

СРС

Тема: Безопасность пищевых продуктов

Выполнил: Хайдаров Акмаль

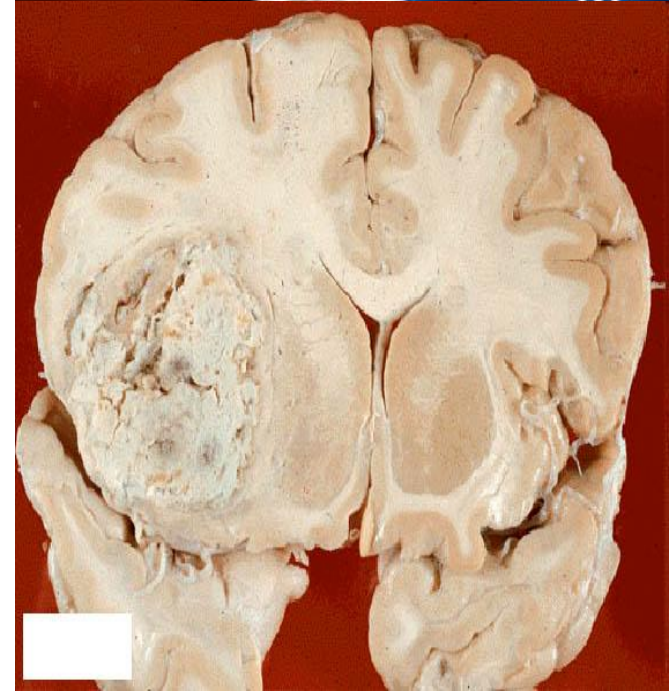
План

- Основные виды и источники опасности продовольственных товаров.
- Характеристика веществ, контролирующихся при установлении соответствия на безопасность.



Безопасность пищевых продуктов

Под безопасностью продуктов питания следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие).



Безопасность пищевых продуктов по содержанию ксенобиотиков, микроорганизмов, биологическим и радиационным показателям определяются требованиями, установленными гигиеническими нормативами безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, сформулированных СанПиНом, введенными в действие на основе закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- 70% чужеродных веществ поступает в организм человека с пищей (ксенобиотики) Пути их попадания в продукты питания: Из окружающей среды Из технического оборудования, тары и упаковки При нарушении технических приемов производства При использовании в животноводстве неразрешенных кормовых добавок За счет образования вторичных продуктов в результате термической обработки

- Попадая в организм эти вещества нарушают процессы обмена, накапливаются в тканях и вызывают различные заболевания человека.
Отрицательные воздействия на организм:
Общетоксическое (отравление всего организма)
Раздражающее (раздражение всех слизистых оболочек)
Сенсибилизирующее (вызывает аллергические реакции)



До



После



Воздействие на организм

- Канцерогенное (рост и развитие недоброкачественных опухолей)
- Мутагенное (изменение в генетическом аппарате)
- Тератогенное (нарушается развитие эмбрионов)



Leona's Network

Гигиенические нормативы распространяются на:

- Опасные ксенобиотики.
- Лекарственные препараты
- Антибиотики.
- Радионуклиды.
- Продукты окисления порчи жиров.
- Вредные примеси растительного и животного происхождения.

- Безопасность пищевых продуктов гарантируется соблюдением и установлением определенного уровня загрязнителей химического и биологического происхождения и определяется в соответствии гигиеническим нормативам указанным в СанПиНе.

Виды опасных веществ и последствия их воздействия

- Токсичные элементы (тяжелые металлы и мышьяк)-нормируются во всех группах пищевых продуктов и сырья.
- а) Свинец- блокирует работу ферментов, препятствует поступлению кальция в клетки, возникновения параличей, опасен для детей.
- б) Ртуть- блокирует работу ферментов, включается в ДНК, нарушает обмен веществ.

- в) Кадмий- блокирует работу ферментов, оказывает вредное влияние на нервную систему, легкие, почки.
- г) Медь- вызывает анемию, поражает легкие, замедляет рост.
- д) Цинк- при недостатке замедляется рост, а при превышении- интоксикация.
- е) Мышьяк- смертелен, зомг - смерть.

- При нарушении санитарно-гигиенических правил на этапе производства, транспортировки, хранения и реализации может происходить загрязнение продуктов микроорганизмами, которые при благоприятных условиях размножаются и в результате: Появляются признаки микробной порчи- гниение, брожение и плесневение. Могут возникать заболевания человека в виде пищевых отравлений и инфекций



До



После



Источники заболеваний

- Бактерии группы кишечная палочка-свидетельствуют о нарушении процесса хранения.
- Условно-патогенные микроорганизмы- это микроорганизмы, которые обитают на коже, в кишечнике и в дыхательных путях. При нормальных условиях они не вызывают отравлений, только в случае вторичного инфицирования.

Патогенные микроорганизмы

- Это группа микроорганизмов, которые вызывают у человека острые заболевания, возникающие при употреблении продуктов, содержащих большое количество токсичных бактерий. Они опасны тем, что вызывают появление токсинов, вызывающих заболевания вплоть до смертельных (сальмонела)

- Микроорганизмы порчи пищевых продуктов (дрожжи, плесневые грибы) В продуктах питания различается специфичная и неспецифичная микрофлора. Неспецифичная- это та, которая попадает из окружающей среды и их количество от соблюдения санитарного режима К специфичным относят молочнокислые бактерии, дрожжи.

- Пробиотические продукты- это те, которые изготавливают с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов.
Пробиотические микроорганизмы- это живые непатогенные и нетоксичные микроорганизмы, которые полезны для человека и являются участниками кишечного биоценоза.
Пастеризованные продукты- это продукты, обработанные температурой до 100 градусов, при этом все вегетативные клетки погибают.



Список литературы:

- 1. Корбут А.В. Продовольственная безопасность населения: краткая история проблемы и основные понятия // Аналитический Вестник Совета Федерации РФ. - С.
- 2. Позняковский В.М., Рогов И.А., Дунченко Н.И., Бердугина А.В., Купцова С. В. 2007