

# МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рахматуллаева Н.Р., 208-группа, медико-педагогического и лечебного факультета

Научный руководитель: Махкамова Д.Э.

ТашПМИ, кафедра Аллергологии, клинической иммунологии и микробиологии

**Актуальность:** На протяжении многих лет одной из главных проблем человечества остается проблема пищевых продуктов, а именно их безопасность. По данным ВОЗ ежегодно небезопасные пищевые продукты связаны со смертью приблизительно 2 миллионов человек, а именно этой опасности подвергаются дети. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний, начиная от диареи и заканчивая раком. В 2015 году 7 апреля был отмечен Всемирный день здоровья под девизом "От фермы до тарелки — сделать продукты питания безопасными!", подчеркивая важность и актуальность данной проблемы.

**Цели и задачи:** Ознакомиться с критериями микробиологического контроля пищевых продуктов

**Материалы и методы:** Проведен обзор литературы и электронных информационных ресурсов.

**Результаты:** В Республике Узбекистан микробиологические показатели безопасности продовольствия регламентированы документом «Гигиенические нормативы пищевой безопасности» (СанПиН №0366-19), а также стандартами и техническими условиями на группу (вид) пищевой продукции.

Для оценки микробиологических критериев безопасности существуют несколько групп:

1. Группы показателей санитарного состояния. В эту группу входят общая бактериальная обсемененность ( количество содержания мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов в 1 гр или 1см<sup>3</sup> продукта) и наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) (представители нормальной микрофлоры кишечника, относящиеся к семейству Enterobacteriaceae родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia). Высокая бактериальная обсемененность может утверждать о недостаточной термической обработке сырья, дезинфекции оборудования, а БГКП выполняют роль индикатора фекального загрязнения.
2. Группа условно-патогенных микроорганизмов. В данную группу входят микроорганизмы — возбудители пищевых отравлений, такие как *Proteus vulgaris*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*.
3. Группа патогенных микроорганизмов. (*Salmonella*)
4. Группа показателей микробиологической стабильности продукта. К данной группе можно отнести микроскопические грибы и дрожжи, которые в большинстве случаев являются причинами порчи продуктов.

**Выводы:** Микробиологический контроль качества пищевых продуктов дает широкие возможности обработки для употребления в безопасном виде, что играет огромную и важную роль в профилактике пищевых заболеваний у людей.

## Список литературы:

1. Шумахер, Г. И., Воробьева, Е. Н., Нечунаева, Е. В., Хорева, М. А., Воробьев, Р. И., Симонова, О. Г., & Батанина, И. А. (2008). Роль дисфункции эндотелия в запуске иммунопатологических реакций при хронической ишемии головного мозга. Бюллетень сибирской медицины, 7(5-2), 470-474.

2. Мухитдинова, М. И., Карабекова, Б. А., & Азизова, Р. А. (2017). Влияние пищи на эффективность фармакотерапии. In Наука и образование: сохраняя прошлое, создаём будущее (pp. 194-198).
3. Мухитдинова, Мавджуда Имадовна, Балхия Артиковна Карабекова, and Рихси Абдумалияновна Азизова. "Влияние пищи на эффективность фармакотерапии." Наука и образование: сохраняя прошлое, создаём будущее. 2017.