

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Безпека та управління безпечністю харчових продуктів

Л.Ф., Степанець О.В. Ничик, О.М. Салавор

Національний університет харчових технологій

Л.А. Купчик

Інститут сорбції та ендоекології НАН України

Екологічна безпека продуктів – одна з найважливіших проблем сучасної економіки, це комплексна проблема, вирішувати яку покликані біохіміки, мікробіологи, виробники, санітарно-епідеміологічні служби і звичайно державні органи, це – глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але впливає на всю економіку країни. Тому, щоб забезпечити високий рівень життя людини в державі, розвиток економіки, необхідно приділяти екологічній безпеці продуктів харчування особливу увагу.

Європейський Союз визначив безпеку харчових продуктів одним з головних пріоритетів своєї політики, що призвело до появи "білої книги", де розроблено правові основи глобального інтегрованого підходу харчового ланцюга – "від лану до столу" та необхідності діалогу зі споживачами, яких треба слухати, навчати, інформувати.

Засновано Європейське агентство з безпеки харчових продуктів, основними завданнями якого є надання незалежних наукових висновків стосовно безпеки харчових продуктів, збір та аналіз даних про будь-які потенційні або наявні ризики, підтримка постійного діалогу з громадськістю.

Результати обстеження в нашій країні свідчать про високий рівень забруднення продуктів харчування токсичними, хімічними, біологічними агентами та мікроорганізмами, що безпосередньо пов'язано з техногенним забрудненням навколишнього середовища, з низькою агротехнічною культурою та порушенням технологічних і агрохімічних технологій [1].

Погіршення якості рослинної та тваринної сировини з екологічних причин негативно змінює технологічні характеристики сировини для переробних галузей, внаслідок чого різко знижується вихід готової продукції, збільшуються відходи виробництва та зменшуються терміни зберігання як сировини так і продукції. Тому, для забезпечення випуску екологічно безпечної продукції, яка відповідає міжнародним вимогам стандартів безпеки, необхідно впроваджувати на промислових підприємствах систему управління навколишнім середовищем (СУНС), розробити нормативно-технічну документацію на сировину і продукцію у відповідності з міжнародними вимогами безпеки та забезпечити жорсткий контроль показників безпеки і якості [2].

Щоб гарантувати безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів, всі учасники виробничого ланцюга, починаючи з первинного виробництва, що вирощує сировину, переробного, закінчуючи кінцевим споживачем харчового продукту, повинні дотримуватись певних принципів і правил, встановлених відповідними законодавчими, нормативними та рекомендаційними документами, сукупність яких прийнято називати "харчовим законодавством".

Література

1. Драчова Л. Якість і безпека харчових продуктів. //Л. Драчова// Харчова і переробна промисловість – 2007. – № 1. – с. 15-18.
2. Крисанова Д.Ф. Якість і безпека харчової продукції / Д.Ф. Крисанова // Економіка і прогнозування. – 2010. – № 3. – с. 103-119.