

Екологічні аспекти безпеки харчових продуктів

Робота
Студента групи Т-291
Мандрика Сергія

Останнім часом у структурі продовольчого ринку України відбулися значні зміни. Не можна однозначно говорити про їх характер й можливі позитивні або негативні наслідки, але не враховувати їх просто не **МОЖЛИВО**





Ці зміни стосуються збільшення використання харчових добавок при виробництві харчових продуктів, наявності на ринку нових продуктів харчування, які раніше не виготовлялися й не поставлялися на український ринок, збільшення попиту на готові продукти й напівфабрикати, виробництва харчових продуктів за прискореними технологіями, використання імпоротної сировини, розширення мережі пунктів швидкого громадського харчування. Але як противага цим змінам в харчовій галузі спостерігається серед споживачів збільшення попиту на натуральні продукти.

При насиченні
споживчого ринку
продовольчими
товарами в
різноманітному
асортименті, питання
їхньої якості
залишаються дуже
актуальними й
вимагають посиленої
уваги. У цей час
переважна більшість
вітчизняної харчової
продукції виробляється
за технічними умовами,
у яких показники якості,
як правило, нижче
показників
держстандартів.



Можна стверджувати, що якість продуктів визначається складом їх компонентів. Але основною проблемою є не недотримання контролю якості безпеки, й у процесі виробництва, зберігання сировини й готової продукції, а зміна самої технології виробництва харчових продуктів і використання екологічно небезпечних або речовин, дія яких на організм людини ще не відома.



Технічні умови дозволяють змінювати склад продуктів харчування при умові його безпечності. Поступово від таких традиційних продуктів, як вершкове масло, сметана, ковбаса, залишаються тільки назви. Більшість представленого зараз на ринку вершкового масла складається з рослинних жирів, існує сметана на основі сої у ковбасних виробках традиційне м'ясо замінене на м'ясо птаха з додаванням волого утримуючих компонентів, консервантів, ароматизаторів тощо



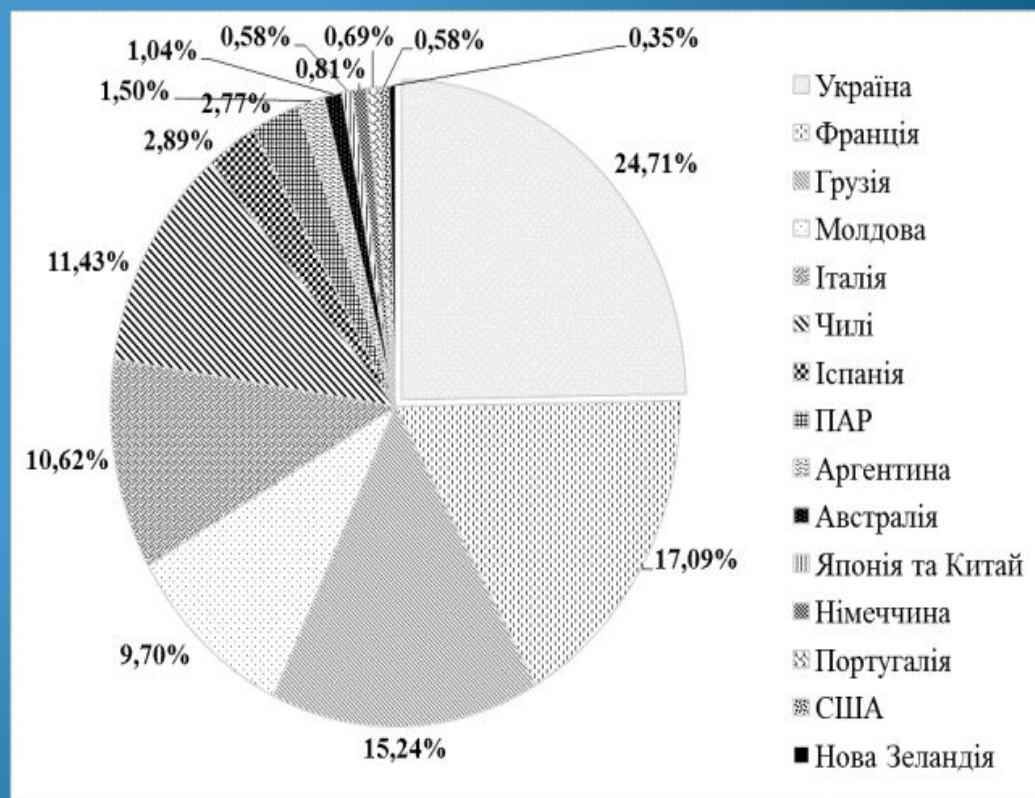
Низький рівень доходів населення України змушує громадян орієнтуватися, насамперед, на ціну, а потім на якість продуктів харчування, заохочуючи тим самим несумлінних виробників і постачальників неякісної продукції.



Європейський ринок в умовах конкуренції змушує виробників постійно підвищувати якість своєї продукції, а український ринок дає можливість реалізовувати практично будь-яку продукцію. Наявність попиту на низькоякісну продукцію відповідно породжує пропозицію. Це в свою чергу призводить до інвестицій в нові прискорені технології виробництва харчових продуктів, які знижують собівартість. І поки в Україні споживач не зрозуміє всієї екологічної небезпеки, що несе дешева харчова продукція, а виробник і продавець не будуть відповідати за якість виробленої й реалізованої продукції, не можливо розраховувати на підвищення якості харчової продукції



хар товарів продукції, особливо між країнами СНД спостерігаються теж зміни. Якщо Україна постійно займала лідируюче положення, то зараз слід враховувати наявність конкурентної боротьби, жорсткого тиску з боку розвинутих країн, внаслідок чого внутрішні ринки України і потенційні імпортери української продукції наповнилися продовольчими товарами, алкогольними і безалкогольними напоями та іншими товарами не тільки з Європи, але і з США, Туреччини, Ірану та інших країн «далекого» зарубіжжя.



Також масовий імпорт товарів споживчого та виробничого призначення сприяє насиченню внутрішнього ринку, але водночас перешкоджає розвитку переробних галузей, вітчизняної науки і економіки. Для України потрібна дієва експортно-імпортна політика, щоб сприяла економічному розвитку України, захищала не тільки економічні, але й екологічні інтереси держави у рамках безпечного споживання харчових продуктів



Таким чином проблема безпеки харчових продуктів включає різні аспекти, як медичний, так соціальний, економічний і навіть політичний. Випуск безпечної, високоякісної й конкурентоздатної харчової продукції - основа всіх перерахованих аспектів



Список літератури

**Б.И. Голин, Н.Н. Новоженникова Роль
технического регулирования в обеспечении
качества и безопасности пищевой продукции
Материалы региональной научно-практической
конференции «Качество и безопасность в
пищевой промышленности, торговле и
общественном питании» КемТИПП – Кемерово,
2006. –С.12-24**



Дякую за увагу