

ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Максимова А.О., гр. ТУМ-48

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **М.С. Одарченко**,
асист. **К.В. Сподар**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Актуальною проблемою молочного скотарства України є збільшення обсягів виробництва молока та молокопродуктів, а також забезпечення їх якості та безпечності.

На сьогодні в Україні налічується 499 підприємств молочної промисловості. Наша країна може експортувати молочну сировину та продукцію не тільки в країни ЄС, а й до країн Близького Сходу, а також в країни СНД (Росії, Казахстану, Вірменії, Грузії), де є дефіцит цієї продукції.

Враховуючи сучасні вимоги щодо підтвердження якості при експорті сировини та продукції на всіх етапах їх виробництва, здійснення цих операцій неможливе без впровадження на підприємствах системи НАССР, яка забезпечувала б задокументовану відповідність виробництва вимогам міжнародних стандартів.

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – система аналізу ризиків та контролю критичних точок) як система управління безпекою харчових продуктів базується на проведенні постійного аналізу та контролю за біологічними, хімічними, а також фізичними забрудненнями, починаючи від етапу виробництва сировини, її закупівлі, обробки, виробництва готової продукції та її продажу.

На сьогодні систему НАССР в Україні впроваджено тільки на 51 підприємстві. Участь українських виробників молочної продукції в світовій торгівлі може бути забезпечена лише за умови, що продукція буде стабільно високої якості.

Інтеграція української економіки у всесвітній простір – незворотній процес. Повноправну участь нашої держави в міжнародній торгівлі можна забезпечити лише за умови стабільно високої якості та безпечності харчової продукції. Відповідно, наявність на підприємствах харчової промисловості діючої системи управління якістю продукції на основі принципів НАССР є ресурсом гарантії безпечності та якості молочної сировини та продуктів.

ПРОБЛЕМА ЗАБРУДНЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПЕСТИЦИДАМИ

Максимова А.О., гр. ТУМ-48

Наукові керівники: асист. **В.В. Піддубний**,
асист. **Л.В. Даниленко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пестициди – загальна назва різних хімічних засобів, призначених для боротьби зі шкідливими організмами рослинного та тваринного походження. Але вони надають лише тимчасову допомогу, оскільки з часом сприяють виробленню стійкості до постійно застосовуваних засобів. Це викликає необхідність використання нових, ще сильніших речовин, які посилюють негативний вплив на ґрунт, воду, повітря, якість продукції, а також на корисну флору та фауну.

До організму людини пестициди потрапляють через шкіру, дихальні шляхи чи шлунково-кишковий тракт; при безпосередній роботі з ними або через їжу. Пестициди можуть міститися не лише в продуктах рослинного походження, а й у молочній та м'ясній продукції, тому що в організмах сільськогосподарських тварин залишаються пестициди, що були присутні в кормі. Таким чином, в людському організмі опиняється незначна кількість шкідливих речовин, що мають властивість накопичуватись й викликати різноманітні хронічні захворювання.

Інтенсивне забруднення природного середовища значною мірою є наслідком нераціонального сільськогосподарського виробництва. Застосування великих доз добрив може погіршити якість продукції, ґрунтових вод, що зумовлює забруднення річок і водойм. Безконтрольне їх застосування призводить до забруднення навколишнього середовища, що загрожує здоров'ю людини. А дати оцінку всіх наслідків впливу пестицидів неможливо через недосконалість методів дослідження. Отож, на сьогодні необхідною умовою боротьби з зараженням харчових продуктів є екологічний розвиток суспільства та екологізація світогляду майбутніх фахівців, формування в них екологічного способу мислення, удосконалення знань та навичок, необхідних для гармонізації взаємовідносин людини, промислового виробництва та природи.