

Міністерство освіти і науки України
Харківський державний університет харчування та торгівлі
кафедра гігієни харчування та мікробіології

ВІЗУАЛЬНЕ СУПРОВОДЖЕННЯ ДИСЦИПЛІН

«Мікробіологія»
«Технічна мікробіологія»
«Мікробіологія продуктів харчування»
«Основи фізіології та гігієни харчування»
«Гігієна і санітарія»

Санітарний нагляд та його форми.
Структура санітарної служби України

Гігієна харчування, або трофогігієна (від грецьк. «*trophe*» – їжа, харчування і «*hygiesnos*» – здоровий), – наука, що вивчає вплив їжі, харчування на здоров'я людини і розробляє санітарно-гігієнічні і санітарно-протиепідемічні (санітарія – від лат. «*sanitas*» – здоров'я) правила, норми і нормативи у галузі харчування, додержання яких дозволить поліпшити потенціал здоров'я населення.

Під **санітарною охороною харчових продуктів** слід вважати систему законодавчих, організаційних і виробничих заходів, що забезпечують безпечність для здоров'я населення продовольчої сировини і готової продукції, а також збереження їх харчової цінності на всіх етапах отримання, виробництва, переробки, зберігання, транспортування і реалізації.

Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Якість харчових продуктів формулюється, як ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт; сукупність властивостей, що відображають здатність продукту, безпечність його для здоров'я споживачів, надійність відносно стабільності складу та збереження споживчих властивостей.

Безпечність харчового продукту – це стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням

Нормативні документи, що регламентують якість продукції та послуг та методи їх контролю

- ✓ Закони України;
- ✓ ДСТУ (ГОСТ) – державні стандарти України;
- ✓ ТУ У – технічні умови України;
- ✓ МБВ і СН – медико-біологічні вимоги і манітарні норми;
- ✓ СанПіН – санітарні правила і норми;
- ✓ ДСН – державні санітарні норми;
- ✓ ДСП (СП) – державні санітарні правила;
- ✓ ГН – гігієнічні нормативи;
- ✓ МВ (МР) – методичні вказівки (рекомендації);
- ✓ БНіП (СНіП) – будівельні норми та правила.

Шляхи Державного регулювання санітарно-гігієнічних аспектів

- встановлення обов'язкових параметрів безпечності для харчових продуктів;
- встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів у технічних регламентах;
- встановлення санітарних заходів і ветеринарно-санітарних вимог для потужностей (об'єктів) та осіб, які зайняті у процесі виробництва, продажу (постачання), зберігання (експонування) харчових продуктів;
- забезпечення безпечності нових харчових продуктів для споживання людьми до початку їх обігу в Україні;
- встановлення стандартів для харчових продуктів з метою їхньої ідентифікації;
- забезпечення наявності у харчових продуктах для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктах і дієтичних добавках заявлених особливих характеристик та їх безпечності для споживання людьми, зокрема особами, які мають особливі дієтичні потреби;
- інформування та підвищення обізнаності виробників, продавців (постачальників) і споживачів стосовно безпечності харчових продуктів та належної виробничої практики;
- встановлення вимог щодо знань, умінь та стану здоров'я відповідального персоналу виробників, продавців (постачальників);
- участі у роботі відповідних міжнародних організацій, які встановлюють санітарні заходи та стандарти харчових продуктів на регіональному і світовому рівнях;
- здійснення державного нагляду з метою перевірки виконання виробниками та продавцями (постачальниками) санітарних вимог;
- виявлення порушень та здійснення необхідних заходів щодо притягнення до відповідальності осіб, які є порушниками.

Органи Державного санітарно-гігієнічного нагляду

- Кабінет Міністрів України;
- центральний орган виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України;
- Державна служба ветеринарної медицини України;
- центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики;
- центральний орган виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

Запобіжний санітарний нагляд передбачає контроль за додержанням діючих гігієнічних норм і санітарних правил під час

- 1) перспективного планування розвитку агропромислового комплексу, харчової промисловості, ресторанного господарства і торгівлі;
- 2) розробки норм проектування харчових підприємств;
- 3) надання земельних ділянок під будівництво підприємств харчової індустрії;
- 4) узгодження технологічних проектів і робочих креслень на будівництво і реконструкцію усіх видів підприємств харчової індустрії;
- 5) пристосування існуючих будівель для розміщення в них харчових підприємств зміни профілю роботи діючих підприємств, упровадження нової технології або зміни існуючої;
- 7) зміни асортименту продуктів, що випускаються, і виробів з них, використання нових нетрадиційних видів сировини, харчових добавок або зміни рецептури виробів;
- 8) введення в експлуатацію знову побудованих, реконструйованих і капітально переобладнаних підприємств;
- 9) конструювання і введення в експлуатацію нових технологічних ліній, агрегатів, машин, обладнання для виробництва, зберігання і реалізації продуктів;
- 10) розробки стандартів і технічних умов на нові види харчових продуктів, тари і пакувальних матеріалів для них;
- 11) випуску нових видів харчових продуктів, посуду, тари, інвентарю, пакувальних матеріалів, покриттів для технологічного, холодильного і торговельного обладнання харчового призначення;
- 12) використання нових видів пестицидів, миючих і дезінфікуючих засобів тощо.

Поточний санітарний нагляд. Лікарі з гігієни харчування контролюють:

1) відповідність обладнання харчових підприємств, підприємств ресторанного господарства і торгівлі діючим санітарно-гігієнічним і санітарно-протиепідемічним правилам і нормам;

2) додержання гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм під час виготовлення і випуску, зберігання, транспортування і реалізації продуктів харчування;

3) відповідність діючим санітарно-гігієнічним і санітарно-протиепідемічним правилам і нормам устаткування, інвентарю, тари, пакувальних матеріалів, посуду, призначених для контакту з харчовими продуктами;

4) додержання гігієнічних вимог у разі використання харчових, кормових і технологічних добавок у виробництві продовольчої сировини і продуктів харчування;

5) виконання термінів і умов обробки пестицидами продовольчих сільськогосподарських культур, а також додержання нормативів допустимих залишкових кількостей пестицидів у харчових продуктах;

6) рівень вмісту у продовольчій сировині і продуктах харчування пріоритетних контамінантів;

- 7) проведення заходів з попередження харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій і аліментарних захворювань;
- 8) забезпечення організованих колективів раціональним, дієтичним і лікувально-профілактичним харчуванням;
- 9) дотримання встановленого порядку вітамінізації готових страв і їх масового споживання;
- 10) проведення заходів з пропаганди гігієнічних знань у галузі харчування серед населення і проходження працівниками харчових підприємств встановленого гігієнічного навчання;
- 11) дотримання встановленого порядку медичних обстежень працівників харчових підприємств і проведення профілактичних щеплень.

Порушення санітарно-епідеміологічного законодавства

- Планові перевірки здійснюються вибірково за планами, що розробляються органами СЕС. Плани обстеження та перевірки об'єктів нагляду затверджуються головним державним санітарним лікарем. Періодичність обстежень та перевірок об'єктів нагляду встановлюється головним санітарним лікарем на підставі результатів державної санітарно-епідеміологічної експертизи, з урахуванням ступеня впливу об'єктів нагляду на стан здоров'я і життя людини. Відповідно до чинного законодавства в галузі гігієни праці за грубе порушення санітарного законодавства винні посадові особи притягуються до дисциплінарної, адміністративної, цивільно-правової та кримінальної відповідальності.

Адміністративно-запобіжні заходи

- Адміністративно-запобіжні заходи можуть застосовуватися до підприємств усіх форм власності. Інструкції про порядок застосування державною санітарно-епідеміологічною службою України адміністративно-запобіжних заходів (обмеження, заборона, припинення, зупинення), затверджена наказом МОЗ України. І застосовуються вони незалежно від того, залучалися винні особи підприємства до відповідальності за порушення норм санітарного законодавства чи ні. Слід звернути увагу на те, що постанова складається в трьох примірниках. Постанова вручається під розписку громадянину або посадовій особі підприємства, відповідальному за його, але може бути передано засобами зв'язку, зокрема, надіслано рекомендованим листом.

Дисциплінарна відповідальність

- Відповідальність, яка настає за порушення санітарного законодавства передбачена як для підприємств, так і для їх посадових осіб. Насамперед відзначимо, що працівники, дії яких призвели до порушення санітарного законодавства або невиконання постанов, розпоряджень, приписів посадових осіб СЕС, підлягають дисциплінарній відповідальності. У відповідності законів про працю, дисциплінарна відповідальність працівників передбачена у вигляді догани або звільнення. Крім дисциплінарної відповідальності до винних осіб можуть застосовуватися штрафи. А до підприємств при порушенні ними санітарного законодавства застосовуються фінансові санкції.

Цивільно-правова відповідальність

- Підприємці, які порушили санітарне законодавство, що призвело до виникнення захворювань, отруєнь, радіаційних уражень, тривалої або тимчасової втрати працездатності, інвалідності чи смерті людей, зобов'язані відшкодувати збитки громадянам, підприємствам, установам організаціям, а також компенсувати додаткові витрати органів санітарно-епідеміологічної служби на проведення санітарних та протиепідеміологічних заходів і витрати лікувально-профілактичних закладів на подання медичної допомоги потерпілим.

Кримінальна відповідальність

- Діяння проти здоров'я населення, вчинені внаслідок порушення санітарного законодавства, тягнуть за собою кримінальну відповідальність згідно з законом, яке може бути наказано ув'язненням.