

КУЧЕРЕНКО АНТОН, здобувач вищої освіти
Науковий керівник – **БУРКОВСЬКА АННА**, доктор філософії (економіка),
доцент кафедри менеджменту та маркетингу,
Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК СКЛАДОВОЮ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

Управління безпечністю харчових продуктів є ключовим елементом системи продовольчої безпеки, яка забезпечує стійкий доступ населення до здорової, безпечної та якісної їжі. Безпечність харчових продуктів включає в себе контроль на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації їжі. Це багатогранний процес, що охоплює нормативне регулювання, наукові дослідження, моніторинг ризиків, а також співпрацю між державними органами, приватним сектором та громадськими організаціями [1].

Продовольча безпека не обмежується лише доступом до їжі, а й передбачає її безпеку для здоров'я споживачів. Хімічні, фізичні або біологічні забруднювачі, які можуть потрапляти до продуктів харчування на будь-якому етапі ланцюга поставок, здатні становити серйозну загрозу здоров'ю [2]. Це особливо важливо в умовах глобалізації торгівлі, коли продукти харчування можуть подорожувати через кілька країн, перш ніж дійти до споживача. Ефективне управління безпечністю харчових продуктів має бути інтегроване у національні та міжнародні політики для зменшення ризиків. Одним із ключових аспектів управління безпечністю є розробка і впровадження стандартів та регламентів. Вони створюють правову основу для забезпечення контролю за якістю продуктів харчування. Такі стандарти визначають гранично допустимі рівні забруднювачів, методи обробки та пакування, що гарантують мінімізацію ризиків для споживачів. Дотримання цих стандартів перевіряється через нагляд та регулярні інспекції підприємств харчової промисловості, зокрема шляхом проведення лабораторних досліджень продукції [2].

Не менш важливою є роль інноваційних технологій, які сприяють підвищенню рівня безпечності. Наприклад, технології відстеження продуктів дозволяють виявляти джерела можливого забруднення, а автоматизовані системи контролю якості знижують ймовірність людських помилок. Таким чином, сучасні підходи до управління безпечністю харчових продуктів повинні поєднувати в собі як традиційні методи контролю, так і новітні технологічні рішення [1]. Важливим аспектом є також просвітницька робота серед населення та виробників. Споживачі повинні бути поінформовані про основи харчової гігієни, ризики вживання неякісних продуктів, а також про їх права на безпечну продукцію. З іншого боку, підприємства повинні регулярно навчатися та бути обізнаними щодо сучасних методів управління ризиками [1].

Перспективи управління безпечністю харчових продуктів як складової продовольчої безпеки мають значний потенціал для розвитку в умовах глобалізації, технологічного прогресу та зростаючих вимог споживачів до якості продукції. Однією з ключових тенденцій є впровадження нових



технологій, що покращують контроль за якістю харчових продуктів [2]. Наприклад, розвиток технологій блокчейну дозволяє простежувати походження продуктів на кожному етапі ланцюга постачання, забезпечуючи прозорість і швидке виявлення джерел забруднення або порушень. Це сприяє підвищенню довіри споживачів до продукції та знижує ризики для здоров'я.

Крім того, розвиток штучного інтелекту і автоматизації відкриває нові можливості для моніторингу якості. Завдяки системам машинного навчання можна здійснювати більш точний аналіз даних про безпеку продуктів, прогнозувати можливі загрози та оперативно реагувати на них [3]. Це дозволить зменшити людський фактор і помилки, що є однією з основних причин невідповідності стандартам безпечності. У майбутньому також зростатиме значення міжнародного співробітництва у сфері харчової безпеки. Оскільки торгівля продуктами харчування продовжує набирати обертів, національні стандарти будуть дедалі більше інтегруватися з міжнародними нормами, такими як стандарти Codex Alimentarius [4], що дозволить полегшити міжнародний обіг продуктів, підвищити їх якість та безпечність, а також зміцнити механізми боротьби з глобальними викликами, зокрема харчовими кризами та епідеміями.

Значну роль у майбутньому управлінні безпечністю харчових продуктів відіграватиме екологічний фактор. Споживачі все частіше звертають увагу на екологічні аспекти виробництва, тому виникає потреба у впровадженні більш стійких і екологічно чистих технологій виробництва харчових продуктів. Таким чином, управління безпечністю харчових продуктів є необхідною умовою забезпечення продовольчої безпеки на національному та глобальному рівнях. Це процес, що вимагає постійного моніторингу, впровадження інновацій та співпраці між усіма учасниками продовольчого ланцюга.

Список використаних джерел:

1. Shebanina O., Burkovska A., Petrenko V., Burkovska A. Economic planning at agricultural enterprises: Ukrainian experience of increasing the availability of data in the context of food security. *Agricultural and Resource Economics*. 2023. Vol.9. No.4. Pp.168–191. <https://doi.org/10.51599/are.2023.09.04.08>.
2. Shebanina O., Golubeva O., Burkovska A. and Radzevicius G. The investment in the meat sector in the context of food security in Ukraine. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*. 2018. №40(3). P. 393-402. DOI: <https://doi.org/10.15544/mts.2018.37>
3. Caruso D., Lunkina T., Burkovska A. and Burkovska A. Assessment of the Influence of the National Bank of Ukraine Monetary Policy on Food Security of the State. *Accounting and Finance*. 2020. №4 (90), P. 45-51. DOI: [https://doi.org/10.33146/2307-9878-2020-4\(90\)-45-51](https://doi.org/10.33146/2307-9878-2020-4(90)-45-51)
4. Burkovska A., Shebanina O., Lunkina T., Burkovska A. Socio-Psychological Determinants of Food Security in Ukraine: Causal Aspect. *Economic Studies*. 2022. Vol. 31. No 5. P. 145-162.

