

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол І від 31.08. 2023 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ
ПРОДУКЦІЇ / PRODUCT SAFETY MANAGEMENT
SYSTEMS**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2023

Укладач: Павліш Л.О., канд.техн.наук, доцент кафедри менеджменту,
підприємництва та торгівлі

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри менеджменту,
підприємництва та торгівлі від 29 серпня 2023 р. протокол № 1.

Рецензент: Наталія Василюха, кандидат економічних наук, доцент

Вступ

Програма дисципліни «Системи управління безпечністю» призначена для студентів УТЕІ ДТЕУ, що навчаються для здобуття освітнього ступеня «магістр» за галуззю знань 07 Управління та адміністрування, спеціальністю 073 Менеджмент, освітньою програмою «Менеджмент організацій» і розроблена відповідно до вищезазначеної освітньо-професійної програми, призначеної для підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» в УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Системи управління безпечністю продукції» є формування спеціальних знань та професійних компетентностей щодо розроблення, запровадження та підтримування системи управління безпечністю продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Системи управління безпечністю продукції» є формування знань щодо основних дефініцій, категорій, понять систем управління безпечністю, нормативних засадами їх впровадження, методології проведення аналізу небезпечних чинників, принципами встановлення критичних меж; розумінь підходів до методології оцінювання заходів керування, принципів розроблення, запровадження та підтримування системи управління безпечністю продукції відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019.

Предметом вивчення дисципліни є система управління безпечністю продукції.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ

знання:

- основ правознавства;
- теорії організації;
- термінології менеджменту.

вміння:

- аналізувати нормативні документи;
- користуватися пошуковими та інформаційними базами даних.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Системи управління безпечністю продукції», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за освітньо-професійною програмою:

«Менеджмент організацій» (ОС магістр)

| Номер в освітній програмі | Зміст компетентності | Номер теми, що розкриває зміст компетентності |
|---|--|---|
| Загальні компетентності за освітньою програмою | | |
| ЗК 1 | Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні | 1 |

| | | |
|---|---|-----|
| ЗК 2 | Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). | 2 |
| ЗК 3 | Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології. | 2-5 |
| ЗК 7 | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу | 6 |
| Спеціальні компетентності за освітньою програмою | | |
| СК 1 | Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів | 2-4 |
| СК 2 | Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани | 2 |
| СК 3 | Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту | 2 |
| СК 9 | Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію. | 7 |
| Програмні результати навчання за освітньою програмою | | |
| 1 | Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах | 1,3 |
| 3 | Проектувати ефективні системи управління організаціями | 2-3 |

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до курсу «Системи управління безпечністю продукції»

Мета і завдання курсу «Системи управління безпечністю продукції». Теоретико-методологічні засади безпечності. Поняття «безпека», «безпечність», «нешкідливість». Безпечність як об'єкт управління. Значення дисципліни для формування компетентностей здобувача згідно з відповідною освітньо-професійною програмою.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 2. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі

Основні поняття та загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР у світі.

Законодавчі аспекти безпеки харчових продуктів та запровадження системи НАССР в Україні. Зобов'язання, обумовлені членством у СОТ. Зобов'язання, обумовлені членством у ФАО та участю у Комісії з Кодексу Аліментаріус. Законодавчі та нормативні засади безпеки в Україні. Інституційна структура державних органів у сфері харчової промисловості в Україні. Генеза організаційної структури системи державного регулювання безпеки харчових продуктів в Україні.

Приватні харчові стандарти. Загальна характеристика та класифікація. Стандарти BRC Global Standard for Food Safety, Органічне землеробство ЄС (EU organic farming), KRAV, Global G.A.P.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 3. Основні положення концепції НАССР

Харчові продукти як потенційні причини харчових отруєнь та інших небажаних наслідків. Історія створення системи НАССР. Офіційний статус систем управління безпекою харчових продуктів в Україні та переваги системи НАССР. Основні принципи та рекомендації Комісії з Кодексу Аліментаріус щодо гігієнічного виробництва харчових продуктів.

Принципи, послідовність розроблення та застосування системи НАССР. Принципи системи НАССР та попередні кроки до її застосування. Характеристика основних етапів розроблення та запровадження системи НАССР.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 4. Небезпечні чинники в системі НАССР

Характеристика та класифікація небезпечних чинників. Біологічні небезпечні чинники. Фізичні небезпечні чинники. Хімічні небезпечні чинники. Забруднювачі, які надходять із зовнішнього середовища. Токсини природного походження. Небезпечні речовини, які надходять в сировину тваринного походження з кормами. Додані та утворені в процесі виробництва речовини. Речовини, які застосовують для санітарних та технічних цілей.

Аналіз небезпечних чинників. Загальний порядок та мета проведення аналізу небезпечних чинників. Ідентифікація небезпечних чинників. Визначення характеристик небезпечних чинників. Оцінювання експозиції. Визначення характеристик ризику.

Методи визначення характеристик ризику. Якісний метод. Методи із застосуванням балових шкал. Методи із застосуванням математичних моделей. Визначення прийнятних рівнів небезпечних чинників. Вибірання та оцінювання заходів керування.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 5. Застосування загальних санітарно-гігієнічних вимог Комісії з Кодексу Аліментаріус

Загальна характеристика передумов застосування НАССР.

Належна практика виробництва. Гігієна виробництва та оброблення продовольчої сировини. Вимоги до території. Вимоги до об'єкта. Вимоги до виробничого обладнання. Вимоги до персоналу. Вимоги до побутових приміщень.

Вимоги до приймання та зберігання нехарчових хімічних реагентів та до зберігання пакувальних матеріалів. Дезінфекція та боротьба зі шкідниками. Вимоги, пов'язані з сировиною, матеріалами, продуктами.

Системи простежуваності та програми відкликання.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 6. Розробка та запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог стандарту (ДСТУ ISO 22000:2007)

Загальна характеристика ДСТУ ISO 22000: 2007. Ключові елементи СУБХП. Планування та випуск безпечної продукції. Підтвердження, перевіряння та поліпшування СУБХП. Використання здобутків вітчизняної практики виробництва безпечних харчових продуктів у сучасних умовах.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

Тема 7. Аудит систем управління безпечністю харчових продуктів.

Загальна характеристика аудитів та аудиторської діяльності. Види аудиту. Формування групи аудиту та вимоги до аудиторів. Принципи аудиту. Методи збирання інформації. Дані, висновки та звіти аудиту. Програми аудиту.

Процедури типової аудиторської діяльності. Розпочинання аудиту. Аналізування документів. Підготування до аудиторської діяльності на місцях.

Здійснення аудиторської діяльності на місцях. Підготування, схвалення та розсилання звіту про аудит. Завершення аудиту. Проведення дій після аудиту.

Встановлення невідповідностей системи НАССР. Сертифікаційні аудити. Аудиторські послуги в Україні та вимоги до органу сертифікації. Процес сертифікації СУБХП. Первинний сертифікаційний аудит СУБХП. Діяльність з наглядання (інспекційні контролю). Повторна сертифікація (ресертифікація). Спеціальні аудити.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 18, 19.

Додатковий: 20, 21, 23.

Інтернет-джерела: 24, 26.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. Чинний від 2003-07-01. Вид. офіц. Київ, 2003. 16 с.
2. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
3. ДСТУ ISO/TS 22003:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2013, IDT). Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. 2019. 32 с.
4. НАССР: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. 70 с.
5. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ М-ва аграр. політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 : станом на 25 груд. 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text> (дата звернення: 18.03.2024).
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР : станом на 19 серп. 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>

Додатковий

7. ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів. Чинний від 2020-12-14. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 16 с.
8. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. Чинний від 2020-12-14. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 24 с.
9. ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019 (ISO/TS 22002-3:2011, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство. Чинний від 2020-12-14. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 28 с.
10. ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів. Чинний від 2020-12-14. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 28 с.
11. ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019 (ISO/TS 22002-6:2016, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 6. Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин. Чинний від 2020-12-14. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. 16 с.
12. Шкарупа В.Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання: підручник . Київ: КНТЕУ, 2002. 314 с.

Інтернет джерела

13. Законодавство України. *Офіційний вебпортал парламенту України.*
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws> .
14. *Міністерство економіки України.* URL: <http://www.me.gov.ua>.
15. Технічні регламенти. *Стандартизація, метрологія, сертифікація. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ".*
URL: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=111&Itemid=66.
16. Єдиний експортний веб-портал. *Експортний напрям Дія.Бізнес.*
URL: <https://export.gov.ua/good/review/45>.