

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	доцент, к.б.н. Семеніхін А.В.
<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Аудиторні години</i>	48 (24 год. лекційних, 24 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Вивчення дисципліни необхідне для отримання студентами спеціальних знань що передбачає вивчення нормативно-правових актів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів і продовольчої сировини нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, антибіотиками, гормонами, консервантами тощо; заходів щодо зниження контамінації харчових продуктів під час виробництва, зберігання, переробки, підготовки їх до споживання; методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів.

Теми лекцій:

1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів.
2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів.
3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою.
4. Мінімальні специфікації якості харчових продуктів.
5. Контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні- імпортері.
6. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами.
7. Біобезпека харчових продуктів, що містять генетично-модифіковані організми та харчові добавки.
8. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження.
9. Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті.
10. Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки (система НАССР).

Теми лабораторних занять:

1. Коротка інструкція з правил техніки безпеки під час роботи у лабораторії. Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів. Визначення вмісту вологи у харчових продуктах, загального білка.
2. Визначення якості тваринних жирів і вміст вуглеводів у харчових продуктах.
3. Методи здійснення передзабійного огляду у господарстві; опанування процедурою перевірки інформації про харчовий ланцюг. Процедура контролю забою тварин та післязабійного огляду продуктів забою.
4. Визначення органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників харчових продуктів.
5. Опанувати методами обробки та переробки харчових продуктів залежно від території їх походження (країна, її окрема територія, зона або компартмент). Провести лабораторне дослідження (випробування) відібраного з вантажу зразка та супроводити вантаж відповідним висновком (звітом) акредитованої лабораторії.

6. Визначення контамінантів хімічної природи в м'ясі та м'ясопродуктах, молоці та молокопродуктах, меді, харчових тваринних гідробіонтах, яйцях.
7. Визначення показників безпечних доз харчових добавок.
8. Визначення залишкових кількостей антибіотиків, гормонів, мікотоксинів у продуктах тваринного та рослинного походження.
9. Відбір проб харчових продуктів для відправки на дослідження до акредитованих лабораторій. Методи дослідження харчових продуктів за процедурами стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті.
10. Розробка процедур та контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях.