

Н. Коновал

(наук. кер. доц. Пивоварська К. Б.)

*студентка V курсу природничого факультету
Полтавського національного педагогічного
університету імені В. Г. Короленка*

КОНТРОЛЬ ЗА БЕЗПЕКОЮ ТА ЯКІСТЮ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ: ПОГЛЯД НА ПРОБЛЕМУ

Безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини відносять до основних факторів, що визначають здоров'я населення України і збереження його генофонду. Понад 70% усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування. Стан справ із безпекою продовольства в Україні, особливо в останні роки, погіршився в зв'язку з демонополізацією харчової промисловості, збільшенням обсягів постачань з-за кордону, ослабленням контролю за виробництвом і реалізацією продуктів харчування. Це викликає серйозну тривогу, адже результати контролю якості продуктів харчування свідчать про високі рівні забруднення продуктів токсичними хімічними сполуками, біологічними агентами і мікроорганізмами. У цілому по Україні від 12 до 15% молочної і рибної продукції, від 7 до 12% м'ясопродуктів не відповідають вимогам стандартів за бактеріологічними показниками. Від 1,5 до 10% проб харчових продуктів містять важкі метали, у тому числі ртуть, свинець, кадмій, мідь, цинк, з них від 2,5 до 5% у концентраціях, що перевищують гранично допустимі норми.

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальноновизнаних у світі засадах. Також безпека продуктів харчування грає першочергову роль у визначенні рівня життя в країні, її конкурентоспроможності на міжнародному ринку, стабільності національної валюти, тобто є чинником національної безпеки.

Проблематикою питання безпеки та якості продуктів харчування всерйоз зацікавлена більшість людей, яким не байдуже власне здоров'я та майбутнє наших нащадків. Особливу увагу даній проблемі приділив А. К. Запольський, висвітлюючи актуальні питання екологізації харчових виробництв, охарактеризував екологічну ситуацію в Україні. Також автор навів характеристику основних харчових продуктів та принципи раціонального харчування [1, с. 32-33].

Широке коло питань сучасних проблем безпеки харчування висвітлили такі вчені, як: А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова, які дослідили різні аспекти безпеки харчування: раціонального, збалансованого харчування для різних груп населення в

залежності від віку, статі і характеру трудової діяльності, значення окремих поживних речовин і загальні правила харчування. Зазначені науковці проаналізували існуючі способи обману споживачів виробниками, посередниками і продавцями продуктів харчування, також запропоновані цінні підказки щодо розпізнавання фальсифікатів і протидії спробам ошукування при покупці на ринку [2, с. 124-125].

А. Українець, М. Калакура, Л. Романенко, у своїй праці, висвітлюють теоретичні основи технології харчових продуктів, їх фізичні, хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подано характеристику сировини, асортименту харчових продуктів і технологічних процесів їх виготовлення. Особливу увагу приділено класифікації харчовим та біологічно активним добавкам до харчових продуктів [3, с. 455-458].

Щодо реформування застарілої системи нагляду за дотриманням безпеки та якості продуктів харчування влучно зазначив А. Крісколо, експерт ІФС: «Насамперед налагодити ефективний обмін інформацією між відомствами, які залучені до процесу контролю, або створити єдину структуру – агентство, що відповідає за харчову продукцію. Це не потреба чи винахід України – це сучасна міжнародна практика. Крім того, варто розуміти: зобов'язання перед суспільством за дотримання безпеки харчування повинен нести виробник, а держава – залишати за собою контролюючі функції» [4].

Таким чином, успішний процес інтеграції України в світове економічне співтовариство не можливий без координації зусиль з випуску якісної та безпечної харчової продукції. Дуже важливо, що цей процес постійно знаходиться в центрі уваги не лише законотворців, а й науковців.

Література:

1. Запольський А. К. Екологізація харчових виробництв: підручник для студентів вищих навчальних закладів / А. Запольський, А. Українець. – К.: Вища школа, 2005. – 424 с.
2. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник / Укл. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці: Книги-XXI, 2005. – 454 с.
3. Українець А. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. Українець та ін.; наук. ред.: М. Калакура, Л. Романенко; Відкр. міжнар. ун-т розвитку людини “Україна”. – К.: Університет “Україна”, 2010. – 813 с.
4. Гончаренко С. Національний прес-клуб “Українська перспектива”. – № 6 (213) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://daily.lviv.ua>