



Кыргызстан и Таджикистан приступают к модернизации систем безопасности продуктов питания



Фото: ©ФАО/Айтек Баси

27 февраля 2017, Бишкек, Кыргызстан – Безопасность продуктов питания – комплексная задача, требующая участия многих сторон. В конце февраля трехлетний проект ФАО по модернизации систем безопасности продовольствия провел заключительные семинары в Кыргызстане и Таджикистане.

Финансируемый правительством Турции проект "Укрепление потенциала по управлению рисками безопасности пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности и в национальных органах

власти» реализован ФАО в Кыргызской Республике и Республике Таджикистан в период 2013-2017 гг.

Нацеленный на укрепление потенциала в области регулирования контроля качества пищевых продуктов путем применения стандартов Кодекса, повышение эффективности управления безопасностью пищевых продуктов по всей пищевой цепи, а также повышение уровня знаний о рисках в области безопасности пищевых продуктов и надлежащей практики гигиены в пищевой промышленности, проект принес ощутимые результаты в обеих странах.

Тренинги, организованные для ответственных сотрудников государственных органов, инспекторов пищевой промышленности, производителей продуктов питания и групп местных экспертов укрепили потенциал по борьбе с рисками безопасности пищевых продуктов, а также внедрению системы безопасности пищевых продуктов на основе принципов HACCP.

"Обладая высоким потенциалом расширения производства продовольствия и устойчивого роста экспорта продуктов питания, Кыргызстану необходимо дальше улучшать санитарно-гигиенические условия в пищевой промышленности и укреплять потенциал для разработки и внедрения систем управления безопасностью пищевых продуктов," - сказал Джумабек Асылбеков, Руководитель Отдела политики продовольственной безопасности и агромаркетинга Министерства сельского хозяйства, пищевой промышленности и мелиорации Кыргызстана. "Поэтому мы очень высоко ценим результаты проекта ФАО."

Техническая помощь, на практике предоставленная бишкекской компании "Куликовский торт", способствовала тому, что предприятие получило стандартный сертификат качества HACCP, повысив конкурентоспособность компании на региональных и международных рынках, и превратив его в демонстрационную площадку для новых и развивающихся частных пищевых предприятий, включая малые.

"Содействие безопасности продуктов питания, разработке и распространению информационных материалов, предоставление руководства, инструментов и наращивание потенциала для поддержки управления рисками безопасности продовольствия являются частью нормативной деятельности и работы ФАО на местах," сказала Элеонора Дюпой, Специалист ФАО по безопасности продуктов питания и защите прав потребителей.

"В результате реализации проекта, - продолжила она, "Кыргызстан и Таджикистан должны быть готовы применять хорошие промышленные и гигиенические практики и избегать рисков путем применения превентивных систем управления безопасностью пищевых продуктов и контроля. Это поможет снизить частоту заболеваний пищевого происхождения".

Помимо госслужащих, представителей и инспекторов предприятий пищевой промышленности, в заключительном семинаре проекта в Кыргызстане приняли участие представители международных партнеров из развивающихся стран, в том числе большая группа из Министерства продовольствия, сельского хозяйства и животноводства Турции. Турецкие официальные лица информировали о предстоящем запуске второго этапа Программы партнерства ФАО-Турция, которая, как ожидается, откроет новые возможности для

совместной работы по улучшению безопасности пищевых продуктов в регионе.

ССЫЛКИ:

Контроль безопасности продовольствия является критически важным для агропродовольственной торговли

www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/449762/

ИНТЕРВЬЮ: Молдова предпринимает дальнейшие шаги по обеспечению безопасности пищевых продуктов

www.fao.org/europe/news/detail-news/ru/c/469662/

Новые стандарты ООН по безопасности и качеству продуктов питания призваны защитить потребителей

www.fao.org/news/story/ru/item/179856/icode/

ФАО: Качество и безопасность продуктов питания (на английском)

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/en/>

ВИДЕО: Основы нашей деятельности по безопасности продовольствия (на английском)

www.youtube.com/watch?v=3tnHogRIXDE&list=PLzp5NgJ2-dK4R7m0oTSJdljGfypy2DDbx&index=2

ВИДЕО: Повышение безопасности и качества продовольствия по всей цепи (На английском)

www.youtube.com/watch?v=JbbtKV13xZA&list=PLzp5NgJ2-dK4R7m0oTSJdljGfypy2DDbx&index=4

ВИДЕО: ФАО в Европе и Центральной Азии

www.youtube.com/watch?v=PoqZEa6I6Zs&t=12s