

**Тақырыбы: Тамақ
өнеркәсібінен келетін
зиянның тәуекелін
бағалау.**

Орындаған: Даниярқызы Индира

Қабылдаған: Торегожина Ж. Р

Тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындары өте көп мөлшерде ауылшаруашылығының, озен мен теңіз промыслдерінің өнімдерін өңдейді.



Қазақстан тамақ өнеркәсібі 1000 жуық тамақ өнімдерінің түрлерін шығаратын көптеген салаларға бөлінеді. Ең дамыған сала ет өнеркәсібі, республикада бүкіл тағам өнімдерінің 32% еттен жасалады. Еттен әртүрлі тағам өнімдерін шығаратын зауыттың бірі 30-шы жылдары салынған Семей ет консерві зауыты. Барлық ірі қалаларда май, ірімшік жасайтын, басқа да сүт өнімдерін шығаратын кәсіпорындар жеткілікті. Қант, шарап, арақ, сусын, өсімдік майын жасайтын орталықтарда орналасқан.

**Тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындары:
қатты, сұйық және газды түрде заттарды қоршаған ортаға
тастауына байланысты ластаушы көздің бірі болып
саналады.**





**Осыған байланысты тамақ
өнеркәсібінен келетін
ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ТӘУЕКЕЛ КӨЗІ
болып табылады.**



Тамақ өнеркәсібінен келетін экологиялық тәуекел себебі:

Атмосфераға зиянды заттар шығаратын көздерге технологиялық пештер, буып- түйетін аппараттар, сепараторлар, нейтрализаторлар, қабық тазалағыштар, темекі кесетін машиналар, ет өңдейтін өндірістер, еритін кофе мен цикорий дайындайтын зауыттар, сүйек ұны мен желім дайындайтын кәсіпорындар, дән жарғыш машиналар мен астық тазалайтын орындар жатады. Өнеркәсіп миллиондаған текше метр суды қолданып, оның 70-80% көлемін ластанған түрде қоршаған ортаға қайта жіберіп отырады. Бұлардың құрамындағы зиянды заттардың мөлшері бірнеше мыңдаған тонна деңгейінде. Ақаба сулардың құрамында көбіне кездесетін заттар ас тұзы, жууға, дезинфекциялауға қолданылған қосылыстар, нитриттер, фосфаттар, сілтілер, шикізат пен жем қалдықтары, т.б. консерві шығаратын зауыттардан шикізет ретінде пайдаланылған жеміс- жидектің, көкөністердің, т.б. өсімдіктердің 20-25% қалдыққа айналып, табиғи ортаға тасталынады. Сонымен қатар, ақ қаңылтырды ластағанда қолданылған лак ерітінділері мен органикалық ерігіштер ауаға ұшып оны ластап отырады.


Безопасность пищевого продукта – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству и обороту, которая осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мерами и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причиняет вреда здоровью человека (потребителя), если он употреблен по назначению (Закон Украины «Про ветеринарну медицину»).

Безопасность продукции – отсутствие риска для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей природной среды при обычных условиях использования, хранения, транспортировки, изготовления и утилизации продукции. (Закон Украины «Про захист прав споживачів»).

Безопасный пищевой продукт – пищевой продукт, который не оказывает вредного влияния на здоровье человека непосредственно или опосредованно при условии его производства и оборота с соблюдением требований санитарных мероприятий и употребления (использования) по назначению.

*В начале 1990-х годов в США появилась система **Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)** – Анализ рисков и критических контрольных точек – которая предусматривает анализ рисков и контроль в критических точках при производстве продовольственного сырья, а также последующем производстве из этого сырья продуктов питания, их транспортировке, хранении и реализации.*


Документ Комиссии Кодекс
Алиментариус «Система анализа рисков
и контрольных критических точек и
наставления по ее применению»
определяет **риск (опасность)** как
**«биологический, химический или
физический фактор или состояние
пищевого продукта, которые могут
оказывать вредное влияние на
здоровье человека».**



Валовое пищевое производство в
Казахстане в 2008-2011 г.г., млн тон 2008
год 2009 год 2010 год 2011 год

Болдырмау шаралары:

- ҚОӘБ жасалуын қадағалау және т.б.
- Техникалық қауіпсіздік ережелерін білу және сақтау;
- Техника сапасын отыру және жақсарту;
Қаржы жағдайын дұрыс қадағалау;
- Қоршаған ортаны ойлау керек;
- Сыртқы ортаға шығатын ластаушы заттардың мөлшерін қадағалау керек.



**Назарларыңызға
рахмет!!!**