

Значение санитарной микробиологии и ее задачи



- Санитарная микробиология предусматривает успешное решение задач, связанных с повышением качества и биологической ценности продуктов питания, необходима система мероприятий, улучшающая санитарно-гигиеническое состояние производства, а также условия окружающей среды.





Задачи санитарной микробиологии в мясной и молочной промышленности могут быть сформулированы следующим образом:

- - разработка и оценка методов обнаружения патогенных микроорганизмов в мясных и молочных продуктах;
- - разработка норм предельно допустимого бактериального обсеменения мясных и молочных продуктов;
- - санитарно-микробиологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также их производства на всех этапах технологического процесса.

□ Знание основных положений санитарной микробиологии необходимо каждому санитарному врачу для правильной ориентации во всех санитарно-гигиенических вопросах, в частности при санитарной оценке почвы, воды, воздуха, пищевых продуктов; обследовании случаев пищевых отравлений, их профилактике; организации и гигиенической оценке очистки и обезвреживания различных объектов; контроле личной гигиены работников пищевых предприятий и др.



- 
- 
- Санитарный врач должен уметь правильно организовать санитарно-микробиологические исследования объекта, хорошо представлять возможность своевременного проведения мероприятий, исключающих отрицательное влияние его на организм человека или животных.
 - связи с этим санитарный врач должен знать биологические особенности микроорганизмов, обуславливающих порчу пищевых продуктов, методы микробиологических и вирусологических исследований, используемых для оценки объектов внешней среды (почвы, воды, воздуха), с учетом достижений физики, химии, генетики, биологии и других научных дисциплин, а также методы оценки путей и степени инфицирования животными и человеком окружающей среды патогенными бактериями и вирусами; нормальный взаимообмен микрофлорой между животными, людьми и окружающей средой; производственные и бытовые процессы, обуславливающие нарушение естественного самоочищения и обеззараживания внешней среды.

- ❑ Пищевые продукты почти всегда в значительной степени обсеменены различными бактериями. Поэтому при исследовании их приходится учитывать нормальное течение микробиологических процессов и те возможные изменения, которые вызывает в продукте необычная для него микрофлора, попадающая при нарушении условий выработки и хранения продукта.



- Санитарному врачу приходится проводить постоянно массовые исследования, а вероятность обнаружения при этом патогенных микроорганизмов и их токсинов сравнительно невелика. В большинстве случаев исследуют лишь выборочные пробы, а не объект в целом и поэтому однократный анализ проб в ряде случаев не может отразить истинную степень их микробного обсеменения.



□ Следовательно, задачей этих исследований является выяснение лишь потенциальной опасности того или иного объекта для людей и животных, то есть присутствия в нем патогенных микроорганизмов, а не прямое их обнаружение. В этом одно из отличий санитарномикробиологического анализа от диагностических исследований.



- Санитарно-микробиологический анализ продукта должен выявить возникшие в нем изменения и дать рекомендации для объективного заключения о пригодности исследуемого продукта для употребления или его опасности для человека. При этом санитарный врач несет большую ответственность не только за состояние здоровья людей, но и за экономический ущерб, который может быть результатом необоснованного заключения о браковке продукта. Исследуемые продукты (объекты) обычно оценивают по результатам ряда санитарно-микробиологических тестов с учетом органолептических, биохимических и других показателей. Поэтому государственные общесоюзные стандарты (ГОСТ) и технические условия (ТУ) включают микробиологические нормы лишь как один из элементов, характеризующих исследуемые объекты.

