

## **Критические факторы в области безопасности и качества пищевых продуктов в Российской Федерации**

**Глобализация торговли:** Обеспечение безопасности пищевой продукции требует совершенствования системы оповещения о безопасности пищевой продукции, а также прозрачности путей перемещения пищевой продукции, что связано с удлинением путей транспортировки продуктов питания вследствие расширения международной торговли, где каждое звено может оказать важное воздействие на безопасность продовольствия. Актуальность этих проблем для России существенно возросла в последние годы в связи со значительным объемом импортируемой пищевой продукции, в том числе не соответствующей национальным гигиеническим нормативам, обеспечивающим безопасность для здоровья населения. Это может повышать опасность возникновения таких заболеваний как, например, болезни органов пищеварения, болезни системы крови, болезни кожи и подкожной клетчатки, болезни органов кровообращения и некоторых инфекционных болезней.

**Новые каналы распределения:** Предприятия малого бизнеса не всегда применяют соответствующих руководящих документов (Code of Practice), что может увеличить риск здоровью потребителей, обусловленный микробиологическими и химическими факторами. Отсутствие полноценной системы контроля за безопасностью продукции, распространяемой онлайн.

**Экономические факторы:** снижение уровня жизни населения приводит к вынужденному потреблению более дешевой и зачастую низкокачественной пищевой продукции, при производстве которой могут быть использованы суррогатные ингредиенты и др., что может причинить вред здоровью потребителя, а также нанести ему значительный имущественный ущерб.

**Нормативная база:** вследствие значительного расширения международной торговли в рамках совершенствования нормативно-правовой среды высоко актуальным является гармонизация стандартов безопасности пищевой продукции, в том числе обоснование их по критерию приемлемого риска, а также унификация самого понятия «приемлемый риск здоровью населения».

**Научный прогресс:** Применение новых инструментов для исследования новых рисков, связанных с пищевой продукцией, является критическим для выявления новых факторов опасности и ответов со стороны здоровья

потребителей, следствием чего может быть уточнение существующих и разработка новых стандартов безопасности.

**Урбанизация:** широкое распространение в городских и пригородных условиях объектов сельского хозяйства может привести как к химической, так и биологической контаминации производимых продуктов вследствие антропогенного (промышленного) загрязнения объектов среды обитания, а на садово-огородных участках помимо этого еще и за счет бесконтрольного применения минеральных и органических удобрений.

**Новые технологии:** значительным фактором в контексте продовольственной безопасности является применение новых технологий в производстве, обработке, упаковке; использование для целей повышения интенсивности и объемов производства, придания новых свойств продукции в растениеводстве и животноводстве. Применение химических и органических удобрений может привести к повышению риска, например, болезней крови, органов пищеварения, пестицидов – к повышению риска злокачественных новообразований, ветеринарных препаратов, в том числе антибиотиков, - развития антибиотикорезистентности, опасности применения ГМО и нанотехнологий в полной мере не идентифицированы.