

Безопасность пищевых продуктов – неотъемлемая часть продовольственной безопасности

Безопасность пищевых продуктов необходима для каждого человека. Для защиты потребителя необходимо, чтобы продукты питания, стоящие на нашем столе, производились, перерабатывались и распространялись безопасным образом.

Либерализация торговли и глобализация не только открыли наши границы; они также увеличили нашу восприимчивость к угрозам, связанным с насекомыми-вредителями и безопасностью пищевых продуктов. Число людей, пострадавших от пищевого отравления в промышленно развитых странах, ежегодно возрастает на 30%.

В результате заражения передающимися через пищевые продукты заболеваниями, вызываемыми потреблением загрязненных пищевых продуктов, которые являются переносчиками вирусов, бактерий, простейших, паразитов или грибов, обычно возникают тошнота, рвота, диарея или жар. Симптомы могут быть от слабо выраженных до тяжелых, и, как правило, проявляются они у более восприимчивых потребителей, таких, как младенцы, беременные женщины и пожилые люди.

Многие из микробов, вызывающих заболевания, передающиеся через пищевые продукты, могут также передаваться в загрязненной пресной воде. Инфекция возникает обычно при приготовлении или употреблении загрязненных пищевых продуктов. Поскольку водными системами обычно пользуется большое число людей, вспышки заболеваний могут затрагивать широкие слои населения.

По данным Всемирной организации здравоохранения, от желудочно-кишечных заболеваний, передаваемых через продукты питания и воду, ежегодно умирают примерно 2,2 млн. человек, включая 1,9 млн. детей.

Заболевания, передаваемые через продукты питания, могут быть также вызваны химически опасными факторами, такими, как пестициды – их результатом могут быть хронические, опасные для жизни симптомы или иммунологическая недостаточность, а также рак и летальный исход.

Безопасность пищевых продуктов может пострадать на любом из этапов пути "от фермы до вилки": фермеры применяют агрохимикаты, удобрения, пестициды и ветеринарные препараты; до того, как продукты питания попадут к нам на кухню, переработчики и розничные предприятия могут сфальсифицировать, ненадлежащим образом приготовить или хранить продукты питания или не обеспечить соблюдение самых высоких гигиенических нормативов.

Для охраны здоровья потребителей в последние годы многие страны разрабатывают комплексные и согласованные руководящие принципы контроля за безопасностью пищевых продуктов и качеством в соответствии с национальными законодательствами и международными нормами. Но одних лишь норм безопасности пищевых продуктов недостаточно. Средствами, дополняющими и поддерживающими существующие технологии обеспечения продовольственной безопасности, а также безопасности и качества пищевых продуктов, могут быть радиационные технологии.

Например, ядерные технологии используются для проверки безопасности пищевых продуктов путем отслеживания продовольственных и кормовых продуктов на всех этапах производства, переработки и распределения.

Ядерные методы используются также для подтверждения подлинности товаров и борьбы с мошеннической практикой, а эти проблемы являются важными в силу причин экономического, религиозного и культурного характера.

Например, ядерные методы могут использоваться для подтверждения чистоты и происхождения конкретных региональных специализированных товаров, таких, как масло, вино и другая продукция.

Безопасность пищевых продуктов все в большей степени становится также одним из важнейших факторов обеспечения продовольственной безопасности - количества безопасных продуктов питания, доступа к ним и их наличия. Облучение пищевых продуктов может на 25-40% снизить потери пищевых продуктов после урожая, вызванные насекомыми, бактериями или плесенью.

В процессе облучения пищевые продукты подвергаются воздействию электронных пучков, гамма-лучей или рентгеновских лучей с целью уничтожения микроорганизмов и противодействия порче. Облучение пищевых продуктов имеет несколько преимуществ по сравнению с термической или химической обработкой, охлаждением или заморозкой, поскольку при нем не происходит значительного повышения температуры содержания пищевых продуктов, в результате чего пища не «сваривается».

Этот процесс не влияет на вкус, запах или текстуру пищи, и при нем не осаждаются никаких потенциально вредно химических остатков. Поскольку облучение может проникать через упаковку, можно обрабатывать упакованные продукты питания, защищая их от любого последующего бактериального заражения или повторного заражения сельскохозяйственными вредителями.

Объединенный отдел ФАО/МАГАТЭ оказывает техническую помощь государствам-членам, желающим начать применять технологии облучения для содействия своей международной торговле продовольственными товарами и помощи в обеспечении безопасности потребителей.

Лизетт Килиан, Отдел общественной информации.

Эл. почта: L.M.Kilian@iaea.org