

# КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ КАК ФАКТОР БЕЗОПАСНОСТИ



**Продовольственная безопасность**  
является одним из главных направлений  
обеспечения национальной безопасности  
страны, фактором сохранения ее  
государственности и суверенитета,  
важнейшей составляющей  
демографической политики, необходимым  
условием реализации стратегического  
национального приоритета – повышение  
качества жизни российских граждан путем  
гарантирования высоких стандартов  
жизнеобеспечения

**Проблема обеспечения безопасности  
пищи является важнейшим  
государственным и научным приоритетом,  
направленным на сохранение и улучшение  
здоровья населения**





**Основные международные  
нормативные акты по безопасности  
продовольственных товаров:**

1. Римская декларация о всемирной продовольственной безопасности, 1996 г.;
2. Роттердамская конвенция о процедуре предварительного обоснованного согласия в отношении отдельных опасных химических веществ и пестицидов в международной торговле, 1998 г.;
3. Международный договор о растительных генетических ресурсах, 2001 г.

# ТАБЛИЦА ВРЕДНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

## ОЧЕНЬ ОПАСНЫЕ

E123 E510 E513E E527

## ОПАСНЫЕ

E102 E110 E120 E124 E127 E129 E155 E180  
E201 E220 E222 E223 E224 E228 E233 E242  
E400 E401 E402 E403 E404 E405 E501 E502  
E503 E620 E636 E637

## КАНЦЕРОГЕННЫЕ

E131 E142 E153 E210 E212 E213 E214 E215  
E216 E219 E230 E240 E249 E280 E281 E282  
E283 E310 E954

## РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА

E338 E339 E340 E341 E343 E450 E461 E462  
E463 E465 E466

## КОЖНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

E151 E160 E231 E232 E239 E311 E312 E320  
E907 E951 E1105

## РАССТРОЙСТВО КИШЕЧНИКА

E154 E626 E627 E628 E629 E630 E631 E632  
E633 E634 E635

## ДАВЛЕНИЕ

E154 E250 E252

## ОПАСНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ

E270

## ЗАПРЕЩЕННЫЕ

E103 E105 E111 E121 E123 E125 E126 E130  
E152 E211 E952

## ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ

E104 E122 E141 E171 E173 E241 E477

-10kg

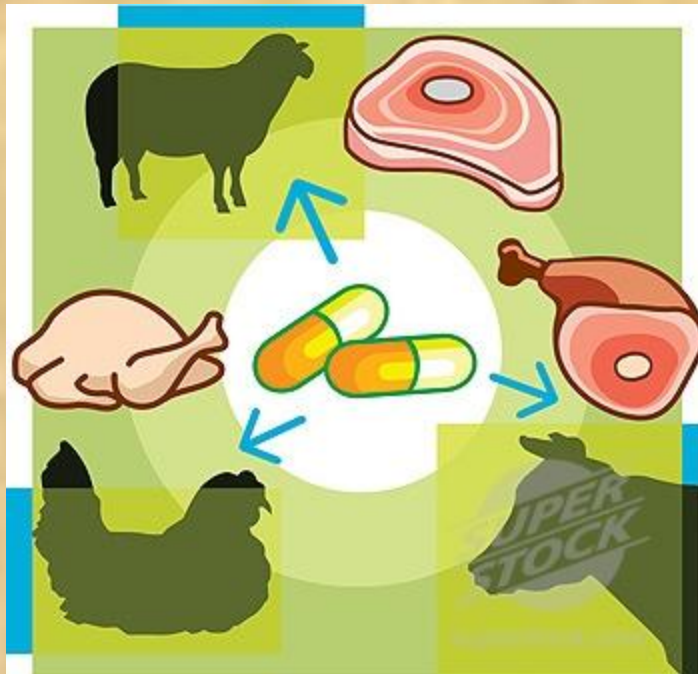


## Классификация добавок:

E100-E182	Красители
E200-E299	Консерванты
E300-E399	Антиокислители (предохраняют продукты от порчи)
E400-E499	Стабилизаторы (сохраняют консистенцию продукта)
E500-E599	Эмульгаторы (действие схоже со стабилизаторами)
E600-E699	Усилители вкуса и аромата
E700-E899	Этих добавок не существует (номера зарезервированы)
E900-E999	Глазирующие агенты и другие вещества

# АНТИБИОТИКИ

В животноводстве используются с лечебно-профилактическими целями, способствующими росту и развитию животных



# ГОРМОНАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Используются в животноводстве для усиления роста, увеличения массы животного



# АФЛАТОТОКСИНЫ

Ядовитые вещества - канцерогены, вырабатываемые плесневелыми грибами. Оказывают токсическое действие на печень, почки, нервную систему



- Заплесневелые орехи (арахис, грецкий, кедровые, кокосовые, фисташки, миндаль, фундук);
- Чечевица;
- Абрикосовые косточки;
- Сухофрукты;
- Хлеб



## **БЕНЗАПИРЕН**

Образуется при нагревании органических веществ в условиях недостатка кислорода. Наиболее часто встречается в растительных маслах, тканях жирных рыб, моллюсках, салатах, в копченых или обжаренных на углях мясных и рыбных продуктах



## **НИТРАТЫ**

Накапливаются в овощах, фруктах при избыточном использовании минеральных удобрений при их выращивании



## ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

- загрязнения, попадающие в пищу из окружающей среды. Свинец, никель, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк и другие



## ПЕСТИЦИДЫ

Применяются в сельском хозяйстве для защиты растений от вредителей





## ХОЛЕСТЕРИН

- яичные желтки, субпродукты (печень, почки);
- говядина, баранина, свинина, мясные полуфабрикаты;
- жирные молочные продукты;
- Гидрогенизированные растительные масла;



## АЛЛЕРГЕНЫ

- мед
- яйца куриные
- цитрусовые
- клубника
- орехи

# ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

(от лат. *Falsifico* - подделываю) - это подделка объектов, выполненная с корыстной целью при проведении процесса обмена, купли-продажи.



К способам фальсификации товаров относятся: изменение состава путем добавления малоценных компонентов (доброкачественных или недоброкачественных); замена одних компонентов другими, менее ценными; применение имитаторов естественных процессов низкокачественного сырья, удешевление технологий и т.д.





# **Законодательная база обеспечения безопасности продуктов питания в России**

**1.ФЗ № 52- от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;**

**2.ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 3.ФЗ № 86 от 05.07.96 г.) «О государственном регулировании в области генноинженерной деятельности»;**

**4.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 01.09.2002 г.;**

**5.Нормативный документ «О безопасности пищевой продукции» (введен в действие с 01.07.2013 г.в рамках Таможенного Союза)**

# Принципы безопасности пищевых продуктов:

1. Храните продукты в чистоте;
2. Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке;
3. Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке;
4. Тепловая обработка проводится при необходимой температуре;
5. Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами





# БЕРЕГИ СЕБЯ!

