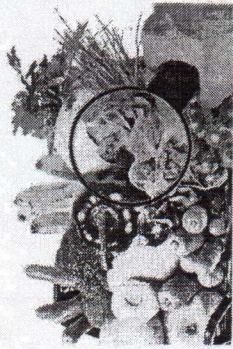


Качество и безопасность пищевой продукции — глобальная проблема человечества!



Основная задача, которая стоит сегодня перед обществом здравоохранения, — это полная безопасность пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания и всех, которые занимаются изготовлением продовольственных товаров. Значение такой задачи возрастает в наши дни постоянно. Болезни пищевого происхождения оказывают значительное воздействие на здоровье. Обеспечение безопасности пищевых продуктов — важная задача и огромная проблема современности.

Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диарей до онкологических заболеваний.

Безопасность пищевых продуктов. Что включает в себя данное понятие? Приведем официальное определение: «... отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или другого неблагоприятного воздействия продуктов на организм человека в случае употреблении их в общепринятых количествах; гарантируется нормированием и соблюдением регламентированного содержания (отсутствие или ограничение уровня предельно допустимых природных токсических веществ), которые характерны для данного продукта и имеют опасность для здоровья человека».

Важной проблемой, которой следует уделить пристальное внимание для того, чтобы обеспечить максимальную безопасность пищевой продукции, является глобализация торговли пищевой продукцией, изменения в образе жизни населения планеты, урбанизация, международные поездки большого количества людей, а также умышленное заражение окружающей среды и, как следствие, ухудшение экологической обстановки (допустимых концентраций) загрязнителей химической и биологической природы, а также практически на всем земном шаре.

Для проведения системного анализа показателей загрязнения пищевых продуктов было обособлено два показателя, которые характеризуют безопасность пищевых продуктов:

I. Санитарная доброкачественность — отсутствие в продуктах признаков микробной и химической порчи, остатков химических и ядовитых веществ органической и неорганической природы, радионуклидов в количествах, не превышающих максимально допустимые остаточные уровни.

Безопасность пищевых продуктов по химическим показателям определяется максимальными границами остатков, содержащихся в пищевых продуктах, или животных кормах, определенных веществ, включая пестициды, ветеринарные препараты, кормовые добавки, остатки вспомогательных материалов для переработки, или другое химическое или биологическое вещество, которое сознательно используется и/или предусмотрено технологией выращивания, хранения, транспортирования, производства пищевых продуктов и остатков которого, включая производные данного вещества, являются небезопасными для людей, в случае превышения их максимально допустимого уровня в пищевых продуктах, предназначенных к употреблению человеком.

Максимальный уровень — это максимальное содержание (концентрация) загрязняющего вещества в пищевом продукте или корме для животных, которое является допустимым для такого продукта.

2. Эпидемиологическая безопасность — отсутствие или ограничение уровней загрязнения пищевых продуктов патогенными и условно-патогенными микроорганизмами, отсутствию гельминтов и их личинок, бактериальных и грибковых токсинов.

Бактерии — сальмонеллы, кампилобактерии, энтерококки, энтеробактерии, энтерогеморрагический штамм кишечной палочки, пингеллы — наиболее распространенные возбудители заболеваний пищевого происхождения, от которых ежегодно страдают миллионы людей. В некоторых случаях, заболевания, вызванные этими возбудителями, носят тяжелый характер и заканчиваются смертельным исходом. К числу продуктов питания, связанных со вспышками сальмонеллеза, относятся яйца, мясо домашней птицы и прочие продукты животного происхождения. Заражение кампилобактериями, энтерококками, энтерогеморрагической кишечной палочкой главным образом, происходит в результате употребления в пищу сырого молока, сырого или не прошедшего достаточную термическую обработку мяса, инфицированной питьевой воды, а также сырых овощей и фруктов.

Холерный вибрион проникает в организм человека с инфицированной водой или продуктами питания. Вспышки холеры связаны с такими продуктами питания, как рис, овощи, просо и различные виды морепродуктов.

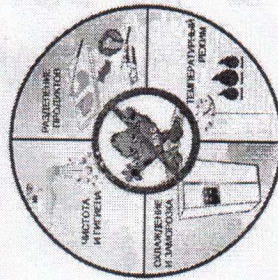
Вирусы

Энтеровирусные (норо и астровирусные), а также вирус гепатита А, чаще всего попадают в организм человека при мытье рук, обработке овощей и фруктов и питье инфицированной воды из случайных непроверенных источников на природе. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

Паразиты

Некоторые паразиты, такие как трематоды, дифиллоботриоз, описторхоз рыб, бычий и карликовый цепень в мясе, аскариды, криптоспироз попадают в пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

Инфекционные болезни в настоящее время часто протекают в стертой и атипичной форме, потому что в пищевую цепь попадают сырьё и готовые продукты инфицированные мутировавшими и резистентными (нечувствительными к антибактериальным препаратам) возбудителями. Резистентность бактерий является одной из главных угроз для современной медицины.



Все работники, принимающие участие в обороте пищевых продуктов и питьевой воды, обязаны соблюдать санитарных режим, обеспечивающий их безопасность!