

Міністерство освіти та науки України

Сумський державний університет

Медичний інститут

Кафедра громадського здоров'я

### Практичні заняття

Практичне заняття №17 « Вивчення сучасних систем управління харчовими ризиками - «система менеджменту безпеки харчових продуктів».

Вивчення сучасних систем управління харчовими ризиками - «система аналізу небезпек та контролю в критичних точках».

(модуль 1)

«»

### Методичні рекомендації

для практичних занять дисципліни «Основи гігієни харчування» для студентів 3 курсу за напрямом підготовки 1201 «Медицина», за спеціальністю 7229 «Громадське здоров'я»

Суми, 2019

УДК

Методичні рекомендації для практичних занять дисципліни «Основи гігієни харчування» для студентів 3 курсу за напрямом підготовки 1201 «Медицина», за спеціальністю 7229 «Громадське здоров'я»

Колектив авторів:

**Касянчук Вікторія Вікторівна** –професор кафедри громадського здоров'я  
Сумського державного університету

**Бергілевич Олександра Миколаївна** - професор кафедри громадського  
здоров'я Сумського державного університету

Рецензент: **Дьяченко Анатолій Григорович** – доктор медичних наук,  
професор, лауреат премії ім. В.Д. Тімакова АМН ССРСР, професор кафедри  
громадського здоров'я Сумського державного університету

**Вступ.** Контроль «від поля до столу» – це система простежуваності в кожній ланці харчового ланцюга. Система простежуваності дає можливість знати звідки була отримана сировина та куди було направлено готовий продукт та відповідно надати таку інформацію державному органу контролю безпечності харчових продуктів у найкоротший час у разі харчового інциденту. Це є ефективним засобом захисту споживача, який у випадку інциденту з харчовим продуктом дає можливість постачальнику визначити, куди було направлено небезпечну сировину чи харчовий продукт і хто або де міг його спожити, а також визначити виробнику чи продавцю де було джерело загрози. Такі дані дають можливість простежити весь шлях небезпечної сировини чи небезпечного продукту.

**Мета.** Вивчити сучасні систем управління харчовими ризиками - «контроль від поля до столу», «система простеження», які описані в законодавчих документах України (ПЗ 1 мод 1).

НАССР – це система аналізу небезпек і контроль у критичних точках. Ця система базується на 7 принципах . НАССР — це фокусування на ідентифікації, моніторингу та контролі небезпек в критичних контрольних точках визначених скрізь виробничий ланцюг  
Принципи НАССР.

- 1) Проведення аналізу небезпечних факторів.
- 2) Визначення критичних контрольних точок.
- 3) Встановлення граничних значень.
- 4) Введення системи контролю за ККТ.
- 5) Встановлення коригувальних дій, що їх необхідно вжити, коли спостереження свідчать, що певна ККТ виходить з-під контролю.
- 6) Встановлення процедури перевірки для підтвердження того, що система НАССР працює ефективно.
- 7) Розроблення методів документування всіх процедур і ведення записів, пов'язаних із застосуванням цих принципів. В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».<sup>[4]</sup>

На підставі пункту 2 частини 2 ст. 20 Закону України «[Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів](#)» (N 771/97-ВР від 23.12.1997 року, зі змінами та доповненнями), особи, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів, повинні застосовувати системи НАССР та/або інші системи забезпечення безпечності

та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів. Компанія, що першою розробила та впровадила та сертифікувала НАССР

### **Питання для самооцінки знань студентів**

1. Що означає ідентифікація небезпечних факторів? Які є небезпечні фактори-їх класифікація ?
2. Як встановлюють критичні точки контролю? Методологія.
3. З якою метою встановлюють критичну межу для кожної КТК?
4. Що таке моніторинг в системі НАССР?
5. Що таке верифікація та валідація в системі НАССР ?
6. Які основні функції покладаються на санітарну службу, у зв'язку з впровадженням системи НАССР на харчових підприємствах України?

### **Практичні завдання- вирішення ситуаційних завдань, кейс –метод та круглий стіл**

#### **СИТУАЦІЙНА ЗАДАЧА 1.**

За невідкладною допомогою звернулася сім'я з п'яти чоловік. В них відмічалась безперервна блювота, пронос, спастичні болі в шлунку, слабкість та головокружіння. Сім'я в кафе відмічала родинне свято. Меню: салати із свіжих овочів, варена картопля, курячі відбивні, нарізка із копченої ковбаси, смажена риба, а на десерт торт та чай. Всі страви були свіжими. Були відібрані проби страв, проби змивів з обладнання, рук та посуду в кафе та проби від пацієнтів. Із крему торта було виділено *S.aureus*, в кількості КУО/ г -  $2 \times 10^5$ , а також були виділені БГКП. Ці мікроорганізми були виділені з контактних до їжі поверхонь посуду та обладнання, а також із рук працівників кафе, що мали контакти з стравами при їх приготуванні та роздачі.

#### **Завдання.**

Дайте відповіді на наступні питання

1. Поставте попередній діагноз та обґрунтуйте його
2. Що було причиною отруєння – назвіть продукт
3. Яка кількість *S.aureus* допускається в тортах?
4. Чи допускаються БГКП в харчових продуктах?
5. Про що свідчать результати лабораторних досліджень змивів з контактних поверхонь відібраних у кафе?
6. Хто несе відповідальність за виникнення даного харчового отруєння?
7. Опишіть послідовну ( покрокову ) схему розслідування харчового отруєння в даному випадку
8. Які документи слід оформити при розслідуванні даного випадку?
9. Профілактика харчових отруєнь

#### **СИТУАЦІЙНА ЗАДАЧА 2.**

Було проведено санітарного обстеження умов виробництва продукції громадського харчування у ресторані. При обстеженні встановлено: в холодильнику зберігаються качині, гусячі та курячі яйця. З качиних та гусячих яєць готується омлет. На одній полиці зберігаються гастрономічні продукти і свіжоморожена риба, борошно, крупи, цукровий пісок, сіль, перець, лавровий лист, чай, кава: зберігаються на підлозі в ящиках, впритул прилягаючи до стіни. Поряд на полиці зберігається житній і пшеничний хліб (білий і чорний хліб). Заготовлені м'ясні напівфабрикати - дрібно кускові, крупнокускові, паніровані до їх термічної обробки зберігаються в лотках при кімнатній температурі на виробничих столах. Обробка сировини і готових продуктів виробляється двома наявними ножами без маркування.

Завдання.

Дайте відповіді на наступні питання

1. Який нормативний документ/ти слід використовувати при проведенні санітарного обстеження умов виробництва продукції громадського харчування ;
2. Чи дозволяється приймати для виробництва страв яйця водо плаваючої птиці?
3. Чи дотримуються в даному ресторані вимог до товарного сусідства?
4. Чи правильно зберігаються м'ясні напівфабрикати ?
5. Які вимоги до зберігання сипучих продуктів ?
6. Як правильно використовувати ножі, яке повинно бути маркування?
7. Ваші заключення по санітарному обстеженню даного підприємства громадського харчування ?
8. Які документи оформляються ?

## КЕЙС –МЕТОД

Ситуація- необхідно провести аналіз харчових ризиків в студентській столовій.

Завдання:

1. Охарактеризуйте можливі фізичні ризики
2. Охарактеризуйте можливі хімічні ризики
3. Охарактеризуйте можливі біологічні ризики

Використовуючи нижченаведену літературу підготувати питання по аналізу біологічних, хімічних та біологічних ризиків у студентській столовій.

## Завдання для підготовки круглого столу

Підготувати доповіді та презентації для круглого столу.

Питання що будуть розглядатись на круглому столі:

1. Система контролю безпечності харчових продуктів в Україні(аналіз положень Законів України про харчову безпеку)
2. Система «від поля до столу»: європейський підхід до контролю якості продуктів

3. Як питання «від поля до столу» описана в новому законі « Про державний контроль...»?
4. Розподіл харчових підприємства по різних групам ризику

### **Література для використання**

- Закон України № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20, 21); Статтею 33 Закону України №771
2. Закон України Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин від 18.05.2017 № 2042-VIII
  3. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
  4. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"
  5. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» від 22 липня 2014 року за № 1602-VII (далі – ЗУ № 1602)
  6. Закон України «Про захист прав споживачів»
  7. Закон України «Про дитяче харчування»
  8. Закон України «Про молоко та молочні продукти»
  9. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них»
  10. – Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпеністю харчових продуктів (НАССР)» регламентує вимоги щодо розроблення програм-передумов та постійнодіючих процедур, заснованих на принципах НАССР операторами ринку харчових продуктів.
  11. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 06.02.2017 № 41 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами державного аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках»
  12. – Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;
  13. – Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».
  14. • ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти, ДБН В.2.2-3-2018 Заклади освіти.
  15. Про затвердження Державних санітарних правил і норм ДСП 4.4.5.078-2001 "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування" Постанова МОЗ від 07.11.2001 N 139
  16. Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів (Міністерство охорони здоров'я, Наказ від 19.07.2012 N 548

17. Державні санітарні правила і норми «Транспортування продовольчої продукції» від 31.08.2004р.;
18. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга
19. ДСТУ ISO ДСТУ ISO 22000:2018 (нова редакція )Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга
20. ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005
21. ДСТУ ISO 22005:2009. Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи
22. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги
23. ДСТУ ISO 19011:2003. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю і (або) екологічного управління (ISO 19011:2003, IDT)
24. САС/RCP 1-1969, Rev.4. – 2003. – 31 р. (Рекомендований міжнародний кодекс практичних загальних принципів гігієни харчових продуктів).
25. PAS 220:2008 - Програми-передумови харчової безпеки для харчових виробництв - стандарт, розроблений Британським інститутом стандартів
26. ISO/TS 22002-1:2009 Програми - передумови для безпечності харчових продуктів. Частина 1. Харчова промисловість.
  - ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів Частина 1. Виробництво харчових продуктів» - Вперше;