



Digitally signed by
Technical Scientific
Library, TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity of
this document

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Методические указания по проведению
санитарно-микробиологического анализа*



Chişinău
2023

ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МОЛДОВЫ

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ДЕПАРТАМЕНТ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

*Методические указания по проведению
санитарно-микробиологического анализа*

**Chişinău
Editura „Tehnica-UTM”
2023**

CZU 614.31:351.773(076.5)

H 573

Методические указания по проведению санитарно-микробиологического анализа по дисциплине «Гигиена предприятий пищевой промышленности» предназначены для студентов специальностей *0721.1 Технология и менеджмент общественного питания, 0721.2 Технология продуктов питания, 0721.3 Технология вина и продуктов, полученных посредством брожения, 0710.1 Инженерия и менеджмент в пищевой промышленности* Факультета

Пищевых Технологий. Материал представлен в соответствии с учебной программой университета.

Авторы: конф. унив., др. Нетреба Наталья
асис. унив. Санду Юлиана
конф. унив., др. Боештян Ольга

Ответственный редактор: конф. унив., др. Нетреба Наталья

Рецензент: конф. унив., др. Попеску Лилиана

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN RM

Нетреба, Наталья.

Гигиена предприятий пищевой промышленности: Методические указания по проведению санитарно-микробиологического анализа / Нетреба Наталья, Санду Юлиана, Боештян Ольга; ответственный редактор: Нетреба Наталья; Технический университет Молдовы, Факультет пищевых технологий, Департамент технологии продуктов питания.

– Chișinău: Tehnica-UTM, 2023. – 85 p.: fig., tab.

Aut. indicați pe verso f. de tit. – Referințe bibliogr.: p. 83 (9 tit.). – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-995-2

© UTM, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ, НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА В ОБЛАСТИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ: МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА.....	4
II. САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВОЗДУХА.....	14
2.1. Краткие теоретические положения.....	14
2.2. Методы выделения микроорганизмов из воздуха.....	19
2.3. Обработка результатов.....	22
III. САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОЧВЫ.....	24
3.1. Краткие теоретические положения.....	24
3.2. Принципы санитарно-микробиологического обследования почвы.....	27
3.3. Санитарно-микробиологический анализ почвы.....	30
3.4. Обработка результатов.....	34
IV. САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ВОДЫ.....	36
4.1. Краткие теоретические положения.....	37
4.2. Качественный анализ питьевой воды.....	40
4.3. Санитарно-бактериологическое исследование воды	45
4.4. Обработка результатов.....	49
V. БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ.....	50
5.1. Краткие теоретические положения.....	50
5.2. Бактериологическое исследования качества дезинфекции.....	54
5.3. Определение чистоты посуды химической реакцией на наличие жира.....	55
5.4. Обработка результатов.....	56

VI. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ: КОНТРОЛЬ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛА; КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	57
6.1. Краткие теоретические положения.....	57
6.2. Санитарно-гигиенический контроль.....	59
6.3. Обработка результатов.....	64
VII. ДИАГНОСТИКА ПИЩЕВЫХ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ОТРАВЛЕНИЙ.....	65
7.1. Краткие теоретические положения.....	65
7.2. Составление акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.....	69
7.3. Лабораторная диагностика пищевых бактериальных отравлений	72
Приложение 1.....	76
Приложение 2.....	78
Приложение 3.....	79
Приложение 4.....	80
Приложение 5.....	81
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	83

Bun de tipar 01.12.23

Formatul hârtiei 60x84 1/16

Hârtie ofset. Tipar RISO

Tirajul 50 ex.

Coli de tipar 5,25

Comanda nr. 126

MD-2004, Chişinău, bd. Ştefan cel Mare și Sfânt, 168, UTM
MD-2045, Chişinău, str. Studenţilor, 9/9, Editura „Tehnica-UTM”

ВВЕДЕНИЕ

Целью освоения дисциплины «Гигиена предприятий пищевой промышленности» является формирование у обучающихся теоретических и практических навыков в области санитарно-гигиенического законодательства, оценки объектов окружающей среды, а также освоение методик расследования пищевых отравлений.

В процессе обучения студенты должны овладеть следующими знаниями и умениями.

Студенты должны знать:

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевых производств;
- гигиенические требования к качеству питьевой воды;
- основные задачи текущего и предупредительного санитарного контроля;
- гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию пищевых производств;
- санитарные требования к личной гигиене работников пищевых производств.

Студенты должны уметь:

- разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды;
- проводить санитарное обследование пищевых производств;
- разрабатывать методы действенного санитарного контроля;

Студенты должны владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества объектов окружающей среды;
- методиками проведения проверок пищевых производств.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Sandulachi L. Sanitaria și igiena industrială. Ciclul de prelegeri, Ch.: U.T.M., 2009, 108 p.
2. Sandulachi L., Rubțov S., Costiș V., Gurmeza I., Igiena la întreprinderile din industria alimentară: Indicații metodice privind lucrările de laborator, Ch.: Tehnica UTM, 2014, 56 p.
3. Stănescu V. Igiena și controlul alimentelor, 2006
4. HG Nr. 934 din 15.08.2007, "Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate". R. Moldova.
5. Manualul privind efectuarea controlului oficial al unităților din domeniul alimentar. <http://www.ansa.gov.md/uploads/files/Controlul%20calitatii/manual>
6. Закон № 182 от 19-12-2019 О качестве питьевой воды (Monitorul oficial № 1-2 статья № 2 03-01-2020)
7. Дроздова Т.М. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. - Часть 1, 2. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности - Кемерово, 2005 - 224 с.
8. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник для вузов / К.А. Мудрецова-Висс, А.А Кудряшова, В.П. Дедюхина. - Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ, 1997. – 321 с.
9. Шлѐнская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие.- М.: Колос, 2004. - 184 с.