**РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ ПОТУЖНОСТЕЙ**

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

**Факультет ветеринарної медицини**

Лектор – проф. Якубчак О.М.

Семестр: 2

Освітньо-науковий ступінь: phD доктор філософії

Кількість кредитів (ЄКТС) – 5

Форма контролю – Екзамен

Аудиторні години – 40 (20 год лекцій, 20 год лабораторних занять)

**Загальний опис дисципліни.**

Дисципліна “Ризик-орієнтований контроль потужностей” вивчає підходи з аналізу ризику, концепції та підходи з проведення інспекцій операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику, планування заходів державного контролю, критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей, міжнародні настанови та найкращі практики. Набуття теоретичних і практичних навиків з аналізу ризиків, якісною та кількісною оцінкою ризиків і кваліфіковано узагальнювати процес аналізу ризиків.

Оволодіння теоретичними, методичними основами використання кількісного числа зареєстрованих хвороб харчового походження, виявлення нових патогенних організмів та елементів, що підвищують ризик захворіти, для вміння визначати системою контролю. Використання таких систем для визначення пріоритетів щодо безпечності їжі, включно з розробкою нових та модифікованих процедур моніторингу ефективності програм, ідентифікації нових небезпечних факторів, навчання і підготовку тих, хто бере участь під час виробництва та обігу продуктів харчування, зокрема, споживачів. Кожна система спостереження має свої недоліки і плюси, фокусується на різних аспектах дослідження хвороб харчового походження.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Теми лекцій** |
| 1 | Вступ до аналізу ризиків (Аналіз ризиків задля охорони здоров'я населення та забезпечення міжнародної торгівлі харчовими продуктами). |
| 2 | Сучасна концепція аналізу ризиків.Загальне поняття про небезпечні фактори та ризики. |
| 3 | Управління ризиками: принципи, процеси та первинні заходи. |
| 4 | Підходи до технічного застосування та управління ризиками в гігієні харчових продуктів. |
| 5 | Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику. |
| 6 | Вимоги чинних нормативно-правових актів до планування заходів державного контролю. |
| 7 | Мета, базові критерії та етапи планування державного контролю |
| 8 | Процедури контролю та відповідні форми. |
| 9 | Національний план контролю харчових продуктів. |
| 10 | Міжнародна діяльність щодо оцінки мікробіологічних ризиків. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Теми лабораторних занять** |
| 1 | Поширення хвороб харчового походження. Контроль хвороб харчового походження. Емерджентні харчові хвороби. |
| 2 | Ідентифікація небезпеки як складова процесу оцінки ризику. Управління ризиком. Повідомлення про ризик. Кореляція етапів аналізу ризику з ланцюгом виробництва харчових продуктів. |
| 3 | Формування завдань оцінки ризиків. Визначення небезпеки. Оцінка впливу. Характеристика небезпеки. Характеристика ризику. Документація і повторна оцінка. |
| 4 | Особливості мікробіологічних небезпечних чинників. Структурна схема оцінки мікробіологічних ризиків. Підсумок процесу оцінки мікробіологічних ризиків. |
| 5 | Використання мікробіологічних методів у системі контролю безпечності та якості харчових продуктів. Відбір проб. Використання мікробіологічних методів в системі управління безпечністю. |
| 6 | Підходи до моделювання. Динамічні моделі росту. Моделі обмеження росту. Моделі інактивації. Моделі виживання. Застосування моделей щодо продукту, гігієни, аналізу ризиків. |
| 7 | Завдання і застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів. Загальні принципи встановлення і застосування мікробіологічних критеріїв. Мікробіологічні аспекти критеріїв. План, методи та засоби відбору проб і звітування. |
| 8 | Моделювання продукту, схема технологічного процесу.  Безпека засобів управління: правила організації виробництва і контролю, аналізу та оцінка ризиків. Виробництво продуктів. Система контролю. |
| 9 | Мікробіологічні критерії, заходи контролю гігієни та система НАССР. Відповідальність операторів ринку харчових продуктів. Роль уряду / уповноваженого органу. Аналіз тенденцій. Перегляд та внесення змін до мікробіологічних критеріїв. |
| 10 | Умови мікробіологічного псування свіжого м’яса. Псування, обумовлене грамнегативними, молочнокислими та іншими мікроорганізмами. Умови мікробіологічного псування м'ясопродуктів. |