**СИСТЕМИ ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К. Скороходька**

**Факультет ветеринарної медицини**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **Якубчак Ольга Миколаївна, д. вет. н., професор** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **4** |
| ***Форма контролю*** | **Залік** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (15 год лекцій, 15 год практичних чи лабораторних занять)** |

**Загальний опис дисципліни**

НАССР – система аналізу небезпечних факторів і контролю критичних контрольних точок, які можуть виникати під час будь-якого виробничого процесу, пов'язаного з продуктами харчування чи кормами. Основною метою впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, є забезпечення безпечності харчових продуктів і кормів на всіх етапах харчового ланцюга «від лану – до столу». Hazard Analysis Critical Control Points – система, що дозволяє передбачити, оцінити фізичні, хімічні, біологічні та алергічні ризики й запобігти випуску небезпечних харчових продуктів, тим самим, забезпечити споживачам гарантії безпечності харчових продуктів.

**Теми лекцій:**

1. Вступ до систем гарантування безпечності харчових продуктів.

2. Сучасні вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.

3. Євроінтеграція та нові виклики щодо наближення законодавства з безпечності харчових продуктів до вимог ЄС.

4. Кодекс Аліментаріус – звід стандартів про харчові продукти.

5. Принципи НАССР.

6. Аналіз небезпечних факторів та визначення ККТ.

7. Визначення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної ККТ.

8. Розроблення і застосування коригувальних дій, встановлення процедур перевірки (валідація, верифікація) та ведення документації.

**Теми занять:**

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

1. Потенційні небезпечні фактори, пов’язані з виробництвом харчових продуктів, що супроводжують оцінку ризиків та впливають на заходи контролю.

2. Біологічні небезпечні фактори. 10 найнебезпечніших патогенів харчових продуктів.

3. Хімічні та фізичні небезпечні фактори в харчових продуктах.

4. Алергени та підходи до їх оцінки та маркування.

5. Діагностичний аудит і первинний аналіз.

6. Аудит і сертифікація.