

ИССЛЕДОВАНИЕ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Борзенкова Е.А., Коханова Д.А., Жилева Д.В., Мамина Ю.Р., Московская Л.В.

Научный руководитель: к. м. н., доцент Кряжев Д.А.
Кафедра общей и коммунальной гигиены
Оренбургский государственный медицинский университет

Актуальность исследования: молоко — это продукт питания, обладающий высокой энергетической и биологической ценностью. Как неотъемлемая часть питания обычного российского человека и залог его здорового питания, молоко должно соответствовать всем санитарно — химическим требованиям [1], поэтому мы решили оценить продукт по данным параметрам на территории Оренбургской области, чтобы выявить проблему нарушения качества молока и искать пути ее решения.

Цель исследования: провести гигиеническую оценку проб молочных продуктов Оренбургской области на содержание тяжелых металлов.

Материалы и методы: использованы данные лабораторных исследований за 2013–2018 года по концентрациям тяжелых металлов в молочных продуктах РИФ СГМ по Оренбургской области. Для оценки результатов определялось среднее значение (М) каждого оцениваемого признака и стандартная ошибка среднего (m).

Результаты: проведен анализ проб на выявление концентрации основных тяжелых металлов (свинца, мышьяка, кадмия и ртути) в молочных продуктах. Были изучены результаты 484 проб молока в Оренбурге и 6 городах области (Бугуруслан, Бузулук, Медногорск, Новотроицк, Орск, Гай). В 32 пробах обнаружены превышения ПДК в молочных продуктах 3 исследуемых городов: Бугуруслан (2 пробы), Медногорск (18 проб), Оренбург (12 проб). Самыми часто встречаемым металлом, превышающим показатель ПДК [2], является мышьяк (обнаружен в 18 пробах с концентрацией более 0,07). Отмечаем, что в целом превышению концентрации тяжелых металлов подвержены группы молочных продуктов — творог (25%), кисломолочные (22%) и сыры (22%).

Выводы: выявленные случаи несоответствия санитарным нормам показывают, что нужно предпринимать дополнительные меры по безопасности молочных продуктов в Оренбургской области на любых возможных этапах производства данных продуктов.

Литература

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078–01. М.: ДЕАН, 2012. 922 с.
2. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественного питания/ А.И. Педенко, И.В. Лерина, Б.И. Белицкий М.: Экономика, 1991. 270 с.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ В ШКОЛАХ, НА ПРИМЕРЕ ЛИЦЕЯ № 470 Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Бурова П.О., Григорьев С.И.

Научный руководитель: ассистент ¹Данилова В.В.
Кафедра общей гигиены
Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет
Военно-медицинская академия им. С.М. Кирова

Актуальность исследования: тема здоровья обучающихся актуальна на сегодняшний день. По данным Минздрава РФ в настоящее время каждый пятый ученик имеет хроническую па-