

Верховного Совета. – 1994. – № 6; О профессиональных союзах : Закон Респ. Беларусь // Народная газета. – 1992. – 22 мая; Об общественных объединениях : Закон Республики Беларусь // Ведомости Верховного Совета. – 1994. – № 29.

6. Конституция Республики Беларусь 1994 года [Электронный ресурс] : с изм. и доп., принятыми на респ. референдумах 24 нояб. 1996 г. и 17 окт. 2004 г. // КонсультантПлюс. Беларусь / ООО «ЮрСпектр», Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь, 2020.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПИТАНИЯ В КОНТЕКСТЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ

Ковалевич З. С.

Республика Беларусь, г. Минск

Международный университет «МИТСО»,

доцент кафедры профсоюзной работы

и социально-гуманитарных дисциплин,

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

По определению ВОЗ «здоровье – это состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов» [1]. Ориентировочно соотношение различных факторов обеспечения здоровья современного человека распределяется следующим образом: генетические – 20 %; состояние окружающей среды – 20 %; медицинское обеспечение – 7 – 8 %; условия и образ жизни людей – 50 – 52 % [2]. Очевидно, что основную долю среди обозначенных факторов занимают условия и образ жизни людей.

Человек поддерживает и восстанавливает свой энергетический баланс за счет энергии продуктов питания. Установлено, что 70 – 90 % вредных веществ в организм человека попадает с пищей, в связи с этим, для сохранения здоровья актуально акцентировать внимание на экологических аспектах питания, безопасности пищевых продуктов.

Под безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов понимают совокупность свойств, при которых они не представляют опасности для жизни и здоровья настоящего и последующих поколений при обычных условиях их использования [3].

Важной составляющей безопасности питания человека наряду с диетическими, валеологическими и эстетическими знаниями, являются санитарно-гигиенические, в том числе, знания о качественных показателях материалов столовой посуды и упаковки для хранения продуктов питания. При неправильной упаковке и хранении пищевые продукты не только теряют свои полезные качества, но могут приобретать вредные и опасные свойства.

На сегодняшний день посуду и упаковку изготавливают из природных и искусственных материалов, различающихся по своим физико-химическим и экологическим свойствам.

Для информирования потребителей об этих свойствах применяется специальная маркировка с указанием символов, надписей, пиктограмм, аббревиатуры и др. В Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС) 005/2011 «О безопасности упаковки» указаны группы материалов для посуды и упаковки и их цифровое обозначение (от 1 до 100, расположенных внутри треугольника, образованного стрелками):

Пластик (PET, HDPE, PVC, LDPE, PP, PS, OTHER) – 1 – 19; бумага и картон (PAP) – 20 – 39; металлы (FE, ALU) – 40 – 49; древесина и древесные материалы (FOR) – 50 – 59; текстиль (TEX) – 60 – 69; стекло (GL) – 70 – 79; комбинированные материалы (80 – 100, например, C/ALU)

Сегодня, пожалуй, самым распространенным упаковочным материалом является полимерный материал (пластик).

Слово «полимер» происходит от греческих слов «поли» («много») и «мерос» («части» или «звенья»). Это вещество, молекулы которого состоят из большого числа одинаковых, соединенных между собой звеньев-мономеров. За способность полимеров при нагреве размягчаться, становиться пластичными они получили название «пластические массы» или «пластмассы». Полимеры по своей природе подразделяют на природные и искусственные. К природным относятся такие полимеры, которые создала сама природа (шелк, шерсть, белок, нуклеиновые кислоты, крахмал, целлюлоза, кожа, хлопок, каучук, гуттаперча и др.). Искусственные полимеры получены человеком путем химических реакций на основе природных полимеров или полностью синтезированных полимеров из органических соединений более низкой молекулярной природы [4].

Право. Экономика. Социальное партнерство

Сами по себе полимеры инертны, нетоксичны и не «мигрируют» в пищу. Для прочности полимера в него добавляют стабилизаторы. От этого он становится крепче, но и токсичнее (технологические добавки, растворители, а также продукты химического распада способны проникать в пищу и оказывать токсическое воздействие на человека).

В 1988 году Обществом Пластмассовой промышленности была разработана система маркировки для всех видов пластика и идентификационные коды. Маркировка пластика состоит из 3-х стрелок в форме треугольника, внутри которых находится число, обозначающее тип пластика (часто под треугольником указывается буквенная маркировка – таблица 1) [5].

Дополнительные изображения на посуде могут указывать на возможность ее использования в микроволновке («печка с волнами»), в морозильной камере («снежинка»), посудомоечной машине («тарелочки под душем») и т. д.

Меламиновая посуда. На мировом рынке, в том числе и в Беларуси, достаточно много посуды из меламина, на которой зачастую отсутствует маркировка МРФ (меламин/ фенолформальдегид) или MF (меламинформальдегид).

Таблица 1 – Маркировка пластиковой посуды и режим ее применения

	<p>Значок «бокал-вилка» – самый важный маркер посуды, он свидетельствует о пригодности пластиковой посуды для контакта с пищевыми продуктами. Если такой значок перечеркнут или отсутствует, то такие пластиковые изделия не предназначены для пищевых продуктов</p>
	<p>Полиэтилентерефталат. Используется для изготовления упаковок (бутылок, коробок, банок и т. п.) для розлива прохладительных напитков, соков, воды, пищевых контейнеров, сыпучих пищевых продуктов и др.</p> <p>Используется только для холодных продуктов. Изделия из данного продукта не должны подвергаться длительному тепловому воздействию при температуре выше 65°C</p>

	<p>и доступу солнечных лучей. Срок службы посуды – не более 12 месяцев. Очень хорошо поддается переработке и вторичному использованию. Перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Полиэтилен высокой плотности низкого давления. Используется для изготовления кружек и пакетов для молока и воды, игрушек и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Считается безопасным для пищевого использования. Изделия не должны подвергаться длительному тепловому воздействию при температуре выше 65° С. После вскрытия упаковки рекомендуется сразу же перелить продукт в стеклянную посуду. При длительном воздействии ультрафиолетового света (при «фотостарении») могут выделяться формальдегид и метанол. Очень хорошо поддается переработке и вторичному использованию. Перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Поливинилхлорид (ПВХ). При нажатии ногтем на стенку емкости образуется белесый след (при безвредном полимере поверхность остается гладкой). Используется для упаковки пищевых растительных масел, сыпучих пищевых продуктов. ПВХ содержит канцероген винилхлорид. Для производства ПВХ используется множество добавок, которые весьма токсичны для человека: фталаты, тяжелые металлы и т. д. В бутылки для воды ничего, кроме воды, повторно наливать нельзя. Из ПВХ-бутылок выделяется токсичный хлорвинил. При контакте с жирными или горячими продуктами выделяет тяжелые металлы, винилхлорид, бисфенол А. Практически не поддается переработке. Процесс утилизации ПВХ сопровождается образованием большого количества</p>

	<p>бисфенолов, диоксинов (самых опасных ядов), выделением ртути и кадмия. Не перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Полиэтилен высокого давления. Используется в производстве полиэтиленовых пакетов, гнущихся пластиковых упаковок и для некоторых пластиковых бутылок. Из него делаются крышки для бутылок, бутылки для сиропа и кетчупа, стаканчики для йогурта. Устойчив к деформациям и влиянию солнечных лучей. Термически неустойчив, поэтому помещать горячее в такую тару нельзя даже на совсем короткое время. При «фотостарении» выделяется формальдегид и метанол. Хорошо поддается переработке и вторичному использованию. Перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Полипропилен. Характерной особенностью посуды из полипропилена является то, что она не ломается, а мнется. Посуда применяется для подачи горячих блюд и напитков, а контейнеры можно использовать для замораживания продуктов. Не подходит для хранения сливочного, растительного масла и маргарина. При контакте с жирами этот пластик начинает разрушаться. Контакт с алкоголем нежелателен, так как выделяется формальдегид и фенол Поддается переработке и вторичному использованию. Перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Полистирол. Используется при изготовлении пищевых упаковок, столовых приборов и чашек, пищевой пленки, поддонов для мяса и птицы, контейнеров для яиц. Посуда из полистирола пригодна исключительно для холодных пищевых продуктов и прохладительных напитков. Полистироловые стаканчики можно использовать только для холодных напитков (при температуре до +20 градусов стирол</p>

	<p>в напитков не выделяется). При нагревании или контакте с горячим выделяет стирол – высокотоксичное вещество! Переработка ограничена. Не перерабатывается в Беларуси</p>
	<p>Смесь различных полимеров, не указанных в маркировках 1 – 6. При использовании емкостей с такой маркировкой необходимо обращать внимание, чтобы было написано «для пищевых целей», так как этой группе относят пластик, изготавливаемый из поликарбоната PC, АБС-пластик – термопластическая смола на основе сополимера акрилонитрила с бутадиеном и стиролом. При нагревании, частом мытье или долгом использовании из такой посуды выделяться бисфенол А, который вызывает гормональные нарушения в организме, бутадиен – газ с неприятным запахом, который вызывает хронические невралгии, дерматиты, заболевания ЖКТ и верхних дыхательных путей, стирол и акрилонитрил – опасные канцерогены. Нельзя использовать такую посуду для пищевых продуктов! Не перерабатывается, подвергается захоронению на полигоне захоронения отходов или сжигается в печи мусоросжигательного завода. Не перерабатывается в Беларуси</p>

Внешне меламиновая посуда похожа на керамическую или фарфоровую. При ее производстве применяют формальдегиды, которые признаны мутагенными ядовитыми веществами, а также красители со свинцом. Использование такой посуды грозит развитием аллергии, серьезных заболеваний пищеварительной системы, кожи, органов зрения. При нагревании, контакте с кислыми, солеными и жирными продуктами, моющими веществами и появлении трещин меламиновая посуда в несколько раз увеличивает выделение вредных веществ. Лучше всего полностью отказаться от такой посуды. Меламиновая посуда запрещена к использованию во многих странах [6].

Право. Экономика. Социальное партнерство

На государственном уровне в Республике Беларусь в соответствии с международными требованиями действует система контроля материалов, применяемых в качестве упаковки для пищевых продуктов, обеспечивающая их безопасность для населения.

Техническими нормативными правовыми актами, устанавливающими требования к пластиковой посуде и упаковочным материалам, являются:

– Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/211 «О безопасности упаковки».

– Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору и контролю «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» от 28 мая 2010 г. № 299.

– Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами», Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, контактирующих с пищевыми продуктами» от 30 декабря 2014 г. № 119.

В Республике Беларусь принята Директива от 4 марта 2019 г. № 7 «О совершенствовании развития жилищно-коммунального хозяйства стран», в которой указано о поэтапном снижении количества полиэтиленовой упаковки и замещении ее упаковкой безопасной. Постановление Совета Министров от 13 января 2020 № 7 «О поэтапном снижении использования полимерной упаковки», в котором предусмотрен перечень одноразовой посуды, использование и продажа которой будет запрещена в объектах общественного питания с 1 января 2021 г. В перечень включены изделия, которые полностью или частично изготовлены из поливинилхлорида (PVC) и полистирола (PS).

На личном уровне каждый потребитель также должен заботиться о своей безопасности и грамотно использовать пластиковую посуду и упаковку.

Некоторые рекомендации по использованию пластиковой посуды в бытовых условиях:

– Обращайте внимание на нанесенную на посуду или упаковку маркировку: «для непищевых целей», «для питьевой

воды», «для холодных пищевых продуктов», «для горячих пищевых продуктов» и др. и строго следуйте инструкциям по использованию.

– Обращайте внимание на дату изготовления пластиковой посуды (в более старой посуде больше вредных соединений).

– Не храните длительно в одноразовой посуде продукты (длительный контакт пластика с продуктом приводит к «старению» полимерной упаковки и выходу из нее токсичных мономеров).

– Не храните продукты в холодильнике в полиэтиленовых пакетах.

– Не используйте одноразовую посуду повторно.

– Пейте кофе или чай из своей чашки или из бумажных стаканчиков.

– По возможности, замените пластиковую посуду на более экологичную (керамическую, фарфоровую, стеклянную, деревянную).

– Изучайте и используйте новые виды экологически чистой посуды из растительного сырья (пшеничной соломы, бамбука, сахарного тростника, крахмала, кофе и др.).

Таким образом, знания об экологических аспектах пластиковой посуды, ее грамотное использование в системе питания и в быту будет способствовать повышению качества общественного здоровья, что в целом отразится на работоспособности людей и продолжительности их жизни.

Список цитированных источников

1. Устав (Конституция) Всемирной организации здравоохранения от 22 июля 1946 г. с поправками (резолюция WHA12.43) от 25 октября 1960 г. [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>. – Дата доступа: 10.02.2020.

2. Понятие о здоровом образе жизни [Электронный ресурс] // Med-books.info. – Режим доступа: <https://med-books.info>. – Дата доступа: 12.02.2020.

3. Мельситова, И. В. Качество и безопасность продуктов питания : пособие : в 2 ч. / И. В. Мельситова. – Минск : БГУ, 2016. – Ч. 2. Безопасность продуктов питания. – 199 с.

4. Кулезнев, В. Н. Химия и физика полимеров / В. Н. Кулезнев, В. А. Шершнева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Колосс, 2007. – 367 с.

5. История пластмасс, основная классификация [Электронный ресурс] // Академик. – Режим доступа: <https://investments.academic.ru>. – Дата доступа: 12.02.2020.

6. О качестве и безопасности посуды [Электронный ресурс] // Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. – Режим доступа: rosпотреbnadzor.ru. – Дата доступа: 12.02.2020.

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ И ЕЕ ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Ковальчук О. Н.

Республика Беларусь, г. Гомель

Гомельский филиал Международного университета «МИТСО»,

старший преподаватель кафедры правоведения

и социально-гуманитарных дисциплин,

магистр права

Будучи важной частью организации производственного процесса, организация труда как самостоятельная область экономической работы на предприятии имеет особое содержание, сферу исследования и методы изучения производственной деятельности человека.

Соответствие форм организации труда, качества его нормирования и наличие эффективных материальных стимулов, соответствующих уровню развития техники и технологии, а также уровню общественных экономических отношений, являются главными условиями достижения высокой эффективности производства [1, с. 27].

В условиях становления рыночной экономики в нашей стране особое значение приобретают вопросы практического применения современных форм организации работы с кадрами, позволяющих повысить социально-экономическую эффективность любого производства. Успех работы предприятия обеспечивают его работники. Именно поэтому современная организация труда предполагает выделение из сфер управленческой деятельности той, которая связана с эффективностью использования рабочей силы.