

Б-10

Будь с нами, и мир станет шире!

16+



# ДАГЕСТАНСКАЯ ЖИЗНЬ

№10 (492) • 7 апреля 2016 • Цена 20 руб., у распространителей - свободная



## Питанию – качество и безопасность

Во все времена человечество обращало важное внимание своему питанию. Ныне к этому добавилась и его безопасность. Если это вопросы подразделить на группы, то они выглядели бы так:

### - «Качество и безопасность продукции»

Известно, что питание – это один из важнейших факторов связи человека с внешней средой. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов – одно из основных направлений качества, определяющих здоровье населения и сохранение его генофонда. Ослабление контроля за безопасностью продуктов питания может иметь огромное влияние на жизнь людей, а также привести к краху даже успешного начинания.

В целях защиты от рисков сегодня установлены ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры – обязательные для исполнения требования и процедуры.

Опасные факторы, которые угрожают безопасности продуктов питания, можно разделить на три группы: биологические, химические и физические:

### - Биологические опасности

Биологические опасности, как наиболее серьезный вид загрязнений требуют особого внимания.

Они вызываются присутствием в пи-

- бактерий
- вирусов
- микотоксинов, то есть продуктов жизнедеятельности грибов

### - Химические опасности

Пестициды. Сюда входят химикаты (инсектициды, гербициды, фунгициды), которые используются для удобрения почвы, борьбы с сорняками, насекомыми и грызунами, для защиты урожая от плесени и грибов. С их помощью также повышают урожайность, увеличивают срок хранения растений, улучшают внешний вид фруктов, овощей и зерна. Сегодня предлагается выбор из 5000 видов пестицидов и 700 химических ингредиентов. По сравнению с началом 40-х гг. прошлого века, когда были впервые использованы пестициды, их потребление в сельском хозяйстве возросло в десятки раз, а потери урожая из-за насекомых за последние 50 лет увеличились вдвое. Эта статистика ставит под сомнение «эффективность» пестицидов. Интересно, что применение пестицидов привело к развитию 650 видов вредителей, устойчивых к некоторым из этих ядов.

### - Физические опасные факторы

Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием ино-

Физические опасности, подобно биологическим и химическим опасностям, могут проникать в продовольственный продукт на любой стадии производства. Риск причинения ущерба здоровью потребителя невысок для большинства инородных предметов, поскольку немногие из них могут быть острыми или достаточно жесткими, чтобы причинить физическое повреждение. Но в любом случае потребителю будет неприятно обнаружить посторонний предмет в пище.

Однако некоторые физические опасности могут представлять вполне ощутимую угрозу для здоровья. Осколки стекла и твердого пластика являются объектом повышенной опасности. Попадание осколков в продукцию создает прямую угрозу здоровью потребителей. Таким образом, необходимы мероприятия для предотвращения попадания посторонних предметов в продовольственный продукт.

Физическая опасность в конечном продукте может возникнуть из нескольких источников, таких как загрязненное сырье, несоответствующие вспомогательные приспособления и оборудование, производственная среда, производственный персонал при несоблюдении им правил личной гигиены, и практически на каждом этапе

проведении процедур обработки.

Повышение уровня жизни, привело к изменению отношения потребителя к пищевой продукции. Потребитель становится все более требовательным к своему питанию, он хочет не только хорошо питаться и избежать любого риска для своего здоровья, но и иметь продукты, соответствующие его требованиям.

Качество стало определяющим фактором конкурентоспособности продукции. Питанию принадлежит чрезвычайно важная роль в жизни и в сохранении здоровья человека.

Понятно, что питание человека сопряжено со многими проблемами и опасностями. Далеко не все они обусловлены низким качеством продуктов питания или содержанием в них опасных и токсических компонентов. При соблюдении технологического процесса, а именно тщательному подбору исходного сырья, соблюдению норм температур и давления при постоянном контроле качества полуфабриката в химической лаборатории, можно добиться получения продукции, отвечающей требованиям современной индустрии питания.

\*\*\*

Для сведения Испытательная лабо-



«ВНИИР (аккредитованная Росакредитацией) проводит испытания растениеводческой продукции для целей декларирования по всем показателям безопасности и соответствия нормативным документам.

По возникающим вопросам просим обращаться по адресу:  
Дагестанский филиал ФГБУ «ВНИИ-ИКР. г.Махачкала, ул.Белинского, 10. Контактные тел.: (8722)677046, 6770478

Амина .Махмудова,  
руководитель испытательной  
лаборатории Даг. филиала  
ФГБУ «ВНИИКР»