

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Пахомська О.В., асистент
Терещук А.С., студент

Вінницький торговельно–економічний інститут КНТЕУ

В умовах сьогодення в Україні пріоритетного значення набуває необхідність гарантування національної безпеки, насамперед її невід'ємної продовольчої складової. Необхідність своєчасного підвищення рівня продовольчої безпеки України спричинена такими факторами, як проблемою підвищення якості харчування, що характеризує захищеністю життєво важливих інтересів населення крізь призму охорони здоров'я та збільшення тривалості життя; неефективністю заходів державного регулювання продовольчого ринку України; вимогами концепції сталого розвитку, яка справедливо вважається фундаментальною основою забезпечення продовольчої безпеки та життєдіяльності нинішнього і майбутніх поколінь[1].

У вирішенні цієї проблеми важливою складовою є отримання безпечних продуктів тваринництва і рослинництва. В зв'язку з цим збільшується необхідність моніторингових досліджень з виявлення сільськогосподарських зон з підвищеним рівнем забрудненості продукції тваринництва та рослинництва, вивчення трансформації небезпечних забруднювачів в ланцюзі: ґрунт–рослини–тварини–продукція; розробки більш сучасних методів їх індикації, удосконалення нормативної та методичної бази проведення досліджень; створення та удосконалення системи контролю якості сільськогосподарської продукції і проведення комплексних заходів, які забезпечать охорону здоров'я населення, екологічну безпеку оточуючого середовища і ветеринарне благополуччя тваринництва[2,6].

Результати досліджень свідчать, що на вітчизняних продовольчих ринках виникла сила гострих проблем, пов'язана з якістю та безпечністю харчових продуктів. Найбільш типові з них:

- від третини до половини і навіть більше обсягу перевіреної харчової продукції вилучалося з реалізації в торговій мережі в останні роки внаслідок виявлення різних порушень у ланцюзі "виробництво сировини → її перероблення та випуск готової продукції → зберігання на складах → поставка в торгову мережу → реалізація → споживання" на передостанньому етапі[5].;

- найбільш недоброякісною (близько 60% від обсягів перевіреної) виявилася м'ясна продукція внаслідок недотримання вимог нормативних документів щодо рецептури виробів, заміни натуральної м'ясосировини іншими супутніми матеріалами (емульсія, соєвий білок, борошно, субпродукти) та складниками штучного походження, різноманітними харчовими добавками, а в останні роки нерідко також генетично модифікованою соєю тощо[2].;

- при виробництві молочних продуктів досить часто використовувалися рослинні жири, зокрема пальмова олія, додавалося сухе молоко та інші

інгредієнти, що призводило до випуску фальсифікованої молочної та молочнокислої продукції [3,4].

Оскільки не витримуються параметри якості й безпечності продукції і вона не відповідає рецептурам за фізико-хімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками, то, як наслідок, в окремих видах м'ясних виробів виявлені бактерії та мікроорганізми, спроможні викликати у споживачів харчову токсикоінфекцію. Слід зазначити, що харчові отруєння можуть спровокувати різні причини, у тому числі недотримання параметрів якості й безпечності харчової сировини, технології її перероблення та додавання невідповідних інгредієнтів, однак найбільш тяжкі з них, що пов'язані з летальними випадками, виникають при вживанні фальсифікованих неякісних і небезпечних харчових продуктів[5].

Таким чином, можна констатувати, що проблема якості безпечності продуктів харчування реально існує. Її вирішення має комплексний характер, потребує врахування галузевих особливостей формування якості на всіх етапах виробництва сільськогосподарської продукції, її переробки, зберігання, транспортування і реалізації готової продукції. З метою підвищення якості та безпечності продуктів харчування необхідне подальше вдосконалення нормативно-правової бази, яка регулює питання параметрів якості та безпечності продуктів харчування, продовження гармонізації міжнародних стандартів, особливо на методі контролю показників якості і безпеки продукції; врахування показників якості та безпечності харчових продуктів при обґрунтуванні системи індикаторів продовольчої безпеки[6]. Важливою умовою гарантування продовольчої безпеки є активізація впровадження систем управління якістю і безпечністю продукції та їх сертифікація на підприємствах харчової промисловості.

Література:

1. Котелевич В.А. Актуальні проблеми якості та безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки в Житомирському регіоні. *Науковий вісник ЛНВМБ імені С.З. Гжицького. Ветеринарні науки*, Львів. 2019, т 21, № 93.С. 155–159.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.97 р. № 771/97–ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1997. № 45–46. Ст. 123.
3. Слива Ю.В. Сучасний стан розвитку міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів. *Наукові доповіді НУБіП України*. – 2013. – № 42.С.45–50.
4. Вудвуд В., Шуткевич Т. Проблеми виробництва харчової промисловості України в сучасних умовах господарювання. *Молодий вчений*. 2015. № 2(17). С. 17–20.2
5. Вандяк Н.П. Значення підвищення якості продукції на підприємствах харчової промисловості. *Стратегія ресурсозберігаючого використання аграрно-економічного потенціалу на основі активізації інноваційно-інвестиційної діяльності – об'єктивна передумова інтеграції країни в світове*

співтовариство. зб. тез доп. міжнар. наук.–практ. конф., м.Тернопіль, 18. квіт. 2007р. Тернопіль. 2007.С. 39.

6. Лайко П.А. Якість сільськогосподарської продукції та продуктів харчування як вирішальна складова продовольчої безпеки. Економіка АПК. Київ. МАУП. 2005. №1. С.12.