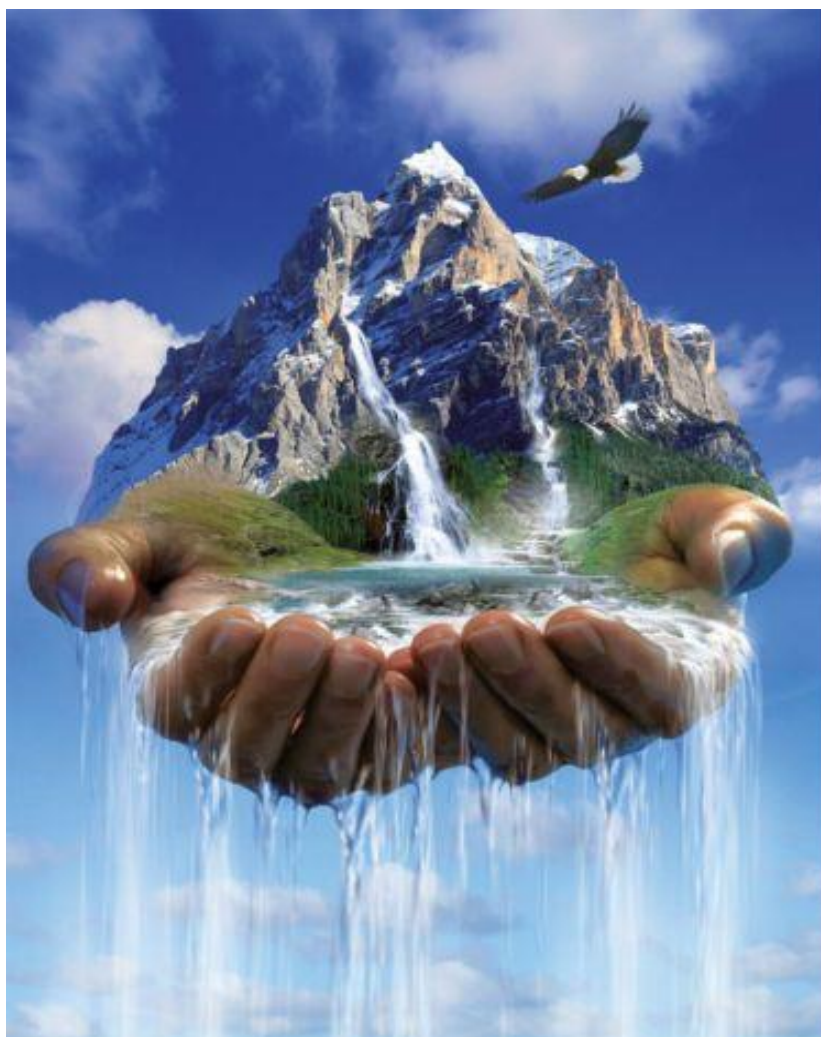




**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МЕДИЧНИХ НАУК**  
**УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**імені О.О. Богомольця**  
**ІНСТИТУТ ГІГІЄНИ ТА ЕКОЛОГІЇ**

**ЕКОЛОГІЧНІ ТА ГІГІЄНІЧНІ ПРОБЛЕМИ**  
**СФЕРИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ**

*(ЗБІРКА МАТЕРІАЛІВ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ*  
*З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)*



**19 березня 2025 р**

**м. Київ**

УДК \_613+574]:061.3

**Головний редактор:** Омельчук С.Т. член-кор. НАМН України, д.мед.н., професор

**Заступник головного редактора:** Гринзовський А.М. д.мед.н., професор, Вавріневич О.П. д.мед.н., професор.

**Технічний редактор:** доцент кафедри гігієни та екології НМУ імені О.О. Богомольця к. мед. н., доцент Кондратюк М.В.

**Редакційна колегія:**

БАРДОВ В.Г. – член-кор. НАМН України, д.мед.н., професор;

ГАРКАВИЙ С.І. – д.мед.н., професор;

ГРУЗЄВА Т.С. – д.мед.н., професор;

ПЕТРУСЕВИЧ Т.В. – к.мед.н., доцент;

КОРШУН М.М. – д.мед.н., професор;

ШИРОБОКОВ В.П. – академік НАН та НАМН України, д.мед.н., професор;

ЯВОРОВСЬКИЙ О.П. – академік НАМН України, д.мед.н., професор.

**Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю «Екологічні та гігієнічні проблеми сфери життєдіяльності людини» (Київ, 19 березня 2025 р.) / за загальною редакцією член-кор. НАМН України, професора С.Т. Омельчука. – К., 2025. – 298 с.**

У матеріалах науково-практичної конференції з міжнародною участю «Екологічні та гігієнічні проблеми сфери життєдіяльності людини» (Київ, 19 березня 2025 р.) відображено актуальні питання гігієни, екології та громадського здоров'я: вплив довкілля на здоров'я людини, профілактику й лікування захворювань, епідеміологічні виклики, безпеку харчових продуктів, умови праці та медичного забезпечення у воєнних умовах. Основний акцент – міждисциплінарні зв'язки екології й профілактичної медицини, що має на меті: гармонізувати науково-дослідну діяльність у межах «Єдиного здоров'я» з політиками ЄС, готувати фахівців і сприяти післявоєнному відновленню України.

УДК \_613+574]:061.3

У разі повного або часткового використання матеріалів збірника посилання обов'язкове

Оргкомітет конференції вважав за доцільне залишити авторські тексти без змін

© НАЦІОНАЛЬНИЙ  
МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені О.О.Богомольця

зв'язку з низьким рівнем загальної мінералізації, їх буферні властивості також невисокі. БЄ вод коливається в межах 2-7 ммоль/100 мл, НЗ – 5-10 ммоль/100 мл. Для закарпатських прісних вод характерним є також наявність кремнієвої кислоти (35 - 175 мг/л), порівняно високий вміст кальцію (35 - 70 мг/л) та багатий мікроелементний склад. Завдяки високому вмісту гідрокарбонатів, величина PRAL для більшості вод є від'ємною і коливається в межах від -1,8 до -7,9, що зумовлює наявність вираженого системного олузнюючого впливу.

**Висновок.** ППВ Закарпаття відповідають критеріям фізіологічної повноцінності, а характерні олузнюючі властивості зумовлюють можливість їх застосування в тривалих програмах впливу на системні прояви латентного МА. Крім того, показник PRAL дозволяє кількісно визначити ступінь лужності або олузнюючого впливу на організм людини та суттєво доповнює перелік критеріїв фізіологічної повноцінності питних вод згідно ДСанПіН.

## **ЗАБРУДНЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ДІТЕЙ**

**Донік О.М., Артемчук Л.І.**

*Національний медичний університет імені О.О. Богомольця*

**Актуальність.** Сучасний світ стикається з численними викликами у сфері продовольчої безпеки, особливо щодо дітей. Харчові продукти, які мають забезпечувати організм життєво важливими поживними речовинами, нерідко містять шкідливі компоненти, такі як радіоактивні ізотопи (цезій-137, стронцій-90), важкі метали (свинець, кадмій, ртуть), пестициди та антибіотики.

Для України ця проблема є особливо актуальною через наслідки Чорнобильської катастрофи, техногенне забруднення, війну та обмежений доступ до якісного харчування. Дитячий організм є більш чутливим до токсичних речовин, що може призводити до затримки фізичного та розумового розвитку, зниження імунітету та підвищеного ризику хронічних захворювань, таких як алергії, астма, патології нирок, печінки та онкологічні захворювання.

Крім того, харчові продукти часто містять небезпечні хімічні сполуки, зокрема формальдегід, перекис водню або мийні засоби, які використовуються для приховування ознак псування. За офіційними даними, в Європі 7% харчових продуктів є фальсифікованими, тоді як Україна посідає 10-те місце у світі за обсягами виробництва такої продукції.

**Матеріали та методи.** Дослідження ґрунтується на аналізі наукових публікацій, звітів державних установ (2019–2023 рр.) із застосуванням системного аналізу даних про забруднення та фальсифікацію харчових продуктів.

**Результати досліджень.** Однією з найгостріших проблем сучасності є надмірне використання антибіотиків у тваринництві. Вони застосовуються не лише для лікування тварин, а й як стимулятори росту, що призводить до їх накопичення в м'ясі, молоці та інших продуктах харчування. Навіть термічна обробка не знищує ці речовини повністю, що створює ризик для здоров'я людей, особливо дітей. У 2019 році в Україні перевищення допустимих рівнів антибіотиків було виявлено у 22 видах тваринницької продукції. Це сприяє появі антибіотикорезистентних штамів бактерій, що становить загрозу для здоров'я та ускладнює лікування інфекційних захворювань.

Підробка харчових продуктів є ще однією серйозною проблемою. Мед, який є цінним продуктом для дітей, часто підробляють шляхом додавання цукрових сиропів, крохмалю, борошна та інших дешевих компонентів. Дослідження показали, що 20–30% меду, виробленого в Україні, непридатний для експорту через забруднення антибіотиками, метронідазолом, сульфаніламидами та нітрофуранами. Крім того, 30–50% меду на українському ринку є фальсифікованим.

Фальсифікація м'ясної продукції включає заміну якісних компонентів дешевшими аналогами, як-от соєвий білок, крохмаль чи субпродукти. Зокрема, у ковбасних виробках високосортне м'ясо нерідко замінюють субпродуктами (серцевий м'яз), карагеном або замороженими компонентами. Дослідження показали, що всі зразки пельменів і ковбас, виготовлених різними виробниками

в Україні, не відповідали заявленій рецептурі. Крім того, 1,7% курятини та 2,0% водоплавної птиці містили сальмонелу, що становить ризик для здоров'я дітей.

Молоко та молочні продукти, які є важливим джерелом кальцію та білка для дітей, також часто піддаються фальсифікації. Дослідження показали, що жоден із шести зразків вершкового масла українських виробників не відповідав нормативним вимогам. Крім того, 10,7% зразків молока торгової марки «Віта» та 5,39% зразків «Яготинське» були розбавлені водою. У деяких зразках також виявлено залишки антибіотиків, мийних засобів та інших шкідливих речовин.

**Висновки.** Дослідження підтверджують, що забруднені харчові продукти, які містять антибіотики, важкі метали та дешеві добавки (наприклад, пальмову олію), негативно впливають на здоров'я дітей. Вони можуть спричиняти порушення роботи травної системи, зниження імунітету, затримку фізичного та розумового розвитку, а також підвищують ризик розвитку хронічних захворювань у дорослому віці, зокрема неврологічних і онкологічних патологій. Для запобігання цим наслідкам необхідно посилити контроль за якістю продуктів і мінімізувати використання шкідливих речовин у харчовій промисловості.

## **ОСОБЛИВОСТІ КРИЗЬШКІРНОГО ПРОНИКНЕННЯ ПЕСТИЦИДІВ КЛАСІВ ПІРЕТРОЇДІВ, ТРИАЗОЛІВ ТА ФОСФОРОРГАНІЧНИХ СПОЛУК З ВИКОРИСТАННЯМ РОЗРАХУНКОВИХ МЕТОДІВ**

**Донцова Д.О.**

*ДУ «Інститут медицини праці імені Ю.І. Кундієва НАМН України»*

**Актуальність.** Шкіра – найбільший орган людини, й саме через шкіру можливе більше всмоктування шкідливих речовин, особливо пестицидів, в порівнянні з іншими шляхами надходження, що є небезпечним для життя та здоров'я людини. До групи високого ризику належать оператори сільськогосподарських робіт та всі фахівці, що контактують з пестицидами. Також оцінка дермальної проникності пестицидів – важлива складова у вивченні