

**Санитарная безопасность пищи и воды** — это обеспечение отсутствия в продуктах питания вредных и опасных для здоровья человека веществ и бактерий, а также контроль качества питьевой воды.

## **Пища**

**Санитарная безопасность пищи** включает требования к содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и микроорганизмов, а также к технологиям обработки продуктов.

**Контроль содержания загрязнителей.** Например, контролируется содержание микотоксинов (афлатоксина В<sub>1</sub>, дезоксиниваленола и др.) в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М<sub>1</sub> — в молоке и молочных продуктах.

**Отсутствие патогенных микроорганизмов** и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов. Например, в мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней (финновых цистицерков, личинок трихинелл и эхинококков).

- **Соблюдение температурного режима** на всех этапах обработки и хранения продуктов. Например, продукты должны храниться при температуре, соответствующей их типу: мясо, рыба и молочные продукты — не выше 4°C, замороженные — при температуре -18°C или ниже.
- **Предотвращение перекрёстного загрязнения.** Например, на предприятии должны быть чётко разграничены зоны для работы с сырыми и готовыми продуктами, инструменты и разделочные поверхности для работы с разными видами продуктов должны быть промаркированы.
- **Нормативные документы**, регулирующие санитарную безопасность пищи, например:
- **СанПиН 2.3.2.1078-01** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» — устанавливает гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности продуктов.
- **Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ** «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» — определяет санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям.

**Контроль** за соблюдением санитарных норм и правил, например, на предприятиях общественного питания, осуществляется территориальными органами Роспотребнадзора.

## Вода

**Санитарная безопасность питьевой воды** включает требования к безопасности в эпидемическом и радиационном отношении, безвредности по химическому составу и благоприятным органолептическим свойствам.

**Контроль качества** питьевой воды, производимой и подаваемой централизованными системами водоснабжения. Например, установлены нормативы по микробиологическим и паразитологическим показателям, санитарно-химическим показателям (водородный показатель, общая минерализация, жёсткость и др.).

**Требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости** (бутыли, контейнеры, пакеты). Качество воды должно соответствовать гигиеническим нормативам как при её розливе, транспортировании, хранении, так и в течение всего разрешённого срока реализации в оптовой и розничной торговле. Не допускается присутствие в расфасованной воде видимых невооружённым глазом включений, поверхностной плёнки и осадка.

**Нормативные документы**, устанавливающие требования к санитарной безопасности питьевой воды, например:

- **СанПиН 1.2.3685-21** — устанавливает гигиенические требования к качеству питьевой воды, производимой и подаваемой централизованными системами водоснабжения.
- **СанПиН 2.1.4.1116-02** — устанавливает гигиенические требования к качеству питьевой воды, расфасованной в ёмкости, а также требования к организации контроля её качества.

**Контроль** качества питьевой воды осуществляется государственным санитарно-эпидемиологическим надзором и производственным контролем. За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Будьте здоровы!!!

Главный специалист-эксперт

А.Р. Джамурзаева