



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ВСЕМИРНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ЗДРАВООХРАНЕ
НИЯ



R

Пункт 4.2 b) повестки дня

GF 01/10

**Глобальный форум ФАО/ВОЗ по вопросам регулирования
безопасности пищевых продуктов
Марракеш, Марокко
28-30 января 2002 г.**

**Интегрированные подходы к управлению в области
безопасности пищевых продуктов во всей
продовольственной цепи**

Stuart A. Slorach
Заместитель Генерального директора
Национальной администрации по пищевым продуктам
Упсала, Швеция

Мнения, изложенные в документах Глобального форума, являются мнениями авторов и необязательно отражают мнения ФАО или ВОЗ. Используемые обозначения и представление материалов не подразумевают выражения мнения ФАО или ВОЗ в отношении юридического статуса какой-либо страны, территории, города или района, их органов власти или их границ

Введение

Большинство стран, имеющих системы регистрации болезней пищевого происхождения, сообщили о значительном увеличении в течение последних нескольких десятилетий частоты случаев болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами в пищевых продуктах. В промышленно развитых странах болезнями пищевого происхождения может поражаться ежегодно 1 человек из 3, а положение в большинстве других стран, вероятно, является еще худшим. Помимо летальных исходов и страданий людей, вызываемых болезнями пищевого происхождения, экономические последствия являются огромными и составляют в некоторых странах миллиарды долларов. В Европе губчатая энцефалопатия крупного рогатого скота (ГЭКРС, "коровье бешенство") и загрязнение пищевых продуктов диоксинами привели к тому, что потребители потеряли доверие к безопасности пищевых продуктов на рынке, и это имело серьезные экономические последствия. Во многих случаях проблемы безопасности пищевых продуктов могут быть прослежены до заражения корма для животных или до других факторов в самом начале пищевой цепи, но до самого последнего времени ответственные за безопасность пищевых продуктов обращали мало внимания на эту область.

Доверие потребителей

Чрезвычайно важно, чтобы доверие потребителя к снабжению пищевыми продуктами было восстановлено и сохранено, но не с помощью мероприятий в области связей с общественностью, а посредством фактического повышения безопасности пищевых продуктов. Потребители должны иметь возможность считать, что все продукты, поступающие для продажи, являются безопасными с точки зрения их предполагаемого использования. Не должно существовать такого положения, при котором необходимо спрашивать мясника, является ли мясо на этой неделе безопасным, или торговца рыбой - являются ли устрицы сегодня безопасными! Кроме того, пищевые продукты должны иметь такую маркировку, при которой потребители могут делать информированный выбор между разнообразными продуктами на рынке. На конференции по *Пищевой цепи*, организованной в Упсале в начале этого года во время председательства Швеции в Европейском союзе, видение будущего производства пищевых продуктов было кратко сформулировано как *Безопасное, устойчивое и этическое*. Несмотря на то, что за последние десятилетия достигнут значительный прогресс, все те, кто участвует в попытках обеспечить безопасность поставок пищевых продуктов, должны признать, что нам предстоит проделать большой путь до того момента, когда мы сможем сказать, что мы достигли этой цели.

Анализ риска

Главная цель управления риском в области безопасности пищевых продуктов состоит в охране здоровья населения от рисков, связанных с пищевыми продуктами, как можно более эффективным образом посредством выбора и осуществления надлежащих мер. К концу последнего столетия произошел сдвиг парадигмы в области безопасности пищевых продуктов в результате внедрения подхода к безопасности пищевых продуктов, основанного на оценке риска. В целях стимулирования применения принципов анализа риска в работе в области безопасности пищевых продуктов ФАО и

ВОЗ совместно организовали ряд консультаций экспертов по различным компонентам анализа риска - оценке риска, управления риском и передаче информации о риске. На второй консультации, проведенной в Риме в 1997 г., были рассмотрены вопросы управления риском, и отчет этой консультации содержит рекомендации в отношении элементов и принципов управления риском в области безопасности пищевых продуктов (1). Эти рекомендации использовались в качестве отправной точки для внедрения принципов анализа риска в систему Codex и, кроме того, они также использовались многими правительственными учреждениями при разработке управления риском в области безопасности пищевых продуктов на национальном уровне.

Общие принципы управления риском в области безопасности пищевых продуктов

На консультации экспертов ФАО/ВОЗ были рекомендованы следующие восемь общих принципов управления риском в области безопасности пищевых продуктов.

- Управление риском должно осуществляться с помощью структурированного подхода.
- Охрана здоровья человека должна быть главным фактором при принятии решений в области управления риском.
- Решения и практика в области управления риском должны быть открытыми.
- Определение политики оценки риска должно быть включено в качестве конкретного компонента управления риском.
- Управление риском должно обеспечивать научную целостность процесса оценки риска посредством сохранения функционального разделения управления риском и оценки риска. Однако было признано, что анализ риска является повторяющимся процессом и что взаимодействие между лицами, занимающимися оценкой риска, и лицами, занимающимися управлением риском, имеет важное значение для практического применения.
- Управление риском должно учитывать неопределенность в результатах оценки риска.
- Управление риском должно включать четкую интерактивную связь с потребителями и другими заинтересованными сторонами во всех аспектах этого процесса.
- Управление риском должно быть непрерывным процессом, учитывающим все вновь полученные данные по оценке и решения в области управления риском.

Ответственность за безопасность пищевых продуктов

Главная ответственность за безопасность пищевых продуктов лежит на *тех, кто производит, обрабатывает и продает пищевые продукты*, - фермерах, рыболовах, работниках боен, лицах, занимающихся обработкой пищевых продуктов, оптовых и розничных торговцах, поставщиках и т.д. Именно они обязаны обеспечить, чтобы

пищевые продукты, которые они производят и обрабатывают, были безопасными и удовлетворяли соответствующим требованиям закона в области пищевых продуктов, и именно они обязаны проверять выполнение таких требований.

Главная задача *контролирующих органов* заключается в составлении стандартов безопасности пищевых продуктов и в обеспечении такого положения, при котором системы внутреннего контроля, управляемые производителями, обработчиками и торговцами пищевыми продуктами, были надлежащими и функционировали таким образом, чтобы соблюсти эти стандарты. Кроме того, эти органы должны проводить определенную деятельность по непосредственному контролю, например контролю импорта, чтобы обеспечить соответствие законодательству, и они должны также представлять информацию и оказывать консультативную помощь по широкому диапазону вопросов, связанных с пищевыми продуктами, которые могут повлиять на здоровье человека. В последние годы организация контроля пищевых продуктов на национальном уровне во многих странах изменилась, и ответственность за всю пищевую цепь от "фермы до стола" была возложена на одно учреждение. Такая система имеет многие преимущества, но если ответственность, тем не менее, разделена между двумя или более учреждениями на национальном уровне, то чрезвычайно важно, чтобы между ними существовала тесная координация. Подобно этому, если ответственность за контроль за пищевыми продуктами разделена между центральными и местными органами, то важно, чтобы центральные органы имели полномочия координировать и проверять работу местных органов.

Потребители отвечают за гигиену пищевых продуктов в быту, а также за обеспечение выполнения рекомендаций по хранению и приготовлению пищи. Кроме того, в значительной степени сами потребители принимают решения в отношении состава своего рациона питания, и неправильные привычки питания являются серьезным причинным фактором болезней, связанных с пищевыми продуктами, особенно в промышленно развитых странах. В некоторых случаях мы сами "роем себе могилу", если потребление нами некоторых безопасных пищевых продуктов превышает наши потребности.

Целостный подход к безопасности пищевых продуктов во всей пищевой цепи и за ее пределами

Важно, чтобы внимание к этим вопросам обращалось во всей цепи производства-обработки-распределения пищевых продуктов. Ранее контроль за пищевыми продуктами часто был сосредоточен на проверке конечных продуктов и на инспекции операций по обработке пищевых продуктов. Однако в последние десятилетия расширяется осознание значения комплексного multidisciplinary подхода, учитывающего всю пищевую цепь (а в некоторых случаях и вопросы, выходящие за пределы того, что обычно считается пищевой цепью). Одним из результатов этого изменения в подходе является гораздо большее осознание необходимости лучшего контроля состава и безопасности продуктов пищевого происхождения. В ответ на это Комиссия по Codex Alimentarius создала специальную целевую группу по корму для животных, и в последние годы Европейское сообщество внедрило гораздо больше законодательных мер и мер контроля за кормом для животных. Другим результатом сдвига парадигмы является осознание необходимости в более тесном контакте и в большем взаимодействии между теми, кто отвечает за контроль пищевых продуктов, и теми, кто отвечает за предотвращение или сокращение загрязнения окружающей среды. Такое загрязнение, например стойкими химическими веществами,

такими как ртуть, ПХД и диоксины, может вызвать проблемы безопасности пищевых продуктов. Наряду с этим в настоящее время больше внимания обращается на профилактические меры, ориентированные на источник. Некоторые примеры этого подхода приводятся ниже.

Анализ опасностей и подход на основе критических контрольных точек (НАССР)

Лица, занимающиеся производством, обработкой и торговлей пищевыми продуктами, должны функционировать в соответствии с принципами надлежащей практики сельского хозяйства/гигиены/производства. Производство, обработка и другие операции с пищевыми продуктами должны быть проанализированы с целью выявления опасностей и оценки связанных с ними рисков. Это должно привести к определению критических контрольных точек и созданию системы мониторинга производства в этих точках (т.е. анализ опасностей по критическим контрольным точкам - подход "НАССР"). Внедрение основанного на этом подходе внутреннего контроля может оказаться трудным в небольших и средних размеров предприятиях, имеющих ограниченные базисные знания, опыт и ресурсы, и, вероятно, наилучшим образом достигается посредством сотрудничества между пищевой промышленностью, учебно-подготовительными организациями и контролирующими органами. Комиссия по Codex Alimentarius и ее организаторы - ФАО и ВОЗ - составили полезные руководящие принципы, а также учебные и информационные материалы по применению НАССР при контроле пищевых продуктов.

Профилактика лучше лечения

Различные подходы можно использовать в попытках обеспечить такое положение, при котором уровни загрязнения в пищевых продуктах будут такими низкими, какие в разумной степени достижимы, и никогда не превышать максимальные уровни, признанные приемлемыми/переносимыми с точки зрения здоровья. Эти подходы, в основном, состоят из:

- мер по ликвидации или контролю источника загрязнения
- обработки для уменьшения уровней загрязнения
- мер по определению и отделению загрязненных продуктов от продуктов, пригодных для потребления человеком. Загрязненные продукты затем выбраковываются, если только их нельзя восстановить и сделать пригодными для потребления человеком.

В некоторых случаях используется сочетание приведенных выше подходов, например, когда эмиссии из ранее неконтролируемых источников привели к загрязнению окружающей среды стойкими химическими веществами, которые затем попали в пищевую цепь.

Ранее большинство систем регулирования безопасности пищевых продуктов были основаны на установленных законом определениях небезопасных пищевых продуктов, программах применения законодательных положений для устранения таких продуктов с рынка и применении санкций к тем, кто отвечает за нарушение правил. Такие системы не были успешными в решении предыдущих или текущих проблем и вряд ли смогут преодолеть возникающие риски. Контроль конечной продукции никогда не может быть достаточно широким, чтобы гарантировать уровни загрязнения ниже установленных

максимальных уровней, и безопасность, так же как и другие аспекты качества пищевых продуктов, не может быть проверена в конце производственной цепи. В большинстве случаев химические загрязнители не могут быть удалены из пищевых продуктов, и нет никаких реальных способов, с помощью которых можно было бы сделать партию загрязненных продуктов пригодной для потребления человеком. Преимущества ликвидации или контроля загрязнения пищевых продуктов в источнике, т.е. *профилактический подход*, состоят в том, что обычно более эффективно уменьшать или устранять риск неблагоприятных последствий для здоровья, что требует меньше ресурсов для контроля пищевых продуктов и позволяет избежать ликвидации продовольствия и возникающих в результате этого экономических и других потерь. Применение профилактического и комплексного подхода к управлению безопасностью пищевых продуктов во всей пищевой цепи иллюстрируют следующие примеры.

Комплексный подход к контролю сальмонеллы у домашней птицы

Распространенность сальмонеллы в корме живых животных и животных продуктах, производимых в Швеции, является очень низкой, менее 0,05% в говядине и свинине и 0,1% в домашней птице на бойне. Это было достигнуто с помощью национальной стратегии борьбы, которая была начата более 40 лет назад после сильной бытовой вспышки сальмонеллы в 1953 г., которая поразила более 9000 человек.

Эта комплексная стратегия, которая подробно описана в докладе (2) о зоонозах в Швеции, охватывает различные части цепи корма-пищевых продуктов. Общая цель программы контроля состоит в обеспечении такого положения, при котором животные, отправляемые на бойню, не имели бы сальмонелл, обеспечивая тем самым их отсутствие в продуктах животного происхождения. Стратегии по достижению этой цели являются следующими:

- Предотвратить заражение сальмонеллой во всех частях производственной цепи.
- Осуществлять мониторинг всей производственной цепи: созданы программы эпиднадзора за кормом, живыми животными, тушами, мясом и другими продуктами пищевого происхождения.
- Если обнаружена сальмонелла, предпринимаются действия по ликвидации инфицирования или заражения ею. Любой пищевой продукт, зараженный сальмонеллой, считается непригодным для потребления человеком.

Все изоляты сальмонеллы у людей, животных и в продуктах животного происхождения подлежат регистрации. Кроме того, выявление сальмонеллы в официальных образцах пищевых продуктов любого происхождения подлежит регистрации. Все первичные изоляты сальмонеллы характеризуются с помощью серотипирования и фаготипирования штаммов, а изоляты животного происхождения также тестируются на резистентность к антибиотикам.

Для иллюстрации того, как работает эта система, ниже приводятся некоторые подробные данные о мерах, принятых в области производства мяса домашней птицы.

Поскольку частота выделения сальмонеллы в популяциях домашней птицы в Швеции является очень низкой, большинство мер нынешних программ контроля носит

профилактический характер. Четыре фактора имеют важное значение для сохранения этой благоприятной ситуации.

- Селекционная пирамида сохраняется свободной от сальмонеллы. Все прародительские животные импортируются и проходят карантин, а также неоднократно проверяются на отсутствие сальмонеллы.
- Корм сохраняется свободным от сальмонеллы. Контроль состоит из трех частей: импортный контроль сырьевых материалов для кормов, обязательная тепловая обработка компонентов кормовых продуктов для домашней птицы и основанный на оценке опасности по контрольным точкам контроль сальмонеллы в промышленности по производству кормов.
- Установлен высокий уровень стандартов гигиены и биобезопасности, предотвращающий внедрение сальмонеллы.
- Всегда принимаются меры в случае инфекции сальмонеллой среди популяций домашней птицы.

В рамках широкой программы выборки производится постоянный мониторинг ситуации в отношении сальмонеллы у домашней птицы. Помимо выборки на уровне отдельной стаи, выборки также производятся во всех бойнях домашней птицы для мониторинга конечной продукции.

Пестициды и ветеринарные лекарственные средства

Пестициды и ветеринарные лекарственные средства должны подвергаться тщательному тестированию и оценке риска до утверждения для использования. Для сведения к минимуму риска высоких уровней остаточных веществ в пищевых продуктах, а также избежания загрязнения окружающей среды их следует использовать в соответствии с принципами надлежащей сельскохозяйственной практики и надлежащей ветеринарной практики и только лицами, которые получили адекватную подготовку. Для избежания развития резистентных к антибиотикам микроорганизмов следует ограничить использование противомикробных препаратов при производстве пищевых продуктов.

Следует контролировать уровни пестицидов в пищевых продуктах (включая питьевую воду) и корме для обеспечения, чтобы они не превышали установленные максимальные пределы (MRL), а результаты такого мониторинга следует широко публиковать. В тех случаях, когда обнаруживаются уровни остаточных веществ, выше MRL, это должно вызвать усиленный контроль продуктов, поступающих от того же поставщика или фермера, а также действия по исправлению положения. Подобно этому, следует контролировать уровни остаточных веществ ветеринарных лекарственных средств в соответствующих продуктах животного происхождения и опубликовывать результаты. В тех случаях, когда уровни остаточных веществ превышают MRL, это должно привести к активизации контроля и исправительных действий в источнике проблемы, как правило, у первичного производителя.

Микотоксины

Проблема загрязнения кормов и пищевых продуктов микотоксинами, такими как афлатоксины, охратоксин А, патулин и трихотецен, наилучшим образом разрешается путем систематического изучения всей цепи производства, обработки и распределения, с тем чтобы обнаружить точки, в которых, вероятно, возникает загрязнение, принять надлежащие профилактические и контрольные меры. В Швеции контроль афлатоксинов в компонентах корма для животных и регулярный мониторинг афлатоксина М1 в молоке до отдельного фермера позволил нам обеспечить сохранение уровней афлатоксина намного ниже наших строгих максимальных пределов. Подробные исследования методов обработки после сбора урожая показали, что в некоторых случаях относительно простые изменения могут привести к заметным снижениям уровней микотоксинов. Несмотря на значительный объем проделанной работы, имеется необходимость в гораздо больших исследованиях микотоксинов, с тем чтобы обеспечить прочную научную основу для рекомендаций в отношении мер, принимаемых до и после сбора урожая. Комитет Codex по пищевым добавкам и загрязнителям (CCFAC) разработал и продолжает разрабатывать кодексы практики для уменьшения загрязнения пищевых продуктов и корма для животных микотоксинами, такими как афлатоксины, охратоксин А и патулин.

Стойкие загрязнители в окружающей среде

Предыдущие выбросы стойких химических веществ, например ПХД, диоксинов, ртути, кадмия, привели к загрязнению пищевых продуктов, особенно продуктов животного происхождения, таких как рыба, и к необходимости мониторинга и контроля некоторых продуктов для обеспечения такого положения, при котором уровни загрязнения не превышали бы безопасных пределов. Для охраны здоровья населения мое учреждение выпустило также рекомендации для уязвимых групп населения, например женщин детородного возраста, в которых им рекомендуется ограничить потребление некоторых видов рыбы или рыбы, выловленной в загрязненных водах.

Для сокращения уровней загрязнителей в окружающей среде должны быть приняты эффективные меры по сокращению выбросов из промышленных и других источников. Существует несколько международных конвенций, направленных на уменьшение загрязнения окружающей среды стойкими органическими компонентами. В последние десятилетия такие меры привели к заметному сокращению уровней загрязнителей в некоторых пищевых продуктах и к уменьшению воздействия на человека некоторых загрязнителей, находящихся в окружающей среде. Например, уровни свинца в крови человека значительно упали в странах, в которых свинец больше не добавляется к бензину. Подобно этому, меры по борьбе с загрязнением диоксинами и ПХД и запрещение использования стойких пестицидов, таких как ДДТ, привели к заметному снижению уровней этих веществ в пищевых продуктах и к уменьшению воздействия на человека, которое измеряется с помощью уровней содержания в грудном молоке матери. Это является примером области, в которой сотрудничество между органами, отвечающими за безопасность пищевых продуктов и охрану окружающей среды, оказалось плодотворным. Комитет Codex по пищевым добавкам и загрязнителям разрабатывает кодекс практики по сокращению загрязнения пищевых продуктов диоксинами.

Изменение инспекции мяса

Нынешние методы инспекции мяса не способны выявить бессимптомное наличие патогенных микроорганизмов, и многие компоненты нынешней инспекции мяса мало

содействуют или совсем не содействуют охране здоровья потребителя. Возникают сомнения в отношении того, следует ли тратить ограниченные ресурсы инспекции на рутинное изучение некоторых паразитов в странах, где они не обнаруживаются у домашних животных, предназначенных для производства пищевых продуктов, в течение многих лет. Необходимость изменения инспекции мяса и перевода ее на основу оценки риска была признана несколько лет назад, в частности в Австралии и Новой Зеландии, и активные дискуссии на эту тему проходят также в Европейском союзе. Комиссия по Codex Alimentarius решила начать новую работу в этой области, и члены Комитета Codex по гигиене мяса и птицы встретятся в начале следующего года для обсуждения вопроса об обновлении нынешних кодексов практики по гигиене мяса, включая гигиену мяса птицы.

Возникающие риски

Мы живем в мире с быстро изменяющейся наукой и техникой, но также в мире быстрых изменений в рисках, связанных с микробиологическими и химическими опасностями. Поэтому важно, чтобы учреждения, отвечающие за безопасность пищевых продуктов, выполняли функцию "разведки" с целью выявления возникающих рисков. Эти риски могут быть вызваны возникающими патогенами, например патогенами, резистентными к широкому диапазону антибиотиков, использованием новых компонентов для корма, новых промышленных или бытовых химических веществ, новых методов производства, переработки и обработки или изменениями в привычках питания. Выявление возникающих рисков является одной из задач, решение которой будет возложено на предложенный европейский орган по пищевым продуктам.

Прослеживаемость

С тем чтобы иметь возможность определить источник проблем безопасности пищевых продуктов, необходимо иметь системы, способные проследить пищевой продукт в обратном направлении по всей пищевой цепи. Такие системы уже существуют в Европейском союзе для некоторых пищевых продуктов, и в рамках разрабатываемого в настоящее время в Европейском союзе законодательства прослеживаемость будет принята в качестве общего требования. Хорошая система для прослеживания пищевых продуктов во всей цепи производства и распределения является также ценной для пищевой промышленности и торговли, поскольку можно будет ограничить число случаев изъятия небезопасных продуктов.

Улучшенный мониторинг болезней пищевого происхождения и оценка риска

Основанный на оценке риска подход к управлению риском в области безопасности пищевых продуктов подразумевает, что ресурсы контроля пищевых продуктов должны быть направлены на решение проблем, которые создают наибольшую угрозу для здоровья, и сокращение риска является наибольшим по отношению к используемым ресурсам. Для того чтобы сделать наши приоритеты основанными на оценке риска, нам необходимо создать гораздо лучшие системы регистрации и преодоления вспышек болезней пищевого происхождения и лучшее международное сотрудничество в этой области. ВОЗ предпринимает серьезные усилия по улучшению нынешней ситуации. Кроме того, нам необходимо затратить больше ресурсов, предпочтительно на международном уровне, чтобы ускорить и улучшить экспертную оценку риска как микробиологических, так и химических опасностей, связанных с пищевыми продуктами.

Открытость

Одной из рекомендаций Консультации экспертов по управлению риском было то, что процесс управления риском должен быть как можно более открытым. Деятельность контролирующих органов должна осуществляться открытым образом с открытыми связями с потребителями, производителями, торговцами и другими заинтересованными сторонами. Одним из эффективных способов увеличения соответствия законодательству в области пищевых продуктов является опубликование результатов деятельности по контролю пищевых продуктов. Это, разумеется, применяется к отчетам об инспекции и результатам контрольных анализов, проведенных контролируемыми органами. В странах, в которых ответственность за контроль пищевых продуктов разделена между различными органами, например центральными и местными, это должно также применяться к ревизиям, проводимым национальными органами в отношении работы по контролю пищевых продуктов, выполняемой местными органами. В Европейском союзе результаты ревизий, проведенных Бюро Европейской комиссии по пищевым продуктам и ветеринарии в отношении деятельности государств-членов по контролю пищевых продуктов, имеются в Интернете, и мы одобряем этот подход.

Улучшение пищевой гигиены в коммерческих пунктах питания и в быту

До сих пор мною рассматривались только начальные части пищевой цепи: нам не следует недооценивать значения последней части. В Швеции имеются свидетельства того, что значительная доля случаев болезней пищевого происхождения вызвана плохой гигиенической практикой в ресторанах и других учреждениях общественного питания, а также в быту. Органам контроля пищевых продуктов следует обеспечить такое положение, при котором ответственные за функционирование предприятий питания будут проводить подготовку своего персонала по вопросам пищевой гигиены, чтобы они функционировали таким образом, который позволит им гарантировать безопасность предоставляемых ими пищевых продуктов.

Контролирующие органы обязаны также попытаться улучшить знания потребителей о бытовой гигиене пищевых продуктов и предоставить им информацию, которая поможет им согласовать свои привычки питания с хорошим здоровьем.

Рекомендации

Вкратце я хотел бы сделать следующие рекомендации, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов:

1. Стратегии безопасности пищевых продуктов должны быть основаны на оценке риска, придавая приоритет мерам, которые могут дать результат в виде наибольшего сокращения распространенности болезней пищевого происхождения.
2. Регистрация и преодоление вспышек болезней пищевого происхождения должны быть улучшены и интенсифицированы, с тем чтобы обеспечить лучшую основу для

приоритетов и исправительных мер в области контроля пищевых продуктов, основанных на оценке риска.

3. Следует принять комплексный междисциплинарный подход к безопасности пищевых продуктов, охватывающий всю цепь производства, обработки и распределения пищевых продуктов. Это подразумевает повышение контроля над кормом для животных и другие аспекты первичного производства.
4. Лица, занимающиеся производством, обработкой и распределением пищевых продуктов, должны иметь внутренние системы контроля, основанные на подходе НАССР.
5. Для уменьшения риска загрязнения пищевых продуктов следует принять профилактический подход, позволяющий, по возможности, решать проблемы в их источнике.
6. Инспекцию мяса следует модернизировать, чтобы сделать ее более основанной на оценке риска.
7. Следует опубликовывать результаты инспекций пищевых продуктов и других мероприятий по контролю пищевых продуктов.
8. Следует улучшить подготовку персонала предприятий общественного питания и просвещение потребителей по вопросам пищевой гигиены.
9. Улучшить контакты на местном, национальном и международном уровнях между теми, кто отвечает за безопасность пищевых продуктов, и теми, кто отвечает за охрану окружающей среды и борьбу с загрязнением.
10. Для уменьшения риска будущих серьезных проблем в области безопасности пищевых продуктов органам контроля за пищевыми продуктами следует выделить средства для выявления возникающих рисков.

Ссылки

1. Risk management and food safety. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation, Rome, Italy, 27-31 January 1997. FAO Food and Nutrition Paper 65, FAO, Rome, 1997.
2. Zoonoses in Sweden, up to and including 1999. Ed. H. Wahlström. National Veterinary Institute, Uppsala, Sweden. 2001.