

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

А. І. Васильчук

студентка групи ХТ4/1

І. О. Бансва

д.е.н., професорка

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Вступ. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є ключовим завданням сучасної харчової промисловості, адже саме від цих чинників залежить стан здоров'я населення, рівень продовольчої безпеки та конкурентоспроможність українських продуктів на внутрішньому й зовнішньому ринках. У сучасних умовах глобалізації, розширення міжнародної торгівлі та активного розвитку новітніх технологій питання контролю безпечності продуктів харчування набувають особливої актуальності.

Виклад основного матеріалу. Одним із головних викликів сьогодення є ризику мікробіологічного, хімічного та фізичного забруднення харчових продуктів. За оцінками експертів, значна частина харчових отруєнь пов'язана з патогенними мікроорганізмами, такими як *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E.coli*, що можуть потрапляти в їжу під час виробництва, транспортування та зберігання. Хімічні небезпеки включають залишки пестицидів, мікотоксини, важкі метали, антибіотики, які можуть накопичуватися у продуктах тваринного чи рослинного походження. Фізичні забруднювачі - сторонні предмети, фрагменти обладнання, пакувальних матеріалів - є менш поширеними, але також становлять ризик для споживачів [1].

Сучасні підходи до забезпечення безпечності базуються на принципах системи НАССР, вимогах ДСТУ, міжнародних стандартах ISO 22000 та нормативних положеннях харчового законодавства України та ЄС.

Упровадження цих систем дозволяє харчовим підприємствам забезпечувати контроль критичних точок, зменшувати ризики виникнення небезпечних ситуацій та гарантувати стабільну якість продукції [5].

Значну роль у формуванні якості харчових продуктів відіграє сировина. Її походження, умови вирощування, ветеринарний нагляд та відсутність заборонених технологічних прийомів є визначальними для кінцевого результату. Тому одним із ключових напрямів підвищення безпечності продукції є вдосконалення системи контролю сировинних ресурсів та розширення лабораторної діагностики [2].

Окремої уваги потребує проблема фальсифікації харчових продуктів, що останніми роками набула значного поширення. Поширені види фальсифікації - заміна сировини дешевшими аналогами, застосування синтетичних добавок, недостовірне маркування, маскування прострочених продуктів. Для запобігання цим явищам необхідно посилити державний контроль, а також підвищувати обізнаність споживачів.

Важливим аспектом є питання впровадження інноваційних технологій у сфері харчової безпечності: швидких методів аналізу, ДНК-ідентифікації, сенсорних систем виявлення токсичних речовин, цифрових систем простежуваності продукції. Такі рішення дозволяють значно скоротити час діагностики, підвищити точність контролю та забезпечити прозорість усіх етапів виробничого ланцюга [3].

Таким чином, питання забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є комплексним і потребує системного підходу з боку держави, виробників, контролюючих органів та споживачів. Розвиток нормативної бази, упровадження сучасних аналітичних технологій та підвищення культури споживання є ключовими умовами створення безпечного харчового середовища [4].

Висновки. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів є важливою умовою збереження здоров'я населення та розвитку харчової

галузі. Аналіз основних небезпек свідчить, що ризики мікробіологічного, хімічного та фізичного походження залишаються актуальними на всіх етапах виробництва. Впровадження системи НАССР, міжнародних стандартів та сучасних методів контролю дозволяє ефективно запобігати порушенням і забезпечувати стабільну якість продукції. Значну роль відіграє якість сировини, а також боротьба з фальсифікацією, що потребує посиленого державного контролю та відповідальності виробників.

Отже, створення безпечного харчового середовища можливе лише за умови комплексного підходу, застосування інноваційних технологій та підвищення культури споживання. Це забезпечить довіру споживачів і конкурентоспроможність української харчової продукції.

Список використаних інформаційних джерел

1. Котелевич В. А. Актуальні проблеми якості та безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки в Житомирському регіоні. *Науковий вісник ЛНВМБ імені С.З. Гжицького. Ветеринарні науки*, Львів. 2019, т 21, № 93.С. 155-159.

2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1997. № 45-46. 123 с.

3. Слива Ю. В. Сучасний стан розвитку міжнародної і національної нормативних баз щодо системи управління безпечністю харчових продуктів. *Наукові доповіді НУБіП України*. 2013. №42. С.45-50.

4. Вудвуд В., Шуткевич Т. Проблеми виробництва харчової промисловості України в сучасних умовах господарювання. *Молодий вчений*. 2015. № 2(17). С. 17-20.

5. <https://iso.kiev.ua/iso-22000-haccp/standart-iso-22000-haccp-ukr.html>

(дата звернення: 27.11.2025).