



7 июня – Всемирный день пищевой безопасности

Всемирный день безопасности пищевых продуктов отмечается 7 июня ежегодно с 2016 года, когда на 39-й сессии Комиссии «Кодекс Алиментариус» было выдвинуто предложение о провозглашении Всемирного дня безопасности пищевых продуктов на постоянной основе в рамках Организации Объединенных Наций.

Тема Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в 2021 году: «Безопасное продовольствие для здорового будущего».

Важные направления работы Роспотребнадзора в рамках нацпроекта «Демография» и федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» – контроль за безопасностью и составом питания различных категорий российских граждан, улучшение качества жизни и здоровья россиян – благодаря обеспечению безопасными и качественными продуктами, внедрение норм здорового питания в каждую российскую семью.

С этой целью ведомством реализуется целый ряд мер. С 2019 года организована система мониторинга за состоянием и качеством питания населения. Проводится оценка фактического питания людей: какие продукты потребляют, в каком количестве, сколько раз в день, что едят дети в организованных коллективах, каковы региональные особенности питания, насколько рацион россиян отвечает принципам здорового питания и рекомендациям по потреблению сахара, соли, наличию необходимых микроэлементов и витаминов.

Особенное внимание уделяется вопросам качества и безопасности питания подрастающего поколения – школьников. Суммарно в 2019–2020 годах оценка питания обучающихся прошла в 5083 школах, были опрошены 50 098 учеников начальной, средней и старшей школы, а также их родители. В 2020 году территория исследования школьного питания включала 24 региона Российской Федерации. В 2021 году планируется расширить охват и провести исследование в 49 регионах.

Также проводится оценка доступа россиян к отечественным пищевым продуктам, способствующим устранению дефицита микро- и макроэлементов, в том числе путем усиления лабораторного контроля за показателями качества пищевой продукции, представленной на полках магазинов. Согласно утвержденным методикам, исследуются 12 групп пищевой продукции, каждая по 10-15 показателям качества и безопасности (витамины, микро- и макроэлементы, соль, сахар, трансизомеры, антибиотики и др.).

Потребление и производство безопасных пищевых продуктов положительно отражается на благополучии людей, планеты и экономики как в краткосрочной, так и в долгосрочной перспективе. В будущем проблема обеспечения всего населения безопасными и полезными пищевыми продуктами будет решаться за счет внедрения цифровых технологий и применения как передовых научных решений, так и проверенных временем знаний.

Перед нашими продовольственными системами стоит задача обеспечить все население планеты достаточным количеством безопасных пищевых продуктов. Понимание тесной взаимосвязи между здоровьем людей, животных, растений, окружающей среды и экономики поможет удовлетворить потребности будущего. В достижении Целей в области устойчивого развития (ЦУР) важную роль играют меры, принимаемые на местном уровне. В основе таких мер должны лежать справедливые и, как правило, новаторские решения и межотраслевое сотрудничество.

Безопасность пищевых продуктов в период пандемии COVID-19

Несмотря на то, что вирус COVID-19 не передается через продукты, пандемия привлекла внимание к таким вопросам в области безопасности продовольствия, как гигиена, устойчивость к противомикробным препаратам, зоонозные заболевания, изменение климата, фальсификация пищевых продуктов и потенциальные преимущества цифровизации продовольственных систем. Но она также выявила уязвимые места в системах производства и контроля качества пищевых продуктов. У потребителей должен быть бесперебойный доступ к продуктам питания, поэтому

сведение к минимуму сбоев в цепочках продовольственного снабжения останется основным приоритетом на ближайшее будущее для правительств всех стран.

Выбирая ориентированный на снижение рисков подход к продовольственной безопасности и соблюдению требований к безопасности пищевых продуктов, мы сможем сохранить открытыми глобальные цепочки продовольственного снабжения и обеспечить потребителям доступ к продуктам питания. Объединив усилия в сфере безопасности пищевых продуктов, страны смогут смягчить социально-экономические последствия пандемии, а в долгосрочной перспективе — укрепить свою стабильность за счет упрощения и ускорения торговли продуктами питания и сельскохозяйственной продукцией, снижения риска новой пандемии зоонозных заболеваний и преобразования продовольственных систем.

Девиз Всемирного дня безопасности пищевых продуктов: «Безопасность пищевых продуктов — дело каждого!»

Все, кто производит, обрабатывает, перевозит, реализует, продает, готовит и потребляет пищевые продукты, являются участниками цепочки продовольственного снабжения.

На каждом из этапов цепочки существует риск заражения пищевых продуктов. Ответственность за их безопасность несет каждый участник цепочки.

Концепция Всемирного дня безопасности пищевых продуктов построена на пяти призывах к действию:

1. Гарантии безопасности: правительства должны обеспечить наличие питательных и безопасных пищевых продуктов для всех.
2. Безопасное производство: сельскому хозяйству и производителям продовольствия необходимо внедрять надлежащую практику.
3. Поддержание безопасности: операторы продовольственной отрасли должны обеспечивать безопасность пищевых продуктов.
4. Безопасное потребление: потребители должны быть осведомлены о безопасных и полезных для здоровья пищевых продуктах.
5. К безопасности вместе: пришло время объединить усилия по обеспечению безопасности пищевых продуктов ради всеобщего здоровья!

Миллионы людей в мире заболевают и умирают в результате употребления в пищу небезопасных продуктов питания. В связи с этим государства-члены ВОЗ в 2000 году приняли резолюцию о признании обеспечения безопасности пищевых продуктов в качестве одной из основных функций общественного здравоохранения.

Через продукты питания передаются более 200 болезней человека. Особенно подвержены риску развития тяжелых последствий пищевого отравления или инфекции дети до 5 лет, беременные, пожилые и люди с ослабленным здоровьем.

По данным ВОЗ, ежегодно до 30% населения промышленно развитых стран страдает болезнями пищевого происхождения. По оценке ВОЗ, ежегодно более 600 000 000 человек заболевают и 420 000 погибают от употребления пищевых продуктов, загрязненных бактериями, вирусами, паразитами, токсинами или химическими веществами.

Загрязнение пищевых продуктов различного рода патогенами, химикатами и токсинами имеет неблагоприятные последствия и в далекой перспективе, влияя на здоровье потребителей и будущие поколения.

Специалисты всего мира отмечают, если не соблюдать обязательные требования безопасности и не совершенствовать механизмы контроля показателей качества и безопасности пищевых продуктов, процессы глобализации и усложнения цепочек производства могут создавать дополнительные риски загрязнения и порчи пищевых продуктов на различных этапах.

Международные организации и научное сообщество давно сообщает, что существует угроза развития устойчивости ряда микроорганизмов к антибактериальным препаратам, которые используются как в медицине, так и в животноводстве, и неконтролируемое использование таких препаратов наносит урон и здоровью человека, и качеству продуктов питания.

Во многих странах правительства и организации выступают гарантом качества пищевой продукции, производители несут ответственность за выпускаемый на рынок товар, но каждый из нас также способен поддержать всеобщую инициативу в поддержании безопасного питания, соблюдая элементарные правила бытовой санитарии и гигиены – поддерживать чистоту на кухне, отделять сырое от готового, правильно выбирать, хранить и хорошо разогревать продукты питания.

Важно обеспечить такие условия, чтобы потребляемые нами пищевые продукты не были загрязнены потенциально опасными бактериями, паразитами, вирусами, токсинами и химическими веществами. Загрязнение пищевых продуктов может произойти на любой стадии от производства, до распределения и приготовления. У каждого участника продовольственной цепи - от производителя до потребителя - есть своя роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в этой сфере строится на основе разработки масштабных программно-стратегических мер по достижению всех ключевых аспектов безопасности пищевой продукции, и является залогом охраны здоровья населения.

Роспотребнадзор в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей осуществляет контроль за соблюдением требований технических регламентов на пищевую продукцию. За последние 20 лет в Российской Федерации значительно снизился удельный вес пищевой продукции, не соответствующей гигиеническим нормативам по показателям безопасности: по содержанию химических загрязнителей в 6 раз, по содержанию загрязнителей микробиологической природы почти в 2 раза.

Безопасность пищевых продуктов регламентируется законами «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации», «О техническом регулировании».

Роспотребнадзором обеспечено внесение изменений в Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», которым определено понятие качества пищевой продукции, здорового питания, горячего питания, закреплены принципы здорового питания, а также определено, что качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством маркировки отдельных видов пищевых продуктов средствами идентификации.

Российское законодательство совершенствуется в части гармонизации с международными документами, такими как Глобальная стратегия ВОЗ в области безопасности пищевых продуктов, Свод рекомендаций по маркетингу пищевых продуктов и безалкогольных напитков, ориентированных на детей, Европейская стратегия профилактики и борьбы с неинфекционными заболеваниями, стандартами Комиссии Кодекс Алиментариус и другими.

С 1 января на территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений. Были прописаны требования к организации питания детских коллективов и отдельных категорий граждан (пациенты медицинских организаций, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда) и дано определение здорового питания.

Согласно «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», утвержденной распоряжением Правительством Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р, безопасность пищевых продуктов является неотъемлемой частью их качества.

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» определено, что безопасность пищевой продукции – состояние пищевой продукции,

свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

В области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в Российской Федерации контролируется более 7 тысяч санитарно-эпидемиологических показателей, из них более 3 тысяч показателей было гармонизировано при подготовке нормативной базы Евразийского экономического союза.

Источник: Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://rospotrebnadzor.ru>