Пищевая продукция может содержать разнообразную микрофлору. **Естественная и безопасная микрофлора пищевых продуктов** представляет собой сложный биоценоз, который является биологической защитой от нежелательных микроорганизмов.

Отдельные виды микроорганизмов могут оказывать влияние на безопасность пищевых продуктов.

**ВАЖНО ПОМНИТЬ**, что при нарушении регламентов технологической обработки, условий хранения или реализации пищевой продукции такие микроорганизмы могут, размножившись до значительного уровня, привести к порче продукта и пищевому отравлению.

Микробиологическая порча продуктов может происходить по типу брожения, гниения, плесневения и разложения жиров.

Маслянокислому брожению подвергаются молоко, сыры и другие молочные продукты вследствие размножения в них спорообразующих анаэробных бактерий. При этом образуется масляная кислота, появляется неприятный вкус и запах.

Уксуснокислое брожение приводит к прокисанию вина и пива.

Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами, используется в производстве спирта, пива и др.

Молочнокислое брожение применяется для приготовления различных кисломолочных продуктов.

Гниение – процесс разложения белков с образованием газов, имеющих сильный неприятный запах, вызываемый воздействием комплекса микроорганизмов гниения, причина порчи многих белковых продуктов.

Плесневые грибы вызывают плесневение пищевой продукции при хранении в холодильных камерах, так как грибы устойчивы к воздействию низких температур.

Особую опасность представляет загрязнение пищевых продуктов патогенными микроорганизмами, многие из которых способны не только длительно сохранять жизнеспособность в продуктах, но и интенсивно размножаться в них.

Показатели нормирования микробиологической безопасности пищевой продукции включают следующие группы микроорганизмов:

**санитарно-показательные**, к которым относятся представители нормальной микрофлоры. Данная группа отражает картину общего санитарно-эпидемиологического благополучия и потенциальной опасности исследуемых объектов;

**условно-патогенные микроорганизмы**–это естественные обитатели организма человека, которые могут вызывать заболевания человека при определенных условиях, обозначенных выше;

**патогенные микроорганизмы** вызывают пищевые токсикоинфекции и интоксикации; передача инфекции происходит путем употребления загрязненной и неправильно обработанной пищи;

**микроорганизмы порчи**, к которым относят в основном грибы и дрожжи.

Для того, чтобы не навредить своему здоровью, каждому из нас **НУЖНО СОБЛЮДАТЬ ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА**:

внимательно изучать, какие продукты питания мы используем (читать этикетки на упаковке, делать осведомленный выбор, знать о распространенных видах опасности, связанных с пищевой продукцией);

обращаться с пищевыми продуктами и готовить пищу с соблюдением правил безопасного потребления, к основным из которых относятся:

поддержание чистоты;

необходимость отделять сырое от готового;

тщательная тепловая обработка;

хранение продуктов при безопасной температуре;

использование безопасной воды и безопасного продовольственного сырья.