

УДК 664.001.2:658.512:579.6(075)  
ББК 51.23–6я7  
О-75

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Казанского национального исследовательского технологического университета*

*Рецензенты:*  
*канд. биол. наук, доц. А. Л. Михайлов*  
*канд. техн. наук, доц. М. Н. Котляр*

**Авторы: Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова,  
М. А. Поливанов**

**О-75** Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова [и др.]; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2019. – 100 с.

ISBN 978-5-7882-2694-1

Рассмотрены вопросы гигиенической характеристики факторов окружающей среды и их влияния на безопасность пищевых продуктов и здоровья человека.

Предназначено для студентов СПО и ВО, получающих образование в области пищевой технологии, а также для педагогов КНИТУ факультета довузовской подготовки для проведения дополнительных занятий в школах Республики Татарстан по биологии и химии.

Подготовлено на кафедре пищевой инженерии малых предприятий.

**УДК 664.001.2:658.512:579.6(075)**  
**ББК 51.23–6я7**

ISBN 978-5-7882-2694-1 © Крякунова Е. В., Канарская З. А,  
Петухова Е. В., Поливанов М. А., 2019  
© Казанский национальный исследовательский  
технологический университет, 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ВЛИЯНИЕ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА .....</b>	<b>5</b>
1.1. Влияние воздушной среды на здоровье человека .....	7
1.2. Влияние качества воды на здоровье человека .....	14
1.3. Влияние состояния почвы на здоровье человека .....	17
<b>2. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ .....</b>	<b>19</b>
2.1. Пищевые инфекции .....	20
2.2. Пищевые отравления .....	21
2.3. Инвазионные заболевания .....	42
2.4. Эпидемиологическое значение членистоногих и грызунов ....	45
2.5. Санитарная обработка пищевых предприятий .....	50
2.6. Требования к личной гигиене работников предприятий пищевой промышленности .....	53
<b>3. НОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ..</b>	<b>56</b>
3.1. Понятие качества пищевых продуктов .....	56
3.2. Методы контроля качества пищевых продуктов .....	62
3.3. Государственный санитарный надзор .....	64
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	<b>98</b>
<b>Список использованной литературы .....</b>	<b>99</b>