



Безопасность пищевых продуктов

Информационный
бюллетень

Апрель 2015 г.

Безопасность пищевых продуктов в Европейском регионе

Безопасность пищевых продуктов обеспечивается принятием мер, призванных сделать продукты питания максимально безопасными для употребления. Стратегии и меры обеспечения безопасности пищевых продуктов должны охватывать все этапы цепи продовольственного снабжения, начиная от условий окружающей среды и включая аграрно-сырьевое производство, переработку, реализацию и приготовление продуктов с целью употребления в пищу.

Эти меры включают шаги, призванные гарантировать создание и поддержание адекватных систем обеспечения безопасности пищевых продуктов – в том числе надлежащее регулирование и нормативные стандарты, контроль качества пищевых продуктов и потенциал лабораторных учреждений – с целью управления рисками, несущими угрозу безопасности пищевых продуктов на всех этапах цепи продовольственного снабжения, а также с целью реагирования на них, в том числе во время чрезвычайных ситуаций. Ответственность за обеспечение безопасности пищевой продукции прежде всего лежит на предприятиях-производителях, но работники сферы общественного питания и потребители пищевых продуктов играют в этом процессе не менее важную роль.

Для принятия экономически эффективных мер профилактики болезней пищевого происхождения и борьбы с ними, такие секторы, как общественное здравоохранение, охрана здоровья животных и сельское хозяйство, должны тесно взаимодействовать друг с другом в области осуществления эффективной коммуникации, обмена информацией и принятия совместных мер как на национальном, так и на международном уровне.

Болезни пищевого происхождения

Болезни пищевого происхождения обычно носят инфекционный или токсический характер и вызываются бактериями, вирусами, грибами, прионами, паразитами или химическими веществами, которые попадают в организм с зараженной пищей или водой. Они широко распространены и представляют значительное бремя для систем общественного здравоохранения, даже в наиболее развитых странах.

Острая пищевая инфекция, которую часто называют пищевым отравлением, обычно возникает вследствие употребления в пищу продуктов, зараженных бактериями, такими как *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* или *Escherichia coli*, либо вирусами, такими как норовирус.

Употребление в пищу зараженных продуктов может привести к очень тяжелым, в том числе долгосрочным последствиям, таким как почечная и печеночная недостаточность, нарушение мозговой деятельности и неврологические расстройства, реактивный артрит, рак, септицемия и даже смерть.

Симптомы и лечение острых пищевых инфекций

В зависимости от конкретного заболевания, симптомы могут проявиться

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ И ЦИФРЫ

- Существует более 200 инфекций, передающихся через пищевые продукты.
- Болезни пищевого происхождения вызываются микроорганизмами (бактериями, вирусами, грибами, прионами, паразитами), химическими веществами и даже физическими факторами.
- Болезни пищевого происхождения могут вызывать целый ряд острых и/или хронических симптомов, от диареи до онкологических заболеваний.
- Согласно оценкам, в глобальном масштабе диарейные инфекции, передаваемые через пищу и воду, ежегодно приводят к смерти около 2 миллионов человек, многие из которых – дети.
- В 2013 г. только в странах Европейского союза (ЕС)/Европейского экономического пространства (ЕЭП) было зарегистрировано свыше 310 000 случаев заражения людей инфекциями пищевого происхождения, включая 322 случая, закончившихся летальным исходом.
- В ЕС ежегодно регистрируется более 85 000 случаев сальмонеллеза, которые обходятся странам приблизительно в 3 млрд евро.
- Вспышка инфекции, вызванной энтерогеморрагической кишечной палочкой (ЭГКП), в Германии и Франции, причиной которой стало употребление в пищу зараженных побегов пажитника, привела к почти 4000 случаев заболевания в 16 странах, включая 908 случаев гемолитико-уремического синдрома (ГУС) и 55 случаев летального исхода, а также нанесла материальный ущерб сельскохозяйственным и промышленным предприятиям, оцениваемый в 1,3 млрд долл. США.

Дополнительная информация:

www.euro.who.int/foodsafety

www.euro.who.int/whd2015



как через час, так и через несколько недель после употребления в пищу зараженных продуктов, и могут включать тошноту, рвоту, диарею и/или желудочные колики. Большинство людей, отравившихся пищевыми продуктами, выздоравливают без медицинского вмешательства. Им следует соблюдать покой и пить много жидкости.

Людам, у которых болезнь сопровождается тяжелыми симптомами, температурой тела выше 38°C и/или сильным обезвоживанием, необходимо обратиться за медицинской помощью. Новорожденные и младенцы всегда должны получать медицинскую помощь. К лицам, у которых пищевая инфекция с большей вероятностью может протекать в тяжелой форме, относятся пожилые люди, дети и младенцы, беременные женщины и люди с нарушенной иммунной системой.

Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов в целях улучшения пищевой гигиены

- 1. Соблюдайте чистоту.** Мойте руки перед контактом с пищевыми продуктами, а также часто в процессе их приготовления. Мойте руки после посещения туалета. Мойте и дезинфицируйте любые поверхности и кухонные принадлежности, используемые в процессе приготовления пищи. Предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.
- 2. Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке.** Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Храните продукты в закрытой посуде, чтобы не допустить контакта сырых продуктов с готовыми.
- 3. Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке.** Подвергайте продукты, в особенности мясо, птицу, яйца и морепродукты, тщательной тепловой обработке. Доводите супы и жаркое до кипения, чтобы удостовериться, что температура их приготовления достигает 70 °C. Помните о том, что сок готового мяса или птицы должен иметь светлый, а не розовый оттенок. По возможности пользуйтесь термометром. Тщательно подогревайте готовую пищу.
- 4. Храните продукты при безопасной температуре.** Не оставляйте готовую пищу при комнатной температуре более чем на два часа. Без промедления охлаждайте все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно до температуры ниже 5 °C). Держите готовые блюда горячими (выше 60 °C) вплоть до сервировки. Не храните пищу слишком долго, даже в холодильнике. Не размораживайте продукты при комнатной температуре.
- 5. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты.** Используйте чистую воду или очищайте ее. Выбирайте свежие и неиспорченные продукты. Выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко. Мойте фрукты и овощи, особенно когда они употребляются в сыром виде. Не используйте продукты после истечения срока их годности.

Обеспечение безопасности пищевых продуктов – новые и изменяющиеся вызовы

Люди, живущие в бедности, наиболее подвержены рискам для здоровья, связанным с пищевыми инфекциями, но из-за существующих демографических и экологических тенденций, таких как старение населения, рост миграции, чрезвычайные ситуации, изменение климата и экстремальные погодные явления, в настоящее время все большее число людей подвергаются риску. Меняющийся образ жизни, в том числе в связи с урбанизацией, поездками, более частым приемом пищи вне дома и новыми гастрономическими тенденциями, также увеличивает подверженность людей риску заражения инфекциями пищевого происхождения.

За прошедшее десятилетие мы столкнулись с новыми вызовами в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Глобализация торговли пищевыми продуктами и сельскохозяйственными животными приводит к увеличению доступного потребителям ассортимента продуктов питания и открывает новые возможности для стран-экспортеров. Однако это одновременно приводит к еще большему удлинению и усложнению продовольственной цепи, что создает условия для более быстрого распространения уже известных и новых болезней пищевого происхождения и способствует переносу возбудителей болезней на большие расстояния.

Устойчивость к противомикробным препаратам, несущая все большую угрозу общественному здравоохранению, также является проблемой в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, которую необходимо в обязательном порядке решать. К примеру, в странах ЕС фиксируется значительный уровень устойчивости сальмонелл и кампилобактеров к наиболее распространенным противомикробным препаратам, используемым для лечения как людей, так и животных.