Дата поступления рукописи в редакцию: 30.11.2025 г. DOI: 10.24412/2782-3830-2025-11-296-299
Дата принятия рукописи в печать: 17.12.2025 г.

ЛОПАЕВА Надежда Леонидовна,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: Lopaeva77@mail.ru

НЕВЕРОВА Ольга Петровна,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов,
проректор по международной деятельности и
дополнительному профессиональному образованию
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: mail@law-books.ru

ГАЛУШИНА Полина Сергеевна,
старший преподаватель,
кафедра биотехнологии и пищевых продуктов
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: sid-polina@yandex.ru

БАРЫКИНА Екатерина Сергеевна,
Преподаватель кафедры
биотехнологии и пищевых продуктов,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: mail@law-books.ru

СИНЬКО Вера Николаевна,
старший преподаватель кафедры философии,
Уральский государственный аграрный университет,
e-mail: vsinko71@mail.ru

ШИЛОВЦЕВ Андрей Владимирович,
кандидат исторических наук, доцент кафедры философии,
Уральский государственный аграрный университет,
доцент кафедры теории, методологии и правового
обеспечения государственного и муниципального управления
Уральский федеральный университет,
e-mail: shilovtsev@mail.ru

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, КАК ОСНОВА ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ

Аннотация. *Промышленная санитария – это система организационных, гигиенических и санитарно-технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников опасных и вредных производственных факторов.*

Санитария в производстве пищевых продуктов играет ключевую роль в обеспечении безопасности и качества продукции, что напрямую влияет на здоровье населения и его эпидемиологическое благополучие.

Качество продукции определяется способностью удовлетворять потребителей преднамеренным или непреднамеренным влиянием на соответствующие заинтересованные стороны.

Ключевые слова: *производство, важность, санитария, контроль, продукты.*

LOPAEVA Nadezhda Leonidovna,
Candidate of Biological Sciences,
Associate Professor, Department
of Biotechnology and Food Products,
Ural State Agrarian University

NEVEROVA Olga Petrovna,
Candidate of Biological Sciences,
Associate Professor of the Department
of Biotechnology and Food Products,
Vice-Rector for International Affairs and Continuing
Professional Education
Ural State Agrarian University

GALUSHINA Polina Sergeevna,
senior lecturer
at the Department of Biotechnology and Food Products,
Ural State Agrarian University

BARYKINA Ekaterina Sergeevna,
Lecturer,
Department of Biotechnology and Food Products,
Ural State Agrarian University,

SINKO Vera Nikolaevna,
Senior lecturer at the Department of Philosophy,
Ural State Agrarian University

SHILOVTSEV Andrey Vladimirovich *,*
Candidate of Historical Sciences,
Associate Professor of the Department of Philosophy,
Ural State Agrarian University, Associate Professor
of the Department of Theory, Methodology and
Legal Support of Public and Municipal Administration,
Ural Federal University,

BASIC PRINCIPLES OF SANITARY CONTROL AT ENTERPRISES AS THE BASIS OF EPIDEMIOLOGICAL SAFETY OF THE POPULATION

Annotation. *Industrial sanitation is a system of organizational, hygienic and sanitary measures and means that prevent or reduce the impact of dangerous and harmful industrial factors on workers.*

Sanitation in food production plays a key role in ensuring product safety and quality.

Product quality is determined by the ability to satisfy consumers by intentionally or unintentionally influencing relevant stakeholders.

Key words: *production, importance, sanitation, control, products.*

Санитарный надзор — это деятельность должностных лиц санитарной службы по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений санитарного законодательства в области обеспечения санитарного благополучия на предприятиях на этапе эксплуатации пищевого объекта [1].

Основные принципы санитарного контроля на предприятиях включают в себя множество пунктов.

Важным элементом является соблюдение чистоты производственных помещений, инструментов и оборудования.

Дезинфекция - это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение различных микроорганизмов и может проводиться химическим, физическим, механическим и комбинированным способами.

Регулярная уборка и дезинфекция помогают предотвратить загрязнение сырья и готовой

продукции [2]. Необходимо контролировать качество исходных материалов. Поставщики должны соответствовать установленным стандартам, а все поступающие продукты должны проходить проверку на наличие вредных веществ и микробиологических загрязнений. Это позволяет минимизировать риски с самого начала производства.

Учет санитарно-гигиенических требований на предприятиях является важнейшим условием обеспечения безопасности и качества продукции, а также охраны здоровья работников и потребителей.

Он включает в себя комплекс мероприятий, направленных на соблюдение норм и правил санитарии и гигиены на всех этапах производства, начиная от приемки сырья и заканчивая хранением и транспортировкой готовой продукции.

Важное значение имеет контроль за чистотой производственных помещений, оборудование и инвентаря, регулярное проведение санитарной обработки и дезинфекции.

Особое внимание уделяется организации рационального режима труда и отдыха работников, обеспечению условий для личной гигиены и правильному питанию. Неотъемлемой частью является обучение и инструктаж персонала по санитарным нормам, а также проведение медицинских осмотров.

Для эффективного учета санитарно-гигиенических требований необходимо внедрение системы контроля качества и документального оформления всех процедур, что позволяет своевременно выявлять и устранять возможные нарушения.

Соблюдение санитарных норм способствует снижению рисков возникновения инфекционных заболеваний и улучшению производственной среды, что в конечном итоге повышает качество продукции и обеспечивает доверие потребителей.

Соблюдение норм и стандартов на производстве играет ключевую роль в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции.

Оно включает в себя обязательные требования, регулирующие все этапы производственного процесса: от разработки и проектирования до выпуска готовой продукции. Важнейшими аспектами являются качество сырья и материалов, использование только сертифицированных и безопасных для здоровья компонентов.

Процесс производства должен соответствовать установленным стандартам, включая технологии, оборудование и квалификацию работников. Регулярные проверки и испытания готовой продукции позволяют выявлять отклонения от норм и предотвращать поставку некачественной продукции.

Экологические стандарты на производстве представляют собой набор требований и норм, направленных на минимизацию негативного воздействия производственной деятельности на окружающую среду.

Они охватывают различные аспекты, такие как контроль за выбросами вредных веществ, управление отходами, охрана водных ресурсов и сохранение биологического разнообразия. Соблюдение экологических стандартов помогает предприятиям снизить уровень загрязнения и эффективно использовать природные ресурсы.

Соблюдение условий хранения и транспортировки продукции является критически важным аспектом обеспечения ее качества и безопасности.

Это включает в себя поддержание оптимальной температуры для хранения и транспортировки товаров, что особенно актуально для скоропортящихся продуктов.

Также важно контролировать уровень влажности в помещениях хранения, чтобы предотвратить появление плесени или порчу продуктов.

Использование качественной упаковки, соответствующей характеристикам продукции, а также четкая маркировка для информирования о сроке годности и условиях хранения играют важную роль.

Регулярная санитарная обработка мест хранения и транспортировки необходима для предотвращения загрязнений и инфекций. Ведение документации о всех процессах хранения и транспортировки, включая проверки условий.

Не менее важно обучение сотрудников правилам хранения и транспортировки, чтобы все требования соблюдались. Соблюдение этих требований помогает сохранить качество продукции и защитить здоровье потребителей.

Систематическая документация всех процедур и результатов проверок помогает не только отслеживать соблюдение санитарных норм, но и использовать данные для улучшения процессов.

В целом, принципы санитарного контроля направлены на создание безопасной и комфортной среды, что, в свою очередь, способствует повышению доверия потребителей и улучшению репутации предприятия.

Санитарный контроль на предприятиях играет важную роль в обеспечении здоровья работников и предотвращении распространения инфекционных заболеваний.

Основные принципы этого контроля включают в себя обеспечение безопасных условий труда, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, а также проведение регулярных проверок. Эти проверки могут быть как плановыми, так и внеплановыми, и направлены на контроль за соблюдением санитарных норм, установленный законодательством.

Обучение сотрудников также является ключевым аспектом, поскольку информирование работников о правилах санитарии и гигиены способствует формированию ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих.

Важно также вести тщательную документацию и учет всех санитарных мероприятий, что позволяет оперативно отслеживать результаты проверки и принимать соответствующие меры в случае нарушений.

Своевременное реагирование на выявленные нарушения позволяет минимизировать риски и предотвратить возникновение эпидемий на предприятиях.

Наконец, сотрудничество с государственными органами, в том числе санитарно-эпидемиологическими службами, обеспечивает дополнительную поддержку и консультации по актуальным вопросам санитарного контроля.

В заключение, соблюдение принципов санитарного контроля на предприятиях является необходимым условием не только для защиты работников, но и для поддержания общественного здравоохранения.

Эффективные меры санитарного контроля способствуют созданию здоровой и безопасной среды, что в свою очередь отражается на производительности и общей атмосфере в коллективе [1-4].

Список литературы:

[1] Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с.

[2] Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности в техносфере : учебник / А. С. Толстых, М. А. Пундик, А. А. Живов. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 319 с.

[3] Ветеринарная санитария : учебное пособие для вузов / А. А. Сидорчук, В. Крупальник, Н. Попов [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 368 с.

[4] Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с.

References:

[1] Nikolenko, P. G. Quality Control and HACCP at Public Catering Establishments: a textbook for universities / P. G. Nikolenko, M. V. Efremova, A. M. Terekhov. - St. Petersburg: Lan, 2025. - 472 p.

[2] Tolstykh, A. S. Life Safety in the Technosphere: a textbook / A. S. Tolstykh, M. A. Pundik, A. A. Zhivov. - Donetsk: Tugan-Baranovsky Donetsk National University of Economics and Technology, 2024. - 319 p.

[3] Veterinary Sanitation: a textbook for universities / A. A. Sidorchuk, V. Krupalnik, N. Popov [et al.]. - 3rd ed., reprinted. - St. Petersburg: Lan, 2025. - 368 p.

[4] Dunchenko, N. I. Product Quality Management. Food Industry: Textbook for secondary vocational education / N. I. Dunchenko, V. S. Yankovskaya. - 4th ed., reprinted - St. Petersburg: Lan, 2025. - 304 p.

