

Безопасность пищевых продуктов

Небезопасные пищевые продукты связаны со смертью приблизительно 2 миллионов человек ежегодно, главным образом детей. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний, от диареи до рака. Насколько безопасна наша еда?

Небезопасные пищевые продукты связаны со смертью приблизительно 2 миллионов человек ежегодно, главным образом детей. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний, от диареи до рака. Насколько безопасна наша еда? Что каждый из нас может сделать для обеспечения безопасности пищевых продуктов? Всемирный день здоровья этого года будет отмечен 7 апреля под девизом "От фермы до тарелки — сделать продукты питания безопасными!"

В публикации ВОЗ "Пять важнейших принципов безопасного питания" дается практическое руководство для продавцов и потребителей в области обработки и подготовки продуктов питания:

- Принцип 1: Храните продукты в чистоте
- Принцип 2: Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке
- Принцип 3: Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке
- Принцип 4: Тепловая обработка проводится при необходимой температуре
- Принцип 5: Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами.

Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.

В условиях роста мирового населения растет спрос на продукты питания.

В свете этих проблем на производителей продуктов питания и работников пищевой промышленности ложится дополнительная ответственность по обеспечению безопасности продуктов питания.

В качестве примера можно назвать заражение детских сухих молочных смесей меламином в 2008 году (от которого в одном Китае пострадало 300 000 новорожденных и детей раннего возраста, 6 из которых умерли) и вспышку энтерогеморрагической инфекции, вызванной *Escherichia coli*, в Германии в 2011 году, которая была связана с употреблением в пищу проростков пажитника. Случаи заражения были зарегистрированы в 8 странах Европы и Северной Америки, умерло 53 пациента. Вспышка энтерогеморрагической инфекции, вызванной *E.coli*, в Германии в 2011 году нанесла производителям и фермерам ущерб в объеме 1,3 млрд. долларов США и привела к выделению экстренной помощи странам-членам Европейского Союза на сумму 236 млн. долларов США.

В 2013 г. только в Европейском союзе/Европейском экономическом пространстве было зарегистрировано свыше 310 000 случаев бактериальных пищевых инфекций, включая 322 случая с летальным исходом.

Угрозы для пищевых продуктов могут возникать на всех этапах пищевой цепи, и поэтому для того, чтобы население могло получать безопасную пищу, важно, чтобы секторы

здравоохранения, сельского хозяйства, транспорта, охраны окружающей среды, рыбного хозяйства, общественного питания и пищевой промышленности, а также гражданское общество и потребители, тесно сотрудничали между собой.

Не менее важно и то, чтобы сами потребители знали и выполняли основные требования к гигиене пищевых продуктов и правила безопасного обращения с пищей.

Заражение продуктов питания может произойти на любом этапе производственно-сбытовой цепи, и главная ответственность за обеспечение безопасности лежит на производителях продуктов питания. Тем не менее во многих случаях инциденты, связанные с заболеваниями пищевого происхождения, становятся следствием несоблюдения правил обращения с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания и на рынках. Не все работники пищевой промышленности и потребители понимают свою роль в обеспечении защиты собственного здоровья и здоровья членов сообщества в целом и необходимость, например, соблюдать основные правила гигиены при покупке, продаже и приготовлении пищевых продуктов.

Каждый может внести свой вклад в обеспечение безопасности продуктов питания.

Работники пищевой промышленности и потребители могут:

- знать, какие продукты питания они используют (читать этикетки на упаковке, делать осведомленный выбор, знать о распространенных видах опасности, связанных с продуктами питания);
- обращаться с продуктами питания и готовить пищу с соблюдением правил безопасности, применять руководство ВОЗ «Пять важнейших принципов безопасного питания» при обращении с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания или на рынках;
- выращивать фрукты и овощи с применением руководства ВОЗ «Пять важнейших принципов выращивания безопасных фруктов и овощей» в целях сокращения риска микробного заражения.

Более подробная информация на сайте:

- [Всемирной организации здравоохранения](#)
- [Европейского регионального бюро ВОЗ](#)

Публикации ВОЗ о безопасности питания на сайте:

- [Документационного центра ВОЗ](#)