



**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет фармацевтичних технологій та менеджменту
Кафедра управління та забезпечення якості у фармації**

СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

(назва освітньої компоненти)

**РОБОЧА ПРОГРАМА
освітньої компоненти**

рівня підготовки _____ Другий (магістерський) рівень освіти
(назва рівня вищої освіти)
галузі знань _____ 07 Управління та адміністрування
(шифр і назва галузі знань)
спеціальності _____ 073 Менеджмент
(код і найменування спеціальності)
освітньої програми _____ Якість, стандартизація та сертифікація
(найменування освітньої програми)
спеціалізації (й) _____
(найменування освітньої програми)


Робоча програма освітньої компоненти «Система забезпечення безпеки харчових продуктів» спеціальності 073 Менеджмент освітньої програми Якість, стандартизація та сертифікація (1,6д) та (1,6з) для здобувачів вищої освіти 2 курсу.

Розробники:

КРУТСЬКИХ Тетяна, завідувачка кафедри управління та забезпечення якості у фармації,
д. фармацевт. наук, професор
(вказати ПРІЗВИЩЕ, ім'я авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма розглянута та затверджена на засіданні кафедри управління та забезпечення якості у фармації
Протокол від «01» вересня 2022 року № 1

Зав. кафедри

управління та забезпечення якості у фармації  проф. Тетяна КРУТСЬКИХ

Робоча програма схвалена на засіданні профільної методичної комісії з економіко-управлінських дисциплін
Протокол від «13» вересня 2022 року № 2

Голова профільної комісії
з економіко-управлінських
дисциплін



проф. Алла НЕМЧЕНКО

1. Опис освітньої компоненти

Мова навчання: українська

Статус освітньої компоненти: вибіркова

Передумови вивчення освітньої компоненти: «Методологія, методи та засоби управління якістю», «Стандартизація в сфері якості», «Системи управління якістю», «Аудит систем управління якістю», «Сертифікація та підтвердження відповідності» тощо.

Предметом вивчення освітньої компоненти «Система забезпечення безпеки харчових продуктів» є нормативно-правова база щодо безпеки харчової продукції в Україні, гармонізація законодавства у сфері харчових продуктів з міжнародним і адаптація національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог, система гарантування безпеки харчових продуктів НАССР, розробка та впровадження загальної системи управління виробництвом з метою гарантованого випуску безпечної продукції.

Інформаційний обсяг освітньої компоненти. На вивчення освітньої компоненти відводиться 120 годин 4 кредити ЄКТС: 50 годин аудиторних занять, з них – 14 годин лекцій, 36 годин практичних занять. 70 годин самостійної роботи.

2. Мета та завдання освітньої компоненти

Метою викладання освітньої компоненти «Система забезпечення безпеки харчових продуктів» є одержання здобувачами вищої освіти знань, необхідних на підприємствах і установах харчової промисловості при виготовленні харчових продуктів, розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом, яка включає системи ISO (управління якістю харчових продуктів), НАССР (управління безпекою харчових продуктів), GHP (належна гігієнічна практика), GMP (належна виробнича практика) і SSOP (стандартні санітарні робочі процедури).

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти «Система забезпечення безпеки харчових продуктів» є набуття здобувачами вищої освіти сукупних знань пов'язаних з безпекою харчових продуктів, ознайомлення з основними принципами системи управління безпекою харчової продукції НАССР, в наданні здобувачам досвіду роботи з документацією в галузі безпеки харчової продукції, розробленні та впровадженні системи управління безпекою харчових продуктів на виробничих підприємствах.

«Компетентності та заплановані результати навчання»

Згідно з вимогами стандарту/ освітньої програми освітня компонента забезпечує набуття студентами **компетентностей**:

інтегральна:

- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту якості, в організаційно-економічній системі процесів контролю, забезпечення, управління якістю, стандартизації, сертифікації продукції (товарів, послуг) організації із застосуванням теорій і методів соціальних та поведінкових наук.

загальні:

- здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел.

спеціальні (фахові, предметні):

- здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів;
- здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію.

Інтегративні кінцеві *програми результати навчання* (ПРН), формуванню яких сприяє освітня компонента:

- критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах;
- проєктувати ефективні системи управління організаціями на основі положень міжнародних і національних стандартів; уміти скласти документацію системи управління організації.

У *результаті* вивчення освітньої компоненти здобувач вищої освіти повинен *знати*:

- основні поняття, терміни та визначення у сфері забезпечення безпеки харчової продукції;
- історію світового розвитку підходів до контролю якості та безпеки харчових продуктів;
- національну та міжнародну нормативно-правову базу щодо якості і безпеки харчової продукції;
- загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики;
- небезпечні чинники, їх ідентифікацію, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників;
- основні принципи системи НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичних точок контролю;
- вимоги належної виробничої практики;
- загальні принципи гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус;
- стандартні санітарні робочі процедури;
- порядок використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції;
- методи фальсифікації продуктів харчування;
- способи і методи ідентифікації фальсифікованої харчової продукції;
- порядок проведення та документальний супровід проведення сертифікації системи НАССР.

вміти:

- визначати потенційні небезпеки, встановлювати критичні межі для кожної критичної точки контролю;
- розробляти систему моніторингу для кожної критичної точки контролю;
- розробляти процедури корегувальних дій та контрольних запобіжних заходів для усунення наслідків і причин виникнення виявлених невідповідностей;
- розробляти заходи контролю, ідентифікації, аналізу і оцінювання небезпечних чинників;
- розробляти типові документовані процедури (у тому числі – стандартні операційні процедури, СОП) для регламентації процесів виробництва харчових продуктів;
- розробляти типові форми протоколів (записів), застосованих для реєстрації даних про функціонування процесів і відповідність продукції встановленим вимогам;
- розробляти документацію з впровадження системи НАССР;
- розробляти план дій щодо впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості;
- визначати фальсифіковану продукцію харчування.

володіти:

- навиками роботи з нормативними документами.

3. Структура освітньої компоненти

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах											
	Денна форма						Заочна/дистанційна форми					
	у тому числі						у тому числі					
	всього	л	сем.	пз	лаб.	с. р.	всього	л	сем.	пз	лаб.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Система забезпечення якості лікарських засобів на усіх етапах життєвого циклу.												
Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.	14	2		4		8	14	1		1		12
Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	14	2		4		8	14	1		1		12
Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	14	2		4		8	15	2		2		11
Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	14	2		4		8	15	2		2		11
Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та	14	2		4		8	15	2		2		11

критичні точки контролю.											
Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	14	2	4	8	15	2	2			11	
Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	14	1	2	11	14	1	1			12	
Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	14	1	2	11	14	1	1			12	
Контроль змістового модулю 1	4		4		2		2				
Семестровий залік	4		4		2		2				
<i>Усього годин</i>	120	14	36	70	120	12	16			92	

4. Зміст програми освітньої компоненти

Змістовий модуль 1. Загальні принципи та правові засади безпеки харчових продуктів.

Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.

Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.

Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.

Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.

Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.

Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.

Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.

Семестровий залік

5. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах	
		Денна форма	Заочна/дистанційна форми
1	Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки	2	1

	харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.		
2	Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	2	1
3	Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	2	2
4	Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	2	2
5	Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.	2	2
6	Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	2	2
7	Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	1	1
8	Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	1	1
Усього годин		14	12

6. Теми семінарських занять

Не передбачено робочим навчальним планом.

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах	
		Денна форма	Заочна/дистанційна форми
1	Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.	4	1
2	Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	4	1
3	Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	4	2
4	Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	4	2
5	Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.	4	2
6	Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	4	2
7	Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	2	1
8	Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	2	1
Контроль змістового модулю 1		4	2
Семестровий залік		4	2
Усього годин		36	16

8. Теми лабораторних занять

Не передбачено робочим навчальним планом.

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Обсяг у годинах	
		Денна форма	Заочна/дистанційна форми
1	Тема 1. Терміни та визначення щодо безпеки харчових продуктів. Хронологія світового розвитку контролю якості та безпеки харчових продуктів.	8	12
2	Тема 2. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо якості і безпеки харчових продуктів.	8	12
3	Тема 3. Загальні принципи безпеки харчової продукції, показники безпеки, критерії якості, харчові ризики.	8	11
4	Тема 4. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників.	8	11
5	Тема 5. Система НАССР – аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю.	8	11
6	Тема 6. Належна виробнича практика. Стандартні санітарні робочі процедури.	8	11
7	Тема 7. Використання ГМО та харчових добавок у виробництві харчової продукції.	11	12
8	Тема 8. Фальсифікація продуктів харчування, способи і методи її ідентифікації.	11	12
12	Семестровий залік з модуля 1	-	-
Усього годин		70	92

Завдання для самостійної роботи

Підготувати відповіді на наступні питання:

1. Визначте роль системи НАССР у гарантуванні безпеки харчової продукції.
2. Наведіть історію створення системи НАССР.
3. Наведіть основні нормативні документи Європейського Парламенту та Ради Європи щодо харчової безпеки.
4. Наведіть основні закони України щодо безпеки харчової продукції.
5. Наведіть основні закони України, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчової продукції.
6. Наведіть основні положення Конституції України щодо безпеки харчової продукції.
7. Наведіть структуру Кодексу Аліментаріус.
8. Які комітети входять до Кодексу Аліментаріус.
9. Що таке ризик. Яким чином проводиться аналіз ризиків небезпек.
10. Яким чином визначається важкість наслідків небезпек та інформування про ризики.
11. Вкажіть документацію, яка регламентує допустимі рівні вмісту бактеріальних забруднювачів у продовольчій сировині та харчових продуктах.
12. Вкажіть основні поняття системи GMP.
13. Вкажіть основні поняття системи GHP.
14. Вкажіть, якими заходами забезпечується гігієна працівників харчових підприємств.

15. Вкажіть шляхи надходження антибіотиків та гормональних препаратів в харчові продукти.
16. Вкажіть, що таке гранично допустимі концентрації шкідливих речовин. Яким чином їх встановлюють.
17. Вкажіть шляхи надходження радіонуклідів в сировину та харчові продукти.
18. Наведіть інформацію щодо розповсюдження пестицидів у навколишньому середовищі та їх вплив на безпеку харчової продукції.
19. Вкажіть, що розуміють під поняттям «біобезпека». Вкажіть що Ви знаєте про ГМО та наслідки застосування генно-модифікованих організмів для людини.
20. Вкажіть основні напрями фальсифікації продуктів харчування.

10. Критерії та порядок оцінювання результатів навчання

Оцінка з освітньої компоненти визначається з урахуванням результатів поточної навчальної діяльності здобувача вищої освіти та оцінки засвоєння ним змістового модуля.

Успішність кожного здобувача вищої освіти оцінюється за 100-бальною шкалою.

За поточну навчальну діяльність в межах модуля здобувач вищої освіти може отримати 64 бали. Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати під час складання змістового модульного контролю з урахуванням балів за самостійну роботу – 36 балів.

Оцінювання поточної навчальної діяльності (проводиться під час кожного заняття) – контроль теоретичних знань, практичних умінь та навичок. При засвоєнні кожної теми змістового модуля 1 за поточну навчальну діяльність здобувачам виставляються бали за всі види діяльності, які в кінці вивчення змістового модуля сумуються. В залежності від кількості набраних балів здобувач може отримати за вивчення модуля **максимально 100 балів, мінімально — 60 балів.**

Застосовується така система бальних оцінок для **практичних занять**: з кожної теми здобувач може набрати **min — 5 балів, max — 8 балів.**

Система оцінювання, бали	Критерії оцінки
5	виставляється студенту, який: <ul style="list-style-type: none"> • виявив недостатньо глибокі знання основного програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичне запитання; • практичне завдання виконав з допомогою викладача.
6	виставляється студенту, який: <ul style="list-style-type: none"> • виявив достатнє знання програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичне запитання, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустив окремі несуттєві помилки; • практичне завдання (розрахункова задача, ситуаційне завдання, графічне завдання та ін.) виконано студентом самостійно, але допустив незначні помилки.
7	виставляється студенту, який: <ul style="list-style-type: none"> • виявив повне знання програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичне запитання, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустив окремі несуттєві помилки; • практичне завдання (розрахункова задача, ситуаційне завдання, графічне завдання та ін.) виконано студентом самостійно, але допустив незначні помилки в арифметичних розрахунках і т.п.
8	виставляється студенту, який: <ul style="list-style-type: none"> • виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу

	<p>при усній або письмовій відповіді на теоретичні запитання, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонструвати знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання;</p> <ul style="list-style-type: none"> практичне завдання (розрахункова задача, ситуаційне завдання, графічне завдання та ін.) виконано студентом самостійно без помилок та містить пояснення проведеного рішення.
--	---

Для отримання семестрового заліку здобувач вищої освіти повинен здати всі теми з освітньої компоненти та скласти контроль засвоєння змістового модуля 1 на прохідний бал.

Контроль засвоєння ЗМ проводиться у формі заліку за затвердженими білетами. Модуль вважається зарахованим, якщо здобувач вищої освіти набрав не менше мінімального балу.

Застосовується така система бальних оцінок для **контролю засвоєння ЗМ 1**: здобувач може набрати **min – 20 балів, max — 36 балів**.

Система оцінювання, бали	Критерії оцінки
20-25	<p>виставляється студенту, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> виявив недостатньо глибокі знання основного програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичне запитання; практичне завдання виконав самостійно, але допустив значні помилки в арифметичних розрахунках і т.п.
26-31	<p>виставляється студенту, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> виявив повне знання програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичне запитання, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустив окремі несуттєві помилки; практичне завдання (розрахункова задача, ситуаційне завдання, графічне завдання та ін.) виконано студентом самостійно, але допустив незначні помилки в арифметичних розрахунках і т.п.
32-36	<p>виставляється студенту, який:</p> <ul style="list-style-type: none"> виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу при усній або письмовій відповіді на теоретичні запитання, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонструвати знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання; практичне завдання (розрахункова задача, ситуаційне завдання, графічне завдання та ін.) виконано студентом самостійно без помилок та містить пояснення проведеного рішення.

Схема нарахування та розподіл балів

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістовий модуль 1									100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	ЗМ1	
8	8	8	8	8	8	8	8	36	

T1, T2 ... T8 – теми змістового модуля.

11. Форми поточного та семестрового контролю успішності навчання

Контроль здобувачів при опитуванні, виконанні практичних завдань, вирішенні ситуаційних завдань, контролі змістового модуля.

Форма контролю - семестровий залік.

12. Методичне забезпечення

1. Робоча програма освітньої компоненти.
2. Слайдові та текстові лекції.
3. Тестові завдання для щоденного контролю.
4. Завдання для самостійної роботи здобувачів.
5. Тестові завдання для самостійного контролю.
6. Комплекти білетів з еталонами відповідей для контролю змістових модулів.

13. Рекомендована література

Основна (базова)

1. Сирохман І.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник / І.В. Сирохман, О.І. Гирка, М.М. Калимон. – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – 396 с.
2. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман – Львів. Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник /А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін. Полтава:ПУЕТ, 2020. – 137 с
4. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) / С.В. Бізікін, О.В. М'ячиков, С.О. М'ячикова, С.В.Ожеред. – Харків: Іванченка І.С., 2013. – 44 с

Допоміжна

1. ДСТУ-Н ISO / TS 22004: 2 009 (ISO / TS 22004: 2005) Системи управління безпечністю харчових продуктів – Рекомендації щодо застосування ISO 22000: 2005.
2. ДСТУ ISO 22005: 2009 (ISO 22005: 2007) Простежуваність в кормових і харчових ланцюгах – Загальні принципи та основні вимоги до розробки та впровадження системи.
3. PAS 220: 2008 – Програми-передумови харчової безпеки для харчових підприємств.
4. ISO / TS 22002-1: 2009 Програми – передумови для безпеки харчових продуктів. Частина 1. Харчова промисловість.
5. ISO 22005. 0: 2005 Системи управління безпечністю харчових продуктів – вимоги для будь-яких організацій харчового ланцюга.
6. ДСТУ-Н ISO / TS 22004: 2 009 (ISO / TS 22004: 2005) Системи BRC (British Retail Consortium Global Standard).
7. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (№2042 від 04.04.2018).
8. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»
9. Лист МОН від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти».
10. IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торговців.
11. Dutch НАССР – голландський стандарт на систему НАССР.

12. FSSC 22000: 2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів, об'єднуючий вимоги ISO 22000: 2005 та PAS 220: 2008, прийнятий об'єднанням фахівців з харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GSFI).
13. Наказ МОЗ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії».
14. Підготовка та сертифікація виробництва за системою HACCP на прикладі фармацевтичного виробництва / О. С. Майборода, Т. В. Крутьських // Актуальні проблеми розвитку галузевої економіки та логістики : матеріали ІХ міжнар. наук.-практ. internet-конф. з міжнар. участю, м. Харків, 28 жовт. 2021. – Харків : НФаУ, 2021. – С. 174-175.
15. Директива Ради № 80/590 ЄЕС. Про визнання символу на матеріалах і виробках, що контактують з харчовими продуктами.
16. Директива Ради № 87/357 ЄЕС. Про вироби, які через свій оманливий вигляд загрожують здоров'ю та безпеці споживача.
17. Директива Ради № 92/59 ЄЕС. Про загальну безпеку продукції. // Офіційний бюлетень Європейського Співтовариства. Брюссель, 1992. – № 1, 228/24.
18. Директива Європейського парламенту та Ради № 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 року. Щодо загальної безпеки продукції.

Інформаційні ресурси, у т.ч. в мережі Інтернет

1. Сайт Кодексу Аліментаріус <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.
2. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.iso.org/>
3. Офіційний сайт Верховної ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua
4. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.me.gov.ua
5. Офіційний сайт урядового порталу Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.kmu.gov.ua
6. Сайт державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
7. Official site of Council of Europe [Electronic resource]. – Access mode : http://www.coe.int/T/e/Com/about_coe/.
8. Official site of World trade organization [Electronic resource] : – Access mode : <http://www.WTO.ORG>
9. Офіційний сайт наукової бібліотеки НФаУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://lib.nuph.edu.ua>
10. Сайт кафедри управління та забезпечення якості у фармації НФаУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://quality.nuph.edu.ua/>