

УДК 613.2

САНИТАРНЫЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

SANITARY CONTROL IN THE FIELD OF FOOD HYGIENE

©Косивцов Г. Ю.

Тверской государственный технический университет
г. Тверь, Россия, science@science.tver.ru

©Kosivtsov G.

Tver State Technical University
Tver, Russia, science@science.tver.ru

©Молчанов В. П.

канд. хим. наук
Тверской государственный технический университет
г. Тверь, Россия

©Molchanov V.

Ph.D., Tver State Technical University
Tver, Russia

Аннотация. В данной работе рассматриваются основные аспекты санитарного контроля в области питания. Описаны общие направления по санитарному надзору. Приведена структура организационно-методической работы по обеспечению гигиены питания. Рассмотрены основы планирования и методологического обеспечения санитарного контроля, а также ответственность за нарушение санитарного законодательства.

Abstract. In this paper, the main aspects of sanitary control in the field of nutrition are considered. General directions of sanitary supervision are described. The structure of organizational and methodical work on food hygiene is given. The principles of planning and methodological support of sanitary control, as well as responsibility for violation of sanitary legislation are reviewed.

Ключевые слова: санитарный контроль, пищевая промышленность, пищевая гигиена.

Keywords: sanitary control, food industry, food hygiene.

Анализ литературных данных за последние годы показал, что в настоящее время вопросы гигиены питания и санитарного контроля рассматривались рядом авторов по различным направлениям [1–4].

Гигиена питания и возрастные особенности, а также санитарные нормы для различных возрастных групп населения являются актуальными вопросами исследования [5–7].

Текущий санитарный надзор — это деятельность должностных лиц санитарной службы по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений санитарного законодательства в области обеспечения санитарного благополучия на предприятиях на этапе эксплуатации пищевого объекта (<http://www.fsvps.ru/>).

Общие направления и объем работы по текущему санитарному надзору

Текущий санитарный надзор в области гигиены питания включает контроль за:

- Организацией работы предприятий общественного питания, торговли, предприятий пищевой промышленности. Контроль осуществляется за выполнением правил транспортировки, приема, хранения и реализации продовольственного сырья и продуктов,

соблюдением технологии приготовления продовольственного сырья и готовой продукции; контроль за поддержанием санитарного состояния пищевых объектов, оборудования, посуды, инвентаря, контроль за состоянием здоровья работающего там персонала и прохождением работниками пищевых предприятий установленного гигиенического обучения;

- Соответствием выпускаемого и используемого оборудования, инвентаря, тары, упаковочного материала действующим санитарным нормам и правилам;

- Безопасностью пищевых продуктов;

- Соблюдением установленных гигиенических требований при использовании пищевых добавок в производстве продуктов питания;

- Организацией питания организованных коллективов населения: детей, студентов, спортсменов, рабочих промышленного и сельскохозяйственного труда. Контроль осуществляется за организацией рационального, профилактического, лечебно-профилактического, диетического питания. Контроль за соблюдением установленного порядка витаминизации готовых блюд и пищевого продовольствия массового потребления;

- Выполнением мероприятий по пропаганде гигиенических знаний в области питания;

- Структурой питания всего населения при помощи организации санитарно-гигиенического мониторинга по питанию.

Организационно–методическая работа

От постановки организационно-методической работы зависят эффективность и качество предупредительного и текущего санитарного надзора.

Организационно-методическая работа включает:

- Подготовку материалов и составление программ санитарно–оздоровительных мероприятий по населенному пункту;

- Составление плана работы;

- Освоение и внедрение в практику новых эффективных методов и средств профилактики заболеваний алиментарной природы, новых организационных форм и методов работы;

- Подготовку и проведение организационно–методических совещаний, семинаров и др.;

- Работа с кадрами; руководство работой помощников;

- Проведение мероприятий по повышению гигиенических знаний лиц производящих и реализующих продукты питания. Повышение гигиенических знаний среди населения (лекции, беседы, семинары);

- Проведение работы по рассмотрению заявлений и жалоб населения.

Планирование работы

Планомерность работы — это основной принцип организации деятельности ЦГСЭН, в том числе отделения гигиены питания.

Различают текущие и перспективные планы, а также комплексные планы (программы) санитарно-оздоровительных и противоэпидемических мероприятий.

Перспективные планы составляют на год, два. Выполнение годового плана обеспечивают текущим планированием работы — составлением квартальных планов и индивидуальных (личных) планов, графиков обследования объектов.

Составление плана: вводная часть плана должна содержать описание основных целей и задач отделения гигиены питания. Далее план содержит сведения (планируемые мероприятия) по следующим разделам:

- Организационно–методическая работа;
- Работа по предупредительному санитарному надзору;
- Работа по текущему санитарному надзору;
- Санитарно–просветительная работа;
- Научно–практическая работа.

Методы работы

При осуществлении государственного санитарного надзора по гигиене питания используют различные методы работы:

- Метод санитарного описания (составление санитарных паспортов, актов обследования, справок), дающий представление о возможном влиянии внешних факторов на здоровье населения;
- Лабораторно–инструментальные методы, применяемые при углубленных санитарных обследованиях;
- Оценка объективных данных социально–гигиенического мониторинга, заболеваемости, в том числе алиментарного происхождения;
- Статистический метод и анализ применяется при массовых наблюдениях для вскрытия закономерности явлений и выяснения причин их возникновения и развития.

Ответственность за нарушение санитарного законодательства

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Административная ответственность устанавливается за:

- Нарушение санитарно–эпидемиологических требований к эксплуатации производственных помещений, оборудования, транспорта;
- Нарушение санитарно–эпидемиологических требований к организации питания населения, продукции, ввозимой на территорию РФ, продукции производственно–технического назначения, химическим, биологическим веществам и отдельным видам продукции, потенциально опасным для человека, пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям, новым технологиям производства;
- невыполнение профилактических мероприятий.

Административные взыскания за нарушение санитарного законодательства налагаются постановлениями должностных лиц, осуществляющих государственно–эпидемиологический надзор.

Дисциплинарная и уголовная ответственность за нарушение санитарного законодательства устанавливается законодательством РФ.

Список литературы:

1. Богатырева Е. А., Елепин А. П., Соколова С. В. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Теоретические основы профессиональной деятельности. М: Академкнига, 2005. 185 с.
2. Елисеев Ю. Медицинский уход, питание, гигиена: Полный справочник. М: Эксмо, 2007. 832 с.
3. Королев А. Е. Гигиена питания. М: ГЭОТАР-Медиа, 2016 . 624 с.

4. Черкасов Д. В. Гигиена питания студенческой молодежи // Школа молодых ученых по проблемам гуманитарных, естественных и технических наук материалы областного профильного семинара / отв. ред. И. В. Бурмыкина. 2016. С. 248-252.

5. Дуанбекова Г. Б., Сарсекеева Б. А., Карынбаева М. Ж., Багдаулет Т., Повед А., Дуванбеков Р. С. Гигиена питания как составляющая здоровья студента-спортсмена // *News of Science and Education*. 2017. Т. 2. №8. С. 30-33.

6. Уалиулла Б., Бортанова Ж., Мухамедиева М., Уажанова Р. У. Рассмотрение и изучение законодательства ес о безопасности продуктов питания: Регламент №852/2004 по гигиене пищевых продуктов // *Международный журнал экспериментального образования*. 2017. №4-1. С. 33-35.

7. Лугинова Д. Д., Дьяконова М. В., Захарова И. Д., Иванова У. А. Гигиена питания студентов медицинского института Северо-Восточного федерального университета имени М. К. Аммосова // *Человек и общество*. 2017. №2 (3). С. 31-32.

References:

1. Bogatyreva, E. A., Elepin, A. P., & Sokolova, S. V. (2005). *Osnovy fiziologii pitaniya, sanitariii i gigieny. Teoreticheskie osnovy professionalnoi deyatelnosti*. Moscow, Akademkniga, 185

2. Eliseev, Yu. (2007). *Meditinskii ukhod, pitanie, gigiena: Polnyi spravochnik*. Moscow, Eksmo, 832

3. Korolev, A. E. (2016). *Gigiena pitaniya*. Moscow, GEOTAR-Media, 624

4. Cherkasov, D. V. (2016). *Gigiena pitaniya studencheskoi molodezhi. Shkola molodykh uchenykh po problemam gumanitarnykh, estestvennykh i tekhnicheskikh naukmaterialy oblastnogo profilnogo seminar*. Ed. I. V. Burmykin. 248-252

5. Duanbekova, G. B., Sarsekeeva, B. A., Karynbaeva, M. Zh., Bagdaulet, T., Poved, A., & Duvanbekov, R. S. (2017). *Gigiena pitaniya kak sostavlyayushchaya zdorovya studenta-sportsmena. News of Science and Education*, 2. (8), 30-33

6. Ualiulla, B., Bortanova, Zh., Mukhamedieva, M., & Uazhanova, R. U. *Rassmotrenie i izuchenie zakonodatelstva es o bezopasnosti produktov pitaniya: Reglament no. 852/2004 po gigiene pishchevykh produktov. Mezhdunarodnyi zhurnal eksperimentalnogo obrazovaniya*, (4-1), 33-35

7. Luginova, D. D., Dyakonova, M. V., Zakharova, I. D., & Ivanova, U. A. (2017). *Gigiena pitaniya studentov meditsinskogo instituta Severo-Vostochnogo federalnogo universiteta imeni M. K. Ammosova. Chelovek i obshchestvo*, (2), 31-32

*Работа поступила
в редакцию 18.07.2017 г.*

*Принята к публикации
21.07.2017 г.*

Ссылка для цитирования:

Косивцов Г. Ю., Молчанов В. П. Санитарный надзор в области гигиены питания // *Бюллетень науки и практики. Электрон. журн*. 2017. №8 (21). С. 139-142. Режим доступа: <http://www.bulletennauki.com/kosivtsov-molchanov> (дата обращения 15.08.2017).

Cite as (APA):

Kosivtsov, G. & Molchanov, V. (2017). Sanitary control in the field of food hygiene. *Bulletin of Science and Practice*, (8), 139-142