



ПАРАЩУК Данило 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

Сучасний розвиток харчової промисловості характеризується підвищенням вимог споживачів до якості та безпечності продукції, що зумовлює необхідність впровадження ефективних систем контролю на підприємствах галузі. Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 визначає комплексний підхід до управління ризиками харчової безпеки через застосування принципів превентивного контролю та систематичного моніторингу виробничих процесів. Методологія стандарту передбачає інтеграцію елементів програм-передумов (PRP), принципів аналізу небезпечних чинників та критичних контрольних точок (НАССР) у єдину систему менеджменту організації. Особливістю стандарту є його універсальність та можливість застосування на всіх рівнях харчового ланцюга – від первинного виробництва до роздрібної торгівлі та громадського харчування.

Мета дослідження

Створення адаптованої моделі системи менеджменту безпечності харчових продуктів для конкретних умов промислового підприємства з урахуванням специфіки технологічних процесів та виробничої інфраструктури відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019.

Об'єкт дослідження

Система менеджменту безпечності харчових продуктів промислового підприємства харчової галузі.

Предмет дослідження

Процеси розроблення та впровадження елементів системи менеджменту безпечності харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2019 в умовах конкретного підприємства.

Завдання дослідження

1. Провести аналіз вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 та їх адаптацію до специфіки виробничих процесів підприємства.
2. Розробити документовані процедури системи менеджменту безпечності харчових продуктів для технологічних процесів підприємства.
3. Створити методики валідації та верифікації контрольних заходів відповідно до принципів НАССР.
4. Розробити систему ключових показників ефективності (KPI) для моніторингу функціонування системи менеджменту безпечності харчових продуктів.
5. Запропонувати механізми постійного вдосконалення системи менеджменту на основі аналізу ризиків та результатів 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