

ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И ОПЫТ РЕШЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Истомин А.В., Румянцева Л.А., Ветрова О.В., Михайлов И.Г.

Федеральный научный центр гигиены им.Ф.Ф.Эрисмана Роспотребнадзора, Россия, г.Мытищи

Отдел здорового и безопасного питания является старейшим подразделением Федерального научного центра гигиены им. Ф.Ф.Эрисмана и был основан в 1921г, как отдел гигиены питания.

В начальный период деятельности отделом решались вопросы гигиенической оценки различных пищевых продуктов, в том числе: консервов, муки, сахара, жиров, вина и др. Выполненные работы послужили основой для создания первых принципов и методов санитарной экспертизы пищевых продуктов.

Большая работа осуществлялась по лабораторному контролю предприятий общественного питания, научной разработке и совершенствованию методик химического и санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и готовых блюд (А.В.Рейслер, В.Н.Князев, М.М.Россова).

Огромный опыт специалистов отдела в области изучения и профилактики пищевых отравлений был отражен в монографиях по пищевым сальмонеллезам и грибам (Н.И.Орлов), ботулизму (С.Н.Муромцев, Г.М.Калюжная), по химическим методам исследования при пищевых отравлениях (М.И.Крылова).

Значительный вклад в разработку научных основ гигиены питания внесли такие видные ученые-гигиенисты, как К.П.Кардашев, А.И.Штенберг, А.А.Хрусталеv и др.

Отделу принадлежит приоритет в разработке методологии гигиенической оценки материалов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, использования в быту и общепите с учетом сложного ингредиентного состава продуктов, разнообразия условий их обработки и приготовления, а также различного химического состава материалов.

Первые исследования в этом направлении относятся к 20-м годам прошлого века, когда в некоторых населенных пунктах были зарегистрированы случаи отравления свинцом. Установлено, что во всех случаях свинец переходил в пищевые продукты из глазури глиняной посуды.

Позже, в связи с массовым внедрением алюминия во многие отрасли пищевой индустрии и бытовые условия встал вопрос о безвредности этого металла и методах исследования изготовленных из него изделий. В результате была разработана методика санитарно-химического исследования алюминиевой посуды (М.И. Крылова).

Еще в 1936г в отделе были выполнены исследования по санитарно-химической оценке мелалита и регламентации применения этого материала по количеству выделяющегося из него формальдегида. Данная работа явилась предшественницей значительного числа научно-практических работ по гигиенической оценке полимерных материалов, получивших огромное развитие в связи с развитием химической промышленности и производства пластических масс (В.В.Юрин, Д.Д.Браун, В.Л.Гноевая, И.А.Жашкова и др.).

Наряду с полимерными материалами, гигиенической и санитарно-химической оценке подвергались и другие материалы, используемые в пищевой промышленности и быту. В частности, результаты работ по изучению стальной и чугунной эмалированной посуды, фарфоровых и фаянсовых изделий, кремнийорганических покрытий, посуды и столовых приборов из мельхиора, нейзильбера и латуни (с покрытием) вошли в соответствующие нормативные документы (Р.С.Хамидулин, Л.А.Румянцева, Л.П.Хатюшина, Г.А.Петрова, Т.А.Доброславская, Г.В.Зенина, Т.А.Венкова и др.).

Углубленную научную и гигиеническую экспертизу в отделе прошли также различные лаки, краски, эмали, дерево, бумага, стекло и др. В этот период отдел располагал значительным банком данных о безопасном применении в контакте с пищевыми продуктами многих сотен марок различных исследованных материалов, которые получили положительное заключение и были включены в «Перечень материалов, разрешенных Минздравом для применения в контакте с пищевыми продуктами и средами».

Крупные исследования в 70-80-х годах прошлого столетия в отделе развивались по изучению комбинированного действия пестицидов и их гигиенического нормирования (А.П.Шицкова, Н.М.Русин, Г.П. Андропова, И.Н.Аксюк, Р.И.Анискина, Ю.С.Сапунов, Н.Д.Шальнова, В.А.Гусева, С.Е.Демина, М.В.Вендило и др.). В результате проведенной работы установлены предельно допустимые остаточные количества в пищевых продуктах более 30 веществ: ДДТ, гексахлоран, карбафос, тиофос, метафос, гранозан, дианат, изофос-3, полихом и др.

Выполнялись работы по изучению новых приемов технологической обработки пищевых продуктов. Так, была дана гигиеническая оценка продуктам, полученным сублимационной сушкой, вакуумной обработкой, гамма-облучением, замораживанием мяса птицы в среде хладагента и др. (В.П.Карандаева, Е.В.Потехин, И.А.Бронникова, Т.Г.Воронель и др.).

Начатая Н.П.Добронравовой (1958г) работа по изучению питания населения г.Норильска, получила свое дальнейшее развитие и положила начало многочисленным экспедиционным выездам и динамическим наблюдениям за состоянием здоровья в связи с характером питания рабочих горнодобывающей промышленности Заполярья, шахтеров подмосковного угольного бассейна, сельскохозяйственных рабочих, рабочих химической промышленности, строителей Байкало-Амурской магистрали, различных профессиональных групп рабочих Канско-Ачинского топливно-энергетического комплекса и др. (О.А.Шовкопляс, Л.М.Векуа, А.М.Терешкович, К.А.Калинина, В.М.Краснопевцев, А.В.Истомин, И.Г.Михайлов и др.).

В последующие годы отделом были разработаны научно-методические документы для практического здравоохранения: нормы питания учащихся профессионально-технических училищ различных климато-географических зон; методическая схема проведения витаминизации школьников и оценка ее медико-социальной эффективности; патогенетически обоснованные сбалансированные рационы питания для отдельных категорий населения, проживающих в загрязненных радионуклидами районах в результате аварии на Чернобыльской АЭС и др.

Долгие годы отдел возглавляла академик РАН, профессор А.П.Шицкова. С 1992г по настоящее время руководит отделом А.В.Истомин, д.м.н., профессор, заслуженный деятель науки Российской Федерации.

За последние десятилетия в отделе реализован масштабный цикл научно-практических и экспериментальных работ по созданию теоретической базы обеспечения медико-биологической безопасности оборота на потребительском рынке денатурированной спиртосодержащей продукции, научном обосновании гигиенических требований к безопасности минеральных удобрений и агрохимикатов, установлению закономерностей миграции и расшифровке механизмов биологического действия токсичных веществ из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, развитию и совершенствованию теории лечебно-профилактического питания работающих во вредных условиях труда, экспертизе специализированных продуктов и др. (А.В.Истомин, Л.А.Румянцева, О.В.Ветрова, И.Г.Михайлов).

Среди вопросов стратегического развития деятельности отдела и основных направлений исследований на период до 2025г следует назвать: проведение исследований структуры питания различных групп населения в регионах Российской Федерации с целью выявления рисков здоровью, связанных с особенностью состава рационов и безопасностью пищевых продуктов, а также для обоснования норм потребления основных групп пищевых продуктов; разработку комплексов лечебно-профилактического питания работающих, занятых во вредных условиях труда и спецконтингентов; научное обоснование рекомендаций по использованию пищевых продуктов специализированного и функционального питания.