

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учреждение образования

**«Международный государственный экологический институт имени А. Д.
Сахарова»**

Белорусского государственного университета

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ

КАФЕДРА ИММУНОЛОГИИ И ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ЭПИДЕМИОЛОГИИ

ТИТОВА

Александра Валерьевна

**СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ОБЪЕКТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ДЛЯ ВЫЯВЛЕНИЯ РИСКОВ,
АССОЦИИРОВАННЫХ С КОНТАМИНАЦИЕЙ
МИКРООРГАНИЗМАМИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Аннотация
к дипломной работе**

Научный руководитель:
доцент кафедры эпидемиологии и
микробиологии БелМАПО,
кандидат медицинских наук
Тонко Оксана Владимировна

МИНСК 2019

РЕФЕРАТ

Дипломная работа: Современные методы оценки объектов окружающей среды пищевых производств для выявления рисков, ассоциированных с контаминацией микроорганизмами пищевой продукции: 38 страниц, 6 таблиц, 30 источников.

Ключевые слова: мониторинг, контаминация, безопасность пищи, контаминация продуктов питания, методы контроля, пищевое производство.

Цель работы: изучить современные методы оценки на объектах среды технологического окружения пищевых предприятий и обосновать меры по управлению риском нежелательной контаминации микроорганизмами пищевых продуктов.

Методы исследований: микроскопический, морфологический, статистический.

Полученные результаты и их новизна: в результате исследования была изучена микробиологическая картина пищевых предприятий и определены лимитирующие, предупреждающие и корректирующие действия в контрольных критических точках, влияющих на микробиологическую безопасность процедуры.

Степень использования: результаты работы могут быть использованы врачами – микробиологами для обеспечения контроля за объектами пищевых производств и пунктами общественного питания.

Область применения: экология, медицина, микробиология.

РЭФЕРАТ

Дыпломная праца: сучасныя метады ацэнкі аб'ектаў навакольнага асяроддзя харчовых вытворчасцей для выяўлення рызык, асацыянавых з кантамінацыі мікраарганізмамі харчовай прадукцыі: 38 старонак, 6 табліц, 30 крыніц.

Ключавыя слова: маніторынг, кантамінацыі, бяспека ежы, кантамінацыі прадуктаў харчавання, метады контрлю, харчовае вытворчасць.

Мэта працы: вывучыць сучасныя метады ацэнкі на аб'ектах асяроддзя тэхналагічнага акружэння харчовых прадпрыемстваў і абургунтаваць меры па кіраванні рызыкай непажаданай кантамінацыі мікраарганізмамі харчовых прадуктаў.

Метады даследаванняў: мікраскалічны, марфалагічны, статыстычны.

Атрыманыя вынікі і іх навізна: у выніку даследавання была вывучана мікробіялагічная карціна харчовых прадпрыемстваў і вызначаны абмяжоўваюць, папераджальныя і карэктіруючыя дзеянні ў контрольных крытычных кропках, якія ўпłyваюць на мікробіялагічную бяспеку працэдуры.

Ступень выкарыстання: вынікі працы могуць быць выкарыстаны лекарамі - мікробіёлагамі для забеспечэння контролю за аб'ектамі харчовых вытворчасцей і пунктамі грамадскага харчавання.

Вобласць ужывання: экалогія, медыцина, мікробіялогія.

ABSTRACT

Graduate work: Modern methods of environmental assessment of food production to identify risks associated with contamination of food products by microorganisms: 38 pages, 6 tables, 30 sources.

Key words: monitoring, contamination, food safety, food contamination, control methods, food production.

Objective: to study the modern methods of assessment at the facilities of the technological environment of food enterprises and to justify measures to manage the risk of unwanted contamination of food products by microorganisms.

Research methods: microscopic, morphological, statistical.

The obtained results and their novelty: as a result of the study, the microbiological picture of food enterprises was studied and limiting, warning and corrective actions were determined at the control critical points that affect the microbiological safety of the procedure.

Degree of use: the results of the work can be used by microbiologists to ensure control over food production facilities and public catering facilities.

Scope: ecology, medicine, microbiology.