

Қазақстан Республикасының Ауыл шаруашылық министрлігі С.Сейфуллин атындағы  
Қазақ агротехникалық университеті

## Презентация

Тақырыбы:

**Жемістер, көкөністер, түйнекжемістілер мен оларды  
қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын  
талаптар**

Орындаған :  
Тексерген:

# КІРІСПЕ

- Қауіпсіздік түсінігі көп қырлы болып табылады және бірнеше құбылыстарды қамтиды. Олар ядролық, радиациялық қауіпсіздік, сәулелену қауіпсіздігі, өнеркәсіптік, механикалық, химиялық, электрлі, жылу және өрт қауіпсіздіктері, сонымен қатар жарылыс қауіпсіздігі және биологиялық қауіпсіздік түрлері болып бөлінеді. Жалпы алғанда қауіпсіздік ұғымы – адам денсаулығы және өмірі, мүлік, қоршаған ортаға, жануарлар мен өсімдіктердің тіршілігіне зиян келтіруіне байланысты жол берілмейтін қатердің болмауын түсіндіреді.

Техникалық регламенттің талаптары жеміс-көкөніс өнеркәсібіндегі жалпы қабылданған мынадай топтарға жататын жемістерді, көкөністерді, саңырауқұлақтарды қайта өңдеу өнімдеріне қолданылады:

- жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) жартылай фабрикаттары;
- салқындатылған жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) өнімдері;
- тез тоңазытылған жемістер (көкөністер, саңырауқұлақтар);
- ашытылған көкөністер;
- тұздалған көкөніс (саңырауқұлақ) өнімдері;
- ылғалданған жеміс өнімдері;
- кептірілген жемістер (көкөністер, саңырауқұлақтар);
- кептірілген жаңғақ (тұқым, бұршак)
- жеміс (көкөніс) цукаттары.

Қазақстан Республикасының аумағында жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілердің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің адам өміріне, денсаулығына, тұтынушылардың мүдделеріне және қоршаған ортаға қауіпті әсері сонымен қатар әрі санитариялық, фитосанитариялық және гигиеналық нормалар мен талаптарды бақылайтын мемлекеттік органдар тарапынан талаптар белгілеуді қажет ететін аса ықтимал қауіпті факторларға мыналар жатады:

- - өнімді әзірлеу (жасау);
- - өнімді өндіру және қайта өңдеу;
- - жарамдылық мерзімі, сақтау және тасымалдау;
- - өнімді сату;
- - алып қою, кәдеге жарату және жою.

- Жемістер, көкөністер, тамыржемістілер мен олардан алынған өнімдердің өмірлік циклы процесінде туындайтын, адамның, қоршаған ортаның қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін барынша азайтылатын қауіпті факторларға (кәтерлерге): тыңайтқыштардың, уытты элементтердің, микотоксиндердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, нитриттер мен нитраттардың құрамы, жеміс-көкөніс және басқа шикізаттың, технологиялық құралдардың, азықтық қоспалардың, дайын өнімдердің механикалық, микробиологиялық ластануы жатады.

## Ықтимал қатерлер өнімнің өмірлік циклының мынадай сатылары (процестері) кезінде туындайды



- 1) жеміс-көкөніс өнімдерін әзірлеу (жасау);
- 2) өндіріске дайындау, қоймаларда, өндірістік үй-жайларда болған, машиналармен, жабдықтармен, материалдармен жұмыс кезінде;
- 3) жеміс-көкөніс және басқа шикізатты, оның ішінде жеміс-көкөніс өнімдерінің өндірісіне арналған азықтық қоспалар мен ингредиенттерді қабылдау және дайындау;
- 4) жемістер, көкөністер, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдерін өндіру (дайындау);
- 5) жемістерді, көкөністерді, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдерін сақтау, тасымалдау, сату;
- 6) кәдеге жарату, жою.



Қауіпті факторлардың (қатерлердің) бірі жалған жемістер, көкөністер, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдері болып табылады. Олардың жасандылық фактісін анықтау мақсатында мынадай көрсеткіштер бойынша сынақтар (зерттеулер) жүргізіледі:

- 1) жаңа піскен жемістерде, көкөністерде, тамыржемістілерде антибиотиктердің (консервантардың) болуы;
- 2) қарбыз, бүлдірген, шие және басқа да жеміс, көкөністердің пісуін тездету үшін қолданылатын нитриттер мен нитраттардың, басқа да қоспалардың болуы;
- 3) сиропта, маринадта, тұздық суында, құймада дайындалған жеміс-көкөніс өнімдерінің жалпы нетто салмағындағы негізгі жеміс-көкөніс өнімдерінің салмағы;
- 4) қызанақ өнімдерінде - толтырғыштардың, қоюландырғыштардың (крахмалдың), жасанды бояғыштардың (кармуазин, амарант, понсо 4R, эритрозин, қызыл 2G, "АС ерекше қызыл", тартразин, "күнбатыс сары", хинолинді сары және индигокармин), жасанды хош иістендіргіштердің болуы;

- 5) жеміс-көкөністі желеде - толтырғыштардың, қоюландырғыштардың (крахмалдың), жасанды бояғыштардың, жасанды хош иістендіргіштердің болуы;
- 6) жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдерінде - каротиноидтардың (альфа- бета- және гамма-каротиндер, лютеин, ликопин, зеаксантин, нейроспорин, бета-криптоксантин, фитоеен, фитофлюен, виолаксантин, биксин және норбиксин) болуы;
- 7) жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдерінде - А охратоксиннің болуы;
- 8) жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдерінде - синтетикалық тәттілендіргіштердің (сахарин, аспартам, К ацесульфам, циклаамат) болуы;
- 9) жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдерінде - генетикалық түрлендірілген объектілердің болуы;
- 10) Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасына сәйкес белгіленген басқа көрсеткіштер.



- 
- Жемістерді, көкөністерді, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдерін бірдейлендіру стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда, жемістерге, көкөністерге, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдеріне арналған ілеспе құжаттарда, жемістерге, көкөністерге, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдеріне арналған жеткізу шарттарында, келісім-шарттарда, өзіндік ерекшеліктерде, тұтыну орамының зат белгілеріндегі ақпаратта және жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілер мен оларды қайта өңдеу өнімдерінің сипаттамасын қамтитын басқа да құжаттарда келтірілген белгілерді ескере отырып жүргізіледі.
- 



- 
- Тиісті стандарттарда жемістердің өлшемі мен пішіні, қабығы мен жұмсағының боялуы, қабығының қалыңдығы және төзімділігі, жұмсағының консистенциясы, дәмі және хош иісі, құрамында биологиялық белсенді заттардың болуы сияқты көрсеткіштер бойынша сипатталатын жаңа піскен жемістердің, көкөністер мен тамыржемістілердің осы партияға тиесілілігі өнімнің тауарлық сорты, помологиялық сорты, көкөністердің әр түрлілігі, жүзімнің ампелографиялық сорты, жаңғақтың тауарлық-помологиялық топтары, ботаникалық сорты жемістердің сорттық типі сияқты белгілер бойынша және өнімнің басқа ерекше белгілері бойынша айқындалады.
- 

# Өнімді өндіру және қайта өңдеу

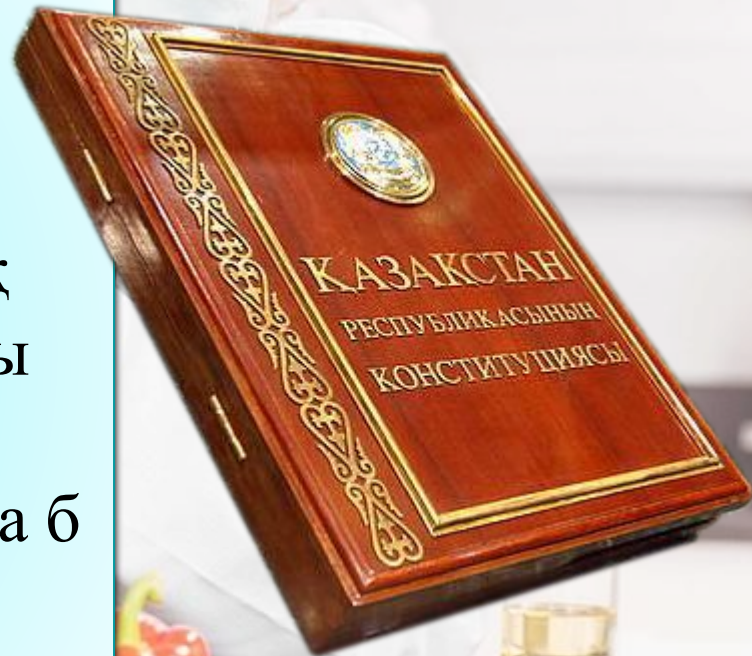
- Қайта өңделген жеміс-көкөніс өнімдерін құюды, буып-түюді, сақтауды, тасымалдауды қоса алғанда оларды дайындау кезінде, сондай-ақ өндірістің жаңа технологияларын әзірлеу және енгізу кезінде жеміс-көкөніс өнімдерінің осы **Техникалық регламенттің** қойылатын талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету қажет.

- Дайындаушы өнімді белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетіндей етіп өндіреді және өндіруші таңдаған жүйе шеңберінде және **Техникалық регламентте** белгіленген тәуекелдерді талдау және сыни нүктелерді бақылау қағидаттары негізінде тиісті шаралардың қабылдануын қамтамасыз етеді.

- Жаңа піскен түрінде сатуға, сондай-ақ қайта өңдеуге арналған жемістер мен көкөністерді, жеміс-көкөніс өнімдері өндірісі кезінде пайдаланылатын басқа шикізатты, компоненттерді қабылдау (кіріс бақылау) кәсіпорын бекіткен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне өндірістік бақылау бағдарламасына қолданыстағы стандарттарға сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.

- 
- Кәсіпорындарда өндірістік цехтарды, учаскілерді, бөлімшелерді, қоймалық, қосалқы үй-жайларды жоспарлау технологиялық процестердің кезеңділігін, жемістер және көкөністер, тамыржемістілер және оларды қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігін, жинау, жуу, дезинсекциялау сапасына санитарлық бақылау мен қадағалау жүргізу мүмкіндігін қамтамасыз етуге тиіс.
- 

- Қазақстан Республикасының аумағына әкелінетін (импортталатын) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес болуы тиіс.



# ҚОРЫТНДЫ

- Азық-түлік шикізаты және олардан өңделген өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі мәселесін шешу проблемасы – Қазақстан халқының салауатты тамақтану саласындағы мемлекет саясатының концепциясын іске асыру жөніндегі басым бағыттардың бірі болып табылады. Азық-түлік тауарларының сапасын қалыптастырудың негізгі ұстанымдарының ішінде олардың қауіпсіздігін, адамға тағайындалатын тағамға сәйкес өнімнің тағамдық құндылығын атап кеткен жөн. Өнімнің сыртқы түріне, органолептикалық көрсеткіштері, қаптамасы, сапасы туралы тұтынушыға арналған ақпаратқа және өнімнің қолданылу бағытына үлкен мән беріледі.

A scientist wearing a white lab coat, blue hairnet, safety goggles, and a light blue surgical mask is examining a yellow corn cob with a microscope. The scene is set in a laboratory with various glassware and fresh vegetables like bell peppers and tomatoes in the foreground. A teal banner with white text is overlaid across the center of the image.

НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА РАХМЕТ