

20-2905

ДУБНЕТ

Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Учебное пособие

20-02906

Курск

ЗАО «Университетская книга»

2020

Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Курск
ЗАО «Университетская книга»
2020

УДК 664

ББК 36

Г12

Рецензенты:

Кандидат биологических наук, доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института

А.Р. Нургалиева

кандидат биологических наук, ведущий научный сотрудник лаборатории иммунологии и разработки аллергенов

ФБУН КНИИЭМ Роспотребнадзора *С.Н. Куликов*

Г12 Габдукаева Л.З., Решетник О.А.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: учебное пособие/ Габдукаева Л.З.,

Решетник О.А., - Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2020, - 222 с.

ISBN 978-5-907311-54-1

Учебное пособие написано в соответствии с действующей программой дисциплины Б1.В.ДВ.7.1 «Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания». Изложены цели и задачи гигиенической экспертизы продуктов питания, рассмотрены вопросы организации и проведения экспертизы.

Приведены санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности, рассмотрены санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Представлены гигиенические нормативы качества и безопасности различных пищевых продуктов.

Проанализированы гигиенические основы проектирования, благоустройства, содержания предприятий общественного питания, а также условия производства, хранения и реализации выпускаемой ими продукции. Освещены вопросы санитарного режима на предприятиях общественного питания.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения».

ISBN 978-5-907311-54-1

УДК 664

ББК 36

© Габдукаева Л. З., Решетник О. А., 2020

© ЗАО «Университетская книга», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	6
1.1 Общие требования к процессам производства, хранения, транспортирования и реализации пищевой продукции	6
1.2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	14
ГЛАВА 2 ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	37
2.1 Роль гигиенической экспертизы в обеспечении безопасности пищевых продуктов	37
2.2 Этапы проведения гигиенической экспертизы	42
2.3 Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения	50
2.4 Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения	108
2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам	145
2.6 Гигиенические требования к пищевым продуктам и материалам, контактирующие с пищевыми продуктами	149
2.7 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	153
ГЛАВА 3 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	157
3.1 Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания	157
3.2 Гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции	167
3.3 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов	170
3.4 Гигиенические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий	175
3.5 Контроль санитарного состояния предприятий общественного питания	177
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	182
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	183
ПРИЛОЖЕНИЕ	188