Пищевые угрозы

Иногда питание – это не только жизненная потребность или удовольствие. Питание – это еще и определенные риски для здоровья человека. Болезнетворные микроорганизмы настолько легко распространяются через продукты питания, что для развития пищевых отравлений требуются считанные часы. А вместе с некоторыми продуктами в организм человека могут поступать химические соединения и тяжелые металлы. Здесь будем говорить об опасностях, связанных с приемом пищи.

Безопасность в питании основана на безопасности выращивания пищевых продуктов, их приготовления, хранения, потребления. Пищевые продукты должны быть безопасными, т.е. не представлять опасности для здоровья и жизни человека и будущих поколений.

Угрозу здоровью человека могут создавать:

**Физические опасности** – кусочки инородных тел, случайно попавшие в пищевой продукт, а также радиоактивные элементы (стронций и цезий), которые могут загрязнять пищевое сырье.

Факторы**биологической опасности**, вызывающие инфекционные заболевания и пищевые отравления, связанные с употреблением пищи, возбудителями которых могут быть вирусы (норовирус), бактерии (сальмонелла, листерия, иерсиния), биотоксины (стафилококковый, ботулотоксин), простейшие, гельминты.

**Химические факторы** - накопление в пищевых продуктах пестицидов, бифенилов, акриламида, нитратов, или тяжелых металлов (таких, как ртуть).

Отдельно можно выделить **аллергены** как фактор индивидуальной пищевой непереносимости.

Все факторы, создающие угрозу здоровью и жизни человека, подлежат обязательному гигиеническому нормированию.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) обеспечивает санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания, путем:

* контроля организаций питания, производства и оборота пищевой продукции,
* нормирования в области качества и безопасности пищевой продукции, сертификации продукции, работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в том числе пищевое производство, деятельность по хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции,
* государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции, имеющей пищевое значение – детское, спортивное питание, БАДы и др.

Ведущими нормативно-правовыми актами в области безопасности пищевых продуктов являются Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Каждый участник производственной цепочки, от производителя до потребителя, должен сыграть свою роль в обеспечении того, чтобы пища, которую мы едим, не вызывала болезней (ВОЗ).

За безопасность пищевых продуктов, безусловно, отвечает производитель, но и потребитель должен помнить об элементарных правилах, соблюдение которых позволит снизить риски здоровью:

* гигиена рук и чистота на кухне;
* отделение сырого от готового (отдельные разделочные доски);
* тщательное мытье фруктов, овощей и других продуктов перед употреблением;
* тщательная тепловая обработка продуктов;
* хранение должным образом (при безопасной температуре, а также в соответствии с условиями, указанными на этикетке продукта);
* использование чистой воды.