



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ФАО содействует укреплению контроля безопасности пищевых продуктов в Кыргызстане



©ФАО/Игорь Коваленко

14/02/2025, Бишкек

Каждый год в мире регистрируется около 600 миллионов случаев заболеваний, связанных с употреблением некачественных продуктов. Кыргызстан также сталкивается с этими сложными и комплексными рисками, связанными с небезопасными продуктами питания. Поэтому страна предприняла шаги по улучшению стандартов безопасности и качества пищевых продуктов в продовольственном и сельскохозяйственном секторах.

Повысить эффективность действующих в этой центральноазиатской стране систем контроля качества и безопасности пищевых продуктов призван новый проект, который реализует Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) совместно с [Министерством здравоохранения Кыргызстана](#).

Начало проекту было положено на вводном семинаре, который прошел 14 февраля в Бишкеке, столице Кыргызстана. В мероприятии участвовали представители ключевых министерств, научного сообщества, академических кругов, производители продуктов питания и эксперты в области безопасности пищевых продуктов.

«Обеспечение безопасности пищевых продуктов – это не только приоритет общественного здравоохранения, но и важный шаг на пути к достижению продовольственной безопасности и полноценного питания», – сказал в своей приветственной речи Олег Гучгельдыев, Представитель ФАО в Кыргызской Республике. «Эффективные системы обеспечения безопасности и контроля качества продуктов питания имеют огромное значение не только для защиты здоровья и благополучия людей, но и для стимулирования экономического развития и

улучшения условий жизни благодаря расширению доступа к внутренним, региональным и международным рынкам».

Новый проект будет направлен на повышение потенциала Департамента профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора при Министерстве здравоохранения. В рамках проекта планируется обучить сотрудников департамента применять современные стандарты безопасности пищевых продуктов, такие как Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП), Надлежащая гигиеническая практика (НГП) и Надлежащая производственная практика (НПП) на этапах производства и хранения продуктов питания, например, в магазинах и на рынках.

Ранее в Кыргызстане в рамках еще одного проекта ФАО, правил безопасности пищевых продуктов было обучено более полутора тысяч фермеров, а также работники 37 предприятий, которые занимаются переработкой овощей и фруктов.

Полученные навыки позволили предприятиям эффективно организовать производственный контроль при изготовлении, хранении и реализации плодоовощной продукции на основе оценки рисков и с учетом опасных факторов на пищевых объектах.

В перспективе оба проекта помогут повысить степень доверия со стороны потребителей продукции, а значит и увеличить доходность предприятий.

«Продовольственная безопасность неотделима от безопасности пищевых продуктов», – отметила Мэри Кенни, главный специалист по пищевой безопасности и защите потребителей Представительства ФАО в Европе и Центральной Азии. «Наличие безопасного продовольствия содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания и является одним из факторов устойчивого развития».

Являясь членом различных международных организаций и объединений, Кыргызстан принял обязательства по внедрению систем обеспечения безопасности пищевых продуктов, таких как ХАССП. Однако на практике контролирующие органы сталкиваются с проблемами в предоставлении предприятиям четких рекомендаций и эффективном контроле за их выполнением. Новый проект направлен на решение этой проблемы.

В завершении семинара участники выразили уверенность, что успешное выполнение нового проекта станет важным шагом на пути к обеспечению безопасности пищевых продуктов и сделает ее неотъемлемой частью общественной повестки дня в стране.

Далее по теме

[Безопасность и качество пищевых продуктов](#)

[«Кодекс Алиментариус»](#)

[ФАО подводит итоги проекта по обеспечению безопасности пищевой продукции в плодоовощной отрасли Кыргызстана](#)

[В Кыргызстане ФАО провела обучение по системе ХАССП для улучшения пищевой безопасности](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru