

*Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі  
М.Х. Дулати атындағы Тараз Мемлекеттік Университеті  
Кафедра “Тамақ өнімдері мен қайта өңдеу өндірісі технологиясы  
және биотехнология”*

**5В070100 МАМАНДЫҒЫНА АРНАЛҒАН  
ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ АЛУ  
БИОТЕХНОЛОГИЯСЫ ПӘНІНЕН  
№3 ДӘРІС  
ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАРДЫҢ ГИГИЕНАЛЫҚ  
РЕГЛАМЕНТТЕЛУІ**

**Аға оқытушы: Ергалиева Сауле Муратовна**

*Тараз 2015*

Тағамдық қоспалар тамақ өнімдеріне қосылғаннан кейін, қоспалардың тамақ өнімдерінің компоненттерімен химиялық өзара әсерлесуі нәтижесінде түзілген заттар түрінде немесе өзгермеген түрінде толығымен немесе жартылай қалуы мүмкін.

- Көптеген тағамдық қоспалардың әдетте, тағамдық белгіленуі болмайды және организм үшін биологиялық инертті болып табылады.
- Дегенмен, кез келген химиялық қоспа немесе зат белгілі бір жағдайда улы болуы мүмкін. Токсикологтардың ойынша, химиялық заттар, егер ұсынылатын әдіс бойынша қолданылатын болса қауіпсіз болып табылады.

# БҰЛ КЕЗДЕ МАҢЫЗДЫ РОЛЬ АТҚАРАТЫНЫ:

- мөлшер (тәулігіне организмге түсетін заттардың мөлшері);
- тұтыну ұзақтығы;
- түсу режимі;
- адам организмiне химиялық заттардың түсу жолдары.

# ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАРДА

канцерогенді

мутагенді

тератогенді

ГОНАДОТОКСИН  
ді  
қасиеттер

**БОЛМАУЫ КЕРЕК**

# ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАРДЫ ҚОЛДАНУДЫ ГИГИЕНАЛЫҚ БАҚЫЛАУ

- Тамақ өнеркәсібінде және қоғамдық тамақтануда ТҚ қолдану, ТҚ қолдану бойынша нормативтік-техникалық құжаттармен : СанПиН 2.3.2.1290-03, медико-биологиялық талаптармен және азық-түлік тағамдарының, тамақ өнімдерінің сапасының санитарлық нормаларымен регламенттеледі (реттеледі)

- Тағамдық қоспаларды әдетте МЕМСТ-де, ТШ “Шикізат және материалдар” бөлімінде көрсетеді.
- Егер, ТҚ қолдану регламентінің бұзылуы өнімнің тағамдық құндылығының қауіпсіздік дәрежесіне әсер ететін болса, онда, ТҚ әрекетін сипаттайтын көрсеткіштер (түсі, қош иісі, дәмі және т.б.) нормативтік құжаттың физико-химиялық және органолептикалық көрсеткіш тізіміне шығарылады, ТҚ зерттеу әдістері келтіріледі.
- Қолданылатын ТҚ тамақ өнімдерін маркілеу кезінде көрсетілуі керек.

# ТАҒАМДЫҚ ҚОСПАЛАРДЫ ҚОЛДАНУҒА ГИГИЕНАЛЫҚ БАҚЫЛАУДЫ КІМ ЖҮРГІЗЕДІ?

- Казпотребнадзор
- Өндіріске жаңа тағамдық қоспа енгізу үшін гигиеналық сертификат қажет.
- Тамақ өнімдеріне арналған нормативтік құжатқа енгізілген ТҚ қолдануды бақылауды тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізаттарын сертификаттау бойынша ҚРМЕМСТ акредитациядан өткен орган жүйелері жүргізе алады.



# ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНДЕ ЖӘНЕ КҮНДЕЛІКТІ ТАМАҚТАНУДА ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН ГИГИЕНАЛЫҚ РЕГЛАМЕНТТЕУ

- *Бірінші кезеңде* – регламенттелетін химиялық затқа – тағамдық қоспаға алдын ала токсикологиялық-гигиеналық бағалау жүргізеді
- *Екінші кезеңде (негізгі)* – созылмалы эксперимент жүргізу нәтижесінде жалпы улы әсер беруі бойынша тағамдық қоспалардың бастапқы және максималды қолданыста жоқ мөлшерді анықтайды
- *Үшінші кезеңде* – жүргізілген зерттеулердің нәтижесін жинақтайды және ТҚ рұқсат етілетін тәуліктік мөлшерін (РТМ) , тамақ өнімдерінде рұқсат етілетін тәуліктік тұтынуды (РТТ) дәлелдейді
- *Төртінші кезеңде* – қолдану қауіпсіздігін дәлелдеу үшін жүзеге асатын ТҚ бақылау (мониторинг), және қажет жағдайда гигиеналық нормативтерге түзетулер енгізу.

*НАЗАР АУДАРЫП ТЫҢДАҒАНДАРЫҢЫЗҒА  
РАХМЕТ!*