

# Пресс-релиз

## ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ 2015

### БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Небезопасные продукты питания создают глобальные угрозы в области здравоохранения и представляют опасность для здоровья каждого человека.

В условиях отсутствия продовольственной безопасности люди склонны переходить на менее здоровый режим питания и употреблять в пищу «менее безопасные» продукты, что создает риск для их здоровья ввиду химического, микробиологического и других видов загрязнения, характерного для таких пищевых продуктов.

Всемирная организация здравоохранения призывает правительства стран объявить безопасность продуктов питания приоритетным вопросом общественного здравоохранения; создать и применять эффективные системы обеспечения безопасности продуктов питания, гарантирующих ответственное поведение производителей и поставщиков на всем протяжении продовольственной цепочки, и обеспечить доступ потребителей к безопасной пищевой продукции

Специалистами санитарно-эпидемиологической службы области за 2014 год проведены надзорные мероприятия 3437 торговых объектов, рынков, объектов общественного питания и придорожного сервиса. Выявлены нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства на 3136 (91 %) объектах:

факты реализации пищевых продуктов с истекшим сроком годности;  
несоблюдение установленных температурных режимов хранения и реализации пищевых продуктов;  
неудовлетворительное санитарное содержание помещений, торгового и технологического оборудования.

По результатам надзорных мероприятий запрещена реализация 24332 кг пищевой продукции, составлено 180 протоколов об административном правонарушении на юридических лиц, 3255 – на должностных лиц.

Указом Президента Республики Беларусь от 05.12.2014 № 567 «О дополнительных мерах по защите прав потребителей» (далее - Указ № 567) Главному государственному санитарному врачу Республики Беларусь, главным государственным санитарным врачам областей предоставлено право приостанавливать на срок до 90 дней работу торгового объекта, объекта общественного питания в случае выявления по результатам проверки такого объекта нарушений законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Результаты государственного санитарного надзора свидетельствуют, что отдельными субъектами хозяйствования не выполняются требования санитарных норм и правил, допускаются системные нарушения, создающие угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения.

С целью реализации Указа № 567 с 10.12.2014 по 31.03.2015 Гродненским областным ЦГЭОЗ за неоднократные нарушения, создающие угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения (реализацию продукции с истекшим сроком годности, без документов, подтверждающих ее качество и безопасность, без маркировки в соответствии с требованиями законодательства, нарушение условий, в том числе температурных режимов) транспортирования, хранения, реализации и пищевых продуктов и др.) вынесено 46 предписаний о приостановлении деятельности торговых объектов и объектов общественного питания

В 2014 году в Гродненской области зарегистрирован 661 случай заболевания острыми кишечными инфекциями (ОКИ), 196 случаев заболевания сальмонеллезом. По сравнению с 2013 годом число заболевших ОКИ снизилось на 22,8%, сальмонеллезом - на 20%. Среди заболевших ОКИ 565 детей до 17 лет. Сальмонеллезом переболело 86 детей.

Тенденция последних лет - преобладание в структуре возбудителей, вызывающих ОКИ, вирусов: в 2014 году вирусами вызвано 54% острых кишечных инфекций.

По результатам эпидемиологического расследования более половины случаев ОКИ и сальмонеллеза вызваны употреблением пищевых продуктов, чаще приготовленных в домашних условиях с нарушением технологии кулинарной обработки и условий и сроков хранения готовых блюд.

С употреблением небезопасных пищевых продуктов связаны также 36 случаев трихинеллеза, 4 случая алиментарного клещевого энцефалита, зарегистрированных в 2014 году.

#### Принципы безопасности пищевых продуктов:

1. храните продукты в чистоте;
2. отделяйте сырые продукты от готовых к употреблению;
3. подвергайте продукты тщательной тепловой обработке;
4. тепловая обработка проводится при необходимой температуре;
5. пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами

Производственная лаборатория ОАО «Молочный Мир» аккредитована в системе Госстандарта РБ и оснащена лабораторным оборудованием, которое позволяет быстро и объективно контролировать качество молока по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, радиологическим показателям и антибиотикам. На предприятии для определения антибиотиков используется экспресс анализ «Чарм» определения остаточного количества антибиотиков в сырье, метод внесен в Межгосударственный стандарт Таможенного союза, исследуется 100% сырого молока, используемого для производства продукции.

Для обеспечения качества и безопасности готовой продукции контролируется каждая партия поступающего сырья на наличие антибиотиков и на содержание соматических клеток

Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции на Волковысском ОАО «Беллакт» проводится испытательным центром предприятия, в структуру которого входят приемная лаборатория, лаборатория физико-химических исследований, лаборатория бактериологических исследований, лаборатория токсикологических исследований и радиационного контроля.

Центр оснащен современным оборудованием для проведения испытаний.

Сотрудники центра несут ответственность за качество и безопасность готовых к реализации продуктов в соответствии с требованиями ТНПА

На ОАО «Гродненский мясокомбинат» разработана система контроля за безопасностью сырья, вспомогательных компонентов и готовой продукции в соответствии с требованиями Национального законодательства и законодательства Таможенного союза. Контроль начинается с мониторинга хозяйственной сырьевой зоны, при приемке животных на убой и далее осуществляется на каждом технологическом этапе.

С целью обеспечения выпуска безопасной продукции организован замкнутый производственный цикл, производственные помещения построены с разделением на «чистую» и «грязную» зону, при входе в производственные цеха установлены модули санитарно-гигиенического контроля; предусмотрена система централизованной мойки, установлены машины для мойки и стерилизации ножей, мусатов, кольчужных перчаток

#### **Участники пресс-конференции:**

1. Железнякович Виктор Павлович – пресс-секретарь Гродненского облисполкома, тел. 72 07 58
2. Воробей Анжела Вячеславовна – заместитель главного врача по гигиеническим вопросам Гродненского областного ЦГЭОЗ, тел. 72 37 00
3. Якусевич Татьяна Владимировна – заведующая отделом эпидемиологии Гродненского областного ЦГЭОЗ, тел. 75 53 22
4. Руфкина Мария Матвеевна – заведующая отделением гигиены питания Гродненского областного ЦГЭОЗ, тел. 75 53 79
5. Доменюк Наталья Владимировна – начальник производственной лаборатории ОАО «Молочный Мир», тел. 43 00 06
6. Лисовская Ирина Иосифовна – главный ветеринарно-санитарный врач ОАО «Гродненский мясокомбинат», тел. 41 30 98
7. Волкова Светлана Федоровна – и.о. начальника испытательного центра Волковысского ОАО «Беллакт», тел. 8 015 12 7 50 86
8. Дубок Ирина Ивановна – заведующая отделом общественного здоровья Гродненского областного ЦГЭОЗ, тел. 75 57 07