

**М.С. Одарченко**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Т.В. Карбівнича**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ПРОБЛЕМИ ТА ЗАВДАННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ**

Проблема безпеки харчових продуктів комплексна, складна, що вимагає зусиль з боку вчених і виробників харчових продуктів. Актуальність її зростає з кожним роком, в зв'язку з тим, що є визначальною у збереженні здоров'я людей.

Члени Всесвітньої організації охорони здоров'я визнали забезпечення безпеки харчових продуктів однією з основних функцій держави. Глобалізація продовольчого ринку стерла межі розповсюдження патогенних мікроорганізмів, а інтеграція та укрупнення аграрного виробництва призводять до виникнення масових спалахів захворювань.

Існують певні загрози та ризики – це і результат техногенного забруднення навколишнього середовища, і біологічні загрози, і порушення галузевих виробничих норм та регламентів, і протиправна діяльність окремих підприємств.

Основними шляхами забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини є: використання недозволених харчових добавок; застосування нових нетрадиційних технологій виробництва продуктів харчування; забруднення сільськогосподарських культур і продуктів тваринництва пестицидами; порушення гігієнічних правил використання добрив; використання в тваринництві і птахівництві недозволених кормових добавок, консервантів, стимуляторів росту, профілактичних і лікувальних медикаментів; міграція в продукти харчування токсичних речовин з харчового обладнання, посуду, інвентарю, тари, упаковок внаслідок використання недозволених полімерних, гумових і металевих матеріалів; утворення в харчових продуктах ендогенних токсичних сполук в процесі технологічної обробки; недотримання санітарних вимог в технології виробництва і зберігання харчових продуктів, що призводить до утворення бактеріальних токсинів; надходження в продукти харчування токсичних речовин із навколишнього середовища. Найбільшу небезпеку з точки зору розповсюдження і токсичності мають наступні контамінанти: токсини мікроорганізмів; токсичні метали; антибіотики; пестициди; нітрати; нітрити; нітросаміни; діоксини і діоксиноподібні сполуки; поліциклічні ароматичні вуглеводні; радіонукліди.

З такими системними ризиками можна боротися тільки комплексно і планомірно. Система повинна забезпечувати безпеку

продукції на всіх ланках продовольчого ланцюга, забезпечувати принцип відповідальності підприємця, простежуваність продукції на всьому її шляху до споживача, ефективно оцінювати ризики, бути здатною управляти ризиками і запобігати їх виникненню, швидко оповіщати про виниклу загрозу відповідні органи та споживачів.

Тенденції світової економічної політики поставили Україну перед необхідністю приймати кардинальні рішення щодо гармонізації законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптації національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог.

В галузі харчової безпеки в Україні діють законодавчі акти. Основним із них є Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», який регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правові засади гарантування безпеки харчових продуктів, які виробляються, перебувають в обігу, імпортуються, експортуються. Цей закон встановлює вимоги щодо запобігання ввезенню на територію України, виготовленню, реалізації, використанню, споживанню неякісних, небезпечних або фальсифікованих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.

Чинні закони не вирішують всіх правових проблем, пов'язаних з багатогалузевим ланцюгом здоров'я людини «їжа-виробництво і реалізація харчових продуктів та сировини». Проблема якості, харчової цінності та безпеки харчової продукції стосується не тільки розроблення нормативної документації, а й методів контролю.

Тому назріла необхідність «гармонізації» критеріїв і методів якісної оцінки, що існує в Україні та за кордоном. Необхідним є удосконалення методології оцінки якості і безпеки харчової продукції і продовольчої сировини. Вирішити цю проблему можна за рахунок перегляду нормативної документації; введення додаткових показників, прийнятих за кордоном; розробки прискорених методів аналізу, прийнятних для широкого практичного застосування.

Також необхідно змінити підхід для гарантування та безпеки харчових продуктів із ретроспективного на превентивний, що дозволить істотно знизити витрати на проведення досліджень і прогнозувати якість та безпеку продовольчої сировини та харчової продукції.