



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет ветеринарної медицини**

**Кафедра інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного  
інспектування ім. проф. В. Я. Атамася**



**СЕРТИФІКАЦІЯ ТА СТАНДАРТИЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ БІОЛОГІЧНОГО  
ПОХОДЖЕННЯ**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**для самостійної роботи**  
**здобувачів факультету ветеринарної медицини**  
**з ОК «Сертифікація та стандартизація продукції біологічного походження»**

**Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина»**  
**Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**  
**Освітня програма 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**  
**Рівень вищої освіти другий (магістерський)**

**Одеса, 2025**

**УДК: 637:006.063(083.13)**

**Укладач:**

К.вет.н., доцент, доцент кафедри інфекційної патології, біобезпеки та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В. Я. Атамася Півень О. Т.

**Рецензент:**

Завідувач кафедрою внутрішніх хвороб тварин та клінічної діагностики, к.вет.н., доцент Дубін Р. А.

**Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів факультету ветеринарної медицини з ОК «Сертифікація та стандартизація продукції біологічного походження» / О. Т. Півень [Електронний ресурс] – Одеса. : ОДАУ, 2025. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. 25 с.**

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів факультету ветеринарної медицини з ОК «Сертифікація та стандартизація продукції біологічного походження» сформовано з метою допомоги здобувачам вищої освіти зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» денної форми навчання другого (магістерського) рівня у вивченні питань, винесених на самостійне вивчення.

Затверджено до друку науково-методичною комісією факультету ветеринарної медицини (протокол №6 від 28 лютого 2025р.)

**Відповідальний за випуск: О. Т. Півень**, кандидат ветеринарних наук, доцент

©Півень О. Т., 2025

## ЗМІСТ

<b>МОДУЛЬ 1</b> .....	4
<i>Самостійна робота 1.</i> Основні нормативні акти, на основі яких здійснюється стандартизація і сертифікація в Україні.....	4
<i>Самостійна робота 2.</i> Процедура стандартизації і сертифікації в Україні.....	5
<i>Самостійна робота 3.</i> Основні нормативні акти, що регламентують безпечність та якість харчових продуктів в Україні.....	7
<i>Самостійна робота 4.</i> Особливості фізичних, хімічних, біологічних ризиків під час виробництва харчових продуктів та сировини.....	10
<i>Самостійна робота 5.</i> Впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах.....	12
<i>Самостійна робота 6.</i> Впровадження системи НАССР на молокопереробних підприємствах.....	13
<b>МОДУЛЬ 2</b> .....	15
<i>Самостійна робота 1.</i> Відмінності сертифікації та стандартизації в Україні та країнах ЄС.....	15
<i>Самостійна робота 2.</i> Зв'язок FSSC 22000 та ISO 22000.....	17
<i>Самостійна робота 3.</i> Стандартизація консервної тари.....	18
<i>Самостійна робота 4.</i> Стандартизація ковбасних оболонок.....	20
<i>Самостійна робота 5.</i> Сертифікація та стандартизація кролячих шкурок.....	21
<i>Самостійна робота 6.</i> Сертифікація та стандартизація ікри риби.....	23

## МОДУЛЬ 1

**Самостійна робота №1. Основні нормативні акти, на основі яких здійснюється стандартизація і сертифікація в Україні**

**Мотиваційна характеристика теми.** Стандартизація та сертифікація продукції тваринного походження є однією із провідних ланок отримання якісного й безпечного кінцевого продукту та сировини, що не становлять загрози для здоров'я споживачів. Процес стандартизації та сертифікації регламентований рядом нормативних актів.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Основний зміст ЗУ «Про стандартизацію».
2. Коротка характеристика основних видів стандартів та стандартизації.
3. Загальні відомості про національну систему стандартизації в Україні.
4. Особливості сертифікації в Україні.
5. Інформація, яку має виробник надавати споживачу стосовно харчових продуктів.
5. Основні засади ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**Терміни для запам'ятовування:** об'єкт стандартизації, суб'єкт стандартизації, національний орган стандартизації, керівна рада, національний стандарт, кодекс ustalеної практики, маркування. НАССР, добровільна сертифікація.

**Форма звітності:** конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Розкрийте коротко зміст чинного ЗУ «Про стандартизацію».
2. У чому різниця між об'єктом та суб'єктом стандартизації?
3. Чи є в Україні обов'язковою сертифікація харчових продуктів?
4. Яку інформацію виробник Харчової продукції зобов'язаний наводити у маркуванні?

Рекомендована література

1. Види стандартизації і стандартів. URL: <https://studfile.net/preview/5044300/page:12/>
2. Національна система стандартизації в Україні. URL: [https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib\\_upload/%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B4%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7/page7.html](https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B4%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7/page7.html)
3. ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (Документ 2639-VIII, чинний, поточна редакція — Редакція від 23.11.2023, підстава - [3193-IX](#)). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
4. ЗУ «Про стандартизацію» (Редакція від 09.06.2022, підстава - 2254-IX). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>
5. Сертифікація харчової продукції. URL: <https://ukrstandart.net/posluhy/dokumenty-dlia-vyrobnytstva/sertyfikatsiia-kharchovoi-produktsii>

**Самостійна робота №2. Процедура стандартизації і сертифікації в Україні**

Мотиваційна характеристика теми. Стандартизація та сертифікація – це процедури, що здійснюються згідно визначених нормативними актами схем та послідовностей. Здобувачі вищої освіти, що проводять оцінку безпечності і якості

харчових продуктів повинні добре розуміти та знати особливості кожного з етапів стандартизації, а також орієнтуватись у сертифікації продуктів біологічного походження.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Розкрити мету стандартизації.
2. Національний орган стандартизації і його головні повноваження.
3. Керівна рада та її повноваження.
4. Підприємства і організації, які проводять стандартизацію.
5. Засади розробки національних стандартів.
5. Особливості прийняття й скасування національних стандартів.
6. Особливості плануванні робіт із проведення стандартизації. Різновиди планів.
7. Етапи розроблення, затвердження й упровадження стандартів.
8. Класифікація стандартів.
10. Етапи проведення сертифікації харчових продуктів.
11. Схеми сертифікації та їх відмінності.
12. Добровільна сертифікація та її переваги.

Терміни для запам'ятовування: стандартизація, національний орган стандартизації, керівна рада, національний стандарт, міжнародний стандарт, схема сертифікації, атестація виробництва, сертифікація системи якості, сертифікат відповідності, оцінка відповідності, модулі оцінки відповідності, добровільна сертифікація.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Що є метою стандартизації?
2. Які повноваження національного органу стандартизації та керівної ради?
3. Які засади розробки національних стандартів Вам відомі?

4. Як приймаються й скасовуються національні стандарти?
5. Які етапи розробки й затвердження стандартів Вам відомі?
6. Наведіть класифікацію стандартів.
7. Опишіть переваги сертифікації. Які існують етапи проведення сертифікації бродукції біологічного походження?
8. Які схеми сертифікації Вам відомі?

*Рекомендована література*

1. Дозвільні документи: схеми сертифікації. URL: <https://intsas.com.ua/ua/services/permits/certification-scheme>
2. ЗУ «Про стандартизацію» (Редакція від 09.06.2022, підстава - 2254-IX). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>
3. Національна система стандартизації в Україні. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/lekcija-8-nacionalna-systema-standartyzacji-v-ukrayini.pdf>
4. Постанова КМУ «Про затвердження модулів оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, та правил використання модулів оцінки відповідності» (Документ 95-2016-п, чинний, поточна редакція — Редакція від 03.07.2020, підстава - [1064-2019-п](#)). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/95-2016-%D0%BF#Text>
5. Соломон А. М. Міжнародна і регіональна стандартизація та сертифікація: Методичні вказівки для виконання практичних робіт. Вінниця. ВНАУ, 2017. 66с. URL: <http://socrates.vsau.org/b04213/html/cards/getfile.php/14798.pdf>

***Самостійна робота №3. Основні нормативні акти, що регламентують безпечність та якість харчових продуктів в Україні***

***Мотиваційна характеристика теми.*** Одним із напрямів діяльності вітчизняної економіки є виробництво безпечної та якісної сировини і проодукції тваринного

походження, яка б користувалася високим попитом на світовому ринку. Реалізація цього завдання є неможливою без адаптації вітчизняного законодавства, що регулює безпечність та якість харчових продуктів до міжнародних вимог. У зв'язку із цим нормативна база, яка регулює якість та безпечність продуктів харчування, сировини тваринного походження постійно оновлюється. Однак, головними засадами повинні володіти фахівці держпродспоживслужби, лікарі ветеринарної медицини, що здійснюють ветеринарно-санітарну експертизу.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Перелічити основні нормативні акти, що регламентують безпечність та якість харчових продуктів тваринного походження в Україні.
2. Дати визначення поняттю «державний контроль». Розкрити особливості його здійснення. Вимоги до осіб, зщо його проводять.
3. Описати вимоги до державних ветеринарних інспекторів.
4. Розкрити особливості проведення державного контролю харчових продуктів тваринного походження.
5. Надати основні засади ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ознайомитись із нормативним актом).
6. Опишіть санітарні заходи та окремі показники якості ХП.
7. Ознайомитись із нормативним регулюванням виробництва й обігу ХП та загальними гігієнічними вимогами щодо поводження із ХП.
8. Ознайомитись із ЗУ «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

Терміни для запам'ятовування: нормативне регулювання, нормативний акт, безпечність харчових продуктів, якість харчових продуктів, державний контроль, державний ветеринарний інспектор, харчові продукти тваринного походження, відбір проб (зразків) для дослідження, акредитована лабораторія.



Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Яким чином здійснюється нормативне регулювання безпечності та якості ХП в Україні?
2. Які основні нормативні акти Вам відомі?
3. Що таке державний контроль?
4. Хто має право здійснювати державний контроль? Як часто?
5. Хто може бути державний інспектором?
6. У чому полягають особливості здійснення державного контролю ХП тваринного походження?
7. Про що йдеться у ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»?
8. Яким чином здійснюється вилучення та утилізації небезпечної та неякісної продукції згідно чинного законодавства?

Рекомендована література

1. ЗУ «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» (Документ 1393-XIV, чинний, поточна редакція — Редакція від 01.10.2023, підстава - [2573-IX](#)). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>
2. ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (Документ 2042-VIII, чинний, поточна редакція — Редакція від 18.01.2025, підстава - [4147-IX](#)). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
3. ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 18.12.2024, підстава - [3911-IX](#)). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

## **Самостійна робота №4. Особливості фізичних, хімічних, біологічних ризиків під час виробництва харчових продуктів та сировини**

Мотиваційна характеристика теми. Виробництво продукції тваринного походження потужностями операторів ринків є надзвичайно важливою ланкою у триманні кінцевого продукту, який не повинен становити загрози для здоров'я споживачів, бути безпечним та якісним. Сировина і продукти тваринного походження є швидкопсуваними. У зв'язку із цим, такі харчові підприємства відносяться до потужностей, на яких наявна висока імовірність виникнення у процесі виробництва різних груп ризиків. Цими ризиками слід уміти управляти, вміти недопускати їх, а за умови виникнення – швидко їх ліквідувати.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Розкрити значення поняття «ризик». Навести різновиди ризиків на переробних підприємствах.
2. Біологічні ризики та їх різновиди на потужностях операторів ринку з переробки харчових продуктів.
3. Хімічні ризики та потужностях операторів ринку ХП.
4. Фізичні ризики, їх різновиди.
5. Значення води у попередженні виникнення усіх видів ризиків.
6. Значення вентиляційної та каналізаційної систем для попередження ризиків на потужностях операторів ринку харчових продуктів.
7. Вплив зонування підприємства на попередження виникнення ризиків.

Терміни для запам'ятовування: ризики, біологічний ризик, хімічний ризик, фізичний ризик, водопостачання, каналізаційна система, ефективність вентиляційної системи, зонування території підприємства, попередження ризиків, ліквідація ризиків.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Які групи ризиків Вам відомі?
2. Чому слід контролювати (регулювати) ризики на потужностях операторів ринку із виробництва ХП?
3. Які ризики відносяться до біологічних?
4. Які різновиди хімічних ризиків Вам відомі? Як попередити їх виникнення?
5. Які ризики можна віднести до фізичних? У чому полягає недопущення виникнення фізичних ризиків?
6. Чи впливають на виникнення ризиків водопостачання, каналізаційна, вентиляційна системи, способи утилізації відходів? Яким чином?
7. Навіщо проводити зонування території підприємств потужностей операторів ринку із виробництва та переробки харчових продуктів.

Рекомендована література

1. Аналіз та методи оцінки ризиків. URL: [https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib\\_upload/%D0%9D%D1%83%D0%B6%D0%BD%D0%B0%20%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%202024/page10.html](https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/%D0%9D%D1%83%D0%B6%D0%BD%D0%B0%20%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%202024/page10.html)
2. Основні принципи оцінки ризиків. URL: <https://qftp.org/wp-content/archive/ukr/1-18-u%20osnovni%20pryncypy%20ocinky%20ryzykiv.pdf>
3. Про НАССР: Небезпечні фактори на харчовому виробництві. URL: <https://spar.ua/blogs/pro-haccp-nebezpechni-faktori-na-kharchovomu-virobnitstvi>
4. Що таке аналіз ризиків? URL: <https://visuresolutions.com/uk/%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D0%B3/%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B7-%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D0%BA%D1%83/>

## **Самостійна робота 5. Впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах**

**Мотиваційна характеристика теми.** М'ясна промисловість України являє собою галузь харчової промисловості, потужності операторів ринку якої здійснюють заготівлю й забій різних видів свійських тварин та птиці, займаються виготовленням м'ясної сировини, ковбасних виробів, напівфабрикатів. Поряд із виробництвом харчових продуктів, м'ясна промисловість займається випуском сухих тваринних кормів, медичних препаратів, амінокислот та перо-пухових виробів. Сучасний асортимент потужностей налічує близько 400-та найменувань. Однак, одним з головних питань є забезпечити не лише певні обсяги виробництва, а й отримання сировини та продукції, що є безпечною для населення, не становить епідеміологічної та епізоотологічної загрози. Дієвим рішенням є запровадження на даному типі підприємств всесвітньо визнаної системи НАССР.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Основні засади впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах.
2. Основні технологічні етапи, що зустрічаються на потужностях операторів ринку з переробки і виробництва м'ясних продуктів.
3. Різновиди ризиків, які найчастіше зустрічаються на потужностях операторів ринку (МПП).
4. КТК на потужностях операторів ринку з переробки м'яса.
5. Сучасні підходи до визначення КТК.

**Терміни для запам'ятовування:** НАССР, ризик, оператор ринку з переробки м'яса, потужності операторів ринку, блок-схема, технологічний етап, ризики, аналіз ризиків, дерево рішень, критична точка контролю.

**Форма звітності:** конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. У чому полягають переваги і недоліки впровадження системи НАССР на потужностях операторів ринку?
2. Чи є обов'язковою система НАССР на потужностях операотів ринку з переробки м'яса в Україні? Які нормативні акти це регламентують?
2. Які ризики Вам відомі під час виробництва і переробки м'ясних продуктів?
3. Яким чином здійснюється аналіз ризиків?
4. Які є способи визначення ККТ?

Рекомендована література

1. Іваніщева О., Пахомська О. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. №9(85). С. 98-101. URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/672/650>
2. Ощипок І. М. Основні вимоги законів України щодо впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах в контексті законодавства ЄС. *Підприємництво і торгівля*. 2019. №24. С. 44-50. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/29/25>
3. Стандарти НАССР. URL: <https://mon.gov.ua/osvita-2/zagalna-serednya-osvita/shkilne-kharchuvannya/standarti-nassr>

**Самостійна робота 6. Впровадження системи НАССР на молокопереробних підприємствах**

Мотиваційна характеристика теми. Молочна промисловість посідає вагоме місце у загальній структурі харчової галузі України. Молоко й молочні продукти є провідними елементами раціонів більшості споживачів, характеризуються високою поживною цінністю, гарним вітамінно-мінеральним складом. На сьогоднішній день актуальною є проблема забезпечення населення якісними та безпечними харчовими

продуктами. Досягнути цього можна шляхом кваліфікованого запровадження на потужностях операторів ринку з виробництва і переробки молока системи НАССР.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Основні моменти запровадження системи НАССР на молокопереробних підприємствах.
2. Технологія виготовлення й переробки молока та молочних продуктів на потужностях операторів ринку.
3. Ризики, що зустрічаються на потужностях операторів ринку із виробництва й переробки молока.
4. КТК на підприємствах молокопереробної галузі.

Терміни для запам'ятовування: система НАССР, потужності операторів ринку із виробництва й переробки молока та молочних продуктів, технологічна схема виробництва й переробки молока, ризики на молокопереробних потужностях та КТК.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Чи є обов'язковим провадження НАССР на потужностях операторів ринку із виробництва й переробки молока в Україні? Чим це регламентується (приклад)?
2. Які ризики можуть виникати у процесі виробництва й переробки молока?
3. Які існують спосособи проведення аналізу ризиків?

Рекомендована література

1. Гребельник О., Рябоконт Н. Впровадження НАССР у молочних господарствах. *Моя ферма*. 2019. № 3 . С. 42-45. URL:

[https://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/5482/1/Vprovadzhennia\\_%d0%9d%d0%90%d0%a1%d0%a1%d0%a0.pdf](https://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/5482/1/Vprovadzhennia_%d0%9d%d0%90%d0%a1%d0%a1%d0%a0.pdf)

2. Дудко П. М. Переваги від впровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості України. URL: [https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/7488/1/20170321\\_EconFinance\\_V2\\_P06\\_9-071.pdf](https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/7488/1/20170321_EconFinance_V2_P06_9-071.pdf)
3. Зозуляк О. В., Зозуляк І. А. Впровадження системи HACCP на підприємствах молочної галузі. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Мирного*. 2019. Том 19. № 1. С. 139-147. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/98/100>
4. HACCP в молочній промисловості України. URL: <https://certificant.org/haccp-v-molochnij-promuslovosti-v-ukraini/>

## МОДУЛЬ 2

### **Самостійна робота 1. Відмінності сертифікації та стандартизації в Україні та країнах ЄС**

**Мотиваційна характеристика теми.** У зв'язку із тим, що провідним напрямом сучасної вітчизняної економіки є євроінтеграція, конкурентоспроможності української сировини й продукції на міжнародному ринку приділяється велика увага. Процеси сертифікації та стандартизації продукції тваринного (біологічного) походження в Україні та світі мають певні схожі моменти, але багато й відмінностей. Міжнародна сертифікація сприяє більшій довірі споживачів до продукції, а також чинить значний вплив на цінову політику.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Розкрийте механізм стандартизації харчових продуктів у країнах ЄС та його правові засади.

2. Регламенти ЄС, що регулюють стандартизацію харчових продуктів. Вітчизняні аналоги.

3. Міжнародна сертифікація. Коротка характеристика систем.

4. Різновиди міжнародних сертифікатів.

Терміни для запам'ятовування: регламент, директива, міжнародний сертифікат якості, міжнародний стандарт, простежуваність, механізм сертифікації, механізм стандартизації, оператори ринку ХП, імпорт, експорт.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Яким чином здійснюється процедура сертифікації у країнах ЄС?
2. Чи є обов'язковою сертифікація харчових продуктів в ЄС?
3. Які нормативні акти регулюють процеси стандартизації харчових продуктів у країнах ЄС?
4. Що Вам відомо про міжнародну сертифікацію?

Рекомендована література

1. Інформаційна довідка на тему: «Стандартизація харчової продукції в Європейському Союзі». URL: [https://govinfolibrary.wordpress.com/wp-content/uploads/2013/02/researchbrief\\_agricultural-standards.pdf](https://govinfolibrary.wordpress.com/wp-content/uploads/2013/02/researchbrief_agricultural-standards.pdf)
2. Ковальова М. Л. Сертифікація продукції в Європейському союзі: вимоги та процедура. Інтелект XXI. №2. С. 104-108. URL: [http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2017/2017\\_2/14.pdf](http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2017/2017_2/14.pdf)
3. Коновалова С. О. Сертифікація харчових продуктів. Конспект лекцій. Краматорськ : ДДМА, 2020. 100 с. URL: [http://www.dgma.donetsk.ua/docs/kafedry/hiop/metod/104\\_SHP\\_Lek\\_1.pdf](http://www.dgma.donetsk.ua/docs/kafedry/hiop/metod/104_SHP_Lek_1.pdf)



4. Міжнародні системи стандартизації та сертифікації. URL: [https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/471674/mod\\_resource/content/4/%D0%BB7.pdf](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/471674/mod_resource/content/4/%D0%BB7.pdf)
5. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів (Документ 984\_002-04, чинний, поточна редакція — Прийняття від 29.04.2004). URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_002-04#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text)
6. Стріха Л. О., Підпала Т. В., Фоміна С. В. Сертифікація продукції та послуг : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2018. 66 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4366/1/Sertyfikatsiia%20produktsii%20ta%20posluh.pdf>

## ***Самостійна робота 2. Зв'язок FSSC 22000 та ISO 22000***

**Мотиваційна характеристика теми.** Безпечність та якість харчових продуктів – одне із найактуальніших питань сьогодення. Вирішенням його займаються фахівці не лише вітчизняні, а й міжнародного рівня. Відповідно, досягнути високого рівня безпечності та якості харчових продуктів, які отримують споживачі, можна лише шляхом нормативного регулювання, на що й спрямовані FSSC 22000 та ISO 22000.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Загальна характеристика ISO 22000.
2. Загальна характеристика FSSC 22000.
3. Основні відмінності між FSSC 22000 та ISO 22000.

**Терміни для запам'ятовування:** аудит, стандарт, міжнародний стандарт, категорія товарів, якість, маркування, захист їжі, поводження з алергенами, контроль якості, система управління безпечністю харчових продуктів, принципи HACCP, управління

ризиками, програмні передумови.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке ISO 22000? Ким розролене і коли?
2. Що Вам відомо про FSSC 22000?
3. Головні засади FSSC 22000.
4. Наведіть відмінності FSSC 22000 та ISO 22000.

Рекомендована література

1. Відмінності між ISO 22000 та FSSC 22000. URL: <https://www.viconsult.com/ru/publikatsii/vidminnosti-mish-ISO-22000-ta-FSSC-22000/>
2. Нові вимоги FSSC 22000 версії 6. URL: <https://www.qualityaustria.com.pl/ua/aktualnosci/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%96-%D0%B2%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B3%D0%B8-fssc-22000-%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%96%D1%8F-6/>
3. Які відмінності між FSSC 22000 і ISO 22000? URL: [000-ile-iso-22000-arasindaki-farklar-nelerdir/](http://000-ile-iso-22000-arasindaki-farklar-nelerdir/)

**Самостійна робота 3. Стандартизація консервної тари**

Мотиваційна характеристика теми. Консерви – це продукти, що придатні до тривалого зберігання. Саме вони формують основу продовольчого резерву більшості країн світу. Якість та безпечність вмісту консервів напряму залежить від складу тари, умов консервування, які передбачені технологічним процесом. Фахівці, які проводять оцінку безпечності та якості харчових продуктів тваринного походження повинні розуміти

відмінності зберігання у різних видах тари, адже від них залежать терміни зберігання, а також розуміти важливість вибору якісної консервної тари на виробництві.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Консервна тара, її різновиди.
2. Переваги і недоліки металевої тари.
3. Переваги і недоліки скляної консервної тари.
4. Особливості полімерної тари для консервів.
5. Державні стандарти на консервну тару.

Терміни для запам'ятовування: м'ясна сировина, консервування, скляна тара, металева тара, полімерна тара, маркування, різновиди металевих банок, тривалість зберігання, пресерви, консерви.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Які різновиди тари для фасування консервів Вам відомі?
2. Від чого залежить вибір певного виду консервної тари?
3. У чому полягає контроль за якістю консервної тари?

Рекомендована література

1. ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри (ГОСТ 5717.2-2003, IDT). URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=55213](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=55213)
2. ДСТУ 7771:2015 Банки металеві для консервів. Технічні умови. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=65939](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=65939)
3. Консервна тара і вимоги до неї. URL: <https://buklib.net/books/34965/>

4. Організація контролю якості скляної тари. URL: <https://studfile.net/preview/8206002/page:13/>
5. Підготовка тари до фасування. URL: <https://foodtechnology.pro/klasifikatsiya-tary/pidgotovka-tary-do-fasuvannya>

#### ***Самостійна робота 4. Стандартизація ковбасних оболонок***

**Мотиваційна характеристика теми.** На якість ковбасних виробів чинить значний вплив вибір додаткові сировини, а також ковбасних оболонок. Тривалий проміжок часу у ковбасному виробництві застосовувались натуральні оболонки, однак, останніми десятиліттями високим попитом користуються й штучні ковбасні оболонки. Здобувачі мають розуміти відмінності між даними різновидами коабсних оболонок, а також розуміти, чим керується виробник під час вибору того чи іншого виду ковбасних оболонок.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Функції ковбасних оболонок.
2. Класифікація ковбасних оболонок.
3. Характеристика натуральних ковбасних оболонок.
4. Харкеристика штучних ковбасних оболонок.
5. Переваги і недоліки різних видів ковбасних оболонок.
6. Державні стандарти.

**Терміни для запам'ятовування:** ковбасна оболонка, формування, термін зберігання, естетика, натуральні оболонки, штучні оболонки, колагенові оболонки, целюлозна оболонка, фібруозна оболонка, синтетична оболонка.

**Форма звітності:** конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. Які функцію виконують ковбасні оболонки?
2. Які різновиди ковбасних оболонок Вам відомі?
3. Перелічіть переваги і недоліки натуральних ковбасних оболонок?
4. Наведіть переваги штучних ковбасних оболонок.

Рекомендована література

1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г., Флока Л. В. Нові види оболонок для ковбасних виробів.  
URL:  
[https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Komerciynoi\\_Diyalnosti/Nauka/2022\\_3\\_Suchasni\\_naprijami\\_rozvitku\\_ekonomiki\\_2022.pdf#page=318](https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Komerciynoi_Diyalnosti/Nauka/2022_3_Suchasni_naprijami_rozvitku_ekonomiki_2022.pdf#page=318)
2. Види оболонок для ковбас та сосисок. URL:  
<https://brewtime.net.ua/articles/2666455-vidi-obolonok-dlya-kovbas-ta-sosisok/>
3. Ковбасні оболонки. URL: <https://buklib.net/books/36180/>
4. Тригубко А. С., Лебедев О. В. Порівняльна характеристика напівсинтетичних ковбасних оболонок. URL:  
[https://www.mnau.edu.ua/files/nauk\\_rob/studentresearchjournal160.pdf#page=272](https://www.mnau.edu.ua/files/nauk_rob/studentresearchjournal160.pdf#page=272)
5. Штучна пластикова ковбасна оболонка. URL: <https://buklib.net/books/36189/>

**Самостійна робота 5. Сертифікація та стандартизація кролячих шкурок**

Мотиваційна характеристика теми. Однією із різновидів сировини, якою забезпечую населення галузь кролівництва – є виробництво кролячих шкурок. Ця сировина широко використовується промисловістю для виготовлення різноманітних шкіряних та хутрових виробів. Отримання, обробка, зберігання кролячих шкурок здійснюється згідно ДСТУ.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Правила приймання кролячих шкурок.
2. Методи контролю (оцінки) кролячих шкурок.
3. Особливості зберігання кролячих шкурок.
4. Правила транспортування кролячих шкурок.

Терміни для запам'ятовування: кролячі шкурки, вичинювання, хутрова промисловість, линяння, зимове хутро, дорослі шкурки, шкурки кроленят, стан міздрі, сорти, спілі шкурки, недозрілі шкурки, шкурки перезрілі, шкурки літні, транспортування шкурок, зберігання шкурок кролів, оцінювання шкурок кролів, критерії оцінювання.

Форма звітності: конспект, доповідь, презентація, реферат.

Питання для самоконтролю:

1. У чому полягає цінність кролячих шкурок?
2. Як класифікуються кролячі шкурки згідно чинного ДСТУ?
3. Яким чином здійснюється обробка кролячих шкурок?
4. Охарактеризуйте правила зберігання й транспортування кролячих шкурок.

Рекомендована література

1. Використання шкурок кроликів у промисловості. URL: [https://rabbitax.blogspot.com/2015/01/blog-post\\_20.html](https://rabbitax.blogspot.com/2015/01/blog-post_20.html)
2. ДСТУ 4294:2004 Шкурки кролів невичинені. Технічні умови. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=74264](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=74264)
3. М'ясна, шкуркова і пухова продуктивність. URL: <https://buklib.net/books/34313/>

## **Самостійна робота 6. Сертифікація та стандартизація ікри риб**

**Мотиваційна характеристика теми.** Риб'яча ікра є делікатесним продуктом, що користується високим попитом. Вона характеризується високою вартістю, у зв'язки із чим часто піддається фальсифікації. Вартість ікри залежить від виду риби, від якої вона отримується, способу отримання та ряду інших чинників, а також у залежності від сорту. Стандартизація різних видів ікри здійснюється згідно чинних в Україні ДСТУ, а сертифікаційний продукт завжди викликає більше довіри у споживачів.

Самостійне вивчення рекомендовано проводити згідно наступної послідовності:

1. Вимоги ДСТУ до ікри зернистої осетрових риб.
2. Маркування різних видів ікри.
3. Вимоги ДСТУ до ікри риб пробійної солоної.
4. Сертифікація ікри риб. Переваги сертифікованого продукту.

**Терміни для запам'ятовування:** ікра риб, технічні вимоги до ікри риб, вимоги щодо безпеки ікри риб, маркування ікри риб, пакування ікри, тара, транспортування ікри риб, пробійна ікра, ікра осетрових.

**Форма звітності:** конспект, доповідь, презентація, реферат.

### **Питання для самоконтролю:**

1. У чому полягає цінність ікри риб?
2. Від яких чинників залежить вартість ікри риб?
3. На які сорти, категорії поділяється ікра риб?
4. Які нормативні акти регламентують стандартизацію ікри риб?
5. З якою метою проводиться сертифікація ікри риб?
6. Чи є обов'язковою сертифікація ікри риб?

**Рекомендована література**

1. ДСТУ ГОСТ 7442:2004 Ікра зерниста осетрових риб. Технічні умови (ГОСТ 7442-2002, IDT). URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=89387](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=89387)
2. ДСТУ 8096:2015 Ікра риб пробійна солонa. Технічні умови. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=81218](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=81218)



**Навчальне видання**

**Методичні рекомендації**

**для самостійної роботи здобувачів факультету ветеринарної медицини з  
ОК «Сертифікація та стандартизація продукції біологічного походження»**

**Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman  
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.**

**Ум. друк. арк.1,04.**

**Наклад**

**100 прим**

**ОДАУ**

**65000, м.Одеса, вул. Пантелеймонівська, 13**