

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

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

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету

_____ Олександр ВАЛЬЧУК

“ 2 ” червня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І
КОРМІВ

Галузь знань Н6 «Ветеринарна медицина»

Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»

Освітньо-наукова програма «Незаразна патологія тварин»

Факультет ветеринарної медицини

Розробники – д. вет. н., професор Якубчак О.М., к.б.н., доцент Галабурда М.А.

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Ризик-орієнтований контроль безпечності харчових продуктів і кормів»

Дисципліна “Ризик-орієнтований контроль безпечності харчових продуктів і кормів” вивчає підходи з аналізу ризику, концепції та підходи з проведення інспекцій операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику, планування заходів державного контролю, критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей, міжнародні настанови та найкращі практики. Набуття теоретичних і практичних навиків з аналізу ризиків, якісною та кількісною оцінкою ризиків і кваліфіковано узагальнювати процес аналізу ризиків.

Оволодіння теоретичними, методичними основами використання кількісного числа зареєстрованих хвороб харчового походження, виявлення нових патогенних організмів та елементів, що підвищують ризик захворіти, для вміння визначати системою контролю. Використання таких систем для визначення пріоритетів щодо безпечності їжі, включно з розробкою нових та модифікованих процедур моніторингу ефективності програм, ідентифікації нових небезпечних факторів, навчання і підготовку тих, хто бере участь під час виробництва та обігу продуктів харчування, зокрема, споживачів. Кожна система спостереження має свої недоліки і плюси, фокусується на різних аспектах дослідження хвороб харчового походження.

Аналіз ризику – це науково-аналітичний процес в загальному контексті аналізу ризиків, під час якого вираховуються вірогідність і масштаб несприятливих наслідків для окремої людини, групи осіб або населення в цілому, що вживали продукти – джерела шкоди шляхом інтеграції даних, отриманих в біології і медицині про збудника та про сприйнятливість організму з даними із галузі сільського господарства, переробки, статистики про зміну збудника в продукті, а також про сам продукт. Це абсолютно новий засіб для науково обґрунтованої оцінки як фактора ризику, пов’язаних з їжею, так і заходів, які будуть вживатися для їх мінімізації або ліквідації. Таким чином, в аналізі ризику конкретний ризик виступає як функція вірогідності виникнення негативного ефекту для здоров’я (захворювань, ускладнень, летальності) і величини цього ефекту внаслідок присутності негативних чинників у спожитому продукті.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	здобувач PhD	
Спеціальність	211 – «Ветеринарна медицина»	
Освітня програма	«Ветеринарна медицина»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов’язкова	
Загальна кількість годин	<u>120</u>	
Кількість кредитів ECTS	<u>4</u>	
Кількість змістових модулів	<u>2</u>	
Форма контролю	Іспит	
Показники навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	1	
Семестр	2	
Лекційні заняття	20 год.	год.
Практичні заняття	20 год	год.
Лабораторні заняття		год.

Самостійна робота	60 год.	год.
Індивідуальні завдання		год.
Кількість тижневих годин для денної форми навчання:		
аудиторних	<u>4 год.</u>	
самостійної роботи студента –	<u>6 год.</u>	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – забезпечити підготовку здобувачів третього (овітньонаукового) рівня вищої освіти за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» з питань ризик-орієнтованого контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин. **Набуття компетентностей:**

Інтегральна компетентність (ІК): Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері ветеринарної медицини, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у галузі ветеринарної медицини на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК4.

Здатність працювати у міжнародному контексті.

Фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК2. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання з ветеринарної медицини та дотичних до неї напрямів.

СК4. Здатність вести наукові дискусії на вітчизняному та міжнародному рівнях, відстоювати свою наукову позицію з дотриманням норм наукової етики і академічної чесності.

СК6. Здатність до безперервного саморозвитку та самовдосконалення.

СК7. Здатність генерувати нові ідеї щодо розвитку теорії та практики ветеринарної медицини, виявляти, ставити та вирішувати проблеми дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних досліджень.

Програмні результати навчання (ПРН)

РН1. Мати передові концептуальні та методологічні знання з ветеринарної медицини і суміжних галузей, а також дослідницькі навички, достатні для 8 проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень з відповідного напрямку та отримання нових знань і здійснення інновацій. РН2. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми сфери ветеринарної медицини державною та іноземною мовами, оприлюднювати результати досліджень у наукових публікаціях у провідних фахових вітчизняних та міжнародних наукових виданнях.

РН3. Формулювати і перевіряти наукові гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків наявні літературні дані та докази, зокрема результати експериментальних досліджень, спостережень, теоретичного аналізу та комп'ютерного моделювання систем і процесів у сфері ветеринарної медицини.

РН4. Розробляти та досліджувати концептуальні, математичні і комп'ютерні моделі процесів і систем, ефективно використовувати їх для отримання нових знань та/або створення інноваційних продуктів у ветеринарній медицині та дотичних до неї суміжних напрямках.

РН5. Планувати і виконувати експериментальні та теоретичні дослідження з ветеринарної медицини і дотичних до неї суміжних напрямків з використанням сучасних інструментів та дотриманням норм професійної і академічної етики, критично оцінювати та аналізувати результати власних досліджень і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми.

РН6. Застосовувати сучасні інструменти і технології пошуку, оброблення та аналізу інформації, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

РН8. Глибоко розуміти загальні принципи, методи та методологію наукових досліджень, застосувати їх у власних дослідженнях у сфері ветеринарної медицини та у викладацькій практиці.

РН10. Застосовувати загальні принципи та методи природничих наук, а також сучасні методи та інструменти, цифрові технології та спеціалізоване 9 програмне забезпечення для провадження досліджень у сфері ветеринарної медицини.

РН11. Організовувати і здійснювати освітній процес у сфері ветеринарної медицини, його наукове, навчально-методичне та нормативне забезпечення, розробляти і викладати спеціальні навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1. . Роль аналізу ризиків у ланцюзі виробництва та обігу безпечних харчових продуктів													
Тема 1 . Вступ до аналізу ризиків (Аналіз ризиків задля охорони здоров'я населення та забезпечення міжнародної торгівлі харчовими продуктами)	1	12	2	2			8						
Тема 2 Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпечні фактори та ризики.	2	12	2	2			8						
Тема 3 Управління ризиками: принципи, процеси та первинні заходи.	3	12	2	2			8						
Тема 4 Підходи до технічного застосування та управління ризиками в гігієні харчових продуктів.	4	12	2	2			8						
Тема 5. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	5	12	2	2			8						
Разом за змістовим модулем 1	60		10	10			40						
Змістовий модуль 2. Основні принципи планування заходів державного контролю													
Тема 6. Вимоги чинних нормативно-правових актів до планування заходів державного контролю.	6	12	2	2			8						
Тема 7. Мета, базові критерії та етапи планування державного контролю.	7	12	2	2			8						
Тема 8. Процедури контролю та відповідні форми.	8	12	2	2			8						
Тема 9. Національний план контролю харчових продуктів.	9	12	2	2			8						
Тема 10. Критерії оцінки ризику потужностей з виробництва, переробки, зберігання та оптової реалізації.	10	12	2	2			8						
Разом за змістовим модулем 2	60		10	10			40						
Усього годин	120		20	20			80						

3. Теми лекцій

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Вступ до аналізу ризиків. Оцінка мікробіологічних ризиків: Поняття та принципи.	2
2	Сучасна концепція аналізу ризиків. Загальне поняття про небезпечні фактори та ризики.	2
3	Управління ризиками: принципи, процеси та первинні заходи.	2
4	Підходи до технічного застосування та управління ризиками в гігієні харчових продуктів.	2
5	Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	2
МОДУЛЬ 2		
6	Вимоги чинних нормативно-правових актів до планування заходів державного контролю.	2
7	Мета, базові критерії та етапи планування державного контролю.	2
8	Процедури контролю та відповідні форми.	2
9	Національний план контролю харчових продуктів.	2
10	Критерії оцінки ризику потужностей з виробництва, переробки, зберігання та оптової реалізації.	2
	Всього	20

4. Теми практичних занять

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Поширення хвороб харчового походження. Контроль хвороб харчового походження. Емерджентні харчові хвороби.	2
2	Ідентифікація небезпеки як складова процесу оцінки ризику. Управління ризиком. Повідомлення про ризик. Кореляція етапів аналізу ризику з ланцюгом виробництва харчових продуктів.	2
3	Формування завдань оцінки ризиків. Визначення небезпеки. Оцінка впливу. Характеристика небезпеки. Характеристика ризику. Документація і повторна оцінка.	2
4	Особливості мікробіологічних небезпечних чинників. Структурна схема оцінки мікробіологічних ризиків. Підсумок процесу оцінки мікробіологічних ризиків.	2

5	Використання мікробіологічних методів у системі контролю безпечності та якості харчових продуктів. Відбір проб. Використання мікробіологічних методів в системі управління безпечністю Колоквіум 1	2
МОДУЛЬ 2		
6	Підходи до моделювання. Динамічні моделі росту. Моделі обмеження росту. Моделі інактивації. Моделі виживання. Застосування моделей щодо продукту, гігієни, аналізу ризиків.	2
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.	2
8	Моделювання продукту, схема технологічного процесу. Безпека засобів управління: правила організації виробництва і контролю, аналізу та оцінка ризиків. Виробництво продуктів. Система контролю.	2
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.	2
10	Умови мікробіологічного псування свіжого м'яса. Псування, обумовлене грамнегативними, молочнокислими та іншими мікроорганізмами. Умови мікробіологічного псування м'ясопродуктів. Колоквіум 2	2
	Всього	20

5. Теми самостійної роботи

№ п/п	ТЕМА	К-ть год
МОДУЛЬ 1		
1	Принципи для визначення та застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів.	6
2	Критерії безпечності харчових продуктів.	6
3	Гігієнічні критерії технологічного процесу виробництва харчових продуктів тваринного походження.	6
4	Підходи до мікробіологічного моделювання. Інформаційні системи для збору та подання даних за мікробіологічними критеріями та їх використання для управління ризиками.	6
5	Моніторинг та звітність спалахів зоонозів з особливою увагою на збір даних про харчове розслідування. Колоквіум 1	6
МОДУЛЬ 2		

6	Порядок 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.	6
7	Етапи аналізу ризиків. Якісна та кількісна оцінка ризику.	6
8	Визначення та складники мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів. Застосування мікробіологічних критеріїв, прийнятих у ЄС.	6
9	Загальноприйняті мікробіологічні техніки, експрес та автоматизовані методи. Тенденції. Застосування інструментів моделювання ризику. Тенденції.	6
10	Сучасні та інноваційний способи контролю мікроорганізмів псування. Способи попередження псування харчових продуктів.	6
	Всього	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- ✓ залік;
- ✓ модульні тести;
- ✓ доповідь і презентація матеріалів роботи

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (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.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;

- презентації та виступи на заняттях

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1.		
Практична робота 1	РН1. Мати передові концептуальні та методологічні знання з ветеринарної медицини і суміжних галузей, а також дослідницькі навички, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень з відповідного напрямку та отримання нових знань і здійснення інновацій. РН2. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми сфери ветеринарної медицини державною та іноземною мовами, оприлюднювати результати досліджень у наукових публікаціях у провідних фахових вітчизняних та міжнародних наукових виданнях. РН3. Формулювати і перевіряти наукові гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків наявні літературні дані та докази, зокрема результати експериментальних досліджень, спостережень, теоретичного аналізу та комп'ютерного моделювання систем і процесів у сфері ветеринарної медицини. РН4. Розробляти та досліджувати концептуальні, математичні і комп'ютерні моделі процесів і систем, ефективно використовувати їх для отримання нових знань та/або створення інноваційних продуктів у ветеринарній медицині та дотичних до неї суміжних напрямках. РН5. Планувати і виконувати	12
Практична робота 2		12
Практична робота 3		12
Практична робота 4		12
Практична робота 5		12
Самостійна робота 1		10

	експериментальні та теоретичні дослідження з ветеринарної медицини і дотичних до неї суміжних напрямів з використанням сучасних інструментів та дотриманням норм професійної і академічної етики, критично оцінювати та аналізувати результати власних досліджень і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми.	
Модульний контроль 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2.		
Практична робота 6	РН6. Застосовувати сучасні інструменти і технології пошуку, оброблення та аналізу інформації, зокрема, статистичні методи аналізу	12
Практична робота 7	даних великого обсягу та/або складної структури, структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.	12
Практична робота 8	РН8. Глибоко розуміти загальні принципи, методи та методологію наукових досліджень, застосувати їх у власних дослідженнях у сфері ветеринарної медицини та у викладацькій практиці.	12
Практична робота 9	РН10. Застосовувати загальні принципи та методи природничих наук, а також сучасні методи та інструменти, цифрові технології та спеціалізоване	12
Практична робота 10	9 програмне забезпечення для провадження досліджень у сфері ветеринарної медицини.	12
Самостійна робота 2	РН11. Організувати і здійснювати освітній процес у сфері ветеринарної медицини, його наукове, навчальнометодичне та нормативне забезпечення, розробляти і викладати спеціальні навчальні дисципліни у закладах вищої освіти.	10
Модульний контроль 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2+M3)/3 \cdot 0,7 \leq 70$	
Іспит	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{іспит}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.1. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перекладання	Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Допуск до складання залікового тесту відбувається за наявності ≥ 42 бали за навчальну роботу.
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час модульних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) пропущені заняття здаються в очній формі за винятком інших наказів ректора чи розпоряджень декана факультету.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2032>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти;

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. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

4. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
5. Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною».
6. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Порядок 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 безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження.
7. Blackburn Clivede 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.
8. 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.
9. Fardiaz D, Bhat R, Sareen S. Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries. RAP Publication (FAO) eng no. 2011/22. – 2011. – 37 p.
10. Food Code (9th edition). Recommendations of the United States Public Health Service, Food and Drug Administration, National Technical Information Service Publication – 2017 – 711 p.
11. 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.
12. Risk-based food inspection manual. – Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO] – 2008. – 85 p.
13. Risk categorization model for food retail/food service establishments. – 2nd Edition) – Federal Provincial Territorial Committee on Food Safety Policy (Canada). – 2007. – 26 p.
14. 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.
15. 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.
16. Директива Комісії 1999/21 /ЄС від 25 березня 1999 р. про дієтичні харчові продукти для спеціальних медичних потреб.

17. Настанови про дослідження готових до споживання харчових продуктів на вміст *Listeria monocytogenes* впродовж їх терміну зберігання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 р. про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
18. Настанови щодо здійснення офіційних заходів контролю відповідно до Регламенту (ЄС) № 882/2004 в контексті відбору проб та їх мікробіологічного дослідження (13 листопада 2006 р.).
19. Настанови «Імплементация процедур, розроблених на основі принципів НАССР, та сприяння імплементации принципів НАССР на певних харчових підприємствах» (16 листопада 2005 р.).
20. Про стратегію визначення та встановлення мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів у законодавстві Спільноти (8 березня 2005, редакція 11).
21. 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 продукт (GFL))
22. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.
23. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження.
24. Регламент (ЄС) 2017/625 Європейського Парламенту та Ради про офіційні заходи контролю, що застосовують для забезпечення підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами щодо здоров'я та благополуччя тварин.
25. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.
26. Технічні настанови щодо дослідження *Listeria monocytogenes* в готових до споживання харчових продуктах (жовтень 2008 року).
27. 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.

Інформаційні ресурси

- http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377
- http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm
- <http://www.fao.org/3/i2448e/i2448e00.ht>

