

АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ

В последние годы все большее внимание уделяется вопросам обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Вышли в свет федеральные законы «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», «О защите прав потребителей». Вопросам безопасности продуктов питания уделено значительное внимание в Федеральном законе «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Гипрорыбфлотом традиционно проводятся работы в области обеспечения необходимого уровня качества и безопасности пищевой продукции на основе гидробионтов.

Микробиологические исследования проводятся по следующим направлениям:

- координация и проведение научно-исследовательских работ по санитарно-микробиологическому контролю производства и готовой продукции, унификации методов контроля, разработке и внедрению экспресс-методов и автоматизированных систем контроля в соответствии с международными требованиями;
- проведение арбитражных анализов пищевой продукции из рыбы и морепродуктов;
- координация исследований и проведение работ по обеспечению предприятий и организаций отрасли спорами тест-культуры для проверки соответствия выпускаемой консервной продукции требованиям промышленной стерильности;
- разработка микробиологических нормативов для внесения в санитарные правила и нормы, рекомендательные и методические документы отраслевого уровня;
- обеспечение предприятий и организаций отрасли нормативной, технологической и технической документацией.

Сегодня, когда ответственность за безопасность выпускаемой пищевой продукции несет предприятие-изготовитель, вопросы санитарно-микробиологического контроля производства приобретают особую значимость. Вполне закономерной в связи с этим является разработка в последние годы ряда принципиально новых ускоренных методик выявления потенциально опасных в эпидемиологическом отношении микроорганизмов в сырье и рыбной продукции, а также проектов документов по контролю производства консервной продукции (совместно с ФГУП «АтлантНИРО»), организации санитарно-технического контроля производства на береговых рыбообрабатывающих предприятиях и судах и др.

Только в период с 2002 по 2005 г. выполнены скрининговые исследования по оценке уровня микробиального загрязнения рыбы и объектов промысла в водоемах Ленинградской области, разработаны современные методики выявления в гидробионтах микроорганизмов, относящихся к р.р. *Pseudomonas* и *Aeromonas*. Продолжается апробация метода определения клостридиальных форм микроорганизмов в сырье и рыбной продукции, а также отработка метода ускоренной оценки уровня общего микробиального загрязнения сырья, полуфабриката и готовой продукции с использованием приборов экспресс-контроля.

Актуальность совершенствования санитарно-микробиологического контроля постоянно возрастает в связи с расширением ассортимента пищевых продуктов на основе водных биологических ресурсов, не подвергающихся термической обработке,

что требует особого внимания к вопросам организации контроля непосредственно по ходу технологического процесса.

Разработка документов, регламентирующих требования в части производственного контроля, акцентирующих внимание на критических точках технологического цикла, содержащих информацию о современных средствах дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений, а также о новых методиках выявления и оценке степени контаминации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции агентами микробиального и химического происхождения в совокупности с пересмотром ряда действующих инструктивных документов позволит обеспечить выпуск конкурентоспособных пищевых продуктов из рыбы и нерыбных объектов промысла, обладающих высокими потребительскими свойствами и отвечающих требованиям безопасности для здоровья человека.

В.А. Галынкин (Гипрорыбфлот);
С.А. Шевелева (Институт питания РАМН)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Важным элементом работы ФАО является создание групп по контролю пищевых продуктов, включающих представителей как правительственных организаций, так и промышленности, которые будут разрабатывать программы гарантии качества и безопасности пищи, которые должны включать специальные процедуры контроля пищевых рисков, такие например, как система НАССР.

Система НАССР – «Анализ рисков и критические точки контроля» представляет собой систему оценки контроля опасных факторов продовольственного сырья, технологических процессов и готовой продукции, которая должна обеспечивать высокое качество и безопасность пищевых продуктов. Анализ рисков в критических точках контроля (НАССР) – это предупреждающая система безопасности, которая используется в пищевой промышленности как гарантия сохранения продуктов.

Система НАССР должна применяться на любой стадии пищевой цепи – от первичных производителей до потребителя. Она обеспечивает эффективное использование ресурсов и своевременную реакцию на проблемы безопасности пищевых продуктов.

Основными источниками микробной контаминации пищевых продуктов и продовольственного сырья являются почва, вода, воздух, человек и животные. Контаминация может происходить в условиях выращивания растительного и животного сырья, на всех этапах его переработки, а также при хранении, транспортировке и реализации готового продукта. Нарушение санитарно-гигиенических норм этих процессов может приводить к резкому возрастанию числа микроорганизмов по сравнению с исходной контаминацией. Опасность возникновения инфекционного заболевания или пищевого отравления при употреблении контаминированных продуктов зависит от вирулентности данного вида микроорганизма и интенсивности обсеменения продукта. На интенсивность развития микроорганизмов в пищевом продукте существенное влияние оказывают следующие факторы: консистенция (жидкие, плотные, сухие продукты), содержание питательных веществ, влажность, осмотическое давление, рН, rH_2 , температурный режим обработки и хранения. Для продуктов, содержащих спе-