

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Сучасні технології  
у промисловому виробництві**

**М А Т Е Р І А Л И**

**НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, СПІВРОБІТНИКІВ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ  
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНІЧНИХ СИСТЕМ  
ТА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(Суми, 18–21 квітня 2017 року)**

**ЧАСТИНА 1**

**Конференція присвячена Дню науки в Україні**

Суми  
Сумський державний університет  
20 17

## ОЦІНЮВАННЯ РИЗИКІВ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ МАЙОНЕЗУ

*Цebro С. В., студент;  
Денисенко Ю. О., ст. викладач*

Майонез є одним з важливих жирових продуктів. Він має високу харчову і смакову цінність, що зумовлено великим набором харчових, смакових речовин, які знаходяться у емульсійній структурі. Його споживання в нашій країні досягає 3 кг на людину в рік, і ця цифра має тенденцію до збільшення. При виборі майонезу українські споживачі, перш за все, звертають увагу на його властивості (колір, смак, жирність), ціну та упаковку. Проте останнім часом велика кількість досліджень наголошує про ризики, що спричиняються здоров'ю людини від неякісного майонезу та викликають наслідки ушкодження для здоров'я людини різного ступеня аж до летальних випадків. Тому управління ризиками при виготовленні майонезу є актуальним питанням, тому що кожна людина має невід'ємне природне право на безпеку свого життя.

На цей момент на ПО «Сумський виробничий комбінат» впроваджена найсучасніша попереджувальна система НАССР, що забезпечує якість і безпеку харчової продукції. Це концептуально проста система, за допомогою якої підприємства, які виробляють харчові продукти, можуть встановлювати і оцінювати ризики, що впливають на безпечність і якість продукції, запроваджувати механізми технологічного контролю і вести поточний облік з метою виявлення невідповідностей від моменту отримання сировини до виробництва готової продукції і реалізації її споживачеві.

На якість впливають різні чинники на всіх стадіях життєвого циклу продукції: при проектуванні, в процесі виробництва і експлуатації.

Ризики, які впливають на якість продукції, можна розділити на:

- виробничі (сировина, матеріали, що комплектують вироби, устаткування, інструменти, технологія, виробнича інфраструктура);
- людські (професійні навички і знання, організованість і дисциплінованість працівників, традиції, допомога і підтримка колективу);
- економічні (ефективні системи матеріального і морального стимулювання, визначення оптимальної собівартості).

Ці чинники діють в певних умовах господарської діяльності підприємства (фірми). До них можна віднести форми організації праці, виробничих процесів, мікроклімат в колективі і ін. Щоб досягти оптимального рівня якості, слід добитися найбільш прийняттого співвідношення між чинниками і умовами, що впливають на якість.

Окрім впровадження системи НАССР, аналіз світового досвіду вказує на широке застосування стандарту ДСТУ ІЕС / ISO 31010:2013. Таким чином в роботі запропоновано розроблення методу оцінювання ризиків при виготовленні майонезу, а також вдосконалення нормативної документації підприємства згідно вимог цього стандарту.