

Безопасность пищевых продуктов

История вопроса

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.

Постоянно возникают новые угрозы безопасности пищевых продуктов. Изменения в технологии производства пищевой продукции, в распределении и потреблении; изменения окружающей среды; новые и вновь возникающие патогены; бактериальная резистентность — все эти факторы создают проблемы для национальных систем безопасности пищевых продуктов. Активизация передвижения населения и торговли усиливают вероятность международного распространения небезопасных продуктов.

Безопасность пищевых продуктов — тема Всемирного дня здоровья 2015 года

Поскольку источники снабжения наших пищевых продуктов во все большей степени глобализируются, все более и более очевидной становится необходимость укрепления систем безопасности пищевых продуктов в самих странах и в отношениях между всеми странами. По этой причине ВОЗ содействует усилиям, направленным на укрепление безопасности пищевых продуктов на пути от фермы до тарелки (и повсюду на промежуточных этапах) в течение Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года.

В соответствии с Кодексом алиментариус, являющимся сборником международных стандартов, руководств и кодексов практики по пищевым продуктам, охватывающим все основные виды пищевых продуктов и процессов, ВОЗ помогает странам предотвращать, выявлять и реагировать на вспышки заболеваний, переносимых с пищевыми продуктами. Совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) ВОЗ предупреждает страны о чрезвычайных обстоятельствах в области безопасности пищевых продуктов через международную информационную сеть.

Пять принципов безопасности пищевых продуктов

Безопасность пищевых продуктов — это совместная ответственность. Безопасность должна быть обеспечена на всем протяжении цепи производства пищевых продуктов, начиная от фермеров и производителей и кончая продавцами и потребителями. Например, 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.

Всемирный день здоровья 2015 года дает возможность обратить внимание тех, кто работает в различных правительственных секторах, фермеров, производителей, розничной торговли, медицинских работников, а также потребителей на важность безопасности пищевых продуктов и на то, какую роль каждый может сыграть, чтобы обеспечить такое положение, при котором всякий человек может чувствовать уверенность в том, что продукты, лежащие в его тарелке, безопасны для потребления.