

Пріоритетними напрямками діяльності Програми економічного і соціального розвитку Рахівського району є:

- розвиток туристично-оздоровчого комплексу та його інфраструктури;
- енергозберігаючі заходи у сфері житлово-комунального господарства;
- ефективне природокористування;
- забезпечення ефективного захисту територій району від природних і техногенних катастроф;
- збереження культурної та історичної спадщини.

Також в поєднанні з туристичною діяльністю розвиток курортної галузі місцевого рівня було розглянуто в Програмі розвитку туризму в місті Рахів на 2016, 2017, 2018 роки, які затверджуються на сесіях міськради. Дані Програми визначають комплекс заходів, спрямованих на забезпечення системного підходу до розвитку туризму, підвищення туристичної привабливості і розвитку туристичної інфраструктури міста, створення якісної мережі сервісу, як для екскурсійного, пізнавального так і для розважального та ділового туризму. Також нова Програма спрямована на:

- підвищення туристичної конкурентоспроможності міста;
- стимулювання підприємців, задіяних в туристичній сфері;
- розвиток існуючої туристичної інфраструктури;
- створення нових привабливих туристичних об'єктів.

Отже, соціальна важливість та значимість розвитку туризму визначається збільшенням туристів та екскурсантів в місті Рахові, збільшенням частки підприємців задіяних в туристичній сфері та збільшення кількості працівників, які займаються обслуговуванням туристів та екскурсантів.

Література

1. Бойко-Бойчук О. Категорія «місто»: сутність, визначення / О.Бойко-Бойчук // Управління сучасним містом : Науково-практичний журнал. – 2005. - №3-4 (7-12). – С. 47-59.
2. Закон України «Про затвердження Загальнодержавної програми розвитку малих міст» // Відомості Верховної Ради України. – 2004. – №24. – Ст. 332. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/-main.cgi?nreg=1580-15&p=1280311857517532>.
3. http://posibnyky.vntu.edu.ua/makro_ek/12.htm

УДК 640.43.018-035.63/64

МОЛНАР-БАБІЛЯ Д.І.
Мукачівський державний університет

БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Безпека харчової продукції і продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної та формування продовольчої безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальноновизнаних у світі засадах. Тому безпечність продуктів харчування має стати пріоритетним напрямом державної політики у сфері продовольчої та економічної безпеки

Метою дослідження є визначення та аналіз небезпек, які виникають у харчовому ланцюзі в процесі вирощування, перероблення сировини, випуску та реалізації продуктів харчування, оцінка їх впливу на організм людини. Обґрунтування чинників виробництва небезпечних харчових продуктів.

При визначенні фальсифікації харчових продуктів використовують органолептичні та вимірювальні (фізико-хімічні) методи. Для більш точної характеристики якості при виявленні підробок іноді використовують декілька методик або навіть методів:

- композиційно-морфологічний аналіз - мікроскопія, рентгенофазова спектроскопія;
- методи розділення та вимірювання - газова та рідинна хроматографія, капілярний електрофорез;
- аналіз слідів елементів - атомна емісійна, адсорбційна, рентгено-електронна спектроскопія, елементно-ізоотопна мас-спектрометрія індуктивно зв'язаної плазми, нейтронно-активаційний аналіз;
- біохімічне тестування - ферментативний аналіз, генномонологічне картирування;
- методи ідентифікації компонентів - спектроскопія ЯМР, інфрачервона спектроскопія з Фур'є-перетворенням;
- методи аналізу складу (компонентного, структурно-групового, фрагментного) - мас-спектрометрія, ЯМР високого розподілу сигналів, інфрачервона спектроскопія;
- аналіз стабільних ізотопів - мас-спектрометрія ізотопних відношень, кількісний ЯМР [1].

Глобалізація світової торгівлі продовольчих систем може призводити до нових ризиків, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, зокрема, яка може поширитися у різні країни, та забруднене продовольство може бути поширене на більшій площі [2].

У міжнародній практиці основою для забезпечення безпеки продовольства став Кодекс аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними. Відповідно до закону обов'язково має бути введена система управління за якістю та безпекою харчових продуктів HACCP, яка визнана в світі найякіснішою системою, спрямованою на запобігання виробництва небезпечних продуктів харчування.

Крім Комісії з Кодексу аліментаріус в світі діють інші міжнародні організації, які покликані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти такі як Міжнародна організація з стандартизації (ISO) діє з 1946 року як неурядова структура, Європейська економічна комісія ООН, Європейський комітет зі стандартизації (CEN) існує з 1961 року.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Controlpoints) – лише одна зі складових Системи менеджменту безпеки харчової продукції, яка в свою чергу

забезпечує попередження виникнення небезпек на всіх етапах харчового ланцюжка, від первинного виробника сировини до кінцевого споживача.

Поступово система безпеки стала транснаціональною. Зараз нею користуються всі країни Європи, США і Канада, діє вона і всередині країни, і зовні, тобто при експорті чи імпорті.

Як уже зазначалося, що дотепер боротьба з негативними наслідками була в кінці виробництва, а з запровадженням цієї дає змогу виявляти загрози на перших етапах, відповідно, надає можливість зупинити виробництво та постачання на полиці магазинів небезпечної для здоров'я людини продукції [3].

Враховуючи доступність дешевої харчової сировини в системах продовольчої реалізації та недосконалої законодавчої бази України, можна зробити висновок про потенційну загрозу негативного впливу при вживанні фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я наше в цілому. В результаті проведеної роботи можна зробити наступні висновки: найбільш сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, є система на основі принципів НАССР. В сучасних умовах економіки виробник має реалізовувати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають та задовольняють міжнародним стандартам. Можемо рекомендувати вживати в їжу продуктів харчування таких підприємств, які викликають довіру та підтверджують її певним документами на якість, купувати продукти відповідно сезону, звертати увагу на стандарти якості.

Література

1. Основні способи фальсифікації харчових продуктів та їх викриття [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www.medved.kiev.ua/arh_natr\)Ris_2007/n072_4tb,HTM](http://www.medved.kiev.ua/arh_natr)Ris_2007/n072_4tb,HTM).

2. Екологи: 1 миллион гектаров в Украине используется для производства трансгенных продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.podrobnosti.ua.print.economy/foodprocessing/2007/02/26/400509.htm.

3. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки у продуктах, або смертельна їжа / Світлана Усик., Лілія Богданович // Безпека життєдіяльності. - № 9, вересень. – 2016.

УДК 338.467.4

РУБИШ М.А., ГЕРЕВИЧ В.В.
Мукачівський державний університет

ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасних умовах малі міста характеризуються невеликою кількістю або і взагалі відсутністю спеціалізованих дитячих закладів харчування. Виходом з цієї ситуації яка склалася на ринку послуг є пропозиція запровадження дитячого меню та дитячих розваг у наявних закладах ресторанного господарства міста, і таким чином позиціонуючи їх як заклади сімейного відпочинку. Популярність яких протягом останніх років дедалі швидше зростає.

Питання розвитку дитячих розважальних зон у закладах ресторанного господарства та готельно-ресторанних комплексах є надзвичайно актуальним в умовах загострення конкурентної боротьби в межах малих міст. Сьогодні дуже



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>