

захисних споруд на підприємствах, на території ЖЕК, ОСББ, мікрорайонів, яка передбачає об'єднання окремих споруд загальними з'єднувальними галереями, аварійними виходами і єдиними мережами зовнішнього і автономного електро- і водозабезпечення. В умовах масових руйнувань така система захисних споруд є більш стійкою, надійною, забезпечує раціональне використання внутрішнього обладнання, поліпшує можливості організації виводу людей зі споруд.

У таку систему бажано об'єднувати як споруди, які будуються, так і існуючі, узгоджуючи вимоги захисту із загальними завданнями будівництва або реконструкції підприємства, його окремих цехів і будинків.

Створення єдиної системи захисних споруд зумовлюється не тільки вимогами надійності та стійкості окремих захисних споруд. Нині у промисловому будівництві створюються великі універсальні будівлі, підземний простір яких має розвинену інфраструктуру, що може бути пристосованою під захисні споруди. Це дозволить ефективніше використовувати матеріальні ресурси, скоротити територію забудови, інженерні мережі тощо. Отже, заходи щодо захисту працівників, об'єктів економіки з урахуванням особливості підприємства повинні вирішуватися комплексно ще на стадії планування та забудови території.

Створення системи захисних споруд також повинно бути включене до генерального плану реконструкції підприємства, в якому враховують не тільки існуючий стан, але й перспективи розвитку об'єкта. У генеральному плані поряд з іншими заходами повинні бути відображені питання створення фонду захисних споруд до запланованих вимог як за їх кількістю, так і за захисними властивостями.

Необхідно, щоб проектна документація щодо реконструкції або будівництва нового підприємства розроблялась комплексно. Це означає, що на стадії розробки проекту питання укриття працюючих на об'єкті доцільно вирішувати, максимально використовуючи фонд наявних захисних споруд, а також підземні споруди в запланованих для будівництва нових будинках.

Зрозуміло, що всі ці питання вирішують не ізольовано, а з урахуванням особливостей підприємства – технології виробництва, території, інженерних мереж, чисельності працюючих, перспектив розвитку тощо.

Список використаної літератури

1. Захист населення і території від надзвичайних ситуацій. Т.6 Захисні споруди цивільного захисту (цивільної оборони) / За заг. ред. В.В. Могильниченка. – К.КІМ, 2010.
2. Стеблюк М.І. Цивільна оборона і цивільний захист. / М.І. Стеблюк. – К: Знання, 2010

УДОСКОНАЛЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*Шмалей С.В.
м. Полтава*

Оцінка якості харчових продуктів і продовольча безпека населення в сучасних екологічних умовах набувають все більшого значення. Розширення асортименту продуктів різних галузей харчової промисловості ґрунтується на вивченні змін складу харчових речовин деяких біологічних активних сполук, але системне дослідження їх впливу на організм людини у більшості випадків не проводиться, не враховуються значення умов вирощування та переробки сировини для формування якості продуктів.[1]

Засоби моніторингу якості харчових систем є складними, ресурсно-затратними, і

не завжди враховують зміни якості та біологічної активності продуктів, які відбуваються при переробці і збереженні. В той час, системна характеристика і моніторинг формування якості харчових продуктів є визначальним для галузей агропромислового комплексу, оскільки створює передумови випуску конкурентоспроможних харчових продуктів, які необхідні для забезпечення загального та функціонального харчування. У зв'язку з глобальним погіршенням екологічних умов, довготривалим використанням агротехнічних засобів захисту різної хімічної природи актуальним вбачається обґрунтування і розробка методичних основ удосконалення контролю якості та безпечності харчових продуктів взагалі та рослинних зокрема. Особливе значення набуває аналіз систем контролю якості та видів ризиків з наступною розробкою комплексної характеристики якості харчових продуктів з обґрунтуванням засобів тестування безпеки продуктів, що дозволить з'ясувати їх якості створювати технологічні схеми контролю, впроваджувати стандарти ISO та систему управління безпекою харчових продуктів [3]

Для реалізації харчових продуктів важливо створити умови, які будуть захищати продукти, пакувальні матеріали від різноманітних хімічних, мікробіологічних і фізичних забруднювачів. Комплекс заходів щодо забезпечення якості продуктів розробляється відносно кожного виробництва з урахуванням його особливостей.

Системний метод харчової безпеки базується на наступних принципах: проведення аналізу ризиків; визначення критичних контрольних замірів; визначення критичної межі; створення систем моніторингу за критичними контрольними замірами; опис коректування дій щодо забезпечення рівня контролю; визначення процедур верифікації; документуванням процедур та запис даних. Важливо вести аналіз трьох груп загрозливих факторів: мікробіологічні, хімічні і фізичні. Мікробіологічна загроза пов'язана з бактеріями, вірусами, зоонозними речовинами, мікотоксинами. Хімічні загрози охоплюють наступні речовини: випадково додані хімікати (пестициди, ветеринарні засоби, антибіотики, добрива, дезінфікуючі засоби, фарби, технічні паливно-мастильні матеріали, важкі метали, радіонукліди, різноманітні вуглеводні сполуки); свідомо додані хімікати (консерванти, кислоти, харчові добавки, антибіотики, нітрати); алергени. [2]

Аналіз загроз та критичних контрольних замірів зумовлює активний і систематичний підхід до контролю якості харчових продуктів як до системи вирощування та використання безпечних харчових продуктів, організацію технічних процесів, які охоплюють закупівлю, отримання, зберігання, виготовлення продуктів та впровадження систем оцінки ідентифікації, моніторингу і контролю ризиків забруднення продукції. Визначають комплекс критеріїв, який характеризує якість продуктів харчування, починаючи з вивчення особливостей речовини і закінчуючи вимогами до готових продуктів. Такий підхід зумовлює необхідність урахування сукупності хімічних, фізико-хімічних, біохімічних, структурно-механічних, біологічних, технологічних властивостей сировини як до технологічної переробки, так і в процесі її проведення. Отже, кінцевий продукт відповідно до призначення повинен відповідати вимогам споживача.

Основним критерієм оцінки роботи системи контролю якості харчових продуктів є ризик. Важливо відрізнити ризик безпеки харчових продуктів та ризик якості харчових продуктів. Наприклад, інформація щодо ризиків, яка базується на епідеміологічній ситуації кожного регіону, суттєво відрізняється. В той же час, проблема алергенів, яка є досить поширеною, впливає на ризик безпеки харчових продуктів.

Проблема контролю ризиків має різні варіанти вирішення. Так, ризик може бути усунений шляхом виробничого контролю або удосконаленням технологічного процесу та рецептури продукту.

Аналіз ефективності систем контролю проводиться за групами показників: ризик токсичності або умовної токсичної продукції, ризик споживача щодо не запланованої кількості енергоємних продуктів, ризик економічних втрат при виробництві та використанні продукції.

Для системи вхідного, виробничого та вихідного контролю необхідно з'ясувати ризики економічних втрат виробника. Кількість показників якості харчових продуктів збільшується від вхідного до вихідного контролю. Формування рівня ризику та його значення залежить від комплексу зв'язків між різними показниками.

Список використаної літератури

1. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К: ВЦ «Академія», 2011. – 520 с.
2. Clive James. Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2016./ ISAAA Brief 52. – ISAAA: Ithaca, NY. – 2016. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://isaaa.org/resources/publications/briefs/52/executivesummary/default.asp>
3. Баласинович Б. ГМО: виклики сьогодення та досвід правового регулювання / Б. Баласинович, Ю. Ярошевська // Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. – К.: Видавничий дім – АДЕФ-Україна, 2010. – 256 с.

КОМПЕТЕНТНІСТЬ В ГАЛУЗІ БЕЗПЕКИ ЯК ПОКАЗНИК КУЛЬТУРИ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Цина А.Ю.
м. Полтава

Анотація. У статті розглядається актуальна проблема сьогодення - визнання освіти ключовим інструментом для формування культури безпеки кожної людини, кожного об'єкта і суспільства в цілому. Аналізуються шляхи взаємодії між цими рівнями в досягненні мети формування культури безпеки. Розкриваються такі дієві засоби формування позитивної мотивації безпечної життєдіяльності населення як його залучення до контролю за безпекою, позитивний психологічний клімат, виховна робота та особистий приклад керівників. Обґрунтовується необхідність проведення сьогодні з усіма верствами населення додаткових практичних занять із долікарської допомоги та психологічно-сталого власної поведінки у надзвичайних ситуаціях соціально-політичного і воєнного характеру.

Ключові слова: освіта, культура безпеки, безпека життєдіяльності, практична підготовка.

Компетентність із безпеки життєдіяльності (далі – БЖД) сьогодні набула універсального значення, що обумовлено другим місцем питань безпеки у загальному переліку цінностей людини, а також їх значущістю для сталого розвитку суспільства. На цю універсальну компетентність в сучасному освітньому просторі України поступово починає звертатися все більша увага.

Рівень компетентності в галузі безпеки визначає культуру безпеки життєдіяльності на таких рівнях: на індивідуальному рівні (світогляд, норми поведінки, цінності і підготовленість в галузі БЖД); на колективному рівні (корпоративні цінності, професійна етика і мораль, підготовленість персоналу об'єкта); на суспільному рівні (традиції безпечної поведінки, суспільні цінності, підготовленість усіх верств населення у сфері БЖД).

У профілях компетентностей фахівців різних галузей суспільного життя донедавна була відсутня надважлива ціннісна складова – цінність життєздатності