



ИНТЕРВЬЮ: Молдова предпринимает дальнейшие шаги по обеспечению безопасности пищевых продуктов



Фото: ©ФАО/Нора Том (Nora Toth)

7 февраля 2017, Будапешт, Венгрия — Люди во всем мире хотят, чтобы их еда была безопасной – не содержала вредных токсинов, вирусов, бактерий, ветеринарных препаратов или излишних пищевых добавок. По этой причине национальные власти Молдовы совместно с ФАО работают над модернизацией

национальной системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Улучшения, достигнутые благодаря реализации финансируемого ФАО двухлетнего проекта по безопасности пищевых продуктов в Молдове, послужат на благо потребителей, политиков, компетентных национальных органов, производителей, переработчиков, а также будут полезны предприятиям общественного питания. Они должны защитить внутренний рынок пищевых продуктов и расширить возможности Молдовы по экспорту продовольствия и выходу на ключевые зарубежные рынки.

Элеонора Дюпуи (Eleonora Dupouy) – эксперт по безопасности пищевых продуктов и питанию Регионального отделения ФАО для Европы и Центральной Азии недавно рассказала об усилиях, предпринимаемых для модернизации системы обеспечения безопасности пищевых продуктов в Молдове.

Не могли бы Вы привести несколько примеров рисков в области безопасности пищевых продуктов?

Сальмонелла (*Salmonella*) и кампилобактер (*Campylobacter* - две широко известные бактерии, обычно содержащиеся в сыром мясе, домашней птице и яйцах - могут негативно отразиться на самочувствии людей.

Менее известен тот факт, что эти бактерии способны изменяться в результате воздействия климатических изменений, технологии и изменений в производственно-сбытовой цепи. Сегодня мы видим, что сальмонелла распространяется и на пищевые продукты растительного происхождения, такие как фрукты, овощи, орехи и семена, а также на те продукты, которые никогда прежде не были связаны с сальмонеллой, такие как шоколад, арахисовое масло и картофельные чипсы.

Наличие в пищевых продуктах таких патогенов, как листерии, клостридии ботулизма, кишечная палочка (*Escherichia Coli*) может привести к летальному исходу.

К другим рискам можно отнести химические вещества-загрязнители, такие как микотоксины, тяжелые металлы, остатки пестицидов и ветеринарные препараты.

Пищевые добавки, применяемые для продления срока годности или улучшения технологических свойств пищевых продуктов – при использовании их в количестве, превышающем допустимый уровень – также могут представлять опасность. Химическая угроза безопасности пищевых продуктов может возникнуть и при их обработке.

Какую роль играет национальная система безопасности пищевых продуктов?

Роль национальной системы обеспечения безопасности пищевых продуктов заключается в поддержании непрерывного контроля и мониторинга за возможными рисками в производственно-сбытовых цепях путем использования самых современных и научно-обоснованных методов и технологий. Меры по снижению риска, связанного с безопасностью пищевых продуктов, в качестве обязательного профилактического этапа включают в себя применение надлежащей практики – в сельском хозяйстве, ветеринарии, производстве и гигиене – и основанных на ХАССП (системе анализа рисков и критических контрольных точек) принципов на всем протяжении пищевой цепи от фермы до потребителя. Система также должна уделять внимание повышению осведомленности и укреплению потенциала по предотвращению инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов.

Какие методы контроля безопасности пищевых продуктов на сегодняшний день являются самыми современными?

Проведение анализа рисков и проверок с целью выбраковки некачественной продукции, прогнозирование и анализ в пищевой цепи, активные действия по раннему предупреждению, обеспечению готовности и надлежащего реагирования на угрозы безопасности пищевых продуктов в совокупности с межотраслевой координацией и взаимодействием – те области, которые эффективная система контроля безопасности пищевых продуктов должна будет освоить. В основе этих действий лежит применение стратегического метода выборочных проверок с проведением наблюдения, сбора информации, анализа и интерпретации данных с целью выявления мест, где возникла или возникает угроза безопасности пищевых продуктов. Исходя из этого, можно определить необходимые ответные меры. Некоторые из этих направлений деятельности охвачены проектом в Молдове.

Какой опыт мы можем перенять у Финляндии и Ирландии?

Мы организовали две учебные поездки – в агентства по безопасности пищевых продуктов Финляндии (Evira) и Ирландии – для сотрудников Министерства сельского хозяйства и пищевой промышленности Молдовы, Агентства по безопасности пищевых продуктов и национальных экспертов в этой области. Системы мониторинга и контроля в этих двух странах результативны и высоко эффективны. Непосредственное ознакомление с их работой было крайне важно для того, чтобы помочь Молдове определить свои собственные цели.

Крайне важно, чтобы мониторинг и контроль проводились по всей пищевой цепи и чтобы полученные данные анализировались вместе с данными надзора в области общественного здравоохранения. Но не менее важно и то, что осуществляющие контроль за безопасностью пищевых продуктов структуры берут на себя новые функции по повышению уровня соответствия и выполняют их. К таким примерам можно отнести: подготовку информационных материалов по новому законодательству в области безопасности пищевых продуктов,

предоставление консультаций и организацию тренингов для предпринимателей продовольственного сектора, а также повышение степени информированности потребителей о надлежащей обработке продуктов в домашних условиях для предотвращения пищевого отравления.

Что было сделано в Молдове в ходе реализации проекта?

Поскольку вопросы безопасности пищевых продуктов имеют огромное значение для обеспечения продовольственной безопасности, питания, сокращения продовольственных потерь и отходов, экономического роста, воздействия на окружающую среду, ответственного использования природных ресурсов, ФАО давно работает в этой области и за это время накопила огромный опыт. В этой связи страны заинтересованы в поддержке со стороны ФАО, которая необходима им для укрепления систем контроля качества пищевых продуктов на самых разных уровнях – системном, институциональном, уровне предприятий и частных лиц.

Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов Молдовы было основано в 2013 году в качестве единого органа контроля безопасности пищевых продуктов по всей пищевой цепи. Наряду с Министерством сельского хозяйства – главным органом власти, занимающимся разработкой политики, – это молодое ведомство стало основным бенефициаром проекта. Совместно с ними мы работали над улучшением понимания и последовательным применением системы анализа рисков для надзора и контроля, создавая политику и нормативно-правовую базу и укрепляя национальные структуры Кодекса Алиментариус.

Еще одной важнейшей составляющей проекта является проведение комплексной оценки национальной системы контроля качества пищевых продуктов с применением соответствующих международно принятых норм и стандартов и критериев оценки эффективности, разработанных ФАО в сотрудничестве со Всемирной организацией здравоохранения, ВОЗ. В процессе подготовки находятся национальный план реагирования на чрезвычайные ситуации в области безопасности пищевых продуктов и нормативные акты, направленные на укрепление системы отзыва продовольствия.

В настоящее время проводится анализ собранных для оценки данных, и в ближайшие недели мы сможем познакомиться с предварительным докладом, в котором будут указаны приоритетные области, нуждающиеся в незамедлительном принятии мер.

Мы помогли подготовить два национальных руководства по оказанию помощи в соблюдении требований безопасности пищевых продуктов. Одно из них предназначено для мелких производителей молока, а другое – для предприятий общественного питания, двух продовольственных подсекторов, изначально определенных в качестве приоритетных целевых групп.

Планируется проведение учебных курсов для ветеринарных инспекторов и инспекторов контроля безопасности пищевых продуктов. Бойни – важнейшее звено продовольственной цепи, в котором

необходимо осуществлять мониторинг, так как здесь вопросы здоровья животных трансформируются в вопросы безопасности пищевых продуктов.

В рамках проекта была оказана помощь в области законодательства, связанного с безопасностью пищевых продуктов, по устранению существующих пробелов на пути к достижению поставленных на национальном уровне целей.

Какие еще шаги нужно предпринять для обеспечения безопасности пищевых продуктов?

Нерешенной проблемой во всех постсоветских странах является наличие неофициальных рынков пищевых продуктов. Чтобы заработать на жизнь, многие люди производят продовольствие в своих домашних хозяйствах и продают его на автобусных остановках, в метро и других общественных местах. Обычно подобная деятельность запрещается, но менять эту ситуацию необходимо таким образом, чтобы обеспечить сохранение уровня жизни людей и в тоже время гарантировать безопасность пищевых продуктов. Указанные неофициальные производители продовольствия могли бы объединиться в ассоциации и стать частью национальной системы контроля безопасности продовольственной продукции. Странам необходимы рекомендации и поддержка в этом направлении.

| [Читайте онлайн](#) |

СМОТРИТЕ ИНТЕРВЬЮ ОНЛАЙН



ССЫЛКИ:

Молдова и ФАО заключили соглашение о сотрудничестве

<http://www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/458472/>

Контроль безопасности продовольствия является критически важным для агропродовольственной торговли

<http://www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/449762/>

ВИДЕОРОЛИК: Контроль безопасности продовольствия является критически важным для агропродовольственной торговли

<https://www.youtube.com/watch?v=U3ahTV1doDw>

Журналистам и редакторам

Запросы на фотографии, аудио и видео материалы направляйте по email FAO-newsroom@fao.org звоните по тел: (+39) 06 570 53625.

Онлайн-инструменты

Фотографии также доступны на аккаунте FAOnews в [Flickr](#)

[Служба новостей ФАО](#)

[RSS-канал](#) пресс-релизов ФАО

ФАО в Твиттере [@FAOnews](#)