


# 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 6<sup>0</sup>С



# **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**

