



Мероприятия по случаю Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в Кыргызстане способствуют популяризации пищевых стандартов



©ФАО/Vyacheslav Oseledko

07/06/2023

Вы уверены в том, что еда на вашем столе безопасна для здоровья? Скорее всего, ответ не будет категорично–утвердительным. Болезни пищевого происхождения ежегодно затрагивают 1 из 10 человек во всем мире. Чтобы изменить ситуацию, множество людей каждый день работают, чтобы гарантировать соблюдение требований безопасности в процессе производства продуктов питания. Пищевые стандарты помогают нам гарантировать безопасность нашей пищи.

В 2018 году Генеральная Ассамблея Организации Объединенных Наций учредила Всемирный день безопасности пищевых продуктов (7 июня) для повышения осведомленности людей во всем мире о важности безопасности пищевых продуктов. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная Организация Здравоохранения (ВОЗ) совместными усилиями содействуют проведению Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в сотрудничестве с государствами–членами и другими партнерами.

В этом году тема Всемирного дня безопасности пищевых продуктов - «Стандарты на пищевые продукты на страже жизни».

В преддверии Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в столице Кыргызстана, Бишкеке, прошел международный семинар, призванный подчеркнуть важную роль установленных практик и стандартов для продуктов питания в деле обеспечения их безопасности и качества. Инициаторами проведения встречи стали ФАО и Центр по

стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики.

«Безопасность пищевой продукции – задача, которая стоит перед всеми, кто задействован в пищевой цепочке от создания продуктов питания до реализации готовой продукции потребителю», – отметил в своем вступительном слове Куватбек Бапаев, старший советник по вопросам политики ФАО. «Звеньями этой цепочки являются производители, конечные продавцы и их посредники. На практике это множество предприятий любого размера: компании и фермерские хозяйства, перевозчики, склады, предприятия общественного питания и розничной торговли. Настроенная и отлаженная система безопасности пищевых продуктов позволяет избежать потери качества продукта на каждом из этих предприятий и снизить издержки на брак или списание, не говоря уже о той опасности, которую несвежие продукты несут здоровью граждан».

Главной темой обсуждения на семинаре стала безопасность пищевых продуктов в плодоовощной промышленности Кыргызстана. Овощи и фрукты являются важной составляющей нашего рациона и прекрасный источник клетчатки, витаминов и минералов. Тем не менее, они могут быть загрязнены вредными химическими веществами, например агрохимикатами, токсинами природного происхождения, тяжелыми металлами или микроорганизмами, которые способны вызывать различные заболевания. Выявление химических веществ или микроорганизмов в овощах и фруктах может негативно сказаться на торговле и, как следствие, стать причиной экономических убытков и продовольственных потерь и отходов.

В период с 2020 по 2022 годы около 15 процентов всех инцидентов международного значения, связанных с безопасностью пищевых продуктов, когда производился отзыв продукции, включали овощи, фрукты и бобовые. Именно поэтому следование нормам и правилам и надлежащей сельскохозяйственной практике – залог предотвращения болезней пищевого происхождения, укрепления продовольственной безопасности и экономики.

Усиливающийся спрос на продукты питания по мере роста мирового населения и изменения климата возлагают на производителей продовольствия и работников пищевой промышленности дополнительную ответственность за обеспечение безопасности продуктов питания.

«Продовольственная безопасность неотделима от безопасности пищевых продуктов», – отметила Гокче Акбалик, консультант по пищевой безопасности ФАО. «Наличие безопасного продовольствия содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания и является одним из факторов устойчивого развития».

Как было отмечено на встрече, обеспечить безопасность пищевых продуктов в секторе садоводства можно, следуя простым рекомендациям.

Помимо прочего, производителям следует использовать чистую воду для:

- Предотвращения загрязнения от и во время удобрения.
- Борьбы с вредителями и заболеваниями растений устойчивым образом (включая комплексные методы защиты растений).
- Недопущения проникновения скота в окрестности фруктово-овощных хозяйств и использовать чистое и санитарно-гигиеническое оборудование на ферме.

Уполномоченным органам также рекомендовалось:

- Предоставлять производителям информацию о регулировании безопасности пищевых продуктов, включая нормы надлежащей сельскохозяйственной практики и надлежащей гигиенической практики.
- Создавать благоприятные условия для устойчивого маломасштабного фермерского производства.
- Содействовать соблюдению норм и правил Комиссии «Кодекс Алиментариус», а также
- Проводить регулярные инспекции фермерских хозяйств.

Каждый может внести вклад в обеспечение безопасности продуктов питания. Об этом говорилось и на гостевой лекции о безопасности пищевых продуктов, которую специалисты ФАО прочитали для студентов Кыргызского Экономического Университета имени Мусы Рыскулбекова. Докладчики представили систему ХАССП и ее принципы, выявление рисков и мониторинг, а также ответили на вопросы студентов и преподавателей.

7 июня 2023 года, Кыргызстан, Бишкек

Далее по теме

[Всемирный день безопасности пищевых продуктов 2023 г.](#)

[Безопасность и качество пищевых продуктов](#)

[Кодекс Алиментариус](#)

[ФАО и ВОЗ внедряют системный подход к безопасности пищевых продуктов](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru