



Специалност: Здравен мениджмънт

Дисциплина: Здравословното хранене- ключов елемент на европейските програми

# **Курсова работа**

## **на тема:**

# **Безопасност на храните**



Изготвил:.....  
/...../

Проверил:.....  
/...../

София, 2014

## **Увод**

Всяка година милиони хора се разболяват и хиляди загиват в резултат на консумацията на опасни храни. Храната може да бъде замърсена по всяко време преди нейната непосредствена консумация, включително и по време на подготовката, и е налице липса на информираност по целия свят, че храната може да причини болести, ако не е добре обработена, произведена и съхранявана. Спазването на основните принципи на безопасността на храните би довело до предотвратяване на по-голяма част от хранителни заболявания.

Безопасността на храните е една научна дисциплина, която обхваща работата, подготовка и складирането на храната по начини, които предотвратяват причиняването на хранително заболяване. Това включва редица правила, които трябва да се следват, за да се избегне потенциално тежки рискове за здравето. Основният фокус е върху безопасността на храните между индустрията и пазара и след това между пазара и потребителя. При разглеждането на връзката между промишлеността и пазара, съображения за безопасност на храните включват произхода на храните, включително и на практиките, свързани с етикетването на храните, хигиената на храните, хранителните добавки и остатъчни вещества от пестициди, както и политиките в областта на биотехнологиите, инспектиране на вноса и износа на храните и на сертифицираните системи за храни. При следене на безопасността на храните от пазара до потребителя, основна грижа е сигурната доставка и подготовката на храната за потребителя.

### **1. Безопасност на храните**

Безопасността на храните съставлява всички условия и действия, необходими за гарантиране на безопасността на храните на всички етапи. Това се отнася до условията и практиките за предотвратяване на замърсявания и заболявания с хранителен произход. Безопасността на храните е много важно за здравето. Храната може да бъде замърсена и опасна по много начини. Замърсяването може да се случи по време на процеса на опаковане, непосредствено по време на готвене или съхранение. Също така, в различни хранителни продукти вече може да се развиват микроорганизми като бактерии, които могат да се размножават и да причиняват болести, ако храната не е подходящо обработена.

По отношение на това дали безопасността на храните в момента е наболял проблем, отговорът за съжаление е положителен. Опасението е, че ежедневно хората се