

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

**УДК 005:006.015.8:657.6**

**ПОГОДЖЕНО**

**Декан факультету**

харчових технологій та управління  
якістю продукції АПК

**Баль-Прилипка Л.В.**

«  » \_\_\_\_\_ 2024 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

**Завідувач кафедри**

стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції

**Толок Г.А.**

«  » \_\_\_\_\_ 2024 р.

**МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**на тему: «Розроблення процедури аудиту системи управління  
безпечністю харчових продуктів згідно з стандартом ДСТУ ISO 22000  
005:006.015.8:657.6(ДСТУ ISO 22000)»**

Спеціальність: **175 «Інформаційно-вимірювальні технології»**  
Освітня програма – **«Якість, стандартизація та сертифікація»**  
Орієнтація освітньої програма – **Освітньо-професійна програма**

**Гарант освітньої програми**

**к.т.н., доцент**

\_\_\_\_\_

**Слива Ю. В.**

**Керівник магістерської роботи**

**доктор філософії (PhD),  
доцент**

\_\_\_\_\_

**Вергелес О. П.**

**Виконав**

\_\_\_\_\_

**Кійко Д. С.**

**КИЇВ – 2024**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**  
**Завідувач кафедри**  
стандартизації та сертифікації  
сільськогосподарської продукції,  
канд. техн. наук, доц.  
\_\_\_\_\_ **Толок Г.А.**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

**З А В Д А Н Н Я**  
**ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ**  
**Кійко Дмитра Сергійовича**

Спеціальність: 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення процедури аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з стандартом ДСТУ ISO (ДСТУ ISO 22000)» затверджена наказом ректора НУБіП України № 53 «С» від 17.01.2024 року.

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2024 р.

Вихідні дані до магістерської роботи: 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Аналіз вимог в міжнародних стандартах та законодавстві України елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах переробного підприємства;
2. Діагностика переробного підприємства;
3. Розроблення елементів СУБХП.

Дата видачі завдання «26» лютого 2024 р.

Керівники магістерської роботи \_\_\_\_\_

Вергелес О. П.

**Завдання прийняв до виконання**

Кійко Д. С.

---

## Реферат

**Обсяг кваліфікаційної роботи** - 99с., таблиць-9, рисунків-4, додатків-4 джерел-52

**Метою кваліфікаційної роботи** є вдосконалення процесу внутрішнього аудиту на підприємстві, що забезпечить підвищення результативності управління безпечністю харчових продуктів, своєчасне виявлення потенційних ризиків і оптимізацію виробничих процесів у відповідності до вимог міжнародних стандартів.

У дослідженні розглядаються основні принципи управління безпечністю харчових продуктів, впровадження стандарту ISO 22000 та роль внутрішнього аудиту в забезпеченні контролю за критичними етапами виробництва.

Вдосконалення процедури внутрішнього аудиту, що підвищить ефективність управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві та забезпечить відповідність продукції міжнародним стандартам. Впровадження оновлених інструментів аудиту сприятиме підвищенню якості процесів, зміцненню репутації підприємства та посиленню довіри з боку споживачів.

**Ключові слова:** HACCP, чек-лист, внутрішній аудит, безпека харчових продуктів, ISO 22000, ДСТУ, ризики, процеси, підприємство «Ятрань», графік стандарт, відповідність, система управління, технологія виробництво, критично контрольна точка.

## **Abstract**

**The qualification work comprises** - 99 pages, 9 tables, 4 figures, 5 appendices, and 52 sources.

**The aim of this qualification work** is to improve the internal audit process within the enterprise, which will enhance the effectiveness of food safety management, enable timely identification of potential risks, and optimize production processes in accordance with international standards.

The study examines the fundamental principles of food safety management, the implementation of ISO 22000 standards, and the role of internal audits in ensuring control over critical production stages.

The improvement of the internal audit procedure will increase the efficiency of food safety management at the enterprise and ensure product compliance with international standards. Implementing updated audit tools will contribute to process quality improvement, strengthen the company's reputation, and boost consumer trust.

**Keywords:** HACCP, checklist, internal audit, food safety, ISO 22000, DSTU, risks, processes, enterprise "Yatran," standard schedule, compliance, management system, production technology, critical control point.

## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ

HACCP – hazard analysis critical control point (Аналіз ризиків і критичні точки контролю)

ISO – International Organization for Standardization (Міжнародна організація зі стандартизації)

WHO, BOOЗ – World Health Organization (Всесвітня організація охорони здоров'я)

FAO – Food and Agriculture Organization (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН)

GMP – Good manufacturing practice (Належна виробнича практика)

GHP – Good Hygiene Practices (Належна гігієнічна практика)

ПП – програми-передумови

СУБХП – Система управління безпечністю харчових продуктів

ККТ – критична контрольна точка

НААУ – Національнк агентство з акредитації України

## Зміст

Вступ.....	9
Розділ 1. Теоретичні основи аудиту.....	11
1.1. Суть аудиту.....	11
1.2. Основні види аудиту.....	19
1.3. Правильність проходження аудиту за системою ISO 22000.....	30
Висновок до розділу 1.....	42
Розділ 2: Дослідження на підприємстві.....	43
2.1. Об'єкт дослідження підприємство «ЯТРАНЬ».....	43
2.2. Методи дослідження та збору даних.....	52
2.3. Основні ризики та загрози.....	55
2.4. Рекомендації для покращення.....	61
Висновок до розділу 2.....	63
Розділ 3. Розробка внутрішнього аудиту на заводі «ЯТРАНЬ».....	60
3.1 Економічна ефективність.....	72
Висновок до розділу 3.....	76
Висновки.....	78
Список використаних джерел.....	80
Додаток А.....	80
Додаток Б.....	85
Додаток В.....	99
Додаток Г.....	101

## Вступ

У сучасних умовах безпека харчових продуктів є пріоритетним напрямом для будь-якого підприємства, що функціонує у харчовій галузі. Забезпечення безпечності продукції, яка потрапляє до кінцевого споживача, потребує ретельного контролю на всіх етапах виробничого ланцюга. З огляду на глобальні виклики, підприємства все частіше впроваджують міжнародні стандарти, що регулюють якість і безпеку продуктів харчування. Одним із найважливіших у цій сфері є стандарт ДСТУ ISO 22000, який встановлює вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів.

ISO 22000 інтегрує принципи системи управління якістю, стандарти гігієни та аналізу небезпечних чинників і критичних точок контролю (НАССР). Він орієнтований на попередження, контроль та управління ризиками, пов'язаними з безпекою харчових продуктів. Впровадження цього стандарту дозволяє підприємству забезпечити контроль на всіх етапах виробництва, від надходження сировини до випуску готової продукції, а також гарантувати споживачам, що продукція є безпечною для здоров'я. ISO 22000 охоплює широкий спектр вимог, включаючи інфраструктуру, управління персоналом, гігієнічні процедури, моніторинг критичних точок і документацію процесів.

У цьому контексті особливого значення набуває внутрішній аудит системи управління безпечністю харчових продуктів, адже він дозволяє вчасно виявляти недоліки та впроваджувати коригувальні заходи. Внутрішній аудит є обов'язковою частиною ефективного функціонування системи ISO 22000 і спрямований на забезпечення відповідності всім вимогам стандарту, безперервне вдосконалення процесів та підвищення рівня безпеки продукції. Своєчасне проведення аудиту допомагає запобігати потенційним проблемам та підвищувати довіру споживачів до бренду.

*Об'єктом* магістерської роботи є процес аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів на м'ясопереробному підприємстві.

*Предметом* магістерської роботи є практичні та організаційні аспекти проведення аудиту згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000 на ТОВАРИСТВІ З ДОДАТКОВОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "М'ЯСОКОМБІНАТ "ЯТРАНЬ" .

*Метою* магістерської роботи є удосконалення процедури внутрішнього аудиту на підприємстві, що сприятиме підвищенню ефективності управління безпечністю харчових продуктів, своєчасному виявленню ризиків та покращенню виробничих процесів відповідно до міжнародних стандартів.

**Завдання** магістерської роботи є розробка процедури внутрішнього аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення відповідності підприємства стандарту ДСТУ ISO 22000. Це включає розробку чек-листа з ключовими питаннями, графіку перевірок та методів для підвищення ефективності аудиту.

**Наукова новизна** роботи полягає в удосконаленій запропонованій комплексній процедурі внутрішнього аудиту для підприємства харчової промисловості, що ґрунтується на стандарті ISO 22000 та враховує специфіку виробництва.

**Практична значимість** розроблених матеріалів полягає в удосконаленні механізмів контролю безпеčnosti продукції на підприємстві та можливості їх адаптації для інших компаній у харчовій галузі, що сприятиме забезпеченню стабільної якості та підвищенню рівня довіри споживачів.

Таким чином, розробка ефективної процедури аудиту системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з ISO 22000 є важливим інструментом не тільки для забезпечення безпеки продукції, але й для підвищення конкурентоспроможності підприємства та зміцнення його репутації на ринку.

## **Розділ 1. Теоретичні основи аудиту**

### **1.1. Суть аудиту**

Головною метою аудиту безпеки харчових продуктів є перевірка відповідності харчового бізнесу встановленим стандартам безпеки та кращим практикам дотримання стандартів.

Ці аудити сприяють виявленню можливих небезпек, реалізації необхідних коригувальних заходів і забезпеченню безперервного вдосконалення системи управління безпекою. Виступаючи своєрідними контрольними бар'єрами, що гарантують безпечність харчових товарів для споживання.

Аудит також допомагає дотримання законодавчих вимог, захищає здоров'я населення шляхом зменшення ризиків захворювань, підвищує ефективність операцій і зменшує втрати. Коли підприємства демонструють відповідальність і належний контроль за процесами, це зміцнює їх позиції на ринку та позитивно позначається на споживчому досвіді, стимулюючи лояльність клієнтів та виступають важливим елементом у підтримці довгострокового успіху бізнесу.

Дотримання нормативних вимог є критично важливим аспектом для будь-якого харчового бізнесу, оскільки забезпечує відповідність як місцевим, так і міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів. Аудит безпеки харчових продуктів грає ключову роль у цьому процесі, адже він допомагає підприємствам не лише слідкувати за виконанням чинних законів, але й уникати можливих юридичних ускладнень, які можуть виникнути в разі їх порушення.

Такі аудити відкривають «двері» до сертифікації, що є важливим етапом для виходу на нові ринки. Для багатьох підприємств, особливо тих, що прагнуть досягти високих стандартів якості, підтримка сертифікації ISO 22000 є обов'язковою. Цей міжнародно визнаний стандарт для систем управління безпекою харчових продуктів вимагає регулярних аудитів, які

дозволяють перевірити, чи залишаються системи управління актуальними та ефективними.

ISO 22000:2019 – це міжнародний стандарт, що визначає вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів та ґрунтується на методології HACCP (аналіз ризиків і критичні точки контролю, англ. Hazard Analysis and Critical Control Points). Національний стандарт, прийнятий у 2019 році як ДСТУ ISO 22000:2019, спрямований на забезпечення контролю безпечності харчової продукції на всіх етапах виробництва і постачання, від виробників кормів і сировини до учасників транспортної і складської логістики, підрядників роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування.

Ця система управління, розроблена за участі Всесвітньої організації охорони здоров'я (WHO) та продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (FAO), визнається та застосовується у всьому світі як універсальний підхід до харчової безпеки. Вимоги ISO 22000 дозволяють забезпечити контроль безпечності харчових продуктів на кожному етапі виробництва, починаючи від контролю якості сировини та матеріалів для упаковки до транспортування готової продукції кінцевому споживачеві. [1]

Вимоги стандарту HACCP прийнятні до всіх видів організацій у харчовій сфері, незалежно від їх розміру, зокрема на тих етапах виробництва, де прогалини в контролі можуть критично впливати на безпеку продукції. Основною метою стандарту є запобігання можливим ризикам, пов'язаним із харчовими продуктами, а також забезпечення гарантій для споживачів щодо безпечності продукції. Ефективність системи ISO 22000 (HACCP) залежить від того, наскільки ретельно виробники досліджують свої продукти та технології виробництва, працюють із постачальниками, які підтримують вимоги цього стандарту, і впроваджують відповідні заходи на всіх етапах ланцюга поставок.

З 2005 року принципи HACCP є обов'язковими для харчових підприємств у країнах ЄС згідно із законодавством (Регламент ЄС № 178/2002 від 28 січня 2002 року), який встановлює основи законодавства з

харчових продуктів, створює Європейське агентство з безпеки харчових продуктів і визначає процедури безпеки у цій галузі. [2]

Також, з цієї дати всі компанії, які експортують продукти харчування до ЄС, повинні виконувати принципи НАССР. Не виняток в цьому питанні й Україна, яка ухвалила Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (редакція від 04.04.2018) щодо обов'язкового впровадження НАССР на внутрішньому ринку.

Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі» набув чинності 01.12.2019 року (Наказ від 31.10.2019 № 340 Про прийняття та скасування національних стандартів). Він став оновленою версією ISO 22000:2007 (який втратив чинність 01 липня 2021 року). [3]

Крім того, з 20.09.2018 року в Україні набули чинності штрафи за невиконання вимог системи НАССР. При цьому в Україні, як і у багатьох країнах Світу, на законодавчому рівні визначено, що систему НАССР необхідно впроваджувати та підтримувати, але не обов'язково проходити сертифікацію. [4]

Директива ЄС №178/2002 Європейського Парламенту та Ради є ключовим документом європейського харчового законодавства, який визначає принципи та процедури продовольчої безпеки. Вона також запроваджує нові підходи до відкритості та прозорості в інформуванні суспільства про харчові ризики. Основна мета цієї директиви – захист здоров'я та інтересів споживачів, забезпечуючи, щоб усі продукти на ринку були якісними, безпечними та не завдавали шкоди здоров'ю.

Для країн, які прагнуть випускати продукцію до ЄС, важливо впровадити принципи міжнародного харчового законодавства, зокрема щодо управління ризиками в харчовому ланцюзі. Для цього всі компанії які прагнуть вийти на ринок ЄС, запроваджують перевірки у якості аудиту на своїх виробництвах. Аудити ретельно перевіряють дотримання всіх стандартів на підприємстві, перевіряючи згідно всіх нормативних документів які були визначені у нормах ISO 22000.

Без ефективного управління ризиками національна система продовольчої безпеки вважатиметься такою, що не відповідає сучасним вимогам ЄС. Відповідні державні органи несуть відповідальність за реалізацію процесів управління ризиками, що включає наукову підтримку законодавства та методичну базу для тлумачення міжнародних норм. Важливим елементом цього процесу є використання статистичних даних для прийняття обґрунтованих рішень.

Згідно з угодою про санітарні та фітосанітарні заходи (SPS-угода), країни, які прагнуть брати участь у міжнародній торгівлі, повинні впроваджувати науково обґрунтовані процедури оцінки ризиків. Це означає проведення комплексних досліджень для визначення потенційної небезпеки харчових продуктів чи їхніх інгредієнтів для здоров'я людини. Оцінка ризику охоплює всі етапи — від сировини та готової продукції до методів виробництва. Вчені проводять лабораторні випробування продуктів, які становлять потенційний ризик, а на основі результатів державні органи приймають рішення щодо управління цими ризиками. Це може включати обмеження імпорту чи експорту, припинення виробництва або вилучення продуктів з обігу.

У випадках, коли продукт становить загрозу для здоров'я споживачів, влада зобов'язана оперативно інформувати про це громадськість. [5]

Багато громадських організацій схвалили впровадження HACCP 22000. Оцінили в ньому найбільш ефективний метод попередження захворювань, які викликають неякісні харчові продукти. А сертифікат відповідності підтверджує ще й виконання норм законодавства у сфері безпеки споживачів.

Переваг системи управління безпечністю харчових продуктів на основі вимог сертифікат iso 22000 багато. Після впровадження довіра до вашої продукції значно зросте, це призводить до збільшення кола клієнтів і партнерів, причому вже навіть за межами своєї країни. А найголовніше: ви повністю будете керувати безпекою своєї продукції на всіх етапах, швидше

реагувати на різного роду ситуації, тим самим скоротить непередбачені витрати до мінімуму!

Однією з особливостей ISO 22000 стандарт є його природна сумісність зі стандартами ISO 9001 та ISO 14001. Він є як би доповненням і розширенням системи контролю якості, адже 9001 не спеціалізується на харчовій продукції. [1]



**Рисунок 1.1. Міжнародний стандарт ISO 22000**

Вимоги стандарту ISO 22000 призначені для застосування всіма організаціями, залученими в один або більше етапів продуктового ланцюга безпосередньо (наприклад, виробники кормів, рослинницькі компанії, тваринницькі компанії, виробників інгредієнтів, виробників харчових продуктів, роздрібні продавці, компанії з надання продуктових послуг, компанії громадського харчування, транспортні компанії, сервісні організації в області зберігання і дистрибуції товарів) або опосередковано (пов'язані з харчовою галуззю організації, такі як виробники обладнання, пакувального матеріалу, очищувальних засобів, добавок та інгредієнтів). [6]

Аудит вивчає всі ризики небезпечності харчових продуктів згідно 7 принципів хасп. І на кожному етапі можуть виникнути певні проблеми, через що безпечність харчових продуктів ставить під загрозу споживача, тому важливо відслідковувати всі критично контрольні точки(ККТ).

### **Принцип 1. Аналіз ризиків і превентивних заходів**

1. Аналіз небезпек використовується для виявлення всіх шкідливих факторів (біологічних, хімічних і фізичних), які можуть виникати на всіх

етапах виробничого процесу, починаючи з сировини і допоміжних матеріалів і закінчуючи ланцюжком розподілу.

2. Наступним необхідним кроком є оцінка ризику конкретного фактора. Останній етап – це визначення превентивних заходів, які можуть бути використані для усунення або зведення до мінімуму виникнення небезпеки – для виявлення та оцінки ризиків для здоров'я від харчових продуктів і ризику їх виникнення, а також для встановлення контрольних заходів і методів протидії цим загрозам, тобто для проведення аналізу ризиків.

**Принцип 2.** Ідентифікація критичних контрольних точок:

1. В результаті аналізу небезпеки та визначення превентивних заходів визначаються місця, елементи або етапи, необхідні для виробничого процесу, в яких засоби правового захисту не допомагають, то і є критичні контрольні точки. Ці пункти повинні контролюватися через можливість надмірного ризику, що приводить до неприйнятної якості продуктів харчування.

2. Умовою призначення ККТ є здатність контролювати його і ефективно контролювати загрозу. Слід додати, що якість функціонування системи не підтверджується кількістю позначених критичних контрольних точок.

3. В установах з правильно функціонуючими системами GHP і GMP він обмежений необхідним мінімумом. Може трапитися так, що буде тільки одна критична контрольна точка і навіть немає необхідності налаштовувати ККТ взагалі.

**Принцип 3.** Визначення критичних параметрів і меж:

1. Важливо, щоб ККТ була встановлена, щоб описати параметри процесу, які перевіряються при певних умовах.

2. Межі допуску визначаються як прийнятне відхилення від запропонованих параметрів, так що зберігається відповідна безпека для здоров'я.

**Принцип 4.** Створення та впровадження системи моніторингу ККТ:

1. Система моніторингу ККТ – це процедура, яка визначає як часто, ким і яким способом будуть вимірюватися параметри, встановлені для критичних точок.

2. Визначення того, як будуть зберігатися записи, і хто буде контролювати, як вони зберігаються і як часто контролюються.

**Принцип 5. Коригувальні дії:**

1. Цей принцип говорить про необхідність передбачити дії, які необхідно виконати, якщо параметри, встановлені в ККТ, перевищені або не виконані.

2. Коригувальні дії повинні визначати, що робити з продуктом, виробничою лінією і як довести порушені параметри до потрібного рівня.

**Принцип 6. Процедури перевірки:**

1. Установа має встановити процедури внутрішнього контролю, щоб перевірити, чи правильно впроваджена система НАССР працює, чи належним чином визначені ККТ і параметри для їх моніторингу.

2. Перевірка системи також необхідна при внесенні будь-яких змін у виробничий процес і процедури (наприклад, зміна сировини, машин, персоналу).

**Принцип 7. Документація системи НАССР:**

1. Необхідно створювати, підтримувати, зберігати і архівувати системну документацію.

2. Кожен етап впровадження системи повинен бути правильно описаний і збережений в документації.

3. Також важливо зберігати реєстраційні записи і дії, вжиті в разі недотримання параметрів ККТ. [7]

**В Україні Стандарти ISO серії 22000 включають в себе:**

**ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1.

Виробництво харчових продуктів (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) [8]

### **ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2.  
Громадське харчування (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) [9]

### **ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство (ISO/TS 22002-3:2011, IDT) [10]

### **ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4.  
Виробництво пакування для харчових продуктів (ISO/TS 22002-4:2013, IDT) [11]

### **ДСТУ ISO/TS 22002-5:2020**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 5.  
Транспортування та зберігання (ISO/TS 22002-5:2019, IDT) [12]

### **ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019**

Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 6.  
Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин (ISO/TS 22002-6:2016, IDT) [13]

### **ДСТУ ISO/TS 22003:2019**

Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, які здійснюють аудит і сертифікацію систем керування безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2013, IDT) [14]

Національний стандарт ДСТУ ISO 19011:2019 (ISO 19011:2018, IDT) є надзвичайно важливим документом, який детально визначає процедури та рекомендації для проведення аудитів систем управління. Він є результатом перекладу міжнародного стандарту ISO 19011:2018 та зберігає всі основні принципи та вимоги оригінального документу. Цей стандарт є ключовим інструментом для організацій будь-якого типу та розміру, які прагнуть впровадити, покращити або адаптувати свої системи управління до відповідності з міжнародними стандартами якості та ефективності. Його використання допомагає забезпечити ефективне функціонування та постійне

вдосконалення систем управління, що є важливим елементом успішного ведення бізнесу в сучасному конкурентному середовищі.

[15]

## **1.2. Основні види аудиту**

Аудитор – це висококваліфікований фахівець, що здійснює перевірку фінансової, господарської та управлінської діяльності підприємств, організацій чи установ для оцінки відповідності їхніх процесів встановленим нормативним вимогам, стандартам або внутрішнім регламентам. Його основна мета – забезпечення об'єктивного контролю, ідентифікація ризиків та відхилень, а також сприяння підвищенню прозорості й ефективності діяльності організації. Аудитори відіграють вирішальну роль у забезпеченні надійності та довіри в бізнес-середовищі, допомагаючи компаніям оптимізувати внутрішні процеси, зменшувати ризики і забезпечувати ефективне управління, що є важливим для інтересів акціонерів, інвесторів та державних органів.

Аудитори повинні володіти ґрунтовними знаннями та вміннями, відповідними до вимог таких стандартів, як ДСТУ ISO 19011, ISO 19011, ДСТУ ISO/IEC 17021-1, ISO/IEC 17021-1, ДСТУ ISO/TS 22003, IAF MD16, що регулюють кваліфікаційні вимоги до аудитора. У сфері харчової промисловості, аудитор також зобов'язаний демонструвати компетентність у застосуванні принципів НАССР (аналіз ризиків і критичні точки контролю) та ППУ (програм-передумов) для забезпечення безпеки продуктів харчування. Це включає здатність визначати біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники, оцінювати ефективність методів управління ними, а також здійснювати оцінку відповідності програм-передумов на кожному етапі харчового ланцюга.

Для успішного проведення аудиту фахівець повинен продемонструвати технічні знання про продукти, процеси і специфічні практики конкретної

галузі, володіти актуальними нормативними вимогами, а також глибокими знаннями систем управління безпекою харчових продуктів. Крім технічної компетентності, аудитор повинен проявляти високий рівень професіоналізму і дотримуватися етичних стандартів, бути об'єктивним, дипломатичним, проникливим і рішучим. Важливими особистими якостями є гнучкість, уважність, відкритість до вдосконалення та здатність ефективно взаємодіяти з членами команди і представниками організації, де проводиться аудит. Це вимагає шанобливого ставлення до корпоративної культури підприємства та відповідального виконання професійних обов'язків, що забезпечує надійну та неупереджену оцінку процесів, а також сприяє підвищенню загального рівня довіри до аудиторської діяльності.

Аудитор повинен володіти здатністю до глибокого розуміння психології та особливостей поведінки людей, що дозволяє ефективно працювати з аудійованими особами, враховувати їхні потреби та ставитися з повагою до їхніх проблем. Йому необхідно майстерно висловлювати думки, переконувати та аргументувати свою позицію, орієнтуючи аудійованих на переваги змін і покращень. Аудитор має вільно володіти усною та письмовою мовою, що використовується в організації, забезпечуючи чітке і зрозуміле спілкування. В умовах складних або конфліктних ситуацій йому слід зберігати спокій та цілеспрямованість, обґрунтовано спираючись на факти, особливо при спілкуванні з представниками різних рівнів ієрархії організації.

У роботі аудитор повинен застосовувати процесно-орієнтований підхід, що сприяє системному баченню аудиту та можливості досягнення комплексних результатів. Важливим аспектом є здатність запобігати конфліктам та ефективно розв'язувати їх, забезпечуючи конструктивну атмосферу під час перевірки. Крім того, аудитор повинен чітко і доступно представляти результати аудиту, проводити змістовні наради і презентації, щоб забезпечити повне розуміння виявлених висновків і рекомендацій. Організованість аудитора також має ключове значення, включаючи

ефективне управління часом, вміння встановлювати пріоритети, здійснювати ретельне планування і працювати результативно, що дозволяє максимально ефективно використовувати ресурси і досягати поставлених цілей.[16]

### **Види аудиторської перевірки**

Процес аудиту є багатогранною процедурою, яка може значно відрізнятися залежно від об'єкта, суб'єкта, періоду проведення, частоти, обов'язковості та інших аспектів, що визначають специфіку перевірки. У зв'язку з цим, аудит можна класифікувати за кількома напрямками. Залежно від об'єкта аудиту виділяють три основні типи: операційний аудит, аудит фінансової звітності та аудит на узгодженість.

Операційний аудит – це систематична перевірка діяльності підприємства або його окремих підрозділів з метою визначення ефективності виконання певних господарських операцій чи процесів. Мета операційного аудиту полягає у детальній оцінці результативності окремих операцій або процесів підприємства, а його кінцевим результатом є аналітичний звіт із пропозиціями для покращення. Аудит фінансової звітності здійснюється для оцінки достовірності показників фінансової звітності підприємства, що дозволяє визначити її повноту та відповідність критеріям, визначеним законодавством. Метою такого аудиту є підтвердження точності фінансових даних і формування аудиторського висновку, який засвідчує об'єктивність та повноту річної фінансової звітності. Аудит на узгодженість полягає в оцінці відповідності діяльності підприємства чи окремої посадової особи вимогам законодавства, нормативним правилам та процедурам. Кінцевим результатом цього виду аудиту є висновок про відповідність або невідповідність показників і дій нормативним вимогам.

Класифікація за суб'єктом проведення аудиту виділяє зовнішній та внутрішній аудит. Зовнішній аудит здійснюється незалежними сертифікованими аудиторами на договірній основі, що забезпечує повну незалежність оцінки, тоді як внутрішній аудит проводиться штатними кваліфікованими працівниками підприємства і спрямований на задоволення потреб управлінської ланки. Головною метою зовнішнього аудиту є незалежна оцінка дослідженої інформації для потреб замовника та користувачів цієї інформації, у той час як внутрішній аудит має на меті покращення внутрішніх процесів та систем управління підприємства. Важливою відмінністю між ними є організаційна та матеріальна незалежність, якою володіє зовнішній аудит, тоді як внутрішній є незалежним лише організаційно.

Залежно від частоти проведення аудит поділяється на періодичний, що проводиться через певні регулярні проміжки часу (наприклад, щорічний аудит), та неперіодичний, який здійснюється за потребою. Класифікація за історичними стадіями розвитку аудиту охоплює підтверджуючий аудит, системно-орієнтований аудит та аудит, що базується на ризику. Підтверджуючий аудит має на меті перевірку та підтвердження інформації, що міститься у фінансовій звітності, реєстрах обліку та первинних документах. Системно-орієнтований аудит зосереджений на аналізі системи внутрішнього контролю для визначення надійності контрольних процедур. Аудит, що базується на ризику, надає пріоритет перевірці тих ділянок, де існує підвищена ймовірність ризиків, забезпечуючи більш ефективний розподіл аудиторських ресурсів та концентрацію на найуразливіших аспектах діяльності підприємства. Залежно від періоду, який досліджують виділяють:

- 1) ретроспективний аудит;
- 2) поточний аудит;
- 3) перспективний аудит.

Ретроспективний аудит досліджує минулий стан об'єкта, поточний – вивчає теперішній стан, а перспективний – робить прогноз щодо майбутнього стану об'єкта аудиту. Поряд із проведенням аудиту можливе надання супутніх аудиту послуг, які передбачають: оглядову перевірку, операційну перевірку та компіляцію.

Оглядова перевірка є процедурою перевірки фінансової звітності, яка не включає детального аналізу системи внутрішнього контролю та облікових процесів. Важливою рисою оглядової перевірки є відсутність дослідження первинних документів з метою підтвердження їх достовірності.

Операційна перевірка передбачає аудиторську перевірку, яка фокусується на конкретних аспектах, узгоджених з клієнтом на початковому етапі, тобто охоплює питання, за якими була попередньо досягнута домовленість. [17]

Компіляція є процесом перетворення бухгалтерського обліку, що полягає у його перекладі та адаптації до вимог інших облікових стандартів.

Аудиторська перевірка — це комплексний та багатогранний процес, який включає в себе низку різнорідних процедур. Цей процес можна умовно поділити на кілька етапів:

Переддослідна (початково-організаційна) стадія — підготовка до перевірки, включаючи планування та організацію аудиторських заходів.

Дослідна стадія — виконання основних процедур перевірки та збору доказів для оцінки фінансової звітності.

Завершальна стадія — підготовка висновків, складання аудиторського звіту та документування результатів.

Крім того, застосовується стратегія низького ризику контролю, що включає:

Підтвердження коректності обраної стратегії.

У разі виявлення невідповідностей проводиться коригування обсягу тестувань.

Збір аудиторських доказів відповідно до переглянутого або початково запланованого обсягу перевірки.

Документування виконаних перевірок та оцінка отриманих свідчень.

До основних джерел інформації для аудиту належать:

Облікова документація клієнта.

Результати тестування.

Документи попередніх аудитів.

Результати поточної перевірки.

Юридична документація клієнта.

### **Переддослідна стадія**

Цей етап включає організаційні заходи, спрямовані на створення умов, необхідних для ефективного проведення аудиту в межах встановлених термінів.

На цій стадії виконуються такі основні етапи:

- Вибір об'єкта аудиту, що передбачає:
- визначення пріоритетності об'єкта аудиту;
- формування команди аудиторів;
- призначення відповідального за проведення аудиту.

Організаційно-методична підготовка аудиту, що охоплює:

- аналіз економічного стану об'єкта аудиту;
- розробка аудиторського плану;
- вибір методики проведення аудиту;
- складання плану-графіку аудиту;
- розробка програми аудиторської перевірки.

### **Дослідна стадія**

Ця стадія передбачає безпосереднє виконання аудиторських процедур, що охоплюють перевірку виробничої та фінансово-господарської діяльності підприємства. Основні дії на цьому етапі включають:

- початкові заходи на об'єкті аудиту;

- детальне обстеження об'єкта аудиту;
- коригування програми аудиту за необхідності;
- уточнення плану-графіку аудиту у разі необхідності;
- проведення аудиторських процедур;
- перевірка отриманих даних.

### **Заключний етап**

- На цьому етапі здійснюється обробка результатів перевірки, зокрема:
  - групування виявлених помилок;
  - підготовка робочого листка з можливими виправленнями;
  - аналіз суттєвості невиправлених помилок;
  - перевірка узгодженості показників після внесення коригувань;
  - оцінка здатності підприємства продовжувати свою діяльність;
  - оформлення контрольного листа, що засвідчує завершення аудиту;
  - вибір форми аудиторського висновку та підготовка аудиторського звіту;
  - підписання акта приймання-здачі аудиторського висновку;
  - завершення фінальної версії звітності;
  - підсумки проведеного аудиту;
  - надання аудиторських свідчень;
  - протоколи зустрічей із клієнтом;
  - протоколи обговорення результатів аудиту;
  - складання доповідної записки щодо незавершених процедур.

### **Завершальна стадія**

Цей етап передбачає узагальнення та реалізацію результатів проведеного аудиту. Важливими кроками є:

- систематизація та аналіз виявлених помилок;

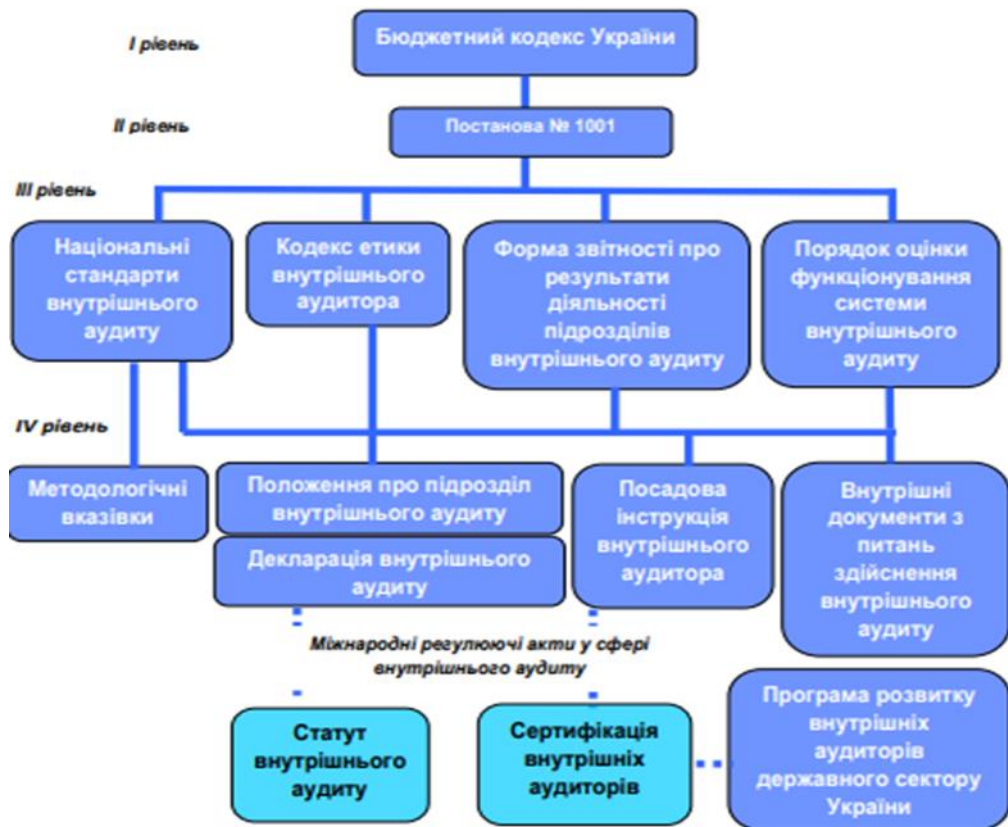
- узагальнення результатів аудиту та підготовка аудиторського висновку або звіту;
- обговорення підсумків аудиту з керівництвом підприємства-замовника;
- розробка проекту профілактичних заходів на основі виявлених недоліків;
- прийняття рішень на основі результатів аудиту;
- контроль за виконанням прийнятих рішень та рекомендацій.

[18]

### **Структура та ієрархія національних нормативно-правових актів у сфері внутрішнього аудиту**

У вітчизняному законодавстві наразі затверджено низку нормативно-правових актів у сфері внутрішнього аудиту, які відповідають міжнародно-визнаним стандартам та методологіям, а також найкращим практикам ЄС.

Нижче на рисунку 1.3. схематично представлено структуру та ієрархію національних документів у сфері внутрішнього аудиту (включаючи ці Методологічні вказівки). Крім того, на схемі наведено зв'язок цих документів з існуючими міжнародними нормативно-правовими актами у цій сфері.



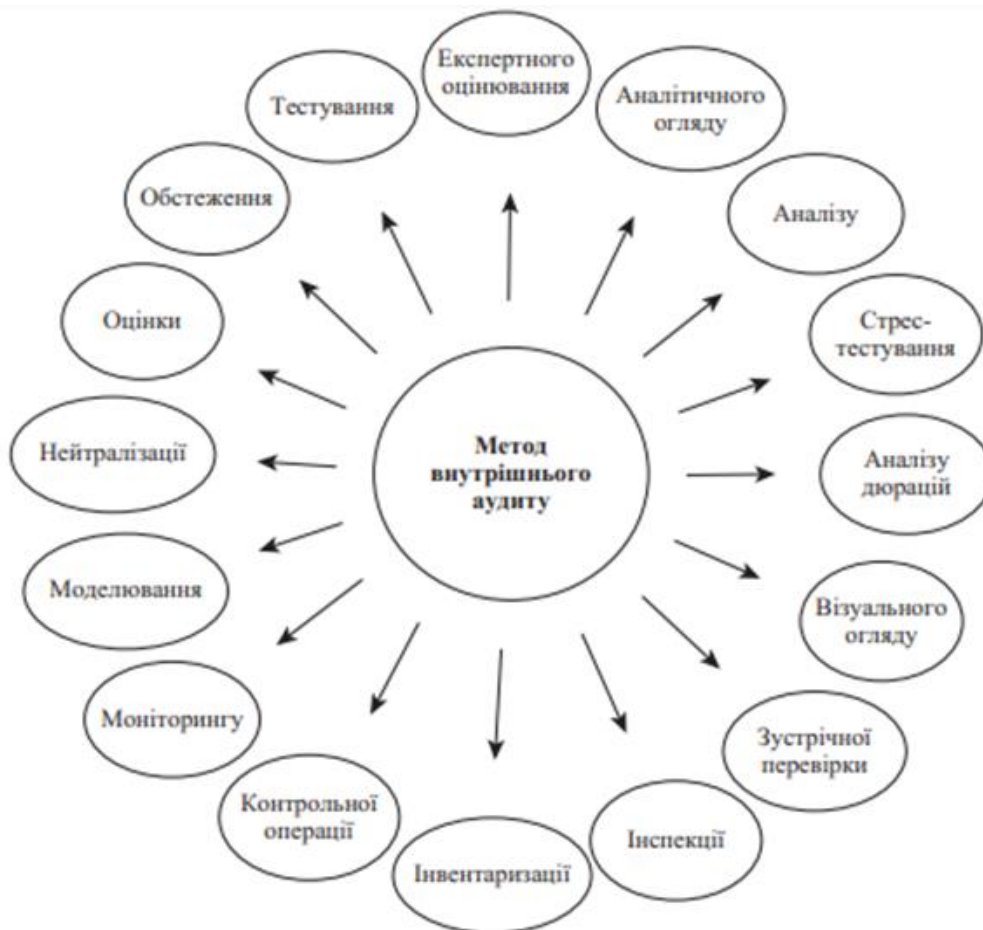
**Рисунок. 1.3 Структура та ієрархія національних нормативно-правових актів у сфері внутрішнього аудиту**

Вітчизняна система документів з внутрішнього аудиту складається з чотирьох рівнів. На першому рівні – Бюджетний кодекс України, який має найвищу юридичну силу в структурі нормативних документів у сфері внутрішнього аудиту. Так, статтею 26 Бюджетного кодексу України, [19] визначено сутність внутрішнього аудиту, встановлено обов'язковість його запровадження усіма розпорядниками бюджетних коштів, а також передбачена відповідальність керівника установи за організацію та здійснення діяльності з внутрішнього аудиту у своїй установі та на підприємствах, в установах та організаціях, що належать до сфери управління державного органу. Форма звітності про результати діяльності підрозділів внутрішнього аудиту Бюджетний кодекс України Кодекс етики внутрішнього аудитора Методологічні вказівки Положення про підрозділ внутрішнього аудиту Програма розвитку внутрішніх аудиторів державного сектору України Внутрішні документи з питань здійснення внутрішнього

аудиту Статут внутрішнього аудиту Національні стандарти внутрішнього аудиту Порядок оцінки функціонування системи внутрішнього аудиту Постанова № 1001 Посадова інструкція внутрішнього аудитора Сертифікація внутрішніх аудиторів I рівень II рівень IV рівень III рівень Міжнародні регулюючі акти у сфері внутрішнього аудиту Декларація внутрішнього аудиту Професійні стандарти внутрішнього аудиту та правові норми. Структура та ієрархія національних нормативно-правових актів у сфері внутрішнього аудиту На другому рівні – постанова № 1001, [20] яку прийнято Кабінетом Міністрів України для реалізації вимог статті 26 Бюджетного кодексу України, а також відповідний Порядок № 1001, затверджений постановою № 1001. У них визначено базові засади для утворення та функціонування підрозділів внутрішнього аудиту – порядок їх утворення, критерії для визначення чисельності внутрішніх аудиторів, основні завдання, функції та повноваження керівника і працівників підрозділів внутрішнього аудиту, вимоги стосовно звітування про результати діяльності підрозділів внутрішнього аудиту та оцінки якості внутрішнього аудиту. На третьому рівні – для практичної реалізації вимог постанови № 1001 наказами Мінфіну затверджено: - національні Стандарти внутрішнього аудиту, які визначають єдині підходи до планування, організації та проведення внутрішніх аудитів, документування їх результатів, підготовки аудиторських звітів, висновків та рекомендацій, порядку звітування керівнику, здійснення внутрішніх оцінок якості внутрішнього аудиту; - Кодекс етики внутрішніх аудиторів, що визначає морально-етичні принципи професійної діяльності працівників підрозділу внутрішнього аудиту та правила поведінки внутрішнього аудитора; - Форму звітності про результати діяльності підрозділів внутрішнього аудиту, яка встановлює єдині підходи до складання та подання до Мінфіну такої звітності; - Порядок оцінки функціонування системи внутрішнього аудиту, яким визначено механізм організації, проведення, оформлення та реалізації результатів оцінки функціонування системи внутрішнього аудиту (зовнішньої оцінки якості

внутрішнього аудиту). На четвертому рівні – ці Методологічні вказівки та внутрішні документи з питань внутрішнього аудиту, а також міжнародні регулюючі акти у сфері внутрішнього аудиту (Статут внутрішнього аудиту) та сертифікація внутрішніх аудиторів, їх зв'язок з вітчизняними внутрішніми документами з питань внутрішнього аудиту. Методологічні вказівки підготовлені для розуміння внутрішніми аудиторами сутності вимог законодавства з внутрішнього аудиту, зокрема постанови № 1001, Національних стандартів внутрішнього аудиту. [21]

Зміна орієнтирів внутрішнього аудиту на перевірки ефективності систем управління ризиками характеризує новий етап у розвитку внутрішнього аудиту – ризикоорієнтований аудит. Метод аналізу застосовується при дослідженні бізнес-планів, стратегій діяльності, показників фінансового стану, звітності, системи управління ризиками тощо. Він поділяється на хронологічний і порівняльний. Хронологічний аналіз дозволяє виявити: послуги, які мають / не мають попиту; необґрунтовані зміни попиту на певні послуги в часі тощо. Порівняльний аналіз дозволяє встановити рейтинг, якість наданих послуг щодо інших суб'єктів. На цій основі органи управління можуть окреслити правильні стратегічні шляхи подальшого розвитку. Відповідно, різноманітність і ризиковість діяльності в сучасних умовах вимагають застосування широкого кола методів, сукупність яких узагальнено на рисунку 1.4. Правильність здійснення багатьох операцій не завжди можна перевірити за допомогою методів документального контролю.



**Рисунок 1.4. Методи внутрішнього аудиту**

### **1.3. Правильність проходження аудиту за системою ISO 22000**

Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) ініціюється самою організацією-заявником, яка прагне підтвердити відповідність своїх процесів міжнародним стандартам. Основною метою сертифікації є визнання відповідності вимогам ISO 22000, що забезпечує впевненість усіх зацікавлених сторін у здатності організації ефективно управляти ризиками, пов'язаними з безпечністю харчових продуктів. Це гарантує, що продукція є безпечною для споживання на момент її реалізації.

Серед зацікавлених сторін, які можуть мати інтерес у процесі сертифікації, можна виділити:

- Клієнтів органів сертифікації — які очікують на відповідність стандартам.

- Споживачів — які довіряють системам управління, сертифікованим за ISO 22000.
- Урядові організації — які контролюють дотримання норм безпеки.
- Неурядові організації — які працюють у сфері захисту прав споживачів.
- Громадськість — яка зацікавлена у якості і безпечності харчових продуктів.

Під час сертифікації СУБХП органи сертифікації керуються певними принципами, серед яких:

- Неупередженість — забезпечення об'єктивності у всіх процесах.
- Компетентність — наявність кваліфікованого персоналу для оцінки системи.
- Відповідальність — за результати аудиту та сертифікації.
- Відкритість — прозорість процесу для всіх учасників.
- Конфіденційність — захист інформації про організацію-заявника.
- Реагування на скарги — вміння оперативно вирішувати проблеми.
- Ризик-орієнтований підхід — фокус на ідентифікації та управлінні ризиками.

Важливо зазначити, що сертифікація СУБХП не підтверджує відповідність конкретних продуктів, процесів або послуг, на які поширюється дія системи. Вона не перекладає відповідальність за дотримання стандартів з організації-заявника на орган з сертифікації. Також варто враховувати, що успішна сертифікація може стати вагомим конкурентним перевагою для організації, оскільки підвищує довіру споживачів та покращує імідж на ринку.

### **Відповідальність і повноваження**

Загальна відповідальність за проведення сертифікації та оцінки систем управління покладається на керівника органу сертифікації (ОС). Саме він

має право призначати аудитора, який приймає рішення про видачу сертифікату. Основну відповідальність за виконання окремих етапів сертифікаційних і наглядових аудитів несе головний аудитор, який також призначається керівником ОС.

Варто зазначити, що отримання підтвердження відповідності системи управління не знімає з організації відповідальності за постійне забезпечення якості та безпечності своїх продуктів або послуг. Орган сертифікації не несе відповідальності за якість та безпечність продукції або послуг, які постачає сертифікована організація. Це підкреслює важливість усвідомлення кожною організацією своєї ролі у забезпеченні стандартів безпечності.

### **Оплата робіт з сертифікації**

Усі витрати на проведення сертифікації СУБХП та наглядові заходи покриваються організацією-заявником відповідно до укладених з органом сертифікації договорів. У цих договорах детально описуються обсяги робіт, відповідальність сторін та порядок оплати за виконані роботи. Вартість послуг з сертифікації безпосередньо залежить від таких факторів, як розмір організації-заявника, кількість виробничих ділянок, чисельність працівників, асортимент продукції та сфера застосування системи управління, згідно з вимогами ISO/TS 22003:2013.

### **Права та обов'язки сторін-учасниць сертифікації**

#### **Орган сертифікації має право:**

Орган сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) здійснює сертифікацію цих систем і видачу сертифікатів в межах своєї сертифікаційної системи або в галузях, визначених атестатом акредитації Національного агентства з акредитації України (НААУ). Орган сертифікації має право відмовити у проведенні сертифікації, якщо її реалізація неможлива через об'єктивні обставини. Крім того, сертифікаційні роботи можуть бути припинені у разі невиконання фінансових зобов'язань з

боку організації-заявника згідно з умовами укладеного договору. У випадку порушення заявником встановлених вимог, орган сертифікації має право призупинити або скасувати сертифікат, виданий на СУБХП.

У разі виявлення невідповідностей, орган сертифікації вимагає від заявника аналізу причин цих невідповідностей та надання опису конкретних коригувальних дій у встановлений термін. Частина сертифікаційних робіт та нагляду за сертифікованими СУБХП орган сертифікації може делегувати іншим акредитованим органам. Крім того, орган сертифікації має право запитувати додаткові матеріали та інформацію від організацій, які необхідні для проведення сертифікації.

Орган сертифікації також встановлює терміни дії сертифікатів, що видаються на СУБХП. Процес сертифікації є важливим елементом забезпечення безпеки харчових продуктів, оскільки він сприяє формуванню довіри між виробниками, споживачами та регуляторами. Успішна сертифікація не лише підвищує конкурентоспроможність підприємства на ринку, а й сприяє загальному підвищенню стандартів якості в харчовій промисловості.

Орган сертифікації зобов'язується:

Дотримуватися принципів неупередженості, що гарантують об'єктивність і достовірність результатів сертифікації, а також створювати умови, які виключають будь-який вплив зацікавлених осіб на процес сертифікації.

Дотримуватися вимог, що визначені чинним Порядком сертифікації, а також іншими регламентуючими документами, які регулюють діяльність органу сертифікації.

Видавати сертифікати лише на ті системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), які продемонстрували відповідність вимогам стандарту ISO 22000.

Організовувати та проводити наглядові аудити за сертифікованими СУБХП, забезпечуючи постійний контроль за дотриманням встановлених стандартів.

Вести реєстр виданих сертифікатів на СУБХП, забезпечуючи доступність інформації щодо виданих, призупинених або скасованих сертифікатів. Це може включати публікацію відповідних списків на офіційному веб-сайті органу сертифікації.

Інформувати заявників і зацікавлені сторони про призупинення або скасування сертифікатів на СУБХП, забезпечуючи прозорість своїх дій та підтримуючи високі стандарти відкритості в процесі сертифікації.

Своєчасно повідомляти організації, яким видано сертифікати, про заплановані зміни в вимогах стандартів або інших нормативних документах, що стосуються СУБХП. Орган сертифікації також зобов'язується допомогти цим організаціям у проведенні сертифікації відповідно до нових або змінених вимог.

Узгоджувати з зацікавленими сторонами реалістичні терміни для внесення змін до системи управління, викликаних змінами в вимогах сертифікації.

Забезпечувати конфіденційність інформації, отриманої під час процесу сертифікації, і не розголошувати її без відповідної згоди.

Надавати свої послуги з сертифікації СУБХП всім суб'єктам господарювання без обмежень, незалежно від їх підпорядкованості, місцезнаходження, розміру та форми власності. Дискримінаційні дії стосовно будь-яких заявників суворо заборонені.

Гарантувати заявникам легкий доступ до інформації про послуги органу сертифікації та встановлені процедури сертифікації, сприяючи відкритості та доступності.

Забезпечувати неупереджений розгляд апеляцій, скарг та суперечок, що виникають між заявниками і власниками сертифікатів, підтримуючи справедливість у всіх аспектах сертифікаційного процесу.

### **Процес первинної сертифікації системи управління безпеністю харчових продуктів**

#### **Етапи первинної сертифікації:**

- Подання та розгляд заявки на сертифікацію.
- Прийняття рішення органом сертифікації.
- Формування аудиторської групи.
- Аудит першого етапу (попереднє оцінювання).
- Аудит другого етапу (остаточна перевірка та оцінювання).
- Аналіз отриманої інформації та прийняття рішення про сертифікацію.
- Інформування про результати сертифікації.
- Проведення наглядового аудиту протягом терміну дії сертифіката.
- Подання та розгляд заявки
- Організація, яка бажає сертифікувати СУБХП, подає заявку відповідно до форми.

#### **Орган сертифікації реєструє заявку та надсилає заявнику:**

- опитувальну анкету;
- перелік документів, необхідних для аудиту першого етапу.
- Заявник заповнює анкету, готує усі необхідні документи та направляє їх органу сертифікації, несучи відповідальність за точність та повноту наданої інформації.

#### **Орган сертифікації аналізує заявку та отриману інформацію, оцінюючи:**

- відповідність наданої інформації;
- співпрацю з боку заявника;
- достатність часу та ресурсів для сертифікації;
- документальне оформлення вимог;
- відсутність розбіжностей у розумінні між сторонами;

- можливість проведення сертифікації з урахуванням вимог, місця розташування та інших факторів.

Результати розгляду оформлюються рішенням. У разі негативного рішення обґрунтування є обов'язковим, а відмова не повинна бути дискримінаційною.

У разі позитивного рішення між органом сертифікації та заявником укладається договір, що передбачає проведення робіт у два етапи:

- аудит першого етапу — попереднє оцінювання;
- аудит другого етапу — остаточна перевірка.

Договір укладається на основі калькуляції, що враховує вид продукції, кількість працівників та розгалуженість підприємства-заявника. Вся інформація для укладання договору зазначається у заявці на сертифікацію.

Щоб чітко окреслити аудит, який підтверджує відповідність системи управління клієнта вимогам сертифікації згідно з обраними стандартами або іншими нормативними документами, розробляється програма аудиту для повного циклу сертифікації. Ця програма визначає два етапи первинного аудиту, наглядові аудити в перший і другий рік, а також аудит повторної сертифікації на третій рік до закінчення терміну дії сертифіката.

### **Формування аудиторської групи**

Для виконання робіт із сертифікації СУБХП призначається керівник аудиторської групи, який формує саму групу. Розподіл обов'язків між її членами здійснює керівник, а склад групи затверджується розпорядженням органу сертифікації.

Склад та чисельність аудиторської групи визначаються в залежності від таких факторів:

- розміру організації-заявника та запланованої тривалості робіт із сертифікації;
- необхідної загальної компетентності членів групи, які повинні мати базові знання про продукцію, технологію виробництва та нормативні вимоги;

- чинних нормативних, договірних та сертифікаційних вимог;
- необхідності забезпечення незалежності групи від організації-заявника та уникнення конфлікту інтересів;
- здатності членів групи ефективно взаємодіяти з організацією-заявником;
- мови, яка буде використовуватися під час сертифікації, а також розуміння соціальних і культурних особливостей організації-заявника.

Якщо в групі немає аудитора з відповідною кваліфікацією у сфері діяльності організації-заявника, обов'язково має бути присутній технічний експерт. Він надає спеціалізовані знання та досвід групі і виконує свої обов'язки під керівництвом аудитора. Для залучення сторонніх експертів приймається рішення органу сертифікації.

Присутність та обґрунтування наявності спостерігачів під час аудиту узгоджуються заздалегідь між органом сертифікації та заявником.

### **Узгодження складу аудиторської групи**

Організація-заявник має бути завчасно поінформована про склад групи з аудиту. У разі обґрунтованих причин вона може відхилити запропонований склад або окремих членів. До аудиторської групи не допускаються - працівники організації-заявника, представники інших організацій, зацікавлених у результатах сертифікації.

Якщо виникає конфлікт інтересів (наприклад, аудитор раніше працював у заявника, надавав йому консультації або проявив неетичну поведінку), керівник групи з аудиту повинен обговорити це питання з заявником та прийняти рішення про заміну аудитора.

### **Попередній зв'язок із заявником**

Попереднє узгодження питань сертифікації може бути як неформальним, так і формальним. Цей зв'язок встановлює керівник групи з аудиту для:

- узгодження способів обміну інформацією з представниками заявника;

- надання інформації про склад групи та графік робіт;
- запиту доступу до необхідних документів і протоколів;
- визначення правил безпеки на місці аудиту;
- підготовки договору на проведення сертифікації;
- узгодження присутності спостерігачів та супроводжувачів для групи з аудиту.

### **Аудит першого етапу**

Аудит першого етапу проводиться аудиторською групою у повному складі або окремими її членами під керівництвом керівника. Основні завдання цього етапу:

- аналіз документації СУБХП та інших матеріалів, наданих заявником;
- оцінка місць розташування замовника, умов виробничих ділянок та виконання програм передумов (ISO/TS 22002-1:2009);
- визначення готовності персоналу до другого етапу аудиту;
- оцінка стану системи управління та розуміння замовником вимог ISO 22000;
- збір інформації про сферу застосування системи, процеси, законодавчі й регуляторні вимоги;
- узгодження розподілу ресурсів та деталей проведення другого етапу аудиту.
- Рекомендовано частину цього етапу виконувати безпосередньо на території замовника.

### **Етапи аудиту на місці:**

- вступна нарада;
- збір та перевірка інформації;
- підготовка даних і формування висновків;

- заключна нарада.

### **Звіт за результатами першого етапу**

Дані, зібрані під час аудиту, оформлюються у звіті за формою додатку Є, який містить оцінку готовності до другого етапу. На підставі цих результатів може бути прийнято рішення про відкладення або скасування другого етапу аудиту.

Звіт складається у двох примірниках: один передається замовнику, інший залишається в органі сертифікації.

### **Дії у разі негативного результату**

Якщо результати аудиту виявили невідповідності, подальша сертифікація зупиняється до повного їх усунення замовником.

### **Супровід аудиторів під час другого етапу аудиту**

Під час проведення другого етапу аудиту кожен аудитор повинен бути супроводжений, якщо інше не було узгоджено із заявником. Супроводжувачів призначають до групи з аудиту, щоб полегшити процес.

**Примітка.** Основні обов'язки супроводжувача:

- встановлення контактів та координація часу співбесід;
- організація візитів на певні ділянки організації;
- надання роз'яснень і необхідної інформації на запит аудиторів;
- забезпечення дотримання правил охорони праці, безпеки та гігієни виробництва.

Супроводжувальні особи та спостерігачі можуть бути присутні під час аудиту, але не входять до складу групи з аудиту та не мають права втручатися в процес або впливати на його результати. Супроводжувачі, призначені заявником, повинні підтримувати роботу групи та діяти за вказівками керівника аудиторської групи.

## **Підготовка даних та висновків аудиту**

Під час аудиту група оцінює зібрані докази на відповідність критеріям. Виявлені невідповідності класифікуються як значні або незначні та реєструються з посиланням на конкретні вимоги. Для узгодження результатів та підтвердження доказів залучають представників організації-заявника.

### **Дії перед заключною нарадою група з аудиту:**

- аналізує дані та визначає відповідність цілям аудиту;
- узгоджує висновки та пропонує подальші дії;
- перевіряє, чи потрібні зміни до майбутніх аудитів.

### **Висновки аудиту містять:**

- рівень відповідності системи вимогам;
- підтвердження функціонування та покращення системи;
- рекомендації щодо сертифікації.

Нарада групи може бути зафіксована протоколом.

## **Проведення заключної наради**

На заключній нараді присутні всі члени групи з аудиту та представники організації-заявника.

Її проводить керівник групи, щоб:

- представити результати аудиту та забезпечити їх розуміння;
- обговорити питання, які могли вплинути на висновки;
- надати організації можливість висловити зауваження чи уточнити незрозумілі моменти;
- узгодити терміни подання плану коригувальних дій (якщо потрібно);

- домовитися про спосіб перевірки усунення невідповідностей та підготовку звіту;
- повідомити про подальші дії ОС та рекомендації щодо сертифікації;
- пояснити процеси розгляду скарг та апеляцій.

Висновки аудиту можуть бути такими:

- система повністю відповідає стандарту;
- виявлені невідповідності.

Якщо під час другого етапу аудиту виявлено невідповідності, керівник групи інформує організацію про необхідність документального підтвердження коригувальних дій та можливість проведення додаткового аудиту.

#### **Підготовка, схвалення та розсилання звіту про аудит:**

Керівник групи аудиту відповідає за підготовку звіту, до якого кожен член групи подає власні висновки відповідно до розподілених обов'язків. Звіт має бути точним і стислим, включаючи:

- інформацію про орган сертифікації та організацію-заявника;
- тип, цілі, критерії, обсяг та результати аудиту;
- будь-які відхилення від плану та важливі питання;
- рекомендації групи щодо сертифікації;
- аналіз коригувальних дій, якщо невідповідності були усунені під час або після аудиту.

Звіт підписують керівник і члени групи аудиту. Він має бути підготовлений протягом узгодженого терміну, але не пізніше одного місяця після заключної наради. У разі затримки організацію-заявника інформують про причини та нові терміни.

#### **Підсумки звіту можуть бути такими:**

- система відповідає стандарту (після можливого усунення невідповідностей);
- система має невідповідності.

Звіт підписується всіма членами групи аудиту й надсилається організації-заявнику протягом місяця після заключної наради. Якщо організація виправила невідповідності до підготовки звіту, це повинно бути зазначено. Конфіденційність звіту повинна зберігатися всіма учасниками процесу.[22]

### **Висновок до розділу 1**

Стандарт ISO 22000 встановлює вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів та охоплює всі етапи виробничого ланцюга – від постачання сировини до випуску готової продукції. Він інтегрує принципи управління ризиками та HACCP для запобігання небезпечним чинникам у харчовій сфері. Впровадження ISO 22000 сприяє підвищенню довіри споживачів та відповідності міжнародним вимогам.

Кодекс Аліментаріус – це міжнародний набір стандартів, рекомендацій та норм, розроблених для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів. Він сприяє гармонізації національних стандартів та полегшенню міжнародної торгівлі продовольчими товарами. Дотримання вимог Кодексу допомагає запобігти ризикам для здоров'я споживачів і сприяє справедливій торгівлі.

Аудит – це систематична перевірка процесів підприємства з метою виявлення невідповідностей та підвищення ефективності виробничих систем. Ефективний аудит сприяє покращенню управління безпечністю харчових продуктів та підтримці високих стандартів якості.

## Розділ 2: Дослідження на підприємстві

### 2.1. Об'єкт дослідження підприємство «ЯТРАНЬ»

Повна інформація про завод: юридична особа ТОВАРИСТВО З ДОДАТКОВОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "М'ЯСОКОМБІНАТ "ЯТРАНЬ" зареєстрована за юридичною адресою Україна, 5, Кіровоградська обл., місто Кропивницький, Вулиця Братиславська. було зареєстровано 18.12.1992. [23]



Рисунок 2.1. Завод «ЯТРАНЬ»



Рисунок 2.2. Емблема заводу «Ятрань»

## **Правовий Статус та Особливості Товариства з Додатковою Відповідальністю (ТДВ)**

Товариство з додатковою відповідальністю (ТДВ) — це підприємство, засноване однією або кількома особами, де статутний капітал поділений на частки, визначені в статуті. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII Цивільного кодексу України (ЦКУ). [24]

### **Основні Відмінності та Відповідальність Учасників**

Основною характеристикою товариства з додатковою відповідальністю (ТДВ) є те, що учасники несуть солідарну (субсидіарну) відповідальність за зобов'язаннями товариства. Розмір такої відповідальності визначається статутом і встановлюється як кратне співвідношення до внесків учасників у статутний капітал. Наприклад, якщо в статуті вказана двократна відповідальність, учасник із внеском у 100 тисяч гривень відповідатиме за зобов'язаннями товариства до 200 тисяч гривень.

У разі банкрутства одного з учасників його зобов'язання автоматично розподіляються між іншими учасниками пропорційно до їхніх часток у капіталі. Це правило є механізмом захисту інтересів кредиторів, оскільки забезпечує виконання зобов'язань навіть у разі втрати платоспроможності окремого учасника.

Хоча ТДВ має певну схожість з товариством з обмеженою відповідальністю (ТОВ), воно є окремим видом господарських товариств, згідно зі статтею 113 Цивільного кодексу України. [25]

Загальні положення, що регулюють діяльність ТОВ, застосовуються й до ТДВ, якщо інше не передбачено статутом або законом.

Найменування ТДВ Згідно зі ст. 90 ЦКУ, [26] особа зобов'язана мати найменування, яке відображає її організаційно-правову форму. Для ТДВ це означає, що у назві компанії обов'язково мають бути присутні слова «товариство з додатковою відповідальністю». [27]

## **Інформативні відомості про підприємство**

Бренд «Ятрань» належить ВАТ «М'ясокомбінат Ятрань» — провідному підприємству харчової промисловості, яке спеціалізується на виробництві ковбасних та м'ясних виробів. Підприємство розташоване в місті Кропивницький (колишній Кіровоград) і розпочало свою діяльність ще у 1960 році. Назва бренду походить від річки Ятрань, що протікає через Кіровоградську та Черкаську області.

Асортимент компанії налічує понад 200 видів ковбас, сосисок, сардельок та інших м'ясних виробів, виготовлених як за державними стандартами (ДСТУ), так і за власними фірмовими рецептами.

## **Нагороди та досягнення бренду**

М'ясокомбінат «Ятрань» неодноразово отримував престижні нагороди на всеукраїнських конкурсах за високу якість своєї продукції. Уся лінійка продукції бренду стала переможцем конкурсу «Фаворит Успіху – 2011». Науково-дослідний центр «Тест» неодноразово визнавав ковбасні вироби «Ятрань» на «відмінно» — зокрема, у 2010, 2020 та 2021 роках. На конкурсі «100 найкращих товарів України» у 2015 році сосиски «Молочні варені вищого ґатунку» отримали звання найкращих у країні. Цього ж року бренд зайняв перше місце в категорії «Ковбасно-м'ясна продукція» на конкурсі «Фаворити Успіху» серед 60 учасників.

У 2016 році м'ясокомбінат отримав сертифікат ВГО «Жива планета», World Food Ukraine який підтвердив, що сосиски «Ятранчик» виготовляються за екологічно чистими технологіями з високоякісної сировини без штучних добавок і ГМО.

Того ж року бренд «Ятрань» переміг на Дегустаційному конкурсі World Food Ukraine 2016, отримавши золоті медалі за «Шинку по-київськи варену», «Мисливські ковбаски» та «Салямі Віденська». Третім досягненням 2016 року стало перше місце у категорії «Абсолютний Фаворит» у категорії «Ковбасно-м'ясна продукція».

У 2020 році бренд «Ятрань» став переможцем конкурсу «Вибір Року», отримавши переважну підтримку споживачів, журі та експертів. На початку 2021 року сосиски «Молочні», ковбаса «Конячна» та сосиски «Ятрань» здобули золоті нагороди на конкурсі Favorite Food & Drinks, де оцінка проводилася за принципом «сліпої дегустації». У конкурсі взяли участь 112 продуктів від 19 виробників з України та Туреччини, при цьому продукція «Ятрань» отримала три золоті та сім срібних нагород.

У січні 2021 року сосиски «Молочні», ковбаса «Конячна» та сосиски «Ятрань» здобули найвищі золоті нагороди конкурсу Favorite Food & Drinks — єдиного в Україні міжнародного конкурсу, під час якого члени дегустаційної комісії проводять «сліпу» оцінку властивостей продуктів та напоїв.

На конкурсі представили 112 найменувань продуктів 19 виробників України та Туреччини. Окрім трьох золотих медалей, сім найменувань продукції бренду здобули срібні нагороди.

Протягом багатьох років продукція «Ятрань» завойовувала довіру споживачів: сосиски «Ятрань» і «Ятранчик» тричі посідали перше місце у конкурсі «Вибір року» — у 2007, 2008 та 2013 роках. У 2002 році м'ясокомбінат першим серед українських компаній запровадив систему управління якістю ISO 9001:2000.

Підприємство здійснює повний цикл переробки м'ясної сировини. Виробничі процеси відповідають стандартам належної виробничої (GMP) та гігієнічної практики (GHP), що гарантує якість та безпечність кожного продукту бренду.

М'ясокомбінат «Ятрань» реалізує свою продукцію через три основні канали збуту. Основну частину, 63%, складають продажі через роздрібні торговельні мережі та незалежні магазини. Ще 36% продукції продається через власну фірмову мережу магазинів компанії, а близько 1% припадає на сектор HoReCa (готелі, ресторани та кейтеринг).

Продукція бренду здебільшого користується попитом серед широкого населення, але важливу роль серед покупців відіграють також державні підприємства та установи. Окрім внутрішнього ринку, компанія здійснює експорт до Польщі та Угорщини. Приклад продукції яку випускає завод «Ятрань» наведено в додатку А. [28]

Виробництво всіх продуктів забезпечується згідно ДСТУ 4435:2005 Затверджуючий документ- уаказ від 15.07.2005 № 175 Про затвердження національних стандартів, змін до національних стандартів та скасування нормативних документів. [29]

та ТУ України - нормативний акт, який визначає технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси або послуги, а також описує процедури, за допомогою яких можна перевірити відповідність цим вимогам (Закон України “Про стандартизацію” №1315-VII від 05.06.2014). [30]

На виробництві використовуються сировина для виготовлення ковбасних виробів яка відповідають державним стандартам України. У таблиці 2.1.

Таблиця.2.1.

### Сировина яка використовується згідно ДСТУ/ISO

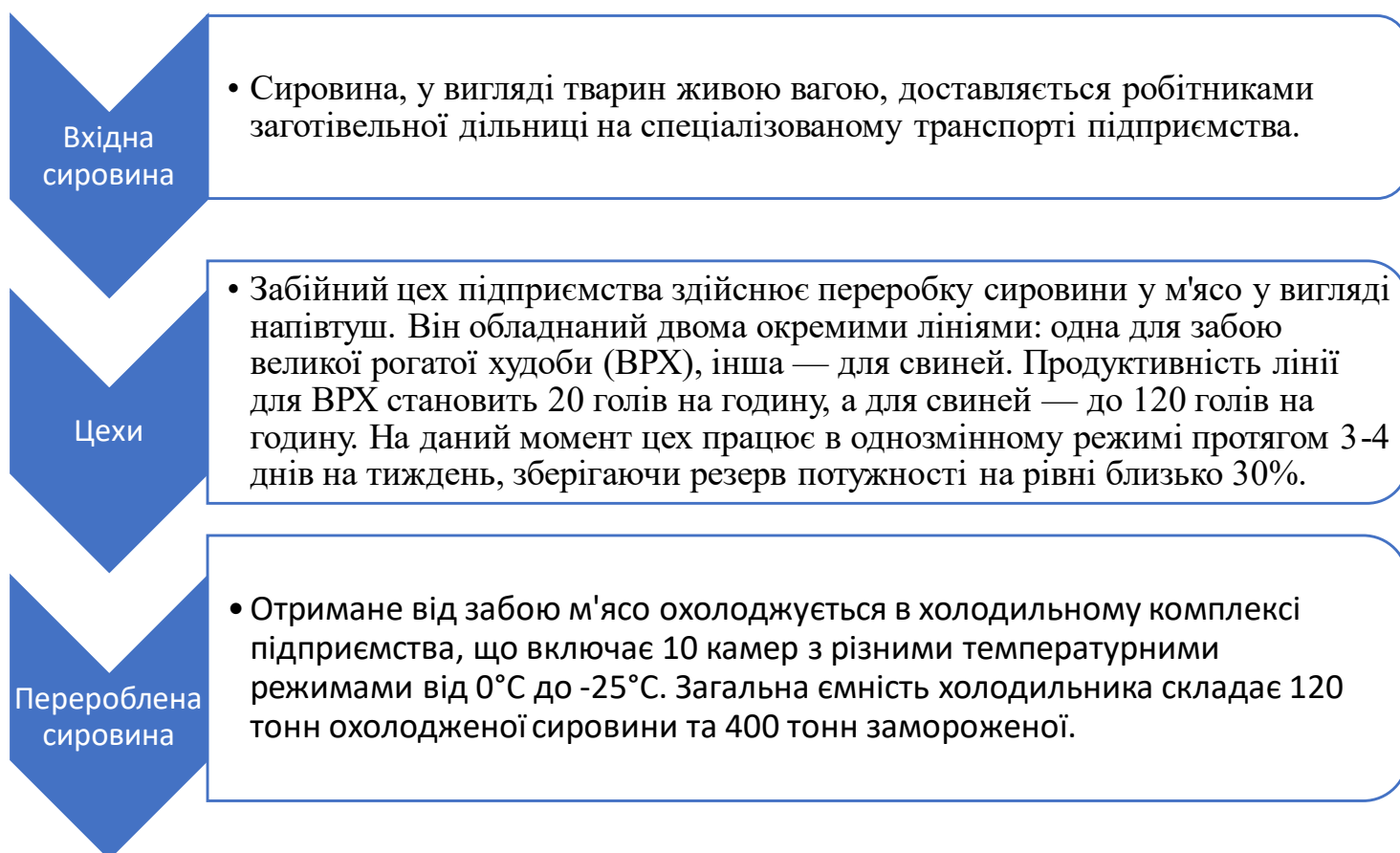
Назва сировини 1	Стандарт якості 2
Яловичина	ДСТУ 4426:2005 [31]
Свинина	ДСТУ 7158:2010 [32]
Вершки з коров'ячого молока, молоко коров'яче сухе, молоко коров'яче знежирене сухе	ДСТУ 4273:2015 [33]
Соевий білок	ДСТУ 4595:2006 [34]
Кухонна сіль	ДСТУ 3583: 2015 [35]
Цукор пісок	ДСТУ 4623-2006 [36]
Перець чорний горошок/мелений	ISO 959-1:2008 [37]
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95 [38]
Гірчиця харчова	ДСТУ 1052:2005 [39]
Коріандр	ДСТУ 8007:2015 [40]
Мускатний горіх	ДСТУ 7411:2013 [41]

Паприка	ДСТУ ISO 6659-2002 [42]
Фенхель	ДСТУ 8507:2015 [43]
Тим'ян	ДСТУ 7160:2020 [44]
Шавлія	ДСТУ 3121-95 [45]
Розмарин	ДСТУ ISO 11164:2019 [46]
<b>Допоміжні речовини</b>	
Нітрит натрію	Добавка E250
Глутамат натрію	Добавка E261
Аскорбінова кислота	Добавка E 300
Крохмаль	E1450

Отже в виробництві м'ясних виробів присутньо багато компонентів і всі вони перевіряються згідно стандартам якості визначених законодавством.

В Структуру заводу «Ятрань» входить декілька виробничих і допоміжних підрозділів, що дає змогу організувати повний цикл переробки.

Позначено на планограмі 2.2.



### Планограма 2.2. структурне виробництво

На виробництві задіяні цехи по переробці, зазначені у таблиці 2.3.

### Переробні цехи

Номер цеху	Спеціалізація цеху
1	2
<b>Цех 1</b>	1 спеціалізується на виробництві ковбасних виробів вищого сорту вареної групи, напівкопчених та сирокочених ковбас, копчень.
<b>Цех 2</b>	переробляє субпродукти отримані від забою тварин та спеціалізується на групі ковбас першого та другого сортів. Також цех №2 виробляє м'ясні напівфабрикати.

У 2012 році на ТДВ «М'ясокомбінат "Ятрань"» було введено в експлуатацію новий м'ясожировий цех первинної переробки сировини, збудований за проектом європейської фірми з урахуванням сучасних технологій та вимог європейських стандартів.

Цех оснащено окремими лініями для переробки великої рогатої худоби та свиней. Технологічні процеси відповідають принципам належної виробничої (GMP) та гігієнічної практик (GHP). На підприємстві використовується сучасне обладнання польського виробництва, а також якісні системи вентиляції та охолодження продукції.

### Працюючий персонал

На 2024 рік, у виробничому процесі заводу «Ятрань» задіяно 1307 працівників, які виконують різноманітні функції, від обробки сировини до контролю за якістю готової продукції. На основі цих даних буде побудована таблиця 2.4, яка відобразить розподіл працівників за гендерною ознакою, надаючи можливість більш детально оцінити рівень гендерної різноманітності в колективі підприємства.

### Відсоток робітників за гендерною орієнтацією

Гендерна орієнтація	Відсоток залученості на підприємстві
1	2
Чоловіки	40%
Жінки	60%

Отже ми бачимо, що у зв'язку з військовим станом в Україні на момент 2024 року, більшість робітників це жінки- 60%.

### Проведення аудиту

На виробництві задіяно систему ISO 22000 та один раз на місяць проводиться аудит. Сировина та продукція проходять вхідний і виробничий контроль у лабораторіях підприємства. Для цього створено фізико-хімічну, бактеріологічну та радіологічну лабораторії, які здійснюють періодичний контроль. Лабораторні дослідження включають перевірку безпеки наявності:

- важких металів, пестицидів, антибіотиків;
- афлатоксину В1, гормонів, діоксинів;
- заборонених ветеринарних препаратів.

Крім того, проводяться паралельні дослідження та контроль відповідно до програми, що охоплює всі види готової продукції. Ці дослідження виконуються в Державній лабораторії, акредитованій за міжнародним стандартом ISO/IEC 17025 (або національним ДСТУ ISO/IEC 17025), з якою укладено договір про дослідження та державний моніторинг ризикових тварин. Вони перевіряють всю продукцію, згідно маркувань, вхідні показники якості продукції, режими температурного контролю, санітарну обробку всіх задіяних устаткувань, робота з персоналом. Станом на 2023 було проведено низку аудиту як зі сторони покупця так і третьої особи від компанії «макдональдс», як зазначається в текстовому документі який представлено на офіційному сайті від компанії «Ятрань» в категорії

публічна інформація - «звіт управління за 2023 рік», [47] аудит проходив у змішаному варіанті, як очно так і дистанційно за допомогою сучасних методів комунікацій онлайн. Такі дії викликають певні запитання та пошуки відповідей на них дотримуючись всіх правил безпечності проведення аудиту на харчовому підприємстві згідно ISO 22000:2019.

Як зазначалось вище, на підприємстві діє стандарт GMP та GHP .  
Інтеграція якості у виробничий процес

GMP (Good Manufacturing Practice) забезпечує, що якість продукту формується на кожному етапі виробництва, а не лише перевіряється в кінцевій продукції. Це гарантує, що кожен виріб відповідає встановленим стандартам, адже виготовляється за однаковими процедурами та в однакових умовах щоразу.

Для цього використовуються різні підходи:

Системи якості об'єкта – забезпечення належної інфраструктури та умов виробництва.

Перевірка сировини – контроль якості вихідних матеріалів перед початком виробництва.

Процесний моніторинг – перевірка всіх етапів виробництва для дотримання процедур.

Тестування продукту – оцінка якості на різних етапах та в готовій продукції.

Маркування та зберігання – забезпечення точності ідентифікації матеріалів та належних умов зберігання.

Усі процеси мають відповідати затвердженим стандартам і протоколам, включаючи стандартизовані операційні процедури (СОП) та Master Formulae. Ці документи деталізують кожен етап виробництва та перевірок, що забезпечує прозорість і стабільність виробничого процесу. [48]

GHP розшифровується як належна гігієнічна практика і є ключовим кроком в управлінні гігієною харчового ланцюга в усьому ланцюжку поставок харчових продуктів і забезпеченні безпеки та придатності їжі для

споживання. Він торкається багатьох аспектів харчової промисловості, включаючи ланцюг поставок харчових продуктів, санітарні приміщення, гігієнічні практики працівників, боротьбу зі шкідниками та запобігання фізичним і хімічним забруднювачам. Це часто є передумовою інших ініціатив з управління безпекою харчових продуктів, таких як HACCP, ISO 2200. [49]

## 2.2. Методи дослідження та збору даних

Для методів дослідження було обрано наукове обґрунтування аудиту. Провівши низку перевірок на підприємстві, були виявлені недоліки в системі забезпечення безпеки харчових продуктів, хоча на підприємстві і запроваджені норми для контролю всіх етапів виробництва. Данні перевірки занесено у таблицю 2.5.

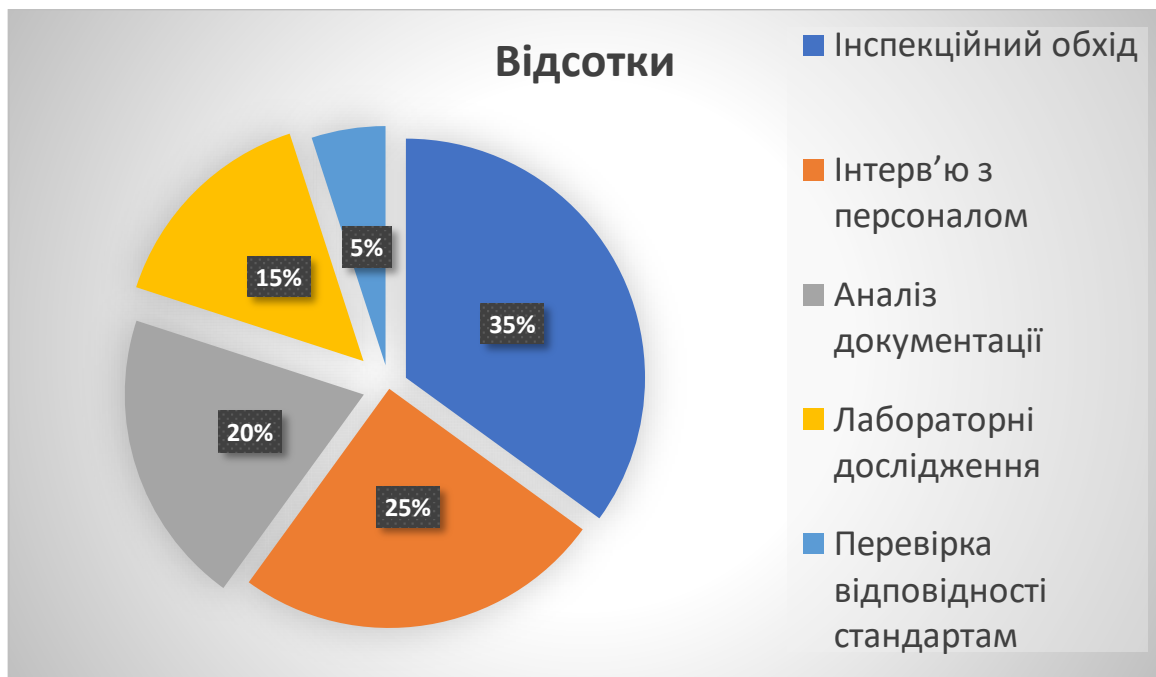
Таблиця. 2.5.

### Метод наукового обґрунтування аудиту м'ясокомбінату «Ятрань»

Етап аудиту	Дії та методи дослідження	Результати та виявлені невідповідності	Рекомендації для покращення
1	2	3	4
<b>Формулювання цілей та гіпотез</b>	Визначено мету перевірки відповідності стандартам ISO, GMP, GHP, HACCP.	Гіпотеза: виробничі процеси відповідають нормативам і є безпечними для споживачів.	Не потребує дій.
<b>Документальний аудит</b>	Перевірка регламентів, протоколів якості, сертифікатів та журналів температурного контролю.	Пропуски в документах щодо температурних режимів зберігання продукції, контроль робочої зони, вхідний контроль сировини, температура тіла співробітників на початку зміни.	Впровадити електронний контроль температур для точності.
<b>Інтерв'ю з персоналом</b>	Опитування працівників щодо дотримання стандартів HACCP і внутрішніх	Виявлено недостатню обізнаність деяких працівників з критичними	Провести додаткове навчання з HACCP для

	інструкцій.	контрольними точками.	персоналу. Вести тестування на знання системи безпечності.
<b>Вибірковий аналіз продукції</b>	Відбір зразків для лабораторних досліджень якості та вмісту домішок.	Деякі партії містять незначні перевищення допустимих домішок.	Ретельніше контролювати склад продукції на етапі виробництва.
<b>Оцінка системи управління якістю</b>	Перевірка внутрішніх аудитів, відповідності ISO 22000 та ведення документації.	Недостатнє документування внутрішніх аудитів.	Впровадити регулярний моніторинг та ведення звітів.
<b>Підготовка звіту</b>	Узагальнення даних, складання звіту з висновками та рекомендаціями.	Описано виявлені невідповідності та запропоновано шляхи покращення.	Підготувати план дій для усунення проблем.

Проаналізувавши дані з таблиці 2.5. та провівши метод дослідження, можна скласти графік охоплення даних аудиту



Графік 2.6. охоплення даних аудиту

Цей графік наочно продемонструє, які частини аудиту дали найбільше корисної інформації для підсумкових висновків.

Такий підхід забезпечує надійність аудиторського процесу, оскільки всі висновки підкріплені доказами та аргументовані з наукової точки зору. Метод дозволяє більш глибоко аналізувати процеси й системи, виявляючи можливі невідповідності та формулюючи рекомендації для їх усунення.

Таблиця 2.7. технічного стану підприємства яка наведена нижче, це охоплення всіх ключових аспектів технічного аудиту підприємства та містить описи для надання комплексної інформації про стан виробництва.

Таблиця. 2.7.

### Технічний стан підприємства

Категорія	Опис	Результати перевірки та можливі проблеми	Рекомендації для покращення
1	2	3	4
<b>Обладнання та його стан</b>	Аналіз технічного стану обладнання, його зносу, потреби в ремонті чи заміні. Перевірка наявності технічних паспортів та графіків обслуговування.	Частина обладнання перебуває у задовільному стані, проте на деяких лініях виявлено ознаки зносу. Не всі графіки обслуговування дотримані. Можливі простоти через поломки.	Розробити план модернізації, провести технічне обслуговування, де необхідно. Сформувати точний графік ТО для всього обладнання.
<b>Технологічні процеси</b>	Оцінка відповідності виробничих процесів технологічним картам та нормативам (ISO 22000, НАССР). Перевірка коректності етапів виробництва.	Виявлено відхилення від регламентованих процесів на етапах пакування. Деякі робітники не дотримуються технологічних карт. Це може вплинути на якість продукції.	Провести тренінг для персоналу щодо технологічних процесів. Посилити контроль відповідності картам виробництва.
<b>Інфраструктура та комунікації</b>	Огляд інженерних мереж (електро-, водо-, теплопостачання). Перевірка стану вентиляційних та охолоджувальних систем. У системі охолодження виявлено нерегулярні коливання температури.	Виявлено відхилення температури у холодильних камерах. Вентиляція в одному з цехів потребує обслуговування. Можливі збої через перевантаження електромережі.	Встановити систему моніторингу температур та замінити несправні елементи вентиляції. Провести аналіз енергоспоживання для усунення перевантажень.
<b>Енергоефективність та витрати</b>	Оцінка енергоспоживання на виробництві. Аналіз використання води та	Енергоспоживання перевищує нормативи в кількох цехах, особливо в пікові години. Витрати	Встановити енергоощадні технології. Оптимізувати

	електроенергії. Визначення потенційних можливостей для зниження витрат.	води на очищення обладнання також високі.	графік роботи обладнання та процеси миття для зменшення витрат.
<b>Управління ризиками та безперервність виробництва</b>	Аналіз ризиків, що можуть призвести до зупинки виробництва. Перевірка наявності планів дій у разі аварій чи поломок.	Виявлено відсутність резервних потужностей для деяких ключових ліній. Плани дій на випадок аварій не оновлювалися останні два роки.	Розробити актуальні плани дій на випадок аварій. Впровадити резервні потужності для безперервної роботи.

Проведений технічний аудит дозволив виявити сильні та слабкі сторони підприємства. Основні процеси відповідають загальним стандартам, проте було ідентифіковано кілька критичних проблем, які можуть впливати на ефективність виробництва, безпеку продукції та відповідність нормативним вимогам. Нижче розписано більш інформативно про всі фактори небезпечності які виявлено при перевірці аудиту, та буде взято до уваги коли в наступний раз буде перевірка.

### **2.3. Основні ризики та загрози**

#### **Стан обладнання та інфраструктури**

Частина обладнання потребує ремонту або модернізації через значний рівень зносу.

#### **Ризики простоїв та аварій через знос обладнання**

- Частковий або повний вихід з ладу обладнання може призвести до зупинки окремих виробничих ліній, що затримує виконання виробничих планів.

Наслідки:

Втрати продуктивності.

Зрив графіків поставок готової продукції.

Необхідність термінового ремонту або заміни обладнання, що може спричинити додаткові витрати.

## **Порушення якості продукції**

Зношене або неправильно налаштоване обладнання може впливати на точність процесів (наприклад, некоректне нарізання, дозування або змішування інгредієнтів).

Наслідки:

Випуск продукції з відхиленнями від стандартів.

Поява дефектних партій, які не відповідають вимогам ДСТУ чи ISO 22000.

Ризик відкликання продукції через невідповідність якості.

### **Біологічні ризики через неналежне обслуговування обладнання**

- Порушення графіків санітарної обробки може призвести до накопичення залишків продукції та забруднень на виробничих лініях, що створює середовище для розвитку патогенних мікроорганізмів (*Listeria*, *Salmonella* тощо).

Наслідки:

Перехресне забруднення нових партій продукції.

Ризик харчових отруєнь серед споживачів.

Зниження довіри до бренду та репутаційні втрати.

### **Підвищений знос через відсутність профілактичного обслуговування**

- Недотримання графіків технічного обслуговування підвищує ризик передчасного зносу вузлів та деталей обладнання. Це може збільшити частоту аварій та витрати на ремонт.

Наслідки:

Зростання витрат на термінові ремонти.

Зниження тривалості експлуатації обладнання.

Потреба у достроковій заміні обладнання.

### **Ризик підвищеного споживання ресурсів**

Зношене обладнання може працювати менш ефективно, збільшуючи споживання електроенергії, води чи сировини.

Наслідки:

Зростання виробничих витрат. Порушення енергетичних та екологічних норм.

### **Пакування. Основні ризики та фактори небезпеки на всіх етапах**

#### 1. Порушення технологічних карт пакування

- Якщо робітники не дотримуються технологічних карт, можливі помилки у процесах пакування, зокрема:
- Неправильна кількість або вага продукції у пакуванні.
- Використання невідповідних пакувальних матеріалів.
- Порушення температурних або санітарних норм під час пакування.

Наслідки:

Випуск партій, які не відповідають нормативним вимогам (невідповідність масі, порушення герметичності).

Можливість відкликання партій продукції або штрафні санкції від регуляторів.

#### 2. Порушення герметичності та якості пакування

- Неналежне пакування може призвести до втрати герметичності, що підвищує ризик проникнення мікроорганізмів, вологи чи повітря всередину пакування.

Наслідки:

Погіршення якості продукції через псування.

Розвиток патогенних мікроорганізмів (*Listeria*, *Salmonella*).

Зменшення терміну придатності та можливе повернення продукції споживачами.

#### 3. Перехресне забруднення під час пакування

- Недотримання процедур прибирання та дезінфекції може спричинити потрапляння залишків сировини або мікроорганізмів на нові партії продукції.

Наслідки:

Забруднення готової продукції (наприклад, молочної чи м'ясної).

Підвищення ризику харчових отруєнь серед споживачів.

Ризик відкликання партій та репутаційних втрат для підприємства.

#### 4. Використання невідповідних пакувальних матеріалів

- Застосування матеріалів, які не відповідають вимогам безпеки або не пристосовані до певних типів продукції, може знизити якість продукції.

Наслідки:

Пакування може виділяти хімічні речовини або не захистити продукцію від зовнішніх факторів. Невідповідність екологічним та регуляторним вимогам, що може призвести до санкцій.

Причини проблем на етапі пакування:

Недостатня обізнаність працівників із технологічними картами та процедурами. Нерегулярне навчання персоналу та відсутність контролю за дотриманням процесів. Недостатній моніторинг з боку керівників змін.

Відсутність або порушення графіка санітарного прибирання пакувальних зон та обладнання.

#### **Фактор небезпечності вентиляційного обладнання**

Вентиляційна система забезпечує постійний обмін повітря та підтримання належних умов у виробничих приміщеннях. Порушення у роботі вентиляційного обладнання може створити біологічні ризики для продукції та працівників.

##### 1. Погіршення якості повітря

Утворення зон з підвищеною вологістю сприяє розмноженню бактерій, плісняви та грибків.

Забруднене повітря може переносити аерозольні частинки, які містять мікроорганізми або пил, що осідають на продукції та обладнанні.

##### 2. Недостатня вентиляція у робочих зонах

Підвищення рівня вуглекислого газу або аміаку у приміщеннях з живою сировиною може негативно впливати на якість продукції та здоров'я працівників.

Скупчення летких органічних речовин (ЛОВ) може викликати алергічні реакції та негативний вплив на харчові продукти.

### 3. Перенесення шкідливих мікроорганізмів:

Порушення фільтрації повітря може сприяти переносу бактерій, вірусів та спор грибків з одних приміщень в інші, що підвищує ризик забруднення продуктів (наприклад, *Listeria*, *Salmonella*).

## **Система холодильного обладнання**

Система охолодження грає ключову роль у збереженні якості сировини та готової продукції, запобігаючи розвитку патогенних мікроорганізмів. Порушення температурних режимів створює сприятливі умови для розмноження бактерій.

### 1. Недотримання температурного режиму

- Якщо температура піднімається вище нормативного рівня, можуть активно розмножуватися бактерії, як-от *Listeria monocytogenes* або *Salmonella*, що підвищує ризик харчових отруень.
- Нестабільна температура прискорює псування продукції, знижуючи її термін придатності.

### 2. Розмноження мікроорганізмів у конденсаті

- Утворення конденсату на стінах і поверхнях холодильних камер може сприяти розмноженню плісняви та бактерій.
- Конденсат може потрапляти на продукти або пакування, що спричиняє перехресне забруднення.

### 3. Відсутність або нерегулярна дезінфекція охолоджувальних камер:

- Біологічні чинники, як пліснява та грибки, можуть утворювати колонії на внутрішніх поверхнях, особливо якщо камери не очищуються вчасно.

### 4. Збій у роботі холодильних установок:

- Раптові відключення охолодження або поганий стан компресорів може призвести до втрати великих партій продукції через розморожування та повторне заморожування, що сприяє розвитку патогенів.

### **Підвищене енергоспоживання та витрати води**

#### **Ризик перевантаження енергосистем та збоїв у роботі обладнання**

- У пікові години перевищення енергоспоживання може призвести до перевантаження внутрішньої електромережі та аварійного вимкнення обладнання.

Наслідки:

Часті простої на виробничих лініях через раптові збої.

Передчасний знос обладнання через нерівномірне навантаження.

Витрати на ремонти або заміну пошкодженого обладнання.

#### **Підвищені виробничі витрати та зниження рентабельності**

- Високі витрати на електроенергію та воду значно підвищують собівартість продукції. Це може зменшити рентабельність та конкурентоспроможність підприємства.

Наслідки:

Зменшення прибутковості через надмірні виробничі витрати.

Неможливість оптимізації ціноутворення, що впливає на конкурентну позицію на ринку.

Витрати на штрафи за перевищення лімітів споживання ресурсів.

#### **Екологічний вплив та штрафи за перевищення нормативів**

Надмірне споживання енергії та води порушує екологічні нормативи та може призвести до штрафних санкцій з боку регуляторних органів.

Наслідки:

Забруднення довкілля через надмірні стоки води та неефективне енергоспоживання.

Погіршення екологічної репутації компанії серед партнерів та споживачів.

Можливе обмеження або зупинка виробництва через порушення екологічних норм.

### **Ризик нестачі ресурсів у критичних ситуаціях**

- Високе споживання води та енергії у пікові години може створити ситуацію, коли ресурсів не вистачатиме для підтримки безперервної роботи підприємства або інших систем (наприклад, охолодження).

Наслідки:

Перебої у роботі холодильних установок та інших критичних систем.

Ризик псування продукції через збої у технологічних процесах.

Зниження якості продукції та ризик відкликання партій з ринку.

## **2.4. Рекомендації для покращення**

### **Несправне обладнання**

Впровадити автоматизовану систему моніторингу стану обладнання для відстеження показників зносу та вчасного обслуговування.

Розробити чіткий графік профілактичних оглядів та строго його дотримуватися.

Навчити персонал правильно обслуговувати обладнання та оперативно повідомляти про будь-які збої у роботі.

Планувати резервні потужності для безперебійної роботи у разі аварійних ситуацій.

Проводити регулярне очищення та санітарну обробку обладнання для запобігання біологічним ризикам.

### **Вентиляція, удосконалення**

Провести технічне обслуговування вентиляційної системи та замінити фільтри.

Встановити датчики для моніторингу вологості та якості повітря.

Перевірити регулярність очищення повітропроводів для запобігання накопиченню пилу та мікроорганізмів.

Пакувальні зони

Рекомендації для усунення відхилень:

Провести додаткове навчання персоналу:

Ознайомити працівників з технологічними картами та правилами пакування.

Розробити регулярний графік навчань та перевірок знань.

### **Пакування**

Призначити відповідальних за моніторинг кожної зміни.

Запровадити систему перевірки якості пакування та герметичності перед випуском продукції.

Регулярно перевіряти пакувальні матеріали та їх відповідність:

Оновити специфікації матеріалів відповідно до вимог HACCP та ISO 22000.

Забезпечити використання екологічно чистих і безпечних матеріалів для пакування.

Впровадити автоматизований моніторинг та контроль якості:

Використовувати вагові контролери для перевірки ваги та кількості продукції у пакуванні.

Встановити датчики для перевірки герметичності пакувань.

Підвищити частоту санітарного прибирання у пакувальних зонах, особливо після кожної зміни.

### **Холодильні установки**

Встановити автоматизовану систему моніторингу температури з тривожними сповіщеннями у разі відхилень.

Регулярно очищувати та дезінфікувати камери для запобігання утворенню конденсату та плісняви.

Забезпечити резервні джерела енергії для холодильних установок у разі аварій.

## Висновок до розділу 2

Завод "Ятрань" демонструє високий рівень відповідальності та стабільності у сфері м'ясопереробної промисловості України, утримуючи провідні позиції на ринку завдяки якості продукції та інноваціям. Основна спеціалізація підприємства охоплює виробництво ковбас, сосисок, шинки, м'ясних делікатесів та напівфабрикатів. Широкий асортимент із понад 200 найменувань постійно розширюється, орієнтуючись на попит різних категорій споживачів.

"Ятрань" активно впроваджує міжнародні стандарти якості та безпеки, включаючи ISO 22000 та FSSC 22000. Це дозволяє підприємству ефективно управляти ризиками на всіх етапах виробництва — від закупівлі сировини до випуску готової продукції. Високий рівень гігієни та контроль кожного процесу гарантують, що продукція відповідає міжнародним нормам і стандартам безпеки харчових продуктів. Додатково, сертифікат від ВГО «Жива планета» підтверджує екологічність виробництва та використання сировини без ГМО.

Продукція підприємства неодноразово отримувала нагороди та визнання. Зокрема, сосиски та ковбаси бренду були відзначені золотими медалями на WorldFood Ukraine 2016 та отримували найвищі нагороди на національних конкурсах, таких як «Фаворит Успіху» та «Вибір Року».

### Проблеми та напрямки вдосконалення

Попри досягнення, аудит виявив деякі критичні виклики, зокрема порушення гігієнічних вимог та відсутність екологічного аудиту за 2023 рік. Це створює ризики біологічного та хімічного забруднення, що може вплинути на безпеку продукції та репутацію підприємства. Також встановлено, що частина обладнання потребує модернізації, а перевищення витрат на енергію та воду вказує на необхідність впровадження енергоефективних рішень.

У зв'язку із відсутністю резервних потужностей для деяких ліній та застарілими планами аварійних дій, є ризик зупинок виробництва у разі

аварій або перебоїв з електропостачанням. Для уникнення простоїв, завод вже планує впровадження резервних генераторів та сонячних панелей, що забезпечить безперервність процесів навіть за умов зовнішніх викликів.

### **Розділ 3. Розробка внутрішнього аудиту на заводі «ЯТРАНЬ»**

Згідно з розділом 2, у межах поставленого завдання щодо розробки та удосконалення аудиту на м'ясопереробному підприємстві «Ятрань», проведено ретельний аналіз існуючої системи внутрішнього контролю та виявлено ряд недоліків і проблемних ділянок, що потребують коригування та покращення. Це стало основою для розробки оновленого плану внутрішнього аудиту, який спрямований на підвищення рівня безпеки харчових продуктів, що виробляються на підприємстві.

Оновлений план внутрішнього аудиту не тільки відповідає вимогам чинного законодавства, але й відповідає сучасним міжнародним стандартам якості та безпеки, зокрема стандартам ISO 22000 та системі аналізу ризиків і критичних точок контролю HACCP. Ці міжнародні норми є основою для забезпечення високих стандартів безпеки харчових продуктів на всіх етапах виробничого процесу — від постачання сировини до готової продукції.

Для забезпечення якісного та безпечного виробництва харчової продукції згідно з ISO 22000, першочерговим завданням буде перегляд і вдосконалення процесу проведення аудиту.

В оновленій програмі аудиту особливу увагу буде приділено:

- Оцінку існуючих процедур аудиту для виявлення слабких місць і неефективних процесів.
- Розробку детальних інструкцій та графіків перевірок для кожного виробничого етапу.
- Перерозподіл відповідальності серед працівників, залучених до аудиторських груп, із чітким визначенням завдань.
- Впровадження системи моніторингу виконання коригувальних заходів після кожної перевірки.
- Посилений контроль за дотриманням санітарних норм і процедур очищення обладнання після кожної зміни.
- Температурному контролю у холодильних камерах та на складах.

- Перевірці дотримання технологічних карт на всіх етапах виробництва та пакування.

Реалізація цих заходів забезпечить ефективний та прозорий процес внутрішнього аудиту, сприятиме підвищенню відповідності міжнародним стандартам і забезпечить стабільну роботу підприємства в умовах сучасних викликів.

Для підприємства важливим є забезпечення наявності медичних книжок у працівників, які отримують ці документи в процесі проходження профілактичного медичного огляду. Відповідно до вимог законодавства, зокрема Закону України №1645 від 01.01.2024 (редакція 1909-IX), [50]

роботодавець зобов'язаний контролювати своєчасність медичних оглядів працівників.

З метою мінімізації ризиків підробки медичних книжок та забезпечення належного контролю за станом здоров'я працівників, пропонується укласти договір з акредитованою медичною лабораторією або закладом охорони здоров'я, що має відповідну ліцензію на проведення профілактичних медичних оглядів. Важливо, щоб огляди працівників здійснювалися безоплатно для них, що дозволить зменшити ймовірність корупційних схем та зловживань.

У процесі аудиторської перевірки слід проводити вибірккові перевірки наявності медичних книжок у працівників та їх відповідність вимогам законодавства. Виявлення підроблених медичних книжок або документів, що не відповідають стандартам, є підставою для застосування санкцій.

У разі виявлення підробленої медичної книжки у працівника, на нього може бути накладено адміністративне або кримінальне покарання відповідно до статей 358 (підробка документів) [51] та 190 (шахрайство) [52]

Кримінального кодексу України. Це включає, зокрема, штрафи та інші санкції, передбачені законодавством.

Забезпечення дотримання цих вимог не тільки сприятиме зниженню ризику підробок, але й підвищить загальний рівень безпеки на виробництві,

зокрема в частині запобігання передачі забруднень до харчових продуктів, що відповідає стандартам ДСТУ 22000 (система управління безпекою харчових продуктів).

### **Графік проведення внутрішнього аудиту на заводі «Ятрань»**

Аудит проводитиметься 2 рази на місяць, щоб забезпечити регулярний контроль за виробничими процесами, відповідністю гігієнічним нормам, використанням ресурсів та управлінням ризиками. Нижче наведено детальний графік на кожен місяць з розподілом відповідальних осіб та зон для перевірки. Чіткий графік чергової перевірки наведено в таблиці 3.1.

Таблиця. 3.1.

#### **Графік проведення аудиту**

<b>Місяць</b>	<b>Період 1-го аудиту</b>	<b>Період 2-го аудиту</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Січень	2-15 січня	15-30 січня
Лютий	1-15 лютого	16-28(29) лютого
Березень	1-15 березня	16-31 березня
Квітень	1-15 квітня	16-30 квітня
Травень	1-15 травня	16-31 травня
Червень	1-15 червня	16-30 червня
Липень	1-15 липня	16-31 липня
Серпень	1-15 серпня	16-31 серпня
Вересень	1-15 вересня	16-30 вересня
Жовтень	1-15 жовтня	16-31 жовтня
Листопад	1-15 листопада	16-30 листопада
Грудень	1-15 грудня	16-31 грудня

#### **Переваги такого графіку**

Безперервний контроль за виробництвом завдяки регулярним перевіркам.

Збалансоване навантаження на персонал аудиторських груп та виробничих змін.

Прозорий процес коригувальних заходів, що допомагає оперативно виправляти виявлені недоліки.

Такий розподіл аудитів на місяць дозволить заводу «Ятрань» ефективно управляти якістю та безпекою продукції, підтримуючи відповідність міжнародним стандартам та підвищуючи стабільність роботи підприємства.

### **Чек-лист аудиту на заводі «Ятрань»**

Чек-лист аудиту є ключовим інструментом для систематичної та прозорої оцінки всіх критичних напрямків виробничої діяльності заводу «Ятрань». Він забезпечує структурований підхід до перевірки дотримання внутрішніх регламентів, гігієнічних норм та вимог міжнародних стандартів, зокрема ISO 22000 та принципів HACCP.

Цей документ охоплює основні аспекти виробництва, починаючи від інфраструктури та обладнання і закінчуючи комерційним контролем, що дозволяє визначити наявні невідповідності та розробити коригувальні заходи. Регулярне використання чек-листа забезпечить підтримку високих стандартів якості та безпеки на всіх етапах виробничого процесу.

Чек-лист також слугує орієнтиром для планування коригувальних дій та контролю їх виконання, що сприятиме підвищенню ефективності роботи підприємства та підтриманню стабільної якості продукції. Відповідальні особи зможуть швидко фіксувати результати аудиту, що дає можливість оперативно реагувати на виявлені недоліки та забезпечувати безперебійність виробничих процесів. Приклад чек-листа зазначено у таблиці 3.2.

Таблиця.3.2.

### **Чек-лист**

<b>Напрямок перевірки</b>	<b>Оцінка</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
1. Інфраструктура та обладнання	
2. Технологія та зберігання	

3. Санітарно-гігієнічний стан, санітарна обробка обладнання	
4. Особиста гігієна	
5. Контроль шкідників	
6. Відходи підприємства	
7. Навчальний контроль	

**Примітка.** У процесі аудиту на підприємстві «Ятрань», для кожного ключового напрямку перевірки будуть розроблені детально опрацьовані питання, що дозволяють здійснити комплексну та глибоку оцінку окремих аспектів діяльності підприємства. Такий підхід до планування та реалізації аудиторських перевірок не лише сприяє виявленню потенційних проблем, а й допомагає виявити слабкі місця в існуючих процесах, що можуть впливати на загальний рівень ефективності та безпеки виробництва. Важливою частиною цього процесу є надання рекомендацій щодо покращення, які базуватимуться на фактичних даних, отриманих під час перевірки.

У чек-листі для кожного пункту буде виставлятися загальна оцінка, яка базуватиметься на результатах аналізу конкретного блоку питань, зазначених у додатку Б. Цей підхід дозволяє не лише здійснити детальну перевірку, а й отримати кількісну оцінку відповідності кожного аспекту виробничого процесу встановленим стандартам. Виставлені оцінки дадуть змогу оперативно виявляти, де необхідно вжити заходів для покращення ситуації, а також розставити пріоритети для подальших дій.

Ця оцінка допоможе підприємству зрозуміти, які аспекти потребують негайного втручання, а які знаходяться на прийнятному рівні. Наприклад, якщо на етапі контролю санітарії буде виставлена низька оцінка, це сигналізує про необхідність перегляду процедур очищення або введення додаткових заходів для дотримання санітарних норм.

Новий чек-лист для внутрішнього аудиту на заводі «Ятрань» був розроблений з метою підвищення ефективності та комплексності контролю за всіма аспектами виробничих процесів, санітарно-гігієнічними вимогами та системою управління якістю. Цей чек-лист містить 100 ретельно продуманих і сформульованих питань, що охоплюють найважливіші елементи діяльності підприємства. Запропонована структура охоплює всі ключові сфери: від перевірки інфраструктури та обладнання до оцінки рівня кваліфікації персоналу, що безпосередньо впливає на якість та безпеку виробленої продукції.

До чек-листа також буде додано необхідні форми для заповнення персоналом підприємства під час виробничого процесу. Ці форми, які будуть представлені в додатку В, включатимуть всі важливі дані, що необхідні для здійснення перевірки, а також фіксування результатів перевірки в реальному часі. Персонал заводу заповнюватиме ці форми в процесі виконання стандартних операцій, таких як проведення контролю за температурними режимами, перевірка чистоти обладнання, виконання процедур санітарної обробки і т.д. Заповнення цих форм дозволяє оперативно фіксувати усі важливі показники і забезпечує документальне підтвердження дотримання вимог внутрішнього аудиту. А саме:

### **Бланк вхідного контролю сировини**

Вхідний контроль сировини є основою для забезпечення якості та безпеки кінцевої продукції. Заповнення бланку дозволяє зафіксувати всі параметри, які характеризують сировину, включаючи її відповідність вимогам (постачальник, дата надходження, температура, наявність сертифікатів якості тощо). Це важливий документ для:

Виявлення недоліків або небезпечних матеріалів на етапі прийому;

Своєчасного виявлення та блокування партій сировини, яка не відповідає стандартам безпеки;

Документування та забезпечення прозорості у випадку перевірок або аудиту.

## **Контроль температури в холодильному та морозильному обладнанні**

Контроль температурних режимів є критично важливим для збереження якості та безпеки продуктів, особливо в харчовій промисловості. Використання бланків для реєстрації температури в холодильниках та морозильних камерах дозволяє:

Забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних норм і стандартів щодо зберігання продуктів;

Запобігти псуванню сировини та готової продукції через порушення температурних режимів;

Надати документальне підтвердження контролю в разі інспекцій або аудиту.

### **Прибирання приміщень**

Регулярне прибирання приміщень є важливою складовою санітарії на підприємстві, зокрема в тих галузях, де проводиться обробка харчових продуктів або інші діяльності, що пов'язані з високими вимогами до чистоти. Використання бланків для контролю за виконанням прибирання дозволяє:

Фіксувати відповідальність за виконання прибирання на певних ділянках або в приміщеннях;

Контролювати регулярність та якість виконання робіт із прибирання;

Зберігати історію виконаних робіт для майбутніх перевірок або аудиту.

### **Контроль санітарної обробки обладнання**

Належне санітарне оброблення обладнання є запорукою забезпечення безпеки продукції та запобігання забрудненню. Бланки для контролю санітарної обробки обладнання дають змогу:

Зафіксувати факти виконання обробки обладнання згідно з нормами та вимогами;

Оцінити ефективність процесів санітарної обробки, виявляючи можливі порушення чи недоліки в процесі;

Документувати виконання обробки для подальших перевірок, що дозволяє уникнути ризиків штрафів чи санкцій від контролюючих органів.

### **Загальні переваги таких бланків**

Забезпечення відповідності нормативним вимогам. Наявність чіткої документації на кожному етапі дозволяє підприємству відповідати вимогам законодавства, стандартів якості та безпеки, а також нормативним актам (ДСТУ, НАССР).

Прозорість і контроль. Використання бланків дозволяє створити систему моніторингу та контролю на кожному етапі виробничого процесу. Це важливо як для внутрішнього аудиту, так і для зовнішніх перевірок або інспекцій.

Покращення процесів і зниження ризиків. Завдяки системному контролю та документуванню всіх етапів, підприємство може оперативно виявляти проблеми та коригувати процеси, що знижує ризики від неякісної сировини, порушень санітарії або технічних збоїв.

У додатку Г, буде представлена інформація щодо правильності і ретельності миття рук.

### **3.1 Економічна ефективність**

Впровадження системи аудиту безпечності харчових продуктів згідно з ISO 22000 на заводі "Ятрань" може дати економічні ефекти на підвищення конкурентоспроможності з іншими підприємствами.

При дослідженні отриманих даних, побудуємо таблицю 3.3. дохідності заводу протягом чотирьох років.

**Фінансова звітність заводу «Ятрань»**

<b>Рік</b>	<b>Дохід</b>	<b>Чистий прибуток</b>	<b>Рентабельність продукції за 4 роки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2020	1 349 686 000	30 468 000	
2021	1 515 579 000	44 538 000	
2022	1 544 757 000	111 137 000	
2023	1 866 639 000	189 389 000	
			<b>27.71%</b>

Згідно з наданими даними, підприємство демонструє позитивну динаміку доходів та чистого прибутку. Зокрема, від 2020 до 2023 року спостерігається стійке зростання доходів з 1,35 млрд. грн. до 1,87 млрд. грн., а чистий прибуток збільшився з 30,47 млн грн до 189,39 млн грн. Це є яскравим свідченням того, що підприємство ефективно працює, однак рентабельність продукції (27,71%) може бути вищою, особливо якщо врахувати, що рентабельність зростає разом із доходами, але з відносно великими коливаннями в прибутковості на рік.

Стандарт ISO 22000 не лише забезпечує високий рівень безпеки харчових продуктів, але й дозволяє оптимізувати внутрішні процеси виробництва. Система ISO 22000, дозволяє знижувати кількість дефектів продукції, зменшувати відходи та втрати на всіх етапах виробництва — від постачання сировини до кінцевого продукту. Це безпосередньо вплине на зниження виробничих витрат і, в свою чергу, покращить рентабельність.

Якщо завод підтримуватиме високий рівень якості, це може призвести до зростання обсягів продажів на 5-10% щороку. Наприклад, порівнюючи середнє щорічне зростання доходу (7.5% з 2020 по 2023), очікується, що впровадження нової системи може забезпечити додаткові 2-3% приросту, що в кінці 2024 році може збільшити дохід до 1,950-2,000 млн грн.

Впровадження аудиту ISO 22000 покращить не лише внутрішні виробничі процеси, але й продемонструє споживачам та партнерам високий рівень відповідальності компанії у забезпеченні безпеки харчових продуктів. Це може сприяти зміцненню бренду та збільшенню обсягів продажу, а також допомогти вийти на нові ринки, де вимоги до якості харчових продуктів є надзвичайно високими. Вихід на нові ринки збільшить дохідність заводу. Наприклад, може забезпечити приріст до 15-20% доходів заводу за рік.

ISO 22000 зменшує ймовірність виникнення претензій і рекламацій. Це дозволяє скоротити витрати на вирішення питань, пов'язаних з бракованою продукцією, на 10-20% від нинішніх витрат на обслуговування рекламацій. Для заводу це економія у 1-3 млн грн, з урахуванням історії зростання чистого прибутку. Якщо завод зменшить рекламаційні витрати, це безпосередньо підвищить прибутковість.

Після вдосконалення системи аудиту ISO 22000 зменшується ризик отруєнь або скарг на якість, що скорочує ймовірність штрафів, компенсацій і юридичних витрат. Якщо до цього щорічні ризики могли оцінюватися в 1-2% від доходу, то їх зниження на 50% може принести додаткову економію 1-2 млн грн. З огляду на зростання чистого прибутку, це дозволить заводу сконцентрувати більше коштів на розвиток.

Завдяки новим процедурам контролю й чітким стандартам ефективність виробництва зросте на 5-7%. Це зменшить втрати на етапі виробництва, знижуючи витрати на сировину та матеріали на 2-4 млн грн на рік. Така оптимізація дозволить забезпечити зростання чистого прибутку до 200-220 млн грн у 2025 році при сталих умовах ринку.

Сертифікація ISO 22000 посилить довіру до бренду та надасть заводу перевагу над конкурентами. Це може збільшити частку ринку заводу на 3-5%, що дозволить додати близько 60-80 млн грн до річного доходу. Такі зміни можуть покращити репутацію заводу, залучити нових споживачів та партнерів, а також дозволити заводу отримувати додаткові замовлення на 50-100 млн грн щороку. Оскільки сертифікація передбачає регулярні внутрішні

аудити, завод може скоротити витрати на зовнішні інспекції на 20-30%. Це дозволить заощадити додатково до 1 млн грн на рік, що підвищить фінансову гнучкість та дозволить інвестувати у розвиток виробництва або нові технології.

Загальний економічний ефект від впровадження ISO 22000 на заводі "Ятрань" може забезпечити приріст доходів на 10-15% у наступні роки та збільшити чистий прибуток на 15-25%, залежно від умов ринку і швидкості адаптації системи. Оцінка та оптимізація виробничих витрат, зниження рівня відходів, підвищення ефективності використання ресурсів і покращення загальної якості продукції — все це безпосередньо вплине на підвищення рентабельності підприємства та покращення фінансових результатів у майбутньому.

Зростання чистого прибутку підприємства в 2022 та 2023 роках свідчить про позитивну динаміку, однак запровадження аудиту, орієнтованого на стандарт ISO 22000, може сприяти значному прискоренню цього процесу. Оцінивши наявні витрати та оптимізувавши виробничі процеси, компанія зможе забезпечити значне підвищення рентабельності в короткостроковій та середньостроковій перспективі.

### Висновок до розділу 3

Запропонована система питань і перевірок, орієнтована на запобігання ризикам, сприятиме не лише забезпеченню відповідності підприємства міжнародним стандартам, а й значно підвищить рівень довіри споживачів до продукції підприємства «Ятрань». У контексті сучасних вимог до безпеки харчових продуктів, цей підхід дозволяє системно оцінювати всі етапи виробничого процесу, що забезпечить стабільне і надійне управління якістю на всіх стадіях — від приймання сировини до випуску готової продукції.

Виконання регулярних перевірок, що включають оновлені підходи до навчання та оцінки персоналу, є критично важливим для підтримки високого рівня компетентності працівників і забезпечення їхньої здатності реагувати на змінювані вимоги стандартів і технологій. Такий комплексний підхід до навчання і контролю дозволить оперативно реагувати на можливі порушення та зменшити ймовірність виникнення небезпечних ситуацій, що можуть призвести до забруднення продукції або порушення гігієнічних норм.

Важливим елементом впровадженої системи є новий чек-лист, розширений перелік питань та систематичний графік проведення внутрішніх аудитів, які забезпечать підприємству «Ятрань» надійну основу для підвищення рівня контролю за процесами виробництва. Такий підхід дозволяє постійно відслідковувати ключові аспекти безпеки продуктів і відповідності встановленим вимогам, а також оперативно виявляти слабкі місця в системі управління якістю.

Завдяки систематичному використанню цього інструменту, підприємство отримає можливість ефективно управляти ризиками на всіх етапах виробничого циклу. Оновлений план аудиту, спираючись на міжнародні стандарти, зокрема ISO 22000, дозволяє підприємству не лише відповідати чинним вимогам законодавства та стандартів, а й активно працювати над безперервним вдосконаленням своїх процесів, що в свою чергу підвищує конкурентоспроможність і репутацію на ринку.

У підсумку, запропонована система внутрішнього аудиту створює не лише правову і технічну основу для забезпечення безпеки харчових продуктів, але й розвиває культуру якості на підприємстві, що є важливим фактором для підтримки стабільного і стійкого розвитку компанії. Ретельний моніторинг, регулярні перевірки і системне вдосконалення — це кроки, що забезпечують «Ятрань» високий рівень відповідності міжнародним вимогам і підвищують рівень довіри до продукції з боку кінцевих споживачів.

Таким чином, впровадження нової системи аудиту на основі стандарту ISO 22000 дозволить не лише забезпечити високий рівень безпеки харчових продуктів, але й суттєво підвищити економічну ефективність підприємства.

## Висновки

Аудит є ключовим елементом у системі управління якістю та безпекою харчових продуктів, оскільки дозволяє виявити невідповідності, оцінити ефективність запроваджених процесів та забезпечити їх відповідність встановленим стандартам. Його роль полягає в тому, щоб перевірити, чи всі внутрішні процедури та зовнішні вимоги виконуються відповідно до нормативних актів та міжнародних стандартів, що сприяє мінімізації ризиків і забезпеченню високої якості кінцевої продукції.

ISO 22000 та HACCP є основними міжнародними стандартами в галузі безпеки харчових продуктів. ISO 22000 визначає вимоги до систем управління безпекою харчових продуктів, зокрема щодо комунікації, планування, моніторингу та контролю критичних точок. Він забезпечує інтеграцію безпеки на всіх етапах ланцюга постачання, починаючи від постачальників сировини і закінчуючи кінцевим споживачем. Водночас система HACCP фокусується на виявленні і контролі критичних точок, що дозволяє зменшити ймовірність виникнення небезпечних ситуацій, таких як забруднення чи порушення норм гігієни, у процесі виробництва.

Завод «Ятрань» демонструє високий рівень відповідальності та професіоналізму, постійно удосконалюючи внутрішні процеси та підходи до аудиту. Підприємство активно впроваджує новітні методики перевірки, орієнтуючись на актуальні вимоги національних та міжнародних стандартів. Враховуючи розвиток технологій та потреби ринку, завод не лише підтримує необхідні нормативи, але й постійно прагне до підвищення ефективності своїх процесів.

Введення нових чек-листів для внутрішнього аудиту є важливим кроком на шляху до підвищення безпеки харчових продуктів на всіх етапах виробництва. Ці інструменти дозволяють здійснювати більш детальну перевірку кожного етапу виробничого процесу, виявляти навіть незначні відхилення від норм та оперативно вживати заходів для усунення ризиків. За

допомогою цих чек-листів, підприємство зможе ефективніше контролювати відповідність своєї продукції найвищим вимогам безпеки, забезпечуючи тим самим не тільки відповідність стандартам, але й зростаючу довіру споживачів до виробленої продукції.

Таким чином, постійне вдосконалення внутрішнього аудиту, а також впровадження нових інструментів контролю, дозволяє «Ятрань» підтримувати високий рівень безпеки та якості своєї продукції, що є запорукою успішного розвитку і стабільності підприємства в умовах сучасного конкурентного ринку.

## Список використаних джерел

1. Про HACCP 22000 URL: <https://iso.kiev.ua/iso-22000-haccp/sert-iso-22000-haccp.html>
2. Загальні принципи та вимоги законодавства про харчові продукти URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>
3. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу: ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). – [Чинний від 2019-12-01]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019 – 45 с. – (Національний стандарт України). (дата звернення: 1.10.24). URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=86029](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029)
4. УДК 614.31.001 Величко О.В., канд. екон. наук, доцент URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/13997/1/22-24.pdf>
5. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: Навчальний посібник / М.О. Дегтярьов, І.В. Яценко, Н.М. Жейнова, І.М. Дегтярьов. –Харків: Цифра Прінт, 2020. –269 URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4192/1/risk%20analysis%2020.pdf>
6. Системи менеджменту безпеки харчової продукції URL: <https://sm-mt.com.ua/services/standart-iso-22000/>
7. Сім принципів HACCP при розгортанні системи URL: <https://certificant.org/sim-principiv-haccp-pri-rozgortanni-sistemi/> (дата звернення: 1.10.24).
8. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91254](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91254) (дата звернення: 1.10.24).
9. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91255](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91255) (дата звернення: 1.10.24).
10. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91256](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91256) (дата звернення: 1.10.24).
11. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91257](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91257) (дата звернення: 1.10.24).
12. URL: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91258](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91258) (дата звернення: 10.10.24).

13. URL:[https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91278](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91278)
14. URL:[https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91326](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91326) (дата звернення: 10.10.24).
15. Настанови щодо здійснення аудитів систем управління. ДСТУ ISO 19011:2019 (ISO 19011:2018, IDT) (Національний стандарт України)  
URL:[http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage.html?id\\_doc=88049](http://online.budstandart.com/ua/catalog/docpage.html?id_doc=88049).  
(дата звернення: 10.10.24).
16. Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів» [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] URL:<https://uaqpcb.com/docs/f5539.pdf>
17. Аудит : навчальний посібник / Укладач: Бержанір І.А.– Умань : ВПЦ «Візаві», 2018. – 230 с.
18. Устенкова К.О. Навч. Посібн. Аудит. URL:<https://textbook.com.ua/authors/utenkova-ko>
19. БЮДЖЕТНИЙ КОДЕКС УКРАЇНИ (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2010, № 50-51, ст.572)  
URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2456-17#Text>
20. Деякі питання здійснення внутрішнього аудиту та утворення підрозділів внутрішнього аудиту Редакція від 18.06.2024, підстава- [677-2024-п](#)  
URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1001-2011-п#Text> (дата звернення: 1.10.24)
21. Методологічні вказівки з внутрішнього аудиту в державному секторі України  
URL:[https://www.mof.gov.ua/storage/files/MB\\_новий\\_формат\\_Вступ\\_%2B\\_розділи\\_1-8.pdf](https://www.mof.gov.ua/storage/files/MB_новий_формат_Вступ_%2B_розділи_1-8.pdf) (дата звернення: 11.10.24)
22. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів URL:<https://khsms.com/wp-content/uploads/2020/12/poryadok-nassr-22000-2018-r3.pdf> (дата звернення: 11.10.24)

23. ТДВ"М'ЯСОКОМБІНАТ"ЯТРАНЬ"

URL:[https://youcontrol.com.ua/catalog/company\\_details/05507073/](https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/05507073/)

24. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19#Text>

25. ЦИВІЛЬНИЙ КОДЕКС УКРАЇНИ

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15#Text> (дата звернення: 1.10.24)

26. Стаття 90. Найменування юридичної особи

<http://meگو.info/матеріал/стаття-90-найменування-юридичної-особи> юридична

27. товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю

<https://ips.ligazakon.net/document/NT2280> (дата звернення: 11.10.24)

28. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю

URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19#Text> (дата звернення: 11.10.24)

29. ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови

URL:[https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=77095](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=77095) (дата звернення: 12.10.24)

30. ЗАКОН УКРАЇНИ Про стандартизацію (Відомості Верховної Ради

(ВВР), 2014, № 31, ст.1058) URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>(дата звернення: 12.10.24)

31. ДСТУ\_4426\_2005 ДСТУ 4426:2005. М'ясо яловичина у відрубках

(33971) URL:<https://dnaop.com/html/33971/doc-> (дата звернення: 12.10.24)

32. ДСТУ 7158:2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні

умови URL:[https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=89370](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=89370)

33. ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

URL:[https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=84630](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=84630)

34. ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови

35. ДСТУ 3583: 2015 Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови

36. ДСТУ 4623-2006. Цукор білий. технічні умови

37. ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець горошком чи змелений. Технічні умови.

38. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

39. ДСТУ 1052:2005 Гірчиця харчова. Загальні технічні умови

40. ДСТУ 8007:2015 Прянощі. Коріандр. Технічні умови
41. ДСТУ 7411:2013 Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови
42. ДСТУ ISO 6659-2002 Перець солодкий
43. ДСТУ 8507:2015 Фенхель. Загальні вимоги
44. ДСТУ 7160:2020 Насіння овочевих, баштанних, кормових і пряно-ароматичних культур.
45. ДСТУ 3121-95 Насіння шавлії мускатної.
46. ДСТУ ISO 11164:2019 Розмарин сушений. Технічні умови (ISO 11164:1995, IDT)
47. Офіційний сайт заводу «Ятрань» URL:<https://www.yatran.com>
48. Посібник ВООЗ з вимог належної виробничої практики (GMP) WHO/VSQ/97.01 ТІЛЬКИ АНГЛІЙСЬКОЮ МОВОЮДИСТР.:ОБМЕЖЕНИЙ URL:[https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/64465/WHO\\_VSQ\\_97.01-eng.pdf](https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/64465/WHO_VSQ_97.01-eng.pdf) (дата звернення: 14.10.24)
49. Що таке аудити безпеки харчових продуктів GHP та GMP у харчовій промисловості. URL: <https://www.hqts.com/ghp-gmp-food-industry/>
50. Про захист населення від інфекційних хвороб URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1645-14#Text> (дата звернення: 29.10.24)
51. Стаття 358. Підроблення документів, печаток, штампів та бланків, збут чи використання підроблених документів, печаток, штампів. URL: [https://ips.ligazakon.net/document/view/T012341?an=1904&ed=2015\\_07\\_15](https://ips.ligazakon.net/document/view/T012341?an=1904&ed=2015_07_15)(дата звернення: 29.10.24)
52. Стаття 190. Шахрайство URL:[https://protocol.ua/ua/kriminalniy\\_kodeks\\_ukraini\\_stattya\\_190/](https://protocol.ua/ua/kriminalniy_kodeks_ukraini_stattya_190/)(дата звернення: 29.10.24)

Фотоілюстрації продуктів які виготовляються на підприємстві «Ятрань»



Варені ковбаси



Серія Пікнік



М'ясні делікатеси



Напів-фабрикати

## Питання згідно чек-листу

Питання	Відповідь (Так/Ні)	Оцінка	Відео-/Фото- підтвердження Так/Ні
1	2	3	4
<b>1. Інфраструктура та обладнання</b>			
1. Технічний та санітарний стан вхідних дверей та вікон.			
2. Чи має завод справну каналізаційну систему?			
3. Чи забезпечене виробництво водою у необхідній кількості?			
4. Стан стін: чи є тріщини, пошкодження або бруд?			
5. Чи оброблені стіни матеріалами, які легко миються та дезінфікуються?			
6. Чи відповідає стеля вимогам гігієни (відсутні плями, цвіль, відшарування)?			
7. Чи немає пошкоджень на підлозі, що можуть створити ризик травмування або ускладнити прибирання?			
8. Чи працює вентиляційна система у всіх виробничих приміщеннях?			
9. Чи забезпечується відповідний повітрообмін?			

10. Чи підтримується потрібний температурний режим у холодильних камерах?			
11. Чи проводиться регулярне технічне обслуговування холодильних установок?			
12. Чи відповідає рівень освітлення нормативам у всіх робочих зонах?			
13. Чи працюють усі лампи та світильники?			
14. Чи наявні корозійно-стійкі засоби для миття та деззараження рук?			
15. Чи забезпечений персонал достатньою кількістю дезінфікуючих засобів?			
16. Чи знаходяться обладнання у справному стані?			
17. Чи дотримуються графіків технічного обслуговування?			
18. Чи обладнані приміщення засобами пожежогасіння?			
19. Чи працює система сигналізації та екстреного виходу?			
20. Чи регулярно видаляються виробничі відходи?			
21. Чи виконуються вимоги до їх утилізації?			

22. Чи передбачені резервні потужності для ключових ліній?			
23. Чи справні транспортні засоби для перевезення продукції?			
24. Чи наявні актуальні інструкції для роботи з обладнанням?			
25. Чи проходить персонал регулярні тренінги з користування обладнанням та дотримання санітарних норм?			
Коментарі:			

## 2. Технологія та зберігання

1. Асортимент включає тільки страви та вироби, затверджені технологом.			
2. Вироби, що готуються на підприємстві, відповідають затвердженому стандартному асортименту.			
3. На продукцію та напівфабрикати, що знаходяться на виробництві, наявні документи для безперешкодного визначення назви продукту, його походження, терміну придатності, складу та умов			

реалізації (декларація виробника, етикетка).			
4. Чи забезпечено відповідність умов приготування продукції встановленим стандартам (температура, час приготування)?			
5. Чи проводиться регулярний контроль якості сировини на вході?			
6. Чи ведеться облік термінів придатності готової продукції та сировини?			
7. Чи дотримуються умов зберігання продукції відповідно до встановлених норм (температура, вологість)?			
8. Чи є маркування продукції із зазначенням терміну придатності та умов зберігання?			
9. Чи дотримуються вимоги до пакування та герметичності продукції?			
10. Чи проводиться відстеження партій продукції для швидкого відкликання у разі			

виявлення невідповідностей?			
11. Чи ведеться журнал обліку та контролю температури у холодильних і морозильних камерах?			
12. Чи виконується ротація запасів за принципом «перший прийшов — перший пішов» (FIFO)?			
13. Чи забезпечено окреме зберігання сировини та готової продукції?			
14. Чи проводиться контроль можливих перехресних забруднень під час зберігання та приготування?			
15. Чи зафіксовані та документовані всі технологічні процеси виробництва			
16. Чи проводяться регулярні перевірки відповідності продукції санітарним нормам?			
17. Чи ведеться облік партій продукції та сировини у виробничих звітах?			
18. Чи виконуються вимоги до			

особистої гігієни працівників, що працюють з продукцією?			
19. Чи використовуються тільки дозволені харчові добавки та інгредієнти, затверджені технологічною документацією?			
20. Чи проводяться перевірки умов транспортування та постачання для збереження температурного ланцюга?			
Коментарі:			
<b>1. Санітарно-гігієнічний стан, санітарна обробка обладнання</b>			
1. Робоче місце та робочий одяг чисті та доглянуті.			
2. На заводі забезпечено чистоту та порядок, відсутні пил, павутиння, проливи та інші забруднення.			
3. Ємності, які використовуються для зберігання, піддаються санітарній обробці, що підтверджується задовільним візуальним станом ємностей.			
4. Інвентар для виконання			

санітарної обробки цілісний, не пошкоджений і виготовлений з матеріалу, що піддається санітарній обробці.			
5. Використовуються миючі та дезінфікуючі засоби, дозволені для використання у харчовій сфері, які зберігаються окремо від харчових продуктів.			
6. Санітарна обробка обладнання, включно з холодильними та морозильними установками, проведена належним чином; обладнання чисте, без застарілого бруду			
7. Чи ведеться облік та графік санітарної обробки обладнання?			
8. Чи наявні документи, що підтверджують використання дозволених дезінфікуючих засобів?			
9. Чи дотримуються працівники правил особистої гігієни під час проведення санітарної обробки?			

10. Чи проводиться регулярний інструктаж працівників щодо правил санітарної обробки?			
11. Чи розподілений інвентар для санітарної обробки відповідно до зон (наприклад, для підлоги, обладнання)?			
12. Чи забезпечено наявність засобів для миття рук у зонах обробки?			
13. Чи підтримується відповідний стан підлоги, стін та стелі у зонах санітарної обробки?			
14. Чи виконуються перевірки стану санітарної обробки зовнішніми аудиторами?			
15. Чи використовуються різні інструменти для обробки сировини та готової продукції?			
16. Чи є місця для зберігання інвентарю в належному стані та без забруднень?			
17. Чи ведеться журнал санітарної обробки приміщень та обладнання?			

18. Чи забезпечено вчасну заміну дезінфікуючих засобів відповідно до терміну придатності?			
19. Чи проводиться перевірка чистоти обладнання після кожної зміни?			
20. Чи дотримуються процедури очищення та дезінфекції під час виробничих процесів?			
Коментарі:			

#### 4. Особиста гігієна

1. Зовнішній вигляд працівників охайний: волосся зібране під головний убір, відсутні ознаки похмілля, дотримано стандарту по спецодягу.			
2. Робочий та особистий одяг і взуття відокремлені. Особистий та робочий одяг зберігається фізично відділено від виробничого простору.			
3. Персонал не покидає торгову точку у спецодязі та рукавичках.			

4. До роботи допускається персонал, який пройшов обов'язковий медичний огляд, що підтверджується медичною книжкою з усіма необхідними відмітками.			
5. Під час роботи, де передбачений контакт із харчовими продуктами, сировиною або матеріалами, які можуть контактувати з продуктами, працівники використовують змінні рукавички.			
6. При зміні виду продукту персонал змінює рукавички.			
7. Працівники дотримуються гігієнічних норм щодо миття рук перед початком роботи та після кожної зміни			
8. Чи забезпечений персонал засобами для миття та дезінфекції рук?			
9. Працівники вчасно змінюють рукавички при їх пошкодженні або забрудненні?			
10. Персонал не використовує прикраси та годинники під			

час роботи з харчовими продуктами?			
11. Чи проходить персонал регулярні медичні огляди згідно з графіком?			
12. Чи є окремі шафки для зберігання особистого та робочого одягу?			
13. Чи дотримуються працівники правил гігієни під час приймання їжі (перебування у відведених зонах)?			
14. Чи проводяться інструктажі щодо гігієни для нового персоналу?			
15. Чи забезпечується контроль за особистою гігієною під час роботи керівництвом?			
16. Чи доступні для працівників індивідуальні засоби захисту (маски, рукавички, антисептики)?			
Коментарі:			
<b>5. Контроль шкідників</b>			
1. Чи укладений договір із спеціалізованою компанією на проведення дератизації та			

дезінсекції?			
2. Чи ведеться графік та облік проведених заходів з контролю шкідників (дератизація, дезінсекція)?			
3. Чи розміщені пастки для гризунів та комах у визначених критичних точках (входи, склади, виробничі приміщення)?			
4. Чи проводиться регулярна перевірка пасток та їх заміна за необхідністю?			
5. Чи є записи про виявлення шкідників та вжиті заходи для їх усунення?			
6. Чи підтримується належний санітарний стан приміщень для мінімізації ризиків появи шкідників?			
7. Чи контролюється доступність отруйних засобів (дератизаційних та дезінсекційних препаратів) для запобігання контакту з харчовими продуктами?			
Коментарі:			
<b>4. Відходи підприємства</b>			

1. Чи укладено договір зі спеціалізованими компаніями на вивезення та утилізацію відходів?			
2. Чи ведеться облік видів та обсягів відходів, що утворюються на підприємстві?			
3. Чи забезпечено окреме сортування відходів за категоріями (харчові, упаковка, небезпечні відходи)?			
4. Чи наявні спеціальні контейнери для зберігання відходів, що відповідають санітарним нормам?			
5. Чи забезпечено регулярний вивіз та утилізацію відходів згідно з графіком?			
6. Чи дотримуються заходів для уникнення забруднення харчових продуктів під час зберігання та поводження з відходами?			
7. Чи наявні документи, що підтверджують відповідність поводження з відходами екологічним нормам?			

Коментарі:			
<b>5. Навчальний контроль</b>			
1. Чи проводяться регулярні навчання та підвищення кваліфікації працівників з питань HACCP та ISO 22000?			
2. Чи ведеться облік пройдених навчань та тестувань працівників (журнали, сертифікати)?			
3. Чи проходять нові працівники обов'язкове навчання з санітарно-гігієнічних норм та правил безпеки?			
4. Чи проводиться оцінка знань персоналу за допомогою тестувань або практичних завдань?			
5. Чи організовуються тематичні тренінги щодо нових стандартів, вимог та інновацій у виробництві?			
Коментарі:			

## Бланк вхідного контролю сировини

Дата приймання сировини	Назва Сировини	№ партії	Супровідні документи(назва документу та номер)	Температура, °С	Пакування не пошкоджене, відсутні забруднення	Відсутні ознаки псування	ПІБ відповідального за вхідний контроль	Підпис

## Контроль температури в холодильному та морозильному обладнанні

Дата	Час	Температура, °С		ПІБ та підпис відповідального за контроль	Примітки
		Зберігання охолодженої продукції	Зберігання замороженої продукції		

### Прибирання приміщень

Дата	Відмітка про виконання санітарної обробки (+/-)			ПІБ та підпис відповідального за виконання	ПІБ та підпис відповідального за контроль	Примітки
	Прибирання підлоги	Миття та дезенфекція стін та підлоги	Миття та дезенфекція санітарних зон			

### Контроль санітарної обробки обладнання

Дата	Назва обладнання	Відмітка про виконання санітарної обробки (+)	ПІБ та підпис відповідального за виконання	ПІБ та підпис відповідального за контроль	Примітки

## Правила миття та дезінфекції рук

