

**Українське товариство товарознавців і технологів
Волинська торгово-промислова палата
Волинський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Полтавський науково-дослідний
експертно-криміналістичний центр МВС України
Луцький національний технічний університет
Львівський торговельно-економічний університет
Білоруський торгово-економічний університет споживчої кооперації,
Білорусь
Державний аграрний університет Молдови
Вища школа підприємництва і адміністрації в Любліні, Польща
Економічний університет, Варна, Болгарія**

МАТЕРІАЛИ

**У МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ
ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ**



9 квітня 2021 року

м. Луцьк

УДК 006.83(043)

ББК 30.607

Рекомендовано до друку науково-технічною радою Луцького національного технічного університету (протокол № 10 від 27.04.2021 р.)

Рецензенти:

Семак Б.Д., д.т.н., проф. кафедра товарознавства та технології непродовольчих товарів Львівського торговельно-економічного університету

Барський Ю.М., д.е.н., проф., завідувач кафедри економічної та соціальної географії Східноєвропейського університету імені Лесі Українки

Гулай О.І., д.п.н., проф. кафедри матеріалознавства Луцького НТУ

Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк - 9 квітня 2021 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. Луцький національний технічний університет. Луцьк: відділ іміджу та промоцій, Луцький НТУ, 2021. 176 с.

У матеріалах V Міжнародної науково-практичної конференції викладено тези учасників з таких напрямів: дослідження якості товарів, актуальні проблеми безпечності товарів, проблеми технічного регулювання в Україні та світі, інфраструктурний розвиток торгівлі, сучасні харчові технології, інноваційні технології виробництва та тенденції асортименту товарів, митне регулювання експортно-імпортних операцій з товарами.

Тези доповідей друкуються в авторській редакції. Автори несуть повну відповідальність за зміст публікацій, добір та точність наведених фактів, цитат, власних імен та інших відомостей.

| ЗМІСТ | |
|--|-----------|
| ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ | 10 |
| <i>Антошук К.В., Шегинський О.В.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ТОВАРІВ | 10 |
| <i>Березінська А.О., Голодюк Г.І.</i> ВИЗНАЧЕННЯ КАТЕГОРІЇ ЯКОСТІ І ТОВАРНОГО СОРТУ ВИНОГРАДУ | 12 |
| <i>Березовський Ю.В., Кузьміна Т.О., Єдинович Б.М.</i> ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧОГО РИНКУ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ | 14 |
| <i>Бик М.В., Голодюк Г. І.</i> ОЦІНКА ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ТОРГОВИХ СТЕЛАЖІВ КОМПАНІЯ СП ТОВ «MODERN-EXPO» | 17 |
| <i>Бойко Г.А., Капітонов А.В.</i> ПОКРАЩЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТКАНИН ВЕРХУ ВЗУТТЯ З КОНОПЛЯНИХ ТКАНИН | 20 |
| <i>Бондаренко Т.В.</i> ОСНОВНІ ЗАСАДИ РЕГУЛЮВАННЯ ВІДНОСИН МІЖ СПОЖИВАЧАМИ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ В УКРАЇНІ | 22 |
| <i>Бондаренко-Берегович В.В.</i> ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ТОВАРІВ | 25 |
| <i>Боярчук О.П., Шух В.В.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТОРГОВЕЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ЇХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ | 26 |
| <i>Vutenko A. V., Priadko O. A.</i> ANALYSIS OF THE NUTRITIONAL VALUE OF SCHOOL BREAKFASTS | 29 |
| <i>Вовк А.Ю., Голодюк Г.І.</i> ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНЮВАННЯ ТКАНИННИХ РОЛЕТІВ | 31 |
| <i>Ворко К.О., Загора О.В.</i> ТАКТИЛЬНИЙ АНАЛІЗ ФАКТУРНОЇ ПОВЕРХНІ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ | 33 |
| <i>Жиленко Л.В.</i> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Калугіна Г.О., Напханюк І.П. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ БУРШТИНУ У СИРОВИНІ | 37 |
| Карпук О.А., Пахолюк О.В. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ТА ПРОБЛЕМИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ | 39 |
| Карпук О.А., Пахолюк О.В. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЧОЛОВІЧОГО ОДЯГУ | 41 |
| Клевака І.О. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ | 43 |
| Козачук Д.І., Михайлова Г.М. ДИТЯЧИЙ ОДЯГ ДЛЯ СНУ: ЕКСПОРНО- ІМПОРТНИЙ ПОТЕНЦІАЛ | 44 |
| Коржик Ю.О. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ | 46 |
| Кулик О.І., Коцюба М.В., Шемет В.Я. ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПАРАМЕТРИ СКЛЯНОЇ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ | 48 |
| Куча В.О., Фурс Т.В. ДОСЛІДЖЕННЯ КОРОЗІЙНОЇ СТІЙКОСТІ АВТОМОБІЛЬНИХ НАФТОВИХ ПАЛИВ, РЕАЛІЗОВАНИХ НА АЗС М. ЛУЦЬКА | 50 |
| Martirosyan I.A., Pakholiuk E.V., Temenuga Stoikova ECOLOGICAL SAFETY OF TEXTILE PRODUCTS | 52 |
| Мельник С.С., Пахолюк О.В. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР | 54 |
| Найвер І.Л. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ | 56 |
| Новицька І.М. ПІДТВЕРДЖЕННЯ ЯКОСТІ ОГРАНЕНИХ ДІАМАНТІВ | 58 |
| Олевський М.Ю. ЯК ВБЕРЕГТИ СВІЙ АВТОМОБІЛЬ ВІД НЕЯКІСНОГО МАСТИЛА | 60 |
| Панько Т.Г., Пахолюк О.В. Серединський В.В. ПРОБЛЕМИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ | 62 |

| | |
|---|-----------|
| Полюхович Ю.М. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА ХЛБЗОЗАВОДІ | 64 |
| Серединський В.В. ОРГАНОЛЕПТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ | 66 |
| Сіренко С.О., Тернова А.С. БЕЗПЕЧНІСТЬ СИНТЕТИЧНИХ МИЙНИХ ЗАСОБІВ | 68 |
| Стицюк В.В., Смикало К.О. ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ПОВЕРХНЕВИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ШВЕЙНИХ ВИРОБІВ | 70 |
| Стрілецька С.С., Шемет В.Я., Гулай О.І. ДОСЛІДЖЕННЯ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ЯБЛУК У РАМКАХ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» | 72 |
| Тернова А.С., Сіренко С.О. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЧОЛОВІЧОГО ОДЯГУ | 74 |
| Ткачук V., Melnik Iu. BIOCOMPONENTS FOR MOTOR FUELS: TECHNICAL ASPECTS | 76 |
| Ткачук В.В., Шум О. ДО КЛАСИФІКАЦІЇ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОТОРНИХ ПАЛИВ | 77 |
| Трунова В.Д., Михайлова Г. М. ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЛЬТРІВ ДЛЯ ВОДИ НА РИНКУ УКРАЇНИ | 79 |
| Feshchuk Yuliia, Polishchuk Bohdan, Sumska Olha DETERMINATION OF THE INFLUENCE OF NANO SIZED ORGANOSILICONE SOFTENERS ON THE YELLOW INDEX OF KNITTED FABRIC | 81 |
| Шегинський О.В., Бахтін О.Д. ДОСЛІДЖЕННЯ ВИМОГ ДО ЗБЕРІГАННЯ МИСЛИВСЬКИХ ТОВАРІВ В ТОРГОВИХ МЕРЕЖАХ | 83 |
| Шегинський М.О., Кравчук П.Я. АНАЛІЗ ФАКТОРІВ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ, ПРАЦІ ТА ПОСЛУГ | 84 |

| | |
|--|-----|
| <i>Шурдук І.В., Берлінова Л.В.</i> ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СУЧАСНИХ УТЕПЛЮВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ОДЯГУ | 86 |
| <i>Шух В.В., Ковальчук Н.М., Прищепя І.А.</i> ЕТАПИ ПРОВЕДЕННЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ | 88 |
| <i>Ющенко Ю.В.</i> БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРУ ЯК НАЙВАЖЛИВІША ВЛАСТИВІСТЬ ЙОГО ЯКОСТІ | 90 |
| <i>Якобчук С.М.</i> ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | 94 |
| ПОБЛЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ | 97 |
| <i>Губа Л.М., Ткаченко А. С., Басова Ю.О., Кобищан Г.Д.</i> ХАРАКТЕРИСТИКА СТАНДАРТІВ СИСТЕМИ НАССР | 97 |
| <i>Шумський О.В., Попович Н.І., Яровий О.Д., Беднарчук М.С.</i> ПРОБЛЕМИ КЛАСИФІКАЦІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ЗА ВИМОГАМИ ДК 021:2015 | 100 |
| <i>Ягелюк С.В.</i> РОЛЬ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ В УМОВАХ COVID-19 | 102 |
| ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕНДЕНЦІЇ АСОРТИМЕНТУ ТОВАРІВ | 103 |
| <i>Барда К.І., Тараймович І.В.</i> ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КЕТЧУПІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ ЛЬНЯНОГО НАСІННЯ | 103 |
| <i>Бойко А.А., Шишка О.Б., Дударев І.М.</i> ОРГАНІЧНІ ЧИПСИ ВІД КРАФТОВИХ ВИРОБНИКІВ | 104 |
| <i>Голодюк Г.І., Гургула Н.М.</i> АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕПЛОІЗОЛЯЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ | 106 |
| <i>Голячук С.Є., Пешко В.О.</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКИХ СИРІВ З ПРОБІОТИКАМИ | 108 |
| <i>Демидчук Л.Б.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БЕЗПЛОТНИХ ЛІТАЛЬНИХ АПАРАТІВ У ПІДПРИЄМНИЦЬКІЙ ДІЯЛЬНОСТІ | 110 |

| | |
|--|-----|
| <i>Єфімчук Г.В., Степко М.О., Жук Ю.І.</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ДИЗАЙНУ ЦИФРОВОГО ОДЯГУ | 112 |
| <i>Карпюк Т.Г., Панасюк С.Г.</i> ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ | 114 |
| <i>Краглик О.М., Дударєв І.М.</i> АДИТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ | 116 |
| <i>Лук'янчук Д.І., Герасимюк Д.Ю., Імбірович Н.Ю., Боярська І.В.</i> ВПЛИВ ЕЛЕКТРОФІЗИЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ТА ЧАСУ ОБРОБКИ НА ТОВЩИНУ ТА ТВЕРДІСТЬ СИНТЕЗОВАНИХ БІОАКТИВНИХ ОКСИДОКЕРАМІЧНИХ ПОКРИТТІВ НА ОСНОВІ ТИТАНОВОГО СПЛАВУ | 118 |
| <i>Ніколайчук Л.Г.</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НАМЕТІВ І ТЕНТІВ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЗБОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ | 120 |
| <i>Пушкар Г.О.</i> ВИКОРИСТАННЯ НАНОТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ІНТЕР'ЄРНОГО ТЕКСТИЛЮ | 122 |
| <i>Пушкар Г.О., Пахолюк О.В., Галик І.С., Семак Б.Д.</i> ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ТЕКСТИЛЬНОЇ НАНООСВІТИ В УКРАЇНІ | 124 |
| <i>Рудницька О.А., Мамай О.І., Валько М.І.</i> РЕГУЛЮВАННЯ КИСЛОТНОСТІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ | 126 |
| <i>Салаган А.О., Кузьміна Т.О., Мамай О.І.</i> ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯЧНИХ ДИСТИЛЯТІВ І БРЕНДІ | 128 |
| <i>Ткачук К.В., Тараймович І.В.</i> ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ З ДОДАВАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЛЬНЯНОГО НАСІННЯ | 130 |
| <i>Якимова Д.М., Манолі Т.А., Памбук С.А.</i> АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ У ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРОЗИВА | 132 |

| | |
|--|------------|
| НОВІ МАТЕРІАЛИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ | 135 |
| <i>Бандура М.В., Гулай О.І.</i> ВЛАСТИВОСТІ ЕКОМАТЕРІАЛІВ НА ОСНОВІ НАТУРАЛЬНИХ ТКАНИН ТА БДЖОЛИНОГО ВОСКУ | 135 |
| <i>Герасимюк Д.Ю., Лук'янчук Д.І., Імбірович Н.Ю., Гусачук Д.А.</i> SMART- EDUCATION, ЯК ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ | 137 |
| <i>Овчарук Т.В., Імбірович Н.Ю., Фещук Ю.П., Маткова А.В.</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ПЛАЗМОЕЛЕКТРОЛІТНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ДЕНТАЛЬНУ ІМПЛАНТОЛОГІЮ | 139 |
| <i>Потейчук М.І.</i> МОДЕЛЮВАННЯ ТЕПЛОПРОВІДНОСТІ ТЕРМОПЕРЛІТУ ЗА ДОПОМОГОЮ САПР SOLIDWORKS FLOW SIMULATION | 141 |
| <i>Тіхосова Г.А., Горач О.О.</i> НОВІ КОМПОЗИЦІЙНІ МАТЕРІАЛИ З ЛУБОВОЛОКНИСТИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ | 142 |
| <i>Ткачук О.Л., Шовкомуд О.В., Головенко Т.М.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПРОЦЕСУ ВІДВАРЮВАННЯ НА МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЛЬОНОВМІСНОЇ ТКАНИНИ | 144 |
| <i>Шумський О.В., Попович Н.І., Заяць Я.І., Беднарчук М.С.</i> РОЗРОБКА АЛГОРИТМУ ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВО НОВОГО ВЗУТТЯ | 146 |
| <i>Шух В.В., Крапостіна С.М., Прищепя І.А.</i> НОВІТНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ | 148 |
| ОЦІНКА ЯКОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ | 150 |
| <i>Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І.</i> ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ | 150 |

| | |
|--|------------|
| <i>Сапоженик Д.І.</i> ВИКОРИСТАННЯ ВІДГУКІВ «НЕЙТРАЛЬНОЇ» ТЕРИТОРІЇ В ТЕСТУВАННІ ЯКОСТІ ПОСЛУГ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ | 154 |
| <i>Сидорук С.В., Дащук Ю.Є., Чиж І.А.</i> ДРАЙВЕРИ РОЗВИТКУ ЯКІСНИХ ПОСЛУГ У СФЕРІ МУЗЕЙНОГО ТУРИЗМУ | 156 |
| МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЕКСПОРТНО- ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ | 159 |
| <i>Вербицький О.М.</i> СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ В УКРАЇНІ ІНСТИТУТУ АВТОРИЗОВАНОГО ЕКОНОМІЧНОГО ОПЕРАТОРА | 159 |
| <i>Мартошенко М.Г., Кострикіна Н.Ф.</i> ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ВИЗНАЧЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ПАКУВАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ УКТЗЕД | 161 |
| <i>Речун О.Ю., Нікітін Т.О.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ РЕАЛІЗАЦІЇ МИТНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ | 163 |
| <i>Сирота О.О.</i> МИТНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ТОВАРОЗНАВЧИХ ДОСЛІДЖЕНЬ НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛЕПОК | 165 |
| <i>Сташевська І.В., Петренко І.С.</i> ПРОВЕДЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ЕКСПЕРТИЗ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ КОДУ УКТ ЗЕД ДЕРЖАВНИМИ АБО ГРОМАДСЬКИМИ ІНСТИТУЦІЯМИ | 166 |
| <i>Список учасників конференції</i> | 170 |

ПРОБЛЕМИ ТЕХІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

УДК 620

*Губа Л.М., к.т.н, доцент кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи,
Ткаченко А. С., к.т.н., доцент кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи,
Басова Ю.О., к.т.н, доцент кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи,
Кобищан Г.Д., к.т.н, доцент кафедри товарознавства,
біотехнології, експертизи та митної справи,
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»*

ХАРАКТЕРИСТИКА СТАНДАРТІВ СИСТЕМИ НАССР

Система НАССР (англійською мовою Hazard Analysis and Critical Control Point) – це дієвий інструмент управління безпечністю харчових продуктів, в основі якого лежить аналіз небезпечних чинників та контроль у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпечністі харчових продуктів. Вона використовується для забезпечення безпечністі харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва й реалізації харчового продукту.

На базі концепції НАССР було розроблено кілька стандартів:

- ISO серії 22000 на системи управління безпечністю харчових продуктів, розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO);
- IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торговців;
- BRC (British Retail Consortium Global Standard) – британський стандарт асоціації роздрібних торговців;
- Dutch НАССР – нідерландський стандарт на систему НАССР;
- FSSC 22000:2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, що поєднує вимоги ISO 22000:2005 та PAS 220:2008, прийнятий об'єднанням спеціалістів із харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GFSI).

Згідно з угодою СОТ «Про усунення технічних бар'єрів у торгівлі» такі документи, як стандарти (зокрема стандарти управління безпеністю харчових продуктів) є добровільними.

Одним із найбільш поширених є міжнародний стандарт ISO 22000 «Системи управління безпеністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». Призначення стандарту згармонізувати на глобальному рівні вимоги до систем управління безпеністю харчових продуктів для підприємств харчового ланцюга. Оскільки небезпечний чинник харчового продукту може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне управління в усьому харчовому ланцюгу є суттєво важливим.

Стандарт ISO 22000 установлює вимоги до системи управління безпеністю харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність продемонструвати свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Стандарт ISO 22000 офіційно перекладений та виданий в Україні як державний стандарт, що значно полегшує вітчизняному оператору ринку роботу з ним. Остання версія стандарту затверджена Наказом Національного органу стандартизації № 340 від 31 жовтня 2019 року. Цим же Наказом в Україні вперше ухвалено низку стандартів, що окреслюють програми-передумови безпеності харчових продуктів, а також вимоги до органів, що забезпечують аудит і сертифікацію систем управління безпеністю харчових продуктів.

Цим же наказом з 01 липня 2021 року скасовується чинність стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ISO 22000:2005, IDT). перехідний період необхідний, аби підприємства встигли ознайомитися з вимогами стандарту, підготувати потрібні документи та адаптувати виробництво.

Нова версія ISO 22000 містить таку ж структуру, як і всі інші стандарти систем управління ISO, що значно спростить процес інтегрування системи менеджменту харчової безпеки з іншими стандартами ISO, наприклад, із системою менеджменту якості відповідно до ISO 9001. Вимоги стандарту викладені цілком відповідно до кроків, описаних у Кодексі. За новою версією необхідно розглядати не тільки ризики, яким наражається кінцевий споживач під час споживання продукту, а й ризики для організації загалом (бізнес-ризиками). Концепція циклу PDCA (рисунок 1) «Плануй – Виконуй – Перевірй – Дій» представлена дворівнево – два окремі цикли працюють разом: один містить систему управління, а інший – принципи HACCP.



Рисунок 1 – Концепція циклу «Плануй – Виконуй – Перевіряй – Дій» відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)

Таким чином, у зв'язку з тим, що законодавство України не вимагає сертифікації систем HACCP, будь-яка ініціатива з боку виробника отримати сертифікацію системи HACCP на відповідність національному або міжнародному стандарту є винятково приватним рішенням самого виробника. При цьому наявність сертифікованої системи HACCP незалежно від обраного стандарту не означає, що система HACCP є досконалою, тому що метою запровадження системи HACCP є забезпечення безпеності харчових продуктів, а не сертифікація.

Список використаних джерел

1. Food safety management. ISO 22000:2018. <https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100430.pdf>
2. Антюшко Д., Павлюченко Ю., Вежлівцева С. Безпечність харчових продуктів: новації стандарту ISO 22000:2018 // Товари і ринки. 2018. - №3. – С. 5-14.
3. Кушнер К. ISO 22000, HACCP. Системи менеджменту безпеки харчової продукції в Україні. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/articles/posts/85-do-i-need-to-ukraine-of-the-food-safety-management-built-on-the-principles-of-haccp>
4. Нова версія ISO 22000:2018 – основні відмінності. - Режим доступу: <https://certificant.org/uk/nova-versiya-iso-220002018-osnovni-vidminnosti/>
5. Про найбільш популярні серії міжнародних стандартів ISO. – Режим доступу: <https://intercert.com.ua/articles/posts/140-on-the-most-popular-series-of-international-standards>.