

спорту (бадмінтон), а також рекреаційних видів рухової активності (оздоровчі заняття на воді, зимові види відпочинку, туристичні походи). Для того, щоб мати здорове покоління, необхідно ширше та глибше розвивати роботу серед молоді, пов'язану з забезпеченням потреби у здоровому способі життя. Провідна роль у цій роботі належить вищій школі, а особливо викладачам з фізичного виховання, які б повинні мотивувати, організовувати, корегувати та формувати у студентів навички здорового способу життя через фізкультурно-спортивну діяльність.

Основні висновки. Отже, дозвілля і фізична рекреація як одна з форм його проведення є важливими факторами вдосконалення психофізичного стану людини, її духовного світу, системи ціннісних орієнтацій.

Серед перспектив подальших досліджень можна назвати розробку заходів, спрямованих на популяризацію активних форм відпочинку серед молоді, підвищення рухової активності, задоволення рекреаційних потреб молодих людей.

ЛІТЕРАТУРА

1. Виндюк О.В. Двигательная активность – основа здорового образа жизни / О.В. Виндюк // Физическое воспитание студентов творческих специальностей / ХГАДИ (ХХПИ). – Харьков, 2003. -№1. – С. 72-75.
2. Фізична рекреація: [підр. для студ. ВНЗ фіз.. виховання і спорту] / за ред. д.пед.н., проф. Євгена Приступи. – Львів, 2010. – 112 с.
3. Оздоровчо-спортивна рекреація і студентська молодь [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ua.kursoviks.com.ua/ozdorovcho-sportivna-rekreaciya-studentska-molod>
4. Оздоровчо-рекреаційна рухова активність як головна складова здорового способу життя студентської молоді [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://vuzlit.ru/267185/vstup#594>.
5. Фізична рекреація у сфері дозвілля української молоді [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/skrypnyk.htm.

Надія Кулікова,

студентка 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **Л.О.Яцюк,**

викладач (БЕГК БДПУ)

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ЗАПОРУКА ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЖИТТЯ

Актуальність. Людство з давніх давен велику увагу приділяє проблемі безпеки харчових продуктів, оскільки якісні, безпечні продукти харчування є важливим чинником підвищення рівня якості життя. Харчові продукти відображають стан навколишнього середовища. Останнім часом внаслідок інтенсивного розвитку промисловості, хімізації сільського господарства забруднення навколишнього середовища досягло критичного рівня. Більшість території України забруднено іонами важких металів та

радіонуклідами. Ці елементи являють собою неабияку небезпеку для здоров'я людей, особливо дітей. Так, рівень забрудненості радіонуклідами харчових продуктів у порівнянні із 60-ми роками ХХ ст. зріс в 5–20 разів; за останні п'ять-десять років рівень забрудненості нітратами та продуктами їх розпаду збільшився майже в п'ять разів.

Доведено, що до 70 % шкідливих речовин людина отримує через харчові продукти та воду, тому забезпечення споживачів доброякісними продуктами сприяє значному покращанню здоров'я населення, збереженню його генофонду.

Ступінь досліджуваності проблеми. Добре відомо, що наслідками вживання неякісних та небезпечних харчових продуктів можуть бути ушкодження для здоров'я людини різного ступеня аж до летальних випадків. Для запобігання цим несприятливим наслідкам у кожній державі здійснюються певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. В нашій державі вони визначаються Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», прийнятим Верховною Радою України за №771/97 – ВР від 23 грудня 1997 р. із змінами та доповненнями від 13.09.2001 р., 24.10.2002 р., 06.09.2005р., 28.12.2014р, та 08.12.2015

В якості міжнародно визнаних норм найбільшого поширення у світі набули стандарти, настанови та рекомендації Комісії Codex Alimentarius («Звід норм і правил про харчові продукти»). Ця Комісія у 1969 р. прийняла стандарт САС/RCP 1 – 1969 «Рекомендований міжнародний Кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів» Стандарт встановлює загальні принципи та правила гігієни, дотримання яких на всьому ланцюжку виробництва харчового продукту забезпечує його безпечність та придатність до споживання.

Прикладом європейського регіонального акту харчового законодавства може слугувати Регламент ЕС №852/2004 Європейського парламенту та Ради Європи від 24.04.2004 р. «Про гігієну харчових продуктів», який встановлює загальні правила гігієни для продуктів харчування та процедури підтвердження відповідності цим правилам.

Мета дослідження теоретично обґрунтувати загальні принципи та вимоги безпечності харчових продуктів: можливість контролювати продукт на кожній стадії харчового ланцюжка; право громадян на точну й достовірну інформацію.

Сутність дослідження. Щоб гарантувати безпеку продовольчої сировини і харчових продуктів, всі учасники виробничого ланцюга, починаючи з первинного виробництва, що вирощує сировину, і закінчуючи кінцевим споживачем харчового продукту, повинні дотримуватись певних принципів і правил, встановлених відповідними законодавчими, нормативними та рекомендаційними документами, сукупність яких прийнято називати «харчовим законодавством».

Безпеку харчових продуктів характеризують 2 показниками: санітарна доброякісність і епідемічна безпека.

Показники безпеки продовольчої продукції – науково обґрунтовані показники вмісту у зазначеній продукції шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного і

будь-якого іншого походження, недотримання яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини.

Висновок: При виробництві харчових продуктів найбільш важливим питанням є забезпечення безпечності цих продуктів для споживача. Рішення проблеми якості продуктів харчування є важливим для підвищення рівня якості життя споживачів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : Підруч. для студ. ВНЗ / Т. М. Димань ; Т. Г. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 520 с. – (Альма-матер).
2. Домарецький В.А., Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. – К.: Урожай, 1993. – 188с
3. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

Валентина Мавроді,
студентка 4 курсу
факультету фізичного виховання
Наук. керівник: **В. М. Осіпов,**
к.н.фіз.вих. та спорту, доцент (БДПУ)

ВЕРТЕБРОГЕННІ БОЛЬОВІ СИНДРОМИ ЗА КЛАСИФІКАЦІЄЮ МКХ-10

Актуальність. За даними епідеміологічних досліджень, вертеброгенні неврологічні захворювання вражають більше ніж 80% популяції людей працездатного віку [1]. Для оцінки цих захворювань у медичній практиці до сих пір використовують різні класифікації з далеко застарілими поглядами і концепціями, які не відповідають розвитку сучасної вертеброневрології [2].

Ступінь досліджуваності проблеми. З 1993 року, ВООЗ розробила та ввела в дію міжнародну класифікацію для кодування всіх захворювань МКХ-10 [3], яка є міжнародною стандартною діагностичною класифікацією для реєстрації, аналізу, інтерпретації та порівняння даних про смертність та захворюваність в різних країнах світу. Складається з 21-го розділу, кожен з яких містить підрозділи з кодами хвороб і станів.

Мета і методи дослідження. Мета нашої роботи – надати методичну допомогу фізичним терапевтам і лікарям-реабілітологам по класифікації вертеброгенних больових синдромів згідно МКХ-10.

Сутність дослідження. МКХ-10 (ICD-10) – загальноприйнята міжнародна класифікація для кодування захворювань у всіх галузях медицини. Згідно Міжнародної класифікації хвороб десятого перегляду (МКХ-10), вертеброгенні неврологічні синдроми віднесені до розділу XIII «Захворювання кістково-м'язової системи та сполучної тканини» (M00-M99), підрозділ дорсопатії (M40-M54).

Дорсопатії – група больових синдромів в області тулуба і кінцівок невісцеральної етіології, пов'язаних з дегенеративними захворюваннями хребта. Таким чином, термін «дорсопатії» відповідно до МКХ-10 повинен