

## Перспективы обеспечения безопасности пищевых продуктов



IFSC\_1/19/TC3.4

### Первая Международная конференция ФАО/ВОЗ/АС по безопасности пищевых продуктов Аддис-Абеба, 12–13 февраля 2019 г.

Некоторые соображения о мерах политики в области разработки и внедрения технических средств в рамках местных продовольственных производственно-сбытовых цепочек

Kennedy Bomfeh

Научный сотрудник, Университет Ганы

#### Введение

Разработка и внедрение эффективных технических средств в рамках продовольственных производственно-сбытовых цепочек является перспективным средством управления рисками в области безопасности пищевой продукции. Так, для развивающихся стран с высоким уровнем потребления рыбы горячего копчения характерен высокий уровень подверженности населения воздействию полициклических ароматических углеводородов (ПАУ, источник опасности пищевого происхождения, канцерогены) в результате потребления копченой рыбы<sup>1</sup>. Недавний опыт внедрения усовершенствованной коптильной камеры продемонстрировал возможность снижения подверженности этому источнику опасности более чем в 200 раз<sup>2</sup>. Аналогичным образом, использование приспособлений для естественной сушки свежих продуктов может помочь снизить высокие послеуборочные потери урожая фруктов и овощей в период сезонного перепроизводства. Другими словами, новые технические средства могут содействовать как охране здоровья, так и повышению уровня благосостояния населения.

Однако для полной реализации преимуществ таких технологий должны быть созданы благоприятные нормативные условия, основанные на наличии следующих элементов:

#### 1) Сравнительный анализ инноваций

Важно установить набор критериев оценки всех новых/усовершенствованных технических средств до их внедрения. Это, в частности, обеспечит рациональное использование ресурсов и позволит избежать дублирования в инновационной деятельности. Критерии могут касаться таких вопросов, как:

- a) **Безопасность пищевых продуктов.** Инновации должны иметь доказанную эффективность и гарантировать низкую вероятность возникновения критических источников опасности пищевого происхождения и низкую подверженность потребителей этим источникам опасности в рамках рассматриваемой производственно-сбытовой цепочки.
- b) **Возможность адаптации к различным социокультурным условиям.** Инновации должны допускать возможность их адаптации к различным социокультурным условиям.
- c) **Достойные условия труда (гигиена и безопасность труда, экономическая жизнеспособность и устойчивость).** Инновации должны:
  - i. обеспечивать снижение подверженности операторов воздействию профессиональных источников опасности, связанных с особенностями конкретной производственно-сбытовой цепочки;
  - ii. обеспечивать увеличение добавленной стоимости продукции и, как следствие, повышение доходов пользователей.

- d) **Охрана окружающей среды и экологическая устойчивость.** По возможности инновации должны способствовать экологизации производственно-сбытовых цепочек путем перехода к возобновляемым источникам энергии.

### **2) Создание рыночных стимулов для внедрения новых технических средств**

Обеспечение для производителей гарантий вывода продукции на рынок является ключевым фактором развития и внедрения новых технических средств. Поэтому необходимо предусмотреть меры политики, способствующие созданию рыночных стимулов для внедрения усовершенствованных технических средств. Важнейшую роль в содействии внедрению новых/усовершенствованных технических средств будут играть такие инструменты, как иное позиционирование продукции, произведенной с их использованием (например, премиальные цены, более качественная или привлекательная упаковка и прослеживаемость продукции) и оказание производителям помощи в выходе на более платежеспособные рынки.

### **3) Составление профилей рисков/оценка рисков, связанных с источниками опасности пищевого происхождения, которые представляют интерес в контексте общественного здравоохранения и торговли**

В свете необходимости принятия научно обоснованных решений в области управления безопасностью пищевых продуктов необходимо вести сбор научных данных для информационного обеспечения и/или поддержки деятельности по разработке технических средств, направленных на повышение безопасности пищевых продуктов. Необходимо подготовить дорожную карту для составления национальных профилей рисков или выполнения оценки рисков в отношении различных сочетаний «опасность/продукт питания», представляющих интерес в плане продовольственной безопасности, безопасности продуктов питания и торговли. Такие национальные оценки следует рассматривать как подготовку к выполнению региональных оценок рисков в интересах содействия передаче технологий и поддержки процесса гармонизации стандартов безопасности пищевых продуктов.

### **4) Разработка и обеспечение соблюдения стандартов по приоритетным источникам опасности пищевого происхождения**

Бремя соблюдения нормативных требований, лежащее на производителях, и издержки органов регулирования в связи с контрольно-надзорной деятельностью можно было бы сократить, если бы объектом нормативов были только источники опасности с документально подтвержденной значимостью в контексте здравоохранения и торговли в условиях конкретной страны/региона. Должно быть принято политическое решение по оптимизации нормативов и стандартов в свете научных данных с должным учетом нормативных документов Кодекса. Для ассигнования надлежущего объема ресурсов на обеспечение соблюдения таких стандартов требуется политическая поддержка.

### **5) Обеспечение лабораторий ресурсами, необходимыми для выполнения ими вспомогательных функций в процессе обеспечения соблюдения нормативов и стандартов**

Должно быть принято политическое решение о создании и/или адекватному обеспечению ресурсами национальных лабораторий. Это позволит государствам экономить средства на обращении в зарубежные лаборатории для оценки эффективности новых технических средств и анализа их соответствия нормативным требованиям.

### **6) Информационно-просветительская работа с населением о пользе для здоровья продуктов, производимых по усовершенствованным технологиям**

Поскольку внедрение новых технических средств в значительной степени определяется рынком, а признание со стороны потребителей является мощным рыночным механизмом, меры политики должны также предусматривать вложение ресурсов просвещение населения по таким вопросам, как:

- a) проблемы (медицинские, экономические, экологические и т.д.), связанные с использованием традиционных производственных методов/практики, которые оправдывают необходимость нововведений;

b) преимущества использования усовершенствованных технических средств.

Так, определенная часть потребителей в Африке в силу культурных традиций отдает предпочтение копченой рыбе очень темного (почти черного) цвета. Тем не менее, темный цвет копченых изделий указывает на высокую концентрацию смол, оседающих на их поверхности при копчении, что может являться фактором риска онкологических заболеваний. Поэтому требуется информационно-просветительская работа для формирования у потребителей более позитивного отношения к произведенной с применением новых технологий продукции, которая может выглядеть менее привычно (например, копченая рыба может иметь более светлый оттенок), но при этом быть менее опасной для здоровья.

### **7) Составление перечня приоритетных областей для научных исследований и его включение в программу деятельности академических и исследовательских учреждений**

Разработка новых технических средств и связанная с этим учебная и научная работа на базе высших учебных заведений должны отвечать приоритетным потребностям страны в области безопасности пищевых продуктов и продовольственной безопасности и непосредственным образом служить их удовлетворению.

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Garrido Gamarro, E., Yvette DieiOuadi, and Bomfeh, K. 2017. Risk Management for PAH in Smoked Fish. Paper presented at World Seafood Congress, Iceland, September 2017.
2. Bomfeh, K., De Meulenaer, B., Jacxsens, L., Amoah-Awua, W.K., Tandoh, I. & Afoakwa, E.O. 2016. Meeting food safety targets in shifting from traditional to new fish smoking systems: a case study in Ghana. A collaborative study by the Food and Agriculture Organization, University of Ghana and Ghent University. Final report.

**Ключевые слова:** безопасность пищевых продуктов, внедрение технологий, разработка технологий, меры политики в области безопасности пищевых продуктов