

УДК 349.422

DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.6.18>

ДОСЛІДЖЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ ДО ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ ТА В КРАЇНАХ ЄС

Горач О. О. – доктор технічних наук, доцент,
професор кафедри харчових технологій
Херсонського державного аграрно-економічного університету
ORCID ID: 0000-0002-8737-5002
Scopus-Author ID: 57426262700

В статті проведено дослідження санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств в Україні та в країнах ЄС. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості є важливим аспектом забезпечення безпечності харчових продуктів та захисту здоров'я споживачів. В умовах глобалізації та інтеграції в міжнародну економічну структуру питання стандартів якості та безпеки харчових продуктів набуває особливого значення для багатьох країн, в тому числі і для України.

Європейський Союз вже давно запровадив комплексні заходи для забезпечення високих стандартів безпечності харчових продуктів, які є основою національних систем у країнах-членах ЄС. Однак в Україні гігієнічні та санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості змінюються з переходом на європейські стандарти та приведенням законодавства у відповідність до вимог ЄС. Водночас, забезпечення належного контролю та дотримання цих вимог має безпосереднє відношення не лише до здоров'я населення, але й до конкурентоспроможності українських харчових продуктів на міжнародному ринку. Встановлено сильні та слабкі сторони існуючої в Україні законодавчої системи в сфері санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств. Представлені нормативно-технічні документи за якими здійснюється контроль за безпечністю виробництва харчових продуктів, а також основні вимоги до харчових підприємств.

Відповідно до проведеного дослідження санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств, можна зробити висновок, що Україна потребує вдосконалення систем управління та моніторингу, особливо на муніципальному рівні, для забезпечення більш ефективного впровадження санітарно-гігієнічних вимог. Необхідно підвищувати кваліфікацію та оснащення підприємств, тобто створювати сприятливі умови для малих підприємств для повного впровадження системи HACCP та забезпечення високих санітарно-гігієнічних стандартів. Визначено, що основна відмінність між санітарно-гігієнічними вимогами України та ЄС полягає в тому, що в ЄС діють більш жорсткі правила та контроль, що забезпечує високий рівень безпечності харчових продуктів. Україна має потенціал для вдосконалення власної системи на основі досвіду ЄС. Вимоги до безпечності харчових продуктів в Україні та ЄС схожі, але ЄС має більш сувору та централізовану систему контролю, а технічні регламенти є більш деталізованими та стандартизованими. Україна повинна вдосконалити свої системи контролю та підвищити підзвітність і прозорість на всіх етапах виробництва та зберігання харчових продуктів, щоб в повній мірі відповідати європейським стандартам якості.

Ключові слова: санітарно-гігієнічні вимоги, продовольча безпека, контроль, якість, нормативно-технічні документи, харчова промисловість.

Horach O. O. Research of sanitary and hygiene requirements for food enterprises in Ukraine and in EU countries

Setting objectives. The article studies sanitary and hygienic requirements for food enterprises in Ukraine and in the EU countries. Sanitary and hygienic requirements for food industry enterprises are an important aspect of ensuring food safety and protecting consumer health. In the context of globalization and integration into the international economic structure, the issue of food quality and safety standards is gaining special importance for many countries, including Ukraine. The European Union has long introduced comprehensive measures to ensure high standards of food safety, which are the basis of national systems in the EU member states. However, in Ukraine, hygienic and sanitary requirements for food industry enterprises are changing with the transition to European standards and bringing legislation into line with EU requirements. At the same time, ensuring proper control and compliance with these requirements

is directly related not only to public health, but also to the competitiveness of Ukrainian food products in international markets. The strengths and weaknesses of the existing Ukrainian legislative system in the field of sanitary and hygienic requirements for food enterprises are identified. The regulatory and technical documents that control the safety of food production are presented, as well as the main requirements for food enterprises.

Research results. *According to the conducted study of sanitary and hygienic requirements for food enterprises, it can be concluded that Ukraine needs to improve management and monitoring systems, especially at the municipal level, to ensure more effective implementation of hygiene requirements. It is necessary to improve the qualifications and equipment of enterprises, that is, to create favorable conditions for small enterprises to fully implement the HACCP system and ensure high standards of hygiene and sanitation. Thus, the main difference between the sanitary and hygienic requirements of Ukraine and the EU is that the EU has stricter rules and control, which ensures a high level of food safety.*

Conclusions. *Ukraine has the potential to improve its own system based on the experience of the EU. Food safety requirements in Ukraine and the EU are similar, but the EU has a stricter and centralized control system, and technical regulations are more detailed and standardized. Ukraine must improve its control systems and increase accountability and transparency at all stages of food production and storage to fully comply with European quality standards.*

Key words: *sanitary and hygienic requirements, food industry, food safety, control, quality, regulatory and technical documents.*

Постановка проблеми. На сьогоднішній день експорт вітчизняних харчових продуктів до європейських країн потребує чіткої відповідності стандартам якості ЄС щодо безпечності, викладеним у відповідних нормативно-правових актах ЄС. Вимоги до експортованої продукції можуть відрізнятися в різних регіонах. Тому, перш ніж експортувати українську аграрну продукцію та продукти харчування, вітчизняним виробникам слід провести дослідження ринку для пошуку подальших партнерів в ЄС і встановити специфічні вимоги до конкретного продукту [1–4].

Експорт продуктів харчування з України в Європу потребує дотримання загальних санітарно-гігієнічних норм Регламент ЄС № 852/2004, що охоплюють зокрема такі положення: обов'язки операторів щодо моніторингу безпечності продукції та процесів; загальні санітарно-гігієнічні правила та вимоги до первинного виробництва; детальні вимоги до всіх етапів виробництва, переробки та дистрибуції; розробка операторами ринку відповідних процедур, заснованих на принципах аналізу ризиків та контролю критичних точок НАССР; підготовка харчових продуктів; загальні умови, умови підготовки харчових продуктів відповідно до Директиви 89/108/ЄС про швидке заморожування, спеціальні умови підготовки харчових продуктів [5–8]. Таким чином, при плануванні експорту сільськогосподарської продукції та продуктів харчування необхідно переконатися, що стандарти на зазначену продукцію відповідають регламентам та надати пакет документів, що підтверджують відповідність [9–14].

Санітарно-гігієнічні вимоги до харчових підприємств є важливим аспектом забезпечення безпечності харчових продуктів та захисту здоров'я споживачів. В умовах глобалізації та інтеграції в міжнародну економічну структуру питання стандартів якості та безпечності харчових продуктів набуває особливого значення для багатьох країн, в тому числі і для України.

Особливо важливим є порівняння гігієнічних та санітарних вимог між різними регіонами світу, особливо між Європейським Союзом (ЄС) та Україною, де існують чіткі та стандартизовані системи управління якістю харчових продуктів. В Європейському Союзі вже давно діють комплексні заходи для забезпечення високих стандартів безпечності харчових продуктів, які є основою для національних систем у країнах-членах ЄС. Однак в Україні гігієнічні та санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості розвиваються в контексті переходу на

європейські стандарти та адаптації законодавства до вимог ЄС. Водночас забезпечення належного контролю та дотримання цих вимог є питанням, яке безпосередньо впливає не лише на здоров'я населення, а й на конкурентоспроможність українських харчових продуктів на міжнародному ринку. З огляду на це, важливо порівняти санітарно-гігієнічні вимоги України та ЄС і проаналізувати відмінності в їхніх підходах до безпечності харчових продуктів. Це допоможе визначити сильні та слабкі сторони існуючої в Україні системи та виявити можливості для покращення управління санітарією та гігієною в країні, що є важливим кроком до інтеграції у світову економіку та забезпечення здоров'я споживачів.

Формулювання цілей статті. Метою статті є дослідження санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств в Україні та в країнах ЄС.

Виклад основного матеріалу. Розширення торговельно-економічних зв'язків України із зарубіжними країнами призвело до значного збільшення імпорту харчових продуктів харчування з-за кордону. Однак постачальники не завжди дотримуються своїх контрактних зобов'язань щодо забезпечення якості харчових продуктів, що поставляються, що робить проблему контролю якості імпортованої продукції особливо необхідною [6–10].

Державний санітарний нагляд за імпортованою продовольчою сировиною і харчовими продуктами здійснюється з метою забезпечення їх якості та безпеки при використанні в національному продовольчому забезпеченні і проводиться санітарно-епідеміологічною службою, незалежно від форм власності, в органах, що здійснюють посередницьку діяльність.

Завданням державного санітарного нагляду в цій сфері є контроль відповідності імпортованої продукції встановленим гігієнічним показникам якості та визначення можливості її використання в якості харчових продуктів. До санітарних показників, що підлягають контролю, належать залишки пестицидів та їх метаболітів, токсини плісняви, важкі метали, мікроорганізми, антибіотики, гормони, нітрати, радіонукліди, забруднення іншими токсичними хімічними речовинами та біологічними сполуками, вміст харчових добавок [10–14].

Досліджуючи діючі санітарно-гігієнічні вимоги в Україні потрібно зазначити, що основною законодавчою базою для гігієнічних вимог до підприємств харчової промисловості в Україні є: Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (2013 р.); Гігієнічні правила та норми (ДСанПіН) регулюють гігієнічні вимоги до виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів. Це сукупність нормативно-правових актів, що регламентують санітарні вимоги до виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

Технічні регламенти та стандарти – вимоги до безпечності харчових продуктів, що базуються на міжнародних стандартах. Основні вимоги до харчового бізнесу в Україні є: система НАССР – її застосування є обов'язковим для всіх харчових підприємств, що займаються виробництвом та розповсюдженням харчових продуктів.

Умови праці – медичні огляди, санітарні кімнати, робочий одяг, дотримання вимог гігієни працівників.

Гігієнічні зони – чітке зонування на підприємстві: приготування, пакування, зберігання.

Технічні засоби та обладнання – вимоги до чистоти обладнання та технічних процесів, які не впливають негативно на якість та безпеку продукції.

Відповідальність за недотримання – серйозні штрафи або навіть закриття підприємства у разі порушення гігієнічних вимог.

Санітарно-гігієнічні вимоги в країнах ЄС базуються на спільній політиці щодо безпеки харчових продуктів, що передбачає:

1. Загальні принципи безпеки харчових продуктів (Регламент (ЄС) № 178/2002): забезпечення високого рівня захисту здоров'я споживачів. Усі учасники харчового ланцюга зобов'язані дотримуватися вимог безпеки харчових продуктів.

2. Система НАССР вона є обов'язковою для всіх підприємств, що працюють з харчовими продуктами. В країнах ЄС особливо є оцінка ризиків і моніторинг безпеки харчової продукції.

3. Європейський агентство з безпеки харчових продуктів (EFSA) – забезпечує незалежну наукову підтримку в оцінці ризиків харчових продуктів.

4. Норми гігієни харчових продуктів (Регламент (ЄС) № 852/2004) – визначення вимог до гігієни на всіх етапах харчового ланцюга, зокрема під час виробництва, переробки, пакування та транспортування. Обов'язковим є проведення медичних оглядів працівників харчових підприємств, наявність санітарних приміщень і засобів для обробки рук.

5. Генеральні принципи гігієни та технічні регламенти. Обов'язкові стандарти чистоти обладнання, інвентарю, зон виробництва. Технічні вимоги щодо вентиляції, освітлення, температурних режимів і якості води.

Аналізуючи представлені санітарно-гігієнічні вимоги до харчових підприємств в Україні та країнах ЄС можна зробити висновок, що в Україні система контролю за санітарно-гігієнічними вимогами розвинена, але ще потребує вдосконалення в частині моніторингу та прозорості. Нормативно-технічні документи країн ЄС мають більш централізовану і жорстку систему контролю через європейські органи (EFSA, DG SANTE), що забезпечує високий рівень дотримання стандартів [15–17].

В Україні система НАССР є обов'язковою для підприємств, що здійснюють виробництво харчових продуктів, але деякі малі підприємства можуть мати труднощі з її впровадженням, тоді як в країнах ЄС вимога до впровадження НАССР стосується всіх підприємств без винятку, а контроль за виконанням цих вимог здійснюється на всіх рівнях від місцевого до національного.

В Україні не завжди забезпечено належний рівень санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах. В країнах ЄС контролюється кожен етап виробництва та гігієни працівників з суворими вимогами до санітарних умов.

В ЄС діють більш детальні та суворі технічні стандарти, особливо в частині вимог до температурних режимів, умов транспортування та зберігання харчових продуктів.

Важливо зазначити, що в Україні є відповідальність за порушення санітарно-гігієнічних вимог виробництва, але рівень контролю і покарання за порушення може бути менш жорстким, ніж в ЄС, де є чітко визначена система штрафів і санкцій.

В табл. 1 представлено порівняння основних технічних вимог до харчових підприємств.

Аналізуючи дані представлені в табл. 1 можна зробити висновок, що оскільки Україна має на меті інтеграцію в ЄС, слід поступово адаптувати законодавство та стандарти до європейських норм, що підвищить якість і конкурентоспроможність українських харчових підприємств на міжнародному ринку.

В табл. 2 представлено нормативно-технічні документи, за якими здійснюється контроль за якістю та безпекою харчових продуктів в Україні та країнах ЄС.

Аналізуючи дані представлені в табл. 2 можна зробити висновок, що санітарно-гігієнічні вимоги до харчових підприємств в Україні та Європейському Союзі мають деякі спільні аспекти, але також відповідають специфічним особливостям,

Таблиця 1

Основні технічні вимоги до харчових підприємств

Параметр	Україна	ЄС
Температурні режими	Регулюються СанПіН, окремі норми для кожного виду продукції	Регламент (ЄС) № 852/2004, детальні температурні вимоги для кожного етапу виробництва
Чистота обладнання	Встановлені вимоги для кожного виду обладнання	Вимоги щодо чистоти обладнання, що застосовується на всіх етапах виробництва
Вентиляція	Обов'язкова для виробничих приміщень	Суворі вимоги до вентиляції та якості повітря в кожному виробничому приміщенні
Освітлення	Вимоги до природного та штучного освітлення виробничих приміщень	Деталізовані вимоги до рівня освітленості для кожного виду роботи

Таблиця 2

Контроль якості та безпеки харчових продуктів

Параметр	Україна	ЄС
Контроль якості продукції	Оперативний контроль, державна санітарно-епідеміологічна служба	Контроль на рівні всього ланцюга постачання, національні органи та EFSA
План дій при порушеннях	Штрафи, попередження, закриття підприємства	Штрафи, санкції, можливість відкликання продуктів з ринку
Забезпечення безпеки	Визначення критичних точок і контроль за ризиками через систему НАССР	Постійний моніторинг та впровадження змін у разі виявлення небезпек

які відрізняються залежно від законодавства. Різниця та переваги полягає в тому, що в країнах ЄС існує більш жорстка структура контролю. В Україні потрібно досягти певного рівня відповідності міжнародним стандартам, хоча активно відбувається гармонізація нормативної бази. Бажано для харчових підприємств, які виробляють харчові продукти в Україні регулярно оновлювати знання відповідно до сучасних вимог; впроваджувати системи управління; інвестувати в навчання персоналу для успішного впровадження санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах.

Висновки. На основі проведених досліджень санітарно-гігієнічних вимог до харчових підприємств можна зробити висновок, що в Україні потрібно вдосконалити систему контролю та моніторингу, зокрема на рівні місцевих органів, для забезпечення більш ефективного виконання санітарно-гігієнічних вимог. Підвищувати кваліфікації та оснащення підприємств, а саме створювати сприятливі умови для малих підприємств для повноцінного впровадження системи НАССР та забезпечення високих санітарно-гігієнічних стандартів.

Таким чином, основні відмінності між санітарно-гігієнічними вимогами в Україні та ЄС полягають у більш суворій регламентації та контролі в країнах ЄС, що забезпечує високий рівень безпеки харчових продуктів. Україна має потенціал для вдосконалення власної системи, орієнтуючись на досвід ЄС. Хоча в Україні та ЄС існують схожі вимоги щодо забезпечення безпеки харчових продуктів, Європейський Союз має більш жорстку, централізовану систему контролю, а також детальніші та стандартизовані технічні регламенти. Україні варто вдосконалити механізми

контролю, підвищити відповідальність та прозорість на всіх етапах виробництва і зберігання харчових продуктів для досягнення рівня європейських стандартів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»: прийнятий 06.09.2005 р. № 2809-IV. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» прийнятий 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. Редакція від 04.04.2018. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
3. Державні санітарні правила і нормативи для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших видних живих ресурсів. Затверджено 06.05.2003. № 197.
4. Закон України «Про стандартизацію» прийнятий 15.01.2015 р. № 124VIII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>
5. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів / Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів / О.О. Горач, Н.В. Новікова, Херсон: ХДАЕУ. 2023. 345 с. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9055>
6. Директива Ради ЄС 92/46 ЄС. Про встановлення медико-санітарних правил виробництва і розміщення на ринку сирого молока, молока, підданого тепловій обробці, і продуктів на молочній основі (16 червня 1992 р.) / Рада Європейських Співтовариств. 1992 р. 93 с. (Бібліотека офіційних видань).
7. Загальні принципи гігієни продуктів харчування (CAC/RCP 1–1969, Rev. 2 (1985) Codex Alimentarius, том 1)
8. ДСТУ ISO 9001:2008 «Система управління якістю: Вимоги», К.: Держивстандарт України 2008 р. 35 с.
9. ДСТУ ISO 9004:2001 «Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності» прийнятий 27.06.2001 р. № 317. С. 70.
10. ДСТУ ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів» № 203 від 21.12.2015 р. с. 51.
11. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» № 72 з 2007–08–01 від 2 квітня 2007 р. с. 39.
12. ДГПіН Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 13.05.2013 р. № 368.
13. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001. Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 20.09.2001 № 137.
14. ДГН 6.6.1.1-130–2006. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006 № 256.
15. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг / *Навчальний посібник для вузів. Херсон: ХНТУ. 2017. 380 с.*
16. Горач О.О., Домбровська О.П., Чурсіна Л.А. Інноваційні напрями використання насіння льону олійного та екологічна безпека харчової продукції / *Колективна монографія «Формування нової парадигми розвитку агропромислового сектору в XXI столітті»*. Т. 2. Херсон. 2021. С. 593-619.
17. Горач О.О., Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., та ін. *Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання / О.О. Горач, Н.В. Новікова, О.В. Дзюндзя, О.П. Сумська, Д.П. Крамаренко, Н.І. Резвих, І.О. Ряполова, А.Л. Єфимова Термінологічний словник професійної лексики для підготовки фахівців харчової промисловості для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання. ХДАЕУ. 2023. 141 с.* <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9059>

REFERENCES:

1. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів»: прийнятий 06.09.2005 р. № 2809-IV. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>
2. Закон України «Про основні вимоги та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» прийнятий 23.12.1997 р. № 771/97-VR. Редакція від 04.04.2018. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
3. Derzhavni sanitarni pravyla i normatyvy dlia pidpriemstv i suden, shcho vyrobliaiut produktsiiu z ryby ta inshykh vydnykh zhyvykh resursiv. Zatverdzheno 06.05.2003. № 197.
4. Закон України «Про стандартизацію» прийнятий 15.01.2015 р. № 124VIII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>
5. Horach O.O., Novikova N.V. (2023) *Tovaroznavstvo kharchovykh produktiv / Tovaroznavstvo kharchovykh produktiv: navch. posib. dlia vuziv / O.O. Horach, N.V. Novikova, Kherson: KhDAEU. 345 s. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9055>*
6. Dyrektyva Rady Yes 92/46 Yes. Pro vstanovlennia medyko-sanitarnykh pravyl vyrobnytstva i rozmishchennia na rynku syroho moloka, moloka, piddanoho teplovii obrobtsi, i produktiv na molochnii osnovi (16 chervnia 1992 r.) / Rada Yevropeiskykh Spivtovarystv. 1992 r. 93 s. (Biblioteka ofitsiinykh vydan).
7. Zahalni pryntsyipy hihieny produktiv kharchuvannia (CAC/RCP 1–1969, Rev. 2 (1985) Codex Alimentarius, tom 1)
8. DSTU ISO 9001:2008 «Systema upravlinnia yakistiu: Vymohy», K.: Derzhvystandart Ukrainy 2008 r. 35 s.
9. DSTU ISO 9004:2001 «Systema upravlinnia yakistiu. Nastanovy shchodo polipshennia diialnosti» прийнятий 27.06.2001 р. № 317. S. 70.
10. DSTU ISO 9000:2015 «Systemy upravlinnia yakistiu. Osnovni polozhennia ta slovnyk terminiv» № 203 від 21.12.2015 р. s. 51.
11. DSTU ISO 22000:2007 «Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv» № 72 z 2007–08–01 від 2 kvitnia 2007 р. s. 39.
12. DHPiN Rehlament maksimalnykh rivniv okremykh zabrudniuuchykh rechovyn u kharchovykh produktakh, zatverdzheni Ministerstvom okhorony zdorovia Ukrainy від 13.05.2013 р. № 368.
13. DSanPiN 8.8.1.2.3.4-000–2001. Dopustymi dozy, kontsentratsii, kilkosti ta rivni vmistu pestytsydiv u silskohospodarskii syrovyni, kharchovykh produktakh, povitri robochoi zony, atmosferному povitri, vodi vodoimyshch, grunti, zatverdzheni postanovoiu Holovnoho derzhavnoho sanitarnoho likaria Ukrainy від 20.09.2001 № 137.
14. DHN 6.6.1.1-130–2006. Dopustymi rivni vmistu radionuklidiv 137Cs ta 90Sr u produktakh kharchuvannia ta pytnii vodi. Derzhavni hihienichni normatyvy, zatverdzheni Ministerstvom okhorony zdorovia Ukrainy від 03.05.2006 № 256.
15. Chursina L.A., Bohdanova O.F., Horach O.O. (2017) *Standartyzatsiia ta sertyfikatsiia posluh / Navchalnyi posibnyk dlia vuziv. Kherson: KhNTU. 380 s.*
16. Horach O.O., Dombrovska O.P., Chursina L.A. (2021) *Innovatsiini napriamy vykorystannia nasinnia lonu oliinoho ta ekolohichna bezpeka kharchovoi produktsii / Kolektyvna monohrafiia «Formuvannia novoi paradyhmy rozvytku ahropromyslovoho sektoru v XKHi stolitti». T. 2. Kherson. S. 593-619.*
17. Horach O.O., Novikova N.V., Dziundzia O.V., ta in.. (2023) *Terminolohichni slovnyk profesiinoy lekstyky dlia pidhotovky fakhivtsiv kharchovoi promyslovosti dlia zdobuvachiv spetsialnosti 181 «Kharchovi tekhnolohii» dennoi i zaochnoi form navchannia / O.O. Horach, N.V. Novikova, O.V. Dziundzia, O.P. Sumska, D.P. Kramarenko, N.I. Riezvykh, I.O. Riapolova, A.L. Yefymova Terminolohichni slovnyk profesiinoy lekstyky dlia pidhotovky fakhivtsiv kharchovoi promyslovosti dlia zdobuvachiv spetsialnosti 181 «Kharchovi tekhnolohii» dennoi i zaochnoi form navchannia. KhDAEU. 141 s. <http://dspace.ksaeu.kherson.ua/handle/123456789/9059>*