

АНАЛІЗ МОЖЛИВИХ НЕБЕЗПЕК ДЛЯ ЛЮДИНИ ВІД ВУЛИЧНОЇ ЇЖИ

*Кукук В. В., студ. (гр. ХО-61, ХТФ КПІ ім. Ігоря Сікорського);
Землянська О. В., ст. викл. (каф. ОППЦБ КПІ ім. Ігоря Сікорського)*

Анотація. Розглянуто питання, пов'язані з можливими небезпеками для людського здоров'я у сфері вуличного фастфуду. Проаналізовано санітарний стан, умови виготовлення та зберігання даної продукції, а також описано потенційні загрози. Запропоновано рекомендації для розпізнавання вуличної їжі низької якості.

Ключові слова: фастфуд, продукція, санітарні норми, технологічний режим, гігієна, зберігання, наявність, вживання, забруднення, хвороби, кіоски, якість, шкода.

Abstract. Issues related to possible health hazards in street fast food are discussed. The sanitary condition, conditions of production and storage of these products are analyzed, as well as potential threats are described. Recommendations for recognizing low quality street food are offered.

Keywords: fast food, products, sanitary standards, technological regime, hygiene, storage, availability, use, pollution, diseases, booths, quality, harm.

Вступ. Шалений ритм життя, нестача часу, лінь спонукають щоденно тисячі, а то і сотні тисяч людей України вживати в раціон вуличну їжу. Яскравими та найбільш популярними представниками даної продукції є шаурма, біляші, хот-доги, чебуреки, різноманітні роли та інше. Всі ми знаємо або принаймні чули про шкоду для здоров'я вищенаведених страв в плані їх складу та невідповідності принципам правильного/здорового харчування. А де, як і ким вони виготовляються? Чи не щодня відбуваються нові випадки поодиноких отруєнь, а то і групових інтоксикацій. Отже розберемось у чому саме нас може підстерігати небезпека, окрім зайвих калорій.

Аналіз стану питання. Дане питання, на мій погляд є недостатньо висвітленим на сьогодні та потребує більшої уваги. Необхідно дотримуватися певних правил при купівлі вуличної їжі, а також не бути байдужим стосовно свого здоров'я та безпеки інших.

Мета роботи: провести візуальну оцінку санітарного стану місць виготовлення та розповсюдження фастфуду, аналіз можливих небезпек для здоров'я людини, розробити рекомендації щодо вживання вуличної їжі.

Методики, матеріали та результати досліджень. На перший погляд, фастфуд є максимально зручним з точки зору економії часу прийомом їжі: вибіг на перерві перекусив та біжиш далі по своїх справах. Однак нажаль плюси такої їжі не перевищують можливої шкоди. Перший орган, що починає страждати після тривалого вживання фастфуду – печінка, там відбуваються антиоксидантні реакції, завдяки наявності різних консервантів, добавок і домішок у продукції швидкого харчування. Найтипівіші хвороби в наслідок частого вживання фастфуду:

- гастрит, панкреатит;
- холецистит;

- виразкові хвороби шлунку та дванадцятипалої кишки;
- коліт, закрепи та діарея;
- порушення обміну речовин і як наслідок ожиріння.

І це далеко не весь перелік негативного впливу швидкої їжі на наш організм. Варто зауважити, що перераховані наслідки вживання – це результат дії виключно самих страв, без урахування їх зберігання та виробництва [1,6].

Згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4], кіоски (МАФи) мають відповідати наступним вимогам:

- перебувати у чистому та належному стані;
- забезпечувати захист від гризунів та шкідників;
- поверхні, обладнання, що контактують з харчовими продуктами, мають проходити ретельне очищення та дезінфекцію;
- забезпечуватися водою у необхідній кількості;
- продукція має зберігатися при належній температурі;
- розміщувати продукти слід таким чином, щоб звести ризик їх забруднення до мінімуму;
- наявність технологічної документації на страви та вироби;
- врахування товарного сусідства різнопланової продукції;
- наявність стікерів на контейнерах із напівфабрикатами.

На якість фастфуду суттєво впливають також наступні фактори [3]:

- якість вихідної сировини;
- дотримання всіх санітарних та гігієнічних норм при виготовленні продукції;
- наявність медичних книжок у працівників та своєчасне проходження медичних оглядів;
- дотримання технологічних режимів виготовлення продукції, передбачених відповідною документацією.

А тепер давайте до захворювань додамо недотримання цих правил і отримаємо «чудовий букет» різноманітних захворювань та гострих бактеріальних інфекції та отруєнь. З найпомітніших і грубих порушень [5, 7], які особисто мені доводилося спостерігати є наступні.

1. Відсутність водопостачання в кіосках, МАФах.

В кращому випадку воду привозять, а в досить поширеному - люди з досить неохайним зовнішнім виглядом приносять чи привозять її на візках. І відповідно побутові відходи зливаються в найближчу каналізацію.

2. Не дотримання санітарних норм.

Неохайний зовнішній вигляд, робоче місце, різні забруднення поверхонь, а також місць зберігання продукції і приміщень в цілому.

3. Відсутність рукавичок у персоналу, а також їх повторне застосування перед виконанням нового замовлення.

4. Олія для смаження темного кольору з наявністю чорного осаду, що свідчить про те, що заміна відбувається не своєчасно.

5. Наявність мух та інших комах в робочій зоні, та зоні зберігання.
6. Зберігання продукції на сонці.
7. Відсутність маркування сировини.

Висновки. Найкращим шляхом уникнення шкоди для здоров'я є відмова від вживання фастфуду. Проте дотримуючись простих правил при виборі місця купівлі їжі можливо зменшити ризик наразитись на інфекцію [2, 8]. По-перше, варто звертати увагу на зовнішній вигляд людини, яка продає та готує вам продукцію. По-друге, варто візуально оцінити сировину: зіпсовані, обвітрені продукти одразу кидаються у вічі. Для забезпечення безпечного споживання вуличної їжі, як на мене, повинні передбачатися наступні заходи, спрямовані на:

- дотримання правил гігієни персоналом;
- виконання всіх санітарних норм та порядків під час виготовлення та зберігання;
- покращення контролю виконання необхідних правил та законів.

Література

1. Novate «10 негативних наслідків вживання фастфуду». Електроний ресурс. <https://novate.ru/blogs/041117/43539/>
2. Санітарно-гігієнічні вимоги у закладах готельно-ресторанного харчування. Курсова робота. Електроний ресурс.
URL: https://otherreferats.allbest.ru/life/00285050_1.html
3. Закон України «Про забезпечення санітарно-гігієнічного благополуччя населення». - К., 1996. ст. 7 «Обов'язки підприємств, установ та організацій».
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
5. Вимоги санітарного законодавства до закладів громадського харчування. Електроний ресурс. URL: <https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html>
6. У чому небезпека фастфуду. Електроний ресурс.
URL: https://molbuk.ua/vashe_zdorovya/p_zdorovya/96688-u-chomu-nebezpeka-fast-fudu.html
7. Особливості реформування європейського та національного законодавства з промислової безпеки / Каштанов С. Ф., Полукаров Ю. О., Праховнік Н. А., Мітюк Л. О. // II Міжнародна науково-практична конференція «Енергозбереження та промислова безпека: виклики та перспективи», 4-5 червня 2019 р. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. – С. 199–207.
8. Охорона праці та цивільний захист [Електронний ресурс] : підручник для студентів, які навчаються за спеціальностями галузей знань «Автоматизація та приладобудування» / О. Г. Левченко, О. І. Полукаров, В. В. Зацарний, Ю. О. Полукаров, О. В. Землянська ; за ред. О. Г. Левченка. – Електронні текстові дані (1 файл: 5,6 Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2018. – 420 с.