

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А.К. Скороходька

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет ветеринарної медицини

« 2 » червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**АНАЛІЗ РИЗИКІВ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ І КОРМІВ**

Галузь знань «Ветеринарна медицина»

спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет (ННІ) ветеринарної медицини

Розробники: Ольга ЯКУБЧАК д.вет.н., професор, Марія ГАЛАБУРДА к.біол.н., доц.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів

Ризики, спричинені небезпечними факторами мають велике значення для здоров'я населення. Аналіз ризику – це процес, що складається з трьох компонентів: оцінки ризику, управління ризиком і обміну інформацією (повідомленням) про ризик. Процес оцінки ризику небезпечного фактору має у максимально можливій мірі включати кількісну інформацію, бути об'єктивним та науково обґрунтованим, а його кінцевою метою є захист здоров'я споживачів і розвиток міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Оцінку ризику слід проводити, використовуючи структурний підхід. Оскільки оцінка ризику – наука, що розвивається, для запровадження даного підходу може знадобитися певний час та спеціальне навчання у країнах, що розвиваються.

Дисципліна має на меті забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, компетентних з питань аналізу ризиків у харчових продуктах і кормах під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Магістри повинні володіти основними підходами до аналізу ризиків, якісною та кількісною оцінкою ризиків і кваліфіковано узагальнювати процес аналізу ризиків.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»</i>	
Освітня програма	<i>Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	420	
Кількість кредитів ECTS	14	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	6	
Семестр	11, 12	
Лекційні заняття	<i>60 год.</i>	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	<i>60 год.</i>	<i>год.</i>
Самостійна робота	<i>300 год.</i>	<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>4 год.</i>	

### 1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної

## дисципліни Аналіз ризиків харчових продуктів і кормів

**Мета** – забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, компетентних з питань аналізу ризиків у харчових продуктах і кормах під час їх виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації.

### *Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню*

ОК 26 Ветеринарно-санітарна мікробіологія

ОК 27 Ветеринарно-санітарна вірусологія

ОК 37 Безпечність та якість харчових продуктів

ОК 41 Гігієна харчових продуктів

ОК 43 Епізоотологія та інфекційні хвороби

ОК 46 Методи санітарних досліджень

ОК 47 Ветеринарна політика

### **Набуття компетентностей:**

#### *інтегральна компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог

#### *загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК 13. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недобросовісності.

#### *фахові (спеціальні) компетентності (СК):*

СК 2 Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно - правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

СК 3 Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

СК 4 Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

СК 8 Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

СК 9 Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

СК 11 Здатність організувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

СК 13 Здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання.

СК 15 Здатність здійснювати контроль на потужностях з виробництва та обігу продуктів тваринного походження, на кордоні і транспорті з урахуванням потенційного впливу транскордонних хвороб, зокрема зоонозів.

СК 21 Здатність працювати у правовому полі як у міжособистісних відносинах, так і за співпраці із представниками судових та правоохоронних органів під час інспекторської діяльності

### **Програмні результати навчання (ПНР)**

ПНР 5 Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПНР 6 Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПНР 7 Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПНР 8 Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження

ПНР 10 Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

ПНР 11 Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для здійснення державного (внутрішнього) ветеринарно-санітарного контролю на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлі, зберігання та обігу харчових рослинних продуктів, меду та апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів тощо, а також методами та методиками відбору, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного й біотехнологічного походження, правильного поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

ПНР 12 Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного

санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

ПНР 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарносанітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
модуль 1. Роль аналізу ризиків у ланцюзі виробництва та обігу безпечних і якісних продуктів.							
Тема 1. Вступ до поняття аналізу ризиків. Застосування підходу Єдиного здоров'я	1-2	6/11	4		2		5
Тема 2. Великі продовольчі кризи, що призвели до реформування системи безпечності харчових продуктів в ЄС. Нормативно правове регулювання безпечності харчових продуктів і роль аналізу ризиків	2-3	6/5	4		2		5
Тема 3. Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпечні фактори та ризику.	3-4	6/16	4		4		10

Тема 4. Міжнародна діяльність щодо оцінки ризиків у харчовому ланцюзі	5	2/2	2				2
Тема 5. Управління ризиками: принципи, процеси та первинні заходи	6-7	6/16	4		4		10
Разом за змістовим модулем 1		16/48	6		10		32
Змістовий модуль 2.Оцінка ризиків харчових продуктів							
Тема 1. Оцінка мікробіологічних ризиків: Поняття та принципи.	8-9	6/6	2		4		
Тема 2. Значення епідеміології та статистики в оцінці ризиків. Методологія синтезу експертної думки	10-11	10/16	6		4		6
Тема 3 Методологія оцінки мікробіологічних ризиків	12	4/10	2		2		6
Тема 4. Методологія оцінки хімічних ризиків	13-14	10/20	4		6		10
Тема 5. Методи збору даних	15	8/20	4		4		12
Разом за змістовим модулем 2		28/52	8		20		34
Змістовий модуль 3.Практичні аспекти управління ризиками в харчовому ланцюзі							
Тема 1. Прогностична мікробіологія. Невизначеність в оцінці ризиків	1-2	10/16	4		6		6

Тема 2. Використання результатів оцінки мікробіологічних ризиків в управлінні мікробіологічними ризиками.	3	2/8	2				6
Тема 3. Застосування цілей з харчової безпеки (FSOs) та цілей з результативності (PO) в управлінні мікробіологічними ризиками.	4-5	6/6	2		4		
Тема 4. Загальні підходи до визначення та застосування мікробіологічних критеріїв	6-7	8	2		6		
Тема 5 Аналіз мікробіологічних ризиків та HACCP	8	2/12	2				10
Разом за змістовим модулем 3		26/48	10		16		22
Змістовий модуль 4. Управління процесами мікробіологічної контамінації харчових продуктів							
Тема 1. Мікробіологічні небезпечні фактори (Основні мікроорганізми, що спричиняють харчові захворювання)	9-	6	2		4		
Тема 2. Бактеріальні небезпеки, спричинені ешеріхіями і сальмонелами	10	4/14			4		5

Тема 2. Ентеротоксин-продукуючі стафілококи, шигелли, ієрсинії, вібріони	11	2/14			2		6
Тема 3. Фактори ризику <i>Campylobacter</i> , <i>Arcobacter</i>	12	2/12			2		10
Тема 4. Оцінка мікробіологічного ризику <i>Listeria monocytogenes</i> (Приклад ФАО/ВОЗ).	13	6/6	4		2		
Тема 5. Інструменти оцінки ризиків	14		4		2		5
Тема 6. Повідомлення про ризики та сприйняття ризиків	15		4		2		6
Разом за змістовим модулем 4		38/52	6		14		32
Усього годин		90/210	30		60		120
Курсовий проект (робота) з _____ _____ (якщо є в робочому навчальному плані)			-	-	-		-
Усього годин	420		60		60		300

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ до поняття аналізу ризиків. Застосування підходу Єдиного здоров'я	4
2	Великі продовольчі кризи, що призвели до реформування системи безпеки харчових продуктів в ЄС	2
3	Нормативно правове регулювання безпечності харчових продуктів і роль аналізу ризиків	2
4	Сучасна концепція аналізу ризиків.	4
5	Міжнародна діяльність щодо оцінки мікробіологічних ризиків	2
6	Управління ризиками: принципи, процеси та первинні заходи	4
7	Оцінка мікробіологічних ризиків: Поняття та принципи	2
8	Значення епідеміології та статистики в оцінці ризиків	2
9	Методологія синтезу експертної думки	4

10	Методологія оцінки мікробіологічних ризиків	4
11	Методологія оцінки хімічних ризиків	4
12	Методи збору даних	4
13	Прогностична мікробіологія	2
14	Невизначеність під час аналізу мікробіологічних ризиків	2
15	Застосування цілей з харчової безпеки (FSOs) та цілей з результативності (PO) в управлінні мікробіологічними ризиками.	2
16	Загальні підходи до визначення та застосування мікробіологічних критеріїв	2
17	Аналіз ризиків та HACCP	2
18	Мікробіологічні небезпечні фактори (Основні мікроорганізми, що спричиняють харчові захворювання)	2
19	Оцінка мікробіологічного ризику <i>Listeria monocytogenes</i> (Приклад ФАО/ВОЗ).	4
20	Інструменти оцінки мікробіологічних ризиків	4
21	Повідомлення про ризики та сприйняття ризиків	4

### 3. Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Поширення хвороб харчового походження. Контроль хвороб харчового походження. Емерджентні харчові хвороби.	2
2	Ідентифікація небезпечного фактора як складова процесу оцінки ризику. Управління ризиком. Повідомлення про ризик. Кореляція етапів аналізу ризику з ланцюгом виробництва харчових продуктів.	4
3	Формування завдань оцінки ризиків. Визначення небезпеки. Оцінка впливу. Характеристика небезпеки. Характеристика ризику. Документація і повторна оцінка.	4
4	Особливості мікробіологічних небезпечних факторів. Структурна схема оцінки мікробіологічних ризиків. Підсумок процесу оцінки мікробіологічних ризиків.	4
5	Використання мікробіологічних методів у системі контролю безпечності та якості харчових продуктів. Відбір проб. Використання мікробіологічних методів в системі управління безпечністю.	6
6	Підходи до моделювання. Динамічні моделі росту. Моделі обмеження росту. Моделі інактивації. Моделі виживання. Застосування моделей щодо продукту, гігієни, аналізу ризиків.	6
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.	4

8	Моделювання продукту, схема технологічного процесу.	6
	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.	4
10	Умови мікробіологічного псування свіжого м'яса. Псування, обумовлене грамнегативними, молочнокислими та іншими мікроорганізмами. Умови мікробіологічного псування м'ясо продуктів.	6
11	Мікроорганізми псування сирого молока. Мікробіологічні стандарти на продукти із пастеризованого молока. Кисломолочні продукти, сири, вершки, сметана, вершкове масло.	4
12	Контамінанти зернових культур і хлібобулочних виробів мікробіологічної природи. Сучасні методи контролю та управління мікробіологічним псування хлібобулочних виробів.	4
13	Методи контролю ешерихій і сальмонел.	2
14	Загальна характеристика ентеротоксинпродукуючих стафілококів, шигелл, ієрсиній, вібріонів, аеромон і плесіомон.	2
15	Методи контролю <i>Campylobacter</i> , <i>Arcobacter</i> . Характеристика та методи контролю <i>Listeriamonocytogenes</i> в харчових продуктах.	2

#### 4. Теми занять для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Поняття про ризик. Етапи аналізу ризиків.	10
2	Якісна та кількісна оцінка ризику.	10
3	Головні методи оцінки мікробіологічного ризику	10
4	Визначення та складники мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів.	12
5	Застосування мікробіологічних критеріїв, прийнятих в ЄС.	10

6	Загальноприйняті мікробіологічні техніки, експрес та автоматизовані методи. Тенденції	12
7	Застосування інструментів моделювання ризику. Тенденції.	12
8	Сучасні та інноваційний способи управління псуванням м'ясної сировини.	12
9	Сучасні та інноваційний способи контролю мікроорганізмів псування.	12
10	Способи попередження псування харчових продуктів.	10
11	Збудники хвороб небактеріальної та емерджентної природи	10

## **5. Засоби діагностики результатів навчання:**

### **6. Методи навчання:**

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

### **7. Методи оцінювання.**

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах.

## 8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Роль аналізу ризиків у ланцюзі виробництва та обігу безпечних і якісних продуктів</b>		
Лабораторна/практична робота 1.1.	ПРН 5, 8, 16	<b>10</b>
Самостійна робота 1.1	<b>Знати:</b> характеристики системи забезпечення безпечності харчових продуктів; специфіку і структуру аналізу ризиків <b>Вміти:</b> застосовувати первинні заходи з управління ризиками; скласти опис ризику	<b>5</b>
Лабораторна/практична робота 1.2.		<b>10</b>
Самостійна робота 1.2.		<b>5</b>
Лабораторна/практична робота 1.3		<b>10</b>
Модульна контрольна робота 1.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Оцінка ризиків харчових продуктів</b>		
Лабораторна/практична робота 2.1.	ПРН 5, 7, 10, 12	<b>10</b>
Лабораторна/практична робота 2.2.	<b>Знати:</b> принципи оцінки ризиків; методологію оцінки ризиків <b>Вміти:</b> обирати та застосовувати наявні інструменти оцінки ризиків; визначати невизначеність при оцінці ризиків	<b>10</b>
Лабораторна/практична робота 2.3		<b>10</b>
Лабораторна/практична робота 2.4		<b>5</b>
Самостійна робота 2.1.		<b>5</b>
Модульна контрольна робота 2.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 3. Практичні аспекти управління ризиками в харчовому ланцюзі</b>		
Лабораторна/практична робота 3.1.	ПРН 5, 6, 7, 8, 12,14	<b>10</b>
Самостійна робота 3.1	<b>Знати:</b> індикатори, що використовуються для вимірювання ефективності управління ризиками на різних рівнях та етапах обігу харчових продуктів <b>Вміти:</b> використовувати результати оцінки ризиків для управління ними на різних рівнях –державному, виробничому.	<b>5</b>
Лабораторна/практична робота 3.2.		<b>10</b>
Самостійна робота 3.2.		<b>5</b>
Лабораторна/практична робота 3.3		<b>10</b>
Модульна контрольна робота 3.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 4. Управління процесами мікробіологічної контамінації харчових продуктів</b>		

Лабораторна/практична робота 1.1.	ПРН 5-8, 10-12, 14	10
Самостійна робота 4.1	<b>Знати:</b> основні мікробіологічні ризики їх характеристики <b>Вміти:</b> аналізувати актуальні наукові дані щодо ризиків у харчових продуктах; визначати ефективні заходи управління ризиками	5
Лабораторна/практична робота 4.2.		10
Самостійна робота 4.2.		5
Лабораторна/практична робота 4.3		10
Модульна контрольна робота 4.		30
<b>Всього за модулем 4</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M1 + M2 + M3 + M4)/4 * 0,7 \leq 70</math></b>	
<b>Екзамен/залік</b>	<b>30</b>	
<b>Всього за курс</b>	<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$ .

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1972>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- навчальні посібники;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Якубчак О.М., Галабурда М.А. Аналіз мікробіологічних небезпечних факторів у харчовому ланцюзі. Навчальні посібники для ВНЗ. – К.: ТОВ «Видавництво «Юстон», 2018. 148 с.
2. Якубчак О.М., Галабурда М.А. Аналіз мікробіологічних ризиків у харчовому ланцюзі. Навчальний посібник. 2-е (видання доповнене і перероблене).– К.: ЦП «Компринт», 2017. 262 с
3. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (= Загальний харчовий закон (GFL))
4. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. – 2002. – 521 p.
5. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. – 2001. – P. 47–64.
6. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. – 47 p.
7. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів
8. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. – 2002. – 521 p.
9. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. – 2001. – P. 47–64.
10. Директива 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 р. про апроксимацію законодавств Держав-членів ЄС у галузі маркування, зовнішнього вигляду та реклами харчових продуктів.
11. Директива Комісії 2003/14/ЄС від 10 лютого 2003 р. про внесення змін до Директиви 91/321/ЄС про харчові продукти для немовлят у віці до 6 місяців та для немовлят у віці старше 4 місяців.
12. Директива Комісії 1999/21 /ЄС від 25 березня 1999 р. про дієтичні харчові продукти для спеціальних медичних потреб.
13. Настанови про дослідження готових до споживання харчових продуктів на вміст *Listeria monocytogenes* протягом їх строку збереження відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 р. про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
14. Настанови щодо здійснення офіційних заходів контролю відповідно до Регламенту (ЄС) № 882/2004 в контексті відбору проб та їх мікробіологічному дослідженню (13 листопада 2006 р.).
15. Настанови «Імплементація процедур, розроблених на основі принципів HACCP, та сприяння імплементації принципів HACCP на певних харчових підприємствах» (16 листопада 2005 р.).
16. Про стратегію визначення та встановлення мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів у законодавстві Спільноти (8 березня 2005, редакція 11).

17. Регламент (ЕС) 882/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.
18. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
19. Технічні настанови щодо дослідження *Listeria monocytogenes* в готових до споживання харчових продуктах (Проект, жовтень 2008 року).
20. Якубчак О.М. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі : [навч. посібник] / О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, М.А. Галабурда, О.Ю. Лапа. – К., 2016. – 139 с.
21. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів
22. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження
23. Регламент (ЕС) 854/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про встановлення особливих правил для організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, призначених для споживання людиною
24. FAO/WHO (Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization)(2003). Hazard characterization for pathogens in food and water: Guidelines. Microbiological Risk Assessment Series 3. WHO Press, Geneva.
25. FAO/WHO (2008). Exposure assessment of microbiological hazards in foods: Guidelines. Microbiological Risk Assessment Series No. 7. WHO Press, Geneva.
26. <https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/265860/>  
[https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety\\_riskanalysis.pdf](https://www.fsc.go.jp/sonota/foodsafety_riskanalysis.pdf)
27. <https://multimedia.efsa.europa.eu/scientificprocess/index.htm>
28. <https://www.who.int/emergencies/risk-assessments>