

Секція: **Обладнання харчових виробництв**

УДК- 338.439:142.6

Базар О. - ст. гр. ХО-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯК СТРАТЕГІЧНИЙ ПРІОРИТЕТ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник : к.т.н., доц. Лясота О.М.

В сучасних світових дослідженнях з проблем охорони навколишнього середовища спостерігається посилення уваги на усунення екологічного ризику на етапі вибору технологій.

Проблему екологізації розвитку харчової промисловості виносять в ряд найбільш актуальних і стратегічно значущих проблем.

Стрімкий розвиток хімічної промисловості призводить до того, що з'являється все більше речовин, що безконтрольно входять до виробничого ланцюга харчових продуктів, що в свою чергу призводить до небезпеки для здоров'я людини і загального екологічного неблагополуччя. Інтенсивний розвиток промисловості, транспорту, енергетики, сільського господарства призвів до того, що рівень концентрації металів - мікроелементів в біосфері помітно зріс.

Сьогодні, стає все більш очевидним, що існуючий підхід до охорони навколишнього середовища, який реалізується у вигляді системи контролю концентрації забруднень і відповідності їх встановленим гранично допустимим нормам, не здатний гарантувати безпеку для здоров'я людини. Тому одним з дієвих шляхів екологізації виробництва харчової промисловості орієнтованих на підтримання здоров'я населення в екологічно несприятливих умовах є створення і виробництво функціональних продуктів. Ці продукти, з одного боку є джерелом надходження необхідних поживних речовин для організму людини, а з іншого боку, вони можуть виступити як фактор, що регулює концентрацію шкідливих речовин в організмі і виконує захисні функції.

Тому найбільш актуальними на сьогодні завданнями з екологізації розвитку харчової промисловості є: приведення вітчизняної нормативно-правової бази, до стандарту СОТ та ЄС; упорядкування структури та функцій органів державної влади, відповідальних за контроль якості і безпечності продовольчих товарів; впровадження системи інформування населення і сприяння його обізнаності з питань якості і безпечності харчових продуктів; впровадження системи швидкого реагування по харчовим продуктам і кормам (RASFF), впровадження на підприємствах харчової промисловості систем управління якістю на основі принципів ISO 9000, системи управління безпекою харчових продуктів (HACCP) та системи охорони довкілля на основі принципів ISO 14000.