



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения



ЦЕЛИ
В ОБЛАСТИ
УСТОЙЧИВОГО
РАЗВИТИЯ

Всемирный день безопасности пищевых продуктов

7 июня
2026 г.

От бремени к решениям: безопасные пищевые продукты для всех



#WorldFoodSafetyDay



Комплект материалов
для кампании



Всемирный день безопасности пищевых продуктов 7 июня 2026 г.

Всемирный день безопасности пищевых продуктов

Условием прогресса в области обеспечения безопасности пищевых продуктов является использование новейших научных данных в качестве основы для принятия четких и целенаправленных мер. Известно по меньшей мере 200 заболеваний пищевого происхождения; они представляют собой значительную проблему здравоохранения во всем мире и оказывают негативное влияние на здоровье, средства к существованию, образование и экономику. При этом, в значительной степени эти болезни можно предотвратить. Совместная работа по формированию необходимой базы знаний, включая выявление болезней, расстановку приоритетов и реализацию эффективных решений, позволит гарантировать безопасность продуктов питания. Коллективные действия помогают предотвратить употребление в пищу продуктов, зараженных патогенными бактериями, вирусами, паразитами или вредными химическими веществами.

В этом году по случаю Всемирного дня безопасности пищевых продуктов мы привлекаем внимание к тому, что грамотное использование научных данных и эпидемиологической и клинической информации дает возможность перейти от констатации проблемы к выработке более целенаправленных и экономически эффективных решений. Посредством анализа рисков и проведения научно обоснованных мероприятий мы сможем обеспечить безопасность пищевых продуктов для всех людей во всем мире.



© WHO / Loan Tran

Новая публикация!

Следите за новостями: в течение недели, предшествующей Всемирному дню безопасности пищевых продуктов будут опубликованы последние оценки ВОЗ по заболеваниям пищевого происхождения – надежная база для разработки и внедрения эффективных решений.



© WHO / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© FAO



Тема Всемирного дня безопасности пищевых продуктов

От бремени к решениям: безопасные пищевые продукты для всех

Заболевания пищевого происхождения могут коснуться каждого человека в любой стране, и понимание масштаба проблемы позволяет национальным органам здравоохранения и предприятиям пищевой отрасли принимать целенаправленные меры. Надежные данные о негативном воздействии небезопасных продуктов питания на здоровье населения являются основой для научно обоснованной политики и скоординированных многосекторальных действий, а также позволяют потребителям делать осведомленный выбор.

Научные знания и понятные руководства по предупреждению заражения продуктов питания и профилактике заболеваний пищевого происхождения необходимы всем участникам цепочки производства и потребления продовольствия — от фермеров и производителей до перевозчиков, персонала предприятий розничной торговли, работников органов санитарно-эпидемиологического надзора, поваров и потребителей. С опорой на данные государства могут разрабатывать экономически эффективные меры политики, предприятия продовольственного сектора — совершенствовать свои практики, а потребители — принимать обоснованные и осведомленные решения. В этом году, отмечая Всемирный день безопасности пищевых продуктов, мы делаем особый акцент на колоссальном потенциале данных в сфере здравоохранения: ясное представление о масштабе проблемы, распределении рисков и их последствиях — все это позволяет обеспечивать безопасность пищевых продуктов наиболее эффективным образом.

Систематическая работа с опорой на надежные данные и научные достижения позволит находить практические решения проблемы заболеваний пищевого происхождения и обеспечивать безопасность пищевых продуктов для всех людей во всем мире, а также предоставлять соответствующие медицинские услуги пострадавшим от этих заболеваний.





На первых этапах обеспечения безопасности пищевых продуктов необходимо определить, кто, где и почему подвергается наибольшему риску заболевания болезнями пищевого происхождения. Измерение воздействия небезопасных продуктов питания на здоровье населения и категоризация этого воздействия в зависимости от возбудителей помогает определить приоритетные направления деятельности. На основе данных о заболеваемости заинтересованные стороны в странах могут разрабатывать конкретные меры и распределять ресурсы, необходимые для их осуществления. Руководящие работники, ответственные за анализ рисков, могут использовать эту информацию для выявления тех глобальных стандартов в области безопасности пищевых продуктов, которые в наибольшей степени подойдут к их конкретным задачам.



Оценки ВОЗ по заболеваниям пищевого происхождения

В 2026 г. ВОЗ опубликует самые полные глобальные, региональные и — впервые — национальные **оценки** бремени заболеваний пищевого происхождения за период с 2000 по 2021 г. В них представлена информация о величине бремени этих заболеваний в распределении по их возбудителям; на основе этих данных страны смогут принимать решения о приоритетных видах деятельности в области управления рисками и выделять ресурсы на мероприятия по охране здоровья потребителей. В издании 2026 г. будут впервые представлены детальные данные о ситуации на национальном уровне. Тем самым будет заполнен огромный пробел в данных, что даст странам возможность укрепить национальные системы контроля качества и безопасности продуктов питания и в будущем снизить бремя болезней пищевого происхождения. В докладе также будут представлены оценки экономического ущерба, связанного с этой категорией болезней.

Кодекс Алиментариус

Обширные знания о перспективных решениях были собраны посредством инициативы **«Кодекс Алиментариус»**. Этот «кодекс безопасности пищевых продуктов» представляет собой свод стандартов, руководящих принципов и кодексов надлежащей практики, утвержденных международной Комиссией «Кодекс Алиментариус». На протяжении уже более 60 лет стандарты Кодекса и связанные с ними тексты способствуют охране здоровья потребителей и реализации справедливой практики в сфере международной торговли продовольственными товарами. С каждым годом этот Кодекс растет за счет введения новых и обновления существующих норм и стандартов по мере поступления новых данных.



Основные тезисы

Заболевания пищевого происхождения можно предотвратить

Надежные данные о заболеваниях пищевого происхождения помогают государствам, предприятиям пищевой отрасли и населению принимать обоснованные решения. Понимание того, где сосредоточены основные риски, позволяет сконцентрироваться на наиболее экономически эффективных мерах по охране здоровья населения.

Ситуация с заболеваниями пищевого происхождения непрерывно меняется

Для эффективных мер по профилактике необходимо обеспечить регулярный сбор данных о заболеваниях пищевого происхождения, например о заболеваемости и смертности. Эпидемиологические характеристики этих заболеваний со временем меняются под воздействием таких факторов, как изменение климата, сезонность или уровень эффективности принимаемых мер.

Целенаправленные действия наиболее результативны

Разработка четких, выполнимых и стратегических действий на основе надежных данных позволяет достигать быстрых заметных результатов.

Заболевания пищевого происхождения причиняют экономический ущерб

Эти заболевания приводят к росту медицинских расходов, нетрудоспособности и снижению производительности труда. Небезопасные пищевые продукты создают серьезную нагрузку на системы здравоохранения, нарушают функционирование рынков, ограничивают объемы торговли и на сегодняшний день выливаются для стран в миллиардные издержки.

Приоритизация рисков определяет направления действий

Измерение воздействия источников опасности пищевого происхождения на национальном уровне позволяет странам определять приоритетные факторы риска в сфере безопасности пищевых продуктов, эффективно распределять ресурсы и принимать меры там, где они в наибольшей степени будут способствовать охране здоровья, спасению жизней и сбережению ресурсов.

Межсекторальное сотрудничество способствует повышению безопасности пищевых продуктов

Обеспечить безопасность пищевых продуктов невозможно силами какого-либо одного сектора. Все сектора – здравоохранение, сельское хозяйство, торговля, охрана окружающей среды и защита прав потребителей – должны работать совместно. Координированные меры и совместная деятельность позволяют обеспечивать защиту для всех, включая наиболее уязвимые категории населения, и добиваться максимального эффекта.

Научные достижения и данные об эффективности мер помогают принимать обоснованные решения и укрепляют доверие

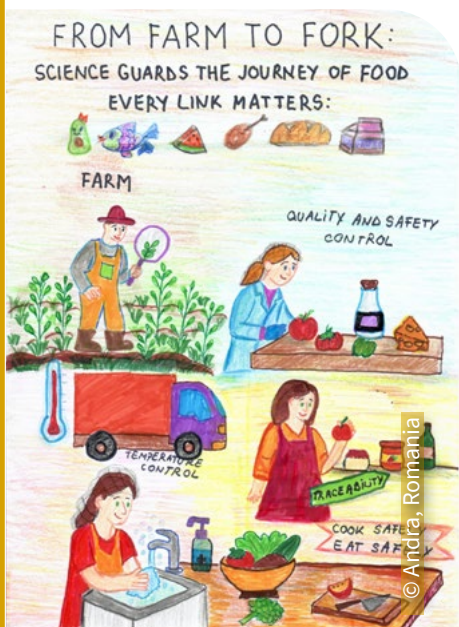
Научные исследования, данные эпидемиологического надзора и стандартизированные оценки являются фундаментом для принятия осведомленных решений. Научно-обоснованные подходы позволяют укреплять национальные системы контроля безопасности продуктов питания и общественное доверие.

Бремя болезней пищевого происхождения распределено неравномерно

Заболевания пищевого происхождения затрагивают разные группы населения в разной степени: некоторые категории страдают от этих болезней значительно больше, чем другие, а дети нередко испытывают наиболее тяжелые последствия.



Факты и цифры



- Многие заболевания пищевого происхождения можно предотвратить посредством хорошо известных мер: мытье, очистка, термическая обработка, пастеризация продуктов питания, соблюдение правил безопасного обращения с пищевыми продуктами, совершенствование методов орошения культур и эффективный государственный надзор. Однако для того, чтобы эти меры приносили практические результаты, необходима их последовательная и систематическая реализация.
- Отдельные возбудители заболеваний пищевого происхождения могут иметь разное эпидемиологическое значение в зависимости от региона и создавать разные риски в зависимости от групп населения. Универсального решения не существует, в связи с чем необходимы адресные меры, построенные с учетом характеристик населения и особенности национального контекста.
- Некоторые патогенные факторы, передающиеся через пищевые продукты, вызывают заболевание очень быстро (часто с острым течением), тогда как другие приводят к хроническим последствиям, включая сердечно-сосудистые заболевания, отдельные виды онкологических заболеваний и психические расстройства.
- Свод нормативных документов «Кодекс Алиментариус» насчитывает 238 стандартов, 91 руководство, 58 кодексов практики и более 10 000 количественных нормативов, устанавливающих предельно допустимые уровни концентрации загрязняющих веществ и пищевых добавок, а также остатков пестицидов и ветеринарных препаратов. Применение этих стандартов помогает в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
- Характер факторов риска в области безопасности пищевых продуктов также меняется под воздействием изменения климата. Так, в результате климатических изменений могут возникать более благоприятные условия для роста и размножения патогенных бактерий, вирусов и других вырабатывающих токсины микроорганизмов в пищевых продуктах, почве и воде.



Призывы к действиям. Что можете сделать лично вы?



© WHO / Sue Price



© WHO / Sue Price



© WHO / Sue Price



© Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA)



© WHO / Sue Price

Государственные органы:

- Принять меры, чтобы безопасность пищевых продуктов оставалась постоянным приоритетом, и интегрировать соответствующие программы в долгосрочные планы.
- Оценивать риски и определять приоритетные профилактические мероприятия на основе последних данных о распространенности заболеваемости и других видов данных, направляя ресурсы на решение наиболее неотложных задач.
- Укреплять системы сбора данных посредством развития эпиднадзора за заболеваниями пищевого происхождения и мониторинга пищевых продуктов и использовать эти данные для принятия мер по управлению рисками и оценке эффективности.

Предприятия пищевой отрасли:

- Повысить качество обучения персонала по вопросам, касающимся передовой практики в области безопасности пищевых продуктов и новых факторов риска, и обеспечивать систематическую реализацию программ по обеспечению безопасности пищевых продуктов, включая надлежащую практику и стандарты «Кодекс Алиментариус».
- Применять, где это необходимо, нормы надлежащей гигиенической практики (НГП) и систему критических контрольных точек (ККТ) для выявления и контроля опасных факторов и факторов риска на всех этапах от производства до потребления продуктов питания.
- Внедрять программы обеспечения безопасности пищевых продуктов, опираясь на внутренние данные, в целях мониторинга рисков и оценки эффективности принимаемых мер.

Медицинские работники:

- Повышать выявляемость заболеваний пищевого происхождения за счет совершенствования диагностики, лечения и контроля в целях более эффективного определения сфер повышенного риска.
- Взаимодействовать с партнерами из других секторов для развития систем интегрированного межсекторального эпиднадзора.

Потребители:

- Соблюдать правила безопасного обращения с пищевыми продуктами у себя дома, следуя разработанным ВОЗ **пяти важнейшим принципам безопасного питания**.
- Следить за последней информацией и ориентироваться на проверенные данные из надежных источников о вспышках болезней пищевого происхождения, отзывах продукции и безопасной практике.
- Сообщать о рисках и принимать меры: знать, как уведомить компетентные органы о проблемах, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и предпринимать практические шаги для защиты своего здоровья и здоровья членов семьи.



Примите участие в кампании

● Проведите мероприятие с участием представителей нескольких секторов

Соберите специалистов из сельского хозяйства, здравоохранения и природоохранного сектора для обсуждения путей улучшения ситуации с безопасностью пищевых продуктов в стране; в качестве основы возьмите национальные данные о бремени болезней пищевого происхождения и о национальных системах надзора за качеством продуктов питания, а также данные планового мониторинга и эпиднадзора.

● Организуйте выставку на тему безопасности пищевых продуктов

Вы можете подготовить интерактивные стенды для школ, университетов или местного населения, чтобы продемонстрировать принципы безопасного обращения с пищевыми продуктами и предотвращения их загрязнения или заражения.

● Проведите кампанию в социальных сетях

Публикуйте видео, постеры и рекомендации по безопасному обращению с пищевыми продуктами с хэштегом #WorldFoodSafetyDay и призывайте общественность к действиям.



© Ana Filipa Pereira (Alcobaca City Council)



© Lagos State



© FAO



© Sanstha, India

● Проведите викторину на тему безопасности пищевых продуктов

Проведите среди учащихся, сотрудников вашего предприятия или организации, либо среди широкой аудитории викторину о факторах риска, связанных с пищевыми продуктами (или о факторах риска болезней пищевого происхождения), и о практических способах их коррекции.

● Организуйте тематическую прогулку или спортивное мероприятие

Для повышения осведомленности о проблематике безопасности пищевых продуктов вы можете провести интересное общественное мероприятия, в ходе которого участники смогут ознакомиться с практическими рекомендациями по вопросам безопасного обращения с продуктами питания.



© Raffles and Fairmont Hotels



Информационные материалы для кампании



Веб-страница с материалами для кампании

Плакаты, информационные и прочие материалы для проведения мероприятий подготовлены на всех шести официальных языках ООН (арабском, китайском, английском, французском, русском и испанском).

Скачать материалы можно **по этой ссылке**.



Веб-сайт Всемирного дня безопасности пищевых продуктов

По **этой ссылке** вы найдете информацию о мероприятиях и новостях, касающихся Всемирного дня безопасности пищевых продуктов 2026 г., а также другие материалы и информационные ресурсы.



Визуальный стиль кампании

Мы подготовили визуальный стиль Всемирного дня безопасности пищевых продуктов, который можно использовать в рамках всех мероприятий без изменений.

Вы можете скачать его **по этой ссылке**.

Использование логотипов ФАО и ВОЗ с любой целью требует предварительного согласования с обеими организациями.

Подробная информация об использовании логотипов размещена на веб-сайтах ФАО и ВОЗ.



О Всемирном дне безопасности пищевых продуктов

Ежегодно 7 июня Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) совместно с национальными органами, организациями гражданского общества, научными кругами и другими участниками по всему миру отмечают Всемирный день безопасности пищевых продуктов.

В рамках этого дня особое внимание уделяется безопасности пищевых продуктов как общему праву и общей ответственности, а также возможностям для совместных действий.

О комплекте материалов для кампании

Этот комплект материалов был подготовлен ФАО и ВОЗ для того, чтобы помочь активистам в сфере безопасности пищевых продуктов во всем мире принять участие в восьмом Всемирном дне безопасности пищевых продуктов 7 июня 2026 г. (или в период непосредственно до или после этой даты).

Расскажите нам о вашем мероприятии

Напишите нам и сообщите, какие мероприятия вы планируете провести. Не забудьте прислать сопроводительную информацию, которую мы разместим на веб-сайте Всемирного дня безопасности пищевых продуктов.

Присылайте описание мероприятий, фотографии и ссылки на видеоматериалы.



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

Фото на обложке: © Freepick

Контактная информация

ФАО

world-food-safety-day@fao.org

ВОЗ

world-food-safety-day@who.int

[#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)

Используйте хэштег [#WorldFoodSafetyDay](https://twitter.com/WorldFoodSafetyDay)

В сети X используйте тег [@FAOWHOCodex](https://twitter.com/FAOWHOCodex)

Вступайте в группу:

Группа по безопасности пищевых продуктов в рамках Сообщества практиков ВОЗ по вопросам питания и продовольственных систем
<https://www.whofoodsystms.org/>