

[06.pdf](#)

3. Безпека харчових продуктів для виробників печива. URL: https://harch.tech/2022/04/19/systemy_bezpeky_harchovyh_produktiv_dlia_vyrobniv_kiv_pechyva/

4. Національне рейтингове агентство «Рюрік». Аналітичний огляд кондитерського ринку України. URL: http://www.rurik.com.ua/documents/research/Confect_2013_review.pdf

5. Шляхтич В. О. Маркетингові дослідження конкурентних переваг підприємства на ринку кондитерських виробів : кваліфікаційна робота. URL: <https://er.nau.edu.ua/handle/NAU/60073>

6. Кушнірук В.С., Сирцева С.В., Самойленко Ю.В. Тенденції розвитку промислового виробництва харчових продуктів: регіональний аспект. Modern Economics. 2020. № 19(2020). С. 101-107. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V19\(2020\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V19(2020)-17).

Уляна ЄГОРОВА

ЗВО спеціальності 181 “Харчові технології”

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв, Україна

Науковий керівник – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Ірина БАНЄВА

АКТУАЛЬНІ ВИКЛИКИ ТА СПОСОБИ РОЗВ'ЯЗАННЯ ПРОБЛЕМ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Харчова безпека залишається однією з найважливіших проблем сучасного світу. З кожним роком зростає увага до якості та безпеки харчових продуктів через збільшення числа інцидентів, пов'язаних з харчовими захворюваннями та іншими проблемами.

Одним з основних викликів у сфері безпеки харчових продуктів полягає у забезпеченні відповідності продуктів стандартам якості та безпеки, що включає контроль якості сировини, процесів виробництва, умов зберігання та транспортування продуктів. Додатковою проблемою є зростання випадків

фальсифікації та підробки харчових продуктів, що може загрожувати здоров'ю споживачів [1].

Ще одним важливим аспектом є виявлення та управління ризиками, пов'язаними з харчовими захворюваннями та іншими негативними наслідками вживання харчових продуктів, що передбачає постійний моніторинг захисту від бактеріального забруднення, хімічних речовин та інших загроз для здоров'я.

Зміцнення систем контролю та нагляду є важливим кроком у вирішенні проблем безпеки харчових продуктів. Посилення контролю і нагляду за усіма етапами виробництва та постачання харчових продуктів, починаючи з сировини та закінчуючи готовими продуктами на полицях магазинів, відіграє ключову роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів.

Удосконалення методів виявлення потенційно небезпечних речовин у продуктах стає першочерговим завданням. Використання передових аналітичних методів, таких як хроматографія та мас-спектрометрія, для виявлення залишків пестицидів, важких металів, алергенів та інших забруднювачів у продуктах харчування є необхідним [2].

Посилення регулюючих органів є ще одним важливим кроком. Регулярні інспекції виробництва, випробування продуктів на відповідність стандартам якості та безпеки, а також накладення санкцій на порушників можуть забезпечити ефективний контроль за виробництвом та дистрибуцією продуктів харчування.

Забезпечення безпеки харчових продуктів є надзвичайно важливою задачею, яка потребує постійного удосконалення та уваги з боку урядових структур, виробників та споживачів. Шляхи вирішення проблем безпеки включають в себе зміцнення систем контролю, підвищення свідомості споживачів та постійне дослідження нових методів та технологій для забезпечення безпеки та якості продуктів.

Список використаних джерел:

1. Фальсифікація харчових продуктів: її види та загрози. Головна. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/hromadianam/upravlinnia-bezpechnosti->

kharchovykh-produktiv/novyny-upravlinnia-bezpechnosti-kharchovykh-produktiv/3182-falsyfikatsiia-kharchovykh-produktiv-ta-ii-vydu (дата звернення: 22.04.2024).

2. Воробець М., Кобаса І., Кондрачук І. Методи контролю якості харчової продукції. Чернівці : Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьков., 2022. 32 с.

Роман МЕЛЬНИЧЕНКО

ЗВО спеціальності 181 “Харчові технології”

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Науковий керівник – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Ірина БАНЄВА

ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНОЇ ТА НАТУРАЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Виробництво органічної та натуральної продукції стає все більш актуальним у сучасному світі, де споживачі виявляють зростаючий інтерес до здорового способу життя та стійкого споживання. Ринок органічної та натуральної продукції постійно зростає, що проявляється у збільшенні обсягів виробництва та розширенні асортименту продуктів. Виробники активно впроваджують нові технології та методи виробництва для поліпшення якості та конкурентоспроможності своєї продукції.

Розвиток органічного землеробства та виробництва органічних продуктів виявляється одним із ключових шляхів розвитку цього сектора. Інвестиції у дослідження та розвиток нових технологій сприяють покращенню виробництва органічної та натуральної продукції. Заходи для збільшення доступності органічних та натуральних продуктів для широкого кола споживачів сприяють розвитку цього сектора.

Прогнозується подальше зростання попиту на органічну та натуральну продукцію, особливо серед молоді та космополітних споживачів. Очікується розвиток нових ринків для органічних та натуральних продуктів у різних