

IV Щорічна студентська науково-практична конференція «Сучасна економіка: проблеми та перспективи розвитку»

ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР У ТЕХНОЛОГІЮ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ОХОЛОДЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Виконала студентка IV курсу СВО «бакалавр»

Спеціальності готельно-ресторанна справа

Перегибенко Ангеліна

Науковий керівник

К.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу

Бурак Валентина



Херсон - 2020

Актуальність теми

Харчова промисловість є однією зі стратегічних галузей економіки України. Вона працює у вимушених умовах переорієнтації ринків збуту на ринки ЄС.

Впровадження системи НАССР відповідно до Закону України № 1602 з 20.09.2017р. стала обов'язковою для підприємств України.



**ПРЯМУЄМО
РАЗОМ**

Актуальність теми

НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок.





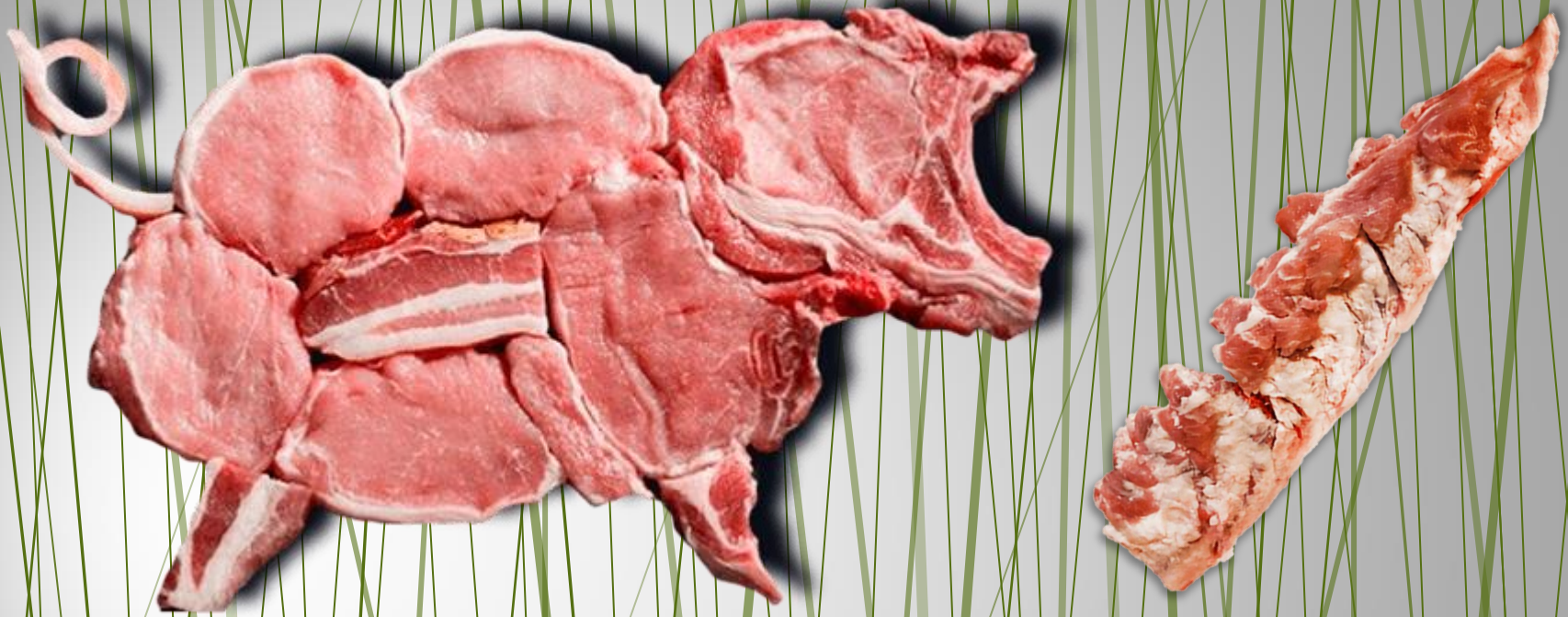
Метою роботи є впровадження концепції HACCP на прикладі виробництва охолоджених м'ясних напівфабрикатів.

Основні завдання роботи:

- провести аналіз факторів, що впливають на показники безпеки та якості сировини в процесі виробництва і зберігання;
- розробити механізм прийняття рішення в рамках управління технологічною системою виробництва охолоджених м'ясних напівфабрикатів ;
- визначити точки оперативного виробничого контролю (ТОВК);
- розрахувати економічний ефект моделі управління технологічною системою.



Об'єкт дослідження – свинина охолоджена в напівтушах та продукція її переробки на всіх етапах виробничого циклу .



Предмет дослідження – загальні підходи до безпеки охолоджених м'ясних напівфабрикатів.

ФОП "УРСУЛЕНКО" – ОСА



ІНГРЕДІЕНТИ: борошно пшеничне, молоко коров'яче пастеризоване, цукор кристалізований, сіль кухонна, яйця курячі, шпик (0,5%), сметана харчовий 20%, масло харчовий (500), мажирка (свинина охолоджена (30%), яловичина охолоджена (36%), шпик порційний, олія соняшникова, сіль кухонна, перець чорний мелений).
Показники (на 100 г продукту):
Волокно – 12,2; жири – 16,7; вуглеводи – 27,4;
Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 308,5 ккал
Спосіб приготування: розморозити, підсмажити з обох боків на розігрітій сковорідці у невеликій кількості олії.
Строк придатності до споживання та умови зберігання: при відносній вологості повітря 90-95%: при t не вище мінус 5 С – 2 доби, при t не вище мінус 10 С – 30 днів, при t не вище мінус 18 С – 90 днів.
Дата виготовлення: Маса нетто: 500 г мінус 3%
№ партії виробництва: спільна дата виготовлення:

ТУ У 24010773.004-99
ФОП Бордана Л.В.
Юридична адреса:
м. Херсон, вул. Героїв, 3 кв. 65
тел.: (0552) 32 55 11
Адреса підприємства виробництва:
Україна, 73035, Херсонська обл.,
м. Херсон, вул. 23 Січня, 43,
тел.: (0552) 32 41 69

24.06.2017

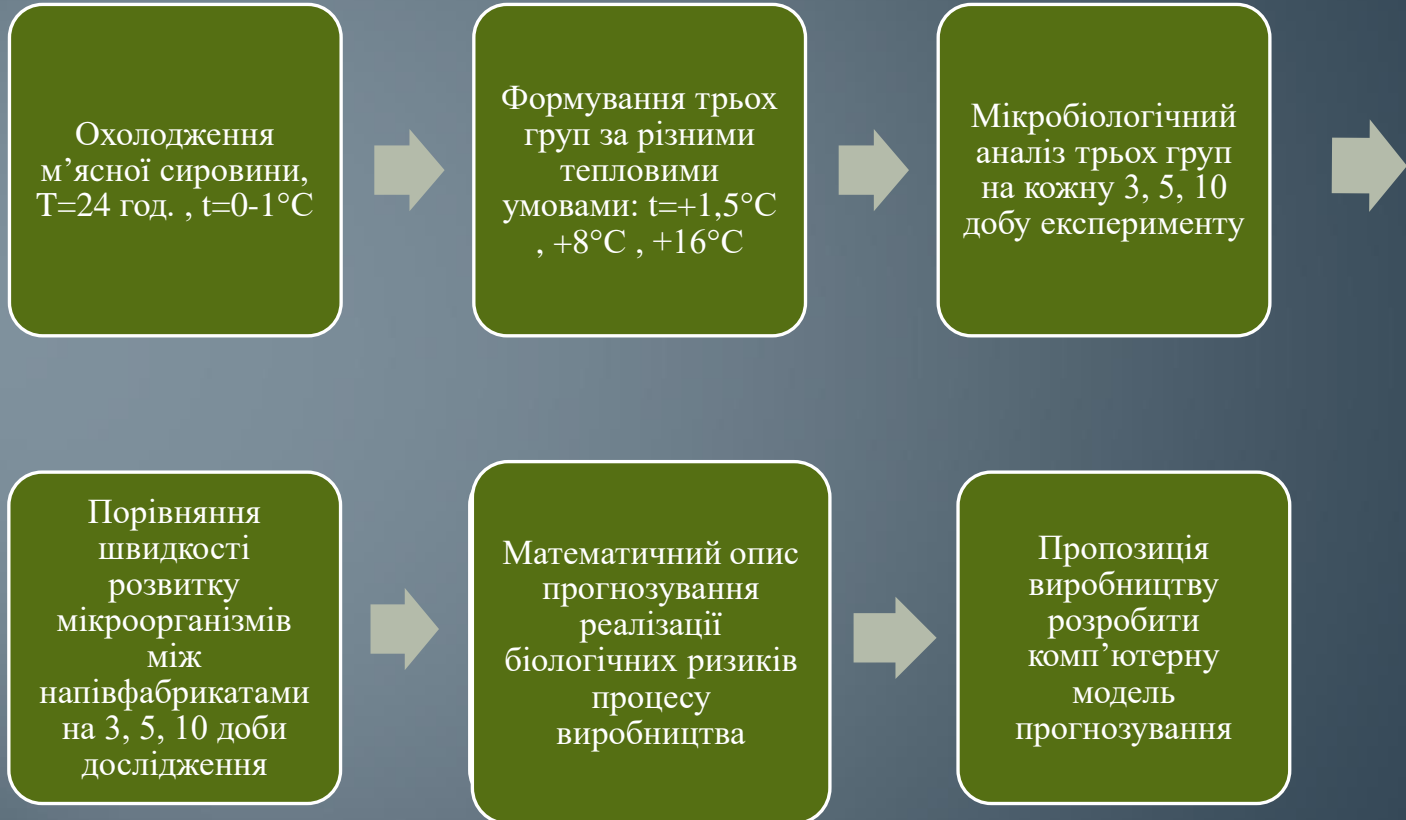
БЕЗ ГМО



500г.

Ціна договірна

Етапи науково-дослідної роботи



Висновки

Розроблена на основі мікробіологічного аналізу трьох груп експериментальних зрізків м'ясної сировини математична модель дозволяє спрогнозувати виникнення граничних відхилень мікробіологічних параметрів безпеки продукції та виконує функцію механізму управління безпечністю і якістю продукції, яка покладена в основу НАССР.



Висновки



- Система НАССР має випереджувальний характер і спрямована на усунення або зниження дії небезпечних чинників.



- Система сприяє економічному зросту на підприємстві, так як при її використанні підприємство максимально точно знатиме, яким буде строк придатності м'ясного напівфабрикату.



- Результати проведених комплексних досліджень запропоновано виробництву для побудови комп'ютерної моделі прогнозування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Редакція від 20.01.2018 – [Електронний ресурс] / Електрон. текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>, вільний.
- Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) Наказ Міністерства Аграрної Політики та Продовольства України 01.10.2012 № 590. – [Електронний ресурс] / Електрон. текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>, вільний.
- Василенко Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г.Миронюк. – К.: Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів (IFSQ), 2011. – 236 с.
- Єріна А. М. Статистичне моделювання та прогнозування: [навч. посіб.] / А. М. Єріна. — К.: КНЕУ, 2001. — 170 с.
- Грегірчак Н. М. Мікробіологічні основи НАССР: Конспект лекцій для студ. напрямку 6.051401 «Біотехнологія» / Н. М. Грегірчак. – К.: НУХТ, 2013. – 92 с.
- Клименко М. М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.
- Корчинський Г. А. Хімія / Г. А. Корчинський. – Вінниця: «Поділля-2000», 2002. – 525 с.
- Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – К. : Агроосвіта, 2014. – 336 с.

Дякую за
увагу!



FOOD SAFETY
&
HACCP