
МІНІСТЕРСТВО ФІНАНСІВ УКРАЇНИ
УНІВЕРСИТЕТ ДЕРЖАВНОЇ ФІСКАЛЬНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ

Навчально-науковий інститут інформаційних технологій
Кафедра товарознавства та техногенно-екологічної безпеки

Затверджено
Вченою радою ННІТ
протокол від 23.12.2020 р. №13

Голова Вченої ради



А.Ю. Горбовий

**Методичні вказівки до семінарських занять та індивідуальної роботи
з навчальної дисципліни «Безпечність товарів»
підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
денної та заочної форми навчання**

галузі знань: 07 «Управління та адміністрування»
спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
ОПП «Товарознавство та експертиза в митній справі»
«Економіка та організація підприємницької діяльності»

Ірпінь – 2020

Методичні вказівки до семінарських занять та індивідуальної роботи з навчальної дисципліни «Безпечність товарів» складені на основі робочої програми навчальної дисципліни, затвердженої у 2020 р.

Автор:



Н.Л. Авраменко, доцент,
к.т.н., завідувач кафедри
товарознавства та
техногенно-екологічної
безпеки

Розглянуто і схвалено кафедрою товарознавства та техногенно-екологічної безпеки,
протокол від 21.12.2020 р. № 7.

Завідувач кафедри товарознавства
та техногенно-екологічної безпеки



Н.Л. Авраменко,
доцент, к.т.н.

ЗМІСТ

Передмова	4
Методичні вказівки до семінарських занять	6
Семінарське заняття 1	6
Семінарське заняття 2	7
Семінарське заняття 3	8
Семінарське заняття 4	9
Семінарське заняття 5	10
Семінарське заняття 6	11
Семінарське заняття 7	12
Індивідуальна робота	16
Рекомендована література	16

Передмова

Ефективною формою організації навчання у вищій школі є семінарські заняття, з якими органічно поєднуються лекції. Семінар (лат. *seminarium* - розсадник) - вид аудиторних занять, який передбачає самостійне опрацювання студентами окремих тем і проблем відповідно змісту навчальної дисципліни та обговорення результатів цього вивчення, представлених у вигляді тез, повідомлень, доповідей, рефератів тощо.

Проведення семінарських занять дозволяє вирішувати такі дидактичні цілі:

- оптимально поєднувати лекційні заняття із систематичною самостійною навчально-пізнавальною діяльністю здобувачів вищої освіти, їх теоретичну підготовку з практичною;
- розвивати уміння, навички розумової праці, творчого мислення, уміння використовувати теоретичні знання для вирішення практичних завдань;
- формувати у студентів інтерес до науково-дослідної роботи і залучення їх до наукових досліджень, які здійснює кафедра;
- забезпечувати системне повторення, поглиблення і закріплення знань студентів за певною темою;
- формувати уміння і навички здійснення різних видів майбутньої професійної діяльності;
- здійснювати діагностику і контроль знань здобувачів з окремих розділів і тем програми, формувати уміння і навички виконання різних видів майбутньої професійної діяльності.

Семінарські заняття виконують такі основні функції:

- навчальну (поглиблення, конкретизацію, систематизацію знань, засвоєних під час лекційних занять та у процесі самостійної підготовки до семінару);
- розвивальну (розвиток логічного мислення студентів, набуття ними умінь працювати з різними літературними джерелами, формування умінь і навичок аналізу фактів, явищ, проблем тощо);

- виховну (виховання відповідальності, працездатності, виховання культури спілкування і мислення, прищеплення інтересу до вивчення конкретної дисципліни та до фаху, формування потреби раціоналізації навчально-пізнавальної діяльності та організації дозвілля);
- діагностично-корекційну та контролюючу (контроль за якістю засвоєння студентами навчального матеріалу, виявлення прогалин у його засвоєнні та їх подолання).

З навчальної дисципліни «Безпечність товарів» передбачено проведення 7 семінарських занять, одне з яких – написання підсумкового контролю, а також виконання індивідуального завдання здобувачами вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

2. Методичні вказівки до семінарських занять

Семінарське заняття № 1 (2 год.)

Тема: «Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів»

Мета: розкрити законодавчі та нормативні документи щодо управління безпечністю товарів; системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР

План

1. Закон України «Про якість та безпеку продуктів харчування та продовольчої сировини».
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.
4. Взаємозв'язок видів фальсифікації товару з його характеристиками.
5. Ідентифікація небезпечних чинників.
6. Визначення характеристик ризику.
7. Етапи провадження системи ХАССП на виробництві.
8. Види і вимоги директив ЄС. Застосування гармонізованих європейських стандартів.
9. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників.
10. Обирання та оцінювання заходів керування.

Питання для самоконтролю:

1. Соціально - економічні аспекти управління безпечністю товарів.
2. Фальсифікація продовольчих товарів та її види.
3. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення належної якості та безпеčnosti харчових продуктів.
4. Принципи НАССР.
5. Життєвий цикл реалізації принципів НАССР.
6. Переваги застосування системи НАССР.
7. Загальні принципи безпеки харчових продуктів Комісії «Кодекс

Аліментаріус».

8. Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП).
9. Світові організації, що займаються питаннями безпеки харчових продуктів.

Рекомендовані літературні джерела: [1-8, 31-35]

Семінарське заняття № 2 (2 год.)

Тема: «Харчові добавки та забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини»

Мета: розкрити суть і значення харчових добавок, а також забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітритами, нітрузоамінами та пестицидами

План

1. Харчові барвники.
2. Ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
3. Натуральні та синтетичні підсолоджувачі.
4. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти в харчових продуктах. Консерванти, антиоксиданти
5. Контроль за використанням нітратів при виробництві продукції
6. Контроль за використанням нітратів на етапі виготовлення продукції.
7. Контроль за використанням пестицидів на етапі виготовлення продукції.
8. Документація на сільськогосподарську продукцію, що дозволяється до реалізації.
9. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах

Питання для самоконтролю:

1. Гігієнічні принципи використання харчових добавок.
2. Класифікація харчових добавок.
3. Нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів.
4. Заходи щодо запобігання шкоди здоров'ю споживачів харчових продуктів.

5. Ароматичні речовини та підсилювачі смаку.
6. Натуральні та синтетичні підсолоджувачі.
7. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти в харчових продуктах. Консерванти, антиоксиданти
8. Дія нітратів та накопичення їх у продуктах харчування та продовольчій сировині.
9. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину.

Рекомендовані літературні джерела: [1-9, 31-35]

Семінарське заняття № 3 (2 год.)

Тема: «ГМО, мікробні та радіаційні забруднення у продуктах харчування»

Мета: розкрити суть і значення мікробіологічного контролю на виробництвах; вивчення дії радіонуклідів на організм споживачів та можливі шляхи мінімізації негативного впливу

План

1. Мікробіологічний контроль на підприємстві.
2. Плісені та дріжджі у харчових продуктах.
3. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
4. Вимоги «Кодекс Аліментаріус» щодо геномодифікованих організмів у продуктах харчування.
5. Контроль за кількістю радіонуклідів при виробництві продукції.
6. Документація на сільськогосподарську продукцію із вмістом радіонуклідів, що дозволяється до реалізації.

Питання для самоконтролю

1. Мікробні забруднення.
2. Мікотоксини у сировині та продуктах харчування.

3. Геномодифіковані організми у продуктах харчування.
4. Паразити у продуктах харчування.
5. Гормональні препарати у продуктах харчування.
6. Радіонукліди, шляхи потрапляння їх у продукти харчування і організм людини.
7. Дія іонізуючого опромінення на організм людини.
8. Можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах

Рекомендовані літературні джерела: [6-14, 31-35]

Семінарське заняття № 4 (2 год.)

Тема: «Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами»

Мета: розкрити суть і значення важких металів як негативних чинників забруднення продовольчих та непродовольчих товарів.

План

1. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах
2. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів
3. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів.
4. Складові частини гігієнічних показників – фізіологічна, санітарно-гігієнічна, санітарно-хімічна і токсикологічна безпечність матеріалів і товарів.

Питання для самоконтролю:

1. Джерела забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини важкими металами.
2. Фактори, що впливають на вміст важких металів в продуктах рослинного походження.
3. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів в харчових продуктах і продовольчій сировині.

4. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах.
5. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів.
6. Фізіологічні показники безпечності товарів.
7. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину

Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]

Семінарське заняття № 5 (2 год.)

Тема: «Безпечність товарів з полімерних матеріалів, текстилю, побутової хімії»

Мета: розкрити основні засади безпечності товарів із полімерних матеріалів, текстильних виробів та побутової хімії

План

1. Нормування вмісту небезпечних чинників у пластмасах.
2. Утилізація пластмас.
3. Санітарно-гігієнічний контроль безпечності дитячих іграшок.
4. Вимоги до маркування дитячих іграшок та їх сертифікація.
5. Гігієнічні вимоги до сировини, матеріалів виробів з текстилю.
6. Вимоги до маркування, пакування текстильних виробів.
7. Напрямки зниження токсичності пральних порошків.
8. Заходи з безпечного використання і зберігання побутової хімії.

Питання для самоконтролю:

1. Небезпечні чинники у різних видах полімерних матеріалів: поліетилентерефталат, поліетилен високої щільності, полівінілхлорид,

поліетилен низької щільності, поліпропилен, полістирол, інших видах.

2. небезпечні речовини, що містяться в пластмасах: фталати, формальдегіди, стіроли, вінілхлорид, бісфенол А.
3. небезпека для людини та навколишнього середовища речовин, що містяться у пластмасах.
4. нормування вмісту небезпечних чинників у пластмасах.
5. вимоги до матеріалів, безпеки, виробництва та реалізації дитячих іграшок.
6. вимоги до маркування дитячих іграшок та їх сертифікації.
7. текстильні вироби: зберігання, вимоги до сировини та матеріалів, маркування та пакування.
8. небезпека та класифікація товарів побутової хімії.

Рекомендовані літературні джерела: [1-4, 31-35]

Семінарське заняття № 6 (2 год.)

Тема: «Безпечність парфумерно-косметичних товарів»

Мета: вивчити основні показники та засади безпечності парфумерно-косметичної продукції, види відповідальності за фальсифікацію товару

План

1. клінічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
2. токсикологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
3. мікробіологічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
4. права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.
5. вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.
6. відповідальність за порушення санітарного законодавства.
7. можливі рішення у разі виявлення фальсифікації товарів.
8. дії з фальсифікованим товаром.

Перелік питань для самоконтролю:

1. Гігієнічні вимоги до виробництва і безпечності парфумерно-косметичної продукції.
2. Хімічні показники безпеки парфумерно-косметичної продукції.
3. Права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.
4. Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.

Рекомендовані літературні джерела: [1-6, 31-35]

Семінарське заняття № 7 (2 год)

Написання підсумкової контрольної роботи

Перелік питань до підсумкового контролю

1. Законодавчі та нормативні документи щодо управління безпечністю товарів. Соціально-економічні аспекти управління безпечністю товарів.
2. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів.
3. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів.
4. Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.
5. Принципи та переваги застосування системи НАССР.
6. Система управління безпечністю харчових продуктів.
7. Етапи провадження системи НАССР на виробництві.
8. Створення робочої групи НАССР. Контроль за здійсненням НАССР.
9. Небезпечні чинники системи НАССР.
10. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників.
11. Гігієнічні принципи використання харчових добавок на виробництві.
12. Класифікація і нормування вмісту харчових добавок при виробництві харчових продуктів.
13. Контроль за вмістом харчових добавок у продуктах харчування і

продовольчій сировині.

14. Харчові барвники, ароматичні речовини та підсилювачі смаку.

15. Підсолоджувачі. Емульгатори, стабілізатори, згущувачі, комплексоутворювачі і желуючі агенти. Консерванти, антиоксиданти. Інші харчові добавки.

16. Накопичення нітратів у продуктах харчування та продовольчій сировині, а також контроль за їх вмістом.

17. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування і продовольчій сировині.

18. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину.

19. Можливості використання продуктів тваринництва та рослинних продуктів, забруднених пестицидами.

20. Контроль за використанням нітратів при виробництві продукції.

21. Документація на сільськогосподарську продукцію що дозволяється до реалізації. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах.

22. Мікробні забруднення. Мікотоксини у сировині та продуктах харчування.

23. Геномодифіковані організми у продуктах харчування. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.

24. Вірусні небезпечні чинники. Паразити у продуктах харчування. Мікробіологічний контроль на підприємстві. Плісені та дріжджі у харчових продуктах. Вимоги щодо контролю за вмістом геномодифікованих організмів у продуктах харчування.

25. Шляхи потрапляння радіонуклідів у продукти харчування і організм людини. Можливості зниження концентрації радіонуклідів у продуктах. Радіаційна обробка продуктів харчування. Використання радіопротекторів у харчуванні.

26. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і

продовольчій сировині.

27. Документація на сільськогосподарську продукцію із вмістом радіонуклідів, що дозволяється до реалізації.

28. Джерела забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини важкими металами. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів в харчових продуктах і продовольчій сировині.

29. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Гранично допустимі концентрації важких металів в харчових продуктах.

30. Особливості виробництва продукції для дитячого харчування та контроль за вмістом в ній важких металів.

31. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості.

32. Види небезпек непродовольчих товарів і природа їх походження. Основні групи факторів небезпеки – хімічні, фізичні та біологічні. Основні види потенціальної небезпеки (хімічна, радіаційна, електромагнітна, електрична, механічна, шуми і вібрація, термічна, протипожежна, біологічна).

33. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів. Складові частини гігієнічних показників – фізіологічна, санітарно-гігієнічна, санітарно-хімічна і токсикологічна безпечність матеріалів і товарів. Фізіологічні показники безпечності товарів. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину.

34. Види полімерних матеріалів: поліетилентерефталат, поліетилен високої щільності, полівінілхлорид, поліетилен низької щільності, поліпропилен, полістирол, інші види пластмас.

35. Небезпечні речовини, що містяться в пластмасах: фталати, формальдегіди, стіроли, вінілхлорид, бісфенол А. Небезпека для людини та навколишнього середовища.

36. Вимоги до матеріалів, виробництва та реалізації дитячих іграшок. Хімічна, механічна, пожежна, електрична безпечність, вимоги до рівня

шуму.

37. Санітарно- гігієнічний контроль, маркування та сертифікація дитячих іграшок.

38. Основні характеристики безпечності виробів із текстилю. Гігієнічні вимоги до сировини, матеріалів. Вимоги до маркування, пакування. Зберігання.

39. Класифікація товарів побутової хімії. Отрутохімікати, відбілюючі і дезінфікуючі речовини. Небезпека хлора, фосфатів, аніонних ПАР.

40. Напрямки зниження токсичності пральних порошків. Шкідливі речовини в клеях і лакофарбних товарах.

41. Заходи з безпечного використання і зберігання побутової хімії.

42. Гігієнічні вимоги до виробництва і безпечності парфумерно-косметичної продукції. Показники безпеки: хімічні, токсикологічні, мікробіологічні, клінічні.

43. Права та обов'язки суб'єктів підприємницької діяльності, що виробляють харчові продукти.

44. Вилючення з обігу або знищення харчових продуктів, що не відповідають встановленим вимогам.

45. Відповідальність за порушення санітарного законодавства та дії з фальсифікованим товаром.

Індивідуальна робота

Завдання для виконання індивідуальної роботи на тему «Аналіз безпечності продукції » розроблено відповідно робочої програми навчальної дисципліни.

Робота складається з двох розділів:

– Розділ 1. Нормативно-правове забезпечення безпечності продукції (зазначається вид продукції).

– Розділ 2. Аналіз відповідності продукції (зазначається вид продукції) діючим вимогам.

Робота виконується студентом самостійно і повинна бути здана до дати останнього семінарського заняття.

Рекомендована література

Базова:

1. Авраменко Н.Л. Безпечність товарів: навчальний посібник [РУКОПИС]. – Ірпінь: УДФСУ. – 2020. – 115 с.
2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Генно-модифіковані організми: за і проти: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 128 с.
3. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Кононенко Л. В. Товарознавчі аспекти підвищення безпеки харчових продуктів : Монографія. К : Професіонал, 2005. 176с.
4. Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А., Шапорова Т. М., Кононенко Л. В., Науменко В. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : Підручник. К : Професіонал, 2007. 384с.
5. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2007. 441 с.

Допоміжна:

6. Безродна С. М. Вплив сучасних систем управління якістю на забезпечення якості та безпеки продукції підприємств ресторанного господарства України. Проблеми науки. 2013. №1. С.24–30.
7. Олексієнко Н., Волощук Г., Оболкіна В. Мікробіологічні і не мікробіологічні фактори ризику для безпеки кондитерських виробів. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2013. №3. С.3–5.
8. Грищенко Ф. Європейська система безпечності харчових продуктів. Історія створення. Стандартизація, сертифікація, якість. 2013. №1. С.40–43.
9. Бомба М. Я., Івашків Л. Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України. Вісник Національної академії наук України.

- 2013.т№6. С.32–41.
10. Сопринок М. Т. Нітрати - прихована небезпека. Безпека життєдіяльності. 2013. №7. С.26–27.
 11. Гуменюк Г. Реформування системи державного контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчової та сільськогосподарської продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2013. №4. С.20–26.
 12. Лір В. Безпека товарів і послуг як пріоритетна сфера технічного регулювання. Охорона праці. 2014. №9. С.34–37.
 13. Сазонов Г., Рижикова О. Безпечність харчових продуктів по- європейськи. Все про бухгалтерський облік. 2014. №98. С.21–28.
 14. Новіков В., Романенко І. Сертифікація системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення. Економіст. 2014. №5. С.8–11.
 15. Гребенюк М., Главацька О. Шляхи вдосконалення вітчизняного законодавства щодо обігу радіоактивно оброблених харчових продуктів в Україні. Підприємництво, господарство і право. 2014. №11. С.30–34.
 16. Яткевич О. Ввозимо товари до ЄС: санітарні, фітосанітарні та ветеринарні вимоги. Все про бухгалтерський облік. 2015. №32. С.18–20.
 17. Юзевич В., Байцар Р., Плахтій Ю. Оцінювання ризику споживача при купівлі харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2014. №5. С.62–65.
 18. Забарна Ю. Оптимальні шляхи і способи забезпечення безпечного харчування населення України. Економіст. 2014. №11. С.66–69.
 19. Рудавська Г., Ромоданова В. Окиснювально - відновний потенціал як показник бактеріальної безпечності молочних продуктів. Товари і ринки. 2014. №2. С.173–180.
 20. Березовая С. С. Необхідність впровадження в Україні систем управління безпекою пищевих продуктів на основі принципів НАССР. Стандартизація, сертифікація, якість. 2015. № 2. С.43–48.
 21. Запша Г. М. Динаміка споживання продуктів харчування в умовах ринкових трансформацій аграрного сектора. Економіка & держава. 2015. № 10. С.26–28.
 22. Власова К. М. Тенденції, проблеми та напрями їх вирішення у м'ясопереробній галузі України. Економіка & держава. 2015. № 10. С.134–138.
 23. Грищенко Ф. В., Зареченська Н. О. Якість харчових продуктів. Аналітичний огляд наукових праць. Стандартизація, сертифікація, якість. 2015. № 5. С. 37–41.
 24. Чорна Н. П. Якість продуктів харчування - запорука здоров'я нації. Економіка & держава. 2016. № 2. С. 23–28.
 25. Дмитренко Л. І. Біологічна безпека харчових продуктів. Безпека життєдіяльності. 2016. № 5. С. 25–27.
 26. Прядко А. Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі. Підприємництво, господарство і право. 2016. № 5. С. 112–118.

28. Дудла І. Гармонізація вимог до безпечності лакофарбових матеріалів в Україні та ЄС. Товари і ринки. 2016. № 1. С. 222–235.
29. Бабич М. М. Моніторинг та інформаційне забезпечення процесів формування продовольчої безпеки. Економіка & держава. 2017. № 2. С. 32–36.
30. Миколенко О. О., Слива Ю. В. Аналіз вимог FSSC22000:2017 версії 4.1 до схеми сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. № 3. С. 33–38.
31. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки в продуктах, або смертельна їжа. Безпека життєдіяльності. 2018. № 10. С. 30–31.
32. Зенкін А. С., Йосипенко А. М. Оцінювання якості та безпечності кисломолочної продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. № 4. С. 93–99.

Інтернет – ресурси

33. www.sworld.com.ua/index.php/ru/economy
34. www.codex.co.ua (сайт Комісії з Кодексу Аліментаріус)
35. <http://uazakon.com/> (Інформаційно-правовий портал «Закони України»)
36. <http://codex.co.ua> (сайт Національної Комісії з Кодексу Аліментаріус)
37. www.haccpallianct.org (Міжнародний Альянс НАССР)