



Всемирный день здоровья 2015 г.

7 апреля

Безопасность пищевых продуктов



World Health
Organization

REGIONAL OFFICE FOR
Europe



Organisation
mondiale de la Santé

BUREAU RÉGIONAL DE L'
Europe



Weltgesundheitsorganisation

REGIONALBÜRO FÜR
Europa



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Всемирная декларация ФАО/ВОЗ по питанию (1992 г.)



"...доступ к **безопасным**
и адекватным продуктам
питания входит в число
основных прав человека"



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

**“Безопасность пищевых продуктов – это
скрытая и, зачастую, игнорируемая
проблема”**

Д-р Маргарет Чен, Генеральный директор ВОЗ



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Болезни пищевого происхождения – серьезная проблема общественного здравоохранения

- С пищевыми продуктами могут передаваться свыше 200 болезней.
- Болезни пищевого происхождения вызываются микроорганизмами (бактериями, вирусами, грибами, прионами, паразитами) или химическими веществами, радионуклидами или даже физическими телами.
- Каждый год болезни пищевого происхождения и диарейные болезни, передающиеся с водой, становятся причиной смерти около 2 миллионов человек, значительная часть которых – дети.
- В 2013 г. только в странах ЕС/ЕЭП было зарегистрировано свыше 310 000 случаев бактериальных заболеваний пищевого происхождения, которые стали причиной смерти 322 человек.
- По имеющимся оценкам, в 3% случаев болезни пищевого происхождения могут приводить к длительным последствиям для здоровья.
- Зараженные пищевые продукты могут приводить к очень тяжелым, в том числе длительным, последствиям, включая почечную и печеночную недостаточность, поражение мозга и нервной системы, реактивный артрит, рак и заражение крови, а также к смерти.



“Кажется, я что-то не то съел”

- Болезни пищевого происхождения распространены очень широко, даже в самых развитых странах.
- Регистрируемые случаи болезней пищевого происхождения – это лишь верхушка айсберга, и легкие случаи часто не учитываются.
- Возможности современных систем эпиднадзора и учета ограничены.
- ВОЗ прилагает усилия к тому, чтобы:
 - укреплять организационно-кадровый потенциал систем эпиднадзора
 - совершенствовать оценку бремени с помощью Справочной группы по эпидемиологии бремени болезней пищевого происхождения.

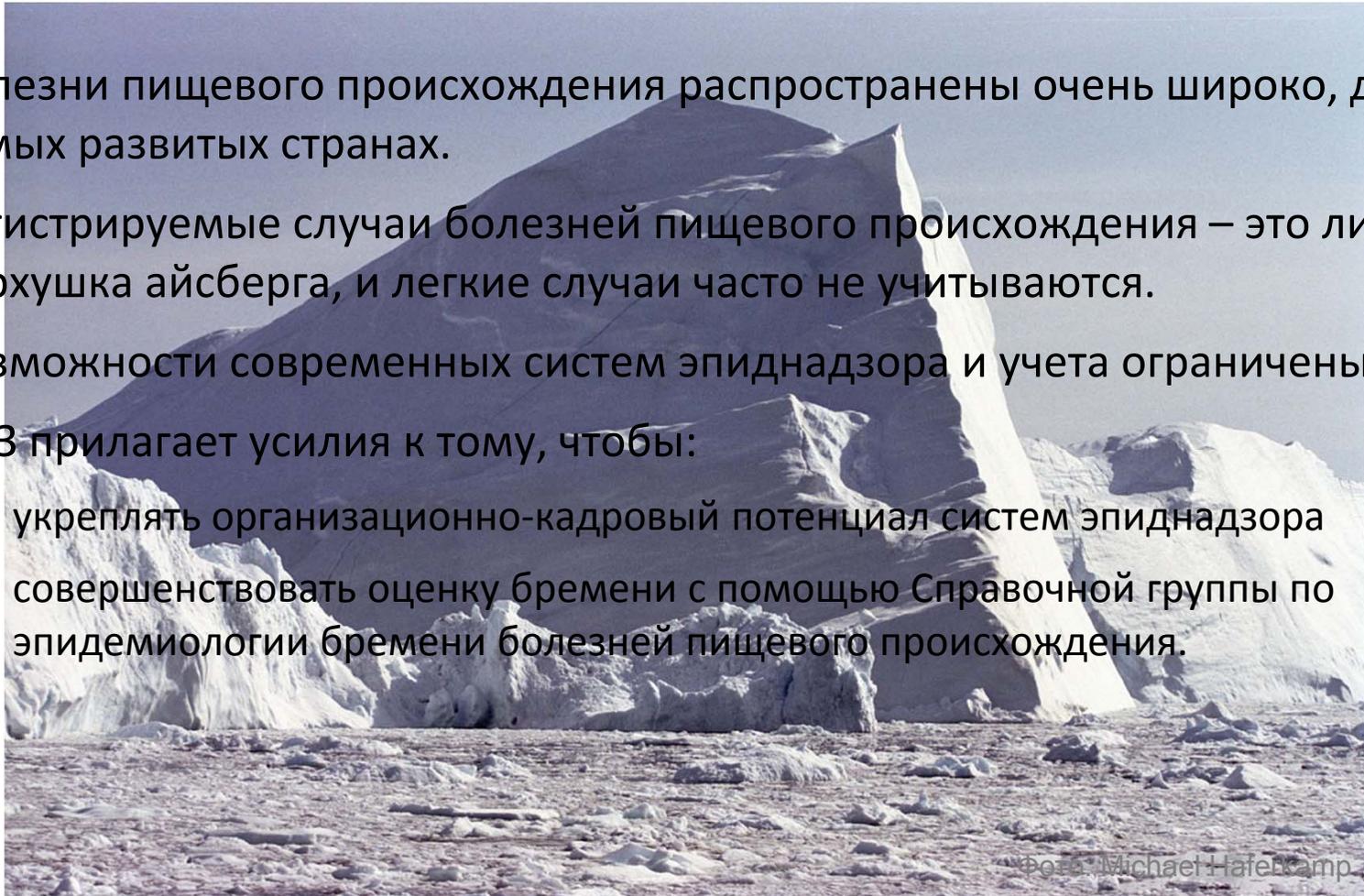


Фото: Michael Hafekamp

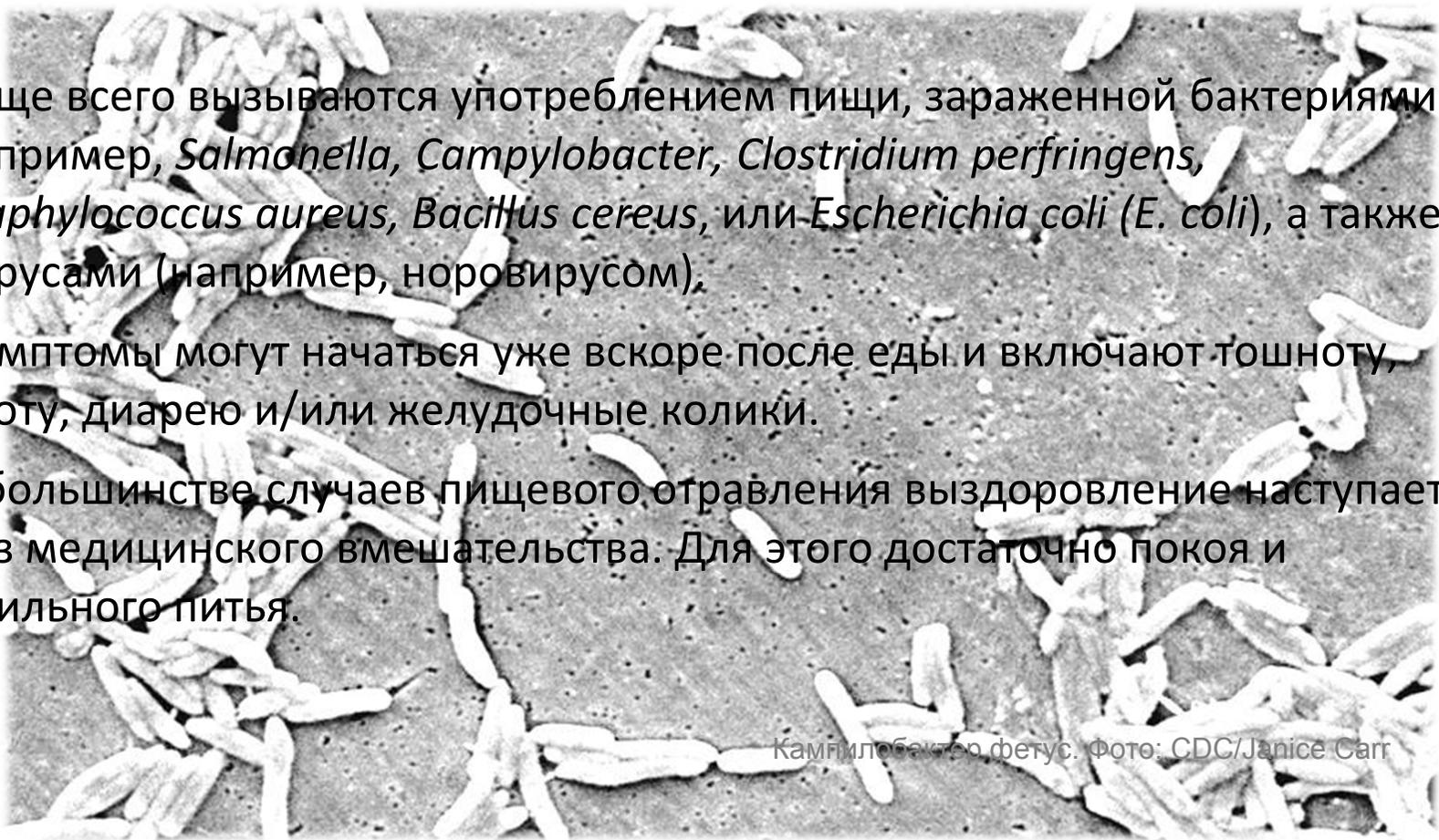


Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Острые болезни пищевого происхождения – причины, симптомы и лечение

- Чаще всего вызываются употреблением пищи, зараженной бактериями – например, *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, или *Escherichia coli* (*E. coli*), а также вирусами (например, норовирусом).
- Симптомы могут начаться уже вскоре после еды и включают тошноту, рвоту, диарею и/или желудочные колики.
- В большинстве случаев пищевого отравления выздоровление наступает без медицинского вмешательства. Для этого достаточно покоя и обильного питья.



Кампилобактер фетус. Фото: CDC/Janice Carr

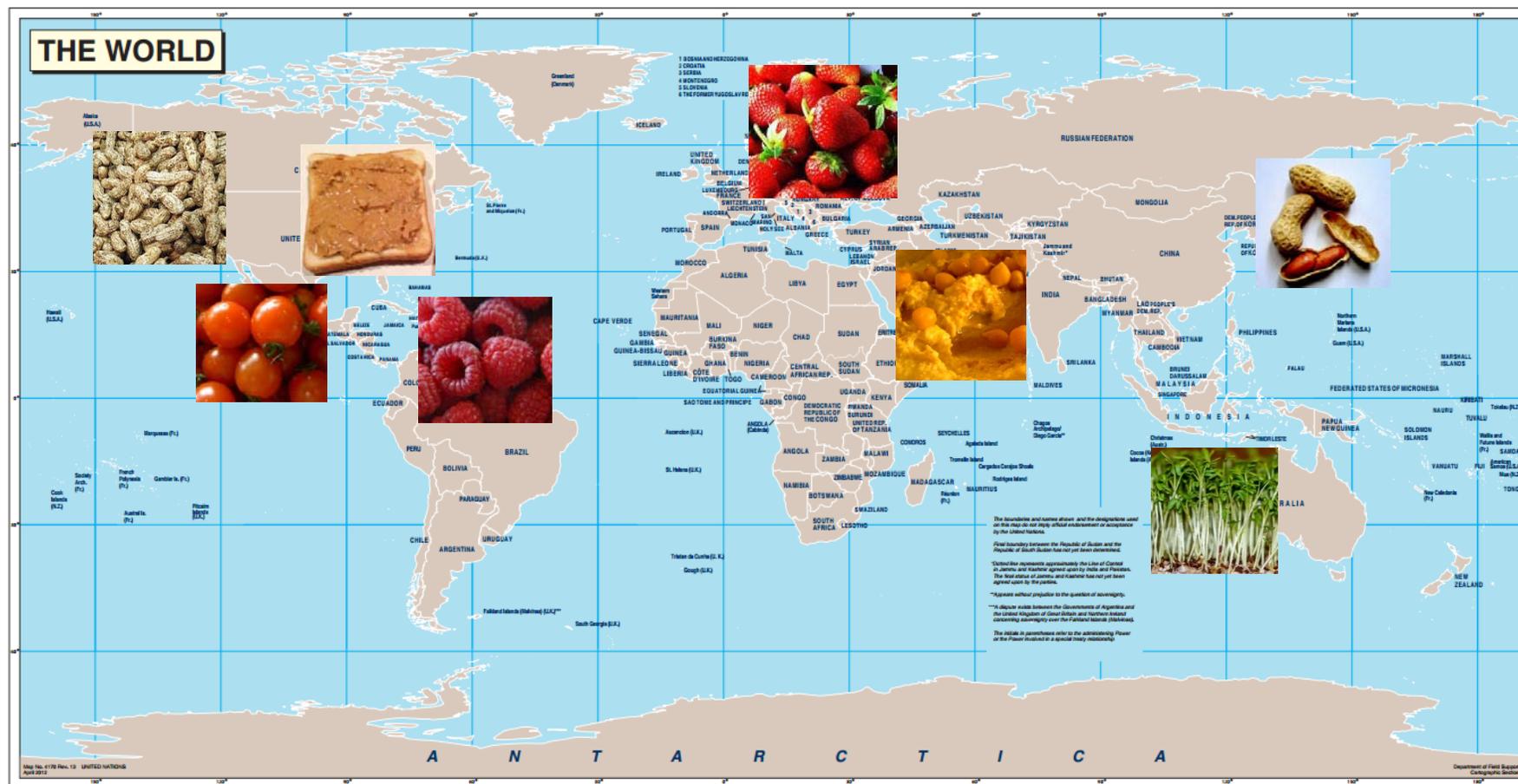


Тенденции, влияющие на безопасность пищевых продуктов

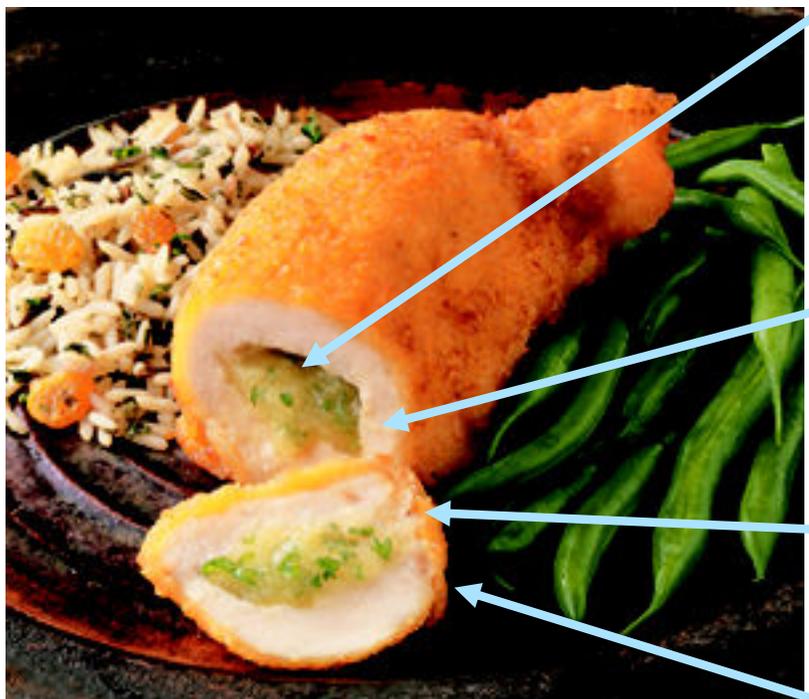
- Глобализация торговли продовольствием и животными, поездок и миграции – передача патогенов на большие расстояния и длинные и сложные продовольственные цепи.
- Изменения в сельском хозяйстве и пищевой индустрии – интенсивное и все более индустриализованное сельское хозяйство, новые технологии и контакты с зараженными животными в процессе производства пищевых продуктов.
- Повышенная уязвимость людей – стареющее население, люди с подавленным иммунитетом, бедность, миграция, чрезвычайные ситуации и экстремальные погодные явления.
- Смена привычек и образа жизни – урбанизация, употребление пищи, приготовленной вне дома, а также пищи в сыром виде.



Глобализация: повышенный риск происшествий в области безопасности пищевых продуктов международного масштаба



Глобализация торговли: весь мир у вас на тарелке



Масло с зеленью:

Соленое масло – Ирландия
Чесночное пюре – Китай, Испания, США
Чесночная соль – Китай, Испания, США
Лимон – США
Петрушка – Франция, Соединенное Королевство
Перец – Индонезия
Вода – Ирландия

Куриная грудка:

Курица – Бельгия, Франция, Ирландия,
Соединенное Королевство, и т.д.

Тесто:

Мука – Бельгия, Франция
Вода – Ирландия

Панировочные сухари:

Сухари – Ирландия, Соединенное Королевство
Рапсовое масло – Австралия, Восточная Европа, ЕС

Котлета по-киевски

Предоставлено: A. Reilly, Управление безопасности пищевых продуктов Ирландии



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Системы безопасности пищевых продуктов и контроля должны адаптироваться

“Сегодня путь от места происхождения нашей пищи до тарелки длиннее и сложнее, чем когда-либо раньше. Угрозы для продуктов существуют на каждом этапе этого пути. Наши системы безопасности пищевых продуктов и контроля должны адаптироваться и взаимодействовать со всеми секторами и на всех этапах продовольственной цепи”.

Д-р Жужанна Якаб,
Директор Европейского регионального
бюро ВОЗ



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро



Длинная и постоянно усложняющаяся продовольственная цепь

Продукты могут быть заражены на любом из этапов цепи.

“Обеспечение безопасности по всей усложняющейся пищевой цепи требует сотрудничества между сектором здравоохранения, сельским хозяйством, предприятиями по перевозке пищевых продуктов и предприятиями общественного питания, а также пищевой промышленностью”.

Здоровье-2020



Преимущества для обоих секторов – сельского хозяйства и здравоохранения

Действуя вместе, секторы здравоохранения и сельского хозяйства способны бороться с предотвратимыми **инфекционными** и **неинфекционными** заболеваниями и **устойчивостью к противомикробным препаратам**, содействуя **устойчивому развитию** и обеспечивая для городского и сельского населения доступ к **полезной и безопасной** пище.



Фото: Министерство сельского хозяйства США



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Как действия сельскохозяйственного сектора в области безопасности пищевых продуктов могут улучшать здоровье людей

- Применять целостный, основанный на учете рисков подход на всех этапах продовольственной цепи.
- Противодействовать болезням пищевого происхождения и зоонозам, а также устойчивости к антибиотикам, у истоков проблемы.
- Создавать адекватные системы мониторинга продовольственной цепи.
- Обеспечивать гигиену при производстве, обработке и продаже пищевых продуктов.

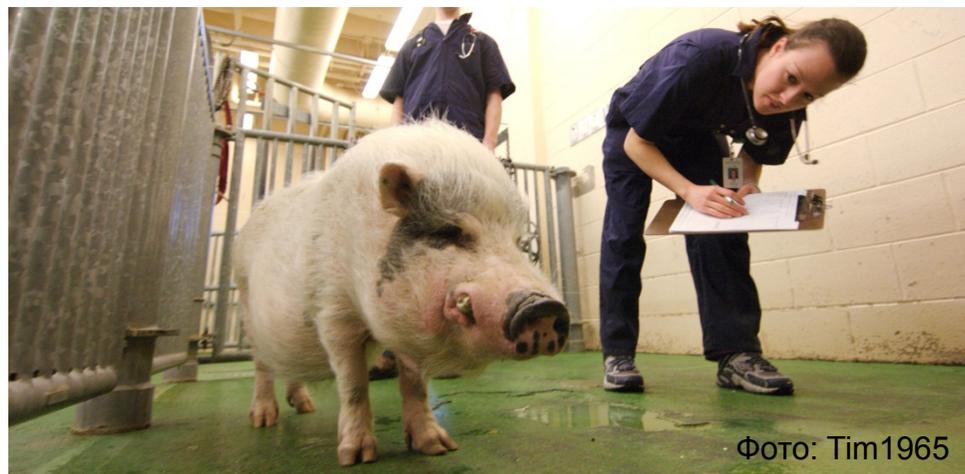


Фото: SuperManu



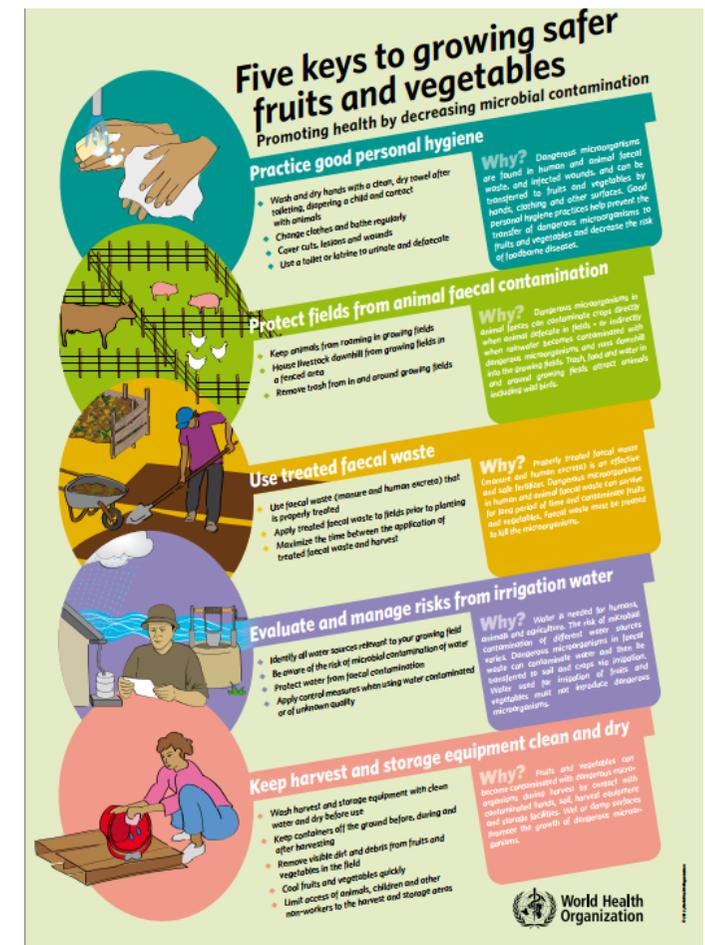
Как действия сектора здравоохранения в области безопасности пищевых продуктов могут поддерживать сельское хозяйство

- Укреплять эпиднадзор за болезнями пищевого происхождения у человека, чтобы сектор сельского хозяйства мог эффективнее предотвращать крупные вспышки и реагировать на них.
- Применять подход “Одно здравоохранение” к борьбе с болезнями пищевого происхождения и зоонозами, а также с устойчивостью к противомикробным препаратам.



5 принципов выращивания безопасных фруктов и овощей

- Соблюдайте правила личной гигиены.
- Защищайте поля от заражения фекалиями животных.
- Используйте очищенные фекальные отходы.
- Оценивайте и контролируйте риски, связанные с ирригацией.
- Держите оборудование для сбора и хранения урожая в чистом и сухом виде.



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Практический пример – сальмонелла в Европе



- Бактерия сальмонелла (*Salmonella*) – очень распространенная причина болезней пищевого происхождения. Один из основных ее источников – яйца.
- Каждый год в ЕС регистрируется свыше 85 000 случаев сальмонеллеза, что наносит ущерб в размере до 3 млрд евро.
- Комплексные программы по борьбе с сальмонеллой, в которых особый акцент делался на домашней птице, позволили за пять лет (2004–2009 гг.) снизить число случаев сальмонеллеза человека на 50%, а в период с 2008 по 2012 гг. – еще на 19%.
- Были предприняты следующие меры: тестирование поголовья на предмет сальмонеллы, обязательство закупать яйца только у фермеров, участвующих в национальных программах по борьбе с сальмонеллой, а также рекомендации по хранению яиц в холодильниках для продавцов и потребителей.



Еда должна быть безопасной на всем пути от фермы к столу



Всемирный день здоровья 2015 г.
#safefood | www.euro.who.int/whd2015



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Общие цели Всемирного дня здоровья 2015 г.

- Призвать правительства стран к повышению безопасности пищевых продуктов с помощью информационных кампаний для населения и рассказать о ключевых действиях стран в этой сфере.
- Призвать потребителей следить за тем, чтобы к ним на стол попадали только безопасные продукты.



5 принципов безопасности пищевых продуктов



Принцип 1: Храните продукты в чистоте

Принцип 2: Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке

Принцип 3: Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке

Принцип 4: Тепловая обработка проводится при необходимой температуре

Принцип 5: Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами

Видео:

<http://youtu.be/2ZLRWg0cbMQ>



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

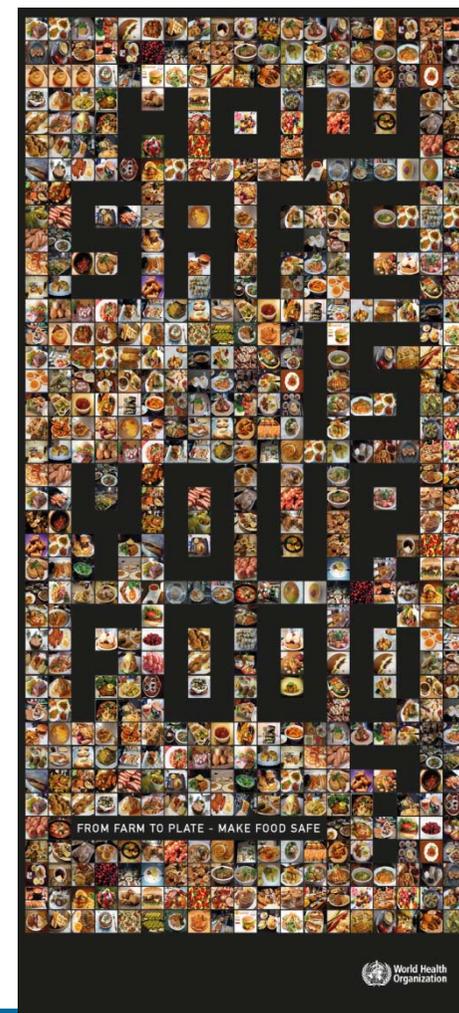
Кампания в социальных сетях

#safefood

Людам будет предложено выложить в Twitter, Instagram и Facebook фотографии своих тарелок с едой, отвечая при этом на два вопроса: "Что такое безопасная пища?" и "Что вы делаете для того, чтобы ваша пища была безопасной? "

#safefoodchat

Обсуждение в Твиттере с партнерами,
7 апреля 2015 г.



Всемирная организация
здравоохранения

Европейское региональное бюро

Веб-сайты

- ЕРБ ВОЗ, Всемирный день здоровья:
<http://www.euro.who.int/ru/about-us/whd/world-health-day-2015>
- Безопасность пищевых продуктов в Европейском регионе ВОЗ:
<http://www.euro.who.int/foodsafety>
- Всемирный день здоровья:
<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/ru/>

