**ГЛОССАРИЙ**

по дисциплине «Микробиология, гигиена и санитария

продовольственных товаров»

для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

**Алиментарные (пищевые) заболевания – заболевания, причиной которых служит пища, инфицированная патогенными или условно патогенными микроорганизмами.**

**Антропогенные факторы – это изменения, происходящие в природе (окружающей среде) в результате хозяйственной деятельности человека.**

**Бактерицидная фаза молока – период времени, в течение которого сохраняются антимикробные свойства молока.**

**Безопасность пищевых продуктов** – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

**Бомбаж – вид микробной порчи консервов, вызывающей их вспучивание.**

**Брожение** – вид порчи пищевых продуктов, представляющих собой процесс окислительно-восстановительного превращения органических соединений, протекающий в анаэробных условиях и сопровождающийся выходом энергии, которую микроорганизмы используют для своей жизнедеятельности.

**Гельминтозы** – это заболевания, вызываемые паразитарными организмами - гельминтами (глистами).

**Гигиена** – наука, изучающая влияние факторов внешней среды на здоровье человека.

**Гигиена пищевых продуктов -**  условия и меры, необходимые для производства, переработки, хранения и распределения пищевых продуктов, призванные гарантировать безопасность для здоровья, качество и пользу продуктов, предназначенных для потребления человеком.

**Гигиена питания** – наука, изучающая влияние пищевого фактора на организм и факторов внешней среды на пищу.

**Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов** – специальное исследование, осуществляемое экспертами санитарно-эпидемиологической службы для оценки потенциальной опасности пищевых продуктов для здоровья населения.

**Государственный санитарный надзор** – деятельность уполномоченных государственных органов и учреждений (далее – органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор), направленная на профилактику заболеваний путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства.

**Дезинсекция** — комплекс мер по уничтожению вредных насекомых.

**Дезинфекция** — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение сапрофитных микроорганизмов — вредителей данного производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений.

**Дератизация** — комплекс мер по борьбе с грызунами (мыши, крысы, кроты и др.) уничтожение и борьба с ними химическими, механическими (различные ловушки для грызунов) и биологическими методами (естественные враги грызунов).

**Доброкачественные пищевые продукты** **–** продукты, отвечающие всем санитарным требованиям стандарта и используемые в пищу без ограничений.

**Инфекционные болезни** – обширная группа заболеваний человека, вызванных патогенными бактериями, вирусами, простейшими и др.

**Качество пищевых продуктов** – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности в пище при обычных условиях их использования.

**Мезофильные микроорганизмы**(мезофилы) – бактерии, оптимальная температура роста которых составляет 35-370 С.

**Микробные пищевые отравления** – заболевания, возникающие при размножении микроорганизмов и накоплении токсинов в пищевых продуктах в результате нарушения санитарных и технологических правил их изготовления, хранения и реализации.

**Недоброкачественные пищевые продукты** – продукты, которые в результате происшедших в них изменений приобрели опасные свойства и не пригодны для пищевого использования.

**Нормативные документы** – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

**Ослизнение** – вид порчи мяса, особенно если оно хранится в условиях высокой относительной влажности воздуха. Этот дефект вызывают преимущественно бактерии рода *Pseudomonas.*

**Пастеризация –**контролируемая тепловая обработка пищевых продуктов, предназначенная для уничтожения в них бактерий и других микроорганизмов, предложенная Луи Пастером в 1860г. Применяется для обеззараживания [пищевых продуктов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B0), а также для продления срока их хранения.

**Патогенные микроорганизмы** – болезнетворные микроорганизмы, вызывающие болезни у человека, животных или растений.

**Пигментация** – вид порчи мяса в виде появления окрашенных пятен, связанных с развитием на его поверхности пигментных микроорганизмов.

**Пищевая санитария** – санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, направленные на обеспечение населения доброкачественной безопасной пищей.

**Пищевые заболевания** – это заболевания, причиной возникновения которых являются пищевые продукты. Они могут быть инфекционной и неинфекционной природы и подразделяются на три основных вида: пищевые инфекции, пищевые отравления (микробной и немикробной природы), гельминтозы.

**Пищевые инфекции** – это инфекционные заболевания, вызываемые патогенными микроорганизмами, которые могут передаваться через пищу. К пищевым инфекциям относят кишечные антропонозные и зоонозные инфекции.

**Пищевые отравления** - это незаразные заболевания, возникающие после употребления пищевых продуктов, массивно обсемененных определенными видами микроорганизмов или содержащих токсические вещества микробной и немикробной природы.

**Пищевые токсикоинфекции** - относятся к пищевым отравлениям, возникающим при употреблении продуктов, содержащих большое количество размножившихся в них токсигенных условно-патогенных микроорганизмов. Эндотоксины высвобождаются только после гибели возбудителя и разрушения клетки, которые происходят в пищеварительном тракте человека после приема инфицированной пищи.

**Пищевые интоксикации –** группа пищевых отравлений, которые возникают при употреблении пищевых продуктов, содержащих токсины.

**Пищевые микотоксикозы** – пищевые отравления, вызываемые микотоксинами.

**Плесневение** – вид порчи пищевых продуктов, обусловленный ростом на их поверхности различных плесневых грибов.

**Производственная санитария** – система организационных, санитарно-гигиенических мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов до значений, не превышающих допустимые.

**Пребиотические продукты (пребиотики)** – пищевые продукты, содержащие в своем составе вещества (пребиотики), способные оказывать благоприятное воздействие на организм человека через селективную стимуляцию роста и активности представителей нормальной микрофлоры кишечника.

**Пробиотические продукты (пробиотики)** – пищевые продукты, содержащие в своем составе живые молочнокислые бактерии и бифидобакерии.

**Предприятия продовольственной торговли** - продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

**Психрофильные микроорганизмы**(холодолюбивые) – имеющие оптимальную температуру роста 10-150 С.

**Риск** - вероятность развития эффекта у человека или группы лю­дей, подвергавшихся определен­ному вредному воздействию.

**Санитария** – применение на практике мероприятий, разработанных гигиеной и направленных на улучшение здоровья населения, оздоровление окружающей среды и продление жизни человека. Санитарный контроль осуществляют санитарно-эпидемиологическая служба.

**Санитарно-гигиеническая норма** – качественно-количественный показатель, соблюдение которого гарантирует безопасность или оптимальные условия существования человека.

**Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы** – критерии безопасности или безвредности для человека факторов среды его обитания, санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности, установленные в нормативных правовых актах.

**Санитарно-эпидемиологическая служба** – органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор в форме предупредительного и текущего надзора за выполнением министерствами, ведомствами, предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами установленных гигиенических норм, санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических правил.

**Санитарно-эпидемическое благополучие населения** - состояние здоровья населения, при котором отсутствует неблагоприятное воздействие на организм человека факторов среды его обитания и создаются благоприятные условия для жизнедеятельности людей.

**Санитарно**-**показательные микроорганизмы** – это микроорганизмы, которые постоянно обитают в тех же органах и естественных полостях человека или животного, что и патогенные. Присутствие санитарно-показательных микроорганизмов в различных объектах окружающей среды свидетельствует о загрязнении их выделениями человека или животных.

**Симбиотические продукты (симбиотики)** – пищевые продукты, содержащие рациональную комбинацию пробиотиков и пребиотиков.

**Срок годности пищевых продуктов** – ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физикохимических показателей, в т. ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

**Сроки хранения пищевых продуктов** – период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

**Термофильные микроорганизмы**(теплолюбивые) - бактерии, оптимальная температура роста которых составляет 450 С и выше.

**Условно-годные пищевые продукты** – продукты, имеющие измененные свойства, которые могут использоваться в пищевых целях после обязательной предварительной обработки для полного обезвреживания и (или) обеззараживания.

**Утилизация пищевых продуктов** – использование некачественных и опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены.

**Условия хранения пищевых продуктов** - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

**Условно-годные пищевые продукты** – продукты, имеющие измененные свойства, которые могут использоваться в пищевых целях после обязательной предварительной обработки для полного обезвреживания и (или) обеззараживания.

**Ферменты или энзимы** – биологически активные вещества белковой природы, катализирующие все процессы обмена веществ в клетке.

**Экология** – наука, изучающая влияние различных факторов на состояние внешней среды.

**Эпидемиология** – медицинская наука, изучающая причины возникновения и особенности распространения заболеваний в обществе с целью их профилактики.

**Эпифитная микрофлора –** микрофлора, которая развивается на поверхностной фруктов и овощей.

Рассмотрен на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров 04.03.2019, протокол № 8.