



# Грібова Інна Вікторіна

**Факультет** Харчових технологій та управління якістю продукції АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

**Кафедра:** стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

**Спеціальність:** 152 «Метрологія та інформаційно – вимірювальна техніка».

**Освітня програма:** Якість, стандартизація та сертифікація.

**Тема магістерської роботи:** «Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах ТОВ «Віньковецький сирзавод» Хмельницької обл.».

**Керівник:** Прядко О. А., к.т.н., доцент, Розбицька Тетяна Вікторівна, доктор філософії, асистент, кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції.



---

## ПУБЛІКАЦІЇ

Тези «Analysis the general guidelines of food legislation Germany and Ukraine» Ritter T., Hribova I., Silonova N. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Мелітополь, 2020.



Тези «Аналіз нормативно-правових аспектів регулювання безпечності харчових продуктів» Грібова І., Сілонова Н.Б. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів. Київ, 2021.

Стаття «Legal regulation of food safety and quality» Ritter T., Hribova I. Proceedings conference of agronomy students with international participation. Āsacak, 2021.

## ПОСТЕР

Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК  
Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

КАТЕРА СЕРТИФІКАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ  
КАТЕРА СЕРТИФІКАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА  
«Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів  
в умовах ТОВ «Віньковецький сирзавод» Хмельницької обл.»  
Виконала: Грібова Інна Вікторівна  
Керівник: к.т.н, доцент Прядко О.А., PhD, асистент Розбицька Т.В.

**Вступ**  
Молокопереробна галузь є однією з найбільших в харчовій промисловості і характеризується підвищеним ступенем небезпек для готової продукції. Тому підприємства цієї галузі потребують чітко налагодженої системи управління безпечністю харчових продуктів, щоб постачати споживачам безпечну молочну продукцію.

**Проблематика**  
Графік показує частоту захворювань на гастроентерити та інші кишечні інфекції в Україні з 2015 по 2020 рік. Дані розбиті за статтю (жінки та чоловіки) та типом захворювання (небезпечні харчові продукти та інші фактори).

**12 кроків НАССР**  
1. Створення групи НАССР  
2. Опис продукту  
3. Визначення сфери застосування продукту  
4. Опис технологічного процесу у вигляді блок-схеми  
5. Підтвердження блок-схеми на виробничості  
6. Аналіз потенційних небезпек  
7. Визначення критичних контрольних точок - ККТ  
8. Встановлення критичних меж для кожної ККТ  
9. Розробка системи моніторингу для кожної ККТ  
10. Розробка плану корекції і коригувальних дій  
11. Встановлення процедур перевірки  
12. Встановлення процедур ведення записів

**Асортимент продукції**  
Сир тверді:  
Голландський (ДСТУ 6003)  
Естонський (ДСТУ 6003)  
Буковинський (ДСТУ 4421)  
Російський (ГОСТ 11041-88)  
Маасдаммер (ТУ у 15.5-25027034-034-2002)  
Сметанковий (ТУ у 15.5-25027034-034-2002)  
Вершковий (ТУ у 15.5-25027034-034-2002)  
Гауда (ТУ у 25027034-016-2000)  
Преміум (ТУ у 15.5-14275901-046-2002)

**Висновки**  
В процесі розроблення плану НАССР була дотримана послідовність дванадцяти необхідних кроків: визначена одна ККТ на етапі пастеризації, встановлені для неї критичні межі, заходи моніторингу та коригувальні дії. Правильний план НАССР підвищить ймовірність виробництва підприємством безпечної продукції і, внаслідок цього, дасть змогу посилити свої позиції на молочному ринку України.

**Структура дипломної роботи**  
Розділ 1 Огляд літератури  
Розділ 2 Методологічні підходи до написання магістерської роботи  
Розділ 3 Результати власних досліджень

## РЕФЕРАТ

Магістерська робота містить 113 сторінок, 9 рисунків, 14 таблиць, 51 використане джерело та 4 додатки.

Робота включає вступ, три розділи, висновки та список використаних джерел.



**Перший розділ** містить аналіз сучасного стану управління безпечністю харчових продуктів в Україні, чинних стандартів та законодавчих вимог у цій сфері, їхній взаємозв'язок із європейським законодавством. Розглянуто переваги плану НАССР, принципи, на яких він заснований, а також особливості його впровадження безпосередньо на молокопереробних підприємствах.

**У другому розділі** наведено характеристику ТОВ «Віньковецький сирзавод», в умовах якого впроваджувався план НАССР, розглянуто асортимент продукції та нормативні документи, якими користуються для організації виробництва. Було висвітлено проблематику магістерської роботи та методологію розроблення та впровадження НАССР на виробництві.

**У третьому розділі** викладено усі етапи виконання досліджень згідно з методикою, а саме: попередні кроки до аналізу небезпек, безпосередньо аналіз небезпек та розроблення плану НАССР для виробництва твердих сирів відповідно до семи принципів. Також були проведені економічні розрахунки ефективності впровадження НАССР, метою яких є доведення того, що дана програма принесе підприємству економічну вигоду.

Матеріали проведених у роботі досліджень рекомендується застосовувати молокопереробними підприємствами з метою виконання вимог законодавства України у сфері безпечності харчових продуктів.

**Ключові слова:** *СИР ТВЕРДИЙ, СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НАССР, КРИТИЧНА КОНТРОЛЬНА ТОЧКА, НЕБЕЗПЕЧНИЙ ЧИННИК, КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ, ЗАХОДИ МОНІТОРИНГУ, ПАСТЕРИЗАЦІЯ.*

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

Диплом I ступеню VII Української Олімпіади з менеджменту серед молоді.



## РЕЗЮМЕ

Грібова Інна Вікторівна

e-mail:

тел. +380966990354

### Освіта:

- Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України  
ОС: «Бакалавр»  
Спеціальність: «Харчові технології»  
Період навчання: 2016 - 2020 рр..

### Вміння та навички:

Навички роботи з комп'ютером. Добре володіння пакетом MS Office (Word, Excel, PowerPoint).

Мови: українська (рідна), російська (вільно), англійська B2.

---

## ДОСВІД РОБОТИ

---



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ**

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

[magystr\\_dep@nubip.edu.ua](mailto:magystr_dep@nubip.edu.ua)  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>