



# Безопасность пищевых продуктов — дело каждого: в рыболовстве

## Значение безопасности пищевых продуктов

Продукция промышленного рыболовства является важным источником питания, и объем производства в этом секторе, составляющий 90 миллионов тонн (51 процент от общемирового объема производства продукции в виде водных животных), способствует обеспечению продовольственной безопасности. Эти продукты обеспечивают питательными веществами миллионы людей во всем мире и являются одним из наиболее важных источников питания для населения сельских районов, особенно в некоторых малых островных развивающихся государствах. Пищевая продукция животного происхождения из водных биоресурсов важна для здорового и сбалансированного питания, являясь источником высококачественных белков и незаменимых аминокислот, витаминов (особенно А, В и D), фосфора и минералов, таких как железо, кальций, цинк, йод, магний, калий и селен, и одним из главных источников полиненасыщенных жирных кислот омега-3.

Безопасность пищевых продуктов в рыболовстве имеет большое значение для достижения Целей в области устойчивого развития (ЦУР). Продукты, **добываемые в дикой природе**, представляют особую угрозу для безопасности пищевых продуктов, поскольку невозможно контролировать питание большинства видов промысловых рыб и содержание загрязняющих веществ или патогенов в среде их обитания. Кроме того, промышленное рыболовство может быть сопряжено с определенными факторами риска, связанными с добычей рыбы и ее обработкой на борту рыболовецкого судна, а также с проблемами контроля времени/поддержания температурного режима на борту, если отсутствуют необходимые ресурсы.



## В чем преимущества безопасности пищевых продуктов?

- частичное решение проблемы отсутствия продовольственной безопасности;
- снижение заболеваемости зоонозными болезнями;
- укрепление доверия потребителей;
- развитие человеческого потенциала;
- лучшее усвоение важных питательных микроэлементов, содержащихся в рыбопродуктах;
- более рациональное использование рыбных ресурсов и сокращение рыбных отходов.

## Как обеспечить безопасность пищевых продуктов в рыболовстве

### ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОРГАНЫ

- **Установить** системы мониторинга химических веществ и представляющих опасность биологических возбудителей болезней, таких как морские биотоксины или ртуть, что имеет решающее значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов на начальных стадиях производственно-сбытовой цепи.
- **Разработать** планы информационно-разъяснительной работы для заинтересованных сторон, чтобы обеспечить распространение информации о безопасности пищевых продуктов во всей производственной цепи рыболовства.
- **Обеспечить** надлежащее регулирование, включая инспекцию рыболовцев, перерабатывающих судов и рыбозаводов и контроль за соблюдением ими действующих норм и правил, в том числе в отношении реализации продукции, что имеет решающее значение для защиты потребителей и укрепления экономики.
- **Руководствоваться** подходом «Единое здоровье», внедряя надлежащую систему управления удалением и очисткой сточных вод и способствуя улучшению состояния окружающей среды.

В целях повышения осведомленности потребителей и популяризации методов обеспечения безопасности пищевых продуктов в рамках празднования Всемирного дня безопасности пищевых продуктов (7 июня) объедините усилия с партнерами по отрасли, организовав семинар, демонстрацию или конференцию по безопасности пищевых продуктов в порядке взаимодействия с потребителями.

### ХОЛОДИЛЬНАЯ ЦЕПЬ ИМЕЕТ РЕШАЮЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ

Рыбопродукты должны быстро охлаждаться и храниться при температуре, максимально приближенной к 0°C, а во время транспортировки, переработки и сбыта должна поддерживаться холодильная цепь.

### РЫБОЛОВЕЦКИЕ СУДА, ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ТОРГОВЦЫ

- **Обеспечить** соответствие рыболовцев судов требованиям безопасности пищевых продуктов, с тем чтобы при обращении со свежей рыбой и моллюсками соблюдались правила гигиены. Эти требования описаны в документе. «**Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм**», являющемся частью «Кодекса алиментарии».
- **Осуществлять** контроль времени и поддерживать температурный режим, что является наиболее эффективным методом обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- По возможности **применять** Систему анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) в процессе вылова рыбы и на последующих стадиях цепочки создания стоимости.