

кадмію для насіння олійних культур, у тому числі і соняшнику — не більш 0,1 мг/кг (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001г).

Те, що в МБТ 5061-89 немає норм для насіння соняшника, точніше немає і насіння соняшнику як готового продукту харчування — це показник недосконалості нормативної бази, а зовсім не відсутність проблеми з важкими металами в соняшнику. Дуже важливо систематично оновлювати основний нормативний документ (а краще створити новий — сучасний), який прописує вимоги безпеки продуктів харчування, а не намагатися в 2011 році користуватися документом 1989 років.

### **НЕОБХІДНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ ТА ОПТИМІЗАЦІЇ ГІГІЄНИЧНОГО НАГЛЯДУ ЗА ВИРОБНИЦТВОМ ТА ВИКОРИСТАННЯМ СПЕЦІАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК)**

Омельчук С. Т., Білко Т. М., Алексійчук В.Д.

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

На сьогоднішній день населення України хронічно страждає нестачею найважливіших складових частин їжі. Відмічається нестача білків, амінокислот, ПНЖК, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон і, навпаки, збільшення простих вуглеводів і насичених жирів. Все це негативно впливає на стан здоров'я людей.

В матеріалах ВООЗ, 2003, показано, що більшість всіх захворювань мають аліментарну детермінацію, тобто так або інакше пов'язані з нераціональним харчуванням та недостатнім надходженням в організм есенціальних нутрієнтів з харчовим раціоном.

В такій ситуації надзвичайно важливо звернути увагу на практичне втілення програм оптимізації харчування населення на державному рівні з метою забезпечення якісними та безпечними продуктами харчування для профілактики, як аліментарнообумовлених захворювань, так і захворювань з аліментарними факторами ризику та інших заради збереження здоров'я людей. Оптимізація раціону харчування і корекція дефіциту як окремих нутрієнтів, так і їх комплексів, особливо незамінних, за рахунок харчових продуктів і інших їх джерел, життєво необхідна.

Так, на сорок восьмій сесії європейського регіонального комітету, було задекларовано, що до 2015 р. люди в усіх прошарках суспільства повинні прийняти більш здоровий спосіб життя, в якому центральне місце займає біологічна цінність та якість харчування, його безпечність,

яке забезпечить охорону та зміцнення здоров'я і буде сприяти соціально-економічному розвитку держав.

В останнє десятиріччя, на чисельних науково-практичних конференціях та в літературі, були зроблені висновки, що дієтичні добавки (ДД) до раціону харчування — один із ефективних шляхів вирішення проблеми корекції дефіциту нутрієнтів, оптимізації раціону харчування та метаболічної підтримки обміну речовин. Цей напрямок має давню історію є, безумовно, перспективним і матиме розвиток в майбутньому.

На сьогоднішній день для оптимізації і збагачення раціону харчування в Україні також широко пропонуються спеціальні харчові продукти (дієтичні добавки) у вигляді нутрицевтиків, парафармацевтиків та еубіотиків, як зарубіжного, так і вітчизняного виробництва.

Враховуючи популярність цього напрямку, але недостатність державних нормативно-законодавчих актів стосовно контролю та обігу дієтичних добавок, особливо актуальним є вирішення накопичених проблем в двох напрямках — це гармонізація та удосконалення законодавчої нормативної бази в сфері безпеки харчових продуктів, в тому числі і спеціальних харчових продуктів, згідно вітчизняних та міжнародних вимог з обов'язковим створенням єдиного банку даних дієтичних добавок.

І не менш важливим напрямком є також необхідність створення єдиного системного підходу до розробки навчальних програм для кваліфікованого удосконалення, як спеціалістів цього розділу медицини (в тому числі і виробників ДД), так і для надання доступної інформації населенню стосовно принципів оптимального харчування.

Такі підходи є кроком до підвищення досконалості у санітарно-гігієнічній, дієтологічній, нутриціологічній та фітофармакологічній галузях. А в таких умовах, в нашій країні, виникає необхідність підготовки фахових спеціалістів, яким буде викладатися методологія і сучасні, науково-обґрунтовані принципи дієтології, нутриціології, фітодієтетики, що мають успішне науково-практичне впровадження в багатьох країнах світу.

### **ГІГІЄНИЧНІ АСПЕКТИ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ**

Ямка Я.М.

*Львівський національний медичний університет  
імені Данила Галицького, Україна*

Значне забруднення довкілля на фоні недостатнього та розбалансованого харчування сприяє поглибленню патології з аліментарним фактором ризику та розвитку екопатологічних станів. Шкідливі хімічні речовини накопичуються у