


Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов



**Единые санитарно-
эпидемиологические и
гигиенические требования к
продукции (товарам),
подлежащей санитарно-
эпидемиологическому надзору
(контролю)
(с изменениями на 21.05. 2019)**




**Документ устанавливает
гигиенические показатели и
нормативы безопасности товаров,
включенных в Единый перечень
продукции, подлежащей
государственному санитарно-
эпидемиологическому надзору на
таможенной границе и таможенной
территории Евразийского
экономического союза**



**Подконтрольные товары не
должны оказывать вредного
влияния на здоровье
настоящего и будущего
поколений, имущество граждан,
среду обитания человека и
окружающую среду**



**Исследования проводятся
лабораториями,
аккредитованными в
национальных системах
аккредитации государств –
членов, и внесенными в Единый
реестр органов по сертификации и
испытательных лабораторий
таможенного союза**



Пищевые продукты должны:

1. удовлетворять физиологические потребности человека в веществах и энергии
2. отвечать требованиям в части органолептических и физико-химических показателей



**3. соответствовать
установленным требованиям к
допустимому содержанию
химических, биологически
активных веществ и их
соединений, микроорганизмов,
представляющих опасность для
здоровья нынешних и будущих
поколений**



Классификация пищевых продуктов по качеству

Съедобные

- Стандартные
- Пониженной пищевой ценности
- Условно съедобные
- Суррогаты

Несъедобные

- Испорченные
- Фальсификаты



Условия и сроки хранения продуктов

- Молоко пастеризованное, изделия со сливочным кремом – 36 час
- Колбаса варёная из мяса в/с, сметана – 72 час
- Температура – от 2 до 6⁰С



Самостоятельная работа: составить планы лекций по гигиеническому обучению и воспитанию на темы:

- 1. Питание при гастрите**
- 2. Питание при избыточной массе тела**
- 3. Питание при диабете**

