



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения



ЦЕЛИ
В ОБЛАСТИ
УСТОЙЧИВОГО
РАЗВИТИЯ

7 июня 2023 года | Всемирный день безопасности пищевых продуктов



Пособие по проведению Всемирного дня
безопасности пищевых продуктов в
2023 году

Начнем!

Содействие обеспечению безопасности пищевых продуктов значит очень многое. Благодаря целенаправленным усилиям политиков, органов, отвечающих за безопасность пищевых продуктов, фермеров, работников пищевой промышленности, поваров, ученых, учителей, учащихся и потребителей растет информированность о безопасности пищевых продуктов. Всемирный день безопасности пищевых продуктов будет отмечаться уже в пятый раз, и с каждым годом растет число проводимых мероприятий, их воздействие и уровень вовлеченности участников.

Каждый может сыграть активную роль в предотвращении заболеваний пищевого происхождения, и Всемирный день безопасности пищевых продуктов предлагает такую возможность. Это руководство подскажет вам, что можно сделать 7 июня 2023 года – и не только в этот день.

Тема

Стандарты на пищевые продукты на страже жизни

Откуда вы знаете, что пища, которая сейчас у вас на столе, безопасна?

Наверняка вы вымыли руки, использовали чистую посуду, готовили при нужной температуре – это правила обращения с пищевой продукцией. Возможно, вы прочли информацию на этикетке, чтобы узнать состав продукта или способ его приготовления. И, может быть, вы, даже не задумываясь об этом, доверяли всем, кто выращивал, перерабатывал, паковал, перевозил и готовил вашу еду по правилам, так что вы можете есть, не рискуя заболеть. Ваше доверие оправдано, а ваша еда безопасна, потому что люди, участвовавшие в ее приготовлении, живи они рядом с вами или на другом конце света, следовали установленным правилам безопасности, четко прописанным в виде стандартов. Другими словами, в основе нашего доверия лежат стандарты на пищевые продукты.

Стандарты на пищевые продукты – это способ гарантировать безопасность и качество. Они содержат рекомендации по соблюдению принципов гигиены при обращении с пищевыми продуктами для фермеров и переработчиков, определяют максимальное безопасное содержание пищевых добавок, загрязняющих веществ, остатков пестицидов и ветеринарных препаратов и определяют способы анализа, упаковки и транспортировки пищевого продукта, обеспечивающие его безопасность. Благодаря применению стандартов к маркировке содержания питательных веществ и аллергенов, например, потребители могут оценить, будет ли продукт полезным для них.

Большинство правительств и организаций принимают и применяют стандарты на пищевые продукты, основанные на научной оценке рисков – биологических, химических и физических. Эти стандарты могут вырабатываться отдельными правительствами или организациями либо региональными или межправительственными стандартоустанавливающими органами. Одним из таких международных органов, устанавливающих стандарты безопасности и качества пищевых продуктов, является Комиссия "Кодекс Алиментариус", или "Кодекс" для краткости. Кодекс – это площадка, где представители 188 государств-членов и одной организации-члена (Европейский союз) вместе работают над тем, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов.

Кодекс действует в соответствии со своим мандатом по охране здоровья потребителей и обеспечению добросовестности в торговле продовольствием. Технические комитеты прозрачным и предполагающим широкое участие всех заинтересованных сторон образом занимаются разработкой текстов для стандартов, руководств и сводов норм и правил прозрачным и предполагающим широкое участие всех заинтересованных сторон образом. Тексты, подкрепленные научными консультациями групп экспертов мирового уровня под руководством ФАО и ВОЗ, разрабатываются с учетом материалов, полученных от 243 организаций наблюдателей, включая отраслевые и потребительские ассоциации.

Используемые правительствами и пищевой промышленностью **стандарты Кодекса определяют национальное законодательство**, регулирующие вопросы безопасности пищевых продуктов, и обеспечивают применение передовой практики. Всемирная торговая организация также использует стандарты Кодекса в качестве эталона. Если пищевые продукты импортированы из-за границы, они должны соответствовать этим стандартам.

Стандарты Кодекса составляют основу безопасности пищевых продуктов на протяжении уже шести десятилетий. С каждым годом "продовольственный кодекс" растет – вводятся новые стандарты, обновляются по мере получения новых данных существующие. В 2023 году, когда Кодексу исполняется 60 лет, мы воздаем должное стандартам на пищевые продукты за то, что они прокладывают путь к безопасному питанию для всех людей во всем мире.

1945 ГОД	Образовывается Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО).
1948 ГОД	Создается Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ).
1950 ГОД	Начинают работать совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по питанию, пищевым добавкам и сопутствующим темам.
1953 ГОД	Всемирная ассамблея здравоохранения предупреждает об угрозе для здоровья населения, которую представляют химические соединения в пищевых продуктах.
1956 ГОД	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ начинают проводить оценку безопасности химических добавок и их безопасности в пищевых продуктах.
1961 ГОД	Конференция ФАО принимает решение об учреждении Комиссии "Кодекс Алиментариус".
1963 ГОД	Всемирная ассамблея здравоохранения утверждает создание Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и Комиссии "Кодекс Алиментариус".
1963 ГОД	Комиссия "Кодекс Алиментариус" проводит свое первое заседание.
1985 ГОД	Генеральная Ассамблея ООН заявляет, что правительства по возможности должны внедрять стандарты "Кодекс Алиментариус".
1991 ГОД	Конференция ФАО/ВОЗ по продовольственным стандартам признает важность достоверных научных данных и принципов оценки риска.
1995 ГОД	Всемирная торговая организация (ВТО) признает стандарты Кодекса в качестве эталона при разрешении торговых споров.
2023 ГОД	Комиссия "Кодекс Алиментариус" планирует провести свою 46-ю сессию, отметив 60 лет стандартоустанавливающей деятельности.

Как отметить этот день

Если вы намереваетесь организовать какое-либо мероприятие, вот несколько примеров, которые помогут вам решить, как 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 также принять участие удаленно.



СДЕЛАЙТЕ ВИДЕО

Запишите рассказ о фермере, враче, шеф-поваре или работнике пищевой промышленности. Обмен личным опытом поможет понять, насколько важна безопасность пищевых продуктов.



ПРОВЕРЬТЕ ВАШИ ЗНАНИЯ

Есть множество способов узнать что-то новое о безопасности пищевых продуктов или поделиться своими знаниями с другими, лично или онлайн. Проведите конкурс или викторину.



ПРОВЕДИТЕ СПОРТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

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



ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАШИ БРОШЮРЫ

Применяйте и распространяйте советы, которые приведены в наборе [двухстраничных документов ФАО-ВОЗ](#), посвященных повышению безопасности пищевых продуктов в разных условиях.



ОБУЧИТЕ СОТРУДНИКОВ

Если вы занимаетесь производством или реализацией пищевых продуктов или работаете на предприятии общественного питания, используйте возможность укрепить культуру безопасности пищевых продуктов на рабочем месте. Отметьте ваши успехи.



ДЕМОНСТРИРУЙТЕ ПЕРЕДОВУЮ ПРАКТИКУ

Пригласите людей, которые занимаются производством, переработкой, продажей или приготовлением пищевых продуктов, рассказать или показать, как они работают. Попросите их рассказать, почему так важна безопасность пищевых продуктов.



ОРГАНИЗИРУЙТЕ ВЕБИНАР

Пригласите участников обсудить тему этого года. После обсуждения устройте диалог в формате "вопрос – ответ", чтобы гости могли поделиться информацией с аудиторией, в очном или виртуальном формате.



ПРОЯВИТЕ КРЕАТИВНОСТЬ

Напишите песню, поставьте танец, сочините стихотворение или нарисуйте картину. Искусство может вдохновить на действие и привести к реальным переменам.



ВЗАИМОДЕЙСТВУЙТЕ С СОЦИАЛЬНЫМИ СЕТЯМИ

Повышайте осведомленность и пропагандируйте действия, которые могут помочь людям сохранить безопасность пищевых продуктов. Используйте вашу социальную сеть, чтобы донести до людей информацию о том, что безопасные пищевые продукты – залог хорошего здоровья.

Девиз

Безопасность пищевых продуктов – дело каждого

Кем бы вы ни были и чем бы ни занимались, вы играете важную роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Если вы работаете в государственных органах, вы можете содействовать обеспечению соответствия систем контроля качества пищевых продуктов их назначению, участвовать в разработке международных стандартов безопасности и качества пищевых продуктов или в обеспечении того, чтобы государственная политика включала стандарты, направленные на защиту национального продовольственного снабжения. Вы можете информировать потребителей и работников пищевой промышленности о существующих нормах и правилах и об опасностях, которые влечет игнорирование стандартов безопасности пищевых продуктов. Возможно, вы будете заниматься развитием межсекторального сотрудничества в рамках системы контроля пищевых продуктов и содействовать диалогу всех участников продовольственных товаропроводящих цепочек, чтобы обеспечить применение передовой практики "от поля до стола". Вполне возможно, что вы продемонстрируете, как правительство защищает потребителей, вырабатывая соответствующую политику и устанавливая соответствующие стандарты, и как оно обеспечивает доступ к безопасным пищевым продуктам благодаря таким мерам поддержки, как программы школьного питания, продовольственная помощь или находящиеся в государственной собственности предприятия общественного питания.

Если вы работаете на предприятии пищевой промышленности или в продуктовом магазине, вы, безусловно, отвечаете за обеспечение безопасности пищевых продуктов. Определяете ли вы стандарты безопасности и качества пищевых продуктов в своей организации, следите за соблюдением установленных государственными органами стандартов качества и безопасности или доводите до сведения сотрудников информацию о безопасности пищевых продуктов – безопасность пищевых продуктов и защита потребителей в ваших руках. Коммуникация на предприятиях пищевой промышленности имеет ключевое значение, и персонал и потребители выиграют, если будут знать и понимать, как сохранить безопасность продукта, как на стадии производства, так и после приобретения.

Но **безопасность пищевых продуктов важна на любом рабочем месте**. Любое предприятие должно предоставить сотрудникам условия для безопасного и здорового питания на работе. Это означает, что стандарты безопасности внедрены и соблюдаются, сотрудникам обеспечены оборудование для мытья рук, чистые места для приема пищи и надлежащие условия хранения продуктов. В школе или колледже учащихся нужно научить правилам безопасности пищевых продуктов и правилам гигиены.

Нам всем нужна еда, которая безопасна. Есть правила, которые вы можете и должны соблюдать, когда покупаете, храните, готовите и потребляете пищу. Всемирный день безопасности пищевых продуктов – это возможность больше узнать и больше сделать для безопасности пищевых продуктов и донести эту информацию до других.

Ключевые идеи

Без безопасности пищевых продуктов нет продовольственной безопасности

Безопасность пищевых продуктов – неотъемлемая часть продовольственной безопасности. Только безопасные пищевые продукты могут удовлетворить нашу потребность в питательных веществах и помочь взрослым вести активную и здоровую жизнь, а детям – расти и развиваться.

Безопасность пищевых продуктов непосредственно влияет на здоровье

Безопасные пищевые продукты позволяют усвоить содержащиеся в них питательные вещества, поддерживают долгосрочное развитие человеческого потенциала и достижение ряда целей в области устойчивого развития (ЦУР). Безопасность пищевых продуктов – это общая ответственность, охватывающая всю товаропроводящую цепочку, от производителей до потребителей. В таком контексте большинство болезней пищевого происхождения можно предотвратить с помощью надлежащей обработки продуктов и организации образования на всех уровнях.

Наука – ключевое условие эффективного управления безопасностью пищевых продуктов

Мониторинг и надзор и другие мероприятия по сбору данных с последующей их оценкой в сочетании с научными исследованиями обеспечивают нам знания и информацию для выработки экспертных заключений, необходимых для сохранения безопасности пищевых продуктов в условиях изменений производственной среды, технологий переработки и потребительских привычек.

Безопасность пищевых продуктов положительно влияет на экономику и источники средств к существованию

Гарантируя соответствие своих товаров стандартам безопасности пищевых продуктов, производители и торговцы продовольствием завоевывают доверие рынка и обеспечивают себе стабильный доход. Торговля небезопасными пищевыми продуктами может привести к запретам на экспорт и разрушить бизнес, но правительства могут содействовать защите источников средств к существованию работников пищевой отрасли, установив действенную систему контроля пищевых продуктов и жесткие меры контроля экспорта.

Стандарты на пищевые продукты защищают потребителей

Соблюдение стандартов безопасности пищевых продуктов означает, что потребители будут защищены благодаря усилиям, предпринятым для повышения безопасности продуктов, которые они потребляют. Стандарты безопасности пищевых продуктов обеспечивают общую основу для понимания и в то же время – общую основу для совместных действий, позволяющую всем нам выиграть от безопасных продуктов.

Стандарты на пищевые продукты помогают производителям

Применение стандартов, руководств и сводов норм и правил во всех звеньях продовольственной товаропроводящей цепочки гарантирует, что пищевые продукты, попадая к потребителю, безопасны и питательны, способствуя укреплению доверия потребителей. Правительства, производители, переработчики и розничные продавцы – все они играют свою роль в обеспечении соблюдения стандартов. Международные стандарты безопасности пищевых продуктов Комиссии "Кодекс Алиментариус" способствуют добросовестности в международной торговле.

Стандарты на пищевые продукты опираются на научную базу

Стандарты на пищевые продукты помогают обеспечить безопасность продуктов питания. Они устанавливаются на основе рекомендаций специалистов по пищевым продуктам, микробиологов, ветеринаров, врачей и токсикологов и многих других специалистов, которые консультируют директивные органы относительно того, какие методы производства, переработки, обработки и приготовления пищевых продуктов необходимы для обеспечения их безопасности.

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, общины, предприятия и правительства.

Факты и цифры

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

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

Дети в возрасте до 5 лет составляют 9 процентов населения, но на их долю приходится **40 процентов бремени болезней** пищевого происхождения.

Стандарты безопасности пищевых продуктов защищают жизни всех и источники средств к существованию многих. Они устанавливают критерии, которым должны соответствовать пищевые продукты, **чтобы защитить потребителей** и создать доверие к продукту.

Комиссия "Кодекс Алиментариус" устанавливает международные стандарты на **пищевые продукты на протяжении уже 60 лет**.

Комиссия "Кодекс Алиментариус" выработала 236 стандартов, 84 руководства, 56 сводов норм и правил, 126 максимально допустимых уровней загрязняющих веществ для пищевых продуктов и свыше 10 000 количественных значений, охватывающих максимально допустимые уровни для пищевых добавок и для остатков пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов (по состоянию на февраль 2023 года).

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 устойчивых к противомикробным препаратам микроорганизмов **умирает 5 миллионов человек**.

Внедрив стандарты безопасности пищевых продуктов, **можно уменьшить** или свести к минимуму микробное, химическое и физическое **загрязнение** пищевых продуктов.

С 2016 **года Целевой фонд Кодекса**, совместная программа ФАО и ВОЗ по расширению участия в работе Кодекса, оказал поддержку 50 развивающимся странам и странам с переходной экономикой в укреплении их институциональных возможностей для более эффективного участия в проводимой в рамках Кодекса работе.

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.

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.

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

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](#)

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, в фотоальбоме Всемирного дня безопасности пищевых продуктов и в докладе о проведении Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в 2023 году.

Для вдохновения

Взгляните на сообщения о мероприятиях, фотографии и истории Всемирных дней безопасности пищевых продуктов прошлых лет:

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

Всемирный день безопасности пищевых продуктов – 2023 Стандарты на пищевые продукты на страже жизни



Сообщить о вашем мероприятии или задать вопрос можно по адресу:

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

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

<https://www.who.int/ru/campaigns/world-food-safety-day>

#ВсемирныйДеньБезопасностиПищевыхПродуктов #WorldFoodSafetyDay