

Входящий

АИГО_Аппарат АИГО

Рег № 9756/03-6 от 26.09.2018

Группа: Входящие документы

Корр. филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" в СК в Изобильненском районе № 04/1910
18-06 от 25.09.2018 (Г.В. Бондарева);

Кому: Глава городского округа

Краткое содержание: О размещении информации

Тема: Письмо (ВД-33);

Оригинал: Иов Г.И. - Заместитель главы администрации городского округа (по социальным
вопросам) (27.09.2018)

Автор / Дата	Содержание	Исполнители:	План. / Факт	Исполнение
Козлов В.И. 27.09.2018		Иов Г.И. (отв.);		

Журнал передачи документа:

№	Держатель документа	Дата передачи	Ориг./копия
1.	Иов Г.И. - Заместитель главы администрации городского округа (по социальным вопросам)	27.09.2018	ориг.

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ставропольском крае»**

Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ставропольском крае в Изобильненском районе»
(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ставропольском крае в Изобильненском районе»)

Ленина пер., д. 52, г. Изобильный
Ставропольский край, 356140

Тел./факс (86545) 2-42-65

E-mail: izob@cgie.stavkrai.ru

ОКПО 76853063, ОГРН 1052600297595

ИНН/КПП 2636045473/262402001

25.09.2018 04/ 1910 18-06

**Главе Изобильненского городского
округа Ставропольского края
Козлову В.И.**

**Главе администрации
Красногвардейского муниципального
района Ставропольского края
Ишкову К.А.**

**Главе Новоалександровского
городского округа Ставропольского
края
Сагалаеву С.Ф.**

**Главе администрации Труновского
муниципального района
Ставропольского края
Высоцкому Е.В.**

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе» направляет в Ваш адрес статью на тему «Качество и безопасность пищевых продуктов».

Просим Вас данную информацию разместить на официальных сайтах органов местного самоуправления, на сайтах образовательных учреждений, СМИ.

Приложение на 2 листах: статья «Качество и безопасность пищевых продуктов».

Зам. главного врача

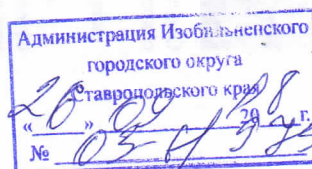
Т.В.Бондарева

Исполнитель:

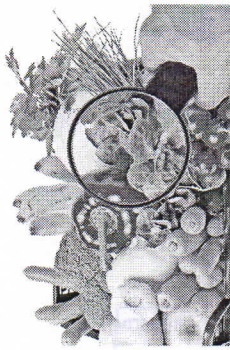
Солощенко О.В.

Кулагина Р.С.

2-44-06



Глобальная проблема человечества!



Основная задача, которая стоит сегодня перед обществом здравоохранения, — это полная безопасность пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания и всех, которые занимаются изготовлением продовольственных товаров. Значение такой задачи возрастает в наши дни постоянно. Болезни пищевого происхождения оказывают значительное воздействие на здоровье. Обеспечение безопасности пищевых продуктов — важная задача и огромная проблема современности.

Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диареи до онкологических заболеваний.

Безопасность пищевых продуктов. Что включает в себя данное понятие? Приведем официальное определение: «... отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или другого неблагоприятного воздействия продуктов на организм человека в случае употребления их в общепринятых количествах; гарантируется нормированием и соблюдением регламентированного содержания (отсутствие или ограничение уровня предельно допустимых природных токсических веществ), которые характерны для данного продукта и имеют опасность для здоровья человека».

Важной проблемой, которой следует уделить пристальное внимание для того, чтобы обеспечить максимальную безопасность пищевой продукции, является глобализация торговли пищевой продукцией, изменения в образе жизни населения планеты, урбанизация, международные поездки большого количества людей, а также умышленное заражение окружающей среды и, как следствие, ухудшение экологической обстановки (допустимых концентраций) загрязнителей химической и биологической природы, а также практически на всем земном шаре.

Для проведения системного анализа показателей загрязнения пищевых продуктов было обосновано введено два показателя, которые характеризуют безопасность пищевых продуктов:

I. Санитарная доброкачественность — отсутствие в продукции признаков микробной и химической порчи, остатков химических и ядовитых веществ органической и неорганической природы, радионуклидов в количествах, не превышающих максимально допустимые остаточные уровни.

Безопасность пищевых продуктов по химическим показателям определяется максимальными пределами остатков, содержащихся в пищевых продуктах, или животных кормах, определенных веществ, включая пестициды, ветеринарные препараты, кормовые добавки, остатки вспомогательных материалов для переработки, или другое химическое или биологическое вещество, которое сознательно используется и/или предусмотрено технологией выращивания, хранения, транспортирования, производства пищевых продуктов и остатков которого, включая производные данного вещества, являются небезопасными для людей, в случае превышения их максимально допустимого уровня в пищевых продуктах, предназначенных к употреблению человеком.

Максимальный уровень — это максимальное содержание (концентрация) загрязняющего вещества в пищевом продукте или корме для животных, которое является допустимым для такого продукта.

2. Эпидемиологическая безопасность — от-сутствие или ограничение уровня загрязнения пищевых продуктов патогенными и условно-патогенными микроорганизмами, отсутствием гельминтов и их личинок, бактериальных и грибковых токсинов.

Бактерии — сальмонеллы, кампилобактерии, энтерогеморрагической штамм кишечной палочки, шигеллы — наиболее распространенные возбудители заболеваний пищевого происхождения, от которых ежегодно страдают миллионы людей. В некоторых случаях, заболевания, вызванные этими возбудителями, носят тяжелый характер и заканчиваются смертельным исходом. К числу продуктов питания, связанных со вспышками сальмонеллеза, относятся яйца, мясо домашней птицы и прочие продукты животного происхождения. Заражение кампилобактериями, энтерогеморрагической кишечной палочкой главным образом, происходит в результате употребления в пищу сырого молока, сырого или не прошедшего достаточную термическую обработку мяса, инфицированной питьевой воды, а также сырых овощей и фруктов.

Холерный вибрион проникает в организм человека с инфицированной водой или продуктами питания. Вспышки холеры связаны с такими продуктами питания, как рис, овощи, просо и различные виды морепродуктов.

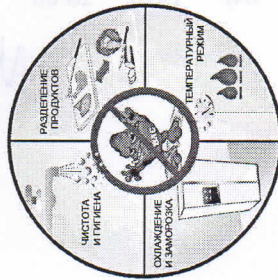
Вирусы

Энтеровирусные (норо и астровирусные), а также вирус гепатита А, чаще всего попадают в организм человека при мытье рук, обработке овощей и фруктов и питье инфицированной воды из случайных непроверенных источников на природе. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

Паразиты

Некоторые паразиты, такие как трематоды, дифиллоботриоз, описторхоз рыб, бычий и карликовый цепень в мясе, аскариды, криптоспориоз попадают в пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

Инфекционные болезни в настоящее время часто протекают в стертой и атипичной форме, потому что в пищевую цепь попадают сырьё и готовые продукты инфицированные мутировавшими и резистентными (нечувствительными к антибактериальным препаратам) возбудителями. Резистентность бактерий является одной из главных угроз для современной медицины.



Все работники, принимающие участие в обороте пищевых продуктов и питьевой воды, обязаны соблюдать санитарных режим, обеспечивающий их безопасность!