

БЕЗПЕКА ХАРЧУВАННЯ

Кафедра екології, охорони навколишнього середовища та збалансованого
природокористування

Факультет економіки і природокористування

Лектор
Освітній ступінь
Форма контролю

к.пед.н., доцент Гловин Надія Миронівна
Бакалавр
Залік

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок з оцінювання якості та безпеки харчових продуктів; забезпечити необхідний рівень знань студентів для контролю проходження технологічних процесів виробництва, всіх хімічних і фізичних змін, які проходять в сировині та напівфабрикатах на всіх стадіях технологічного процесу, а також формування загальнокультурних і професійних компетенцій фахівця з екології.

Завдання навчальної дисципліни – вивчення теоретичних і практичних основ екологічних аспектів харчування людини, екологічні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів, особливості харчування людей в умовах забруднення навколишнього середовища, способи профілактики харчових отруєнь.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен:

знати: основні поняття та визначення, що використовуються в методах контролю харчових виробництв; теоретичні основи, сутності, методик та критеріїв оцінки методів контролю якості харчових виробництв; загальних та спеціальних методів контролю якості, що застосовуються в харчовій промисловості та регламентовані нормативною документацією; вимоги до якості харчових продуктів, які передбачені в діючій нормативній документації, та методів оцінки рівня якості; види контролю якості продукції харчових виробництв; основні принципи вибору методів контролю якості харчових продуктів; методи визначення основних фізико-хімічних показників харчових продуктів з врахуванням особливостей їх хімічного складу; правила та методи відбору різних проб від об'єктів харчових виробництв; правила безпеки роботи у лабораторіях; джерела забруднення продуктів харчування та продовольчої сировини шкідливими речовинами; вплив на організм людини основних груп поллютантів, які надходять з їжею та питною водою (важкі метали, нітрати, органічні ксенобіотики, радіонукліди); способи запобігання хімічному й біологічному забрудненню харчових продуктів та розвитку захворювань;

вміти: аналізувати основні принципи та вимоги до безпеки продуктів харчування, вплив поллютантів довкілля на якість харчових продуктів; застосовувати набуті знання для упередження надходження в організм людини шкідливих речовин, природних токсинів і патогенних мікроорганізмів; брати участь у розробці рекомендацій щодо важливості раціонального та безпечного харчування для здоров'я і працездатності людини.

Теми лекцій:

1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та безпечності харчових продуктів.
2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпечності та якості харчових продуктів.
3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою.
4. Мінімальні специфікації якості харчових продуктів.
5. Контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні-імпортері.
6. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами.

7. Біобезпека харчових продуктів, що містять генетично-модифіковані організми та харчові добавки.
8. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження.
9. Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті.
10. Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини і харчових продуктів за показниками безпеки (система НАССР).

Теми лабораторних занять:

1. Коротка інструкція з правил техніки безпеки під час роботи у лабораторії. Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів. Визначення вмісту вологи у харчових продуктах, загального білка.
2. Визначення якості тваринних жирів і вміст вуглеводів у харчових продуктах
3. Методи здійснення передзабійного огляду у господарстві; опанування процедурою перевірки інформації про харчовий ланцюг. Процедура контролю забою тварин та післязабійного огляду продуктів забою.
4. Визначення органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників харчових продуктів.
5. Опанувати методами обробки та переробки харчових продуктів залежно від території їх походження (країна, її окрема територія, зона або компартмент). Провести лабораторне дослідження (випробування) відібраного з вантажу зразка та супроводити вантаж відповідним висновком (звітом) акредитованої лабораторії.
6. Визначення контамінантів хімічної природи в м'ясі та м'ясопродуктах, молоці та молокопродуктах, меді, харчових тваринних гідробіонтах, яйцях
7. Визначення показників безпечних доз харчових добавок
8. Визначення залишкових кількостей антибіотиків, гормонів, мікотоксинів у продуктах тваринного та рослинного походження.
9. Відбір проб харчових продуктів для відправки на дослідження до акредитованих лабораторій. Методи дослідження харчових продуктів за процедурами стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті
10. Розробка процедур та контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях.