



Digitally signed by
Library TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity
of this document

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Методические указания к лабораторным работам



Chişinău
2013

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

**Факультет технологии и менеджмента в пищевой
промышленности
Кафедра производства пищевых продуктов**

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Методические указания к лабораторным работам

**Chişinău
Editura „Tehnica-UTM”
2013**

Методические указания к лабораторным работам предназначены студентам третьего курса дневного и заочного отделений всех технологических специальностей факультета технологии и менеджмента в пищевой промышленности.

Составители: др. Елена Кирица

инж. Ирина Гурмеца

Ответственный редактор: др. Елена Кирица

Рецензент: конф. ун., др. Луиза Сандулаки

© UTM , 2013

Введение

В настоящее время производство и реализация продуктов питания высокой пищевой и биологической ценности, а также безопасных для жизни и здоровья человека, является наиболее актуальной задачей. В решении данной задачи большая роль принадлежит вопросам гигиены и санитарии на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами.

Гигиена (от греч. *hygienos* - целебный, приносящий здоровье) - наука, которая изучает влияние различных факторов и условий окружающей среды на организм человека и общественное здоровье, разрабатывает и научно обосновывает нормы, правила и мероприятия по оздоровлению внешней среды, условий жизни и труда человека. **Санитария** (от лат. *sanitas* - здоровье) - практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.

Санитария и гигиена продуктов питания предусматривает обеспечение населения рациональным и безопасным для здоровья питанием. Для достижения этого необходима разработка мероприятий по оптимизации питания; проведение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; проведение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их

содержанием; разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов. При этом производитель должен по возможности применять меры для контроля обсемененности воздуха, почвы, воды, а также технологического цикла, начиная с основного сырья до конечного продукта; оборудования, посуды для обеспечения соответствующей чистоты; личной гигиены персонала, который находится в прямом контакте с пищевыми продуктами.

Содержание

Введение.....	3
Принципы санитарно-микробиологических исследований.....	5
Характеристики обсеменения окружающей среды микроорганизмами.....	7
Лабораторная работа № 1	
Санитарно-микробиологический контроль воздуха.....	10
Лабораторная работа № 2	
Санитарно-микробиологический контроль воды.....	17
Лабораторная работа № 3	
Санитарно-микробиологический контроль инвентаря, оборудования, одежды и рук.....	27
Используемая литература.....	33

Используемая литература

1. Bălănuță A., Rubțov S. Microbiologia, sanitaria și igiena alimentară. Chișinău: Editura Ruxanda, 1999.
2. Rubțov S., Rudenco E., Sandulachi E., Anisei – Chilat A. Sanitaria și igiena. Îndrumar de laborator. – Chișinău: UTM, 2003.- 36 p. (redactor responsabil P.Tatarov).
3. Методические указания к лабораторному практикуму по курсам - «Санитарная микробиология», «Санитарно-микробиологический контроль на производстве», «Микробиология» / Инешина Е.Г., Гомбоева С.В. –Улан-Удэ, 2006. - 46 с.
4. Сакович Г.С., Безматерных М. А. Учебное электронное текстовое издание. – Екатеринбург, 2005. Информационный портал ГОУ ВПО УГТУ-УПИ <http://www.ustu.ru>
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО, Академия, 2000. - 132 с.
6. Определитель бактерий Берджи. В 2-х т.: Пер.с англ./ Под ред. Дж. Хоулта и др. – М.: Мир, 1997.
7. Методы общей бактериологии. В 3-х т.: Пер. с англ. / Под ред. Ф. Герхардта и др. – М.: Мир, 1983.
8. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: Учебн. для вузов. - 7-е изд. – М.: ИД «Деловая литература», 2001. - 388 с.