

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОБОКОРИСТУВАННЯ

# «Розроблення елементів системи НАССР при виробництві перепелиних яєць в умовах ПП «Концерн-СВК»»

Доповідає студентка

Факльтету ХТІ та УЯП АПК

Спеціальності ЯСС, 1 групи

Шаркеліс І.В.

Керівник: к.вет.н., проф. Якубчак О.М.

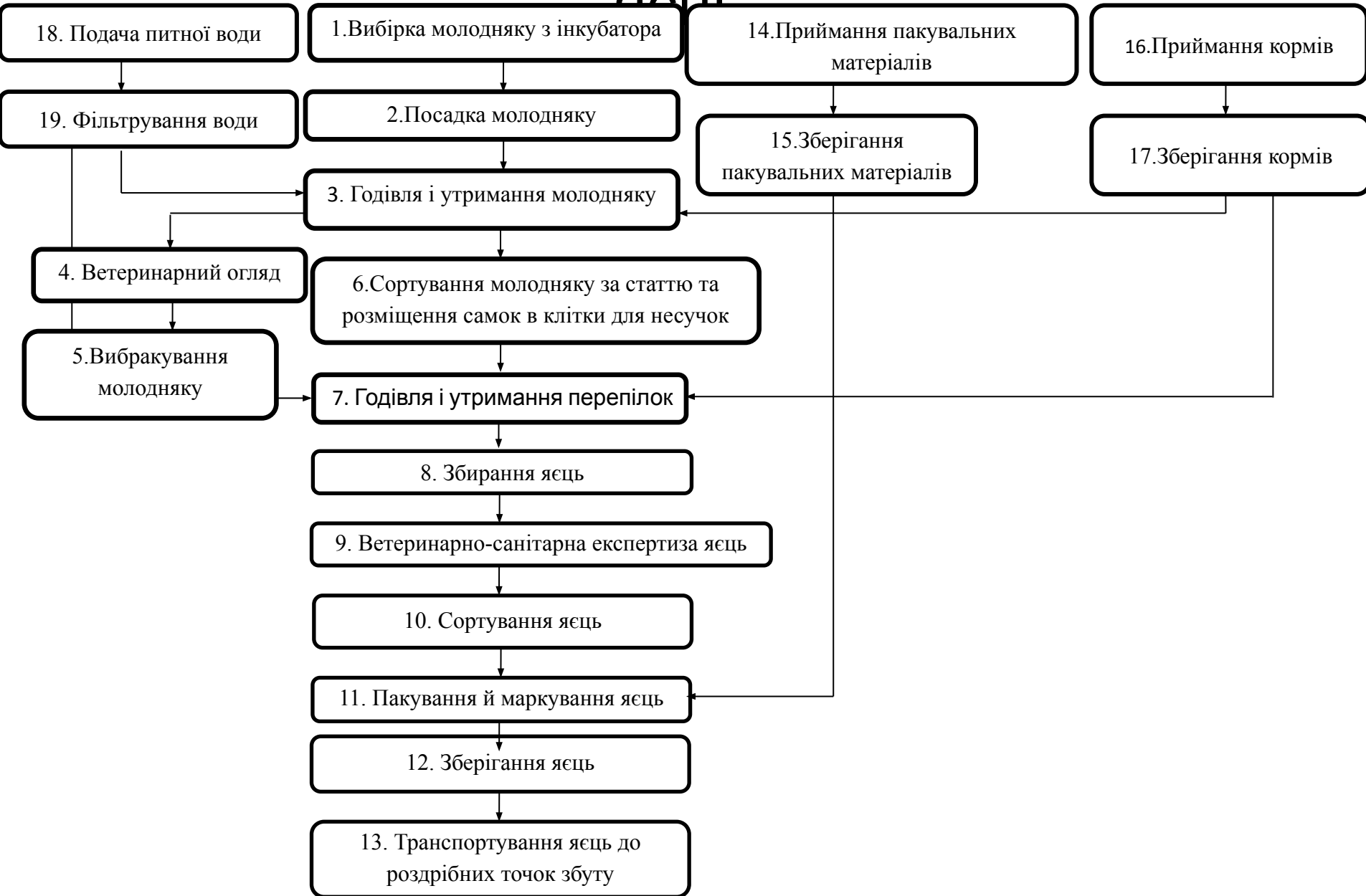
- **Мета дослідження:** розробити елементи системи управління безпечністю харчових продуктів для виробництва перепелиних яєць.
- **Об'єкт дослідження:** система управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ 4161-2003.
- **Предмет дослідження:** технологія виробництва перепелиних яєць, умови утримання, годівля, продуктивність, небезпечні чинники.

# Опис харчового продукту

Опис продукту		
1. Назва продукту	Яйця перепелині харчові, <u>призначені для реалізації</u>	
2. Нормативний документ	ДСТУ 4656:2006	
3. Важливі характеристики продукту	1. <u>Органолептичні та фізичні показники харчових яєць:</u>	
	<u>Показники</u>	Методи контролювання
	Зовнішній вигляд	Шкаралупа чиста, непошкоджена, без слідів крові чи посліду  Згідно з 11.1
	Стан білка	Густий, світлий, прозорий
	Стан жовтка	Ледь видимий, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям або смужок  Згідно з 11.2
	Маса 1 <u>яєця</u> , не менше ніж, г	10

- Повний опис харчового продукту повинен містити інформацію, яка стосується його безпечності.

# Блок-схема виробництва перепелиних яєць



# Аналіз небезпечних чинників

## Аналіз небезпечних факторів має включати:

- визначення суттєвих небезпечних факторів та заходів з контролю;
- використання аналізу небезпечних факторів для модифікації технологічного процесу або харчового продукту;
- забезпечення в результаті аналізу небезпечних факторів підстав для визначення критичних контрольних точок згідно з принципом 2 системи HACCP.

# Метод визначення значущості небезпечних факторів

		Серйозність шкідливого впливу - С		
		Невисока (С = 1)	Середня (С = 2)	Висока (С = 3)
Ймовірність виникнення небезпечного фактора - В	*К = В x С			
	Невисока (В = 0,1)	К = 0,1 -	К = 0,2 -	К = 0,3 -
	Середня (В = 0,2)	К = 0,2 -	К = 0,4 -	К = 0,6 +
	Висока (В = 0,3)	К = 0,3 -	К = 0,6 +	К = 0,9 +

\*Якщо коефіцієнт  $K \geq 0,6$ , то небезпечний фактор – **значимий**.

# Значимі небезпечні фактори виробництва

Таблиця 2.2.3. Визначення небезпечних фізичних чинників

Стадія виробництва	Потенційна небезпека	Джерело небезпеки (причина виникнення)	Ймовірність виникнення небезпечного фактора (В)	Серйозність шкідливого впливу (С)	Коефіцієнт значимості небезпечного фактора (К=В*С)	Контролюючі дії
1	2	3	4	5	6	7
8. Збирання яєць	Забруднення якісних яєць послідом, ковтком і/або білком розбитих яєць, механічне ушкодження яєць.	Персонал, обладнання, особиста гігієна персоналу, санітарно-гігієнічний стан обладнання.	0,3	2	0,6	Дезінфекція обладнання і тари для збору яєць, дотримання особистої гігієни персоналу, вчасне прибирання в клітках. (GHP та GMP)
9. Сорткування	Ушкоджена оболонка яйця(шкарлупа)	Персонал, ушкодження на попередній стадії виробництва	0,2	3	0,6	Необхідно написання нової інструкції, яка передбачатиме використання, овоскопу чи підсвітки стола сорткування, для попередження пакування пошкоджених яєць, чи сторонніх матеріалів.