

15. ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК І ПРЕПАРАТІВ У СИСТЕМНІЙ ПРОФІЛАКТИЦІ ЗДОРОВ'Я І ВІДНОВЛЕННІ ОРГАНІЗМУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ

В.І. Шевчик

«Мікрохірургія очей Василя Шевчика», м. Чернігів, Україна

М.І. Осейко, д.т.н., професор,

Т.І. Романовська, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Якість і безпечність є ключовими характеристиками харчових продуктів, дієтичних добавок і препаратів, які потребує організм і споживає людина. Споживання їжі та чистої води необхідне для регенерації клітин, розвитку систем організму, виведення шлаків і продуктів метаболізму, опірності інфекціям бактеріального, вірусного походження, а також хімічного впливу шкідливих речовин довкілля [1-3]. Організм виробляє засоби захисту від впливу небезпечних факторів, а найпевнішим захистом є вироблення антитіл. Рівень імуноглобулінів М і G залежить від інтенсивності та тривалості впливу шкідливого фактора, стану організму на момент зустрічі із небезпечним фактором, а також наявних в організмі накопичень амінокислот, мікроелементів, з яких організм зможе синтезувати імуноглобуліни. Пандемія вірусного захворювання SARS-CoV-2, COVID-19 змушує організм витратити свої накопичення та надходження не лише на нагальні поточні потреби, але і на захист та боротьбу з вірусним вторгненням. Для підтримки організму необхідно постачати збалансовані харчові компоненти їжі, якісні і безпечні дієтичні добавки, які збагачують їжу необхідними компонентами, та препарати, що відповідають стану та потребам організму [4].

На виробництві харчових продуктів в умовах пандемії слід слідкувати за санітарною гігієною персоналу, станом його здоров'я, достатністю приточно-втяжного повітрообміну та його знезараження. Досягти умовно стерильних умов на харчових підприємствах можливо за проведення комплексних заходів щодо

розміщення виробничих приміщень та санітарної дезінфекційної обробки матеріальних потоків, повітря та персоналу. Зокрема рекомендують з'єднувати виробничі площі і площі загального невиробничого призначення через санітарно-гігієнічні пропускні кімнати-тамбури, де є рукомийники, спецодяг та взуття або поліетиленові чохла на взуття. Для притоку повітря на виробництво передбачають фільтри, які стерилізують періодично парою.

Для персоналу важливо проходити щоранку або на початку зміни зовнішній медичний моніторинг, вимірюючи сатурацію кисню у крові та температуру тіла, вводити профілактичні медичні огляди, дотримуватись режиму здорового харчування та режиму споживання чистої води, використовувати восьмигодинні робочі зміни, підтримувати належні умови праці у виробництві, виділяти достатньо часу для відновлення працівником сил у міжзмінний період, а також пропонувати оздоровчі і профілактичні заходи під час відпускнуго періоду. Також важливо щоб власне працівник був зацікавлений у підтриманні свого здоров'я на належному рівні, вів здоровий та активний спосіб життя, підтримував емоційний та психологічно врівноважений стан. Для підтримання якості здоров'я людського організму достатньо дотримуватись положень системної концепції здоров'я та вживати збалансовану їжу і чисту воду [5]. Для упередження тяжкого перебігу захворювання важливо вчасно вакцинуватися. В умовах пандемії варто дотримуватися чистоти рук, суспільної дистанції та бути уважним до свого стану здоров'я.

Відповідно до визначення ВООЗ ООН здоров'я – це стан повного фізичного, психологічного та соціального благополуччя. Системна концепція здоров'я КТЮЛ у положенні I, передбачає інновації та ноу-хау щодо особистої індивідуальної профілактики людей різних вікових груп, зокрема офтальмологічної профілактики для нейтралізації небезпечного впливу випромінювань у використанні цифрових технологій [6, 7].

Дотримання вимог умовної стерильності виробництва, контролювання стану здоров'я персоналу та піклування про конкретно кожного працівника є

запорукою забезпечення виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, дієтичних добавок і препаратів.

Література

1. Осейко М., Романовська Т., Шевчик В., Покришко О., Сова Н. Профілактика, здоров'я, екопродукти і препарати в системі КТІОЛ® // Європейські виміри сталого розвитку: Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 26 червня 2020 р.– К.: НУХТ, 2020.– С. 80–81.
2. Mykola Oseyko, Vasyl Shevchyk, Elena Pokryshko. Antimicrobial properties of model drugs in the systemic concept of health, 2018, Ukrainian Food Journal, V. 7. I. 3, P. 434–442.
3. Oseyko M., Shevchyk V., Pokryshko O. Anti microbial and anti fungal activity of model drug on the basis of food plant extracts in the systemic concept of health, 2019, Ukrainian Journal of Food Science, 7(1), P. 70–82.
4. Oseyko Mykola, Romanovska Tetiana, Shevchyk Vasil. Justification of the amino acid composition of sunflower proteins for dietary and functional products // Ukrainian Food Journal.– 2020, Volume 9. Issue 2.– P. 394–403. (DOI: 10.24263/2304-974X-2020-9-2-11)
5. Oseyko M., Shevchyk V., Romanovska T. Functional products and preparations in the systemic concept of health, 2017, Ukrainian Food Journal, Volume 6. Issue 4.– P. 661–673. (DOI: 10.24263/2304-974X-2017-6-4-7)
6. Осейко М.І., Романовська Т.І., Шевчик В.І. Функціональний продукт у концепції ендоекології здоров'я // Наукові праці НУХТ, 2017, Том 23. № 3.– С. 192–203.
7. Наукові основи екоолій, ліпидовмісних композицій, біодобавок і препаратів в системі профілактики захворювань та оздоровлення населення в дитячому і дорослому віці / М. І. Осейко, Т. І. Романовська, В. І. Шевчик, О. В. Покришко, Н. А. Сова // Здорове харчування дітей в Україні – запорука майбутнього нації: стан і перспективи: Міжнародна науково-практична конференція, м. Київ, 29 вересня 2021 р.- К.: НУХТ, 2021.- С. 64-66.