

## Безопасность пищевых продуктов.

Безопасность пищевых продуктов – неотъемлемая часть продовольственной безопасности и играет важнейшую роль на всех этапах производственной цепочки — от производства до сбора урожая, обработки, хранения, распределения и вплоть до приготовления и потребления. Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу. Загрязнение продуктов питания химическими веществами может приводить к острому отравлению или развитию хронических заболеваний, в том числе онкологических. Для защиты потребителя необходимо, чтобы продукты питания, стоящие на нашем столе, производились, перерабатывались и распространялись безопасным образом. Число людей, пострадавших от пищевого отравления в промышленно развитых странах, ежегодно возрастает на 30%. Симптомы могут быть от слабо выраженных до тяжелых, и, как правило, проявляются они у более восприимчивых потребителей, таких, как младенцы, беременные женщины и пожилые люди. По данным Всемирной организации здравоохранения, от желудочно-кишечных заболеваний, передаваемых через продукты питания и воду, ежегодно умирают примерно 2,2 млн. человек, включая 1,9 млн. детей. Заболевания, передаваемые через продукты питания, могут быть также вызваны химически опасными факторами, такими, как пестициды – их результатом могут быть хронические, опасные для жизни симптомы или иммунологическая недостаточность, а также рак и летальный исход. Безопасность пищевых продуктов может пострадать на любом из этапов: фермеры применяют агрохимикаты, удобрения, пестициды и ветеринарные препараты; до того, как продукты питания попадут к нам на кухню, переработчики и розничные предприятия могут ненадлежащим образом приготовить или хранить продукты питания или не обеспечить соблюдение самых высоких гигиенических нормативов. Безопасность пищевых продуктов все в большей степени становится также одним из важнейших факторов обеспечения продовольственной безопасности - количества безопасных продуктов питания, доступа к ним и их наличия. Облучение пищевых продуктов может на 25-40% снизить потери пищевых продуктов после урожая, вызванные насекомыми, бактериями или плесенью. В процессе облучения пищевые продукты подвергаются воздействию электронных пучков, гамма-лучей или рентгеновских лучей с целью уничтожения микроорганизмов и противодействия порче. Облучение пищевых продуктов имеет несколько преимуществ по сравнению с термической или химической обработкой, охлаждением или заморозкой, поскольку при нем не происходит значительного повышения температуры содержания пищевых продуктов. Этот процесс не влияет на вкус, запах или текстуру пищи, и при нем не осаждаются никаких потенциально вредно химических остатков. Поскольку облучение может проникать через упаковку, можно обрабатывать

упакованные продукты питания, защищая их от любого последующего бактериального заражения или повторного заражения сельскохозяйственными вредителями. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний.

Постоянно возникают новые угрозы безопасности пищевых продуктов: изменения в технологии производства пищевой продукции, в распределении и потреблении, изменения окружающей среды, бактериальная резистентность.

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

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

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

При появлении признаков заболевания, плохом самочувствии необходимо незамедлительно обратиться за медицинской помощью.

Врач-эпидемиолог  
отделения надзора за  
организациями здравоохранения

Е.А. Власова