**Практическое занятие №3**

**Тема: Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов. Микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов.**

**Цель:** изучить организацию, порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Знать основную нормативную документацию, регламентирующую основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов, уметь составлять заключение по образцу и партии продуктов.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Понятие качества пищевых продуктов, их пищевой ценности и безопасности.

2. Факторы биологической опасности (бактерии, вирусы, простейшие, гельминты, прионы, токсины), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

3. Факторы химической опасности (пестициды, металлы, полициклические углеводороды, пищевые добавки и др.), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

4. Факторы радиационной опасности (радионуклиды цезий-137, стронций-90 и др.), их нормирование госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества и безопасности пищевых продуктов, порядок ее проведения, основная действующая нормативная документация (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).

**Основные понятия темы:** продовольственное сырье, пищевые продукты, качество пищевых продуктов, пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982

3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 832 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15939.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды». ГН 1.2.3111-13.

- «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». СанПиН 2.3.2.1293 – 03 от 18.06.03 МЗ РФ.

- «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 029/2012.

- «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.

- «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.

- «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.

- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011.

- «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

6. Лекции кафедры.

**Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.
* Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний».
* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, входной контроль на занятии в виде тестирования, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.