***Всемирный день безопасности пищевых продуктов.***

Департаментом профилактики заболевания и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения и социального развития Кыргызской Республики в сотрудничестве с  Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  7 июня 2021 году был организован  информационно — консультативный семинар по безопасности пищевых продуктов, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевой продукции.

В декабре 2018 года Генеральная Ассамблея ООН своей резолюцией (A/RES/73/250) провозгласила 7 июня  Целью, которого является стоящие перед международным сообществом в достижении процесса устойчивого развития человечества, неразрывно связаны с вопросами здорового и полноценного питания, преодоления не только проблемы голода в отдельных регионах Земли, но и достижения принципов здорового образа жизни, в том числе посредством обеспечения безопасности пищевых продуктов.

На семинаре принимали участие заместитель министра здравоохранения и социального развития Джангазиев Б.И., представитель ФАО в Кыргызстане Аднан Куереши, представители  министерств и ведомств,  бизнес сообществ, территориальных ЦПЗиГСЭН. В семинаре озвучивались темы важности и роли применения здорового питания для населения, основных положениях технических регламентов ЕАЭС в области безопасности пищевых продуктов, в том числе о праве потребителей на получение информации о пищевых продуктах, а также о мерах по предотвращению пищевых отравлений, в том числе ботулизма.

Безопасность пищевых продуктов должна обеспечиваться на всём пути их от места произрастания и производства до стола человека. Здесь должны учитываться факторы безопасного использования удобрений и средств борьбы с вредителями на стадии выращивания зерновых, зернобобовых, плодоовощных и ягодных культур, безопасное производство мясопродуктов, птицы и рыбы, способы их правильного хранения и транспортировки, а также обработки при приготовлении пищи или употреблении в пищу. На любой из этих стадий продукты, употребляемые в пищу или используемые для её приготовления, могут стать источником опасности для здоровья человека при нарушении установленных правил производства, транспортировки, хранения или правильного приготовления. Эта опасность носит преимущественно микробиологический или химический характер.

По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), ежегодно в мире от пищевых инфекций, а также болезней пищевого происхождения умирает около 3 миллионов человек, а число регистрируемых заболеваний этого происхождения составляет порядка 600 миллионов случаев в год. Так же в Кыргызской Республике бремя болезни, связанное с не безопасной пищевой

продукцией остается на высоком уровне, заболеваемость острыми кишечными инфекциями. В последнее время, участились случаи регистрации отравлении, связанные с объектами общественного питания и торговли.

В соответствии с техническими регламентами на пищевые продукты одним из основных условий выпуска в обращении – это внедрение на производстве, включая объекты общественного питания процедуры, основанные на принципах НАССР. Это на сегодня является наиболее проблемным вопросом в республике. Вместе с тем, это не только требования положений технических регламентов, но и самого рынка.

ЕЗОПАСНОЕ
ОДОВОЛЬСТВИЕ
Я ЗДОРОВОГО
ДУЩЕГО
REDMI NOTE 6 PRO
MI DUAL CAMERA

REDMI NOTE 6 PRO
MI DUAL CAMERA

БЕЗОПАСНОЕ ПРОДОВОЛЬСТВИЕ
ДЛЯ ЗДОРОВОГО БУДУЩЕГО
REDMI NOTE 6 PRO
MI DUAL CAMERA

ЕЗОПАСНОЕ
ОДОВОЛЬСТВИЕ
Я ЗДОРОВОГО
ДУЩЕГО
REDMI NOTE 6 PRO
MI DUAL CAMERA