

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**



Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК  
Мариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО  
*правис* 20 23 р.

**“СХВАЛЕНО”**

на засіданні кафедри технології  
м'ясних, рибних та морепродуктів  
Протокол № 12 від “29” 05 2023 р.  
В.о. завідувача кафедри  
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

**“РОЗГЛЯНУТО”**

Гарант ОП «Харчові технології»  
*Прядко* Ольга ПРЯДКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ЗАКОНОДАВСТВО І ПОЛІТИКА ХАРЧУВАННЯ**

спеціальність – 181 «Харчові технології»

освітньо-професійна програма «Нутриціологія»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: к.м.н., професор Олег ШВЕЦЬ

Київ – 2023

## 1.Опис навчальної дисципліни

### ЗАКОНОДАВСТВО І ПОЛІТИКА ХАРЧУВАННЯ

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь     |                          |                       |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Освітній ступінь                                                    | Магістр                  |                       |
| Спеціальність                                                       | 181 «Харчові технології» |                       |
| Освітня програма                                                    | «Нутриціологія»          |                       |
| Характеристика навчальної дисципліни                                |                          |                       |
| Вид                                                                 | Обов'язкова              |                       |
| Загальна кількість годин                                            | 120                      |                       |
| Кількість кредитів ECTS                                             | 4                        |                       |
| Кількість змістових модулів                                         | 2                        |                       |
| Курсовий проект (робота) (за наявності)                             |                          |                       |
| Форма контролю                                                      | Екзамен                  |                       |
| Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання |                          |                       |
|                                                                     | денна форма навчання     | заочна форма навчання |
| Рік підготовки (курс)                                               |                          | 1                     |
| Семестр                                                             |                          | 2                     |
| Лекційні заняття                                                    |                          | 8 год.                |
| Практичні, семінарські заняття                                      |                          | 6 год.                |
| Лабораторні заняття                                                 |                          |                       |
| Самостійна робота                                                   |                          | 106 год.              |
| Індивідуальні завдання                                              |                          |                       |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання       |                          |                       |

## 2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

**Мета** - метою вивчення дисципліни “Законодавство і політика харчування” є формування у студентів теоретичних і практичних знань з питань державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів.

### **Завдання:**

- Вивчення фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, що забезпечує одержання студентами знань сучасного бачення безпечного харчування. Вивчення нормативно-правових основ безпеки харчової продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до

світових вимог.

- Розгляд ризиків та небезпек пов'язаних з продовольчою сировиною та харчовими продуктами.

- Розгляд принципів системи безпеки НАССР.

**Знати:**

- Законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів.

- Міжнародні стандарти серії ISO, НАССР, GMP, TQM, в яких відображено основні положення систем управління якістю та управління безпекою.

- Методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування.

**Вміти:**

- Розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва і продукції .

- Систематизувати дані науково-технічної інформації.

- Працювати з нормативними актами та технологічними документами.

**Набуття компетентностей:**

- **інтегральна:** здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**

СК 01. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 10. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

СК 13. Здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

СК 14. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

СК 15. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. СК 16. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.

СК 16. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості

- ***програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 03. Застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з

урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

### 3.Програма та структура навчальної дисципліни для:

-повного терміну заочної форми навчання

| Назви змістових модулів і тем                                                                 | Тижні | Кількість годин |              |          |     |     |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|--------------|----------|-----|-----|-----------|
|                                                                                               |       | Заочна форма    |              |          |     |     |           |
|                                                                                               |       | Усього          | у тому числі |          |     |     |           |
|                                                                                               |       |                 | л            | п        | лаб | інд | с.р.      |
| 1                                                                                             | 2     | 3               | 4            | 5        | 6   | 7   | 8         |
| <b>Модуль 1</b>                                                                               |       |                 |              |          |     |     |           |
| <b>Тема 1.</b> Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи                   | 1     | 22              | 1            | 1        |     |     | 20        |
| <b>Тема2.</b> Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні | 2     | 17              | 1            | 1        |     |     | 15        |
| <b>Тема 3.</b> Основні принципи та вимоги добезпечності та якості харчових продуктів          | 3     | 18              | 2            | 1        |     |     | 15        |
| <b>Разом за модулем 1</b>                                                                     |       | <b>57</b>       | <b>4</b>     | <b>3</b> |     |     | <b>50</b> |
| <b>Модуль 2</b>                                                                               |       |                 |              |          |     |     |           |
| <b>Тема 4 .</b> Міжнародні стандарти EUREPGAPі GlobalGAP                                      | 4     | 23              | 2            | 1        |     |     | 20        |

|                                                                                               |   |            |          |          |  |  |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|----------|----------|--|--|------------|
| <b>Тема 5. Система НАССР</b>                                                                  | 5 | 23         | 1        | 2        |  |  | 20         |
| <b>Тема 6. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів</b> | 6 | 17         | 1        | -        |  |  | 16         |
| <b>Разом за модулем 2</b>                                                                     |   | <b>63</b>  | <b>4</b> | <b>3</b> |  |  | <b>56</b>  |
| <b>Усього годин</b>                                                                           |   | <b>120</b> | <b>8</b> | <b>6</b> |  |  | <b>106</b> |

#### 4. Теми практичних занять

| №<br>п/п                | Назва теми                                                                                                                                                                                              | Кількість<br>годин |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                         |                                                                                                                                                                                                         | Заочна форма       |
| Перший модуль           |                                                                                                                                                                                                         |                    |
| 1                       | Харчове законодавство в ЄС: Кодекс Аліментаріус. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів.                             | 1                  |
| 2                       | Вимоги законодавства України щодо продукції: Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження. | 1                  |
| 3                       | Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів: Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження.                                             | 1                  |
| Разом по першому модулю |                                                                                                                                                                                                         | 3                  |
| Другий модуль           |                                                                                                                                                                                                         |                    |
| 4                       | Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP: Вимоги стандартів системи EUREPGAP і GlobalGAP щодо продукції. Оформлення документів дозвільного характеру за вимогами ЄС                                    | 1                  |
| 5                       | Система НАССР та програми - передумови її впровадження: Вимоги законодавства ЄС до продукції. Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження                    | 2                  |
| Разом по другому модулю |                                                                                                                                                                                                         | 3                  |

## **5.Зразки контрольних питання, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами**

1. Які основні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів, що викладені у Загальних принципах гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус?
2. Які основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС щодо виробництва безпечних харчових продуктів?
3. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів та виробництва наведені в Законі України «Про якість та безпеку продовольчої сировини та харчових продуктів»?
4. Перерахувати основні Закони України, в яких наведені вимоги до харчових виробництв.
5. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових продуктів.
6. Навести структуру органів виконавчої влади, що регулює якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини.
7. Які основні функції окремих структур виконавчої влади, що відповідальні за якість та безпеку харчових продуктів?
8. Навести класифікацію нормативно-технічної документації, в якій містяться вимоги до харчових продуктів. Зміст нормативно-технічної документації.
9. Основні положення щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), що викладені у Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».
10. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових продуктів.
11. Навести основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів.

| НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ОС Бакалавр<br>напрям підготовки<br>181 «Харчові<br>технології»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Кафедра<br>технології м'ясних,<br>рибних та<br>морепродуктів<br>2023– 2024 н. р. | БІЛЕТ № 1_<br>з дисципліни<br>Законодавство і<br>політика харчування | Затверджую<br>В.о. зав. кафедри<br><br>(підпис)<br>Голембовська Н.В.<br>20 р. |
| <b>Відкриті питання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| 1. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| 2. Етапи розвитку харчового законодавство в ЄС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| <b>Тестові завдання</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| <p><b>1. Які положення містить Кодекс Аліментаріус?</b></p> <p>1)положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів, маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб; при</p> <p>2)положення щодо технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари використанні, гігієни харчових продуктів, харчових добавок, методів аналізу та відбору проб;</p> <p>3)положення щодо відсутності токсичної, канцерогенної, мутагенної та іншої несприятливої дії продуктів харчування на організм людини під час використання їх у фізіологічно прийнятих кількостях;</p> <p>4)положення щодо продуктів, одержаних за новою технологією шляхом хімічного, або мікробіологічного синтезу, не апробовані або виготовлені з порушенням технологічного процесу чи з некондиційної сировини.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| <p><b>2. Дайте визначення терміна «контамінанти»:</b></p> <p>1) сполуки, що потрапляють у харчові продукти з навколишнього середовища;</p> <p>2) чужорідні речовини та біологічні агенти, які надходять в організм людини з їжею чи іншими шляхами, не виконують жодної із функцій харчування і за</p> <p>3) певних умов несприятливо впливають на здоров'я;</p> <p>4) токсиканти, які мігрували у харчові продукти з технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари при використанні не апробованих або недозволених пластмас, полімерних, гумових та інших матеріалів;</p> <p>5) це сполуки, які не властиві натуральному продукту, але можуть бути додані до нього для покращення або збереження якості і харчових властивостей або утворюватися в результаті технологічної обробки продуктів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| <p><b>3. Назвіть основні завдання Національної комісії:</b></p> <p>1) визнання безпеки харчової продукції споживачами; пріоритети в отриманні замовлень від інших компаній, які вимагають від своїх постачальників сертифікованої системи безпеки харчової продукції;</p> <p>2) розширення ринку збуту продукції, у тому числі її реалізація на зарубіжних ринках, де безпека продукції є обов'язковою вимогою; аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства у сфері безпеки та якості харчових продуктів і розроблення пропозицій щодо їх удосконалення; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сферу виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження;</p> <p>3) застосування наукового підходу й аналізу ризиків; розвиток зв'язків Кодексу з іншими регульованими організаціями; забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на проблеми, що виникають і нові розробки в харчовому секторі; залучення нових учасників Комісії;</p> <p>4) обґрунтоване та беззастережне дотримання державних стандартів, що регламентують вміст шкідливих речовин у продуктах харчування; створення спеціальних державних санітарно-контрольних лабораторій для визначення екологічної чистоти.</p> |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |
| <p><b>4. Загальним принципом Білої книги про безпеку харчових продуктів є:</b></p> <p>1) контроль виробничого процесу, оцінка рівня безпеки харчової продукції відповідно до стандартів;</p> <p>2) необхідність піддавати всі ланки ланцюга виробництва харчових продуктів</p> <p>3) обов'язковому офіційному контролю;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |                                                                      |                                                                               |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4) основа гармонізованих на міжнародному рівні вимог до безпеки харчових продуктів;<br>5) створення погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю за продуктами.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>5. В якому році було прийнято Закон України «Про захист прав споживачів»:</b><br>1) 2001 р.;<br>2) 1998 р.;<br>3) 1999 р.;<br>4) 2012 р.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6. Основним законодавчим актом в галузі харчової безпеки в Україні є:</b><br>1) Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»;<br>2) Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»;<br>3) Закон України «Про підтвердження відповідності»;<br>4) Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». |
| <b>7. На підставі яких законодавчих та підзаконних нормативно-правових актів здійснюється регулювання виробництва безпечних та високоякісних продуктів харчування та сировини?.....</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>8. Які системи щодо безпеки та якості харчових продуктів впроваджують вітчизняні підприємства?.....</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>9. Які основні законодавчі документи, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчових продуктів?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>10. Який документ регламентує якість та безпеку харчових продуктів?</b><br>1. Декларація про відповідність<br>2. Законом України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності»<br>3. Сертифікат якості                                                                                                                                                                                                                                      |

## 6. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються наочне обладнання, комп'ютерні програми з відповідним програмним забезпеченням, книги кулінарних рецептів, кулінарні довідники, наочні стенди.

## 7. Форми контролю

Усний і письмовий поточний контроль знань; тестовий модульний контроль знань; формою самостійної роботи студента є вивчення спеціальної літератури та виконання індивідуальних завдань; екзамен.

## 8. Розподіл балів, які отримують студенти

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків |               |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------|
|                                      | Екзаменів                                                    | заліків       |
| 90-100                               | Відмінно                                                     | зараховано    |
| 74-89                                | Добре                                                        |               |
| 60-73                                | Задовільно                                                   |               |
| 0-59                                 | Незадовільно                                                 | не зараховано |

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **Р дис** (100

балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтинг студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$ .

## 9. Навчально-методичне забезпечення

Навчально-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали лабораторних занять; індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### Основна література

1. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: підручник – Одеса: Profbook, 2019. 376 с.
2. Л.В. Баль-Прилипко, Ю.В. Слива, Н.Б. Сілонова. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник. Компринт - Київ, 2018. – 420 с.
3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.
4. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник / [Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216 с.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
6. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
8. Закон України "Про молоко та молочні продукти".
9. Закон України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них".
10. Закон України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".
11. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у

сфері господарської діяльності».

### **Додаткова література**

1. ДСТУ ISO 9000:2000. Система управління якістю. Основні положення та словник.
2. ДСТУ ISO 9001:2000. Система управління якістю. Вимоги.
3. ДСТУ ISO 9002:2000. Система управління якістю.
4. ДСТУ ISO 9003:2000. Система управління якістю.
5. ДСТУ ISO 9004:2000. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення якості.
6. ISO 9000:2001. Система управління якістю. Основні положення
7. ISO 9001:2001. Система управління якістю. Вимоги.
8. ISO 9004:2001. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності.
9. Про гігієну продуктів харчування: Директива Ради 93/43 ЄЕС від 14.06.93.
10. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення.

### **Інформаційні джерела**

1. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>
2. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. [https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2013\\_07\\_04](https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2013_07_04)
4. [http://www.auu.org.ua/media/publications/996/files/Manual-Food-Basics\\_2020\\_04\\_02\\_18\\_07\\_05\\_984280.pdf](http://www.auu.org.ua/media/publications/996/files/Manual-Food-Basics_2020_04_02_18_07_05_984280.pdf)