

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний коледж
Харківський державний університет харчування та торгівлі**



Збірник тез доповідей

Міжнародної науково-практичної конференції

«ЗМІНИ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА В

УКРАЇНІ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ ЄС»

15 грудня 2020 року

**Харків
ХТЕК КНТЕУ–ХДУХТ**

УДК
338.439:332.14
Р 15

Зміни харчового законодавства в Україні відповідно до вимог ЄС : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (15 грудня 2020 р., м. Харків) / За загальною редакцією Л. О. Радченко. Харків : інтернет-видання ХТЕК КНТЕУ. 2020. 60 с.

Збірник містить тези доповідей за матеріалами Міжнародної науково-практичної конференції «Зміни харчового законодавства в Україні відповідно до вимог ЄС», що відбулася 15 грудня 2020 року на базі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Матеріали збірника опубліковано в авторській редакції.

адаптувати принципи HACCP до специфічних виробничих характеристик підприємств громадського харчування. Для формування, забезпечення і підтримки високого рівня якості і безпеки послуг важливо ефективно використовувати організаційні та економічні важелі впливу на всіх етапах життєвого циклу приготування і реалізації продукції.

Список використаних джерел

1. Розробка елементів системи HACCP для впровадження в ресторан італійської кухні. URL: <https://bit.ly/2WtZpKR> (дата звернення: 11.12.2020).
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів : Закон України від 22.07.2016 № 1602-VII. URL: <https://bit.ly/34fTP2J> (дата звернення: 11.12.2020).
3. Особливості впровадження системи HACCP у закладах ресторанного господарства. URL: <http://www.semesta.lviv.ua> (дата звернення: 11.12.2020).

ВПЛИВ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА РІВЕНЬ ЖИТТЯ

Н. Л. Аштаєва

спеціаліст I категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

О. С. Аштаєв

спеціаліст I категорії, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, завідувач навчальної лабораторії Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Г. А. Локай

член правління українського кулінарного союзу «Подільська гільдія кулінарів»

У час новітніх технологій стоїть питання про використання якісної сировини для приготування їжі. Безпека харчових продуктів - це одна із основних складових економічної безпеки кожної держави, що визначається спроможністю країни контролювати виробництво і ввезення безпечної сировини для приготування страв [1].

В нашій державі якість та безпека харчової продукції є питанням, яке хвилює як спеціалістів, так і пересічних громадян. Нерідко в раціон українців потрапляють продукти, що несуть загрозу здоров'ю.

Стрімкий ритм життя не завжди дозволяє нормально та вчасно поїсти, тому у звичку входять швидкі перекуси з продуктів, якість яких залишає бажати кращого. Їжа є основою для нормального функціонування організму. Вона має всі необхідні елементи для розвитку, здоров'я та працездатності. Але нажалі якість харчових продуктів зараз є серйозною проблемою. Уряди різних країн і провідні асоціації виробників харчової продукції все частіше торкаються питань безпеки продукції й шукають шляхи її забезпечення та контролю. Найбільш дієвим рішенням є введення єдиних міжнародних стандартів та вимог до забезпечення безпеки харчових продуктів [1].

Для того, щоб вітчизняні підприємства одержали конкурентні переваги на ринку, їм необхідно впроваджувати нові розробки по забезпеченню безпечності їжі. Ігнорування міжнародних норм може негативно вплинути на конкурентоспроможність українських харчових продуктів та завдати шкоду вітчизняним виробникам.

На характер харчування населення нашої держави впливають наступні фактори: кліматичні та географічні умови, розвиток господарства, культурний та економічний розвиток суспільства, звичаї та традиції.

Відомо, що поява багатьох захворювань залежить від надмірного споживання калорій, жирів та надходження корисних вітамінів у незначній кількості. Правильне харчування є основною потребою для нормального функціонування організму. В свою чергу, неправильне харчування може бути причиною захворювань різного характеру.

Всі продукти харчування поділяють на продукти тваринного та рослинного походження. Найбільш розповсюджені продукти рослинного походження, такі як фрукти, овочі, злаки. До продуктів тваринного походження відносять м'ясо, рибу, яйця, молочні продукти. Для нормального функціонування нашого організму до раціону повинні входити білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини та вітаміни. Поєднання харчових продуктів повинно становити норму для забезпечення фізіологічних потреб організму людини.

Виробництво якісних харчових продуктів потребує динамічного розвитку галузей харчової та переробної промисловості та передбачає впровадження нових інноваційних технологій світового рівня для виробництва продукції високої якості, оновлення матеріально-технічної бази підприємств, раціональне використання виробничого потенціалу і впровадження нового технологічного обладнання та устаткування. Загрозою продовольчій безпеці може бути наявність на українському ринку дешевих, але екологічно небезпечних продуктів харчування, які містять харчові добавки, генетично модифіковані продукти та гормони. Більшість сучасних виробництв акцентують увагу не на якості виробляємої продукції, а на способах доходу. Багато з них не мають необхідної матеріально-технічної бази, устаткування [2].

Основний показник якості продуктів харчування – це харчова цінність, яка характеризується кількісним вмістом і якісним складом білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, а також енергетичною цінністю і органолептичними показниками. Хімічний склад та енергетична цінність їжі повинні відповідати фізіологічним потребам організму людини. Для того, щоб оцінити якість раціону харчування необхідно зіставити хімічний склад з нормами фізіологічних потреб.

Значною мірою якість їжі залежить від дотримання стандартів, санітарних норм та технічних умов.

Сьогодні існує серйозна проблема забруднення продуктів рослинного походження токсинами у наслідок використання різноманітних добрив. Хімічні сполуки, пестициди, мінеральні добрива у невеликій кількості корисні у сільському господарстві, а у великій можуть накопичуватися у сировині та готовій продукції і негативно впливають на організм людини. В свою чергу порушення раціону харчування активізує ряд захворювань у системі кровообігу та органів травлення. Наукові дані засвідчують зв'язок між якістю харчування та різними хворобами (ожиріння, цукровий діабет, подагра). Ці захворювання лікарі називають керованими патологіями. Тобто рівень смертності можна скоротити за рахунок якісного харчування.

Таким чином, проблема якості продуктів харчування реально існує. Її вирішення має комплексний характер і потребує врахування галузевих особливостей формування якості на всіх етапах виробництва продукції. З метою підвищення якості та безпечності продуктів харчування необхідне вдосконалення нормативно-правової бази, яка регулює питання параметрів якості та безпечності продуктів харчування, продовження гармонізації міжнародних стандартів, особливо на методі контролю показників якості і безпеки продукції. Важливою умовою гарантування продовольчої безпеки є: здійснення соціально-гігієнічного моніторингу забруднення харчових продуктів небезпечними забруднювачами, удосконалення методів оцінювання різних рівнів

забруднення продуктів харчування, оцінки їх небезпеки для здоров'я суспільства, посилення контролю якості виробленої та ввезеної в Україну продукції направленої на реалізацію.

Із всього вищезазначеного можна зробити висновок, що для нормального функціонування організму людини потрібне якісне та здорове харчування. Наш раціон впливає на стан нашого здоров'я і чим корисніші та якісніші продукти ми їмо, тим краще вони впливають на нашу працездатність, здоров'я та рівень життя.

Список використаних джерел

1. Якість і безпека харчових продуктів : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017р. Національний університет харчових технологій; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. 363 с
2. Микитюк В. М., Скидан О. В. Формування продовольчої безпеки в Україні : регіональний аспект. Житомир : ДАУ, 2014. 248 с.

ЛІКВІДАЦІЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ УКРАЇНИ: ПРИЧИНИ ТА МОЖЛИВІ НАСЛІДКИ

О. В. Гапонцева

кандидат технічних наук, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Н. І. Черевична

кандидат технічних наук, доцент, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

У серпні 2020 р. урядом було підготовлено проєкт щодо реорганізації Держпродспоживслужби та створення нового органу – Державної служби з контролю захворювань України. Відповідно до запропонованої концепції, новостворена служба у підпорядкуванні МОЗ має здійснювати реалізацію держаної політики у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення, епідеміологічного нагляду. Виконання функцій захисту прав споживачів пропонувалося передати Міністерству розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Варто зазначити, що функціональні обов'язки Держпродспоживслужби є значно ширшими, включаючи: ветеринарну медицину; контроль за додержанням законодавства про рекламу; законодавства щодо зберігання, транспортування, торгівлі та застосування засобів захисту рослин, показників вмісту шкідливих для здоров'я людини речовин та інгредієнтів у тютюнових виробах, які реалізуються на території України; державний нагляд за дотриманням юридичними особами вимог законодавства з охорони прав на сорти рослин у сфері виробництва, використання, зберігання, реалізації та розмноження садивного матеріалу сортів рослин; державний ринковий нагляд та метрологічний нагляд та контроль за дотриманням законодавства про захист прав споживачів, що є однією із найважливіших функцій. Крім того, експерти вважають недоцільним виведення питань безпечності та окремих показників якості харчових продуктів із-під підпорядкування Мінекономіки, що є профільним центральним органом виконавчої влади для продовольчої галузі. Тому ініціатива щодо реорганізації служби викликала значне занепокоєння у представників бізнесу та експертів.