



Безопасность пищевых продуктов – дело каждого: на традиционных рынках продовольственных товаров

Значение безопасности пищевых продуктов

Продовольственные рынки (традиционные, неорганизованные рынки и рынки сельхозпродукции) являются важным источником питательных и приемлемых в культурном отношении продуктов питания, способствуя обеспечению продовольственной безопасности миллионов людей во всем мире. Они выполняют важную социальную функцию, являясь местами, где люди покупают себе еду и общаются с другими людьми; они также являются источником дохода местного населения и привлекают туристов. Продовольственные рынки должны обеспечивать безопасность всех без исключения продуктов питания, продаваемых потребителям.

Надлежащее регулирование, инспектирование и контроль за соблюдением действующих норм и правил на традиционных рынках имеют большое значение для профилактики и борьбы с заболеваниями пищевого происхождения и зоонозными заболеваниями, улучшения здоровья, повышения продовольственной безопасности и укрепления экономики. Рынки являются идеальным местом для укрепления здоровья, обмена информацией о безопасности пищевых продуктов и здоровье населения, а также для информирования потребителей о вспышках заболеваний.



В чем преимущества безопасных пищевых продуктов?

ДЛЯ ТОРГОВЦЕВ

- Более широкий доступ к рынку и более высокий потенциальный доход.
- Увеличение объема продаж благодаря доверию со стороны потребителей.
- Снижение затрат благодаря сокращению количества пищевых отходов.

ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

- Доступ к безопасной и питательной пище.
- Возможность приобретения безопасных и полезных для здоровья продуктов.
- Лучшее состояние здоровья и питания.

Как повысить безопасность пищевых продуктов

ПРОДАВЦЫ

Обеспечивать безопасность покупателей: мыть и дезинфицировать все поверхности, используемые для приготовления пищи, и соблюдать правила личной гигиены рук.

Мыть чистой водой и/или дезинфицировать руки после обращения с деньгами и перед обращением с пищевыми продуктами.

Держать сырые продукты животного происхождения отдельно от мест хранения и обработки других продуктов, особенно там, где продаются готовые к употреблению продукты.

Защищать рыночные прилавки и продукты питания от вредных или опасных факторов окружающей среды.

При продаже готовых к употреблению продуктов питания тщательно готовить пищу (в течение минимум двух минут при температуре 70°C) и обеспечивать надлежащую температуру хранения продуктов (продукты, предназначенные для продажи в горячем виде, должны храниться при температуре выше 60°C, а продукты, предназначенные для продажи в холодном виде, — при температуре ниже 5°C). Если температура ниже 5°C и выше 60°C, рост микроорганизмов замедляется или прекращается.

Популяризировать и соблюдать **Пять важнейших принципов безопасного питания ВОЗ**.

Отделять зоны, где обрабатываются животные или сырые продукты животного происхождения, от других зон, особенно тех, где продаются готовые к употреблению продукты.

Анализировать риски, связанные с продажей живых диких животных для употребления в пищу, чтобы предотвратить появление новых болезней.

Обучение и подготовка

Убедиться в том, что все продавцы знают, как обращаться с пищевыми продуктами, умеют это делать и принимают меры по управлению безопасностью пищевых продуктов, в том числе применяя надлежащую санитарно-гигиеническую практику (НСГП).

Инвестировать средства в обучение продавцов для обеспечения безопасного обращения с пищевыми продуктами и обмена знаниями о безопасности пищевых продуктов с потребителями.

Надзор

Осуществлять контроль за соблюдением действующих правил и проводить инспекции.

Распространение информации

Распространять информацию о рисках, особенно во время вспышек заболеваний.

Повышать осведомленность продавцов и потребителей о **Пяти важнейших принципах безопасного питания ВОЗ**.

ЗАВЕДУЮЩИЕ РЫНКАМИ И ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОРГАНЫ

Инфраструктура

Обеспечить наличие на рынке всей необходимой инфраструктуры: чистой воды в достаточном объеме, надлежащих средств гигиены и мест для мытья рук.

Обеспечить регулярный сбор всех отходов на рынке и их удаление.

Обеспечить соблюдение правил гигиены при продаже или убойе живых животных, а также обращение с живыми животными отдельно от других видов деятельности на рынке; осуществлять ветеринарный надзор за убойем животных.

По случаю **Всемирного дня безопасности пищевых продуктов** (7 июня) используйте плакаты для повышения осведомленности о способах обеспечения безопасности пищевых продуктов; организуйте визуальное представление соответствующей информации и распространение раздаточных материалов, содержащих информацию о безопасности пищевых продуктов, рецепты приготовления пищи, а также материалов для просветительской работы.