**МІЖНАРОДНІ ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Кафедра ветеринарної гігієни ім. професора А.К. Скороходька**

**Факультет ветеринарної медицини**

Лектор – доцент Галабурда М.А., проф. Якубчак О.М.

Семестр: 2

Освітньо-науковий ступінь: phD доктор філософії

Кількість кредитів (ЄКТС) – 4

Форма контролю – Екзамен

Аудиторні години – 30 (15 год лекцій, 15 год лабораторних занять)

**Загальний опис дисципліни**

Курс «Міжнародні вимоги до безпечності харчових продуктів» охоплює міжнародні норми та правові основи європейської системи контролю за безпечністю харчових продуктів в історичному аспекті та проблеми, що виникають внаслідок розширення міжнародної торгівлі. У курсі розглядаються основні елементи системи санітарного та фітосанітарного контролю згідно Кодекс Аліментаріус та європейської системи контролю безпечності харчових продуктів. Вивчення дисципліни передбачає опанування сучасними підходами забезпечення безпечності харчових продуктів. Розуміння норм і принципів міжнародного та європейського регулювання безпечності ланцюга виробництва та обігу харчових продуктів, зокрема, законодавства про харчові продукти та корми, належної гігієнічної практики, аналізу ризиків, органічного виробництва.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | **Теми лекцій**  Учасники санітарної харчової безпеки у світі. |
| 2 | Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів. |
| 3 | Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС. |
| 4 | Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість). |
| 4 | Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо). |
| 5 | Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня |
| 6 | Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі (мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори) |
| 7 | Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю |
| 8 | Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Теми практичних занять** |
| 1 | Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регламент (ЄС) № 178/2002, Регламент (EC) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/EC) |
| 2 | Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи HACCP, впровадження та аудит HACCP) |
| 3 | Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності. |
| 4 | Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах. |
| 5 | Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів). |
| 6 | Контроль вантажів із третіх країн. |
| 7 | Контроль та оцінка новітніх харчових продуктів  . |
| 8 | Презентація тем досліджень слухачів. |