



МЕРЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ РИСКОМ ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННЫМ С ПОЛИАРОМАТИЧЕСКИМИ УГЛЕВОДОРОДАМИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Долгина Наталья Алексеевна
научный сотрудник лаборатории комплексных проблем гигиены пищевых продуктов

Федоренко Екатерина Валерьевна
заместитель директора по сопровождению практического
санитарно-эпидемиологического надзора и работе с ЕЭК, к.м.н., доцент

Сателлитная конференция «Актуальные аспекты профилактической медицины», 15 декабря 2021 г., г. Минск

АКТУАЛЬНОСТЬ



- Пищевые продукты должны быть безопасными для потребителей и соответствовать установленным техническим нормативно-правовым актам.
- Во время технологических процессов приготовления пищевых продуктов могут образовываться канцерогенные вещества.
- Управление риском здоровью, связанным с наличием ПАУ в пищевой продукции должно осуществляться на основании комплексного подхода.





ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА УРОВНИ ПАУ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



Методы обработки и приготовления пищевой продукции



Технологические параметры процессов переработки пищевой продукции



Химический состав продуктов и количество вносимых ингредиентов



Поверхностная контаминация вследствие термических процессов сжигания органического сырья



УПРАВЛЯЕМЫЙ ПРОЦЕСС



МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКОМ ЗДОРОВЬЮ,

АССОЦИИРОВАННЫМ С КАНЦЕРОГЕННЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

 Н.П. Жукова
2019 г.
Удостоверительный № 014-1118

МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКОМ ЗДОРОВЬЮ,
АССОЦИИРОВАННЫМ С КАНЦЕРОГЕННЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ
В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: республиканское унитарное
предприятие «Научно-практический центр гигиены»

АВТОРЫ: кандидат медицинских наук, доцент Федоренко Е.В.,
Долгина Н.А.

Минск, 2019

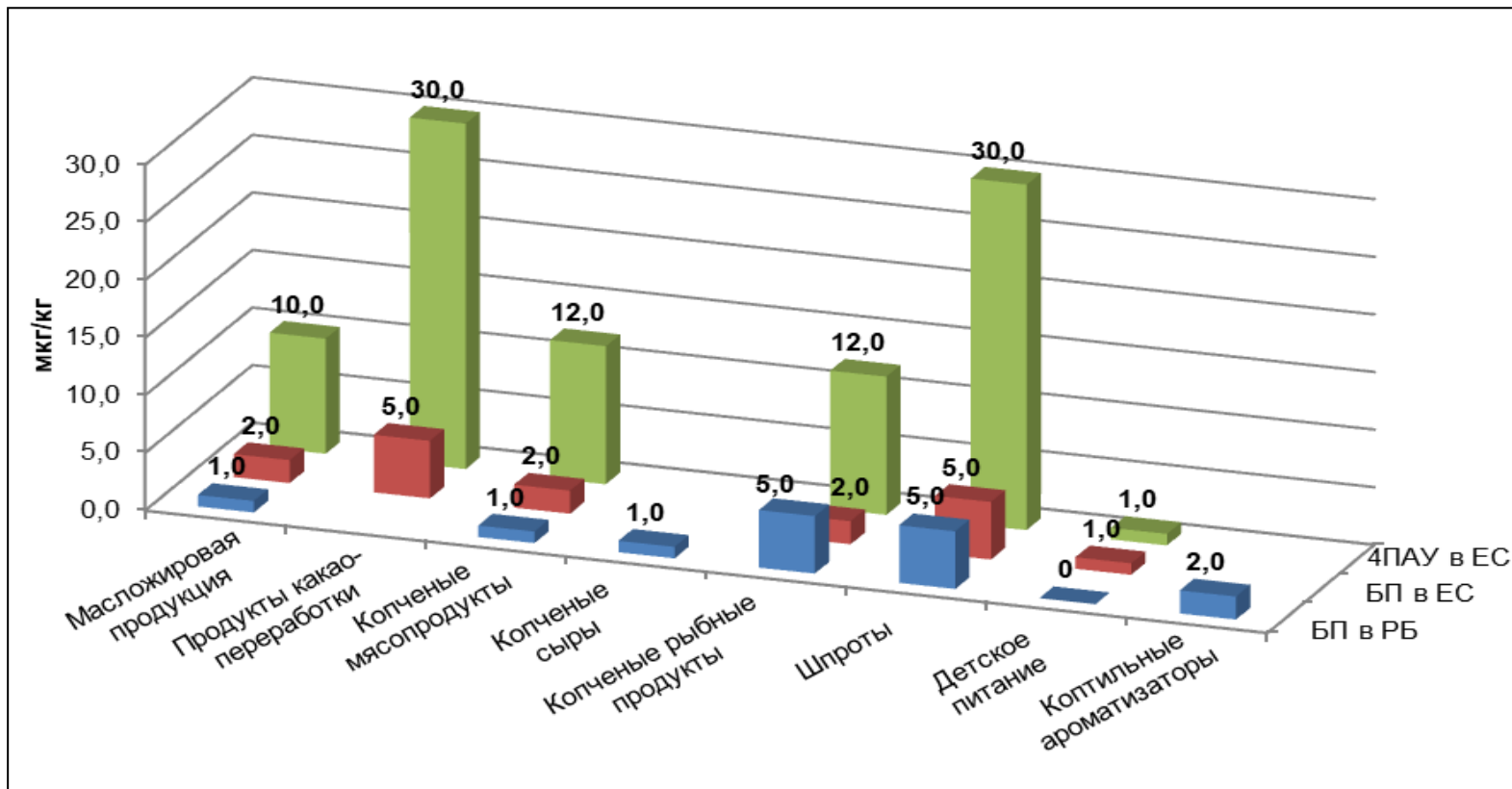
Методы могут быть использованы в комплексе медицинских услуг, направленных на первичную медицинскую профилактику заболеваний и патологических состояний, связанных с наличием в пищевой продукции канцерогенных веществ



СВЯЗАННОГО С ОБРАЗОВАНИЕМ КАНЦЕРОГЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ВКЛЮЧАЕТ:

1. Гигиеническую оценку уровней контаминантов пищевой продукции;
2. Реализацию мероприятий по снижению уровня канцерогенных веществ в среде обитания;
3. Гигиеническую оценку рецептур пищевых продуктов;
4. Анализ физико-химических и биологических свойств пищевых продуктов;
5. Гигиеническую оценку способов изготовления пищевых продуктов;
6. Контроль условий производства и хранения пищевых продуктов, программы производственного контроля.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УРОВНЕЙ КОНТАМИНАНТОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ





МЕРОПРИЯТИЯ ПО СНИЖЕНИЮ УРОВНЯ КАНЦЕРОГЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В СРЕДЕ ОБИТАНИЯ

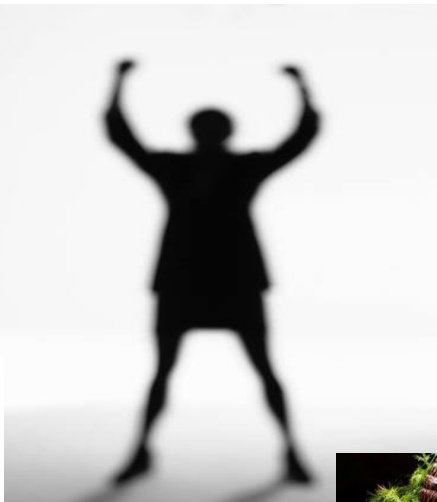
Питьевая вода



Почва



Атмосферный воздух



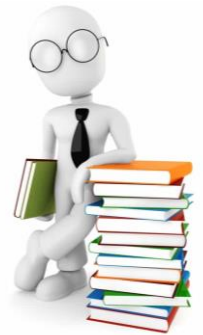
Пищевые продукты





(НА ПРИМЕРЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОПТИЛЬНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ)

- Применяются для рыбных и мясных продуктов.
- Уровни должны соответствовать действующим техническим нормативным правовым актам.
- Рекомендации по использованию устанавливаются производителем.
- Следует снизить до максимально низкого уровень данных веществ при производстве пищевой продукции.





- содержание жира влияет на уровень образования ПАУ в продукции при их изготовлении;
- для уменьшения уровня и скорости образования ПАУ необходимо выполнять контроль температуры приготовления и расстояния от источника нагрева до пищевого продукта;





ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СПОСОБОВ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Технологические параметры, способствующие образованию / увеличению уровня ПАУ в пищевой продукции:

- температура приготовления;
- использование коптильных ароматизаторов в соответствии с рецептурой;
- качество топлива, используемого при изготовлении пищевой продукции;
- расстояние от источника нагрева до пищевого продукта.

КОНТРОЛЬ УСЛОВИЙ ПРОИЗВОДСТВА И ХРАНЕНИЯ

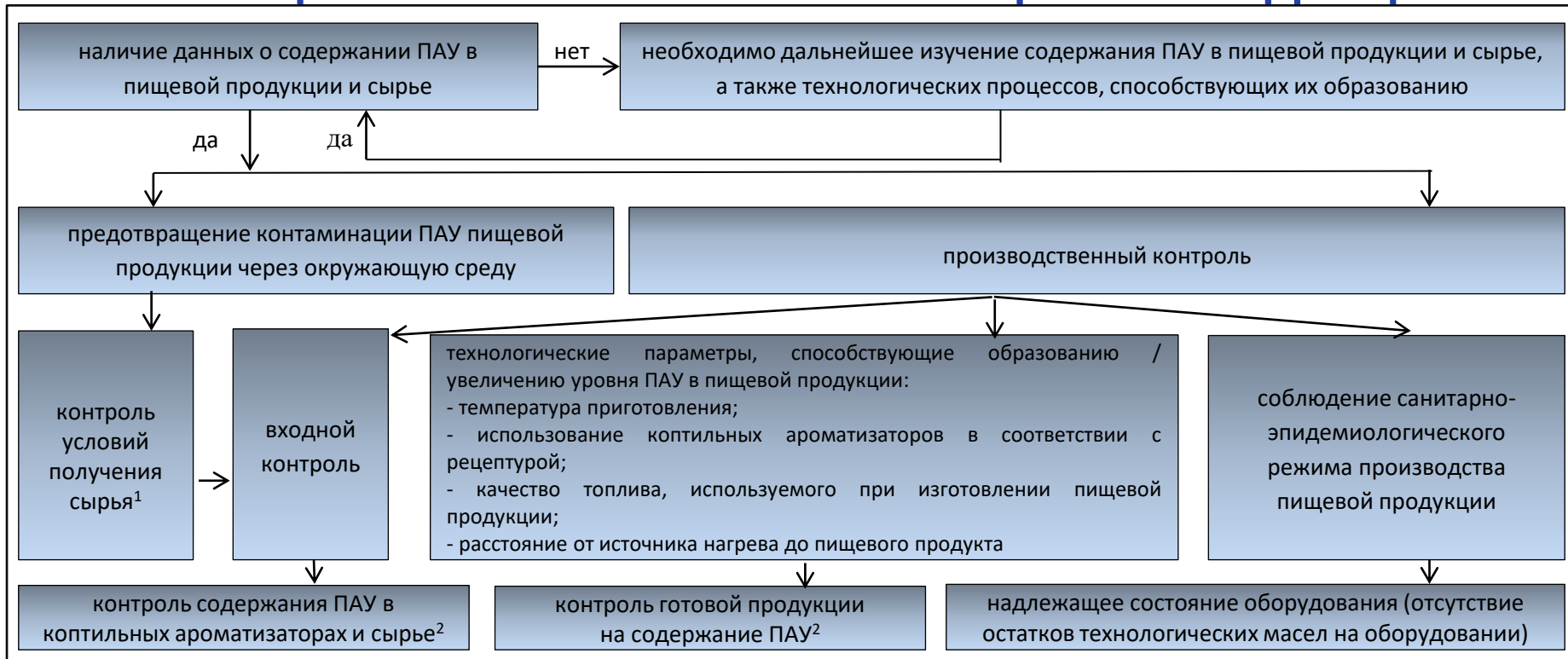


ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- контроль за санитарно-гигиеническими условиями производства пищевой продукции, направленными на снижение уровня химической контаминации продовольственного сырья;
- оценка эффективности мер программы производственного контроля, в том числе протоколов о проведении производственного контроля безопасности пищевой продукции в аккредитованных лабораториях согласно утвержденному плану-графику.



АЛГОРИТМ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ ЗДОРОВЬЮ, АССОЦИИРОВАННЫМИ С ПАУ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



¹ Санитарно-эпидемиологические требования, устанавливающие требования к содержанию ПАУ в водопроводной воде, атмосферном воздухе и почве;

² Санитарно-эпидемиологические требования, устанавливающие требования к содержанию ПАУ в пищевой продукции.



1. Описанные подходы к управлению риском здоровью, связанным с наличием ПАУ в пищевой продукции:
 - позволяют идентифицировать опасности, ассоциированные с риском здоровью, обусловленным формированием ПАУ на отдельных этапах производства;
 - могут применяться при государственном санитарном надзоре за условиями изготовления пищевой продукции, при которых возможно образование ПАУ;
 - позволяют осуществлять управление риском здоровью.
2. Необходимо в процессе производства предпринимать меры по снижению риска здоровью, связанного с наличием ПАУ в пищевой продукции.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!