

*«Безопасность пищевых
продуктов»*



5 курс

Специальность: “Общественное здравоохранение”
“Медико-профилактическое дело”

Направление подготовки:

«Общественное здравоохранение»

«Гигиена и эпидемиология»

Количество часов: 90 часов

Кафедра: Нутрициологии

- *Проблема безопасности продуктов питания - сложная комплексная проблема, требующая многочисленных усилий для ее решения как со стороны ученых -биохимиков, микробиологов, токсикологов, так и со стороны производителей, санитарно-эпидемиологических служб, государственных органов и, наконец, потребителей.*



Актуальность проблемы безопасности продуктов питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей и сохранение генофонда.



*Под **безопасностью продуктов питания** следует понимать отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие).*

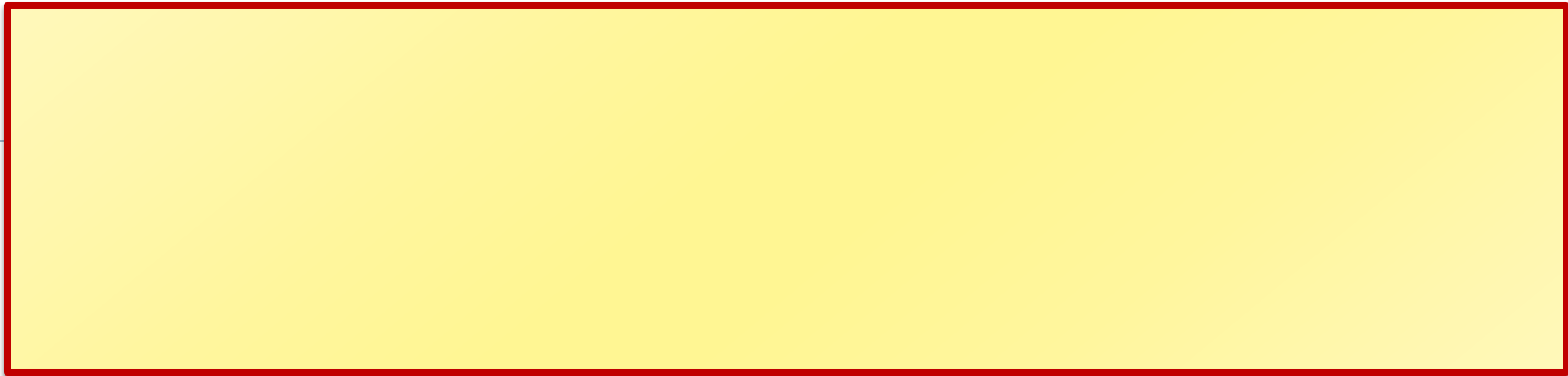


С продуктами питания в организм человека могут поступать значительные количества веществ, опасных для его здоровья.

Поэтому остро стоят проблемы, связанные с повышением ответственности за эффективность и объективность контроля качества пищевых продуктов, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителя.

- ▶ *Безопасность пищевых продуктов оценивается по техническим регламентам и гигиеническим нормативам*
- ▶ *Производственный контроль за соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности должны осуществлять предприятия-изготовители*





- ▶ *Пререквизиты: микробиология,
общая гигиена*
- ▶ *Постреквизиты: магистратура*



Спасибо за внимание