



Безопасность пищевых продуктов — дело каждого:

в выращивании овощей и фруктов

Обеспечение безопасности пищевых продуктов: почему это важно?

Овощи и фрукты – важная составляющая нашего рациона и прекрасный источник клетчатки, витаминов и минералов. Тем не менее следует учитывать, что овощи и фрукты могут быть загрязнены вредными химическими веществами, например, агрохимикатами, токсинами природного происхождения, тяжелыми металлами или микроорганизмами, такими как *Salmonella* spp, *Listeria* spp или продуцирующая шигатоксин *Escherichia coli*, которые способны вызывать различные заболевания. Выявление химических веществ или микроорганизмов в овощах и фруктах может негативно сказаться на торговле, привести к их отбраковке и, как следствие,

стать причиной экономических убытков и потерь пищевой продукции. В период с 2020 по 2022 годы около 15 процентов всех инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов и имеющих международное значение, когда производился отзыв продукции, были связаны с овощами, фруктами и бобовыми. Следование нормам и правилам и надлежащей сельскохозяйственной практике – залог предотвращения болезней пищевого происхождения, улучшения здоровья, укрепления продовольственной безопасности и экономики.

Что дает обеспечение безопасности пищевых продуктов?

ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ

- Улучшение собственного здоровья и здоровья членов семьи;
- снижение доли отбраковки и потерь пищевой продукции;
- расширение доступа к рынку.

ПОТРЕБИТЕЛЯМ

- Расширение географической доступности питательного продовольствия;
- снижение распространенности заболеваний пищевого происхождения;
- укрепление здоровья благодаря снижению распространенности заболеваний и улучшению пищевого статуса.



Как обеспечить безопасность пищевых продуктов в секторе садоводства?

ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ СЛЕДУЕТ

Использовать воду, соответствующую целевому назначению.

Оценивать качество воды и ее пригодность для использования по назначению, например, для орошения, внесения удобрений и т. д. Определить меры по предотвращению или минимизации загрязнения, например при орошении. Чтобы снизить риск загрязнения и выживаемости патогенов в гидропонных системах, необходимо поддерживать качество воды на оптимальном уровне.

Предотвращать загрязнение микроорганизмами при внесении почвоулучшителей.

Должным образом перерабатывать фекальные отходы на органические удобрения, например путем компостирования, чтобы снизить уровень микробиологического загрязнения. Не допускать контакта почвы или навоза со съедобными частями овощей и фруктов. Обеспечить достаточный временной промежуток между внесением удобрений и уборкой урожая.

Бороться с вредителями и заболеваниями растений.

Своевременно и точно выявлять вредителей и болезни растений и проводить их лечение. Использовать химические пестициды и противомикробные препараты осмотрительно, применяя методы **интегрированной защиты растений**. Надлежащим образом обращаться с химическими веществами во избежание загрязнения почвы, источников воды и пищи.

Не допускать проникновения животных на территорию фруктово-овощных хозяйств. Ограждать участки, на которых выращиваются овощи и фрукты. Районы выращивания овощей и фруктов должны быть расположены выше районов животноводства или в достаточной удаленности от них. Убирать мусор с территории, смежной с возделываемыми участками, чтобы не привлекать животных.

Использовать чистое оборудование и поддерживать чистоту на территории хозяйства. Очищать и дезинфицировать все оборудование, используемое для уборки и транспортировки овощей и фруктов. Обеспечивать соответствие нормам, оптимальное состояние и чистоту хозяйственных помещений, а также их хорошую дренируемость, с тем чтобы не привлекать вредителей и не создавать для них благоприятные условия.

Соблюдать правила личной гигиены.

Перед обработкой фруктов и овощей мыть руки с мылом. Закрывать порезы, повреждения и перевязывать раны или надевать перчатки.

Использовать надлежащую санитарно-гигиеническую инфраструктуру. В отсутствие доступа к воде применять дезинфицирующие средства для рук, такие как спирт или другие подобные средства, чтобы поддерживать чистоту.

УПОЛНОМОЧЕННЫМ ОРГАНАМ СЛЕДУЕТ

Предоставлять производителям информацию, которая позволит им соблюдать требования программ регулирования безопасности пищевых продуктов, включая нормы надлежащей сельскохозяйственной практики (НСП) и надлежащей гигиенической практики (НГП).

Создавать благоприятные условия для **устойчивого маломасштабного производства овощей и фруктов**.

Принимать необходимые законодательные меры и содействовать соблюдению **норм и правил и товарных стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус"** при производстве овощей и фруктов.

Обеспечить соблюдение норм и правил и проводить регулярные инспекции хозяйств.

Во Всемирный день безопасности пищевых продуктов (7 июня) проводить обучающие семинары или информационно-просветительские курсы, основанные на сформулированных ВОЗ **пяти важнейших принципах выращивания более безопасных овощей и фруктов**.