

# Управління персоналом як елемент продовольчої безпеки в Збройних Силах України

## Personnel management as an element of food safety in the Ukrainian Armed Forces

**Любов Якиминська<sup>A</sup>**

**Corresponding author:** кандидат історичних наук, викладач кафедри, e-mail: yakim-l@ukr.net, ORCID: 0000-0003-0730-8764

**Ігор Пастернак<sup>A</sup>**

кандидат юридичних наук, професор кафедри, e-mail: pasternak2903@ukr.net, ORCID: 0009-0003-1125-2692

**Антон Захаров<sup>A</sup>**

заступник начальника кафедри забезпечення військ (сил), e-mail: shuter82@gmail.com

**Олександр Бондаренко<sup>A</sup>**

старший викладач кафедри, e-mail: yakim-l@ukr.net

**Liubov Yakymynska<sup>A</sup>**

**Corresponding author:** Candidate of Historical Sciences, Lecturer of the Department, e-mail: yakim-l@ukr.net, ORCID: 0000-0003-0730-8764

**Igor Pasternak<sup>A</sup>**

Candidate of Legal Sciences, Professor of the Department, e-mail: pasternak2903@ukr.net, ORCID: 0009-0003-1125-2692

**Anton Zakharov<sup>A</sup>**

Deputy Head of the Department of Troops (Forces), e-mail: shuter82@gmail.com

**Oleksandr Bondarenko<sup>A</sup>**

Senior Lecturer of the Department, e-mail: yakim-l@ukr.net

<sup>A</sup> Військова академія, м. Одеса, Україна

<sup>A</sup> Military Academy, Odesa, Ukraine

Received: December 8, 2023 | Revised: December 26, 2023 | Accepted: December 31, 2023

DOI: 10.33445/sds.2023.13.6.13

**Мета роботи:** аналіз потенційних загроз в галузі продовольчої безпеки, які стоять в цілому перед державою та Збройними Силами зокрема у питанні продовольчого забезпечення українського війська з метою розробки стратегії уникнення або мінімізації можливих ризиків.

**Метод:** компаративний.

**Результати дослідження:** виділено питання продовольчої безпеки політичного, економічного та соціального спрямування, які носять стратегічний характер, і повинні вирішуватися комплексно на державному рівні. Виокремлено окремі вразливі аспекти продовольчої безпеки, запобігання яким покладатиметься безпосередньо на особовий склад продовольчої служби і напряму залежить від їхньої компетенції. Розроблено рекомендації щодо мінімізації можливих ризиків продовольчої безпеки, що є особливо актуальним — в умовах ведення бойових дій. Визначено два найбільш імовірних способи зараження продовольства в умовах ведення бойових дій.

**Цінність дослідження:** Окреслення найбільш уразливих аспектів зберігання, транспортування, приготування та видачі готової їжі дозволить розробити систему оцінки ризиків та оптимальну стратегію запобігання навмисному та випадковому псуванню продовольства.

**Тип статті:** теоретична.

**Purpose:** potential threats analysis of food security facing at the state and at the Armed Forces in the matter of food supply for the Ukrainian Army with the aim of developing a strategy to avoid or minimize risks.

**Method:** comparative.

**The results of the study:** the strategic political, economic and social aspects of food security that must be solved comprehensively at the state level, is highlighted. Certain vulnerable aspects of food safety are also defined, the prevention of which is directly entrusted to the personnel of the food service and directly depends on their competence. Recommendations to minimize possible food security risks were developed, which is especially relevant in the conditions of hostilities. Two the most likely ways of contamination of food in the conditions of hostilities were identified. They are unintentional, as a result of negligence or non-observance of safety rules for handling food and contamination as a result of sabotage activities.

**Value:** finding of the most vulnerable aspects of storage, transportation, preparation and distribution of ready-made food will allow to develop a risk assessment system and an optimal strategy for preventing intentional and accidental food spoilage.

**Papertype:** theoretical.

**Ключові слова:** продовольча служба, продовольча безпека, зараження продовольства, ризики, біологічне зараження, хімічне-зараження, радіоактивне зараження.

**Key words:** food service, food safety, food contamination, risks, biological contamination, chemical contamination, radioactive contamination.

### 1. Вступ

Продовольче забезпечення, зокрема, у Збройних Силах, є досить вразливою ланкою забезпечення з огляду на відносно короткі терміни придатності продуктів харчування, необхідність дотримання санітарних, температурних та інших умов на всіх етапах роботи з продуктами, від транспортування і зберігання, до приготування і безпосередньо видачі готових страв військовослужбовцям. Всі ці процеси тісно пов'язані з рівнем професійної підготовки спеціалістів продовольчої служби. У зв'язку з цим, питання управління персоналом є важливим елементом продовольчої безпеки Збройних Сил, що є одним з ключових у системі державної

безпеки кожної країни, надто — тієї, що воює. Механізм, який дозволяє забезпечити належний рівень продовольчої безпеки Збройних Сил, передбачає системний та комплексний контроль стану існуючих загроз, а також окреслення їхніх особливостей в умовах ведення активних бойових дій на власній території.

### **Історіографія проблеми**

У сучасній науковій парадигмі проблема продовольчої безпеки стала предметом уваги цілої когорти українських учених. Зокрема, економічні аспекти продовольчої безпеки були розкриті в роботах О. Барановського [1], О. Шніпко [2], Б. Губського [3], Шойко В. [4]. Вони наголошували на тому, що внутрішнє виробництво продуктів харчування у кількості, достатній для забезпечення населення країни, є принципово важливим для продовольчої безпеки. Загальний аналіз стану і тенденцій означеної тематики, а також шляхи запобігання ряду загроз розглянуті у працях П. Борщевського [5], Н. Паліги [6], І. Мандозій [7]. Зокрема, вони робили наголос на необхідності утримання стратегічного запасу продовольства, а також наголошували на потребі державної підтримки агрокомплексу. Продовольчу проблематику в рамках аналізу глобальних світових процесів аналізували А. Власов [8], В. Воротін [9], П. Саблук [10], які наголошували на проблемі продовольчої спеціалізації регіонів, що породжує ризик економічної залежності одних регіонів від інших.

## **2. Теоретичні основи дослідження**

Концептуальні підходи до основоположних принципів дослідження антропології ризику, небезпеки та хвороб з точки зору культурної антропології викладені у роботах А. Фааса та Е. Барріоса [11], які проаналізували наявність культурно обумовлених системних закономірностей у ставленні до різного роду ризикованих ситуацій та способах реакції на них. Загалом дослідники стверджують, що інноваційні підходи менеджменту ризиків, в тому числі — у сфері логістики, спроможні зменшити мінімізувати рівень виникнення імовірних загроз. На цій концепції базуються прикладні дослідження імовірних ризиків, які можуть виникнути загрожувати продовольчій безпеці під час проведення розгорнутих операцій НАТО західних дослідників, зокрема А. Мара та Л. МакГракх, які аналізували випадки використання різного роду отруйних речовин для проведення диверсійних операцій, направлених на отруєння продовольства, призначеного для Збройних Сил [12].

## **3. Постановка проблеми**

Метою даної статті є визначення потенційних ризиків та загроз у ланці системи продовольчого забезпечення як важливого аспекту нормального функціонування Збройних Сил України.

## **4. Результати**

Поняття продовольчої безпеки стало предметом дослідження цілої плеяди науковців. На основі аналізу широкої парадигми дефініцій К. Голікова розробила концепцію продовольчої безпеки як системи цілого ряду кількісних і якісних даних [13], яка лягла в основу подальших студій в даній галузі. Серед них: наявність власних ресурсів, можливість альтернативного отримання продовольчих ресурсів, рівень споживання продовольства належної якості, ступінь захищеності від випадкового та навмисного псування тощо.

Згідно з концепцією запропонованою К. Голіковою, поняття продовольчої безпеки базується на "трьох китах", а саме політичному, економічному, соціальному. Розглянемо детально кожен із них:

1. Політичний аспект продовольчої безпеки включає в себе здатність держави забезпечувати своїх громадян набором необхідних для повноцінного харчування харчових продуктів, а також можливість держави витримувати гідну конкуренцію на міжнародних аграрних ринках, дотримуватися стандартів і норм міжнародного зразка. Продовольча безпека Збройних Силах, таким чином, в рамках політичної її складової передбачає здатність держави забезпечити військовослужбовців повноцінним за складом та енергетичною цінністю харчуванням, достатнім для виконання бойових завдань за призначенням.

2. Економічна складова здатністю держави мобілізувати ресурси країни для того, щоб вирішити завдання забезпечення населення країни продовольством власного виробництва для забезпечення економічної самостійності. Спроможність держави забезпечити продовольством власну армію набуває особливої значущості в умовах ведення бойових дій, оскільки є однією з основ підтримання системи життєзабезпечення Збройних Сил. Україна веде бойові дії на власній території, де існує постійний ризик обстрілів шляхів підвозу продовольства, закриття транспортних коридорів (як це відбувається сьогодні з поставками морським шляхом). З огляду на це, економічна самостійність, тобто спроможність виробити необхідну для власного споживання кількість продовольства, набуває життєво важливого значення.

3. Соціальний аспект визначається зайнятістю населення в аграрному секторі економіки та на підприємствах харчової промисловості. На випадок мобілізації державою передбачено наявність броні для агропромислового комплексу, пов'язаного з виробництвом продуктів харчування. Також передбачається, що держава мусить забезпечити сільськогосподарські райони необхідними інфраструктурними елементами, які, у разі необхідності, будуть використовуватися Збройними Силами.

О. Щекевич, аналізуючи пріоритетність дій держави в напрямку забезпечення продовольчої безпеки країни, виокремлює споживчий та виробничий аспекти. Імпорт продовольства та сільськогосподарської продукції, за його слушним зауваженням, мають відігравати допоміжну роль, не впливаючи суттєвим чином на стратегії реалізації продовольчої безпеки країни [14]. Застосовуючи цю концепцію в області продовольчої безпеки Збройних Сил як складової тилового (логістичного) забезпечення, продовольча безпека Збройних Сил у глобальному вимірі визначається спроможністю держави забезпечити власне військо в достатній кількості якісними продуктами харчування, в тому числі – в умовах ведення бойових дій.

Застосовуючи визначення складових продовольчої безпеки, сформульоване О. Барановським [15], для Збройних Сил, слід зазначити, що безпечність продовольчого забезпечення визначається:

- достатністю пропозиції продовольства для підтримання активної життєдіяльності військовослужбовців, у том числі – задоволення його потреб на рівні не меншому від раціональних норм в умовах виконання бойових завдань за призначенням;
- фізичною доступністю продовольства військовослужбовців в достатній кількості в кожному з районів виконання бойового завдання;
- стабільністю надходження продовольства та його доступністю;
- якістю продовольства, його безпечністю та корисністю для організму, раціональною структурою, необхідним вмістом поживних речовин.

Таким чином, питання продовольчої безпеки, пов'язані зі спроможністю безперебійного забезпечення Збройних Сил достатньою кількістю продовольства належної якості, належать до стратегічних завдань державного рівня.

Не менш важливим аспектом забезпечення безпечності харчування є збереження належної якості продовольства впродовж його транспортування, зберігання, приготування та видачі військовослужбовцям. Його здійснення повністю входить до обов'язків персоналу

продовольчої служби і залежить від їхньої кваліфікації та неухильного дотримання норм і стандартів, визначених чинним законодавством.

Для нормальної життєдіяльності організму харчування є одним з найбільш значущих факторів. Біоматеріали, які містяться в продуктах харчування, забезпечують організм енергією та використовуються у якості будівельних матеріалів, які необхідні для фізіологічної та розумової активності. Разом з тим, маючи у своїй основі матеріали біологічного походження, продовольство легко піддається псуванню та подальшому розпаду. Незважаючи на те, що повністю зупинити процеси погіршення якості та подальшого псування неможливо, цілком реальним завданням є сповільнення протікання таких процесів. Для цього потрібно правильно обрати:

- рецептуру приготування страви;
- температурний режим зберігання та транспортування;
- способи технологічної обробки;
- упаковку.

Таким чином, дотримання посадовими особами належних принципів обробки та зберігання продуктів дозволяє збільшити термін придатності продовольства і зменшити ризики передчасного псування харчових продуктів (до терміну, встановленого виробником).

Терміни "мінімальний термін придатності" і "термін зберігання" не є синонімічними. Поняття "термін зберігання" використовується для відображення терміну придатності, у той час як "мінімальний строк придатності" є науково обґрунтованою підставою для визначення граничного терміну зберігання.

Таким чином, під поняттям "термін зберігання" розуміють мінімально можливий строк зберігання продовольства, який закріплений в нормативній документації. Згідно з визначенням, прийнятим вченими Британського інституту досліджень у галузі харчових технологій (UK Institute of Food Science and Technology, IFST), терміном зберігання прийнято вважати часовий проміжок, протягом якого продовольство:

- а) залишається безпечним для вживання;
- б) надійно зберігає притаманні йому властивості органолептичного, хімічного, фізичного, мікробіологічного і функціонального характеру;
- в) відповідає відомостям щодо харчової цінності продукту, вказаним на етикетці, за умови його зберігання в належному температурному режимі. Саме в такому розумінні це поняття використовується стандарті для проведення розгорнутих операцій військ (сил) Альянсу НАТО "Food safety, defence, and production standards in deployed operations" [16].

Отже, "термін зберігання" є сукупним поняттям, що визначається у відповідності до суми сукупних критеріїв. Серед них ,найбільш значущими є "якість" та "безпечність", які, поза всякими сумнівами, є тісно переплетеними і для їхнього визначення використовуються однакові мікробіологічні показники. З огляду на це у науковій парадигмі панує думка, що розділяти поняття якості та безпеки є недоцільним.

Таким чином, продовольча безпека в ЗСУ включає в себе використання продуктів, якість яких відповідає затвердженим стандартам ДСТУ та ISO. Завданням державного рівня є розробка і затвердження стандартів якості для продовольчих товарів. В свою чергу, продовольча служба має організувати процес зберігання, приготування та видачі продовольства таким чином, щоби не допустити псування якісного продовольства.

### **Псування продовольства як фактор ризику продовольчої безпеки ЗСУ**

Згідно з загальноприйнятим у науковій парадигмі визначенням, зіпсованим вважається такий харчовий продукт, вживання в їжу якого становить ризик (або ж принаймні не становить користі) для життя і здоров'я споживача [17]. Вживання зіпсованого продовольства спроможне викликати негативні наслідки для здоров'я, аж до смерті. Менш серйозними

ознаками псування прийнято вважати зниження кількості вітамінів та поживних речовин до такого рівня, коли продукт перестає відповідати своїй харчовій цінності. Зазвичай це виражається у зміні кольору та смакових показників, зміні запаху тощо, які вказують на те, що продукт став непридатним для вживання [18]. Слід звернути особливу увагу на те, що для військових навіть помірні харчові отруєння, які призводять до незначного погіршення самопочуття і проблем з травленням, можуть призвести до катастрофічних наслідків, оскільки ставлять під загрозу боєздатність підрозділу, здатність військовослужбовців виконувати завдання за призначенням, що особливо небезпечно в умовах ведення бойових дій.

Псування продуктів може бути викликане зберіганням понад встановлені терміни придатності, а також зовнішнім зараженням.

Дослідники А. Мара та Л. МакГракх зазначають, що отруєння продовольства рідко використовуються терористами-диверсантами у базах постійної дислокації, оскільки їх результативність невелика порівняно з іншими способами диверсійної роботи. Водночас висновки, які є об'єктивними для підрозділів армії США, пункти постійної дислокації яких знаходяться на значній відстані від зон ведення бойових дій, не можна повністю екстаполювати на українські реалії. Зокрема, детальний огляд ризиків навмисного отруєння продовольства для того, щоб привести підрозділи в небоєздатний стан, аналізувалися у попередніх роботах [19]. Звісно, в офіційних зведеннях ми маємо повідомлення про харчові отруєння місцевими жителями російських загарбників, однак відомі випадки спроб отруєння харчів, що призначалися для ЗСУ, на деокупованих територіях.

Слід відзначити, що ризик зараження продуктів харчування є одним з найбільш серйозних ризиків продовольчого забезпечення, яке повинен враховувати начальник продовольчої служби.

Зараження продовольства може бути кваліфіковане за наступними факторами:

- типом забрудника;
- способом зараження.

У відповідності до типу забрудника, отруєння може бути здійснене:

- Природними патогенами;
- Хімічними речовинами;
- Радіоактивними елементами.

За способом зараження існує ризик ненавмисного зараження та зараження як результат злого умислу.

Розглянемо ризики продовольчої безпеки відповідно типів забрудника.

**Біологічне забруднення.** Специфіка зараження природними патогенами полягає в тому, що вони можуть швидко розмножуватися в продуктах харчування. Це означає, що достатньо невеликої кількості патогенів для того, щоб за відносно короткий строк утворилися великі колонії забрудника (сальмонели, кишкової палички тощо). Такі типи заражень носять переважно ненавмисний характер. Дослідники А. Мара та Л. МакГракх, які присвятили увагу аналізу потенційних ризиків продовольчій безпеці на військових базах НАТО під час проведення розгорнутих операцій відзначають, що патогени рідко використовуються для навмисного зараження продовольства [20], оскільки, як справедливо зазначають дослідники, хвороботворні мікроорганізми, які розвиваються в продуктах харчування, легко знезаражуються шляхом обробки і приготування (миття, термічна обробка, заморожування, тощо). Крім того, за умови дотримання належного температурного режиму та термінів придатності продовольства природне розмноження патогенів до критично небезпечного рівня неможливе. Отже, можемо констатувати, що забруднення біологічно активними речовинами, мікроорганізмами, носить переважно ненавмисний характер і спричинене необережністю або неухважністю посадових осіб. З огляду на це можемо констатувати, що

неухильне дотримання інструкцій зі зберігання і обробки продовольства здатне мінімізувати ризик отруєння особового складу внаслідок зараження природними патогенами [21].

**Зараження хімічними речовинами.** Зараження продовольства хімічними речовинами можливе внаслідок недотримання норм і правил зберігання і транспортування продовольства (наприклад, ремонтні роботи з використанням фарби, ацетону та інших речовин з сильним запахом). Неухильне дотримання правил зберігання та використання потенційно небезпечних речовин, залучення професійних служб для проведення робіт з дезинсекції, дератизації а також недопущення сторонніх без спеціальних допусків в зони зберігання, приготування та видачі продуктів харчування значно нівелюють ризики випадкового отруєння.

Якщо говорити про навмисне зараження продовольства хімічними речовинами (диверсія, направлена на отруєння особового складу), слід мати на увазі, що воно потребує одночасного доступу до отруйних речовин і до продовольства. Диверсійні дії такого характеру можуть бути здійснені на будь-якому етапі: під час зберігання, транспортування, приготування або видачі їжі. Разом з тим, більшість хімічних речовин, які могли б використовуватися для навмисного отруєння продуктів, спотворюють зовнішній вигляд, запах або смак продукту, у результаті чого підвищується вірогідність їхнього виявлення. Крім того, як зазначають Е. Мара і Л. МакГраф, якщо отруйні речовини мають швидкий і гострий ефект, вони не можуть використовуватися для отруєння великої кількості людей через те, що вони швидко будуть виявлені. Для того, щоб мінімізувати ризики навмисного отруєння хімікатами, необхідно, передусім повністю відмовитись від продовольства, отриманого від волонтерів на деокупованих територіях, а також ретельно перевіряти місцевих цивільних працівників, що залучаються до роботи з харчовими продуктами.

**Радіаційне зараження.** Детальний аналіз ризиків радіаційного зараження продовольства був розглянутий у роботі [22].

Як справедливо зазначають у роботі "Defending the military food supply..." Ендрю Мар і Лінн МакГраф, радіоактивне зараження продовольства є малоімовірним з огляду на складність отримання достатньої кількості радіоактивного матеріалу легальним шляхом. Диверсійні дії, направлені на цілеспрямоване додавання радіоактивних часточок у продовольство, виглядає малоімовірною загрозою. Разом з тим, в українських реаліях ми не можемо повністю відкидати цей ризик, а саме — радіоактивне зараження внаслідок використання «брудних бомб», підриву атомних станцій тощо, оскільки росія є ядерною державою-терористом. У згаданій вище праці представлений детальний алгоритм дій у випадку загрози різних типів радіаційного зараження.

## **6. Висновки**

Таким чином, в умовах ведення бойових дій питання продовольчої безпеки стає особливо актуальним. Воно забезпечується цілеспрямованою політикою держави, направленою на створення спроможностей для безперебійного забезпечення Збройних Сил різноманітним продовольством національного виробництва. Для цього активно впроваджується державна підтримка агросектора, в тому числі — надання броні від мобілізації працівникам, які зайняті на виробництві продуктів харчування.

На рівні Збройних Сил продовольча безпека забезпечується персоналом продовольчої служби, які зобов'язані проводити всебічний аналіз ризиків приведення продовольства у непридатний стан та мінімізувати фактори, які призводять до псування внаслідок закінчення терміну придатності, або внаслідок потрапляння шкідливих речовин (біологічних організмів).

Неухильне дотримання існуючих стандартів якості, принципів зберігання та технологічних операцій з обробки та приготування продовольства є достатнім для того, щоб

усунути ризик ненавмисного отруєння. Обмеження використання продовольства, отриманого від місцевих жителів, значно скорочує ризик отруєння внаслідок диверсій.

Отже, продовольча безпека військовослужбовців в умовах ведення бойових дій є принципово важливим фактором, який суттєвим чином впливає на боєздатність підрозділів.

## 7. Фінансування

Це дослідження не отримало конкретної фінансової підтримки.

## 8. Конкуруючі інтереси

Автори заявляють, що у них немає конкуруючих інтересів.

### Список використаних джерел

1. Барановський О. І. Фінансова безпека України (методологія оцінки та механізм забезпечення) : монографія. Київ : Київський національний торгово-економічний ун-т, 2004, 759 с.
2. Шніпко О. С. Економічна безпека внутрішнього ринку України: сутність, загрози, заходи щодо покращення. Формування ринкових відносин в Україні. 2005. №11. С. 9-11.
3. Губський Б. В. Внутрішні та зовнішні фактори економічної безпеки України. Стратегічна панорама. 2006. № 1-2. С. 75–79.
4. Шойко В. Зовнішні та внутрішні загрози продовольчої безпеки на державному рівні. Ефективна економіка. 2018. №1. URL: [www.economy.nauka.com.ua](http://www.economy.nauka.com.ua)
5. Борщевський П., Дейнеко Л. Продовольча безпека країни : стан і тенденції. Розбудова держави. – 2007. № 1 – 6. С. 66-73.
6. Паліга Н.Б., Світлична Ю.В. Шляхи запобігання зовнішнім та внутрішнім загрозам економічній безпеці промислового підприємства. Економіка промисловості: Електронний ресурс. URL: [http://www.nbu.gov.ua/old\\_jrn/soc\\_gum/eprom/2011\\_53/st\\_53\\_30.pdf](http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/soc_gum/eprom/2011_53/st_53_30.pdf).
7. Манзій І. Б. Продовольча безпека: структура, принципи, реальність загроз. Вісник Сумського національного аграрного ун-ту. Суми :

### References

1. Baranovsky O. I. (2004). Financial security of Ukraine (assessment methodology and mechanism of provision). Kyiv.
2. Shnipko O.S. (2005). Economic security of the domestic market of Ukraine: essence, threats, measures for improvement. Formation of market relations in Ukraine. No. 11. P. 9-11.
3. Gubskiy B.V. (2006). Internal and external factors of economic security of Ukraine. Strategic panorama. No. 1-2. P. 75–79.
4. Shoyko V. External and internal threats to food security at the state level. Efficient economy. 2018. No. 1. Available from : [www.economy.nauka.com.ua](http://www.economy.nauka.com.ua)
5. Borshchevskii P., Deineko L. (2007). Food security of the country: state and trends. Development of the state. No. 1-6. P. 66–73.
6. Paliga N.B., Svitlichna Yu.V. (2011). Ways to prevent external and internal threats to the economic security of an industrial enterprise. Economy of industry: Electronic resource. Available from : [http://www.nbu.gov.ua/old\\_jrn/soc\\_gum/eprom/2011\\_53/st\\_53\\_30.pdf](http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/soc_gum/eprom/2011_53/st_53_30.pdf).
7. Manziy I. B. (2008). Food security: structure, principles, reality of threats. Bulletin of the Sumy National Agrarian University. Vol. 8/1 (31). P. 27—31. (Series: Economics and management).
8. Vlasov V. I. (2001). Global food problem: monograph, Kyiv. 506 p.

- СНАУ, 2008. Вип. 8/1 (31). С. 27—31. (Серія : Економіка та менеджмент).
8. Власов В. І. Глобальна продовольча проблема : монографія, Київ, 2001. 506 с.
9. Воротін В. Є. Макроекономічне регулювання в умовах глобальних трансформацій : монографія. Київ : Вид-во УАДУ, 2002. 392 с.
10. Саблук П. Г. Глобалізація і продовольство : монографія. – Київ : ННУ ІАЕ, 2008. 146 с.
11. Faas A.J. (2015). Applied Anthropology of Risk, Hazards, and Disasters. Human Organization, Vol. 74, No. 4. URL: [https://www.academia.edu/19438336/Applied\\_Anthropology\\_of\\_Risk\\_Hazards\\_and\\_Disasters](https://www.academia.edu/19438336/Applied_Anthropology_of_Risk_Hazards_and_Disasters).
12. Mara, A., McGrath L. (2009). Defending the military food supply acquisition, preparation, and protection of food at U.S. Military installations. URL: <https://www.files.ethz.ch/isn/134777/DTP%2068%20Defending%20the%20Military%20Food%20Supply.pdf>.
13. Голюкова К. Продовольча безпека держави: сутність, структура та особливості її забезпечення. Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету. Економічні науки, 2012, вип. 22, ч.ІІ. С. 408-412. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npkntu\\_e\\_2012\\_22%282%29\\_69](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npkntu_e_2012_22%282%29_69)
14. Щекович О.С. Формування пріоритетів та розвиток аграрної політики України. Київ: ННЦ «Інститут аграрної економіки», 2009. 278 с.
15. Барановський О. І. Фінансова безпека України (методологія оцінки та механізм забезпечення). 2004. Київ.
16. AMed P-4.6. Food safety, defence, and production standarts in deployed operations. Edition B, Version 1. March 2019. Published by the NATO standardisation office (NSO). URL: [https://www.coemed.org/files/stanags/03\\_AMEDP/AMedP-4.6\\_EDB\\_V1\\_E\\_2556.pdf](https://www.coemed.org/files/stanags/03_AMEDP/AMedP-4.6_EDB_V1_E_2556.pdf)
9. Vorotin V. E. (2002). Macroeconomic regulation in the conditions of global transformations. Kyiv. 392 p.
10. Sabluk P. G. (2008). Globalization and food: a monograph. Kyiv: NNU IAE. 146 p.
11. Faas A.J. (2015). Applied Anthropology of Risk, Hazards, and Disasters. Human Organization, Vol. 74, No. 4. Available from : [https://www.academia.edu/19438336/Applied\\_Anthropology\\_of\\_Risk\\_Hazards\\_and\\_Disasters](https://www.academia.edu/19438336/Applied_Anthropology_of_Risk_Hazards_and_Disasters).
12. Mara, A., McGrath L. (2009). Defending the military food supply acquisition, preparation, and protection of food at U.S. Military installations. Available from : <https://www.files.ethz.ch/isn/134777/DTP%2068%20Defending%20the%20Military%20Food%20Supply.pdf>.
13. Golikova K. (2012). Food security of the state: essence, structure and features of its provision. Scientific works of the Kirovohrad National Technical University. Economic Sciences. Vol. 22, Part II. P. 408-412. Available from : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npkntu\\_e\\_2012\\_22%282%29\\_69](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npkntu_e_2012_22%282%29_69)
14. Shchekovich O.S. (2009). Formation of priorities and development of agrarian policy of Ukraine. Kyiv: NSC "Institute of Agrarian Economy". 278 p.
15. Baranovsky O. I. (2004). Financial security of Ukraine (assessment methodology and mechanism of provision). Kyiv.
16. AMed P-4.6. Food safety, defence, and production standarts in deployed operations. Edition B, Version 1. March 2019. Published by the NATO standardisation office (NSO). Available from : [https://www.coemed.org/files/stanags/03\\_AMEDP/AMedP-4.6\\_EDB\\_V1\\_E\\_2556.pdf](https://www.coemed.org/files/stanags/03_AMEDP/AMedP-4.6_EDB_V1_E_2556.pdf)
17. Dyman T. M., Mazur T. D. (2011). Safety of food raw materials and food products. Kyiv. 520 с.



17. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : Підруч. для студ. ВНЗ. Київ : Академія, 2011. 520 с.
18. Roberts, T., Graham, P. (2001). Food Storage Guidelines for Consumers. Virginia Tech Publication. Pp. 348-960.
19. Olekhnovych V. D., Yakymynska L. V., Deriuhin V. V. Theoretical and methodological analysis of the food provision as a direction of the volunteer movement since February 24, 2022 // Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Proceedings of the 16th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Berlin, Germany. 2022. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/xvi-mizhnarodna-naukovopraktichna-konferentsiya-modern-scientific-research-achievements-innovations-anddevelopment-prospects-11-13-09-2022-berlin-nimechchina-arhiv/>
20. Mara, A., McGrath L. (2009). Defending the military food supply acquisition, preparation, and protection of food at U.S. Military installations. URL: <https://www.files.ethz.ch/isn/134777/DTP%2068%20Defending%20the%20Military%20Food%20Supply.pdf>.
21. Коршунова Г. Ф., Слащева А. В., Сабіров О. В. Технологічні основи безпеки продуктів харчування : навч. посіб. М-во освіти і науки України, Донець. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Донецьк, 2009. 524 с.
22. Якиминська Л., Пастернак І., Іваніцький Д. (2023). До проблеми безпечності харчування в ЗСУ в умовах загрози радіаційного зараження. *Social Development and Security*, 13(1), с. 141-148. <https://doi.org/10.33445/sds.2023.13.1.12>.
18. Roberts, T., Graham, P. (2001). Food Storage Guidelines for Consumers. Virginia Tech Publication. Pp. 348-960.
19. Olekhnovych V. D., Yakymynska L. V., Deriuhin V. V. (2022). Theoretical and methodological analysis of the food provision as a direction of the volunteer movement since February 24, 2022 // Modern scientific research: achievements, innovations and development prospects. Proceedings of the 16th International scientific and practical conference. MDPC Publishing. Berlin, Germany. 2022. Pp. 21-27. Available from : <https://sci-conf.com.ua/xvi-mizhnarodna-naukovopraktichna-konferentsiya-modern-scientific-research-achievements-innovations-anddevelopment-prospects-11-13-09-2022-berlin-nimechchina-arhiv/>
20. Mara, A., McGrath L. (2009). Defending the military food supply acquisition, preparation, and protection of food at U.S. Military installations. Available from : <https://www.files.ethz.ch/isn/134777/DTP%2068%20Defending%20the%20Military%20Food%20Supply.pdf>.
21. Korshunova G. F., Slasheva A. V., Sabirov O. V. (2009). Technological bases of food safety: teaching. manual Ministry of Education and Science of Ukraine, Donetsk. 524 p.
22. Yakymynska L., Pasternak I., Ivanitskyi D. (2023). To the problem of food safety in the Armed Forces under the threat of radiation contamination. *Social Development and Security*, 13(1), p. 141-148. <https://doi.org/10.33445/sds.2023.13.1.12>.