

## ***Критические и новые факторы в области безопасности и качества пищевых продуктов***

**Критические факторы** – это наиболее важные текущие вопросы, требующие срочного рассмотрения и решения в приоритетном порядке. Они могут включать известные факторы, которые уже наблюдаются/происходят или даже происходят повторно. Это также могут быть совершенно новые или лишь намечающиеся тенденции. Термин «фактор» означает либо потенциальные риски/проблемы, либо возможности или даже тенденции, которые могут оказывать воздействие на сферу безопасности и качества пищевых продуктов.

**Новые факторы** – это новые, неожиданные факторы или факторы, которые могут вызвать изменения в текущей ситуации. Многочисленные факторы и в рамках, и вне системы (систем) производства пищевых продуктов могут привести к возникновению новых факторов в сфере безопасности и качества продовольственных продуктов.

*Примеры «движущих сил изменений», которые могут привести к возникновению новых факторов*

- **Глобализация торговли:** Продовольственную безопасность необходимо рассматривать в глобальном контексте, характеризующемся динамичностью и непрерывным развитием, в рамках процесса глобализации: расширение международной торговли, повышение уровня интеграции рынков, ускоренное внедрение новейших технологий, усиление рыночной концентрации и ускорение передачи информации могут оказывать значительное влияние (как положительное, так и отрицательное) в области безопасности пищевых продуктов.
- **Новые каналы распределения**  
Рост количества предприятий розничной торговли, осуществляющих деятельность онлайн, в конечном итоге будет наблюдаться и на рынке розничных продаж пищевых продуктов; существуют ли риски, связанные с безопасностью пищевых продуктов, которые могут возникнуть в связи с такими изменениями на рынке розничной торговли, в рамках которых местные магазины могут быть вытеснены автоматизированными складами и логистическими системами по распределению и доставке продуктов конечным потребителям?
- **Экономические факторы:** дефицит бюджета, вынуждающий национальные правительства повышать эффективность и сокращать расходы на национальные системы обеспечения продовольственной безопасности; способность/готовность предприятий пищевой промышленности внедрять и реализовывать надлежащие меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов; тенденции в отношении подделки пищевых продуктов и мошенничества, связанного с продовольственными продуктами; колебание цен на продовольственные продукты. Все эти – и многие другие – экономические факторы могут влиять на продовольственную безопасность на разных уровнях.
- **Климатические изменения:** Климатические изменения – наиболее острая экологическая проблема нашего времени – могут оказывать воздействие на закономерности возникновения рисков в сфере продовольственной безопасности. В частности, стремление международного сообщества эффективно решать проблемы в области охраны окружающей среды оказывает значительное влияние на стратегии развития сельского хозяйства и обеспечение безопасности пищевых продуктов.
- **Новые технологии:** Все возрастающая роль новых и вновь появляющихся технологий в производстве пищевых продуктов, послеуборочной обработке, обработке, упаковке и санитарной обработке также является значительным фактором в контексте продовольственной безопасности и возрастающего уровня глобализации торговли пищевыми продуктами.
- **Научный прогресс:** Технические и научные инновации оказывают разностороннее влияние на продовольственную безопасность и управление безопасностью пищевых продуктов. Более чувствительные методы обнаружения предлагают новые инструменты для исследования и выявления новых рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов. Последние достижения в областях науки, относящихся к продовольственной безопасности, позволяют лучше понимать заболевания пищевого происхождения и роль некоторых пищевых загрязнителей в этиологии отдельных патологий и заболеваний.

- **Урбанизация:** С ростом численности населения на глобальном уровне наблюдается устойчивая тенденция миграции населения из сельских районов в городские районы. В городах (и прилегающих к ним территориях) концентрируется все больше предприятий по производству пищевых продуктов (т.е. сельское хозяйство в городских и пригородных условиях). Это играет важную роль в определении способов приобретения пищевых продуктов, выборе продуктов питания, происхождении продуктов, предлагаемых к продаже, и взаимодействии пищевых систем, населения и окружающей среды.
- **Нормативная среда**  
Нормативно-правовая среда претерпевает изменения, при этом возрастает значимость двусторонних и многосторонних договоров, появляются частные стандарты и т.п., что оказывает влияние на систему поставок продовольственных продуктов.
- **Общественное внимание к вопросам продовольственной безопасности:** Повышение уровня общественной осведомленности в отношении потенциальных рисков, связанных с продовольственной безопасностью, обеспокоенность в связи с рисками для здоровья, вызываемыми пищевыми рисками, и снижение уровня уверенности в способности существующих в настоящее время систем поставок пищевых продуктов эффективно управлять рисками в сфере продовольственной безопасности являются дополнительными факторами, которые требуют рассмотрения в контексте развития сферы обеспечения безопасности пищевых продуктов. При этом нехватка продовольствия – крайнее проявление значительного и постоянно растущего неравенства в уровне благосостояния внутри стран и между странами – остается острой глобальной проблемой, влияющей на процесс принятия решений в отношении продовольственной безопасности на всех уровнях.

**Пожалуйста, обратите внимание,** что вышеперечисленные движущие силы являются лишь некоторыми определяющими факторами, и этот список неполный. Отвечая на вопрос № 1, пожалуйста, рассмотрите эти и любые другие тенденции широкого характера, которые, по Вашему мнению, могут привести к возникновению новых факторов в области безопасности и качества пищевых продуктов.

#### **№ 1 – Определение критических и новых факторов**

Пожалуйста, укажите 3-5 наиболее важных **критических факторов**, связанных с безопасностью и качеством пищевых продуктов, в период с **настоящего времени и в течение следующих 2-5 лет.**

- 1) Микробиологические риски и болезни пищевого происхождения: (*Salmonellae*, *Campylobacter*);
- 2) Химические риски и их последствия для общественного здравоохранения;
- 3) Фактор образованности и осведомленности о практике безопасности пищевых продуктов;

Пожалуйста, укажите 3-5 наиболее важных **новых факторов**, связанных с безопасностью и качеством пищевых продуктов, **в течение следующих 2-5 лет.**

- 1) Слабая лабораторно-техническая база системы эпиднадзора и контроля за болезнями пищевого происхождения и зоонозами;
- 2) Устойчивость к противомикробным препаратам (УПП) с призмы безопасности пищевых продуктов;
- 3) Изменение способа покупки пищевых продуктов, рост уличного потребления и приема пищи вне дома;
- 4) Новые системы производства, увеличение массового производства и удлинение пищевых цепей;
- 5) Изменение экологии и климата;

**№ 2 – По каждому фактору, указанному выше, пожалуйста, приведите краткое пояснение<sup>1</sup> (1 или 2 абзаца)**

Микробиологические риски и болезни пищевого происхождения: (Salmonellae, Campylobacter): В Таджикистане, в последние десятилетия были зарегистрированы серьезные вспышки болезней пищевого происхождения, что подтверждает медико-санитарную и социальную значимость этих болезней для здоровья людей. Болезни пищевого происхождения больше всего затрагивают детей, беременных и кормящих женщин, людей проживающих в труднодоступных сельских местностях и лиц, которые уже страдают другими хроническими и инфекционными болезнями. Эти болезни ложатся тяжелым бременем на системы здравоохранения и заметно снижают продуктивность экономической деятельности.

Химические контаминанты в пищевых продуктах включают естественные токсины, например микотоксины и морские токсины, загрязнители окружающей среды, например ртуть, свинец, радионуклиды и диоксины и естественные химические вещества, содержащиеся в растениях, например гликоалкалоиды, содержащиеся в картофеле. В Таджикистане, химические риски и их последствия для общественного здравоохранения слабо контролируются и документируются, однако ответственные органы системы безопасности пищевых продуктов заостряют на этот фактор большое внимание.

Фактор образованности и осведомленности о практике безопасности пищевых продуктов и использования безопасной питьевой воды является очень актуальным для Республики Таджикистан, так как уровень заболеваемости пищевого происхождения и болезней передаваемых водным путем остается очень высоким. В большинстве случаев озабоченность по поводу безопасности пищевых продуктов связана с неправильным использованием сельскохозяйственных химикатов, плохими условиями хранения пищевых продуктов, отсутствием санитарного контроля, слабо развитой технической базой, включая системы снабжения питьевой водой и соответствующее установленным нормам холодильное оборудование, и незнанием вопросов безопасности пищевых продуктов и гигиены питания. Включение вопросов безопасности пищевых продуктов в политическую повестку дня является первым важнейшим шагом на пути снижения распространенности болезней пищевого происхождения.

Для осуществления эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения и зоонозов и заражением пищевых продуктов необходимо разработать новаторские стратегии и методы. Лабораторную систему эпиднадзора необходимо строить на основе сетей контрольных точек и региональных и/или международных лабораторий. Необходимым предварительным условием разработки стратегий, ориентированных на оценку рисков, которые строятся на оптимизированных системах обследований, является разработка многопланового подхода, предполагающего необходимость активного сотрудничества всех секторов, занимающихся вопросами эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения и безопасности пищевых продуктов в секторе здравоохранения.

---

<sup>1</sup> Приводя краткое пояснение из 1-2 абзацев, пожалуйста, кратко поясните следующее: 1) почему Вы выбрали этот фактор (т.е. на каком основании – информация/данные, знание или предположение – Вы сделали этот выбор) и 2) ожидаемое и/или фактическое воздействие фактора (ограничено ли воздействие рамками определенного сектора, повлияет ли фактор лишь на некоторые группы населения или страны/регионы, будет ли воздействие связано с общественным здравоохранением или торговлей и т.п.)

Увеличению распространенности болезней пищевого происхождения, приписываемых микробиологическим организмам, способствуют изменение пищевых привычек, например предпочтительное употребление свежих пищевых продуктов, прошедших минимальную обработку, постоянное увеличение промежутков времени между обработкой и потреблением пищевых продуктов и увеличение распространенности случаев приема пищи, приготовленной вне дома.

Пищевые продукты и корма, содержащие антибиотики, некоторые пищевые добавки и химические вещества распространяются в настоящее время с большей скоростью и на гораздо большее расстояние, чем это было в прошлом, что создает необходимые предпосылки для широкого распространения, как и болезней пищевого происхождения, так и их устойчивости к противомикробным препаратам. Антибиотики в Таджикистане выдаются для людей и животноводства без рецептов. Назначения курсов лечения антибиотиками не возможно контролировать и ситуация по УПП усугубляется каждый день.

Изменение климата может иметь как прямое, так и косвенное влияние на угрозу безопасности пищевых продуктов на различных стадиях пищевой цепи. Именно поэтому правительству необходимо подготовиться к этим изменениям.

Если использовать классическую эпидемиологическую триаду (владелец, агент и окружающая среда), то ясно, что климат, который влияет на все три сектора триады, может иметь огромное влияние на инфекционное заболевание. Доказательства воздействия изменения климата на передачу продуктов питания и заболеваний, переносимых водой поступают из ряда источников, таких как сезонность пищевых и желудочно-кишечные заболеваний, изменений в структуре заболеваний, которые возникают вследствие изменения температуры и связи между увеличением случаев пищевых заболеваний и заболеваний через воду и сложных погодных условий. Изменение климата влияет не только на первичную продукцию, но и на пищевую и перерабатывающую промышленность и торговлю. Кроме того, увеличение средних температур может привести к увеличению рисков гигиены, связанных с хранением и распределением продовольственных товаров. Снижение доступности и качества воды в обработке пищевых и перерабатывающих операций также будут приводить к возникновению новых проблем в управлении гигиеной.