



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

## Эксперты пищевой промышленности Кыргызстана призывают активно защищать безопасность продуктов питания



©ФАО/Мирбек Кадралиев

**07/06/2024, Бишкек**

Знаете ли вы, что каждый десятый человек в мире ежегодно заболевает от зараженной пищи и что небезопасные продукты могут вызывать более 200 заболеваний, от диареи до рака? Безопасность продуктов питания затрагивает все страны мира.

Именно поэтому [Всемирный день безопасности пищевых продуктов](#), который ежегодно отмечается 7 июня, призван привлечь внимание к данной проблеме и способствовать принятию мер, направленных на профилактику, выявление и снижение рисков, связанных с пищевыми продуктами.

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) ежегодно объединяют усилия, чтобы повысить осведомленность об этих проблемах и стимулировать действия на всех этапах производственной цепочки, от фермера, до потребителя. Тема Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в этом году – «Безопасность пищевых продуктов: готовиться к непредвиденным ситуациям», подчеркивает важность готовности к инцидентам, связанным с безопасностью пищевых продуктов, независимо от их масштаба, будь то незначительное событие или крупный международный кризис.

### **Пищевая безопасность – дело каждого!**

По случаю Всемирного дня безопасности пищевых продуктов, в Бишкеке, столице Кыргызстана, прошел семинар, призванный содействовать повышению осведомленности о безопасности пищевых продуктов и привлечь внимание потребителей, производителей и официальных лиц к проблеме, которая зачастую принимается за данность.

«7 июня – это не просто дата в календаре», – отметил в своей приветственной речи Куватбек Бапаев, исполняющий обязанности заместителя Представителя ФАО в Кыргызстане и технический советник ФАО. «Всемирный день безопасности пищевых продуктов призывает производителей и потребителей быть информированными и делать все для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Сегодняшний семинар является хорошей платформой для всех участников производственно-сбытовой цепочки поделиться опытом, а заодно задуматься, готовы ли они к возможным проблемам с безопасностью пищевых продуктов, в условиях все более взаимосвязанных поставок продовольствия».

В семинаре, который проходил в [Кыргызском Экономическом Университете имени Мусы Рыскулбекова](#), приняли участие лидеры движения за повышение безопасности пищевых продуктов, включая представителей пищевой промышленности, торговли и научных кругов. Участники обсудили текущие проблемы и возможные решения в области безопасности пищевых продуктов, а также отдельно остановились на соблюдении руководящих принципов по безопасности пищевых продуктов.

На встрече была представлена система анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП), которая является признанной во всем мире методикой обеспечения безопасности пищевых продуктов. Участники также обсудили вопросы выявления и мониторинга рисков, подчеркнув важность коллективных усилий в деле обеспечения безопасности продуктов питания на всех этапах производственно-сбытовой цепочки, от фермы до стола.

«Хорошая новость заключается в том, что мы можем предотвратить пищевое отравление, соблюдая меры безопасности, – отметил Алмаз Кадыралиев, ректор Кыргызского экономического университета. - Эти меры включают маркировку продуктов питания, соблюдение чистоты при обращении с продуктами, а также использование добавок и консервантов. Однако, поскольку в производстве продуктов питания участвует много людей, обеспечить безопасность пищевых продуктов не всегда легко».

### **Прогресс складывается из вызовов**

Несмотря на прогресс в сфере технологий и регулирования, обеспечение безопасности пищевых продуктов во всем мире и в том числе в Кыргызстане, сопряжено с рядом проблем.

Семинар, призванный поддержать развитие пищевой промышленности страны в соответствии с международными рекомендациями и требованиями рынка, был организован в рамках проекта ФАО «Повышение потенциала для управления безопасностью пищевой продукции в плодоовощной промышленности Кыргызской Республики», финансируемого Фондом по развитию стандартов и торговли (STDF). Этот механизм представляет собой глобальное партнерство, которое способствует безопасной торговле и вносит вклад в устойчивый экономический рост, сокращение бедности и обеспечение продовольственной безопасности.

Овощи и фрукты – важный компонент нашего рациона, прекрасный источник клетчатки, витаминов и минералов. Однако они могут быть загрязнены вредными химическими веществами, такими как агрохимикаты, природные токсины, тяжелые металлы, или микроорганизмами, которые могут вызывать различные заболевания. Именно поэтому соблюдение норм и надлежащей сельскохозяйственной практики - ключ к предотвращению болезней пищевого происхождения, укреплению продовольственной безопасности и поддержанию экономики.

«Каждый прием пищи, каждый перекус, каждое приготовление блюд, выращивание, производство и транспортировка продуктов – это моменты, когда пищевой безопасности необходимо уделять первоочередное внимание», – заявила Бермет Джурупова, эксперт ФАО по безопасности пищевых продуктов. «Чем больше людей знают о проблеме безопасности пищевых продуктов, тем эффективнее меры по обеспечению безопасности наших продуктов питания».

В ходе встречи представители пищевой промышленности поделились своим опытом внедрения процедур по обеспечению безопасности пищевых продуктов.

«Необходимо обеспечить пищевую безопасность на всех этапах, – заявил Шамиль Борончиев, начальник управления инновационных проектов государственной компании «Кыргызиндустрия». — Это включает совершенствование стандартов и правил, повышение уровня образования и улучшение коммуникации, а также усиление надзора и расширение лабораторных возможностей».

Обеспечение безопасности пищевых продуктов – это общая ответственность производителей, переработчиков и потребителей. Повышая осведомленность, делясь знаниями и соблюдая правила безопасности пищевых продуктов, каждый может внести свой вклад в обеспечение здоровой жизни и здоровой планеты.



©ФАО/ЕВГЕНИЙ ПЕЧУРИН

Далее по теме

[Всемирный день безопасности пищевых продуктов 2024 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](http://www.fao.org/europe/ru)