

ресурсів, зниження витрат, покращення продуктивності та підвищення довіри споживачів. Впровадження міжнародних стандартів якості дозволяє компаніям зміцнювати свої позиції на ринку та досягати довгострокового успіху.

Таким чином, сучасні підприємства, які прагнуть до сталого розвитку та конкурентних переваг, повинні приділяти особливу увагу вдосконаленню систем управління якістю.

В 2018 році керівництво та колектив ВСП «Київський фаховий торговельно-економічний коледж ДТЕУ» розпочали роботу по створенню та впровадженню СУЯ в навчальному закладі. Були визначені: політика у сфері якості, цілі. СУЯ в коледжі успішно пройшла сертифікацію.

Список використаних джерел:

1. ISO: глобальні стандарти для надійних товарів і послуг. *ISO – міжнародна організація зі стандартизації* : веб-сайт. URL: <https://www.iso.org/home.html> (дата звернення: 16.02.2025).
2. Гринчуцька С.В. Управління якістю. Тернопіль : ТНТУ імені І. Пулюя, 2011. 76 с.
3. Шаманська О.І. Система управління якістю як невід’ємна складова конкурентоспроможності підприємства. *Ел.журнал «Ефективна економіка»*: веб-сайт. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3363> (дата звернення: 19.02.2025).

Олександра ПРОНІНА
здобувачка освіти, III курс,
відділення харчових технологій та сфери обслуговування,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ», м. Харків
Науковий керівник: Олена ЗОЛОТУХІНА
спеціаліст вищої категорії

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ – ВАЖЛИВІ ЧИННИКИ МОДЕРНІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Російські загарбники продовжують цинічно знищувати не лише мирне українське населення, але й національну економіку України – інфраструктуру, виробничі об’єкти, об’єкти комунальної та соціальної сфери, прагнучи знищити майбутнє вільної України.

Економіка України має бути стабільною та працювати на наближення Перемоги не лише забезпечуючи необхідним Збройні сили, а й створюючи умови для життя десятків мільйонів людей. Харчова індустрія в цьому питанні – ведуча галузь промисловості, запорука національної безпеки держави. Продукти та товари харчової галузі користуються та будуть користуватися попитом у споживачів, оскільки відносяться до групи життєво необхідних. Але важливо зазначити, що головним для продуктів харчування є їх якість.

Ви ніколи не задавали собі питання: ким ми є кожен день? Ми є споживачами різноманітної продукції. Більшість своїх коштів ми витрачаємо на придбання одягу, взуття, лікарських засобів, побутового посуду, обладнання та техніки для дому, але близько 60...70% матеріальних заощаджень йде на купівлю продуктів харчування.

Вода, їжа, повітря – фундаментальна основа для нормального функціонування організму людини. Надходження якісних продуктів харчування забезпечує виконання всіх життєво необхідних процесів у нашому тілі. Кожен з нас не раз запитував у себе: «Що ми їмо? Що входить до складу продуктів харчування, які ми купуємо? Яку користь приносять нашому організму придбані продукти у супермаркеті?»

Для того, щоб відповісти на ці запитання спочатку треба розібратися, за якими показниками оцінюється якість придбаних нами продуктів харчування.

Якість продуктів харчування визначається:

- харчовою, енергетичною та біологічною цінностями;
- органолептичними, фізико-хімічними та санітарно-гігієнічними показниками;
- функціонально-технологічними властивостями, тощо.

До харчової цінності продуктів харчування відносять: вміст білків, жирів, вуглеводів, екстрактивних речовин, вітамінів, макро- та мікроелементів.

Під енергетичною цінністю розуміють кількість енергії, яка утворилась при окисленні (розщепленні) жирів, вуглеводів, білків, що містяться у продуктах харчування та як вони впливають на якісне функціонування всього організму. Так енергетична цінність при окисленні 1 г. білка складає – 4 ккал., при окисленні 1 г. жиру – 9 ккал., а при окисленні 1 г. вуглеводів – 4 ккал. Про розщепленні вітамінів та мінеральних речовин енергія не виділяється.

Біологічна цінність визначає якість білка, а саме вміст в ньому восьми незамінних амінокислот: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, метіонін, треонін, триптофан та фенілаланін.

Визначення санітарно – гігієнічних показників якості продуктів харчування, дозволяють оцінити їх безпеку для здоров'я людини. До цього показника відноситься кількісний вміст в продуктах свинцю, кадмію, ртуті, пестицидів, антибіотиків та радіонуклідів.

Такі продукти харчування як м'ясо, птиця та риба в охолодженому вигляді є сировиною для виготовлення широкого асортименту м'ясних та рибних страв. При покупці їх важливо розуміти, як вони себе поведуть при взаємодії з водою, жиром, сіллю, спеціями, а також при нагріванні, заморожуванні, розморожуванні, копченні, сушці, тощо. З цим питанням допоможуть розібратися функціонально – технологічні властивості продуктів: водозв'язуюча, емульгуюча, жирозв'язуюча та гелеутворююча здатність.

Найважливіший показник, який ми використовуємо як споживачі для оцінки якості будь-якого товару чи продукту харчування, є органолептичні показники. Саме за цими показниками, використовуючи власний зір, нюх та тактильні відчуття, ми оцінюємо якість всіх продовольчих та непродовольчих товарів. До органолептичних показників якості відносять: зовнішній вигляд продукту чи товару, смак, колір, запах та аромат, консистенція.

Але, питання про забезпечення якості та безпеки продуктів харчування необхідно розглянути і з іншої сторони. Важливим аспектом безпечності продуктів та товарів, за які ми, як споживачі платимо кошти, є їх відповідність нормативним документам: Державному стандарту України, сертифікатам відповідності якості товарів, Міжнародним сертифікатам, ветеринарним документам, ліцензіям якості, технічним умовам, тощо. В нашій державі є велика кількість організацій та установ, що контролюють дотримання підприємствами оптової та роздрібною торгівлі нормативних та правових документів.

З вересня 2019 року всі українські підприємства харчової галузі мали впровадити систему управління безпечністю харчування НАССР [2].

НАССР – важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за всіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту реалізації готової страви. Система НАССР базується на основних принципах:

- ✓ аналіз небезпечних чинників;
- ✓ виявлення критичних контрольних точок;
- ✓ встановлення критичних меж;
- ✓ розробка коригувальних дій;
- ✓ зберігання та актуалізація документів;
- ✓ оцінка ефективності.

Контроль за безпечністю харчування в закладах освіти України наразі здійснюється за новими правилами. Окрім впровадження системи НАССР, суб'єкт господарювання, який надає послуги з харчування в закладах освіти, має бути внесений у Державний реєстр потужностей операторів ринку [3].

Таким чином можна зробити висновок, що ми як споживачі харчових продуктів, заради безпеки власного здоров'я, повинні вміти на органолептичному рівні визначати їх якість та звертати увагу на термін придатності, а контролюючі установи та організації перевіряти дотримання підприємствами торгівлі всіх норм та правил реалізації харчових продуктів на законодавчому рівні.

Список інформаційних джерел:

1. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В, Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2015. 441 с.
2. Вимоги до безпечності харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з ними: сайт. URL: <https://surl.li/dyrrxs> (дата звернення: 10.02.2025)
3. Стандарт ISO 22000 (НАССР): сайт. URL: <https://surl.li/sdiyrv> (дата звернення: 10.02.2025)