

Co-funded by
the European Union

У ЦЕНТРИ УВАГИ: ЗУСТРІЧ УЧАСНИКІВ КОНСОРЦІУМУ

Зустріч у Франції 14-18 вересня 2026 року!

Міжнародне навчання експертів з питань безпечності зернових культур та продуктів їх переробки

Обмін європейським досвідом, сучасні лабораторні практики та посилення професійних компетентностей у сфері безпечності зернової продукції

14–18 вересня 2026 року у Франції, на базі ANSES — Національного агентства з безпеки харчових продуктів, довкілля та праці, відбулася міжнародна навчальна зустріч у межах освітнього проекту OpenEAT «I eat to live or I live to eat». Захід став важливою платформою для обміну науковими знаннями, ознайомлення з європейськими підходами до оцінювання ризиків і вдосконалення професійних компетентностей фахівців, діяльність яких пов'язана з контролем якості та безпечності зернових культур і продуктів їх переробки.

У навчанні взяла участь делегація науковців Інституту кліматично орієнтованого сільського господарства НААН — Тарас Жигайло та Наталія Валентюк. Представництво української наукової установи в міжнародному заході сприяло поглибленню співпраці з європейськими партнерами, обміну практичними напрацюваннями та ознайомленню з актуальними методами забезпечення безпечності агропродовольчої продукції.

Програма об'єднала експертів з України, Франції, Румунії, Італії та Сербії. Основну увагу було приділено сучасним викликам у сфері безпечності зернових культур і продуктів їх переробки, зокрема ідентифікації небезпечних чинників, оцінюванню ризиків хімічного забруднення та впровадженню заходів, спрямованих на запобігання потраплянню небезпечних речовин до харчового ланцюга.

Основні напрями навчання. Учасники розглянули актуальні питання, пов'язані із забрудненням зернової продукції пестицидами, важкими металами та азотовмісними сполуками. Особливу увагу приділили шляхам потрапляння цих речовин у зерно, чинникам, що впливають на рівень забруднення, а також можливим наслідкам для якості продукції та здоров'я споживачів.

Важливою складовою навчання стало ознайомлення з європейськими законодавчими вимогами до безпечності харчових продуктів, підходами до контролю залишкових кількостей небезпечних речовин і принципами мінімізації ризиків на різних етапах виробництва, зберігання та переробки зерна.

Розгляд цих питань дав змогу учасникам поглибити розуміння взаємозв'язку між сільськогосподарськими практиками, станом довкілля, технологіями переробки та кінцевими показниками безпечності продукції. Отримані знання мають практичне значення для вдосконалення наукових досліджень, професійної підготовки фахівців і розвитку систем контролю якості агропродовольчої продукції.

Практичне ознайомлення з європейським досвідом

Важливою частиною міжнародної навчальної зустрічі стали практичні візити до підприємств Grand Moulin de Paris та EUROPASTRY, а також до спеціалізованих лабораторій ANSES.

Під час відвідування підприємств учасники мали можливість ознайомитися з виробничими процесами та підходами до забезпечення якості й безпечності продукції у сфері переробки зерна та виробництва харчових продуктів. Такі візити сприяють кращому розумінню практичних аспектів контролю сировини, дотримання технологічних вимог і важливості простежуваності продукції впродовж виробничого ланцюга.

Окремий інтерес становило відвідування лабораторій ANSES, зокрема лабораторій мікроелементів і наноматеріалів та пестицидів і морських біотоксинів. Ознайомлення з напрямками їхньої діяльності дало змогу глибше зрозуміти роль спеціалізованих лабораторних досліджень у виявленні небезпечних речовин, оцінюванні ризиків і науковому обґрунтуванні заходів контролю безпечності харчових продуктів.

Поєднання теоретичних занять із практичними візитами стало важливим елементом навчання, оскільки забезпечило комплексний розгляд питань безпечності — від визначення потенційних джерел забруднення до лабораторного контролю та впровадження профілактичних заходів.

Значення міжнародної співпраці

Участь у міжнародному навчанні є важливим кроком у розвитку професійних компетентностей українських науковців та інтеграції наукових напрацювань у європейський дослідницький і освітній простір. Взаємодія з фахівцями з різних країн створює можливості для обміну досвідом, обговорення спільних викликів і пошуку ефективних рішень у сфері безпечності зернової продукції.

Міжнародні заходи такого формату також сприяють зміцненню партнерських зв'язків між науковими установами, лабораторіями та підприємствами агропродовольчого сектору. Спільна робота допомагає поширювати сучасні знання, розвивати культуру безпечності харчових продуктів і формувати підґрунтя для подальших досліджень та освітніх ініціатив.

Для українських науковців особливо важливим є використання отриманих знань у подальшій науковій і практичній діяльності, зокрема під час розроблення рекомендацій, удосконалення підходів до оцінювання ризиків та підготовки фахівців, які працюють у сфері аграрного виробництва, контролю якості й безпечності продукції.

- Міжнародне навчання в межах проєкту OpenEAT підтверджує важливість об'єднання наукового потенціалу, лабораторної експертизи та виробничого досвіду для забезпечення якості й безпечності зернових культур і продуктів їх переробки. Подальший обмін знаннями та розвиток партнерства між українськими й європейськими установами сприятимуть удосконаленню професійної підготовки, поширенню сучасних практик і посиленню захисту здоров'я споживачів.

Щиро дякуємо організаторам, команді ANSES та всім учасникам за змістовну навчальну програму, відкритий професійний діалог і можливість обмінятися досвідом. Спільні зусилля науковців та експертів є важливою складовою розвитку сучасних підходів до контролю безпечності харчових продуктів і зміцнення міжнародної наукової співпраці.

