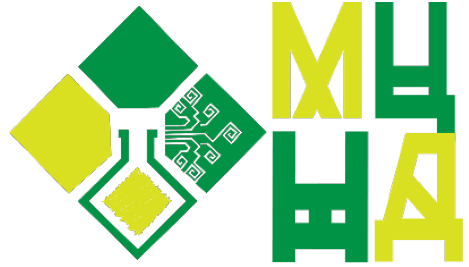


МАТЕРІАЛИ
V МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ



Міжнародний Центр Наукових Досліджень

НАУКОВИЙ ПРОСТІР: АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ, ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЇ

| 26 ТРАВНЯ 2023 РІК
м. Черкаси, Україна

Вінниця, Україна
«Європейська наукова платформа»
2023



Організація, від імені якої випущено видання:

ГО «Міжнародний центр наукових досліджень»

Голова оргкомітету: Рабей Н.Р.

Верстка: Зрада С.І.

Дизайн: Бондаренко І.В.



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою «УкрІНТЕІ» в базі даних науково-технічних заходів України та бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 62 від 17.01.2023).

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0).

Н 34

Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації:
матеріали V Міжнародної наукової конференції, м. Черкаси, 26 травня, 2023 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. — Вінниця: Європейська наукова платформа, 2023. — 276 с.

ISBN 978-617-8126-33-9

DOI 10.36074/mcnd-26.05.2023

Викладено матеріали учасників V Міжнародної спеціалізованої наукової конференції «Науковий простір: актуальні питання, досягнення та інновації», яка відбулася 26 травня 2023 року у місті Черкаси.

УДК 001 (08)

ОБІЗНАНІСТЬ НАСЕЛЕННЯ У ПИТАННІ ГІГІЄНИ МИТТЯ М'ЯСА ЯК РИЗИК ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ

Серік Михайло Романович

здобувач вищої освіти II медичного факультету
Харківський національний медичний університет, Україна

Мокрякова Марина Іванівна

асистент кафедри гігієни та екології №1
Харківський національний медичний університет, Україна

Постановка проблеми. Однією з поширених практик приготування м'яса є його миття під струмом води або в мисці з водою. Однак, чи завжди таке миття є необхідним і безпечним для здоров'я. Ця практика може мати негативний вплив на якість та безпеку м'яса.

Актуальність. Шкода миття м'яса під струмом води вже була обговорена в наукових дослідженнях та рекомендаціях від державних структур з санітарного нагляду. Проте, багато людей все ще використовують цю практику без врахування можливих наслідків. Тому, актуальним є поширення інформації про можливу шкоду миття м'яса та залучення уваги громадськості до цієї проблеми.

Мета. Метою даної статті є визначення можливих наслідків миття м'яса та роз'яснення громадськості про коректні методи приготування м'яса.

Методологія дослідження. Для визначення свідомості громадськості щодо миття м'яса було використано кілька методів дослідження. Перший метод полягав у використанні наукової літератури, що допомогла більш детально розібратися з темою та розширити інформованість у даному питанні. Другий метод полягав у проведенні соціологічного дослідження. Згідно зі статистичними даними опитування, були отримані наступні результати.

Виклад основного матеріалу та результати. За результатами дослідження, 74% учасників опитування здійснюють миття м'яса перед приготуванням. З них, лише 23% знають про можливу шкоду цього методу на якість та безпеку м'яса. Більшість учасників (72%) вважають, що миття не впливає на якість та безпеку м'яса.

Висновок. Проаналізувавши результати соціологічного дослідження, можна зробити висновок, що серед більшості населення недостатньо усвідомлюється можлива шкода миття м'яса під струмом води на якість та безпеку м'яса. Це може мати наслідки для здоров'я та безпеки харчування. Необхідно проводити більшу кількість інформаційних компаній щодо безпечного та якісного приготування м'яса та звернути увагу громадськості на можливі ризики використання неправильних методів миття м'яса.