



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения



ЦЕЛИ
В ОБЛАСТИ
УСТОЙЧИВОГО
РАЗВИТИЯ

7 июня 2022 года | Всемирный день безопасности пищевых продуктов

Пособие по проведению Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в 2022 году



Безопасное продовольствие – основа крепкого здоровья

Начнем добиваться долгосрочных перемен

Безопасность прежде всего. Мы все – потребители пищевых продуктов, и мы все хотим, чтобы наша еда была безопасной. Почему? Болезни пищевого происхождения варьируются от легких до очень серьезных и даже могут привести к смерти. В социальном аспекте они ведут к пропускам школьных занятий и невыходам на работу и снижают производительность. Если мы объединим наши усилия и все вместе сделаем передовые методы обеспечения безопасности пищевых продуктов частью нашей повседневной жизни, мы сможем предотвратить болезни пищевого происхождения и повысить производительность. Каждый из нас играет свою роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Производите ли вы, перерабатываете, транспортируете, храните, распределяете, продаете, готовите, подаете или потребляете продукты питания – безопасность пищевых продуктов в ваших руках.

Организация Объединенных Наций в 2018 году учредила Всемирный день безопасности пищевых продуктов, чтобы повысить осведомленность о безопасности пищевых продуктов. Мы видим, как год от года растет число связанных с этим днем инициатив, которые помогают информировать общество о значении безопасности пищевых продуктов, и это большой успех. Нам нужно продолжать работать вместе, чтобы эта тенденция сохранялась, и пригласить всех присоединиться к нам в кампании 2022 года.

Воспользуйтесь этим пособием, выбирая способы принять участие во Всемирном дне безопасности пищевых продуктов.

Тема

Безопасное продовольствие – основа крепкого здоровья

Безопасные продукты питания имеют важнейшее значение для здоровья и благополучия человека.

Только когда еда безопасна, мы можем в полной мере использовать содержащиеся в ней питательные вещества и получить все социальные и психологические преимущества совместных приемов пищи. Безопасное продовольствие – одна из самых важных гарантий хорошего здоровья.

Небезопасные пищевые продукты являются причиной многих болезней и способствуют ухудшению здоровья в других аспектах, например, отставанию в росте и развитии, дефициту питательных микроэлементов, неинфекционным или инфекционным заболеваниям и психическим расстройствам. Ежегодно каждый десятый в мире страдает от болезней пищевого происхождения. Хорошая же новость состоит в том, что большинство таких болезней можно предотвратить.

Наш образ жизни, то, как мы выстраиваем продовольственные системы и как организуем цепочки продовольственного снабжения, может предотвратить попадание в наши тарелки инфекционных и токсичных агентов, патогенных

микроорганизмов (бактерий, вирусов и паразитов), остатков химических веществ, биотоксинов и других ядовитых или опасных веществ.

Нам нужно преобразовать продовольственные системы так, чтобы они служили улучшению здоровья населения, и преобразовать их устойчивым образом. Директивным органам, определяющим политику в области продовольственных систем, специалистам-практикам и инвесторам следует переориентировать свою деятельность, направив ее на повышение устойчивого производства и потребления безопасных продуктов питания для улучшения состояния здоровья. Чтобы сделать безопасное и здоровое питание доступным для всех, необходимо, чтобы применяемые меры политики в области развития сельского хозяйства, производства продовольствия, торговли и промышленности способствовали повышению безопасности пищевых продуктов. Системные изменения, направленные на улучшение здоровья населения, обеспечат более безопасные пищевые продукты, что является ключевым фактором развития человеческого потенциала в долгосрочной перспективе и предпосылкой для достижения целей в области устойчивого развития (ЦУР).

Как отметить этот день

Вот несколько идей, которые помогут вам отметить Всемирный день безопасности пищевых продуктов. Важно обеспечить соответствие всех очных мероприятий местным мерам по предотвращению распространения пандемии COVID-19. Проведение мероприятий в виртуальном формате – альтернатива, позволяющая принять участие на расстоянии.



ОРГАНИЗИРУЙТЕ ВЕБИНАР

Пригласите ключевых участников продовольственной системы, чтобы обсудить роль каждого из них в обеспечении безопасности пищевых продуктов. После обсуждения устройте диалог в формате «вопрос – ответ», чтобы гости могли поделиться информацией с аудиторией, очной или виртуальной.

ОБМЕНИВАЙТЕСЬ ИДЕЯМИ!



ОРГАНИЗИРУЙТЕ ОБЩЕСТВЕННОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

Организируйте мероприятия для широкой общественности – концерты, фестивали или ярмарки, дегустации или кулинарные мастер-классы, главной идеей которых была бы безопасность пищевых продуктов. Музыкальные концерты и демонстрации кулинарных приемов могут быть рассчитаны и на виртуальную аудиторию.

БУДЬТЕ КРЕАТИВНЫМИ!



ЗАПУСТИТЕ КАМПАНИЮ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Взаимодействуйте с социальными сетями. Вы можете взять наши готовые материалы (доступны на шести языках) или подготовить свои видеоролики, брошюры, плакаты и использовать хэштег #ВсемирныйДеньБезопасностиПищевыхПродуктов.

ГОЛОСУЙТЕ, КОММЕНТИРУЙТЕ, ДЕЛИТЕСЬ!



ПРОВЕДИТЕ СПОРТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

Организируйте пробежку, марш, прогулку или танцы в поддержку безопасности пищевых продуктов. Фитнес-класс и физическая активность – прекрасный способ побудить людей участвовать в жизни своих сообществ ради общего дела.

НА СТАРТ! ВНИМАНИЕ! МАРШ!



УСТАНОВИТЕ КОНТАКТЫ СО СМИ

Используйте радио, газеты и журналы для повышения информированности о вопросах безопасности пищевых продуктов. Поделитесь информацией и материалами Всемирного дня безопасности пищевых продуктов с журналистами, предложите им осветить ваши мероприятия и деятельность, чтобы привлечь к ним больше людей.

ПОПАДИТЕ В ЗАГОЛОВКИ!



ПРОВОДИТЕ КРУГЛЫЕ СТОЛЫ

Пригласите тех, кто выращивает, обрабатывает, продает или готовит пищевые продукты, рассказать или показать, в чем заключается их работа, и объяснить, почему важна безопасность пищевых продуктов. Проведите круглый стол в виртуальном формате, используя платформы социальных сетей.

МОТИВИРУЙТЕ!



СОБИРАЙТЕ ЛИЧНЫЕ ИСТОРИИ

Записывайте рассказы работников пищевой промышленности, фермеров, медиков или тех, кто перенес болезнь пищевого происхождения. Обмен личным опытом поможет понять, насколько важна безопасность пищевых продуктов. Сохранять истории можно в любом формате: тексты, рисунки, фотографии, песни, инсценировки или видео.

ВДОХНОВЛЯЙТЕ!



ДЕЛАЙТЕ ЭТО ВЕСЕЛО

Используйте искусство или игровые формы подачи. Узнать о безопасности пищевых продуктов или поделиться своими знаниями можно самыми разными способами. Проведите конкурс или викторину. Придумайте и разыграйте сценку вместе с друзьями, напишите песню или стихотворение. Дайте волю своей фантазии.

ЗАИНТЕРЕСУЙТЕ!



ОТМЕЧАЙТЕ УСПЕХИ

Если в вашей стране есть программы сертификации безопасности пищевых продуктов в различных секторах (например, гостиничный бизнес), отметьте достигнутые к настоящему времени успехи.

ЭТО ДЕНЬ ДЛЯ ПРАЗДНИКА!

Безопасность пищевых продуктов – дело каждого!

Девиз Всемирного дня безопасности пищевых продуктов напоминает о том, что все мы играем свою роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. На всех этапах цепочки снабжения, от фермы до стола, нам необходимо ставить безопасность пищевых продуктов на первое место. Мы все можем что-то сделать! Вот несколько примеров:

ПРАВИТЕЛЬСТВА

Содействуйте межотраслевому сотрудничеству. Поощряйте межотраслевое сотрудничество на местном, национальном, региональном и глобальном уровнях и участвуйте в этом сотрудничестве. Эффективные и прозрачные совместные действия системы здравоохранения, ветеринарии, сельского хозяйства и других отраслей могут обеспечить наличие безопасных пищевых продуктов во всем мире.

Программы государственной поддержки должны сосредоточиться на здоровых и безопасных пищевых продуктах. Планируйте все государственные закупки продуктов питания для программ продовольственной помощи, школьного питания и находящихся в государственной собственности предприятий общественного питания так, чтобы потребители имели доступ к здоровым и безопасным пищевым продуктам. Выбор в пользу безопасных пищевых продуктов должен быть легким. Разработка программ государственной поддержки может стать одним из наиболее эффективных и справедливых способов повышения безопасности пищевых продуктов.

Разрабатывайте эффективные меры политики и осуществляйте надлежащее управление. Поддерживайте политические меры и правовые механизмы для укрепления национальной системы безопасности пищевых продуктов и обеспечения ее соответствия стандартам безопасности пищевых продуктов. Оценивайте национальные системы контроля качества пищевых продуктов, используя разработанный FAO/ВОЗ Инструмент оценки системы контроля пищевых продуктов, и регулярно проверяйте соответствие пищевых продуктов международным стандартам, установленным Комиссией «Кодекс Алиментариус».

ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Следите за выполнением обязательств по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Существует целый ряд инструментов и подходов для решения проблем безопасности пищевых продуктов. Каждый участник производства, переработки, распределения пищевых продуктов и розничной торговли ими должен обеспечивать соблюдение стандартов, с тем чтобы выявлять, оценивать и контролировать угрозы безопасности пищевых продуктов.

Формируйте культуру безопасности пищевых продуктов. Привлекайте сотрудников, поставщиков и другие заинтересованные стороны к формированию и развитию культуры безопасности пищевых продуктов. Организуйте регулярные информационные сессии, учебные занятия или семинары по безопасности пищевых продуктов.

Соблюдайте международные стандарты на пищевые продукты. Соблюдение национальных и международных стандартов на пищевые продукты обеспечивает безопасность пищевых продуктов и таким образом расширяет доступ на рынок. Отмечайте достигнутые успехи, подчеркивая, как соблюдение стандартов привело к положительным изменениям.

УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ И ТРУДОВЫЕ КОЛЛЕКТИВЫ

Содействуйте обучению в области безопасности пищевых продуктов. В университетах, школах и на рабочих местах следует включать обучение в области безопасности пищевых продуктов в политику охраны здоровья. Рассмотрите возможность включения обучения в области безопасности пищевых продуктов в программу повышения квалификации.

Содействуйте безопасной переработке пищевых продуктов. Точки общественного питания и столовые должны обеспечить соблюдение всех норм безопасности пищевых продуктов, например внедрив процессы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) и все соответствующие стандартные операционные процедуры, а также обеспечив надлежащее обучение всем, кто занят в переработке пищевых продуктов.

Взаимодействуйте с семьями. Вовлекайте семьи в мероприятия по обеспечению безопасности пищевых продуктов, давайте им возможность узнать самим и донести до других, что, внеся изменения в простые повседневные действия, они могут снизить риск заболеваний пищевого происхождения. «Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов» ВОЗ – полезный инструмент, который можно использовать для изготовления плакатов, брошюр и учебных видеоматериалов.





ПОТРЕБИТЕЛИ

Будьте информированными и соблюдайте безопасность пищевых продуктов. Потребители способны стать движущей силой перемен. Выбирая безопасные и здоровые рационы, вы помогаете снизить глобальное бремя болезней и поддержать устойчивые продовольственные системы. Узнайте о безопасности пищевых продуктов и присоединяйтесь к кампании #ВсемирныйДеньБезопасностиПищевыхПродуктов.

Соблюдайте правила безопасной обработки пищевых продуктов дома. Соблюдайте «**Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов**» ВОЗ: соблюдайте чистоту, отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке, подвергайте продукты тщательной тепловой обработке, храните продукты при безопасной температуре и используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Пропагандистские и информационные материалы для вашего использования и распространения доступны на английском, арабском, испанском, китайском, русском и французском языках:

-  **Веб-сайт Всемирного дня безопасности пищевых продуктов**
-  **Приложение Trello с материалами по Всемирному дню безопасности пищевых продуктов**
-  **Банк материалов по Всемирному дню безопасности пищевых продуктов** – здесь вы можете скачать плакаты, веб-баннеры, изображения для производства сувенирной продукции и т.д. в низком и высоком разрешении
-  **Вы можете найти идеи и материалы для вдохновения в докладе о проведении Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в 2021 году**

РАССКАЖИТЕ НАМ О ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЯХ

Сообщите нам о ваших планах, а затем отправьте фотографии, ссылки на видеоматериалы и новостные сообщения о ваших мероприятиях. Обязательно документируйте ваши мероприятия, чтобы мы смогли разместить соответствующую информацию на веб-сайте Всемирного дня безопасности пищевых продуктов, на Flickr и в докладе о проведении Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в 2022 году.

Напишите нам:

World-Food-Safety-Day@fao.org
foodsafety@who.int

Следите за нашими новостями:

#ВсемирныйДеньБезопасностиПищевыхПродуктов
 @FAOWHOCodex
 @FAO
 @WHO

Ключевые идеи

Если еда не безопасна, это не еда

Продовольственная безопасность невозможна без безопасности продуктов питания. Только безопасная еда может удовлетворить наши потребности в питательных веществах и помочь взрослым вести активный и здоровый образ жизни, а детям – расти и развиваться.

Безопасность пищевых продуктов и здоровье взаимосвязаны

Безопасные пищевые продукты позволяют усвоить содержащиеся в них питательные вещества, поддерживают долгосрочное развитие человеческого потенциала и достижение ЦУР. Большинство болезней пищевого происхождения можно предотвратить с помощью надлежащей обработки продуктов и соответствующих знаний.

Каждый из нас – специалист по управлению рисками

Ежедневно каждый из нас оценивает риски в области безопасности пищевых продуктов и делает соответствующий выбор. Выборы делают индивиды и семьи, сообщества, предприятия и правительства.

Принципы безопасности пищевых продуктов опираются на научную базу

Потребители обычно не могут определить безопасность пищевых продуктов по виду или запаху, но ученые разработали для этих целей ряд анализов и инструментов. Ученые – специалисты по пищевым продуктам, микробиологи, ветеринары, врачи и токсикологи и многие другие специалисты рекомендуют использовать методы производства, обработки, хранения и приготовления пищевых продуктов, необходимые для их безопасности. Если на всех этапах продовольственной цепочки придерживаться таких методов, пищевые продукты будут безопасными.

Укрепление сотрудничества повышает безопасность пищевых продуктов

Общая ответственность за безопасность пищевых продуктов требует совместной работы над вопросами, которые касаются всех нас – на глобальном, региональном, национальном и местном уровнях. Чтобы обеспечить наличие безопасных продуктов питания во всем мире устойчивым образом сейчас и в будущем, необходимо сотрудничество во всех отраслях – между сообществами, предприятиями, правительствами и странами.

Сегодняшние инвестиции в безопасность пищевых продуктов принесут плоды в будущем

Производство безопасных продуктов питания расширяет экономические возможности, обеспечивая доступ на рынок и повышая производительность. В то же время распространение небезопасных или зараженных пищевых продуктов приводит к срыву торговых операций, экономическим издержкам, потерям продуктов питания и увеличению объема пищевых отходов. Поэтому применение надлежащей практики на всех этапах цепочек снабжения повышает устойчивость, сводя до минимума ущерб окружающей среде и помогая сохранить сельскохозяйственную продукцию.

Хотя COVID-19 не передается через пищевые продукты, пандемия нарушила работу наших агропродовольственных систем и продемонстрировала важную роль заблаговременного планирования. В рамках подготовки к следующей пандемии правительства всех стран должны уделять первоочередное внимание сведению к минимуму нарушений в работе продовольственных товаропроводящих цепочек, поскольку потребители всегда должны иметь надежный доступ к безопасным продуктам питания. Для восстановления на качественно новом уровне нам необходимо сотрудничество – сотрудничество между научными дисциплинами, отраслями и странами.

Только работая вместе, мы можем добиться повышения безопасности пищевых продуктов для улучшения здоровья.



Факты и цифры

Каждый десятый человек в мире ежегодно заболевает от употребления в пищу загрязненных или зараженных продуктов. Эти заболевания затрагивают все страны.

Нагрузка на общественное здравоохранение **от болезней пищевого происхождения** сопоставима с нагрузкой от малярии или ВИЧ/СПИД.

Свыше 200 болезней вызваны употреблением продуктов, зараженных бактериями, вирусами, паразитами или загрязненных химическими веществами, такими как тяжелые металлы.

Устойчивые к противомикробным препаратам микроорганизмы могут передаваться по продовольственной цепочке, через прямой контакт человека и животных или через окружающую среду. По оценкам, ежегодно в мире из-за инфекций, устойчивых к противомикробным препаратам, умирает 700 000 человек.

Паразитарные болезни пищевого происхождения могут вести как к острым, так и к хроническим проблемам со здоровьем. По имеющимся оценкам, от **11 основных паразитарных болезней ежегодно страдают 48,4 миллиона человек**, и 48 процентов этих болезней передаются с пищевыми продуктами.

Дети в возрасте до 5 лет подвергаются повышенному риску неполноценного питания и смертности от небезопасных пищевых продуктов. На их долю приходится 40 процентов бремени болезней пищевого происхождения. **Небезопасные пищевые продукты являются причиной каждой шестой смерти** от диареи – одной из основных причин смерти в этой возрастной группе.

Безопасные и питательные пищевые продукты способствуют росту и развитию ребенка, повышая его интеллектуальный и физический потенциал, успеваемость в школе и производительность труда во взрослом возрасте.

В отсутствие противопоказаний самым безопасным способом кормления детей в первые шесть месяцев жизни является **исключительно грудное вскармливание**.

Производство безопасных пищевых продуктов **сокращает потери и порчу пищевой продукции и несет пользу планете**.

Производство безопасных пищевых продуктов несет пользу экономике, **повышая производительность**, обеспечивая процветание национальных рынков продовольствия и стабильность экспорта продовольствия и торговли, а также сокращает нагрузку на систему здравоохранения.

На безопасность пищевых продуктов влияет здоровье животных, растений и окружающей среды, в которой эти продукты производятся. Применение **целостного подхода «Единое здоровье»** к безопасности пищевых продуктов позволит создать более эффективную систему обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Сто восемьдесят восемь стран-членов и одна организация-член (Европейский союз) Комиссии «Кодекс Алиментариус» согласовали основанные на научных данных рекомендации во всех областях, связанных с безопасностью и качеством пищевых продуктов – стандарты «Кодекс Алиментариус», которые гарантируют, что продукт безопасен и может быть реализован через торговую сеть.

Безопасность пищевых продуктов содействует достижению **ЦУР** и является подлинно междисциплинарной темой.



Отметим этот день вместе

Всемирный день безопасности пищевых продуктов отмечается ежегодно и призван привлечь внимание общества и вдохновить на действия по предотвращению, выявлению и регулированию рисков, связанных с пищевыми продуктами. В этой публикации представлена информация по подготовке четвертого Всемирного дня безопасности пищевых продуктов, в котором мы приглашаем вас принять участие 7 июня 2022 года и в смежные даты.

Всемирный день безопасности пищевых продуктов в 2022 году



Безопасное продовольствие – основа крепкого здоровья

Рассказать о своем мероприятии или задать вопрос вы можете, написав по адресу:
World-Food-Safety-Day@fao.org

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day

#ВсемирныйДеньБезопасностиПищевыхПродуктов



Некоторые права защищены. Эта публикация доступна по лицензии CC BY-NC-SA 3.0 IGO