

21-3756

НА ЭТО НЕ ВЫДАЮТСЯ



ОСНОВЫ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Учебное пособие

21-03756



2019

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»

ОСНОВЫ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Казань
Издательство КНИТУ
2019

УДК 664.001.2:658.512:579.6(075)

ББК 51.23–6я7

О-75

*Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского национального исследовательского технологического университета*

Рецензенты:

канд. биол. наук, доц. А. Л. Михайлов

канд. техн. наук, доц. М. Н. Котляр

**Авторы: Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова,
М. А. Поливанов**

О-75 Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова [и др.]; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2019. – 100 с.

ISBN 978-5-7882-2694-1

Рассмотрены вопросы гигиенической характеристики факторов окружающей среды и их влияния на безопасность пищевых продуктов и здоровья человека.

Предназначено для студентов СПО и ВО, получающих образование в области пищевой технологии, а также для педагогов КНИТУ факультета довузовской подготовки для проведения дополнительных занятий в школах Республики Татарстан по биологии и химии.

Подготовлено на кафедре пищевой инженерии малых предприятий.

УДК 664.001.2:658.512:579.6(075)

ББК 51.23–6я7

ISBN 978-5-7882-2694-1

© Крякунова Е. В., Канарская З. А.,

Петухова Е. В., Поливанов М. А., 2019

© Казанский национальный исследовательский
технологический университет, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ВЛИЯНИЕ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА	5
1.1. Влияние воздушной среды на здоровье человека	7
1.2. Влияние качества воды на здоровье человека	14
1.3. Влияние состояния почвы на здоровье человека	17
2. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ	19
2.1. Пищевые инфекции.....	20
2.2. Пищевые отравления.....	21
2.3. Инвазионные заболевания	42
2.4. Эпидемиологическое значение членистоногих и грызунов....	45
2.5. Санитарная обработка пищевых предприятий	50
2.6. Требования к личной гигиене работников предприятий пищевой промышленности.....	53
3. НОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ..	56
3.1. Понятие качества пищевых продуктов.....	56
3.2. Методы контроля качества пищевых продуктов.....	62
3.3. Государственный санитарный надзор	64
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	98
Список использованной литературы	99