

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології**

**Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Спеціальність 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірвальна
техніка»**

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Допустити до захисту
Декан ___МИХАЙЛО ГИЛЬ
“ ___ ” _____ 2023 р.

Рекомендувати до захисту
Зав. кафедри ___ОЛЕНА ПЕТРОВА
“ ___ ” _____ 2023 р.

**ВПЛИВ ОСНОВНИХ ПРОЦЕСІВ СИСТЕМИ НАССР НА ЯКІСТЬ
М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ В УМОВАХ ТОВ «АЛИМАНИКА»
04.04 – КР. 235 - О 23 10 27. 010**

Виконавець:
здобувач вищої
освіти II курсу _____ **Тетяна ЧЕБАНЕНКО**

Науковий керівник:
старший викладач _____ **Михайло ТИМОФІВ**

Рецензент:
професор _____ **Михайло ГИЛЬ**

Миколаїв – 2023

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	3
РЕФЕРАТ	4
ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	9
1.1. Система оцінки якості та безпечності виробництва м'ясних продуктів	9
1.2. Фактори, що впливають на якість м'яса	15
1.3. Вимоги до сировини при виробництві м'ясних виробів	18
1.4. Стандартизовані методи оцінки якості м'ясної сировини	22
1.5. Етапи впровадження системи НАССР на підприємство та її основні принципи	30
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ, УМОВИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	36
2.1. Місце та об'єкт дослідження	36
2.2. Методика виконання роботи	39
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ	44
3.1. Технологічна схема виготовлення напівкопченої ковбаси 1го сорту «Південна»	44
3.2. Аналіз та ідентифікація небезпечних факторів при виготовленні ковбас	50
3.3. Ідентифікація критичних точок контролю	60
3.4. Економічна частина	70
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ	77
РОЗДІЛ 5. БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	83
РОЗДІЛ 6. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	87
ВИСНОВКИ	90
ПРОПОЗИЦІЇ	92
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	93

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ДСТУ	- державний стандарт України
ТУ	- технічні умови
ТІ	- технічна інструкція
ККТ	- критична контрольна точка
НЗ	- небезпечні фактори
НАССР	- Hazard Analysis and Critical Control Point (система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок)
МАФАМ	- мезофільні аеробні і факультативні анаеробні мікроорганізми
БГКП	- бактерії групи кишкових паличок
Рр	- рентабельність виробничих ресурсів
Рп	- рентабельність поточних витрат
кг	- кілограми
тис. грн	- тисяч гривень
П	- прибуток
Р	- рентабельність
ЗУ	- Закон України
ЦЗ	- Цивільний захист
ОПФ	- середньорічна вартість основних виробничих фондів
НОС	- середньорічні залишки нормованих оборотних коштів
С	- собівартість
Ор	- обсяг реалізованої продукції
СЕС	- санітарно-епідеміологічна станція

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота виконана обсягом 99 сторінок комп'ютерного тексту з 1,5 інтервалом між рядками. Для повного розкриття теми використано 15 таблиць, 5 рисунків. При написанні дипломної роботи використано 61 літературне джерело.

Тема: «Вплив основних процесів системи НАССР на якість м'ясної сировини в умовах ТОВ «Алиманика».

Об'єктом дослідження є система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок на м'ясопереробному підприємстві ТОВ «Алиманика».

Метою досліджень є оцінка процесів системи НАССР при виготовленні м'ясної продукції, введення рекомендацій для поліпшення структури контролю якості і безпеки продукції на м'ясопереробному підприємстві.

Предметом дослідження є аналіз технологічних етапів виготовлення напівкопчених ковбас згідно з системою НАССР, а також процес його розроблення і уведення на даному підприємстві.

Завдання досліджень:

1. Проаналізувати послідовні кроки впровадження системи НАССР на м'ясопереробному виробництві.
2. Оцінити придатність сучасних методів оцінки якості продукції.
3. Дослідити технологічну схему виготовлення напівкопченої ковбаси 1го сорту «Південна» в умовах ТОВ «Алиманика» та виявити потенційно небезпечні чинники на кожному етапі виробництва.
4. Виявити критичні контрольні точки і можливі способи усунення або їх контролю.
5. Визначити економічну ефективність проведених досліджень.
6. Визначити загальну інформацію з питань охорони праці, безпеки в

надзвичайних ситуаціях та охорони довкілля на підприємстві ТОВ «Алиманика».

Результати досліджень опубліковано у збірці тез ІХ Міжнародної науково-практичної конференції : Modern problems of science, education and society [58].

Відповідно до проведених розрахунків економічної ефективності, рентабельність підприємства від виробництва основних категорій асортименту, на прикладі варених ковбас становить 44,5%, а напівкопчених — 39,9%.

Таким чином, аналізуючи всі наведені вище висновки по матеріалам роботи, можна відзначити ефективність роботи НАССР на підприємстві ТОВ «Алиманика».