

кающие внимание и способствующие лучшему пониманию и усвоению материала.

Таким образом, применение презентаций PowerPoint в лекционном курсе «История Беларуси» позволяет сформировать социальную компетенцию студентов, придать этому процессу личностный смысл и значимость, перенести акцент с обучения на учение.

УДК 619:614.31:637

КОСЬЯНЧУК Н.И., канд. вет. наук, ст. преподаватель
Национальный аграрный университет, г. Киев

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ЕВРОПЕЙСКОМ СОЮЗЕ

Опасность неблагоприятного воздействия на здоровье людей представляют микробиологические загрязняющие вещества, различные продовольственные добавки, антимикробные препараты в продуктах животного происхождения, генно-модифицированные продукты (ГМО). Учитывая увеличение объёмов торговли продуктами питания, объединенной ККА ФАО/ВОЗ (Комиссией Кодекса Алиментариуса Всемирной продовольственной организации/Всемирной организации здоровья) в 1962 г. создан "Кодекс Алиментариус" ("Пищевой кодекс"), представляющий собой набор пищевых стандартов, гигиенических кодов.

В настоящее время в работе этой комиссии принимают участие около 130 стран мира. Рабочими органами ККА являются международные кодексные комитеты по отдельным пищевым продуктам (по гигиене мяса, по переработке мяса птицы, по рыбе и рыбопродуктам и др.); международные кодексные комитеты по общим принципам (по пищевой гигиене, остаткам вет. препаратов в продуктах питания, анализу и отбору проб и др.); объединенный комитет правительств экспертов по молоку и молочным продуктам; экспертные комитеты по пищевым добавкам, по применению облучения в пищевой промышленности, по остаткам пестицидов.

Международный гигиенический пищевой код является рекомендательным документом и включает в себя детальное описание санитарно-гигиенических требований вдоль всей технологической цепи по производству конкретного пищевого продукта: «от фермы до стола»,

к территории, на которой размещено пищевое предприятие, к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, технологическому оборудованию и личной гигиене персонала, сырью и конечной спецификации продукта, к механической очистке и дезинфекции помещений и оборудования.

Базовым документом для всех международных гигиенических кодов являются "Общие принципы пищевой гигиены" . Он содержит 8 разделов, на основе которых созданы следующие международные гигиенические коды для продукции животного происхождения: коды по рыбе и рыбопродуктам (том В); коды по мясным и птичьим продуктам (том С); код по яичным продуктам (том F); код по сухому молоку (том Н); код по консервам с низким рН (том G).

Из существующих руководств ККА определенного внимания заслуживают международные правила ветсанэкспертизы (прижизненной и послеубойной) убойных животных. Их главная цель - достигнуть максимальной защиты здоровья человека и животных.

УДК 591.4

КОЦЮМБАС Г.И., канд. вет. наук, доцент
Львовский национальный университет ветеринарной медицины и биотехнологий им. С.З. Гжицкого

ДИНАМИКА МОРФОЛОГИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ СЕНСОМОТОРНОЙ КОРЫ КРЫС ПРИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОМ Т-2 ТОКСИКОЗЕ

Изучена динамика морфофункциональных изменений сенсомоторной коры головного мозга крыс при хроническом Т-2 токсикозе. На ранних этапах (10-е сутки) токсикоза – у белых крыс в головном мозге преобладает фаза деструктивных изменений. При гистологическом исследовании определяли выраженные структурные изменения мелких сосудов и гемокапилляров: гиперемию, ангиопатию, периваскулярный, а также перичеселюлярный отек. Ультраструктурно периваскулярному отеку соответствовал отек и просветление отростков астроцитов. Структура органелл, цитоплазма эндотелиальных клеток сильно нарушена. Двухконтурная мембрана капилляров местами гомогенизирована. Выявленные изменения указывали на повышенную про-