



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения



ОЦЕЛИ
В ОБЛАСТИ
УСТОЙЧИВОГО
РАЗВИТИЯ

7 июня 2025 года



Всемирный день
безопасности пищевых продуктов

**Безопасность
пищевых продуктов:
наука в действии**

КОМПЛЕКТ ИНФОРМАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ
ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ





Всемирный день безопасности пищевых продуктов

Безопасные пищевые продукты нужны всем.

Но пищевые продукты могут быть заражены бактериями, химикатами, грибами или паразитами, которые могут стать причиной развития не менее 200 заболеваний. Эти болезни сказываются на здоровье, уровне жизни, образовании и экономике в целом. Однако, их можно предотвратить, располагая **информацией** и **принимая меры**.

Каждый год 7 июня, под эгидой Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) проводится праздник — Всемирный день безопасности пищевых продуктов. В этот день мы помним то, что безопасность пищевых продуктов — это наше общее право и ответственность, и каждый должен играть свою роль.

Не важно, кто вы — политик, владелец или сотрудник предприятия пищевой промышленности, работник сферы образования или обычный потребитель — **мы приглашаем вас принять участие в праздновании Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в этом году!**

Потому что безопасность пищевых продуктов — дело каждого.





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Тема Безопасность пищевых продуктов: наука в действии

Все участники цепочки продовольственного снабжения — от производителей до переработчиков, перевозчиков, розничных продавцов, поваров и потребителей — полагаются на повсеместное применение передовых методов, согласованных процессов и стандартов для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

В основе всего этого лежит тщательное, понятное и продуманное применение результатов научного исследования путей и причин загрязнения пищевых продуктов и развития заболеваний. Ученые оценивают и анализируют риски для здоровья человека, связанные с известными, установленными, новыми и ожидаемыми факторами риска для безопасности пищевых продуктов, и дают рекомендации, позволяющие политикам и владельцам предприятий пищевой промышленности обеспечивать безопасность

пищевых продуктов, а потребителям делать безопасный выбор.

Без науки невозможно обеспечить безопасность пищевых продуктов по всем цепочкам поставок, которые зачастую охватывают весь мир и пересекают множество границ. В этом году во Всемирный день безопасности пищевых продуктов мы отмечаем важную роль науки при принятии обоснованных решений в отношении продуктов питания.

Результаты научных исследований лежат в основе обеспечения безопасности пищевых продуктов.





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Совместная Программа Научных Консультаций ФАО/ ВОЗ

ФАО и ВОЗ привлекают самых выдающихся независимых ученых мира к тщательному изучению возможных угроз безопасности пищевых продуктов. Эти ученые предоставляют политикам, предприятиям пищевой промышленности, потребителям и, в первую очередь, Комиссии “Кодекс Алиментариус” (Кодекс) объективные и подтвержденные фактами рекомендации. На основе научных рекомендаций, предоставленных в рамках этой совместной программы ФАО/ВОЗ, Кодекс разрабатывает международные стандарты, руководства и своды правил, касающиеся безопасности и качества пищевых продуктов.

Участниками Совместной Программы Научных Консультаций ФАО/ВОЗ являются нескольких постоянно действующих и временных органов, в том числе:

ОКЭПД

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) был создан в 1956 году. В нынешнем году он проведет свое сотое совещание.

Задача этого комитета — оценка рисков, связанных с присутствием пищевых добавок и остатков ветеринарных препаратов, загрязняющих веществ и природных токсинов в пищевых продуктах и кормах.

Ознакомиться с деятельностью ОКЭПД более подробно можно здесь: ОКЭПД на [сайте ФАО](#) | ОКЭПД на [сайте ВОЗ](#)

ССЭОМР

Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (ССЭОМР) проводятся с 2000 года.

Задача ССЭОМР — оценка рисков, связанных с присутствием бактериальных патогенов, вирусов и паразитов в пищевых продуктах, ранжирование этих рисков и оценка вариантов их смягчения. Помимо прочего, ССЭОМР предоставляют научные рекомендации, необходимые для разработки ключевых положений по соблюдению гигиены.

Ознакомиться с деятельностью ССЭОМР более подробно можно здесь: ССЭОМР на [сайте ФАО](#) | ССЭОМР на [сайте ВОЗ](#)

ССОП

Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП) проводятся с 1963 года. Их задача — оценка влияния применения пестицидов на здоровье человека.

Эксперты изучают данные и результаты исследований об остаточных количествах пестицидов в пищевых продуктах и кормах для животных, позволяющих определить возможное содержание пестицидов в продуктах питания и установить, какой уровень содержания пестицидов в тех или иных продуктах может быть безопасным.

Ознакомиться с деятельностью ССОП более подробно можно здесь: ССОП на [сайте ФАО](#) | ССОП на [сайте ВОЗ](#)



Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Ключевые тезисы

Наука — основа безопасности пищевых продуктов

Международные экспертные органы, подобные тем, что входят в программу научных консультаций ФАО/ВОЗ, играют решающую роль в формировании международных стандартов и рекомендаций, которые ложатся в основу национального законодательства и способствуют гармонизации торговли безопасными пищевыми продуктами. Это позволяет защитить потребителей во всем мире.

Если еда не безопасна, это не еда

У каждого человека есть право на питание. Это означает, что у нас должен быть доступ к безопасным, питательным, приемлемым по цене и заслуживающим доверия пищевым продуктам.

Безопасность пищевых продуктов — дело каждого

Безопасность пищевых продуктов зависит от применения передовых методов и эффективной коммуникации на всех этапах пищевой цепочки — от производства до потребления. Каждый может внести свой вклад в обеспечение безопасности пищевых продуктов.

Без данных нет науки

Правительства и пищевая промышленность всех стран играют важную роль в сборе и обмене данными: эти данные позволяют ученым понять, как обеспечить безопасность пищевых продуктов.

В основе обеспечения безопасности пищевых продуктов лежит множество научных дисциплин

Решающую роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов играют микробиология и токсикология. В нашем меняющемся мире климатические науки, социальные науки и другие дисциплины также играют свою роль в разработке более надежных и комплексных правил и рекомендаций.

Образование играет ключевую роль

Обучение молодежи, проведение научных исследований и просвещение потребителей о том, как обеспечить безопасность пищевых продуктов, будут способствовать формированию устойчивой культуры безопасности пищевых продуктов.

За управление рисками отвечают все

Мы каждый день выбираем, что мы едим и как обращаемся с пищевыми продуктами. Эти решения принимают люди, семья, общество, организации и правительства. Осознавая риски, связанные с безопасностью пищевых продуктов, мы принимаем более обоснованные решения.





Факты и статистика

● **Каждый год 600 миллионов** человек страдают от заболеваний пищевого происхождения.

● **Некоторые опасные вещества не статичны:** они представляют собой микроорганизмы, способные размножаться в пищевых продуктах. Мы их не видим, но они могут перемещаться и размножаться, их переносчиками могут быть как животные, так и люди, и обнаружить их можно где угодно и когда угодно. Наука помогает нам понять условия, позволяющие контролировать и снижать риски, которые эти микроорганизмы могут представлять для человека.

● **Нагрузка на экономику**, вызванная заболеваниями пищевого происхождения, ежегодно превышает 110 миллиардов долларов США в странах с низким и средним уровнем доходов населения из-за потери производительности и расходов на здравоохранение.

● **Некоторые химические соединения могут представлять особую опасность**, если человек подвергается их воздействию в малых концентрациях в течение длительного времени. Ученые разработали методы оценки риска, позволяющие определить, как обеспечить нашу безопасность, даже если мы подвергаемся воздействию этих химических веществ в течение всей жизни.

● **В пищевых продуктах можно обнаружить бактерии, которые устойчивы к противомикробным препаратам.** Сельскохозяйственным и животноводческим сообществам необходимо проявлять бдительность и разумно использовать противомикробные препараты, чтобы не допустить передачи устойчивых патогенов человеку через пищевые продукты.

● **Избегайте опасной зоны!** Бактерии, как правило, быстро размножаются в диапазоне температур от 5°C (41°F) до 60°C (140°F). Этот диапазон называют «опасной зоной». Чтобы снизить риски загрязнения, скоропортящиеся продукты следует хранить в холодильнике (при температуре ниже 5°C) или подвергать тепловой обработке при температуре выше 70°C.





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Что можете сделать вы?

Наука обеспечивает основу для рекомендаций по безопасности пищевых продуктов, но профилактика заболеваний пищевого происхождения зависит от правильности действий каждого из нас.

Правительства могут:

- **Инвестировать в исследования и поддержку науки.** Финансируя серьезные научные исследования и руководствуясь их результатами при разработке политики, правительства закладывают прочные основы для эффективного управления.
- **Инвестировать в сбор данных.** Это может способствовать регулярной проверке научных рекомендаций и обмену данными как внутри стран, так и за их пределами.

- **Разрабатывать научно обоснованную политику,** чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов по всей цепочке продовольственного снабжения, заверить потребителей в безопасности пищевых продуктов, которые они потребляют, и устранить возникающие риски.
- **Содействовать образованию в области естественных наук,** чтобы дать молодежи знания, необходимые для обеспечения собственной безопасности и безопасности пищевых продуктов в будущем.

Предприятия пищевой промышленности могут:

- **Внедрять программы, основанные на фактических данных,** чтобы выявлять потенциальные риски загрязнения пищевых продуктов и обеспечить применение безопасных методов обращения, переработки, распределения и хранения пищевых продуктов.
- **Повысить уровень безопасности пищевых продуктов** путем постоянного обучения (и переподготовки) сотрудников, объясняя им новейшие методы обеспечения безопасности пищевых продуктов и знакомя их с новыми рисками. Это позволяет обеспечить неизменное соответствие высоким стандартам на всех этапах цепочки поставок.
- **Оказывать поддержку усилиям по сбору данных,** содействуя регулярной проверке научных основ технологического процесса и мер управления рисками, а также контролировать их реализацию.



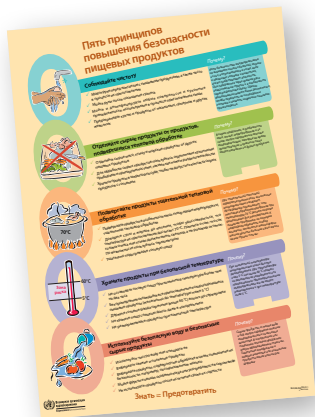


Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Потребители могут:

- Соблюдать меры безопасности при обращении с пищевыми продуктами в домашних условиях, используя научно обоснованные методы.

Соблюдение пяти принципов повышения безопасности пищевых продуктов позволяет сократить риск развития заболеваний пищевого происхождения.



- Быть в курсе рекомендаций по безопасности пищевых продуктов от национальных органов власти. Актуальная информация о вспышках заболеваний и возникающих рисках поможет всем нам оставаться в безопасности.

Ученые могут:

- Проводить исследования в области безопасности пищевых продуктов и обмениваться полученными результатами, в том числе данными об известных и новых рисках, а также распространять эти результаты с целью информирования руководящих органов и общественности.
- Проводить обучение и подготовку представителей правительств и пищевой промышленности на тему новейших методов обеспечения безопасности пищевых продуктов, новых рисков и важности достоверных научных исследований и данных для профилактики заболеваний пищевого происхождения.



Учебные заведения могут:

- Обучать основам безопасности пищевых продуктов и включить данную тематику в школьные программы, обучая учащихся безопасному обращению с пищевыми продуктами и гигиене.
- Сделать обучение основам безопасности пищевых продуктов увлекательным! Для этого необходимо поощрять учащихся к обучению посредством творческой деятельности и вовлекать их в развитие передового опыта в своей школе.
- Поощрять интерес к науке. Следующее поколение ученых сейчас учится в школе! У детей следует развивать понимание науки, навыки критической оценки информации и принятия решений на основе фактических данных.

Постоянное информирование о текущих вспышках и возникающих рисках может обезопасить всех нас.





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Вы можете принять активное участие в распространении идеи следующим образом:



© OSARTEC

Проводить спортивные мероприятия:

забег, марш или танец в поддержку безопасности пищевых продуктов — это отличный способ принять участие в жизни общества и привлечь внимание к вопросам безопасности пищевых продуктов.



Привлекать людей в социальных сетях:

начните информационно-публицистическую кампанию. Снимите видео, подготовьте брошюры или плакаты, подчеркивающие роль науки в обеспечении безопасности пищевых продуктов, с помощью наших информационных пособий. Не забудьте поставить тег #WorldFoodSafetyDay, чтобы присоединиться к глобальному диалогу!



© FAO / Cristiano Minichiello

Организовать викторину, посвященную безопасности пищевых продуктов:

проведите викторину и расскажите своему сообществу о безопасности пищевых продуктов и научных данных, которые за этим стоят. Викторина может помочь повысить осведомленность и способствовать распространению безопасных методов обращения с пищевыми продуктами в вашем сообществе, на предприятии или в организации.



© Grupo Jumex

Организуйте выставку:

создайте содержательную экспозицию, посвященную безопасности пищевых продуктов для коллег, однокурсников или широкой общественности.



© SANIPES

Думайте творчески:

сочините песню, придумайте танец, напишите стихотворение или картину, воспевающую науку на страже безопасности пищевых продуктов! Покажите, как наука и инновации помогают защитить то, что мы едим.



© FAO

Проведите вебинар:

соберите коллег и партнеров, чтобы обсудить готовность обеспечивать безопасность пищевых продуктов и отражать угрозы. Проведите сессию вопросов и ответов, чтобы дать рекомендации и предоставить информацию.



Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Инструменты для распространения информации

• **Цифровой медиацентр:** плакаты, рекламные и другие материалы для мероприятий предлагаются на шести языках ООН (английском, арабском, испанском, китайском, русском и французском).

[Скачать здесь](#)

• **Платформа Trello:** карточки для социальных сетей, карточки «Разрушители мифов», видео и инфографика предлагаются на шести языках ООН по ссылке **Всемирный день безопасности пищевых продуктов на платформе Trello**. В преддверии 7 июня эти материалы будут регулярно обновляться, поэтому заглядывайте сюда почаще.

• **Веб-страница Всемирного дня безопасности пищевых продуктов:** здесь вы найдете ссылки на брошюры по безопасности пищевых продуктов, новости и информацию о мероприятиях Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в этом году, а также другую информацию, связанную со Всемирным днем безопасности пищевых продуктов.





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Символика Всемирного дня безопасности пищевых продуктов

Вы можете использовать символику Всемирного дня безопасности пищевых продуктов в неизменном виде во всех кампаниях, приуроченных к этому дню.

[Графические материалы можно скачать здесь.](#)

Также просим учесть, что запросы на использование логотипов ФАО и ВОЗ по любой причине (независимо от того, связано ли это с другими логотипами или нет) следует направлять обеим организациям заблаговременно. Узнать об этом подробнее можно на веб-сайтах [ФАО](#) и [ВОЗ](#).





Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2025 года

Данный пакет инструментов разработан ФАО и ВОЗ, чтобы помочь активистам по защите безопасности пищевых продуктов из разных стран мира подготовить свои мероприятия, приуроченные ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов.

Свяжитесь с нами и расскажите, что вы планируете сделать в этот день и как вы применяете науку на практике в этом году!

Информацию о событиях и новости можно публиковать на веб-сайте Всемирного дня безопасности пищевых продуктов.

Делитесь подробностями о своих мероприятиях, фотографиями и ссылками на видео.

Эл. почта: world-food-safety-day@fao.org
world-food-safety-day@who.int

Социальные сети: тег @FAOWHOCodex на платформе X

Присоединяйтесь: Группа безопасности пищевых продуктов [Сообщества практиков по продовольственным системам ВОЗ](#)

Хэштег: #WorldFoodSafetyDay



Некоторые права защищены. Настоящая работа предоставляется в соответствии с международной лицензией Creative Commons "С указанием авторства" 4.0 (CC BY 4.0)