

УДК 574 (577.34)

**ЭФФЕКТИВНЫЕ СИСТЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ**

Г.А. Щерба

Полесский государственный университет

Заболевания вызываемые продуктами питания – немалое бремя для здравоохранения, общества. Каждый год от диареи в мире умирает приблизительно 1,8 млн. человек, значительная их часть – по причине зараженной пищи.

Отсюда – недостаток систем контроля. Заболевания вызывают различные типы микроорганизмов – зоонозные бактерии (сальмонеллы и др.), другие бактерии (ботулизм, трихинелла), диоксины, тяжелые металлы, микотоксины, а также остаточные пестициды и радиоактивные выбросы.

Угроза безопасности может быть связана с внедрением современных технологий: ГМО, новых методов переработки.

Наконец, значительная часть населения страдает от различных форм пищевой аллергии.

Чтобы предупредить и контролировать заболевания страны ФАО/ВОЗ должны иметь единые межотраслевые системы контроля безопасности пищевых продуктов. Такие заболевания контролируются в начале пищевой цепи, включающей состояние окружающей среды. Гигиена на всех этапах пищевой цепи имеет определяющее значение для безопасности пищевой продукции.

Поэтому в пищевой промышленности широко внедряется система HACCP (Анализ опасностей и критические контрольные точки) (Краузе Х., Кенни М., 2008 г.).

На ОАО «Пинский мясокомбинат» в 2008 году применена система HACCP на видах продукции и проведен анализ критических контрольных точек при производстве продуктов ветчинных из свинины. При этом определяли допустимый риск, приемлемый для потребителя: входной контроль свиней с наличием ветеринарного свидетельства, охлаждение мяса, хранение охлажденного мяса, приготовление раствора нитрита натрия, приготовление рассола, шприцевание, термообработка, приемка вспомогательного сырья от внешнего поставщика, упаковка под вакуумом.

По результатам анализа данной продукции, другого ассортимента мясных изделий определяются несоответствия, по которым вовремя разрабатываются корректирующие мероприятия. Системы продовольственной безопасности обеспечивают мониторинг микробиологического и химического заражения в пищевой цепи, а также эффективную систему контроля заболеваний, источниками которых могут быть продукты питания.

Кроме того, страны создают интеграционные межотраслевые системы надзора, расследования и быстрого реагирования с участием представителей здравоохранения, пищевой промышленности и ветеринарной науки.

Точкой отсчета является анализ рисков, а цели и приоритеты определяются на основании их оценки. Своевременное оповещение о возникающих рисках имеет первостепенную важность.

В условиях глобализации именно международное сотрудничество призвано сыграть важную роль в предупреждении и контроле заболеваний, вызванных пищевыми продуктами, что важно для быстрого реагирования, о чем обязывают международные медико-санитарные правила (ИМП). При этом необходимо дальнейшее совершенствование и всестороннее применение эффективных систем продовольственной безопасности, создание единых межотраслевых систем контроля безопасности пищевых продуктов, международных продовольственных стандартов, где главное внимание уделено оценке рисков, представляющих опасность для здоровья человека.