МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет міжнародної економіки
Кафедра експертизи товарів та послуг

Допустити до захисту
В. о. завідувача кафедри ЕТП
_____
(підпис)
к.т.н., доцент Кунділовська Т.А.
(прізвище та ініціали)
«____»_____ 2016 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності
8.03051003 «Експертиза товарів та послуг»

на тему:
«Розробка програми створення системи керування безпечністю при виробництві продукції із сурімі на основі концепції ХАССП (за матеріалами підприємства ТОВ «Аквафрост»)»

Виконавець:
Студентка факультету міжнародної економіки
(факультет)
Морозюк Аліна Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/
Науковий керівник:
к.т.н., доцент
(науковий ступінь, вчене звання)
Кунділовська Тетяна Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/
Рецензент: Король О. М.
(прізвище та ініціали) /підпис/

Одеса, ОНЕУ 2017 р.

ЗМІСТ

ВСТУП…….4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ……..…...7
1.1. Законодавче регулювання безпечності харчових продуктів…….7
1.1.1. Загальні принципи законодавства ЄС у сфері безпечності харчових продуктів……..…7
1.1.2. Загальні засади правового регулювання безпечності та якості харчових продуктів в законодавстві України……..14
1.2. Аналіз концепції ХАССП як основи формування системи керування безпечністю харчових продуктів……..……...24
1.2.1. Передумови виникнення системи керування безпечністю харчових продуктів……24
1.2.2. Основні принципи системи ХАССП……27
Висновки до Розділу 1……..34
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ…….....35
2.1. Характеристика підприємства ТОВ «Аквафрост»……..35
2.2. Асортимент продукції ТОВ «Аквафрост»……...37
2.3. Характеристика сировини для виробництва фаршированих крабових паличок……...41
2.4. Методи дослідження безпечності сировини та готової продукції…….44
2.5. Характеристика технологічного процесу виробництва фаршированих крабових паличок……..48
Висновки до Розділу 2……..49
РОЗДІЛ 3 ПЛАНУВАННЯ ТА ПРОВЕДЕННЯ ХАССП-ДОСЛІДЖЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «АКВАФРОСТ»……51
3.1. Визначення алгоритму розробки та впровадження системи керування безпечністю продукції із сурімі на підприємстві ТОВ «Аквафрост»…….51
3.2. Проведення ХАССП–досліджень…….....56

3.2.1. Формування політики безпечності продукції……..56

3.2.2. Складання описів сировини, матеріалів, тари та готового продукту та побудова схеми виробничого процесу……60

3.3. Складання ХАССП–плану для об’єктів ХАССП–досліджень……...62

3.3.1. Оцінювання ризиків від небезпечних чинників та визначення критичних контрольних точок виробництва…….....62

3.3.2. Складання ХАССП–плану, його перевірка та впровадження. Визначення критичних меж для критичних контрольних точок……..65

3.3.3. Впровадження системи керування безпечністю для виробництва крабових паличок, фаршированих ікрою мойви, на ТОВ «Аквафрост»…….……68

Висновки до Розділу 3……..70

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ……...72

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……75

ДОДАТКИ……83

ВСТУП

Випуск якісної продукції – це важливе завдання, що стоїть не тільки перед працівниками харчової промисловості, а й для кожної людини питання якості та безпечності харчових продуктів є життєво важливим.

На сучасному ринку претендувати на споживчий попит може лише товар, який відповідає високим вимогам якості й безпечності. Тому в останні роки виробники харчових продуктів приділяють усе більше і більше уваги питанням контролю за якістю сировини і кінцевого продукту та за його безпечністю.

Приступаючи до виробництва харчових продуктів, підприємство бере на себе відповідальність за безпечність продукції, що виробляється. Виробникам, які прагнуть утримувати свої позиції на ринку і бути конкурентоспроможними, необхідно враховувати ризики, пов'язані з небезпекою харчової продукції. Небезпеки в харчовій продукції можуть виникнути на будь-якій стадії харчового ланцюга, в зв'язку з цим важливим є керування безпечністю на всіх етапах виробництва та реалізації продукції «від лану до столу».

Найпоширенішим продуктом із сурімі на вітчизняному ринку є крабові палички. Головну роль тут зіграв той факт, що з їх використанням можна готувати дуже швидко, так як це навіть не напівфабрикат, а абсолютно готовий до вживання продукт. Поряд з високоякісними, з'являються вироби з низьким вмістом сурімі, з використанням різноманітних замінників рибного білка. Саме цей продукт сумнівної якості масово заповнює ринок. Оскільки міф про те, що до складу крабових паличок входить м’ясо ракоподібних, давно розвінчаний, адже їх можуть виготовляти як з рибного фаршу, так і з крохмалю і соєвого білка, то споживачам залишається обрати з усього розмаїття представленого у торгівельній мережі продукт, найнатуральніший та найякісніший.

Допомогти споживачеві у виборі допомагає інформація щодо відповідності продукції сучасним вимогам безпечності, що гарантує сертифікація за національним стандартом ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи

управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Забезпечити випуск якісної і безпечної продукції на підприємстві може впровадження системи ХАССП (Hazard analisis and critical control points). Саме ХАССП (аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки) являє собою систему оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції, яка забезпечує високу якість і безпечність харчових продуктів.

Таким чином, тема дипломної роботи є актуальною, оскільки вирішує питання створення на підприємстві системи керування безпечністю продукції із сурімі відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2007, основаної на концепції ХАССП. Розробка програми створення системи керування безпечністю при виробництві продукції із сурімі направлена на захист споживача, усунення недоліків в діяльності підприємства та на підвищення безпечності продукції.

Метою дипломної роботи є оцінювання ризиків при виробництві продукції із сурімі та розробка системи керування безпечністю фаршированих крабових паличок.

Для досягнення поставленої мети, необхідно вирішити наступні **завдання:**

- дослідити законодавче регулювання безпечності харчових продуктів в країнах ЄС та Україні;
- проаналізувати основні положення та завдання системи ХАССП при її впровадженні на виробництві харчових продуктів;
- визначити асортимент продукції підприємства ТОВ «Аквафрост»;
- дослідити вимоги до безпечності та якості продукції із сурімі;
- розробити алгоритм розробки та впровадження системи керування безпечністю продукції із сурімі на підприємстві ТОВ «Аквафрост»;
- оцінити ризики від небезпечних чинників та визначити критичні контрольні точки виробництва;
- визначити критичні межі для критичних контрольних точок;

- розробити рекомендації щодо впровадження системи керування безпечністю для виробництва продукції із сурімі (фаршированих крабових паличок) на підприємстві ТОВ «Аквафрост».

Об'єкт дослідження – безпечність продукції із сурімі.

Предмет дослідження – небезпечні чинники, ризики виробництва продукції із сурімі, коригувальні дії при виробництві фаршированих крабових паличок.

Методи дослідження – стандартні загальноприйняті і спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні методи оцінювання сировини, продукції із сурімі, аналізу технологічних процесів з метою встановлення критичних контрольних точок виробництва.

Наукова новизна роботи полягає в розробці методики впровадження системи керування безпечністю продукції із сурімі (крабових паличок, фаршированих ікрою мойви), яка базується на системі ХАССП.

Практична цінність роботи полягає в тому, що проведені нами наукові розробки дозволять ТОВ «Аквафрост» провести сертифікацію системи керування безпечністю продукції «Крабові палички, фаршировані ікрою мойви» відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Інформаційною базою дослідження є законодавчі акти, наукові публікації вітчизняних та зарубіжних вчених, матеріали наукових досліджень, звіти та аналітичні матеріали ТОВ «Аквафрост».

Апробація результатів дослідження. Основні положення роботи обговорювались на студентській конференції ФМЕ (квітень 2016) і опубліковані у збірнику «Минуле, сучасне, майбутнє», (с. 266-270).

Структура та обсяг роботи. Магістерська робота складається із вступу, 3-х розділів, списку використаних джерел (72 найменування, з яких 9 іноземні), додатків. Загальних обсяг роботи складає 83 сторінки, 8 додатків, що викладені на 35 сторінках, вона містить 10 таблиць, 2 рисунка.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Проаналізовано сучасне законодавство ЄС та України щодо забезпечення безпечності і якості харчової продукції. Встановлено, що для того щоб вітчизняним виробникам успішно просуватися на шляху до євроінтеграції, Україні необхідно гармонізувати та реформувати державну систему контролю харчових продуктів, намагаючись привести її у відповідність до правил ЄС. Встановлено, що одним із найбільш ефективних способів забезпечення безпечності харчових продуктів та захисту інтересів споживачів в Україні є національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

2. Проаналізовано застосування системи керування безпечністю харчових продуктів на основі концепції ХАССП та виявлено, що впровадження її на виробництві передбачає ефективніше використання ресурсів; оперативне реагування на проблеми, пов’язані з безпечністю харчових продуктів; своєчасне запобігання виникненню небезпечних чинників; гарантію задоволення прав споживачів.

3. Визначено асортимент продукції підприємства ТОВ «Аквафрост», та встановлено, що основу складає такі найменування: продукція аналогова із продуктів переробки риби і морських безхребетних; морепродукти морожені, розфасовані в споживчу тару; пресерви з риби, морепродуктів і продукції з сурімі; продукція з ікри рибної, риби і морепродуктів.

4. Досліджено вимоги до безпечності та якості продукції із сурімі, та встановлено фізико-хімічні, мікробіологічні показники безпечності, гранично допустимі рівні токсичних елементів і мікотоксинів, а саме встановлено, що показник «масова частка білка» регламентується як гранично найменша величина (не менше 5,00%), масова частка вологи, жиру, хлоридів, бензойнокислого натрію – як гранично найбільші величини. Мікробіологічні показники показують, що патогенні мікроорганізми, бактерії групи кишкової

палички, мезофільні аеробні та факультативні анаеробні мікроорганізми, золотистий стафілокок є недопустимими.

5. Визначено алгоритм розробки та впровадження системи керування безпечністю продукції із сурмі на підприємстві ТОВ «Аквафрост», відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який полягає в створенні робочої групи; опису крабових паличок, фаршированих ікрою мойви; виявлення та вивчення небезпек; визначення критичних контрольних точок; установка коригувальних та запобіжних дій; заходів з моніторингу та здійснення внутрішніх перевірок.

6. Складено ХАССП – план, що включає такий необхідний компонент, як діаграма технологічного процесу. В процесі створення ХАССП – плану також розроблена додаткова документація, що містить результати реалізації кроків створення ХАССП – плану, така як створення робочої групи, опис продукції, виявлення та вивчення небезпек, визначення критичних контрольних точок, установка коригувальних дій, заходів з моніторингу.

7. Оцінено кожний потенційно небезпечний чинник та визначено рівень ризику з урахуванням тяжкості наслідків для здоров’я людини та вірогідності його появи у випадку неналежного контролю та встановлено, що рівень ризику до 6 включно є суттєвим, вище 6 – несуттєвим. Відповідно небезпечними чинниками виявлені: фізичний при формуванні та пропарюванні стрічки, біологічний – для пастеризації та низькотемпературного зберігання крабових паличок.

8. Для кожної критичної контрольної точки були встановлені задокументовані коригувальні дії, а саме контроль за формуванням стрічки і цілісністю сітчастих фільтрів, контроль температурних режимів та тривалості пастеризації, контроль температурних режимів під час зберігання, які застосовуються, тому що результат моніторингу показує, що ККТ вийшла за критичні межі (ККТ1 = 6, ККТ2 = 4, ККТ3 = 6).

9. Запропоновані заходи щодо впровадження на виробництві та подальшого функціонування системи ХАССП шляхом затвердження системи та прийняти рішення про її впровадження, навчання персоналу, розгляду зауважень та пропозицій з боку команди задіяної у сфері застосування системи, перевірки ефективності функціонування системи шляхом проведення внутрішніх та зовнішніх аудитів.

10. Зазначено, що впровадження системи керування безпечністю при виробництві крабових паличок, фаршированих ікрою мойви, дасть можливість підприємству розширити ринки збуту продукції, (зокрема, в Канаду, Німеччину, Чехію, Францію, що є у планах на 2017 рік); бути більш конкурентним на вітчизняному ринку; гарантувати споживачеві високі стандарти виробництва продукції; більш економно використовувати ресурси для керування безпечністю; суттєво знизити фінансові витрати, що пов’язані із випуском неякісної продукції; мати додаткові переваги при участі у важливих тендерах; забезпечити стабільну якість та безпечність продукції, від якого залежить імідж компанії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05. 1991 р. № 1023 – XII // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 30. – 379 с. – (Редакція від 01.01.2016 р.).

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97 // Відомості Верховної Ради України. – 1997. – № 19. – 98 с. – (Редакція від 01.01.2016 р.).

3. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27. – 218 с. – (Редакція від 28.12.2015 р.).

4. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 р. № 2498-XII // Відомості Верховної Ради України. – 1992. – № 36. – 531 с. – (Редакція від 09.05.2016 р.).

5. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів : Закон України від 22.07.2014 р. № 1602-VII // Відомості Верховної Ради України. – 2014. – № 41–42. – 2024 с. – (Редакція від 22.07.2014 р.).

6. Про заснування Європейської Спільноти : Договір Європейського Економічного Співтовариства від 25.03.1957 – № 994/017 – ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1957. – 512 с. – (Редакція від 01.01.2005 р.).

7. Про генетично модифіковані продукти харчування і корми : Регламент Європейського Парламенту та Європейського Союзу від 22.09.2003 р. – № 1829/2003 – 2003. – (Редакція від 01.10.2003 р.).

8. Про можливості контролю та етикетування генетично модифікованих харчових продуктів та кормів : Регламент Європейського Парламенту та Європейського Союзу від 22.09.2003 р. – № 1830/2003 – 2003.– 243с. (Редакція від 18.10.2003 р.).

9. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Державного комітету України з питань технічного

регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 р. № 487 /ВР // Відомості Верховної Ради України. – 2010. – № 487. (Редакція від 20.07.2012 р.).

10. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова Кабінету Міністрів України від 02.09.2015 р.– 2005р. – № 667.

11. 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 від 01.10.2012 р .– 2012р. – № 590. (Редакція від 25.12.2015 р.).

12. Про утворення територіальних органів Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2015 № 1092– ВР // 529 // Офіційний вісник України. – 2015. – № 87 – 2908 с.

13. Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи): Розпорядження Кабінету Міністрів України від 24.02.2016// Офіційний вісник України, 2014 р., № 77, – 2197 с.

14. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини : Наказ Міністерства охорони здоров'я України. / 29.12.2012 № 1140/ - (Редакція від 03.10.2014 р.).

15. Продукція із сурімі імітована. Технічні умови: ДСТУ 5097:2008– Чинний від 01.07.2009. – Держспоживстандарт України, 2008. – 18 с. – (Державний стандарт України)

16. Питання Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Розпорядження Кабінету Міністрів України від 06.04.2016 р. № 260-р – 2016р. – 18 с.

17. По гигиене продуктов питания : Директива ЕС 93/43 от 14.06.1993 г., 1993.

18. Продукція аналогова із продуктів переробки риби і морських безхребетних. № 15.2-31164988-005:2006. – Чинний від 01.05.2006. – 2006. – 26 с. – (Технічні умови)

19. Продукція імітована охолоджена на основі сурімі. № 15.2-31164988-003:2005. – Чинний від 08.03.2005. – 2005. – 22 с. – (Технічні умови)

20. Морепродукти морожені, розфасовані в споживчу тару. № 15.2-31164988-004:2006. – Чинний від 10.04.2006. – 2006. – 34 с. – (Технічні умови)

21. Пресерви з риби, морепродуктів і продукції з сурімі. № 15.2-31164988-006:2006. – Чинний від 01.06.2006. – 2006. – 28 с. – (Технічні умови)

22. Продукція з ікри рибної, риби і морепродуктів. № 15.2-31164988-007:2006. – Чинний від 01.07.2006. – 2006. – 18 с. – (Технічні умови)

23. Системи екологічного керування. Вимоги та рекомендації стосовно застосування (ISO 14001:2015) : ДСТУ ISO 14001:2015 Чинний від 01.07.2016.– Держспоживстандарт України, 2015. – (Державний стандарт України)

24. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161-2003. – Чинний від 01.07.2003. – Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національний стандарт України)

25. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT). ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005. – Чинний від 01.01.2010. – Держстандарт України, 2010. – 13 с. – (Настанова).

26. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). ДСТУ ISO 22000:2007. – Чинний від 01.08.2007. – Держстандарт України, 2007. – 31 с. – (Національний стандарт України)

27. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів ДСТУ ISO 9000:2007. – Чинний від 03.09.2007 р. № 209 з 2008–01–01- Держстандарт України, 2007. – 29 с. – (Національний стандарт України)

28. Системи управління якістю. Вимоги ДСТУ ISO 9001:2009 – Чинний від 22.06.2009 р. № 225 – Держстандарт України, 2009. – 25 с. – (Національний стандарт України)

29. Системи керування якістю настанови щодо поліпшення діяльності ДСТУ ISO 9004-2001. – Чинний від 27.06.2001 р. № 317 К. : Держстандарт України, 2001. – (Національний стандарт України)

30. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2007, IDT). ДСТУ–П ISO/TS 22003:2009. – Чинний від 01.01.2010 р. – Держстандарт України, 2010. – 14 с. – (Пробний стандарт)

31. Системи екологічного керування. Вимоги та настанови щодо застосування : ДСТУ ISO 14001:2006. – Держспоживстандарт України, 2006. – 23 с. – (Національний стандарт України)

32. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов : ISO 22000:2005 від 01.09.2005. – 32 с.

33. Ділове середовище та розвиток підприємництва в Україні : Проект IFC від 18.05.2009// Реформа системи харчової безпеки: міжнародний досвід та рекомендації для України – 2009. – № 1 – С. 24 – 27.

34. Загальні принципи і вимоги законодавства щодо харчових продуктів, що створює Європейський Орган з безпеки харчових продуктів і що встановлює процедури у питаннях, пов’язаних із безпекою харчових продуктів : Регламент Європейського Парламенту та Європейського Союзу від 28.01.2002 – № 178/2002 – 2002. – (Редакція від 01.10.2003 р.).

35. Наказ Міністерства охорони здоров'я України Лікарські засоби. Належна виробнича практика/ СТ-Н МОЗУ 42-4.0:2011 від 06.07.2011 р. № 392, 2011. – 262 с.

36. Акципетрова Е. О. Производство продуктов животноводства/ Кодекс Алиментариус / Акципетрова Е. О., Бурладинова А. А., Есипова Т. И. /Пер. с англ. –М.:Издательство «Весь Мир», – 2007. – 230 с.

37. Белов Ю. П. Розробка та впровадження системи керування безпечністю харчових продуктів НАССР // Світ якості України, № 2, 2005. – С. 42–45.

38. Бучель А. В, Швецова Н.В. Експертиза якості кробових паличок / Бучель А. В // зб. наук. пр.; ФГБОУ ВО Южно-Уральский агр.ун-т, – Троицк – 3 с.

39. Горшков Л. І. Сучасні методи менеджменту безпечності харчових продуктів Система НАССР// Навчальний посібник. – К.: ІПДО НУХТ, 2004. – 34 с.

40. Гребенюк М. В. Регулювання продовольчої безпеки у законодавстві Європейського Союзу та України / Гребенюк М. В. К.: Вид-во Міністерства юстиції України – 2012. – 301 с.

41. Домань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Домань, Т. Г. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 520с.

42. Жуков Е., Ягодзінський В. Особливості підготовки фахівців системи управління безпечністю харчових продуктів. // Світ якості України, № 2, 2005. – С. 46–48

43. Кантере В. М. Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности// Кантер В. М., Матисов В. А., Сазонов Ю. С.: Монография-М.:2008. – 522 с.

44. Кісєль С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції/ С. Кісєль // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – № 4 (77). – С. 59– 60

45. Козлова С. В. Ринок морепродуктів України: аналіз і тенденції/ Козлова С. В. //Товари і ринки. – №2. – 2009. – С. 34–38.

46. Маєвська Т. М., Віннов О. С. Розробка методу оцінювання кольору продуктів із сурімі – Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С. З.Гжицького; Нац.у-т біоресурсів і природокористування України – Київ, – №2. – 2012. – С. 319 – 321

47. Максимова Е. С. Як риба перетворюється в сурімі // Максимова Е. С. Рибна сфера – №2. – 2011. – С. 10–12

48. Новіков В. М. Аналіз чинних нормативних документів щодо процедур проведення сертифікації СУБХП (НАССР) в Україні та пошук шляхів їх удосконалення – В. М. Новіков д.ф.-м.н., І. М. Романенко, С. В. Фомина/ Збірник наукових праць ОДАТРЯ № 1(2) 2013 – С. 12–13

49. Позняковский, В. М. Експертиза риби та нерибних об’єктів водного промислу. Якість та безпечність: підручник/ В. М. Позняковский, О. А. Рязанцева, Г. К. Каленик., 2007. – 311 с.

50. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : Навчальний посібник. – К.: Лібра, 2003. – 275 с.

51. Попова А. В. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции путем внедрения системы НАССР / А. В. Попова, Д. Ю. Адаменко, // Пищевая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 65–67

52. Рекомендований міжнародний Кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів : Кодекс Комісії Аліментаріус /Пер. с англ. –М.: Издательство «Весь Мир», 2006. – 44 с.

53. Родина Т. Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для вузов / Т. Г. Родина. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 400 с.

54. Руководство по процедуре : Кодекс Комиссии Алиментариус Пер. с англ. –М.: Издательство "Весь Мир", 2007. – 184 с.

55. Слободкін В. І. Концептуальні положення Кодекс Аліментаріус та їх реалізація в національному законодавстві України / к.мед.наук. В. І. Слободкін // Проблеми харчування, Київ № 3-4/2008 – 2008. – С. 12–14

56. Тимошенко В. С. «Система НАССР». Довідник: / Львів: Тимошенко В. С., Крутяк Н.Р//НТЦ «Леонорм–Стандарт», 2003 – 218 с.

57. Филопулос Й. Лучшая практика ЕС в области Оценки Рисков / Филопулос Й. Дерегулирование Экономики и Устранение Административных Барьеров. – М, 2005. – 56 с.

58. Що таке Кодекс Аліментаріус : Кодекс Комісії Аліментаріус /Пер. с англ. – М.: Издательство "Весь Мир", 2006. – 44 с.

59. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебник / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов н/Д.: Изд. Центр «Март», 2001. – 150 с.

60. Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні : Проект технічної допомоги, що фінансується ЄС /[Електронний ресурс] Звіт про впровадження проекту за період 01.10.2015 - 31.03.2016– 2016. Режим доступу: https://knteu.kiev.ua/file/MTc=/4171a0f9926d49859a05b0e6feee5030.pdf.

61. Гатаулина Г. – Крабовые палочки (сурими). Из чего делают крабовые палочки: состав крабового мяса. Вред, польза и как выбрать крабовые палочки /[Електронний ресурс]–2016. – Режим доступу: http://www.inmoment.ru/

62. Головні положення розробки і впровадження системи НАССР /[Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://market.avianua.com

63. ЄС допомагає Україні покращити систему контролю безпечності харчових продуктів/ [Електронний ресурс] – 2014. – Режим доступу: http://europa-torgivlia.org.ua/news19.

64. ІСО – Міжнародна організація із стандартизації [Електронний ресурс] / Розробник і видавець міжнародних стандартів – 2016. – Режим доступу: http://www.iso.org/iso/ru/home.htm.

65. Кодекс Комісії Аліментаріус / Міжнародні стандарти на харчові продукти [Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/.

66. Користь від впровадження системи НАССР /[Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://www.iso-partner.com/ua/systhaccpkorist/index.html.

67. Ніколаєв В.А. Система загального управління якістю на підприємстві – Ніколаєв В.А. Экономические науки/6. Маркетинг и менеджмент /[Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://topknowledge.ru/upravlenie-kachestvom/988-tqm-kak-sovremennaya-kontseptsiya-upravleniya-kachestvom.html

68. Офіційний сайт компанії "Аквафрост" / [Електронний ресурс]. –2016 Режим доступу: http://www.vodnyjmir.ua.

69. Про надання споживачам інформації про харчову продукцію : Регламент (EU) №1169/2011 Європейського Парламенту і Ради від 25 жовтня 2011 року, яким вносяться зміни до Регламентів (ЄС) № 1924/2006 та (ЄС) № 1925/2006 Європейського Парламенту та Ради та скасовуються Директива Комісії 87/250/ЄЕС, Директива Ради 90/496/ЄЕС, Директива Комісії 1999/10/ЄС Європейського Парламенту і Ради, Директиви Комісії 2002/67/ЄС та 2008/5/ЄС та Регламент Комісії (ЄС) № 608/2004 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/es/ES_1169-2011_ukr.pdf

70. Сушко О. Угода про асоціацію Україна – ЄС/ «Дороговказ реформ»// Зелінська О.,Хорольський Р.,Мовчан В./ [Електронний ресурс] – 2012. – Режим доступу: http://www.kas.de/wf/doc/kas_32048-1522-13-30.pdf?120912134959.

71. TQM как современная концепция управления качеством /[Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://topknowledge.ru/upravlenie-kachestvom/988-tqm-kak-sovremennaya-kontseptsiya-upravleniya-kachestvom.html.

72. ХАССП – все о пищевой безопасности и системе ХАССП /[Електронний ресурс] – 2016. – Режим доступу: http://www.haccp-control.ru.