

БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ

Оріх В. В.

*здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти факультету технологій
та дизайну Полтавський національний педагогічний університет*

імені В. Г. Короленка

Науковий керівник: к. т. н., доцент Кондель В. М.

В умовах воєнного стану безпека продуктів харчування набуває особливої актуальності, оскільки від якості та безпечності їжі безпосередньо залежить здоров'я всього населення України, стійкість системи громадського харчування та довіра споживачів до закладів сфери обслуговування. Порушення логістичних ланцюгів, перебої з постачанням сировини, нестабільність енергопостачання, обмежений доступ до якісної води та засобів дезінфекції створюють додаткові ризики мікробіологічного, хімічного та фізичного забруднення харчових продуктів.

Заклади ресторанного та готельно-ресторанного господарства у таких умовах мають адаптувати свої системи контролю якості, забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних норм навіть за обмежених ресурсів, а також впроваджувати систему НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) [1], що дає змогу ідентифікувати небезпечні чинники на всіх етапах виробництва та обслуговування, передбачити, оцінити ризики і запобігти випускові небезпечної харчової продукції, тим самим, забезпечити споживачам гарантії безпеки продукції.

Варто зазначити, що застосування принципів НАССР є обов'язковою вимогою законодавств європейських країн, США, Канади, Японії та інших розвинених держав світу. На території України норми НАССР є обов'язковими для всіх операторів ринку харчових продуктів з 2019 року. Впровадження цих норм дозволяє:

- 1) оптимізувати виробництво на всіх етапах технологічних процесів;
- 2) на ранніх стадіях виявити невідповідності і виключити їх вплив у майбутньому;

- 3) раціонально використовувати обладнання і матеріальні ресурси;
- 4) забезпечити відповідність кінцевого продукту всім вимогам клієнта (споживача), зокрема, за показниками якості та безпеки;
- 5) виконати вимоги законодавства України щодо впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі;
- 6) створити умови для виходу українських харчових продуктів на європейський та світовий ринки.

Таким чином, норми НАССР [1] потрібні усім виробникам харчової продукції; підприємствам громадського харчування (дитячі садки, шкільні їдальні, інтернати, лікарні, заклади ресторанного господарства, тощо); переробникам харчових продуктів; фірмам, зайнятим зберіганням, упаковкою, фасуванням та транспортуванням готової продукції; всім торговим компаніям, що реалізують продукти харчування.

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) зазначає, що на період дії воєнного стану запроваджені деякі спрощення для виробників харчових продуктів щодо маркування продукції власного виробництва через вимушені зміни рецептури, пов'язані з відсутністю або недостатністю відповідної сировини [2]. Саме тому з метою забезпечення продовольчої безпеки держави та застосування ризик-орієнтованого підходу при здійсненні заходів державного контролю за харчовими продуктами Кабінет Міністрів України ухвалив Постанову № 186 від 3 березня 2022 р. «Деякі питання маркування харчових продуктів в умовах воєнного стану» [3], в якій зазначено, що обов'язковою інформацією на маркуванні харчового продукту має бути назва харчового продукту; кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання; мінімальний термін придатності або дата «вжити до»; інформація про будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість [2].

Крім того, в умовах війни зростає ризик недотримання режиму зберігання продуктів харчування, що сприяє їх псуванню, а також загроза фальсифікації

продовольства через нестачу сировини або послаблення контролю з боку державних органів. Тому особливого значення набуває внутрішній контроль безпеки на рівні кожного закладу харчування.

Останні дослідження науковців виявили ряд закономірностей щодо забезпечення раціону громадян України основними видами харчових продуктів в умовах воєнного стану через проведення системного аналізу впливу різних факторів на рівень продовольчої безпеки населення України та визначення динаміки змін у споживчих звичках і доступу до достатньої кількості якісних харчових продуктів в умовах російсько-української війни [4, с. 228]. Ці дослідження показали, що забезпечення населення харчовими продуктами в умовах воєнного стану є критично важливим завданням, оскільки війна призвела до порушення ланцюга постачання продовольства, зменшення доступності і якості харчових ресурсів, а також зростання цін на продукти. Саме тому дослідники пропонують запровадити відповідні заходи для забезпечення продовольчої та харчової безпеки населення України шляхом забезпечення належного доступу до харчових продуктів, їх якості та безпеки, розробки відповідних стратегій забезпечення сталості постачання та розподілу харчових ресурсів в умовах війни. Вирішення цього завдання вимагає комплексного підходу та негайних заходів щодо забезпечення доступності і якості харчових продуктів, упровадження програм соціальної підтримки для вразливих категорій населення, сільського господарства та розвиток місцевих продовольчих ринків, залучення міжнародної допомоги [4, с. 247–248].

З огляду на сучасні виклики, безпечність харчових продуктів стає не лише санітарно-гігієнічним, а й стратегічним завданням національної безпеки, оскільки пов'язана зі здоров'ям, боєздатністю та соціальною стабільністю населення. Війна призвела до порушення логістичних ланцюгів, нестабільності постачання сировини, збоїв у роботі комунальних систем, що створює додаткові ризики для санітарно-гігієнічного стану харчових продуктів.

Дослідження показали, що основними загрозами є мікробіологічне, хімічне та фізичне забруднення продуктів через неналежне зберігання,

транспортування або порушення температурного режиму, а також обмежені можливості проведення належного контролю з боку державних структур та лабораторій.

Зрозуміло, що ефективне управління безпекою харчових продуктів у період воєнного стану можливе лише за умови дотримання вимог системи НАССР, зокрема, принципів простежуваності сировини, а також забезпечення належних умов гігієни персоналу та виробничих процесів. У зв'язку з цим особливої уваги потребує підготовка персоналу закладів сфери обслуговування, оскільки саме людський фактор часто визначає рівень безпечності харчової продукції. Важливим є проведення регулярних інструктажів, санітарного контролю, навчання реагуванню на надзвичайні ситуації.

Таким чином, забезпечення безпеки продуктів харчування під час воєнного стану є не лише виробничим або санітарним завданням, а й елементом національної продовольчої безпеки. Реалізація ефективної системи контролю, дотримання санітарних норм та посилення відповідальності закладів харчування сприятиме збереженню здоров'я населення та підвищенню довіри споживачів навіть у кризових умовах.

Список використаних джерел:

1. НАССР: Hazard Analysis & Critical Control Point. URL: <https://iso-cert.uk/hazard-analysis-critical-control-point/>.

2. Безпечність харчових продуктів: маркування харчової продукції у період дії військового стану. URL: https://dpss.gov.ua/news/bezpechnist-kharchovykh-produktiv-markuvannia-kharchovoi-produktsii-u-period-dii-viiskovoho-stanu?utm_source=chatgpt.com.

3. Деякі питання маркування харчових продуктів в умовах воєнного стану: Постанова Кабінету Міністрів України № 186 від 3 березня 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/186-2022-%D0%BF#Text>.

4. Кваша С., Павленко О., Вакуленко В., Мороз М., Лю С. Раціон громадян України як складник продовольчої безпеки в умовах воєнного стану. *Agricultural and Resource Economics*. 2024. Vol. 10. No. 1. Pp. 228–259. <https://doi.org/10.51599/are.2024.10.01.10>.