КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Х.М.БЕРБЕКОВА
медицинский факультет

Экспертиза продуктов питания. Санитарно-пищевой надзор. Методы изучения питания населения

КАФЕДРА ОБЩЕЙ ВРАЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ГЕРОНТОЛОГИИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ И ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

НАЛЬЧИК 2020г

Продукты питания – это продукты животного, растительного, минерального или биосинтетического происхождения, употребляемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде.

К продуктам питания относятся:

- питательные вещества (нутриенты),
- антипищевые вещества тормозящие или блокирующие усвоение нутриентов,
- чужеродные вещества (ксенобиотики) – это остаточные количества пестицидов, соли тяжёлых металлов, радионуклиды, пищевые добавки и т.д.

Пищевые продукты

должны удовлетворять установленным законом гигиеническим требованиям

- ГОСТ
- ТР
- СНиП

Действуют по всей территории России

Продукты должны быть

- свежими,
- не загрязненными,
- иметь нормальный химический состав
- физические свойства
- не подвергаться запрещенным санитарными законами фальсификациям

Фальсификация - умышленное ухудшение качества продукта с целью наживы.

Это пищевые продукты, умышленно изменённые (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г № 29)

- При длительном, неправильном хранении пищевые продукты могут подвергнуться ПОРЧЕ под влиянием факторов окружающей среды (физических, химических, биологических). Испорченный продукт не пригоден к употреблению и должен быть подвергнут утилизации.

Экологически чистые продукты

- это биологически полноценные, доброкачественные, в которых ксенобиотики либо полностью отсутствуют, либо не достигают концентраций, опасных для здоровья человека, при ежедневном потреблении в течение всей жизни.

По качеству пищевые продукты делят на следующие категории:

а) ***доброкачественные***

б) ***недоброкачественные***

в) ***условно-годные.***

методы санитарной экспертизы:

1. ***Органолептический метод***
2. ***Физический***
3. ***Химический***
4. **Микробиологический**
5. **Биологический**
6. **Радиометрический**

Продукты суррогаты – заменяющий какой- либо другой продукт, с которым он имеет некоторые общие свойства, но не обладает его качествами.

Пищевая ценность - это свойство пищевых продуктов удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

К показателям характеризующим пищевую ценность продуктов, относятся:

- Энергетическая ценность
- Перевариваемость
- Усвояемость
- Приедаемость
- *Биологическая ценность*

Биологическая ценность

степень соответствия аминокислотного состава пищевого белка потребностям организма.

В 2015 году Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
отнесла сосиски, бекон, колбасу, ветчину, а так же мясные копченые,
соленые и консервированные продукты,поместив их
в ту же категорию риска развития рака,как и сигареты,
алкоголь, и асбест.

Санитарный надзор

- комплекс мероприятий общегосударственного характера по организованному контролю за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил во всех видах производства.
- Санитарно-пищевой надзор- часть общего санитарного надзора. Включает мероприятия, направленные на охрану питания.

Государственный санитарно-пищевой надзор

1. Предупредительный надзор
2. Текущий надзор
3. Санитарно-ветеринарный надзор

Правила проведения мероприятий при осуществлении надзора

- плановые мероприятия по контролю конкретного предприятия осуществляются не чаше чем 1 раз в два года, в соответствии с утвержденным планом проверок.

санитарно-ветеринарный надзор

Осуществляется ветеринарной службой в животноводстве и системе производства мясных и молочных продуктов.

Защищает население от заболеваний и гельминтозов, передающихся от животных человеку через пищевые продукты.

Обеспечивает население доброкачественным мясом и молоком.

В функции ветеринарно-санитарного надзора на мясоперерабатывающих предприятиях входит

1. Ветеринарное наблюдение за состоянием убойных животных,
2. надзор за всем технологическим процессом: за убоем, разделкой и обработкой туш,
3. проведение ветеринарной экспертизы туши и ее клеймение.

ТЕКУЩИЙ САНИТАРНО-ПИЩЕВОЙ НАДЗОР

1. Надзор за производством продуктов питания на предприятиях пищевой промышленности.
2. Надзор за приготовлением пищи на предприятиях общественного питания.
3. Надзор за торговлей пищевыми продуктами.
4. Санитарная экспертиза пищевых продуктов.

ТЕКУЩИЙ САНИТАРНО-ПИЩЕВОЙ НАДЗОР

5. Санитарное обследование предприятий.

6. Профилактика пищевых отравлений и заболеваний, связанных с питанием.

7. Осуществление мероприятий по рациональному питанию организованных групп населения.

В текущем санитарном надзоре различают:

1. исключение опасности вредного влияния пищевых продуктов и пищи на здоровье потребителя;
2. сохранение естественных, природных пищевых и биологических свойств продуктов питания и пищи.

Практическое проведение текущего санитарного надзора

- санитарное обследование предприятия
- санитарная экспертиза выпускаемой продукции.

Основные разделы предупредительного санитарного надзора:

1. Контроль за соблюдением установленных гиг. требований и участие в составлении стандартов (ГОСТ, ТР, СНиП и др.).
2. Контроль за применением пищевых добавок в производстве продуктов питания и установление ПДК.

3. Контроль за строительством объектов пищевой промышленности,

общественного питания и торговли продовольственными товарами с точки зрения соблюдения гигиенических норм, санитарных правил и требований

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ

обязательным медицинским осмотрам подлежат

работники общественного питания, предприятий пищевой промышленности и торговли, контактирующие с продуктами питания.

Медицинский контроль направлен на:

- Выявление и недопущение к работе лиц больных и бактерионосителей.
- Строгое соблюдение обслуживающим персоналом правил личной гигиены.
- Сохранение здоровья обслуживающего персонала путем создания благоприятных условий работы.

Лица, поступающие на работу, в предприятия общественного питания подвергаются

- обследованию на носительство возбудителей кишечных инфекций,
- обследованию на глистносительство,
- обследованию на туберкулез,
- общему осмотру врачом терапевтом.

К работе в предприятиях общественного питания не допускаются лица:

- с активной формой туберкулеза легких и внелегочными формами;
- с гнойничковыми заболеваниями кожи;
- с острыми кишечными инфекционными заболеваниями;
- с наличием сифилиса и гонореи в заразном периоде;
- с контагиозными кожными заболеваниями.

Временно отстраняются от работы

- Носители возбудителей брюшного тифа, паратифа, дизентерии.
- Хронических бактерионосителей переводят на другую работу, не связанную с перевозкой, хранением, обработкой и реализацией пищевых продуктов.

Методы гигиенической оценки питания

это наиболее действенный критерий для обоснования мероприятий по рационализации питания в интересах здоровья населения.

Изучение питания населения производится во всех странах мира

Методы гигиенической оценки питания необходимы для:

1. Учета показателей, характеризующих потребление продуктов питания на душу населения;
2. Экономического планирования производства продуктов питания внутри страны;
3. Экономического планирования импорта продуктов питания;
4. Обеспечения нормального снабжения страны продовольствием.

Изучение фактического питания

- Экономический метод (бюджетный и балансовый)
- Медицинский метод.

Экономическое и статистическое изучение фактического питания

- уровень потребления отдельных пищевых продуктов
- общую структуру питания населения данного региона, республики, страны.

Балансовый метод определяет фонд потребления

фонд потребления

---------- = среднее на душу населения

численность населения

приход пищевых продуктов

1. Производства продуктов питания растительного и животного происхождения (зерно, мясо, молоко и др.) внутри страны и республики;
2. Запасы продовольствия, используемого для целей питания;
3. Импорт продовольственных товаров

Расход продуктов питания

1. Внутрихозяйственные нужды (на семена, корм скоту и др.);
2. Технические цели (жира - на производство мыла, олифы; зерна - на производство спирта, пива и др.; казеина – на клей для фанеры и др.; яиц - в текстильном производстве и др.);
3. Потери во время производства (потери зерна, овощей и др.);
4. Экспорт в другие страны.

МЕДИЦИНСКОЕ (ГИГИЕНИЧЕСКОЕ) ИЗУЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

1. Метод изучения семейного и индивидуального питания.

2. Метод изучения питания в коллективах.

изучение семейного и индивидуального питания

- анкетный
- опросно-весовой
- весовой методы.

Методы изучения питания в коллективах.

- 1. изучения питания по отчетам;
- 2. изучение питания по меню-раскладкам.

Меню-раскладка

это перечень блюд с указанием весового количества каждого продукта, входящего в состав данного блюда.

При составлении учитываются:

1. профессиональная принадлежность,
2. пол,
3. возраст,
4. климатические особенности,
5. национальные особенности кухни,
6. индивидуальные привычки.

Из методов оценки питания вытекает социально-гигиенические закономерности:

1. При любом бюджете в первую очередь удовлетворяются потребности в питании.
2. Чем меньше бюджет семьи, тем большая часть его тратится на питание.
3. Чем меньше средств на питание, тем за счет более дешевых продуктов покрывается потребность.