



Министерство здравоохранения и медицинской  
промышленности Туркменистана



## Система обеспечения безопасности продовольственной продукции

Государственная санитарно-эпидемиологическая служба министерства  
здравоохранения и медицинской промышленности Туркменистана  
МЗ и МП Туркменистана



Одним из приоритетных направлений программы «Здоровье» является обеспечение населения безопасными и качественными продуктами питания.



Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции

# Основные направления в сфере обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов



От поля до тарелки



Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции







**В 2012 году Туркменистан стал членом Комиссии Кодекс Алиментариус Всемирной Организации Здравоохранения и Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО).**



**Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции**



**В Туркменистане создана единая система мониторинга за безопасностью и качеством пищевых продуктов.**

**Мониторинг осуществляется на государственном уровне на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов.**

**Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции**





Обеспечение безопасности и качества выпускаемой продукции - одна из важных функций организации производства на предприятии.



Для реализации этой функции на предприятии формируется система обеспечения качества продукции, представляющая собой комплекс организационных мероприятий, имеющих своей целью создание необходимых условий для выпуска продукции должного качества.

Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции



# Закон Туркменистана «Об обеспечении безопасности и качества пищевых продуктов»

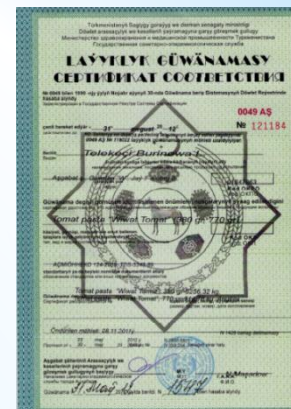


Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции





Национальные стандарты, санитарные нормы и правила по пищевым продуктам и их производствам, методические инструкции и руководства касающиеся надзора за безопасностью пищевых продуктов пересматриваются с учётом научных достижений и стандартов Кодекса Алиментариус.



Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции

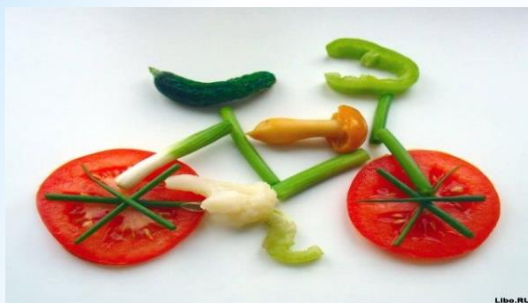


За последние годы  
почти во всех  
производственных  
предприятиях  
функционирует  
производственные  
лаборатории и  
планируется внедрение  
контроля по системе  
HASSP.



Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции





**Пищевая промышленность  
Туркменистана представлена  
практически всеми видами  
промышленности.**

**Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции**







Для того чтобы обеспечить безопасность поставок, импортируемой продукции в стране налажена система сертификации пищевых продуктов, упаковочного материала пищевой продукции.

Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции



## **Система государственного надзора за безопасностью и качеством продуктов питания включает в себя**

- предупредительный санитарный надзор при отводе земельного участка под строительство объектов пищевой промышленности, общественного питания, а также рассмотрение проектов с последующей выдачей заключения,
- текущий санитарный надзор за выполнениями санитарно-гигиенических требований при производстве, хранении, транспортировке и реализации продуктов питания,
- санитарный надзор за выполнением всех требований технологического процесса при их производстве,
- лабораторный контроль за качеством и безопасностью продуктов питания,
- сертификация ввозимых и производимых продуктов питания,
- контроль за выполнениями требований к разработке новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий.



**Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции**



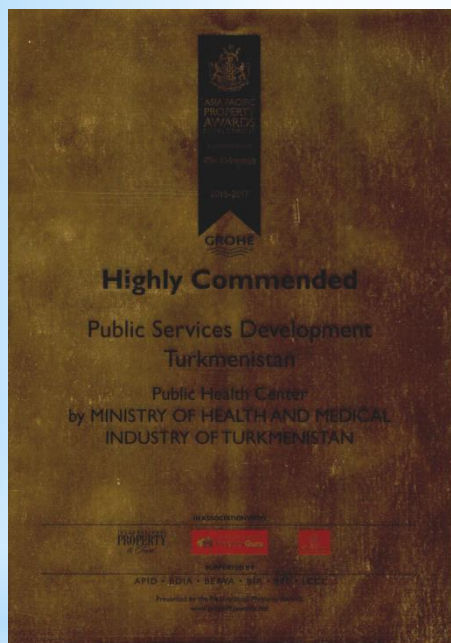


Совершенствуются лаборатории по контролю за пищевыми продуктами, они оснащаются современным оборудованием, расходным материалом, обучается персонал. В практику внедрены современные технологии по выявлению генномодифицированных продуктов растительного происхождения.

С целью определения в продовольственном сырье и пищевых продуктах химических контаминантов, проводятся современные исследования методом газовой и жидкостной хроматографии, метод атомно-абсорбционной спектроскопии позволяющих определять широкий спектр загрязнителей химической природы.

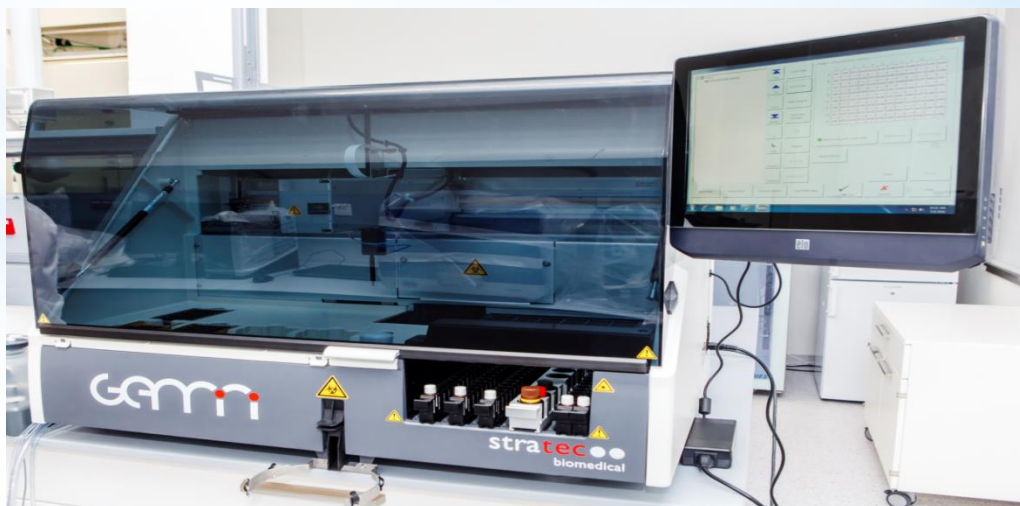
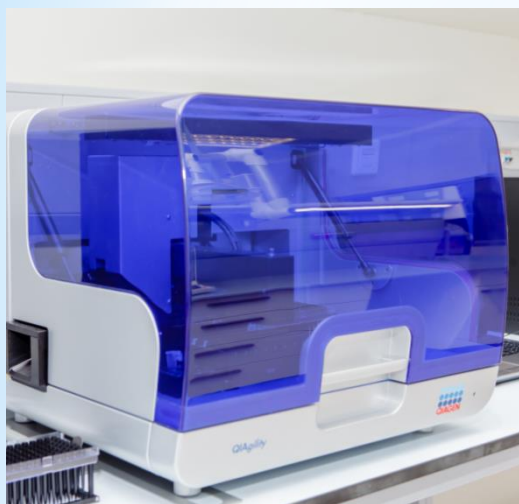


 Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции





**\* Отделение исследований пищевых продуктов  
молекулярно-генетическими и иммуноферментными  
методами**

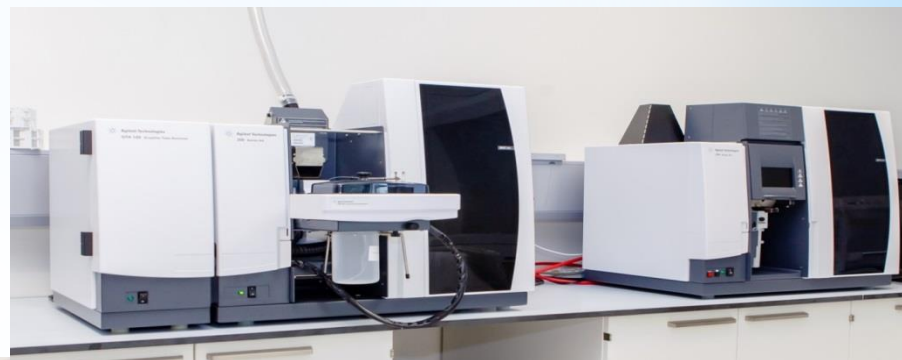


## Отделение бактериологического исследования пищевых продуктов





## Отделение по исследованию пищевых продуктов лабораторно-инструментальными методами



**Спасибо за внимание !**



**Система обеспечения безопасности и качества продовольственной продукции**

