

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

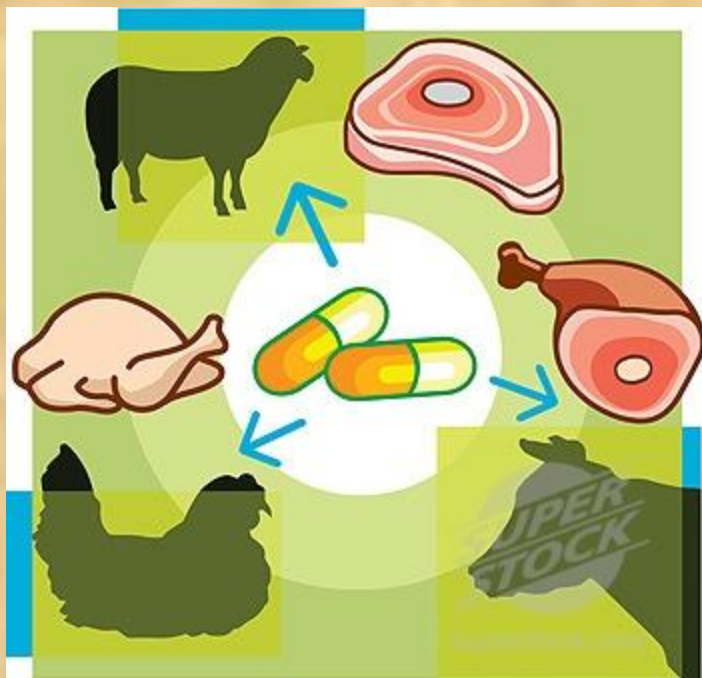
АНТИБИОТИКИ

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!

