



МУСАЄВ Максим 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 елементів системи
менеджменту безпечності харчових продуктів, згідно вимог ДСТУ
ISO 22000: 2019 в умовах підприємства

Керівник: Слива Юлія Володимирівна, доцент, кандидат
технічних наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Сучасні тенденції глобалізації харчових ланцюгів постачання зумовлюють підвищені вимоги до забезпечення безпечності харчових продуктів та необхідність гармонізації вітчизняних підходів із міжнародними стандартами. ДСТУ ISO 22000:2019 представляє інноваційну концепцію системи управління безпечністю харчових продуктів, що базується на принципах уніфікації вимог для організацій харчового ланцюга на глобальному рівні. Інтеграція системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) у структуру менеджменту харчових підприємств дозволяє забезпечити систематичну ідентифікацію, оцінювання та контроль небезпечних факторів на всіх етапах технологічного процесу. Впровадження процесного підходу згідно з оновленим стандартом є критично важливим для підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств харчової промисловості та їх інтеграції у європейський економічний простір.

Мета дослідження

Розроблення практичних елементів системи менеджменту безпечності харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019 з урахуванням специфічних умов функціонування вітчизняних харчових підприємств.

Об'єкт дослідження

Система менеджменту безпечності харчових продуктів на підприємстві харчової промисловості згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2019.

Предмет дослідження

Методологічні та практичні аспекти розроблення і впровадження елементів системи менеджменту безпечності харчових продуктів з використанням принципів НАССР та процесного підходу в умовах конкретного харчового підприємства.

Завдання дослідження

1. Провести аналіз вимог ДСТУ ISO 22000:2019 та ідентифікувати ключові елементи системи менеджменту безпечності харчових продуктів для їх адаптації до умов підприємства.
2. Розробити методологію впровадження критичних контрольних точок (ККТ) з урахуванням специфіки технологічних процесів досліджуваного підприємства.
3. Створити систему моніторингу та верифікації небезпечних факторів на основі принципів НАССР для забезпечення безперервного контролю якості продукції.
4. Розробити документальне забезпечення системи менеджменту безпечності харчових продуктів відповідно до вимог стандарту ISO 22000:2019.
5. Оцінити ефективність запропонованих елементів системи менеджменту та надати рекомендації щодо їх практичного впровадження на підприємстві.

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