

СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ – ПІКЛУВАННЯ ПРО ЗДОРОВ'Я МАЙБУТНЬОГО ПОКОЛІННЯ

Лиман Є.Ю., здобувач вищої освіти ОП «Ветеринарна медицина»

Науковий керівник – **Бусол Л.В.**, к. вет. н, доцент

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Нині перед державою постає питання про розвиток і регулювання виробництва у галузі дитячого харчування, його імпорту та експорту. На цей час визначають зменшення обсягів вітчизняного виробництва і збільшення зовнішнього постачання, особливо з країн Євросоюзу. Відповідність вимогам щодо безпечності та якості харчових продуктів дитячої групи є обов'язковою, зокрема щоб убезпечити споживачів від негативних наслідків.

Дитяче харчування має певну класифікацію. Цю галузь продукції умовно розподілена на п'ять категорій відповідно до віковим фізіолого-біохімічним особливостям дітей: 1 група – продукти для дітей до 6 місяців; 2 група – від 6 до 12 місяців; період початку першого прикорму 3 група – 1–3 роки. 4 група – від 3 до 6 років, у цей час відбувається активний розвиток організму і включення в раціон харчових продуктів збагачених амінокислотами, вітамінами групи В, молочнокислим кальцієм тощо є необхідним; 5 група – діти дошкільного віку [1].

У вересні 2015 року в Україні було введено в дію «Гігієнічні вимоги до продуктів дитячого харчування, параметрів безпечності та окремих показників їх якості», згідно з якими розрізняють три групи продуктів дитячого харчування за компонентами виготовлення: дитячі суміші початкові та для подальшого годування; дитяче харчування на основі злакових культур та група, що містить кисломолочні продукти, вироби з м'яса, птиці, риби та вироби з овочів, фруктів, бобових. Хоча дана класифікація не відповідає світовій, але є комплексною та самодостатньою [1].

Окресливши основні класифікації дитячого харчування, розглянемо спеціальні вимоги та стандарти даної категорії продукції. Згідно із законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» до використання у технології виробництва даної продукції забороняється ряд компонентів. Це ароматизатори (крім ваніліну, етил ваніліну, ванільного екстракту та ряду виключень), барвників (крім харчових), підсолоджувачів, консервантів, стабілізаторів, підсилювачів смаку та/або аромату, пальмового стеарину, продуктів гідрогенізації олій (маргарину, спреду), бавовняної олії, олій з кунжуту, генетично модифікованих продуктів та молока, що не відповідає вимогам поданим в документі. Для м'ясних консервів забороняється м'ясо механічного обвалювання, гідратований білок сої та м'ясо тварин і птиці, риби, яке неодноразово розморожувалися, а для дитячих сумішей використання глютену [2]. Як такий перелік харчових добавок (за міжнародною цифровою системою) не є офіційно представленим. Проте, на більшості офіційних сторінках виробників дитячого харчування міститься інформація щодо наявності в їх продукції Е 333, Е 334, Е 336, Е 341 та Е 503. В свою чергу Е 333 – сіль лимонної кислоти яка є стабілізатором та регулятором кислотності для фруктових консервів, винна кислота Е 334, як і її сіль Е 336 належать до комплексоутворювачів джемів, желе. Е 341 (ортофосфат кальцію) належить до стабілізаторів молочної продукції, а Е 503 (карбонат амонію) використовується в якості розпушувача для бісквітної продукції. Оскільки стабілізатори не дозволяється використовувати в дитячій продукції, але виробники вказують ці компоненти, то слід враховувати їх концентрацію за вибору дитячих харчових продуктів.

За порівняння державних і європейських вимог до дитячого харчування є багато збігів, проте є певні відмінності на які слід звернути увагу. Так, обов'язкове додавання

докозагексаснової кислоти до дитячих сумішей полегшує її засвоєння дитячим організмом з основним раціоном. Дозволяється використання білкових гідролізатів для виробництва молочних гіпоалергенних сумішей, після обов'язкового доведення їх ефективності у клінічних дослідженнях. Також допускається дуже низька межа залишків (0,01 мг/кг) для всіх пестицидів, встановленої на основі принципу ризик-факторів.

У «Делегованому Регламент Комісії (ЄС) 2016/127 від 25 вересня 2015 р., що доповнює Регламент (ЄС) № 609/2013 Європейського Парламенту та Ради...» детально описуються норми додавання мікро- макроелементів, розрахунків білків, жирів, вуглеводів у кожному типі продукції та використання інших компонентів у виробництві дитячих харчових продуктів [3]. Такий підхід значно конкретизує кількісне регулювання за поживними речовинами.

Пестициди є однією з найбільш поширених проблем не лише в Європейському союзі, але і в усьому світі. Так, за даними Environmental Working Group (EWG), майже 40 % звичайних продуктів дитячого харчування, проаналізованих у новому дослідженні в США, виявили, що вони містять токсичні пестициди, тоді як жоден з органічних продуктів, взятих у дослідженні не містив цих хімікатів. Серед виявлених пестицидів були ацетаміпрід, неонікотиноїдний інсектицид, який шкодить бджолам і людям, і каптан, який може спричинити рак. Флудіоксоніл, продукт, який зазвичай використовується у фруктах, овочах і злаках, був знайдений у п'яти продуктах і вважається, що він викликає зміни в клітинах імунної та порушує роботу гормональної систем [4]. Хоча і ведеться заборона хімічних речовин на законодавчому рівні, але практично ще є багато питань у вдосконаленні виконання, контролю та перевірки в цій сфері.

Таким чином у Європейському законодавстві більше нормується не потрапляння до дитячої продукції сторонніх домішок, в той час, як українське – піклується саме про безпечність і якість інгредієнтів, що використовуються у виготовленні сумішей, консервів, напоїв, бісквітної продукції тощо.

Нині існує безліч найменувань товарів дитячого харчування, але не всі відповідають встановленим нормам, і це є проблемою, бо виробники все частіше використовують не сертифіковану продукцію задля здешевлення процесу виготовлення і його прискорення, але при цьому залишають високий, не відповідний критерію «ціна-якість», цінник. Тож задачею майбутніх спеціалістів є запобігання махінацій з невідповідністю заявленого та дійсного складу виробу, а також контроль безпечності сировини, з якої виготовляються дитячі харчові продукти.

На основі вище викладеної інформації можемо зробити висновок, що законодавство України регулює перевірку безпечності та якості готової продукції дитячого харчування, а Європейське має велику нормативну базу для досягнення безпечності сировинної основи та подальшого виготовлення даної групи виробів та їх експорту. Але проблеми ще залишаються у вигляді пестицидних домішок, невідповідності заявлених компонентів у продукті виробником та практично не досконалу перевірку імпортової продукції, що призводить до негативних наслідків для здоров'я дітей. Отже, виявивши дані недоліки потрібно розробити шляхи їх усунення та відповідний нагляд з боку держави.

Бібліографічний список:

1. Особливості класифікацій продуктів дитячого харчування в Україні та світі//Харчова наука і технологія.-2016.-№10.-С.16-25.
2. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2022, № 1, ст.2[Електронний ресурс].-Електрон.дан.-Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1822-20#Text>
3. Делегований Регламент Комісії (ЄС) 2016/127 від 25 вересня 2015 р., що доповнює Регламент (ЄС) № 609/2013 Європейського Парламенту та Ради щодо конкретних вимог до складу та інформації для дитячої суміші та суміші для подальшого продовження, а також

стосовно вимог щодо інформації, що стосується годування дітей грудного та раннього віку (текст стосується ЄЕЗ)[Електронний ресурс].-Електрон.дан.-Режим доступу:

https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2016/127/oj

4. Nearly 40% of conventional baby food contains toxic pesticides, US study finds [Електронний ресурс].-Електрон.дан.-Режим доступу:

<https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/23/baby-food-pesticides-study>