортуванням та зберіганням м'яса Фізичні ризики Біологічні ризики Хімічні ризики 	<ul style="list-style-type: none"> Системи контролю якості продуктів харчування та заходів у тварин Системи відслідковування м'яса від постачальника до споживача 	<ul style="list-style-type: none"> Застосування сучасних технологій виробництва та переробки м'яса Контроль за якістю продукту на всіх етапах виробництва та переробки

Стратегія управління ризиками

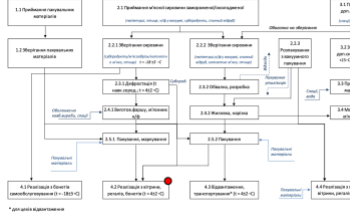


РОЗДІЛ II

Значимість небезпечних чинників вираховується за формулою:
Значимість = ймовірність виникнення помножена на тяжкість наслідків.

Ймовірність виникнення небезпечного фактору у людини	Тяжкість наслідків впливу небезпечного фактору на людину		
	Легке ураження Короткочасне нездужання на строк до 3 днів	Середнє ураження Втрата працездатності на термін до 1 тижня	Важке ураження Втрата працездатності на термін до 1 місяця
Майже неможливо - 1 раз на 5 років - 1 бал	1 Можна знехтувати	2 Допустимий	3 Помірний
Малоймовірно - 1 раз на 3 роки - 2 бали	2 Допустимий	4 Помірний	6 Значний
Ймовірно 1 раз на 1 рік - 3 бали	3 Помірний	6 Значний	9 Неприпустимий

Блок-схема ділянки «М'ясний цех»



Аналіз захисту продукту

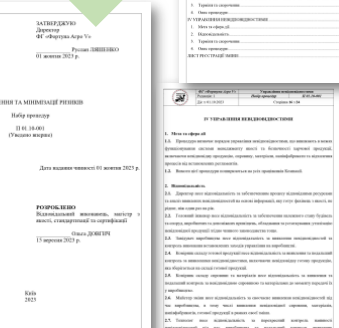
№ п/п	Місце/зона/об'єкт	Опис потенційного загроз	Оцінка ризику потенційної загрози	П	S	R	Існуючі заходи управління потенційною загрозою	Необхідні додаткові заходи управління
1	Периметр території Кошівки	Ризик проникнення сторонніх осіб на територію Кошівки, підняття рівня шуму, порушення спокою осіб на виробничих територіях.	1	4	4	16	Огорожа понад 2 метри заввишки по периметру території Кошівки. Належне освітлення території. Висілка виключно через спеціальні пункти пропуску. Пункти пропуску завжди закриті. Стрільбище, що працює зі зброєю, 247. Обсяг території управління служби охорони не рідше, ніж один раз на годину.	Додаткових заходів не передбачено.
2	Входи на територію Кошівки (всередині - 1шт., зовні - 2 шт.)	Ризик проникнення сторонніх осіб на територію Кошівки, підняття рівня шуму, порушення спокою осіб на виробничих територіях.	1	4	4	16	Стрільбище, що працює зі зброєю, 247. Двері на території Кошівки припиняють за перетворення. Двері на території Кошівки створені щоб за уникнення випадків проникнення на територію Кошівки сторонніх осіб, оформлення повноважень персоналу відповідно, створення системи управління Кошівки згідно з вимогами управління на території. Проведення відносноструєн.	Додаткових заходів не передбачено.
3	Сторонні особи на території Кошівки (всередині - 1шт., зовні - 2 шт.)	Ризик проникнення сторонніх осіб на територію Кошівки, підняття рівня шуму, порушення спокою осіб на виробничих територіях.	1	5	10	50	Двері на території Кошівки створені щоб за уникнення випадків проникнення на територію Кошівки сторонніх осіб, оформлення повноважень персоналу відповідно, створення системи управління Кошівки згідно з вимогами управління на території. Проведення відносноструєн. Прослідкувати відносно функціонування на території Кошівки відповідно вимогам і діяти за потреби.	Додаткових заходів не передбачено.

РОЗДІЛ III

Стандарт системи управління безпечністю харчових продуктів (Стандарт СУБХП 01.10-002) – «Аналіз ризиків харчової безпечності та розроблення заходів управління»



Набір процедур (П 10.01-001) «Уникнення та мінімізація ризиків»



РЕФЕРАТ

Повний обсяг магістерської кваліфікаційної роботи становить 114 сторінок, робота містить таблиці, складається із вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є здійснити аналіз ризиків за виробництва м'ясної продукції в умовах «ФГ «Фортуна-агро-V» та розробити заходи управління ними.

У **вступі** обґрунтовано актуальність тему наукового дослідження, визначено мету та завдання, визначено об'єкт і предмет дослідження.

У першому розділі

Здійснено актуальний огляд літератури, науковий пошук та аналіз національних, міжнародних вимог, які встановлюються до безпечності м'ясних продуктів. Яким чином відбувається виявлення та класифікація ризиків на підприємстві, які застосовуються заходи для ефективного управління ризиками.

У другому розділі

Досліджено системи управління ризиками в галузі м'ясопереробної промисловості, наведено методи та інструменти аналізу ризиків, здійснено огляд переробного підприємства та аналіз ризиків.

У третьому розділі

Здійснено ідентифікацію основних ризикових зон у виробництві м'ясної продукції, проведено роботи щодо розроблення процедури управління ризиками на підприємстві, а також інструментів та методів мінімізації ризиків, наведено основні рекомендації для переробного підприємства.

Ключові слова: управління ризиками, концепція НАССР, процедура, система управління безпечністю харчових продуктів, фізичні, хімічні, біологічні ризики, вище керівництво, переробне підприємство, фермерське господарство, м'ясна продукція, заходи керування.



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

Довгич Ольга Петрівна

ДОСВІД РОБОТИ

ОСВІТА

- 1) Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОС: «Бакалавр»
- 2) Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОС: «Магістр»