

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

О. А. Блинова

Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Учебное пособие

Кинель 2018

УДК 613. 664 (075)
Б69

Рецензенты:

д-р с.-х. наук, проф., зав. кафедрой «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

ФГБОУ ВО Самарской ГСХА

М. И. Дулов;

канд. биол. наук, ведущий специалист по безопасности
пищевой продукции ООО «Балтика-Самара»

А. Б. Мурашкина

Блинова, О. А.

Б69 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное
пособие. – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 248 с.

ISBN 978-5-88575-495-8

В учебном пособии рассмотрены вопросы санитарно-эпидемиологического надзора, приведена характеристика кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов и перечень мероприятий по их профилактике, санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности; обоснованы санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях.

Учебное издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»).

УДК 613. 664 (075)

ISBN 978-5-88575-495-8

© Блинова О. А., 2018

© ФГБОУ ВО Самарская ГСХА, 2018

ПРЕДИСЛОВИЕ

В учебном пособии описано современное состояние санитарно-эпидемиологического надзора, приведены характеристика кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов и мероприятия по их профилактике. Подробно изложены санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности. Обоснованы санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях.

Цель изучения дисциплины – формирование системы компетенций, направленных на изучение теоретических и практических основ науки о питании; гигиенической характеристики основных компонентов пищи и их значения для организма человека; современных тенденций в рационализации питания населения; изучение вопросов санитарии, направленных на практическое применение достижений гигиены.

В процессе изучения данного пособия у обучающихся должны формироваться следующие компетенции: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.