

Лекция № 1. Введение

Пищевые продукты считаются товаром, удовлетворяющим потребностей человеческого организма и приносящим прибыль в результате местной и международной торговли.

Качество этих продуктов их безопасность и риски в отношении здоровья людей от воздействия различных факторов. Физические, химические и биологические факторы

Цель. Рассмотрение основных принципов оценки данных рисков и опасностей, управлять ими и обмен мнений (отраслевое сотрудничество) о них.

Питание является важнейшим фактором сохранения здоровья, нормального роста и развития детей и подростков, профилактики ряда заболеваний, поддержания высокой работоспособности взрослого населения, сохранения активного долголетия.

Продовольственное сырье, не подвергшееся переработке, представляет собой совокупность различных веществ — белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и других соединений. Химический состав продуктов питания обусловлен генетическими факторами (сортом растения, породой животного), но в определенной степени изменяется в зависимости от условий получения продовольственного сырья и его переработки (химического состава почв, агрохимических и агротехнических приемов в растениеводстве, качества кормов, условий содержания сельскохозяйственных животных, особенностей технологического процесса и рецептуры продукта). Интенсивное развитие различных отраслей промышленности, энергетики, транспорта и сферы потребления сопровождается увеличивающимся поступлением токсичных соединений в почву, воду и воздух. Попадая в окружающую среду, чужеродные вещества способны включаться в биогеохимические циклы и постепенно накапливаться в пищевых продуктах растительного и животного происхождения, создавая угрозу здоровью человека. Попадание чужеродных веществ в организм человека происходит различными путями — с вдыхаемым воздухом, водой, через кожу, но, по оценкам Всемирной организации здравоохранения, наибольший «вклад» в химическую нагрузку вносят продукты питания: все перечисленные вещества, поступая в организм с едой, могут накапливаться в соответствующих органах-мишенях и при определенных условиях оказывать негативное воздействие на здоровье. Безопасность пищевых продуктов как фактор сохранения здоровья. Под безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов понимают совокупность их свойств, при которых они не являются вредными и не представляют опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущего поколений при обычных условиях использования.

Учет социально-экономических факторов

Осуществление регулирования в целях охраны здоровья потребителя не может быть эффективным, если специалист по управлению риском не знает, какие средства могут направить на устранение или снижение этого риска предприятия и производители. Поэтому рекомендуется привлекать к разработке

регламентационных текстов соответствующих специалистов. Именно так происходит во Франции. Такие отношения охватывают различные структуры, будь то чисто профессиональные (национальная ассоциация агропищевой промышленности, отраслевые профсоюзы, группы санитарной защиты) или многодисциплинарные структуры (например, Национальный совет по питанию и Национальный совет потребления).

В этом смысле признается, что оценка риска не может сама по себе в некоторых случаях предоставить всю информацию, на которой должно основываться решение специалиста по управлению риском. В ответ на ожидания гражданского общества и потребителей следует иметь возможность на законном основании принимать во внимание другие соответствующие факторы, в частности социальные, экономические (техническая осуществимость, экономические последствия), традиционные, этические (благополучие животного) и экологические, равно как и практическую осуществимость проверок.

В партнерстве с другими заинтересованными сторонами ВОЗ разрабатывает политику, которая будет способствовать дальнейшему укреплению безопасности пищевых продуктов. Эта политика будет охватывать всю пищевую цепь от производства до потребления на основе использования различных типов специальных знаний. Работа департамента ВОЗ по безопасности пищевых продуктов и других программ и департаментов ВОЗ направлена на усиление систем безопасности пищевых продуктов, стимулирование надлежащей практики организации производства и обучение розничных торговцев и потребителей надлежащему обращению с пищевыми продуктами. Просвещение потребителей и подготовка специалистов, занятых в области пищевых продуктов, по вопросам безопасного обращения с ними является одним из самых важных мероприятий по профилактике болезней пищевого происхождения.

Вопросы для самоконтроля

- 1.Современные методы производства продовольственных продуктов. Оценка рисков, связанных с воздействием внешних факторов.
- 2.Характеристика конечной продукции при производстве пищевых продуктов. Технологические схемы производства.
3. Оценка связанная с влиянием человеческого фактора, а именно операторов и обслуживающего персонала, на работу системы и использование для оценки воздействия ошибок персонала на безопасность и производительность.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Текст] : учебник. - М. : Инфра-М, 2018. - 257 с. - ISBN 978-5-16-012413-1. - ISBN 978-5-16-105439-0

2. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Текст] : учебное пособие. - СПб. : Лань, 2017. - 752 с. - ISBN 978-5-8114-2494-8

Дополнительная литература:

1. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений [Текст] : учебник / под общ. ред. В.М. Позняковского. - М. : Инфра-М, 2017. - 463 с. - ISBN 978-5-16-011986-1. - ISBN 978-5-16-104613-5

Электронные ресурсы:

1. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность : учебник / И.Э. Цапалова, О.В. Голуб, М.Д. Губина [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 463 с., [4] л. ил. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/21608. - ISBN 978-5-16-104613-5. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/951425>

2. Сериккызы, М.С. Ет және ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі [Электронный ресурс] : оқу құралы. - Алматы : АТУ, 2016. - 105 б. - ISBN 978-601-263-345-0 <http://library.atu.kz/files/9210.pdf>