

SCI-CONF.COM.UA

**SCIENTIFIC RESEARCH:
MODERN CHALLENGES
AND FUTURE PROSPECTS**



**PROCEEDINGS OF VI INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
JANUARY 20-22, 2025**

**MUNICH
2025**

UDC 001.1

The 6th International scientific and practical conference “Scientific research: modern challenges and future prospects” (January 20-22, 2025) MDPC Publishing, Munich, Germany. 2025. 608 p.

ISBN 978-3-954753-06-2

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Scientific research: modern challenges and future prospects. Proceedings of the 6th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Munich, Germany. 2025. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/vi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-scientific-research-modern-challenges-and-future-prospects-20-22-01-2025-myunhen-nimechchina-arhiv/>.

Editor

Komarytsky M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: munich@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2025 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2025 MDPC Publishing ®

©2025 Authors of the articles

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ГІГІЄНИ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я

Велика Наталія Володимирівна,

к.мед.н., доцент

Кузьмінська Олена Володимирівна,

к.мед.н., доцент

Аністратенко Тетяна Іванівна,

к.мед.н., доцент

Національний медичний університет імені О. О. Богомольця,
м. Київ, Україна

Вступ. Сучасна політична, екологічна, соціально-економічна ситуація в Україні створює виклики до служб системи громадського здоров'я з приводу забезпечення галузі фахівцями, які зможуть вивчати, аналізувати та профілакувати небезпеки, пов'язані з харчуванням населення України.

З метою реалізації цих планів кафедра гігієни харчування та нутриціології Національного медичного університету імені О. О. Богомольця поглибила викладання розділів дисциплін «Гігієна та екологія», «Основи безпеки життєдіяльності», «Нутриціологія» щодо безпеки харчування на додипломному рівні студентам різних факультетів та курсів, а також на післядипломному рівні започаткувала викладання дисципліни «Безпека та гігієна харчування» в програмі магістрів за фахом громадське здоров'я та запровадила спеціалізацію для підготовки та перепідготовки лікарів за спеціальністю «Гігієна харчування». Крім того на кафедрі проводяться цикли тематичного вдосконалення «Безпека та гігієна харчування» для лікарів медико-профілактичного фаху.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Безпека та гігієна харчування» є оволодіння необхідними знаннями та навичками з гігієни харчування магістрами, лікарями відповідного фаху, а також набуття ними компетентностей щодо їх практичного застосування у процесі дослідження, аналізу та оцінки стану харчування населення та його повноцінності,

показників безпеки та якості харчових продуктів та чинників, які на них впливають, розробки рекомендацій з профілактики негативного впливу технологічних, техногенних та екологічних чинників на безпеку та якість харчових продуктів, попередження впливу неякісного харчування, а також харчових отруєнь та захворювань, пов'язаних з чинником харчування, попередження і усунення викликаних цими чинниками негативних зрушень в індивідуальному та у популяційному здоров'ї.

Матеріали та методи. В процесі навчання використовуються різні методи та форми навчання, зокрема наочний, пояснювально-демонстраційний, метод проблемного викладання, науково-доказовий, дослідницький, аналітичний, інтерактивний. Використовуються мультимедійні системи, проводяться лекції-бесіди, дискусії, доповіді, моделювання проблемних ситуацій, вирішення ситуаційних та практичних завдань, індивідуальні творчі пошукові та аналітичні роботи, самостійна робота з інформаційними джерелами тощо.

Результати та обговорення. Під час опанування навчальної дисципліни зосереджується увага на таких важливих розділах, як організаційні та правові засади діяльності фахівців громадського здоров'я в галузі безпеки та гігієни харчування.

Розглядаються важливі проблеми дисбалансу харчування населення та пов'язані з цим аліментарні захворювання, їх розповсюдженість в Україні, причини та наслідки, у порівнянні з такими ж проблемами в інших країнах світу.

Фундаментальними основами планування, організації та контролю харчування населення є основи здорового (раціонального) харчування. Слухачам надається детальна інформація стосовно законодавчих, нормативних вимог щодо засад здорового харчування, детально розглядаються методи вивчення фактичного харчування різних груп населення та державне регулювання забезпечення потреб населення у харчуванні, згідно з чинними нормами фізіологічних потреб в харчових речовинах та енергії для різних груп

населення України; надаються рекомендації стосовно практичного застосування знань щодо подолання нутрієнтних дефіцитів. Одним із напрямків подолання таких дефіцитів та профілактики аліментарних захворювань є використання в харчуванні населення фортифікованих продуктів.

Особлива увага під час навчання приділяється основним проблемам безпеки харчування, стратегії і тактиці їх подолань, і особливо, - убіквітарним забруднювачам довкілля, які мігрують по харчовим ланцюгам і є потенційно небезпечними. Проблема значно ускладнюється у зв'язку з військовими діями на території України, в наслідок чого в питній воді, харчовій сировині та харчових продуктах накопичуються органічні та неорганічні речовини. Доведено, що найбільш поширеними та стійкими забруднювачами в небезпечних концентраціях в зонах бойових дій є ртуть, свинець, нікель, кадмій, цинк, мідь, хром, ртуть, а також нітросполуки, солі азотної кислоти, перфторалкільні та поліфторалкільні речовини, які тривалий час зберігаються у навколишньому середовищі.

Детально розглядаються особливості нормування пестицидів та залишків добрив у продовольчій сировині та харчових продуктах, основи їх регламентації та гігієнічного нагляду.

У харчовій промисловості все ширше використовуються харчові добавки, в тому числі у продуктах, які імпортуються. У зв'язку з цим у програмі навчання приділяється увага основам гігієнічного нагляду за використанням харчових добавок.

Не без уваги лишаються і сучасні вимоги до маркування та етикетування харчових продуктів, що забезпечує право споживачів на інформацію щодо складу харчових продуктів, їх особливостей, термінів реалізації та надає можливість свідомого вибору.

Розглядаються питання вирощування генетично модифікованих продуктів в харчуванні населення України та в світі, основи сучасного законодавства щодо трансгенних організмів та культур, проблем та перспектив їх використання.

Під час навчання майбутні фахівці розглядають гігієнічні проблеми псування харчових продуктів та шляхи їх вирішення в сучасних реаліях України. У зв'язку з цим особлива увага приділяється питанням харчових отруєнь, правовим основам їх розслідування та профілактиці.

Окрему увагу приділено системі оцінки безпеки технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування, реалізації харчової сировини та продуктів харчування за сучасною методикою - критичними контрольними точками ризику НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Висновки. Підготовка фахівців в системі громадського здоров'я формує необхідні знання та навички стосовно вирішення нагальних проблем щодо забезпечення повноцінного та безпечного харчування населення України, а також надає можливості творчого та практичного мислення, компетентного вибору стратегій та тактик подолання цих проблем, що робить значний внесок у розвиток системи охорони здоров'я.