

2.8. Питание и здоровье населения г. Могилева

Влияние пищевого фактора на вопросы сохранения здоровья и продолжительности жизни человека является одной из самых важных проблем, как в социально-экономическом, так и в медицинском аспектах.

Питание является одним из важнейших факторов, опосредующих связь человека с внешней средой и оказывающих решающее влияние на здоровье, работоспособность, устойчивость организма человека к воздействию экологически вредных факторов производства и среды обитания. Особое значение для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия человека имеет полноценное и регулярное снабжение его организма всеми необходимыми веществами. Они должны поступать регулярно, в полном наборе и количествах, соответствующих физиологическим потребностям организма.

Вопросы питания населения в настоящее время являются крупной физиолого-гигиенической проблемой. Фактическое питание отдельных групп населения страны характеризуется в последние годы снижением потребления мясных, молочных, рыбных продуктов, свежих овощей и фруктов. Как неблагоприятный факт следует рассматривать понижение потребления с пищей энергии, особенно за счёт белков животного происхождения. Это создаёт предпосылки для формирования у отдельных, особенно низко доходных, категорий населения признаков белково-энергетической недостаточности. Содержание витаминов в рационах питания отдельных групп населения составляет 55-60% от рекомендованного уровня. Несбалансированность структуры продуктовых наборов и фактического питания сопровождается нарушениями физического развития, напряжённостью обменных процессов и адаптационных механизмов, увеличением анемизации, высоким уровнем заболеваемости, что вынуждает отнести значительную часть населения к группам повышенного риска.

Современный человек недостаточно потребляет необходимые вещества в результате монотонизации рациона, утрате им разнообразия, сведения к узкому стандартному набору нескольких основных групп продуктов и готовых блюд; увеличения потребления рафинированных, высококалорийных, но бедных витаминами и минеральными веществами продуктов питания (белый хлеб, макаронные, кондитерские изделия, сахар, спиртные напитки и т.п.); возрастания в нашем рационе доли продуктов, подвергнутых консервированию, длительному хранению, интенсивной технологической обработке, что неизбежно ведет к тому же к существенной потере витаминов. Поэтому возникает необходимость питаться рационально.

Рациональное питание - физиологически полноценное питание, способствующее сохранению здоровья человека и поддержанию нормальной и устойчивой работы органов и систем организма.

Важно подчеркнуть, что рациональное питание для каждого человека не является некой постоянной величиной. Напротив, рациональное питание - величина переменная, она изменяется с возрастом, зависит от пола, этнической принадлежности человека, уровня физической и психо-эмоциональной активности, состояния здоровья, действия внешних факторов.

Основы здорового питания следующие:

1. Умеренность
2. Разнообразие
3. Индивидуальность
4. Стабильность ритма и режима питания
5. Предпочтение традиционного питания.

Предлагаемые принципы питания, несмотря на кажущуюся простоту, обеспечивают наиболее полноценное и здоровое питание без применения каких-либо серьезных расчетов.

Нарушения принципов рационального и сбалансированного питания являются одной из причин заболеваемости населения.

Как следствие целенаправленного гигиенического надзора за эпидемически значимыми пищевыми объектами, явилось снижение вероятности загрязнения пищевых продуктов веществами, представляющими угрозу для здоровья населения по микробиологическим и химическим показателям.

Процент проб, не отвечающих требованиям нормативной документации, по микробиологическим показателям составил – в 2012 году – 0,2%, в 2013 году – 0,18%, в 2014 году – 0,8%, в 2015 году – 2,06%, в 2016 году – 3,1%.

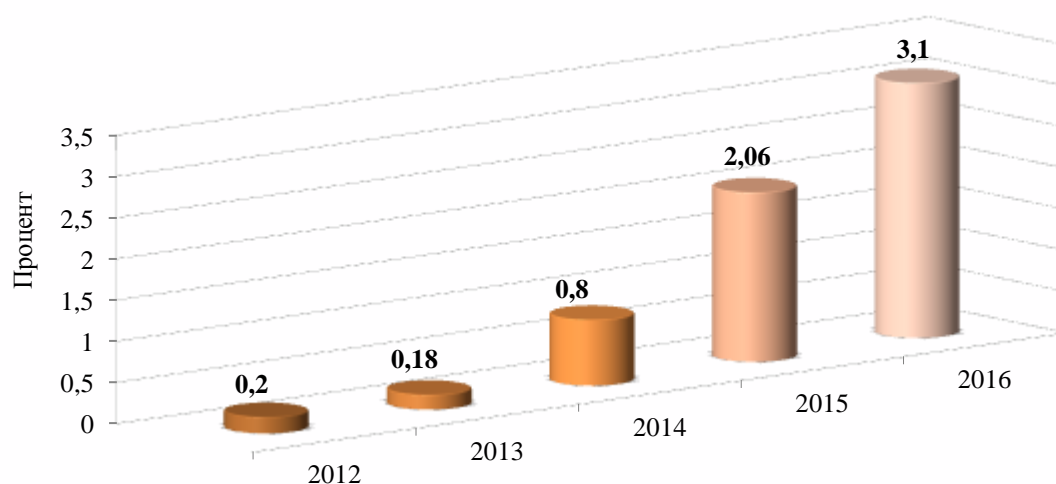


Рис. 85. Динамика качества продовольственной продукции по микробиологическим показателям за период 2012-2016гг.

Процент проб, не отвечающих требованиям нормативной документации, по физико-химическим показателям составил – в 2012 году – 0,3%, в 2013 году – 0,4%, в 2014 году – 0,37%, в 2015 году – 0,6%, в 2016 году – 0,92%.

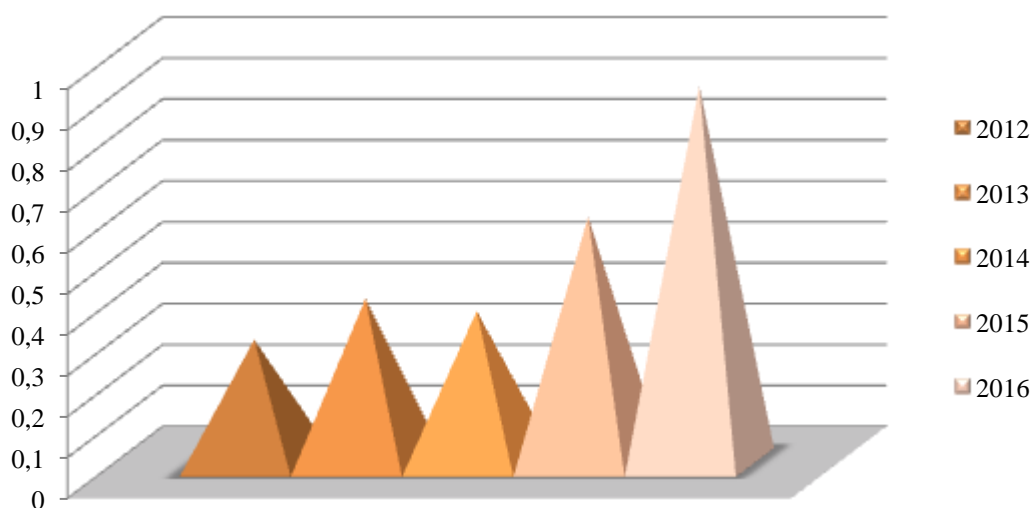


Рис. 86. Динамика качества продовольственной продукции по физико-химическим показателям за период 2012-2016гг.

На особом контроле находится качество продовольственной продукции по содержанию в ней токсичных элементов и нитратов. В целом ситуация по содержанию

нитратов в сельскохозяйственной продукции является стабильной. Имеют место единичные случаи превышения содержания нитратов в корнеплодах и бахчевых культурах. Содержание в продовольственной продукции и сырье солей тяжёлых металлов, ядохимикатов не превышает предельно допустимые уровни, установленные гигиеническими нормативами.

Качество выпускаемой и реализуемой продукции во многом зависит от санитарно-технического состояния перерабатывающей промышленности, предприятий торговли и общественного питания. В городе Могилёве за последние 10 лет отсутствуют вспышки острых кишечных инфекций и пищевых отравлений, связанных с употреблением продукции, выпускаемой предприятиями города. Отмечается положительная динамика санитарно-гигиенического состояния пищевых объектов: в 2016 году объекты высокой степени риска составили 0,6%, в 2015 году – 0,67%, в 2014 году – 0,77%, в 2013 году – 0,9%, в 2012 году – 1,6%. Уменьшение процента объектов высокой степени риска обусловлено улучшением санитарно-технического состояния ряда предприятий и перевода их из объектов высокой степени риска в среднюю степень риска.

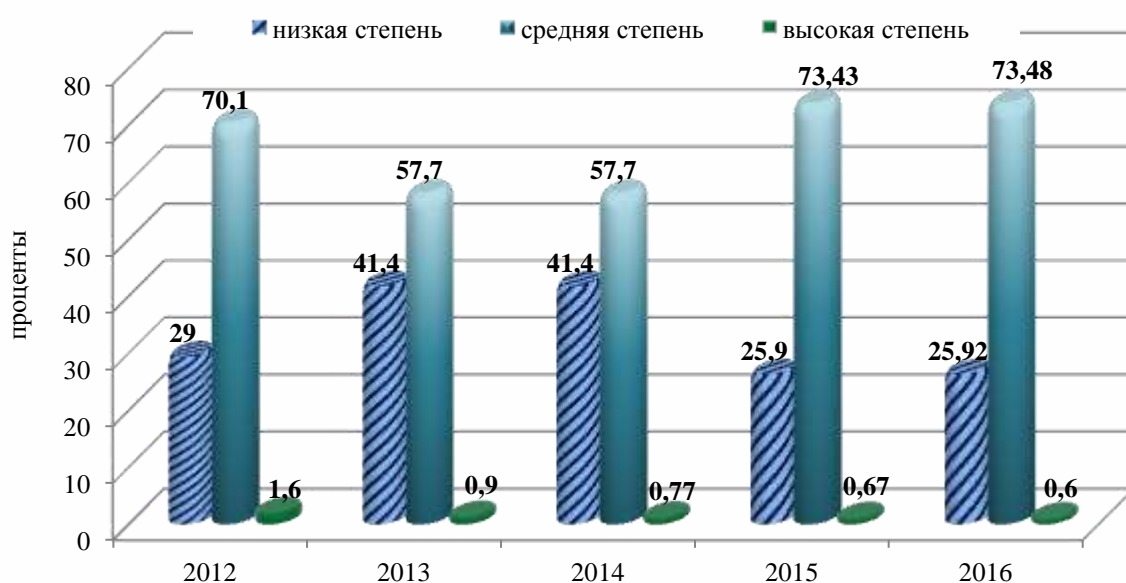


Рис. 87. Динамика санитарно-гигиенического состояния предприятий пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли за период 2012-2016гг.

Выводы: В городе Могилёве налажена достаточно эффективная система ведомственного и государственного надзора за качеством выпускаемой и реализуемой пищевой продукции населению, а также завозимой из вне, что позволяет в целом обеспечить надежное санитарное и эпидемическое благополучие в соответствии с принятыми в республике требованиями, стандартами и техническими возможностями контроля. Достигнуты планируемые показатели деятельности отделения в 2016 году: процент проб, не отвечающих требованиям нормативной документации по микробиологическим показателям составил 3,1 (планируемый – 2,0); процент проб, не отвечающих требованиям нормативной документации по физико-химическим показателям – 0,92 (планируемый – 1). Продолжается работа по реализации основных направлений национальной политики в области питания. Специалистами санитарно-эпидемиологической службы уделялось большое внимание контролю за ходом её реализации.

В последние годы в г.Могилеве отмечается улучшение санитарно-технического состояния пищевых объектов. В то же время на ряде предприятий пищевой промышленности недостаточно быстрыми темпами проводится модернизация производств.

Проблемные вопросы:

- ❖ Вопросы транспортировки сырья и пищевой продукции на предприятиях торговли и общественного питания г.Могилева.
- ❖ Контроль за импортной продукцией, реализуемой на предприятиях г.Могилева.
- ❖ Своевременное выполнение предприятиями производственного контроля на всех этапах производства, хранения, реализации и транспортировки пищевых продуктов.