



ІВАНОВ Микола Олександрович

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції
АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Стандартизації та сертифікації сільськогосподарської
продукції

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»

(<https://nubip.edu.ua/node/1418/4>)

Освітня програма: «Якість, стандартизація та сертифікація»

(<https://nubip.edu.ua/node/1373/8>)

Тема магістерської роботи: Розроблення процедури аудиту
системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з
стандартом ДСТУ ISO 22000

Керівник: Вергелес Олександр Петрович, кандидат с.-г. наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Забезпечення безпечності харчових продуктів є пріоритетним завданням сучасної харчової промисловості, що вимагає впровадження ефективних систем управління відповідно до міжнародних стандартів якості. Ефективність функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів (FSMS) згідно з ДСТУ ISO 22000:2019 значною мірою визначається якістю проведення аудиторських перевірок, які забезпечують об'єктивну оцінку відповідності системи вимогам стандарту та ідентифікують можливості для постійного вдосконалення. Специфіка аудиту FSMS полягає у необхідності комплексного аналізу критичних контрольних точок (ККТ), валідації та верифікації контрольних заходів, оцінки ефективності програм-передумов (PRP) та процесів управління небезпечними чинниками харчового ланцюга. Розроблення науково обґрунтованої процедури аудиту сприятиме підвищенню ефективності внутрішніх перевірок на підприємствах харчової галузі та забезпеченню готовності до зовнішніх сертифікаційних аудитів.

Мета дослідження

Розроблення комплексної процедури аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2019, яка забезпечить систематичну та об'єктивну оцінку всіх елементів FSMS з урахуванням галузевої специфіки та операційних особливостей підприємств харчової промисловості.

Об'єкт дослідження

Система управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості, впроваджена відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019.

Предмет дослідження

Процедури та методологія проведення аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів, включаючи методи оцінки ефективності контрольних заходів, критичних контрольних точок та програм-передумов.

Завдання дослідження

1. Проаналізувати вимоги ДСТУ ISO 22000:2019 та ДСТУ ISO 19011:2019 щодо принципів та методології проведення аудитів систем управління безпечністю харчових продуктів.
2. Розробити структуровану методологію аудиту FSMS з визначенням специфічних контрольних списків для кожного елементу системи згідно з ДСТУ ISO 22000:2019.
3. Сформулювати критерії оцінки ефективності управління ризиками харчової безпеки та процедури валідації контрольних заходів у критичних контрольних точках.
4. Розробити процедури документування та звітності результатів аудиторських перевірок з урахуванням вимог до простежуваності та верифікації доказів аудиту.
5. Апробувати розроблену процедуру аудиту на підприємстві харчової промисловості та оцінити її ефективність для підвищення якості внутрішніх аудитів.

ПУБЛІКАЦІЇ

1. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2025. – 642 с.



ПОСТЕР

РЕФЕРАТ

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ