**Практическое занятие №12**

**Тема: Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.**

**Цель:** освоить методы санитарно-гигиенического контроля за использованием пищевых и кормовых добавок и содержанием их в пищевых продуктах.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Определение понятия "пищевые добавки". Классификация пищевых добавок. Основные гигиенические принципы (критерии), лежащие в основе использования и применения пищевых добавок в связи с их возможным патогенным влиянием на организм.

2. Характеристика группы пищевых добавок, используемых для улучшения консистенции и органолептических свойств пищевых продуктов.

3. Характеристика группы пищевых добавок-консервантов.

4. Характеристика пищевых добавок, используемых для ускорения технологического процесса и производства пищевых продуктов.

5. Санитарно-гигиенический контроль за правильным использованием пищевых добавок и содержанием их в пищевых продуктах.

6. Санитарно-гигиенический контроль за использованием в питании продуктов животноводства, полученных с использованием кормовых добавок.

**Основные понятия темы:** пищевые добавки, кормовые добавки, классификация пищевых добавок, добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта (улучшители консистенции, пищевые красители, ароматизаторы, вкусовые вещества (пряности, подслащивающие вещества, соленые вещества, «оживители» вкуса, пищевые кислоты, подщелачивающие вещества)), пищевые добавки, предотвращающие микробную или окислительную порчу продуктов (антимикробные средства, антиокислители), пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства пищевых продуктов (ускорители технологического процесса, фиксаторы миоглобина, технологические пищевые добавки), предельно допустимые концентрации (ПДК) пищевой добавки в продукте, допустимая суточная доза (ДСД), допустимое суточное потребление (ДСП).

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

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. Пищевые отравления: учебное пособие/ Сетко А.Г., Володина Е.А., Фатеева Т.А., Сетко И.М.; под ред. А.Г. Сетко. - Оренбург: ОрГМА, 2012. – 108с.

6. 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 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.

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

«Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

7. 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 «Санитарно-гигиенический контроль за правильным использованием пищевых добавок и содержанием их в пищевых продуктах».
* 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.