

Сегодня, 31.05.2022 года Департаментом профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ КР в сотрудничестве с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией (ФАО) было проведено мероприятие, приуроченное ко Всемирному дню безопасности пищевой продукции.

На семинаре приняли участие главный специалист отдела Общественного здравоохранения МЗ КР Исмаилова Б.А, директор Департамента профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора Султан Абдыкадыров, представители ФАО Динара Рахманова и Мери Кенни, представители министерств и ведомств, бизнес сообществ, территориальных ЦПЗиГСЭН.

В семинаре обсуждены о бремени болезни, связанные с питанием, основные положения, требование технических регламентов ЕАЭС, важность здорового питания.

Презентованы :

1. Совместная работа для безопасности пищевых продуктов в Кыргызской Республике.
  2. Безопасность пищевых продуктов. Внедрение новых практик в Кыргызстане
  3. Прослеживаемость пищевых продуктов в Кыргызстане
  4. Продвижение политики продовольственной безопасности и питания
- Технические регламенты как инструмент по обеспечению безопасности пищевых продуктов
5. Маркировка пищевых продуктов, новые подходы и проблемы

Как отметила региональный эксперт ФАО, Мери Кенни: «Очевидно, что безопасность пищевых продуктов является приоритетом в Кыргызстане. Государственные органы обязуются совместно работать над политикой безопасности пищевых продуктов и контролем всех пищевых продуктов, включая фрукты и овощи, мясо и рыбу, молочные продукты. Мы также узнали о важной роли фермеров, предприятий пищевой промышленности и потребителей в следовании передовому опыту в производстве безопасных и высококачественных продуктов питания от фермы до стола.»

«Безопасность пищевых продуктов должна обеспечиваться на всем этапе пищевой цепи — от места произрастания и производства до стола потребителя. В соответствии с техническими регламентами в области безопасности пищевой продукции, одним из основных условий выпуска продукции в обращение — это внедрение на производстве, включая объекты общественного питания процедуры, основанные на принципах HACCP. Это на сегодня является наиболее проблемным вопросом в республике. Вместе с тем, это не только требования положений технических регламентов, но и самого рынка» — отметил Султан Абдыкадыров.

Помимо консультаций и обсуждений, на семинаре было проведено награждение победителей конкурса среди школьников и студентов на лучшие видеоролики о важности здорового питания и безопасности пищевых продуктов, который был проведен с 10 по 25 мая.





