

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ГЛАЗАМИ ШКОЛЬНИКОВ**Петрова П.В.***г. Великий Новгород, МБОУ «Лицей-интернат», 8 е класс**Руководитель: Петрова А.С., г. Великий Новгород, ФГБОУ ВО НовГУ им. Ярослава Мудрого, доцент*

Проблема безопасности пищевых продуктов является на современном этапе развития общества и промышленности одним из наиболее важных аспектов соблюдения требований рационального питания. Ни один самый вкусный продукт не принесет пользы организму, если он не безопасен. Большой проблемой является отсутствие у подрастающего поколения в России – школьников – знаний элементарных требований к качеству и безопасности продуктов питания. Часто данная группа населения выбирает модель питания «на бегу», не задумываясь ни о пользе тех продуктов, которые они едят, ни о потенциальном вреде.

Актуальность нашего исследования заключается в выявлении наиболее сложных, с точки зрения школьников Великого Новгорода, вопросов безопасности продуктов питания, с целью дальнейшей ликвидации отсутствия знаний в этих вопросах.

Целью исследования являлся анализ базовых знаний школьников относительно вопроса безопасности пищевых продуктов.

Задачами исследования являлся подбор группы школьников среднего школьного возраста, составление вариантов заданий для определения уровня знаний относительно изучаемого вопроса в данной возрастной группе, анализ результатов, формулирование вывода.

Предметом исследования являлся вопрос грамотности школьников отобранной возрастной группы относительно безопасности продуктов питания.

Обзор литературы

Безопасность пищевой продукции – это ценное и неотъемлемое благо. Каждый из нас ежедневно употребляет пищевые продукты и должен быть уверен в том, что данные продукты не представляют собой опасности для здоровья [2].

Проблема безопасности продуктов питания – сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения, как со стороны ученых – биохимиков, микробиологов, токсикологов и др., так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов и, наконец, потребителей.

Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом воз-

растает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие). Иными словами, безопасными можно считать продукты питания, не оказывающие вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений.

С продуктами питания в организм человека могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья. Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителя [3].

По определению Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), здоровье человека – это объективное состояние и субъективное чувство полного физического, психологического (психического) и социального комфорта. Все компоненты здоровья можно разделить на зависящие от каждого конкретного человека и во многом предопределенные для него.

Здоровье человека – результат не только наследственности, образа жизни, но и выбора продукции, которую мы покупаем и употребляем, и условий, в которых мы живем. Среди них на первом месте – безопасность потребляемых каждым человеком товаров, продуктов питания.

К родоначальникам Законов о пищевых продуктах, защищающих интересы покупателей следует в первую очередь отнести Великобританию: еще в XIII веке в различных частях Соединенного Королевства устраивались судебные разбирательства жалоб граждан на качество хлеба, пива и других продуктов. Торговцы, виновные в продаже некачественных продуктов или недовешивании, строго наказывались.

В других странах также введены правила контроля за производством пищи, которые защищают права покупателя. С развитием промышленной революции и расширением урбанизации в странах Европы были приняты общие законы о продуктах питания. Основными их принципами были защита здоровья и исключение возможности обмана покупателя.

Позже на повестку дня встал вопрос о согласовании национальных законодательств о составе продуктов питания и усовершенствовании общих стандартов на пищевые продукты, работу над этим возглавила ООН через два своих органа – Пищевую и Сельскохозяйственную организацию (ФАО) и Всемирную организацию здравоохранения (ВОЗ). Итогом их работы было создание международных стандартов на продукты питания в виде правил по изготовлению продуктов питания.

В России безопасность и качество пищевых продуктов также является одним из ведущих факторов, обеспечивающих здоровье населения страны и регулируются действующими законами РФ, соотносящимися с мировыми требованиями [1].

Методы исследования

Исследование проводилось с использованием метода статистического исследования и включало следующие этапы: наблюдение, сводку и группировку данных, расчет обобщающих показателей.

Наблюдение за исследуемой группой школьников проводилось одновременно. Обследовалась часть единиц совокупности школьников Великого Новгорода, т.е. использовалось выборочное наблюдение, основанное на принципе случайного отбора.

Наблюдение проводилось в форме опроса.

Основная часть

С целью установления степени осведомленности школьников относительно вопросов безопасности пищевой продукции была отобрана группа школьников из 15 человек, возраст школьников составил от 12 до 14 лет, количество мальчиков – 53,3% от всех опрошенных респондентов.

Всего школьникам задавалось 10 вопросов относительно исследуемой темы. В табл. 1 представлены вопросы анкеты, заполняемой школьниками и их ответы.

Таблица 1

Результаты анкетирования школьников по вопросам безопасности продуктов питания

Вопрос	Варианты ответов		
	Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1. Знакомы ли Вы с перечнем документов, которые должны сопровождать продукты и являются гарантом их безопасности (Декларация о соответствии, Сертификат соответствия)?	2	10	3
2. Интересовались ли Вы (Ваши родители) наличием документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, в точках розничной торговли?	1	13	1
3. Считаете ли Вы возможным употребление в пищу продуктов питания с признаками микробиологического повреждения (плесени)?	5	8	2
4. Как Вы считаете – является ли соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов одним из основных условий соблюдения их безопасности?	12	3	-
5. Изучаете ли Вы информацию на этикетках пищевых продуктов (состав, пищевую и энергетическую ценность)?	3	12	-
6. Является ли для Вас информация, представленная на этикетках пищевых продуктов, основанием для их выбора или отказа в их приобретении?	3	10	2
7. Считаете ли Вы, что продукция, произведенная в условиях частных хозяйств, более качественна и безопасна, чем продукция промышленных предприятий, даже при отсутствии документов, подтверждающих ее безопасность?	12	3	-
8. Является ли для Вас повреждение целостности упаковки пищевого продукта основанием для отказа его приобретения?	11	4	-
9. Согласны ли Вы, что термическая обработка консервов (тушение, жарка), имеюших признаки микробиологической порчи (вздутие, подтеки и др.) обеспечивает их безопасность при употреблении в пищу?	7	5	3
10. Знакомы ли Вам потенциальные риски от употребления в пищу продуктов питания, произведенных из сырья, полученного с применением методов генной инженерии?	2	7	6

Анализируя данные таблицы, установлено, что на все вопросы опроса дали ответы 100% респондентов, т.е. все 15 школьников представили свои варианты относительно изучаемой проблемы.

Результаты исследования

В результате проведенного исследования нами установлено, что с перечнем документов, в обязательном порядке сопровождающих продукты питания и являющихся подтверждением их безопасности, знакомы всего лишь 13,3% опрошенных школьников. При этом запрашивать их в точках розничной торговли осмелился всего лишь один из анкетированных (скорее всего, это был кто-то из родителей).

В ходе дальнейшего анализа анкеты были выявлены еще более удручающие факты, демонстрирующие пищевую безграмотность школьников – 33,3% из опрошенных считают безопасным употребление продуктов с признаками наличия патогенных микроорганизмов (плесеней). 46,7% респондентов пребывают в заблуждении, что если подогреть, поджарить либо потушить испорченные консервы, то их вполне можно употреблять в пищу, не боясь негативных последствий.

Вызывает опасения, что всего лишь 20% изучают состав и пищевую ценность продуктов питания на информационных этикетках, для аналогичного количества школьников эта информация является важной и определяет выбор продуктов.

Значительные затруднения вызвал вопрос относительно потенциальных рисков от употребления в пищу продуктов питания, произведенных из сырья, полученного с применением методов генной инженерии. 86,7% из опрошенных школьников либо незнакомы с такими рисками, либо вообще затруднились дать ответ на вопрос по причине недостаточности знаний относительно данной проблемы.

Очень большую настороженность вызывает ответ на вопрос относительно качества и безопасности продуктов, выращенных либо произведенных в условиях частных хозяйств и не прошедших никаких освидетельствований своей безопасности. В нашей стране традиционно считается, что продукты, купленные «у бабушки» априори качественнее и безопаснее продуктов «с завода». Это заблуждение посредством

старшего поколения распространилось и на школьников – 80% опрошенных убеждены в его правильности.

Из положительных моментов опроса обнаружено следующее – 80% школьников считают очень важным соблюдение режимов и сроков хранения, что, несомненно, является ключевым моментом для сохранности качества и безопасности пищевых продуктов. Также 73,3% школьников понимают значение упаковки для сохранности продукта и обеспечения его защиты от вредных микроорганизмов и т.п.

Выводы

В ходе проведенного нами анализа базовых знаний школьников относительно вопроса безопасности пищевых продуктов были установлены значительные пробелы в области пищевой грамотности. Многие из опрошенных не знакомы с элементарными требованиями, обеспечивающими поддержание собственного здоровья за счет формирования правильного рациона (недооценивают вред присутствия микотоксинов в поврежденных микроорганизмами продуктах, не знакомы с потенциальными рисками употребления продуктов, имеющих ГМО в своем составе). Основная масса школьников не интересуется пищевой и энергетической ценностью продуктов питания, многие вообще не знают, что означают эти понятия.

В свете вышесказанного, хочется отметить, что поддержание здоровья подрастающего поколения, а также всех последующих, невозможно без поиска путей увеличения грамотности относительно вопросов питания. Одними из таких путей может стать организация курсов дополнительного образования, лекций сторонних специалистов, организация взаимовыступлений учащихся, самостоятельная работа учащихся дома по данной тематике и т.п.

Список литературы

1. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения: Учеб. пособие. – СПб.: НИУ ИТМО ИХиБТ, 2014. – 136 с.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 161 с.
3. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. Пищевая химия. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с.