



# Безопасность пищевых продуктов — дело каждого:

## в секторе аквакультуры

### Значение безопасности пищевых продуктов

Продукция аквакультуры является важным источником питания, и объем производства в этом секторе, составляющий 88 миллионов тонн (49 процентов общемирового объема производства продукции в виде водных животных), способствует обеспечению продовольственной безопасности, причем ожидается, что эта цифра будет продолжать расти. Эти продукты обеспечивают питательными веществами миллионы людей во всем мире, в том числе в странах, не имеющих выхода к морю. Безопасность пищевых продуктов является одним из важнейших компонентов эффективного управления аквакультурой, которое необходимо для увеличения вклада сектора в достижение соответствующих Целей в области устойчивого развития (ЦУР).

Факторы риска, связанные с продуктами аквакультуры, в целом те же, что и для рыбы и морепродуктов, вылавливаемых в дикой природе. Однако ресурсы, используемые в аквакультуре, такие как корма, медикаменты, племенной материал и вода, а также методы и условия разведения, например близость к другим системам рыбоводства, — все это потенциально может привести к возникновению новых факторов риска. Например, неправильное использование противомикробных препаратов при производстве продукции аквакультуры может привести к загрязнению продуктов питания и водоемов остатками противомикробных препаратов, а также к появлению и распространению устойчивости к противомикробным препаратам (УПП).

Ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов (7 июня) поделитесь знаниями и опытом, сняв видео о методах обеспечения безопасности пищевых продуктов, используемых в вашем рыбоводческом хозяйстве.



## В чем преимущества безопасности пищевых продуктов?

- снижение заболеваемости зоонозными болезнями и заболеваниями пищевого происхождения;
- ограничение распространения устойчивости к противомикробным препаратам;
- укрепление доверия потребителей;
- повышение продовольственной безопасности и улучшение источников средств к существованию;
- улучшенное усвоение важных питательных микроэлементов из продуктов аквакультуры.

## Как обеспечить безопасность пищевых продуктов в секторе аквакультуры

### ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОРГАНЫ

- **Обеспечить** надлежащее регулирование, включая инспекцию и контроль за соблюдением действующих норм и правил, в отношении продуктов аквакультуры, используя комплексный подход с учетом пищевой цепи. Это имеет решающее значение для профилактики заболеваний пищевого происхождения и зоонозных болезней, повышения продовольственной безопасности и укрепления экономики.
- **Внедрить** системы мониторинга химических или биологических возбудителей болезней, используя комплексный подход с учетом пищевой цепи, например в отношении морских биотоксинов и некоторых микроорганизмов, таких как *Vibrio* spp., особенно для фильтрующих организмов. Для получения дополнительной информации см. [Техническое руководство ФАО/ВОЗ по разработке программ санитарной обработки двустворчатых моллюсков в районах их выращивания](#).
- **Внедрить**, по мере возможности, методы охраны здоровья рыб в рыбоводческих хозяйствах для укрепления здоровья животных и улучшения условий их содержания.
- **Поощрять** эпиднадзор и мониторинг заболеваний в рыбоводческих хозяйствах. Рыбу следует регулярно проверять на наличие заболеваний с использованием методов, описанных в [Руководстве по диагностическим тестам для водных животных](#) всемирной организации здоровья животных.
- **Осуществлять** национальные планы действий по борьбе с УПП с целью сокращения и сдерживания распространения УПП пищевого происхождения.

### ПРЕДПРИЯТИЯ СЕКТОРА АКВАКУЛЬТУРЫ

- **Применять** передовые методы разведения водных организмов в соответствии с рекомендациями, содержащимися в руководстве [Five keys to safer aquaculture products to protect public health](#) (Пять ключевых принципов повышения безопасности продукции аквакультуры в целях охраны здоровья населения) и [Кодексом ведения ответственного рыболовства](#). Кодекс содержит рекомендации по таким важным аспектам, как выбор места, качество воды, кормовые ресурсы, разведение мальков и рыбной молоди, транспортировка рыбы, включая живых водных животных, и использование ветеринарных препаратов, которые должны соответствовать Руководству по разработке и применению национальной регулирующей программы контроля безопасности пищевых продуктов, разработанной в связи с применением ветеринарных лекарственных препаратов для животных, производящих пищевые продукты (CXG 71-2009).
- **Руководствоваться** рекомендациями, содержащимися в документе [«Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм»](#), являющемся частью «Кодекса алиментариус», который также применим к продукции аквакультуры.
- **Сообщать** о необычно высокой заболеваемости и смертности среди популяций искусственно выращиваемых водных животных с целью обеспечения своевременного реагирования на чрезвычайные ситуации, принятия мер по борьбе с болезнями, санитарной сертификации и содействия международной торговле.
- **Применять** по возможности Систему анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) при разведении рыбы и на последующих стадиях цепочки создания стоимости.