

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
здобувачів вищої освіти**

«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

Актуальні проблеми ветеринарної медицини

18 березня 2026 року

**Біла Церква
2026**

УДК 001.895:338.43:378-053.6:636.09(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор.
Недашківський В.М., д-р с.-г. наук, професор.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор.
Філіпова Л.М., канд. с.-г. наук, доцент.
Царенко Т.М., канд. вет. наук, доцент.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук, доцент.
Мостипан О.В., доктор філософії.

Відповідальна за випуск – **Мостипан О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 18 березня 2026 р. – Білоцерківський НАУ. – 287 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

УДК: 641.4:006.032:339.18

БАРАШ А.В., магістрантка

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

АНАЛІЗ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА УМОВ ТОРГІВЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУПЕРМАРКЕТУ

Викладені основні тези щодо формування культури безпеки харчових продуктів та організаційно-управлінські аспекти її забезпечення у процесі торговельної діяльності супермаркету, що є ключовою умовою захисту здоров'я споживачів.

Ключові слова: культура безпеки харчових продуктів, супермаркет, ризик-менеджмент, контроль постачальників, гігієна персоналу.

Культура безпеки харчових продуктів – це сукупність знань, цінностей, правил, процедур, що забезпечують постійне дотримання вимог безпеки в усіх ланках торговельної діяльності супермаркету [1,с.9].

Безпечність харчових продуктів є ключовою умовою захисту здоров'я споживачів і репутації будь-якої торговельної мережі. Формування культури безпеки – не лише впровадження сучасних технологій, але й виховання у персоналу відповідального ставлення до безпеки та якості харчової продукції, що реалізується в супермаркеті [2,с.216].

Нині в Україні діють нормативно-правові акти, що регулюють питання щодо безпеки харчових продуктів у торгівлі (Закони України, національні стандарти (ДСТУ, ДСТУ ISO) та міжнародні – (ISO, *Codex Alimentarius*). Обов'язковим складником є впровадження системи *HACCP* – міжнародного підходу до управління ризиками безпеки харчових продуктів [3,с.29]. Стандарти ISO серії 22000 також є популярними серед торговельних мереж, як інструмент системного управління безпекою харчових продуктів [4,с.12].

Метою дослідження є комплексний аналіз формування культури безпеки харчових продуктів за умов торговельної діяльності супермаркету, оцінювання чинників, що впливають на її ефективність, із урахуванням сучасних вимог чинного законодавства України та принципів *HACCP*.

Об'єктом дослідження був процес забезпечення безпеки харчових продуктів у торговельній діяльності супермаркету, як суб'єкта роздрібною торгівлі харчовою продукцією.

Установлено, що в супермаркеті впроваджено процедури, засновані на принципах *HACCP*, ведеться відповідна документація щодо контролю температурного режиму, терміну придатності, санітарного стану всіх приміщень та особистої гігієни персоналу.

Було проведено анкетування серед працівників торговельної зали супермаркету та виробничих відділів (м'ясного, молочного, кулінарії).

Результати показали наступне: 85 % працівників супермаркету мають знання щодо основних вимог особистої гігієни; 72 % – розуміють значення температурного контролю; 64 % – можуть пояснити принцип запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів; і лише 58 % повністю розуміють поняття стосовно «культури безпеки харчових продуктів».

Усе це свідчить про необхідність більш систематичного навчання та підвищення рівня залучення персоналу супермаркету.

В процесі спостереження встановлено, що температурний режим холодильного обладнання, в більшості випадків, відповідає нормативним показникам; зафіксовано поодинокі порушення товарного сусідства різних харчових продуктів; у окремих випадках відсутній належний контроль маркування харчової продукції власного виробництва; процедури санітарного оброблення, зазвичай, виконуються, але іноді – досить формально.

Найбільший вплив на порушення культури безпеки продукції має людський чинник і недостатній внутрішній контроль у години пікового навантаження в супермаркеті.

На підставі узагальнення отриманих даних встановлено, що культура безпеки в досліджуваному супермаркеті перебуває на досить задовільному рівні, проте, потребує вдосконалення в частині: мотивації персоналу; системи внутрішньої комунікації; контролю виконання належних виробничих та санітарних процедур; формування особистої відповідальності працівників.

Таким чином, формування стійкої культури безпеки харчових продуктів у торговельній діяльності супермаркету має бути запорукою зниження ризиків реалізації небезпечної харчової продукції, підвищення довіри споживачів і забезпечення відповідності вимогам чинного національного законодавства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Holub B. Food safety management in retail. *Commodity science. Technologies. Engineering*. Київ: КНТЕУ, 2024. 24 р.
2. Sybima R., Tymchuk H. Falsification of Food Products in the Markets and Their Examination. *Bulletin of Lviv Polytechnic National University. Series: Legal Sciences*. 2025. Vol. 12, № 1(45), pp. 213–219. DOI: <https://doi.org/10.23939/law2025.45.213>.
3. Kuzoma V., Pavliuk S. Implementation of the Food Safety Management System Based on the Concept of HACCP. *Modern Economics*. 2019. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-19](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-19).
4. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30 с.

УДК: 614.31:637.146.2:351.82

ДАЗІДЕНКО Д.О., магістрантка

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

РОЗРОБЛЕННЯ ПРЕВЕНТИВНИХ ЗАХОДІВ ЗАХИСТУ ВІД НАВМИСНОГО ВТРУЧАННЯ ЗА ВИРОБНИЦТВА АЙРАНУ

Розглянуті питання щодо розроблення заходів захисту виробництва айрану за допомогою міждисциплінарної концепції *Food Defense*, що поєднує елементи ветеринарної медицини, управління ризиками, кримінології, біобезпеки та національної безпеки.

Ключові слова: молокопереробне підприємство, айран, *Food Defense*, ризик-орієнтовний контроль, навмисне втручання.

За сучасних умов глобалізації ринку молочних продуктів, посилення міжнародної торгівлі, зростання кількості загроз техногенного й біологічного характеру, питання щодо захисту харчової продукції від навмисного втручання набуває особливої актуальності [1,с.52]. Поряд із традиційними підходами до забезпечення безпеки харчових продуктів (*Food Safety*), дедалі більшого значення набуває концепція *Food Defense*, спрямована на запобігання навмисному забрудненню чи диверсіям в харчовому ланцюзі [2, с.345].

Молочні продукти належить до категорії харчової продукції з підвищеним ризиком, оскільки є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів, мають складну систему постачання молока-сировини. Айран, як кисломолочний напій, виготовляється із молока, а це, в свою чергу, зумовлює необхідність суворого ветеринарно-санітарного контролю на всіх етапах його виробництва, починаючи від приймання сировини і, завершуючи реалізацією готової молочнокислої продукції [3,с.12].

Мета дослідження – розробити систему заходів *Food Defense* для забезпечення захисту айрану від фальсифікації та навмисного забруднення, із урахуванням ветеринарно-санітарних вимог і ризик-орієнтованого підходу.

Об'єкт дослідження – процес виробництва айрану на досліджуваному