**МІЖНАРОДНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи**

**Факультет ветеринарної медицини**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **Якубчак О.М., д.вет.н., професор, Галабурда М.А., к.б.н., доцент** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **4** |
| ***Форма контролю*** | **Залік** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (16 год лекцій, 14 год семінарських)** |

**Загальний опис дисципліни**

Курс охоплює правові основи європейської системи контролю за безпечністю харчових продуктів від початку донині та проблеми, що виникають внаслідок розширення міжнародної торгівлі. У курсі розглядаються основні елементи системи санітарного та фітосанітарного нагляду ЄС, європейської системи контролю харчової безпечності. Серед тем – законодавство про харчові продукти та корми, належна гігієнічна практика, аналіз ризиків, аудит органічного сільського господарства.

**Теми лекцій:**

1. Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.
2. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС.
3. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).
4. Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо).
5. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня.
6. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (мікробіологічні та хімічні небезпеки).
7. Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю.
8. Відкрита лекція запрошеного лектора із сертифікаційного органу. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)

**Теми занять:**

***(семінарських, практичних, лабораторних)***

1. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (EC) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/EC)
2. Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи HACCP, впровадження та аудит HACCP)
3. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності
4. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.
5. Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)
6. Проблеми системи офіційного контролю в Україні
7. Презентація тем досліджень студентів.