Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з дисципліни «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Прейма Б.М.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів складено відповідно до навчальної програми дисципліни " Гігієна та санітарія ".

Мета методичних рекомендацій - надання допомоги студентам в опрацюванні питань, винесених для самостійного вивчення. У роботі вміщено тематичний план, рекомендації до кожної теми, подано список рекомендованої літератури та запитання для самоперевірки.

Список рекомендованої літератури є орієнтовним, тому бажано користуватися додатковими сучасними джерелами.

Із метою поглиблення знань студентам необхідно вивчати законодавчі акти та нормативні документи, періодичні видання, матеріали регіонального значення тощо.

Самостійне вивчення матеріалу потрібно виконувати в такій послідовності:

- уважно вивчити план;
- ознайомитися з методичними рекомендаціями;
- опрацювати рекомендовану літературу;
- скласти конспект;
- письмово відповісти на запитання для самоперевірки.

Методичні вказівки з гігієни та санітарії для самостійної роботи студентам зазвичай охоплюють вивчення нормативної бази, підготовку до практичних занять, аналіз санітарних норм (мікроклімат, освітлення, пил), роботу з джерелами інформації (законодавство, нормативні акти) та виконання практичних завдань, як-от оцінка умов праці чи розробка заходів з покращення санітарно-гігієнічних умов, що є ключовим для спеціальностей готельно-ресторанної справи, охорони праці та медико-біологічних напрямів, і акцентують на забезпеченні безпеки та здоров'я через дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

1. Основні напрямки самостійної роботи

- **Теоретичні основи**: Вивчення принципів, законів та нормативних документів з гігієни та санітарії.
- **Нормативно-правова база**: Робота з Державними санітарними нормами, правилами та гігієнічними нормативами (ДСН, ДСанПіН).
- **Практичні завдання**: Підготовка до семінарів, аналіз конкретних ситуацій (наприклад, умови праці в офісі чи на підприємстві), розробка заходів з покращення.
- **Додаткове джерело**: Використання спеціалізованої літератури та законодавчих актів.

2. Ключові розділи для вивчення

- **Мікроклімат та повітряне середовище**: Оптимальні параметри (температура, вологість, рух повітря), гранично допустимі концентрації шкідливих речовин (наприклад, пилу).
- **Освітлення**: Вимоги до інтенсивності, рівномірності, відсутності засліплення, безпеки.
- **Виробнича санітарія**: Забезпечення санітарно-побутових умов, атестація робочих місць, паспортизація.
- **Особиста гігієна та санітарія на виробництві**: Правила користування санітарним одягом, харчування, куріння, зберігання особистих речей.
- **Державний санітарно-епідеміологічний нагляд**: Принципи роботи служби, основні завдання, механізми контролю.

3. Зміст завдань для самостійної роботи

- **Тести та запитання**: Визначення правильних відповідей на питання з гігієни праці та харчування, як-от граничні норми чи профілактика захворювань.
- **Аналіз умов праці**: Оцінка відповідності робочого місця санітарним нормам (наприклад, в офісі).

- **Розробка заходів**: Складання планів щодо покращення санітарного стану, профілактики професійних захворювань.
- **Підготовка до контролю**: Систематизація матеріалу для проміжного та підсумкового контролю знань.

4. Де знайти методичні вказівки
- **Університетські репозиторії**: Сайти навчальних закладів часто містять методичні вказівки для студентів (наприклад, НТУУ «КПІ», ВНАУ, НФаУ).
- **Офіційні ресурси**: Портал Верховної Ради України (законодавство), служби з питань праці (інформація з охорони праці

Тема №1: НАССР на підприємствах ресторанного господарства. Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

🎯 **Мета**

- Ознайомитися з основними положеннями Закону України щодо безпечності харчових продуктів.
- Вивчити принципи системи НАССР та її впровадження у закладах ресторанного господарства.

- Розвивати навички аналізу небезпечних факторів та визначення критичних контрольних точок.

🛠️ **Завдання (для виконання учнями)**

1. Опрацювати текст Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Ознайомитися з основними принципами НАССР.
3. Скласти короткий конспект 7 принципів НАССР.
4. Визначити приклади небезпечних факторів у процесі приготування страв.
5. Навести приклади критичних контрольних точок (ККТ) у виробничому процесі.
6. Підготувати короткий висновок про значення НАССР для ресторанного бізнесу.

❓ **Питання для самоконтролю**

1. Які основні вимоги містить Закон України щодо безпечності харчових продуктів?
2. Що таке система НАССР і які її принципи?
3. Які види небезпек існують у харчовому виробництві?
4. Що таке критична контрольна точка (ККТ)?
5. Як НАССР допомагає уникнути харчових отруєнь?
6. Які документи підтверджують впровадження НАССР на підприємстві?

📚 **Список використаної літератури**

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Текст Закону України (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing)
- FAO — HACCP Guidelines (fao.org in Bing)

Тема№2: Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства

🎯 Мета

- Ознайомитися з методичними настановами щодо впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства.
- Вивчити основні вимоги законодавства України у сфері безпечності харчових продуктів.
- Засвоїти практичні аспекти контролю небезпечних факторів та організації критичних контрольних точок.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати текст методичних настанов щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.
2. Скласти короткий конспект ключових положень настанов.
3. Визначити приклади небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних) у закладах ресторанного господарства.
4. Навести приклади критичних контрольних точок (ККТ) у виробничому процесі.
5. Підготувати висновок про значення методичних настанов для практичної діяльності закладів ресторанного господарства.

❓ Питання для самоконтролю

1. Які основні небезпеки враховуються у методичних настановах?
2. Що таке критична контрольна точка (ККТ) і як її визначають?
3. Які документи необхідно вести для підтвердження дотримання вимог законодавства?
4. Які заходи контролю застосовуються для запобігання біологічним небезпекам?

5. Чому важливо дотримуватися стандартів чистоти у закладах ресторанного господарства?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №3: Основні засади HACCP

🎯 Мета

- Ознайомитися з основними принципами системи HACCP.
- Вивчити значення HACCP для забезпечення безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

- Засвоїти практичні аспекти аналізу небезпечних факторів та визначення критичних контрольних точок.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо системи HACCP.
2. Скласти короткий конспект 7 принципів HACCP.

3. Навести приклади небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних) у процесі виробництва харчових продуктів.

4. Визначити приклади критичних контрольних точок (ККТ) у закладах ресторанного господарства.

5. Підготувати висновок про значення HACCP для практичної діяльності підприємств харчування.

❓ Питання для самоконтролю

1. Що таке система НАССР і для чого вона впроваджується?
2. Які 7 принципів НАССР ви знаєте?
3. Які небезпеки враховуються у системі НАССР?
4. Що таке критична контрольна точка (ККТ)?
5. Як НАССР допомагає уникнути харчових отруєнь?
6. Які документи підтверджують впровадження НАССР на підприємстві?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.
5. Методичні настанови Укркоопспілки щодо впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо НАССР
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №4: Програми-передумови НАССР. Дотримання особистої гігієни та безпеки продуктів харчування в ЗРГ

🎯 Мета

- Ознайомитися з програмами-передумовами НАССР, які забезпечують основу для впровадження системи.
- Вивчити правила особистої гігієни персоналу закладів ресторанного господарства.
- Засвоїти практичні заходи щодо забезпечення безпечності харчових продуктів у виробничих процесах.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо програм-передумов НАССР.

2. Скласти перелік основних програм-передумов (санітарія, гігієна, контроль постачальників, утилізація відходів тощо).

3. Визначити правила особистої гігієни персоналу (миття рук, спецодяг, заборона роботи хворим працівникам).

4. Навести приклади заходів для забезпечення безпеки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

5. Підготувати висновок про значення програм-передумов для ефективного функціонування системи HACCP.

❓ Питання для самоконтролю

1. Що таке програми-передумови HACCP і для чого вони потрібні?
2. Які основні програми-передумови застосовуються у закладах ресторанного господарства?

3. Які правила особистої гігієни персоналу є обов'язковими?

4. Як програми-передумови допомагають запобігати небезпекам у харчовому виробництві?

5. Чому важливо дотримуватися стандартів чистоти та санітарії?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)

- EFSA — European Food Safety Authority

- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №5: **Застосування принципів HACCP. Контрольний список з прибирання ресторану**

🎯 Мета

- Ознайомитися із застосуванням принципів HACCP у практичній діяльності закладів ресторанного господарства.
- Вивчити значення контрольних списків для підтримання чистоти та санітарії.

- Засвоїти правила складання контрольного списку з прибирання ресторану відповідно до стандартів безпечності харчових продуктів.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо застосування принципів HACCP у закладах ресторанного господарства.
2. Скласти приклад контрольного списку з прибирання ресторану (кухня, зал, складські приміщення).

3. Визначити небезпечні фактори, які можуть виникати при недотриманні санітарних норм.

4. Запропонувати заходи контролю та моніторингу.

5. Підготувати висновок про значення систематичного прибирання для безпечності харчових продуктів.

❓ Питання для самоконтролю

1. Як принципи HACCP застосовуються у щоденній діяльності ресторану?
2. Які небезпеки можуть виникати при недотриманні санітарних норм?

3. Що таке контрольний список і для чого він потрібен?

4. Які зони ресторану потребують найбільш ретельного прибирання?

5. Як контрольний список допомагає забезпечити безпечність харчових продуктів?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP

- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №6: **Організація технологічних процесів згідно HACCP**

🎯 Мета

- Ознайомитися з принципами організації технологічних процесів відповідно до системи HACCP.
- Вивчити порядок визначення критичних контрольних точок у виробничому процесі.
- Засвоїти практичні аспекти впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо організації технологічних процесів згідно HACCP.
2. Скласти схему технологічного процесу приготування однієї страви (наприклад, салату чи гарячої страви).
3. Визначити небезпечні фактори (біологічні, хімічні, фізичні) на кожному етапі процесу.
4. Позначити критичні контрольні точки (ККТ) та встановити критичні межі.
5. Запропонувати заходи моніторингу та коригувальні дії.
6. Підготувати висновок про значення організації технологічних процесів для безпечності харчових продуктів.

❓ Питання для самоконтролю

1. Що означає організація технологічних процесів згідно HACCP?
2. Які небезпеки враховуються у виробничому процесі?
3. Що таке критична контрольна точка (ККТ)?
4. Як встановлюються критичні межі для ККТ?
5. Які документи підтверджують впровадження HACCP у закладі ресторанного господарства?
6. Чому важливо систематично контролювати технологічні процеси?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №7: **Створення блок-схеми процесу та перевірка її на потужності**

🎯 **Мета**

- Ознайомитися з методикою створення блок-схеми технологічного процесу відповідно до принципів HACCP.
- Навчитися визначати етапи виробничого процесу та позначати критичні контрольні точки (ККТ).
- Засвоїти методи перевірки блок-схеми на відповідність реальним умовам потужності закладу ресторанного господарства.

🛠️ **Завдання (для виконання учнями)**

1. Опрацювати матеріали щодо створення блок-схем технологічних процесів згідно HACCP.
2. Побудувати блок-схему процесу приготування однієї страви (наприклад, салату, супу чи гарячої страви).
3. Позначити на схемі небезпечні фактори та критичні контрольні точки.
4. Провести перевірку блок-схеми на відповідність умовам потужності (кухня, обладнання, персонал).
5. Підготувати висновок про значення блок-схеми для організації безпечного виробництва харчових продуктів.

Блок-схема технологічного процесу

Етап процесу	Потенційна небезпека	ККТ (критична контрольна точка)	Заходи контролю
Приймання овочів	Мікробіологічне забруднення, пестициди	Перевірка документів, візуальний контроль	Перевірка сертифікатів, відмова від неякісної продукції
Зберігання овочів	Розмноження мікроорганізмів, псування	Температурний режим	Зберігання при ≤ +4 °C, роздільне зберігання
Миття та очищення	Перехресне забруднення, залишки мийних засобів	Використання чистої води, контроль ополіскування	Використання дозволених миючих засобів, ретельне промивання
Нарізання овочів	Перехресне забруднення, сторонні предмети	Використання окремого інвентарю	Маркування дошок та ножів, санітарна обробка
Змішування інгредієнтів	Контакт із небезпечними продуктами	Контроль складу	Виключення алергенів, використання свіжих продуктів
Подача салату	Повторне забруднення	Гігієна персоналу	Використання рукавичок, чистого посуду, миття рук
Зберігання готової страви	Розмноження мікроорганізмів	Температурний режим	Зберігання при ≤ +4 °C, обмежений час реалізації

❓ Питання для самоконтролю

1. Що таке блок-схема технологічного процесу?
2. Які етапи необхідно включати у блок-схему?
3. Як визначаються небезпечні фактори на блок-схемі?
4. Що таке перевірка блок-схеми на потужності?
5. Чому важливо перевіряти відповідність блок-схеми реальним умовам закладу?
6. Як блок-схема допомагає у впровадженні системи НАССР?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.
3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо HACCP
- FAO — HACCP guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- Методичні настанови Укркоопспілки (vosst.vn.ua in Bing) (bing.com in Bing)

Тема №8: Алергени в ресторані

🎯 Мета

- Ознайомитися з основними харчовими алергенами та їх впливом на здоров’я споживачів.
- Вивчити правила поводження з алергенами у закладах ресторанного господарства.
- Засвоїти принципи обслуговування клієнтів з харчовою алергією згідно вимог HACCP.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо харчових алергенів та їх класифікації.
2. Скласти перелік основних алергенів, які найчастіше зустрічаються у ресторанному меню.
3. Визначити небезпеки, пов’язані з алергенами, та заходи контролю.
4. Скласти контрольний список для персоналу щодо обслуговування клієнтів з алергією.
5. Підготувати короткий інструктаж для офіціантів щодо комунікації з клієнтами, які мають алергію.

❓ Питання для самоконтролю

1. Які продукти є найпоширенішими харчовими алергенами?
2. Які ризики виникають при недотриманні правил поводження з алергенами?
3. Як система HACCP враховує алергени у виробничому процесі?
4. Які заходи контролю застосовуються для запобігання перехресному забрудненню?
5. Які дії має виконати офіціант при обслуговуванні клієнта з алергією?
6. Як правильно маркувати страви, що містять алергени?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Методичні настанови Укркоопспілки щодо дотримання вимог законодавства України у сфері харчової безпечності.

3. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.

4. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.

5. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

🌐 **Посилання на вебресурси**

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua) (zakon.rada.gov.ua in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи щодо алергенів
- FAO — Food Allergens Guidelines (fao.org in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority

📊 Таблиця «Алерген — Джерело — Заходи контролю»

Молоко	Молочні продукти, сир, вершки, масло	Окреме зберігання, чітке маркування, пропозиція альтернатив (соєве, мигдальне молоко)
Яйця	Яєчні продукти, майонез, випічка	Використання окремого інвентарю, маркування страв, контроль рецептур
Риба	Морська та прісноводна риба	Чітке маркування, уникнення контакту з іншими продуктами
Ракоподібні	Креветки, краби, омари	Окреме зберігання, маркування, попередження клієнтів
Горіхи	Волоські, фундук, мигдаль, кеш'ю	Виключення з меню для алергіків, маркування, уникнення перехресного забруднення
Арахіс	Арахіс та продукти з нього	Чітке маркування, окреме зберігання, використання альтернатив
Соя	Соєві продукти, соєвий соус, тофу	Маркування страв, контроль рецептур
Селера	Супи, соуси, салати	Маркування, попередження клієнтів
Гірчиця	Соуси, маринади, приправи	Чітке маркування, контроль складу
Кунжут	Булочки, соуси, олія	Окреме зберігання, маркування
Сульфіти	Вино, сухофрукти, консерви	Контроль рецептур, маркування, попередження клієнтів

Самостійна робота

Тема №9: Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів

🎯 Мета

- Ознайомитися з сучасними методами контролю безпечності та якості харчових продуктів.
- Вивчити роль державних та міжнародних стандартів у сфері харчової безпечності.

- Засвоїти практичні інструменти контролю на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства.

🛠️ Завдання (для виконання учнями)

1. Опрацювати матеріали щодо сучасних методів контролю якості харчових продуктів.
2. Скласти перелік основних систем контролю (HACCP, ISO 22000, BRC, IFS).

3. Визначити приклади лабораторних методів контролю (мікробіологічні, фізико-хімічні, органолептичні).

4. Навести приклади використання цифрових технологій у контролі якості (датчики, автоматизовані системи моніторингу).

5. Підготувати висновок про значення сучасного контролю для захисту споживачів.

📊 Таблиця «Система контролю — Суть — Приклад застосування»

Система контролю	Суть / Завдання	Приклад застосування
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Система аналізу небезпек та визначення критичних контрольних точок для запобігання ризикам	Контроль температури при тепловій обробці, маркування інвентарю, ведення журналів моніторингу
ISO 22000	Міжнародний стандарт управління безпечністю харчових продуктів, інтегрує HACCP та менеджмент якості	Впровадження системи управління безпечністю на підприємстві, аудит відповідності міжнародним вимогам
BRC (British Retail Consortium)	Стандарт для виробників харчових продуктів, орієнтований на постачання у роздрібні мережі	Сертифікація постачальників для супермаркетів, контроль упаковки та маркування
IFS (International Featured Standards)	Стандарт для перевірки якості та безпечності харчових продуктів у міжнародних мережах	Аудит виробничих процесів, контроль простежуваності продукції, відповідність вимогам рітейлерів
FSSC 22000	Схема сертифікації харчової безпечності, що базується на ISO 22000 та додаткових вимогах	Використання на великих харчових підприємствах для експортної продукції
GFSI (Global Food Safety Initiative)	Глобальна ініціатива гармонізації стандартів безпечності [illegible] вих продуктів	Визнання сертифікаційних програм (BRC, IFS, FSSC) у міжнародній торгівлі

Порівняльна схема

Структура піраміди:

- 🔹 **База (основа): HACCP**
  - Аналіз небезпек і визначення критичних контрольних точок.
  - Використовується у кожному закладі ресторанного господарства.
- 🔹 **Середній рівень: ISO 22000**
  - Міжнародний стандарт, що інтегрує HACCP і менеджмент якості.
  - Підходить для підприємств харчової промисловості.
- 🔹 **Вищий рівень: BRC та IFS**
  - Стандарти для постачальників у роздрібні мережі та міжнародні компанії.
  - Орієнтовані на аудит, упаковку, маркування та простежуваність.
- 🔹 **Вершина піраміди: FSSC 22000 та GFSI**
  - Глобальні схеми сертифікації та ініціативи гармонізації.
  - Використовуються для міжнародної торгівлі та експорту.

❓ Питання для самоконтролю

1. Які сучасні системи контролю безпечності харчових продуктів ви знаєте?
2. У чому полягає відмінність між HACCP та ISO 22000?
3. Які лабораторні методи застосовуються для контролю якості?
4. Як цифрові технології допомагають у моніторингу безпечності харчових продуктів?
5. Чому важливо впроваджувати міжнародні стандарти у харчовій промисловості?

📚 Список використаної літератури

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Гончаренко І. В. *Організація ресторанного господарства.* — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
3. Кравченко Л. М. *Технологія продукції ресторанного господарства.* — Харків: Основа, 2019.
4. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach.* — Springer, 2013.

5. ISO 22000:2018 *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain.*

🌐 Посилання на вебресурси

- Верховна Рада України — текст закону (zakon.rada.gov.ua) (zakon.rada.gov.ua in Bing) (bing.com in Bing)
- Держпродспоживслужба України — нормативи та рекомендації щодо контролю якості
- FAO — Food Safety Guidelines (fao.org in Bing) (bing.com in Bing)
- EFSA — European Food Safety Authority
- ISO — офіційний сайт стандартів ISO 22000 (iso.org in Bing) (bing.com in Bing)

📚 Кейси для самостійної роботи

Кейс 1. Санітарний стан кухні навчального закладу Завдання: оцініть санітарний стан кухні (чистота поверхонь, обладнання, спецодяг персоналу). Визначте недоліки та складіть план заходів для їх усунення.

Кейс 2. Перехресне забруднення продуктів Ситуація: на підприємстві одночасно готують страви з сирого м’яса та овочів. Завдання: визначте ризики перехресного забруднення, запропонуйте правила організації робочих місць та інструкції для персоналу.

Кейс 3. Харчове отруєння серед студентів Ситуація: після святкового заходу кілька студентів звернулися зі скаргами на симптоми харчового отруєння. Завдання: проаналізуйте можливі причини, складіть план розслідування та профілактичні заходи.

Кейс 4. Впровадження системи HACCP Завдання: розробіть перелік критичних контрольних точок для виробництва піци у закладі громадського харчування. Опишіть процедури моніторингу та коригувальні дії.

Кейс 5. Особиста гігієна працівників Ситуація: нові працівники прийняті на роботу в кондитерський цех. Завдання: складіть інструкцію з правил особистої гігієни та санітарної обробки робочих місць, яку можна використати для інструктажу персоналу.