**Практическое занятие №13**

**Тема: Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).**

**Цель:** освоить методы санитарно-гигиенического контроля за производством, транспортировкой, хранением и реализацией биологически активных добавок к пище.

**4. Вопросы для рассмотрения:**

1. Особенности питания человека в современных условиях и возможные пути его оптимизации.

2. Биологически активные добавки к пище (БАД), их роль в питании современного человека. Классификация БАД.

3. БАД - нутрицевтики, особенности их биологического действия, клиническая роль.

4. БАД – парафармацевтики, особенности их биологического действия. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств.

5. Порядок экспертизы и гигиенической сертификации БАД. Основные гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД). Вопросы рекламы БАД. Официальная нормативная документация о БАД к пище.

**Основные понятия темы:** биологически активные добавки к пище (БАД), классификация БАД, нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики, натуральный, эдентичный натуральному, санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД, гигиеническая сертификация БАД, государственная регистрация БАД, реклама БАД, функциональные продукты, обогащенные продукты.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.
2. Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.

3. 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.

4. Биологически активные добавки и пищевые добавки в питании современного человека: учебное пособие / Н.П. Сетко, Е.Б.Бейлина, Е.А.Володина, Т.А.Фатеева, И.М. Сетко; под ред. Н.П. Сетко. – Оренбург: ОрГМА, 2013 г. – 344 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 к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01.

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

- «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище». Методические указания МУК 2.3.2.721-98.

- «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).

6. Лекции кафедры.

**7. 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 «Порядок экспертизы и государственной регистрации БАД», «Основные гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)», «Официальная нормативная документация о БАД к пище».
* 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.