

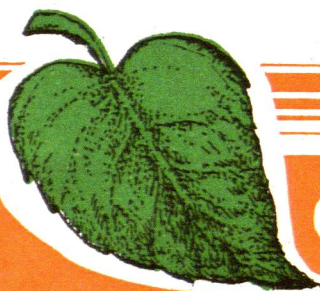
03-6335

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

РОССИЙСКАЯ
АКАДЕМИЯ НАУК
СИБИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

К.Я. Мотовилов, Т.Г. Замятина

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И ИХ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ
ЧИСТОТА - МЕХАНИЗМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ РОССИИ



ЭКОЛОГИЯ

Государственная публичная научно-техническая библиотека
Сибирского отделения Российской академии наук
Государственное научное учреждение
Сибирский научно-исследовательский и проектно-технологический институт
переработки сельскохозяйственной продукции
Сибирского отделения Российской академии сельскохозяйственных наук

Серия "Экология"

Издается с 1989 г.

Выпуск 67

К.Я. Мотовилов

Т.Г. Замятина

**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ИХ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЧИСТОТА -
МЕХАНИЗМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ РОССИИ**

Аналитические обзоры

Новосибирск, 2002

БКБ Л80-14 + Л80-106 + Л81-642

Мотовилов К.Я., Замятина Т.Г. Управление качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья - механизм обеспечения безопасности питания населения России = Food quality management as the mechanism for providing nutrition security for population in Russia. **Замятина Т.Г.** Микробиологическая оценка вредной микрофлоры в пищевых продуктах - основа безопасности питания населения = Microbiological assessment of harmful microflora in food as the base for nutrition security for population: Аналит. обзоры / ГПНТБ СО РАН; Сиб. науч.-исслед. и проект.-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск, 2002. - 83 с. - (Сер. Экология. Вып. 67).

ISBN 5-94560-045-8

В данное издание включены два аналитических обзора литературы, опубликованной за последние 10 лет, а также результаты собственных исследований авторов. В обзоре "*Управление качеством пищевых продуктов и их микробиологическая чистота*" раскрыто содержание управления качеством продуктов питания и продовольственного сырья, включающее методологическое, методическое, организационное, технологическое, техническое, метрологическое, кадровое, научное, информационное, экологическое, профилактическое и правовое обеспечение в условиях единства интересов потребителя и производителя.

В обзоре "*Микробиологическая оценка вредной микрофлоры в пищевых продуктах*" дана краткая характеристика патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, обсеменяющих продукты питания, влияние физических, химических и биологических факторов, вызывающих развитие, распространение и выживаемость микроорганизмов в пищевых продуктах, выделены современные методы их обнаружения.

Издание рассчитано на специалистов сельского хозяйства, лабораторий пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также может быть полезно студентам вузов, аспирантам, сотрудникам научно-исследовательских учреждений по данному профилю и всем интересующимся экологической безопасностью продуктов питания.

The publication includes two analytical reviews of literature published during the last decade. They also present results, obtained by the authors. The review "Food quality management and their microbiological purity" reveals the main elements of food quality and food raw materials management: methodology, methods, organization, technology, equipment, staff, scientific base, environmental aspect, prophylactics and information and legislative provision united under the common interests of a consumer and a producer.

The review "Microbiological assessment of harmful microflora in food" characterizes pathogenic and conventionally pathogenic microorganisms, sowing food, as well as the influence of chemical, physical and biological factors on development, expansion and surviving of microorganisms in food. Modern methods of their detecting are shown.

The publication is for agricultural specialists and those working in food laboratories. It is of use for students, post-graduates, research-workers and all those interested in food environmental security.

Научный редактор
Рецензенты

канд. биол. наук Р.П. Алексеева
д-р техн. наук В.В. Аль,
зав. бактериологической лабораторией
Центра Госсанэпиднадзора в Новосибирской области,
врач высшей категории О.Ю. Якунина

Обзор подготовлен к печати к.п.н. О.Л. Лаврик
М.Б. Зеленской
Т.А. Калужной

ISBN 5-94560-045-8

© Государственная публичная научно-техническая библиотека
Сибирского отделения Российской академии наук
(ГПНТБ СО РАН), 2002

СОДЕРЖАНИЕ

К.Я. Мотовилов, Т.Г. Замятина

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ - МЕХАНИЗМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ РОССИИ	3
Введение	3
Факторы экологической безопасности качества продуктов питания	4
Механизмы управления качеством продуктов питания	6
Методологическое обеспечение управления качеством продуктов питания	7
Нормативно-методическое обеспечение управления качеством продуктов питания	8
Стандартизация и сертификация пищевой продукции - основа нормативной системы обеспечения ее качества	9
Комплексная система организационного обеспечения управления качеством пищевых продуктов	13
Государственная политика в области технологического и технического обеспечения производства продуктов питания	14
Метрологическое обеспечение - контролирующие и регулирующие факторы контроля качества продуктов питания	15
Научное обеспечение в области пищевой и перерабатывающей промышленности АПК	17
Кадровое обеспечение в области управления качеством продуктов питания	18
Система информационного обеспечения пищевых производств	19
Экологическое обеспечение управления качеством продуктов питания	20
Микробиологический контроль - механизм безопасности качества продуктов питания	21
Профилактическое обеспечение управления качеством пищевых продуктов	23
Правовое регулирование отношений в области качества продуктов питания и продовольственного сырья	24
Заключение	25
Литература	27
Приложение 1	31
Приложение 2	32
Приложение 3	33
Приложение 4	35

Т.Г. Замятина-

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВРЕДНОЙ МИКРОФЛОРЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ - ОСНОВА БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ	38
Введение.....	38
Аспекты изучения вредной микрофлоры пищевых продуктов	39
Основные группы патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов, влияющих на качество пищевых продуктов и продовольственного сырья	40
Влияние факторов внешней среды на развитие, распространение и выживаемость вредной микрофлоры в пищевых продуктах	48
Антибактериальная роль противомикробных пищевых добавок, биологически активных веществ пряноароматических и лекарственных растений в пищевых продуктах	51
Современные методы обнаружения патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в пищевых продуктах.....	56
Система управления качеством микробиологических исследований в лабораториях пищевых продуктов и продовольственного сырья	59
Заключение.....	62
Литература	64
Приложение 1	68
Приложение 2	71
Приложение 3	73
Сведения об авторах.....	79