

## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітню програму «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
другого (магістерського) рівня вищої освіти, галузі знань 21 –  
«Ветеринарна медицина», спеціальності 212 –«Ветеринарна гігієна,  
санітарія і експертиза», розроблену у Львівському національному  
університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені**

**С.З. Гжицького**

Історія розвитку стратегії харчової безпеки почалась більше ніж 50 років тому з документа, визнаного людством, CODEX ALIMENTARIUS. Досі це альфа та омега будь-якого документа стосовно безпечності харчових продуктів. Але за цей час були розроблені численні міжнародно визнані стандарти, загальні та галузеві, яких дотримується більшість харчових виробників у світі, зокрема в Україні.

Безпечність харчових продуктів – це поняття, що включає в себе обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів. Виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватись низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я. Як відзначає ВООЗ, достатня кількість безпечного та збалансованого харчування є важливим фактором для підтримки життя та укріплення здоров'я.

Питання безпечності харчових продуктів, харчування та продовольчої безпеки нерозривно пов'язані. Небезпечні продукти харчування породжують порочне коло хвороб і недостатність харчування, що особливо зачіпає новонароджених та немовлят, осіб похилого віку та хворих.

Сьогодні ланцюг поставок продуктів харчування носить міжнародний характер. Ефективна співпраця між урядами країн, виробниками і споживачами продуктів харчування сприяє забезпеченню безпечності харчових продуктів. Україна, у тому числі на законодавчому рівні, намагається вирішувати питання харчової безпеки, але це питання не лише держави, а ще й особисто кожного з нас. Відповідальність у питанні вибору продуктів та складання власного раціону є запорукою збереження здоров'я та профілактики цілого спектру захворювань, пов'язаних зі способом харчування.

Харчові отруєння, крім шкоди для здоров'я конкретної людини, завдають значних втрат для економіки та іміджу держави, виробничих підприємств, торгівлі та туризму.

Для запобігання цим несприятливим наслідкам у кожній державі здійснюються певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини. В Україні вони визначаються Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Державний нагляд та контроль здійснюється Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Це велика інституція найдосвідченіших фахівців у галузі харчової безпеки.

Саме тому, питання підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» є важливим складовою у сфері якості та безпечності на споживчому ринку харчових продуктів України.

Пропоную посилити практичну підготовку магістрів з метою покращення якості освіти.

Вважаю, що освітньо-професійна програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» для підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти, галузі знань 21 – «Ветеринарна медицина», спеціальності 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» підготовлена авторським колективом факультету громадського здоров'я і розвитку Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького відповідає вимогам Стандарту вищої освіти і її можна рекомендувати до впровадження у навчальний процес для підготовки фахівців за цією спеціальністю.

Директор Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи, м. Київ

08.12.2021 року



Ольга Чечет