

РОЗДІЛ III. СТОРІНКИ ІСТОРІЇ НАУКИ І ТЕХНІКИ

УДК 613.2]:005.745(477.74-21 Одеса)«1936»

DOI [https://doi.org/10.31470/2518-7732-2019-1\(15\)-95-101](https://doi.org/10.31470/2518-7732-2019-1(15)-95-101)**Товкун Лідія,**кандидат історичних наук, доцент, доцент
кафедри медико-біологічних дисциплін і
валеології,

tovkynlidiya@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-4091-1322>

ID: W-5152-2018

Державний вищий навчальний заклад
«Переяслав-Хмельницький державний
педагогічний університет імені Григорія
Сковороди», м. Переяслав-Хмельницький,
вул. Сухомлинського, 30, Київська обл.,
Україна, 08401**Tovkun Lidia,**Candidate of Historical Sciences, Assistant
Professor of the Department of Medical and
Biological Disciplines and Valeology,

tovkynlidiya@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-4091-1322>

ID: W-5152-2018

Pereiaslav-Khmelnytskyi Hryhorii Skovoroda
State Pedagogical University, 30, Sukhomlynsky
Str., Pereiaslav-Khmelnytskyi, Kyiv region,
Ukraine, 08401**Внесок II Українського санітарно-харчового з'їзду 1936 р. у розвиток
гігієни харчування в Україні**

Стаття присвячена висвітленню проблем гігієни харчування на II Українському санітарно-харчовому з'їзді в Одесі у 1936 р.

Проблема споживання безпечних харчових продуктів була завжди актуальною для людства. Ця ж проблема потребувала негайного вирішення і в Україні у другій половині 30-х рр. XX ст. – в умовах пережитого голодомору і тогочасних змін державної політики країни. Саме через це питання поліпшення харчування почали розглядатися на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді (1934 р.) і продовжувалися на II Українському санітарно-харчовому з'їзді у 1936 р. в Одесі.

З'ясовано, що в українській історіографії відсутнє наукове дослідження щодо ґрунтового розгляду діяльності II Українського санітарно-харчового з'їзду, котрий відіграв важливу роль для розвитку гігієни харчування як наукової, так і поліпшення практичної галузі в Україні у 1930-х роках.

Метою дослідження є на основі доступних джерел і літератури розглянути питання гігієни харчування на II Українському санітарно-харчовому з'їзді у 1936 р. Ця розвідка є однією зі складових, яка сприятиме кращому розкриттю проблеми розвитку гігієни як науки в Україні у міжвоєнний період 1921-1941 рр.

Методологія даного дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій. Використано методи теоретичного дослідження, історіографічного, джерелознавчого та термінологічного аналізу.

Встановлено, що II Український санітарно-харчовий з'їзд 1936 р. підвів підсумки щодо гігієнічного стану підприємств харчової промисловості країни за останні три роки; визначив завдання подальшої гігієнізації виробництв на харчових підприємствах. Обговорено доповіді з питань санітарної характеристики і гігієнізації виробництв в окремих галузях харчової промисловості й окремих територіальних районах; торгівлі харчовою продукцією в Україні і завдання її санітарно-гігієнічного поліпшення; чергові питання гігієни громадського харчування; санітарно-гігієнічний контроль якості харчових продуктів; профіль і підготовка санітарно-харчових кадрів. Розглянуто науково-дослідні питання: пришвидшені методи хімічного дослідження харчових продуктів, бактеріоскопічні методи дослідження харчових продуктів, діагностика токсину ботулізму у харчових продуктах і корелятивний зв'язок фізико-хімічних і бактеріологічних показників у харчових продуктах. Обговорено зміни до санітарно-харчового законодавства країни: проект санітарно-харчового кодексу, питання нормування солей тяжких металів у харчових продуктах і нормативи санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів. Опрацьовані питання впровадження дієтичних продуктів у виробництво харчової промисловості.

Ключові слова: гігієна харчування, II Український санітарно-харчовий з'їзд, громадське харчування, якість харчової продукції, харчові отруєння, харчове законодавство.

**The contribution of the Second Ukrainian sanitary-food congress in 1936 in the development of
food hygiene in Ukraine**

The article deals with the light of problems of hygiene in the second Ukrainian sanitary-food congress in Odesa in 1936 year.

The problem of consumption of safe food products was always actuality for humanity. This problem needed immediate solutions in Ukraine in the second half of the 30th years of XVIIth – in the conditions of the famine and contemporary changes of state policy of country. Because of this question improved of nutrition began considered at the First all-Ukrainian sanitary-food congress (1934 year) and continued at the Second Ukrainian sanitary-food congress in 1936 year in Odessa.

In the Ukrainian historiography there is not scientific research on the fundamental consideration of the activities of the Second Ukrainian sanitary- food congress is considered, which played an important role for the development of food hygiene, as scientific and improvement practical industry in Ukraine in 1930th years.

The methodology of this research is based on a set of principles of objectivity, history and system analysis of facts and events.

The purpose of the research is on the basis of available sources and literature to consider of question the hygiene of food at the Second Ukrainian sanitary-food congress in 1936 year. This research is one of the components that will contribute of better disclosure of the problem of development hygiene as a science in Ukraine in the interwar period the 1921th -1941th years.

The second Ukrainian sanitary-food congress in 1936 year summed up of the status of hygiene position of industries of food enterprises in the country for the last three years is determined; the task of further hygienization of production at food enterprises is defined in it. The reports from questions of sanitary characteristics and hygienization of productions in separate branches of food industry and separate territorial districts are discussed; trade in food products in Ukraine and the task of sanitary-hygienic improvement; regular questions of public catering hygiene; sanitary-hygienic control of quality of food products; profile and preparation of sanitary-food frames.

The scientific-research questions are determined: accelerated methods of chemical researches of food products, bacteroscopy methods of food research, diagnosis of botulinum toxin in foods and correlation connection of physico-chemical and bacteriological indicators in food products. The changes to the sanitary-food legislation of the country were discussed: the project of sanitary-food Code, the questions of rationing salts of heavy metals in food products and standards of sanitary and hygienic estimation of food products. The questions of introduction of dietary products in the production of food industry were worked out.

Key words: food hygiene, the Other All-Ukrainian sanitary-food congress, public food, quality of food products, food poisoning, food legislation.

Стан здоров'я людини залежить від організації, кількості та якості харчування. Харчування – це основна біологічна потреба живого організму, оскільки за допомогою їжі реалізується її постійний взаємозв'язок із навколишнім середовищем. Неправильне харчування впливає на розвиток організму, знижує його захисні сили, є причиною багатьох соматичних хвороб. Саме харчове отруєння людині знайоме з давніх часів, оскільки це неможливо без участі продуктів харчування. Такі отруєння відбуваються через споживання брудної, зіпсованої чи не якісної їжі. Знизити ризик харчових отруєнь можливо лише за допомогою дотримання правил особистої та загальної санітарної гігієни.

Тому проблема споживання безпечних харчових продуктів була завжди актуальною для людства. Ця ж проблема потребувала негайного вирішення і в Україні у другій половині 30-х рр. ХХ ст. – в умовах пережитого голодомору і тогочасних змін державної політики країни. Саме через це питання поліпшення харчування почали розглядатися на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді (1934 р.) і продовжувалися на II Українському санітарно-харчовому з'їзді у 1936 р. в Одесі.

Розглядаючи роботу II Українського санітарно-харчового з'їзду в Одесі 1936 р., актуально зважати на досвід попередників щодо боротьби за якісне харчування і здоров'я населення України.

У сучасній історіографії діяльності II Українського санітарно-харчового з'їзду присвячено обмаль праць. Зокрема, коротко згадано у працях науковців радянської доби П. Т. Петрова, Б. Л. Гордіна [3;4] і О. О. Грандо [5], а також у сучасних – Я. Ганіткевича [2], Л. П. Товкун [10].

Дотичними до нашої теми є сучасні дослідження О. Кривулі [7], О. Мовчан [8], Т. Козацької [6], О. Брайченко [1]. У своїх статтях авторами висвітлювалися питання забезпечення городян продуктами харчування, культура харчування і громадське харчування робітників радянської України у 1930-х роках. Такі вітчизняні науковці, як В. Іваненко, І. Іщенко, О. Реєнт, С. Кульчицький, А. Михненко, О. Рябченко, М. Троян, також досліджували лише проблему забезпечення українського населення продуктами харчування у 20-30-х рр. ХХ ст.

Таким чином, в українській історіографії відсутнє наукове дослідження щодо ґрунтового розгляду діяльності II Українського санітарно-харчового з'їзду, котрий відіграв важливу роль для розвитку гігієни харчування як наукової, так і поліпшення практичної галузі в Україні у 1930-х роках.

Метою дослідження є на основі доступних джерел і літератури розглянути питання гігієни харчування на II Українському санітарно-харчовому з'їзді у 1936 р. Ця розвідка є однією зі складових, яка сприятиме кращому розкриттю проблеми розвитку гігієни як науки в Україні у міжвоєнний період 1921-1941 рр.

Методологія даного дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій. Використано методи теоретичного дослідження, історіографічного, джерелознавчого та термінологічного аналізу.

Минули страшні голодні 1931-1933 роки в Україні і населення потроху почало оговтуватися від цього лиха. Так, у 1935 р. було скасовано карткову систему, що сприяло збільшенню споживання продуктів. Упродовж 1933-1936 рр. знизилися роздрібні ціни на основні продукти

харчування і матеріально-побутові умови життя населення дещо покращилися [7, с. 122]. На полицях магазинів з'явилися в достатній кількості продукти, котрі раніше були дефіцитом. Зросла мережа пунктів громадського харчування, кафе і ресторанів. Навіть у магазинах з'явилось «Радянське шампанське», котре було доступним для всіх через його дешевизну [7, с. 123].

Проте залишалося багато не вирішених проблем у галузі гігієни харчування населення, тому що зростав показник харчових отруєнь. Розв'язання цих проблем було розпочато на Першому Всеукраїнському санітарно-харчовому з'їзді (1934 р.) в Одесі.

22 грудня 1936 р. в Одесі, виконуючи постанову СНК України від 28.06.1936 р., НКЗдрав УРСР скликав II Український санітарно-харчовий з'їзд санітарно-харчових лікарів, лаборантів і працівників науково-дослідних інститутів, які працювали в галузі гігієни харчування.

Цей з'їзд був присвячений до 3-річчя від дня звернення ЦК ВКП(б) від 22.12.1933 р. про підвищення санітарної культури підприємств харчової промисловості та покращення якості харчової продукції [11].

З'їзд повинен був виконати такі завдання:

1. Підвести підсумки 3-річної роботи щодо санітарного оздоровлення підприємств харчової промисловості; здійснити обмін кращими зразками проведеної роботи і науково-практичними досягненнями в області санітарного оздоровлення харчових підприємств і підвищення гігієнічної цінності харчових продуктів; намітити подальші заходи щодо створення на всіх харчових підприємствах стійкої високої санітарної культури і подальшої гігієнізації виробництва харчових продуктів.

2. Обмінятися досвідом раціоналізації й удосконалення методів санітарно-гігієнічного контролю якості харчових продуктів.

3. Розглянути питання етіології та профілактики харчових отруєнь.

4. З'ясувати максимальну активність санітарно-харчових лікарів і лабораторних працівників, підвищення їх кваліфікації, а також розглянути стимулювання до подальшого підвищення кваліфікації санітарно-харчових кадрів і якості їх роботи [9; с. 62].

У роботі з'їзду взяло участь понад 500 делегатів із СРСР, із яких половина від УРСР, від РРФСР – 185 делегатів, у тому числі від Москви – 73 особи, Ленінграду – 42, решта від Грузинської РСР, Азербайджанської РСР, Білоруської РСР, Туркменської РСР та інших республік [9; с. 62].

На з'їзді результати своєї роботи виявили бажання презентувати санітарна організація залізничного транспорту, санітарна служба НКППрома СРСР та УРСР, споживкооперація, представники господарських організацій, ветеринарна служба, наукові працівники науково-дослідних інститутів харчування, санітарно-бактеріологічної та харчової промисловості.

Так, десятки науково-дослідних інститутів, санітарних організацій і лабораторій подали до Оргкомітету заявки на понад 200 доповідей. Проте до програми з'їзду було включено лише основні доповіді: з питань гігієни виробництва харчових продуктів 12 доповідей, гігієни продажу і зберігання харчових продуктів і громадського харчування – 9, раціоналізації та удосконалення методів санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів – 9, із питань етіології та профілактики харчових отруєнь – 12 [9; с. 62].

Отже, у доповідях із питань гігієнізації виробництва харчових продуктів (Морейніс, Лихачов, Мальков, Канцур, Чернікова, Агге, Лейбович та ін.), за допомогою фактів і цифр, учасників з'їзду було ознайомлено із досягненнями харчової промисловості, зростанням її технічного оснащення, збільшенням асортименту та якості харчової продукції, покращенням санітарного благоустрою і зростанням санітарної культури на підприємствах, покращенням санітарно-харчового нагляду, а також посилення лабораторного контролю якості харчових продуктів.

Доповідачами також вказано на недоліки у санітарно-харчовій роботі. Приміром, вона відстає від темпів росту технічної бази, від зростання виробництва і кадрів харчової промисловості. На багатьох підприємствах, особливо в плодоовочевій і рибній промисловості, відсутня висока санітарна культура, недостатній вплив гігієнічної компетенції на асортимент і рецептуру харчової продукції та ін. [9; с. 63].

У доповідях і постановах з'їзду надана програма дій для санітарно-харчової організації в галузі подальшої гігієнізації виробництва харчових продуктів, зростання кількості та кваліфікації санітарно-харчових кадрів. Запропоновано диференційовано здійснювати підхід до закріплення суворого санітарного режиму на харчових промислових підприємствах.

У доповіді Морейніса особлива увага надавалася питанням гігієнічної раціоналізації промислових процесів, вірному впровадженню і застосуванню дезінфікуючих засобів на підприємствах, створенню міцної санітарної культури, а також радикального санітарного оздоровлення харчових підприємств.

У доповіді Канцура висвітлені необхідні заходи щодо гігієнізації не лише сировини, але й виробничого процесу обробки сировини для консервування у зв'язку з впливом жирів, каллоїдів, вологи і концентрації солі на терморезистентність спор під час стерилізації консервів.

У своїй доповіді Чернікова надала характеристику основним джерелам бактеріального забруднення м'яса і м'ясних продуктів у забійних цехах під час звичайних умов технологічного процесу (шкіра, інструментарій, руки робітників, проходження субпродуктів через жолоби, операції на рифлених плитах та ін.), а також характеристику мікрофлори та експериментально аргументованим санітарно-гігієнічним заходам для ефективної боротьби з джерелами забруднень.

Доповіді Поллака, Малиновського, Фельдмана, Юровської ознайомили учасників з'їзду із токсичністю анілінових барвників. Доповідачі надали експериментальне і теоретичне обґрунтування класифікації анілінових барвників за їх токсичністю на основі хімічної структури барвника, молекулярної ваги, прохідності через калодійну перепонку в кислому і луговому середовищі. Присутність нітрогрупи (NO₂), оксигрупи (ОН), алкільних і арільних радикалів, які замінюють водень в аміногрупі, визначає токсичність барвника і, навпаки, присутність сульфогрупи значно знижує токсичність барвника.

На основі цих попередніх даних фізичних і хімічних властивостей барвників проведена попередня класифікація анілінових барвників, відібрана група не токсичних харчових барвників, підтверджена біологічно і патологоанатомічно на дослідних тваринах і на ізольованому серці жаби за методом Березіна. Загалом повідомлено про 25 таких барвників [9; с. 63].

З'їзд надав значної уваги питанням збереження вітамінної цінності харчових продуктів, вітамінізації продуктів, виробництву дієтичних продуктів (Винокуров, Ейдельман, Буг, Вечера, Маршалкович та ін.).

У доповідях Винокурова, Ейдельмана і Буга вказувалося, що дослідженнями встановлено, що розпад вітаміну С внаслідок його окислення під час різних методів технологічної обробки сировини можна значно зменшити. Так, стабілізація вітаміну С у готовій страві може бути досягнена на підприємстві під час обмеження терміну зберігання готових блюд, відповідності ємності посуду кількості виготовлених продуктів, забезпечення кислої реакції тих блюд, де кислотність органолептично допустима. Зворотно окислена форма вітаміну С, хоч і вітаміноактивна, але дуже нестійка і швидко втрачає свою активність. Дослідник Вечер повідомив учасникам з'їзду спосіб отримання каротинових концентратів, які придатні для вітамінізації харчових продуктів і для прямого вживання.

Щодо доповідей про харчову промисловість в обговореннях висловилися близько 60 учасників. Вони обмінялися досвідом місцевих санітарних організацій і науково-дослідних інститутів у галузі експериментального дослідження і практичного застосування заходів щодо санітарного оздоровлення і гігієнічної раціоналізації виробничих процесів в окремих галузях харчової промисловості. Учасники з'їзду, котрі взяли участь в обговоренні, висвітлили проблему профілактики потрапляння солей тяжких металів до харчових продуктів, питання гігієнізації виробництва плодово-ягідних соків, кондиціонування повітря, санітарно-гігієнічної оцінки сухого молока, санітарно-гігієнічного режиму в холодильниках, застосування ацидофільних препаратів у харчовій промисловості, гігієнізації виробництва солі, санітарного оздоровлення рибпромислових підприємств, гігієнічних заходів у хлібопекарстві, обліку ефективності роботи санітарно-харчових лікарів [9; с. 64].

Активна участь делегатів з'їзду в обговоренні запропонованих доповідачами питань гігієни і санітарії в харчовій промисловості дала можливість прийняти розгорнуті пропозиції щодо подальшої гігієнізації виробництва харчових продуктів.

Щодо питань етіології і профілактики харчових отруєнь було заслухано оглядові доповіді Гордіна, Белікова і Штейнера. У своїй доповіді Гордін надав характеристику харчовим отруєнням в УРСР, аналіз інтенсивності спалахів, сезонності етіології захворювань, також надана окрема характеристика токсикоінфекціям і харчовим отруєнням за їх походженням, за характером продукту, за характеристикою збудників та ін.

За цими доповідями внесені пропозиції практичного характеру, спрямовані на боротьбу з джерелами і з'ясованими причинами харчових отруєнь, а також на створення суворого обліку харчових отруєнь.

Матеріали зібрані в Україні, засвідчували про зниження харчових отруень у 1936 р. у порівнянні з 1934 р. у 2 рази [9; с. 64].

Доповіді Черткової, Канцур і Салант були присвячені харчовим отруєнням бринзою. Зауважено, що в усіх досліджених ними випадках отруєння викликалися свіжо-виготовленою бринзою з малим вмістом солі (0,6-1 %) і низькою кислотністю (50-100 % по Тернеру). Результати досліджених отруень бринзою, за даними доповідачів, вказали на значне бактеріальне забруднення бринзи *V. Coli* (титр 0,000001) та анаеробним видом *V. perfringens*, який виділяється в молоці через 4-12 годин після доїння і став причиною отруєння. Ця обставина дозволила припустити, що *V. perfringens*, крім показника антисанітарного стану підприємства, може бути етнологічним фактором отруєння.

Науковці Одеського інституту харчування Ген і Салант у своїй доповіді про роль сапрофітів у харчових отруєннях вказали, що сапрофітні пептонізуючі мікроби типу *B. Subtilis* можуть бути причиною харчового отруєння: анаеробно зростаючі штами *B. Subtilis* частіше мають патогенні властивості, ніж абсолютні аероби тож виду. Патогенні властивості *B. Subtilis* зумовлюються їх вірулентністю і токсогенністю. Показниками вірулентності *B. Subtilis* є здатність їх спричиняти нагноєння і некроз при внутрішньо-шкірному введенні кролям і смерть мишей при парентеральному введенні їм культури *B. Subtilis*. Окрім вірулентності і патогенності *B. Subtilis* викликає ще й різкий алергенний вплив [9; с. 64].

Дослідники із Московського інституту харчування Белоруськая і Шумов у своєму повідомленні про токсиноутворення *B. Suipestifer* вказали на патогенність *B. Suipestifer*, виділений із м'яса чумних свиней, і утворення ним токсину в м'ясо-пептонному бульйоні; токсин не проходить через колоїдні мембрани. *B. Suipestifer* термостійкий (нагрівання при 100°C впродовж 1 години), кислоторезистентний (рН=3,5) і не розпадається від дії високих концентрацій NaCl (16-18 %). Це дослідження мало великого значення для харчової санітарії і санітарного законодавства у м'ясній промисловості.

У доповіді Базилевського і Тевліної про діагностику ботулінус-токсину у харчових продуктах запропоновано метод діагностики продуктів, інфікованих ботулінус-токсином, реакцією преципітації; ця реакція є неспецифічною за умови застосування концентрованої білкової фракції продуктів, інфікованих *B. Botulinus* і його токсинами. Проф. Шкавера, Базилевський, Серебряная і Тевліна повідомили про біологічний метод визначення токсину *B. Botulinus* у харчових продуктах на ізольованому серці жаби за Березіним. Проведені досліді вказали, що екстракти інфікованих продуктів (кабачкова ікра, білок та ін.) дають криву діяльності серця, котра співпадає з дією чистого токсину, а екстракт неінфікованих продуктів чи екстракт інфікованих продуктів токсином, але зруйнований нагріванням, дає криву, як домішки до токсину, але не як токсин [9; с. 64].

Під час роботи з'їзду також було заслухано низку інших повідомлень, як у доповідях, так і в обговореннях. У результаті цього було внесено пропозиції щодо виявлення причин харчових отруень, етіологічної ролі низки мікробних збудників і санітарних умов підприємств, методики діагностики і профілактики заходів щодо боротьби з харчовими отруєннями (проф. Дроботько, Сербінова, Морозова та ін.) [9; с. 65].

Щодо питань гігієни торгівлі харчовими продуктами і громадського харчування були заслухані доповіді Гордіна, Кафера, Агроновського, Рекстинь-Бабічевої, Владімірова та ін. Доповідачі дали характеристику санітарного стану торговельних пунктів і підприємств громадського харчування, вказали на санітарні порушення і недоліки роботи санітарно-харчового надзору, а також запропонували низку практичних рекомендацій щодо підвищення санітарної культури торгівлі харчовими продуктами і на підприємствах громадського харчування. Доцент Кафер зробив низку пропозицій щодо забезпечення торгової мережі малими холодильними установками; кандидат наук Рекстинь-Бабічева повідомила дані експериментального дослідження зберігання м'ясних, рибних і деяких інших полуфабрикатів і зробила пропозицію, котра стосувалася термінів та умов збереження фаршу при температурі 2-4°C (не більше 6-8 годин), полуфабрикатів, які нарізані на дрібні кусочки (гуляш, рагу), полуфабрикатів у вигляді кусочків м'яса та ін.

У доповідях щодо лабораторного контролю якості харчових продуктів були висвітлені питання методики фізико-хімічного, хімічного і бактеріологічного дослідження харчових продуктів, пришвидшених і вдосконалених методів дослідження, системи організації лабораторного контролю і методів санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів. Приміром, у доповіді А. Г. Босіна запропоновано метод кількісного визначення ціанідів у харчових

продуктах; у досвіві Бурштейна – застосування променів рентгену для визначення якості харчових продуктів; у доповіді Оксмана і Хайновського висвітлено досвід, а також надані пропозиції нормування часу для проведення хімічних і бактеріологічних аналізів і планування роботи лабораторії [9; с. 65].

У доповіді лікаря Берштейн і доц. Гімельфабра був запропонований проект змін і доповнень до діючих інструкцій НКСнаба СРСР і НКЗдраву РРФСР про мікробіологічний контроль на консервних заводах. У доповіді проф. Озецького, Мангуби, Кафера, Макарова і Ройтвейн запропоновані показники визначення якості сировини, м'ясо-рибних продуктів, причому кращими показниками стали органолептичні дані, бактеріоскопія, число Несслера, відношення загального азоту до аміачного. Доповіді щодо лабораторного контролю заслуховувалися у секціях, у розгорнутих обговореннях по кожній групі доповідей брали активну участь численні делегати з'їзду.

На з'їзді також були заслухані доповіді доц. Бичкова про основні проблеми санітарно-харчового законодавства в СРСР на сучасному етапі і доповідь доц. Кракова (Харків) про профіль і підготовку санітарно-харчового лікаря [9; с. 65].

Для забезпечення найбільш ґрунтовного опрацювання питань з'їзду, а особливо максимально активної і більшої участі делегатів з'їзду в обговоренні доповідей та обміну досвідом більшість доповідей заслуховувалося і обговорювалося в секціях, які працювали два дні. На з'їзді працювало дві секції: перша – харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі; друга – харчових отруєнь і лабораторного контролю.

На завершення своєї роботи, з'їзд звернувся до всіх лікарів, практичних і наукових працівників у галузі гігієни харчування СРСР із закликом до подальшої активної боротьби за високу санітарну культуру харчових підприємств і за високу гігієнічну цінність харчової продукції.

Таким чином, II Український санітарно-харчовий з'їзд надав можливість великій кількості практичних лікарів і лабораторних працівників ознайомитися з роботою науково-дослідних інститутів не лише системи здоров'язбереження, але й НКППрому. У свою чергу, наукові працівники отримали багато цінної інформації з виступів і доповідей практиків. Саме тому такі з'їзди не лише підвищували кваліфікацію периферійних санітарно-харчових працівників, але й закріплювали їх на цій спеціальності.

Отже, II Український санітарно-харчовий з'їзд 1936 р. підвів підсумки щодо гігієнічного стану підприємств харчової промисловості країни за останні три роки; визначив завдання подальшої гігієнізації виробництва на харчових підприємствах. Обговорено доповіді з питань санітарної характеристики і гігієнізації виробництва в окремих галузях харчової промисловості й окремих територіальних районах; торгівлі харчовою продукцією в Україні і завдання її санітарно-гігієнічного поліпшення; чергові питання гігієни громадського харчування; санітарно-гігієнічний контроль якості харчових продуктів; профіль і підготовка санітарно-харчових кадрів. Розглянуто науково-дослідні питання: пришвидшені методи хімічного дослідження харчових продуктів, бактеріоскопічні методи дослідження харчових продуктів, діагностика токсину ботулізму у харчових продуктах і корелятивний зв'язок фізико-хімічних і бактеріологічних показників у харчових продуктах. Обговорено зміни до санітарно-харчового законодавства країни: проект санітарно-харчового кодексу, питання нормування солей тяжких металів у харчових продуктах і нормативи санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів. Опрацьовані питання впровадження дієтичних продуктів у виробництво харчової промисловості – дієтичні консерви і лікувальний хліб та ін.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Брайченко О. Культура харчування українців у 1920-1930-х рр.: тенденції та зміни // Етнічна історія народів світу. 2017. Вип. 53. С. 107–114.
2. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах. Львів, 2004. С. 162.
3. Гордін Б. Л. Розвиток гігієни харчування в УРСР // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л. П. Шупика. Київ: Державне медичне видавництво УРСР, 1958. С. 554–577.
4. Гордін Б. Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет // Вопросы питания. 1957. № 6. С. 4.
5. Грандо А. А. Развитие гигиены в Украинской ССР. Київ: Здоров'я, 1975. 198 с.

6. Козацька Т. Громадське харчування робітників промисловості у 1929–1938 рр. // Проблеми історії України. Факти, судження, пошуки. 2004. Вип. 11. С. 293–302.
7. Кривуля О. О. Забезпечення городян радянської України продуктами харчування протягом 20-30-х рр. XX ст. // Історичні записки. 2012. Вип. 34, С. 114–125.
8. Мовчан О. Громадське харчування робітників УРСР у 1930-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки: Міжвід. Зб. наук. пр. 2011. Вип. 20. С. 211–238.
9. Морейнис И. Я. П. Украинский санитарно-пищевой съезд // Гигиена и санитария. Москва. 1937. № 7. С. 62–65.
10. Товкун Л. Народи і з'їзди санітарно-харчових лікарів у 20-30-х рр. XX ст. та їх внесок у розвиток гігієни харчування в Україні // Переяславський літопис. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 8. С. 125–136.
11. Хроника. Второй украинский санитарно-пищевой съезд // Гигиена и санитария. 1936. № 10. С. 93.

REFERECES

1. Braichenko, O. (2017). Kultura kharchuvannia ukraintsiv u 1920-1930-kh rr.: tendentsii ta zminy [Culture of nutrition of Ukrainians in the 1920-1930's: trends and changes]. *Etnichna istoriya narodiv svitu – Ethnic history of peoples of the world*. 53, 107–114 [in Ukrainian].
2. Hanitkevych, Ya. (2004). *Istoriia ukrainskoi medytsyny v datakh ta imenakh [History of Ukrainian medicine in dates and names]*. Lviv [in Ukrainian].
3. Hordin, B. L. (1958). Rozvytok hihiieny kharchuvannia v URSR [Development of food hygiene in the Ukrainian SSR]. *Dosiahnennia okhorony zdorov'ia v Ukrainiskii RSR – Achievements of health care in the Ukrainian SSR* Kyiv: Derzhavne medychnе vydavnytstvo URSR [in Ukrainian].
4. Gordin, B. L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let [Ways of development of food hygiene in the USSR for 40 years]. *Voprosy pitaniya – Nutrition issues*. 6, 4. [in Russian].
5. Grando, A. A. (1975). *Razvitie gigieny v Ukrainiskoy SSR [Development of hygiene in the Ukrainian SSR]*. Kyiv: Zdorov'ia [in Russian].
6. Kozats'ka, T. (2004). Hromads'ke kharchuvannia robitnykiv promyslovosti u 1929–1938 rr. [Public catering industry workers in 1929-1938]. *Problemy istoriyi Ukrayiny. Fakty, sudzhennya, poshuky – Problemy istoriyi Ukrayiny. Fakty, sudzhennya, poshuky*. 11, 293–302 [in Ukrainian].
7. Kryvulya, O. O. (2012). Zabezpechennya horodyan radyans'koyi Ukrayiny produktamy kharchuvannya protyahom 20-30-kh rr. XX st. [Providing citizens of Soviet Ukraine with food during the 20-30's of the twentieth century]. *Istorychni zapysky – Historical notes*. 34, 114–125 [in Ukrainian].
8. Movchan, O. (2011). Hromadske kharchuvannia robitnykiv URSR u 1930-ti rr. [Public catering for workers of the USSR in the 1930's.]. *Problemy istorii Ukrainy: fakty, sudzhennia, poshuky: Mizhvid. Zb. nauk. pr. – Problems of Ukrainian history: facts, judgments, searches: intersection*. 20, 211–238 [in Ukrainian].
9. Moreynis, I. Ya. II. (1937). Ukrainskiy sanitarno-pishchevoy s'ezd [Ukrainian Sanitary and Food Congress]. *Gigiena i sanitariya – Hygiene and Sanitation*. 7, 62–65 [in Russian].
10. Tovkun, L. (2015). Narady i z'izdy sanitarno-kharchovykh likariv u 20-30-kh rr. XX st. ta yikh vnesok u rozvytok hihiieny kharchuvannia v Ukraini [Meetings and congresses of sanitary-food doctors in the 20-30's of the twentieth century and their contribution to the development of food hygiene in Ukraine]. *Pereiaslavskiy litopys – Pereiaslav chronicle*. 8, 125–136 [in Ukrainian].
11. (1936). Khronika. Vtoroy ukrainskiy sanitarno-pishchevoy s'ezd [Chronicle. Second Ukrainian Sanitary and Food Congress]. *Gigiena i sanitariya – Hygiene and Sanitation*. 10, 93 [in Russian].

Одержано 05.04.2019.