

**ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ - ЗАДАЧА МЕДИЦИНСКИХ СПЕЦИАЛИСТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ БОЛГАРИИ**

Д. Марков, П. Марков, А. Воденичарова, Д. Байкова

Кафедра профилактической медицины, Факультет общественного здравоохранения, Медицинский университет, София, Болгария

Аннотация. В статье сделан экспертный анализ и дана оценка основных механизмов регулирования с целью обеспечения продовольственной безопасности в Болгарии.

Проблема: Либерализация рынка продовольствия регулируется национальными специализированными, синхронизированными с европейскими и мировыми стандартами, являющимися основой для производства и маркетинга безопасных пищевых продуктов и контроля пищевой цепи. Целью данной работы является экспертный анализ и оценка основных механизмов регулирования с целью обеспечения продовольственной безопасности в Болгарии. Используются документальные и социологические методы. Данные показывают, что основным инструментом регулирования в области безопасности пищевых продуктов является Закон о пищевых продуктах 1999 г. и сопутствующие ему специальные правила. Применяемый принцип - системный и комплексный контроль гигиены на всех этапах пищевой цепи – «от фермы до стола». Сделан вывод о том, что роль производителей сводится к следующему: соблюдать правила производства и предоставлять точную информацию на пищевой упаковке. Роль надзорных органов заключается в следующем: обеспечить соблюдение правил и обеспечивать обществу высококачественные безопасные пищевые продукты. Роль потребителей: самим сделать осознанный выбор высококачественных продуктов питания, что является залогом длительного поддержания хорошего здоровья, а также - для профилактики заболеваний, связанных с нездоровым режимом питания.

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

Проблема: Рыночные механизмы экономики Болгарии открыли необходимость осуществления специализированного национального законодательства в области пищевых продуктов в соответствии с европейскими и международными требованиями и стандартами, которые являются основой для производства и снабжения безопасной пищей и для осуществления контролируя пищевой цепи [Национальный план действий по пищевым продуктам и питанию на 2005-2010 годы, РБ, МЗ, Марков Д, Марков П, Байкова Д. Краткосроен и дългосрочен здравен риск при дисбаланси в храненето на жени в предфертилна възраст. XXVI-та Научно-технологична сесия “Контакт 2010”, 29.10.2010, Изд. ТЕМТО, София, 78–82].

Целью данной работы является экспертный анализ и оценка основных механизмов регулирования с целью обеспечения продовольственной безопасности в Болгарии.

Использованы документальный и социологический методы.

Результаты

Закон о пищевых продуктах (ЗПП, Государственный вестник – ГВ, № 90, 1999) является основным нормативным документом, который в случае необходимости, изменяется и дополняется с учетом новых положений, касающихся процедур регистрации производства и торговли пищевыми продуктами, генетически модифицированными продуктами для системы быстрого реагирования в случае появления небезопасных пищевых продуктов на рынке и др. К Закону о пищевых продуктах разработаны конкретные правила, регулирующие контроль гигиены, методы анализа, требования маркировки пищевых продуктов, улучшающих пищевых улучшающих добавок, загрязняющих веществ и остатков пестицидов в пищевых продуктах питания, их облучение ионизирующим излучением, пищевых продуктов специального предназначения и т.д. Все эти документы соответствуют европейскому законодательству.

Реализация принятого законодательства в области безопасности пищевых

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

продуктов встречает определенные трудности, связанные с необходимостью повышения профессиональной квалификации надзорных органов на региональном уровне, с применением единых методов контроля, обеспечением необходимого оборудования и обучением персонала, занятого в производстве и торговле пищевыми продуктами. Координация государственной политики в области безопасности пищевых продуктов осуществляется Национальным советом продовольственной безопасности при Совете Министров. Управление осуществляется с помощью болгарского Агентства по безопасности пищевых продуктов.

Несмотря на действующие правила, каждый год сотни людей в Болгарии страдают от пищевых отравлений, вызванных биологическими загрязнителями: микробными токсикоинфекциями Салмонеллы, шигеллы, кишечной палочкой, протеей; стафилококковой интоксикацией; трихинеллезом и др. Микробные вспышки отравления происходят в основном в заведениях общепита, но наблюдается и тенденция к увеличению случаев, возникающих в результате потребления домашней пищи. Наиболее частым источником инфекций являются мясо и мясные продукты, яйца, кондитерские изделия, консервы. Проблемы существуют и в системе оповещения о случаях.

Лаборатории, осуществляющие анализ и исследования пищи для целей государственного контроля, аккредитованы для работы согласно национальным и международным стандартам. Система снижения риска загрязнения пищевых продуктов (НАССР), (ЗПП, ГВ № 90,1999).

Проблема *химической безопасности* регулируется правилами о содержании тяжелых металлов (в основном свинца, кадмия, ртути), в основном в растительных продуктах - зерновых, фруктах и овощах, произведенных в экологически чувствительных зонах, которыми являются зоны металлургических и химических предприятия и/или крупных магистралей. Необходимо создание национальной системы мониторинга тяжелых металлов в продуктах питания.

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

В стране ведется контроль и мониторинг остатков пестицидов в продуктах питания - сельскохозяйственной продукции, выращиваемой открыто и в теплицах и продукции, предлагаемой для оптовой (ярмарок, аукционов и крупных магазинов) и розничной торговли. Полученные данные показывают, что продукты парникового производства значительно более загрязнены, чем культивируемые на открытом воздухе. Загрязнение чаще всего фосфорорганическими, карбаматными и дитиокарбаматными пестицидами. В последние годы в нашей стране применяются новые высокоэффективные пестициды, которые требуют расширения и улучшения лабораторий и методологического обеспечения. Из-за климатических и географических условий в стране традиционно используют широкий спектр пестицидов. Оценка риска остатков пестицидов в продуктах питания, подчеркивает потенциальные вредные эффекты на организм человека: кумулятивный эффект токсичности на гормоны, эндокринную и нервную системы, отдаленные эффекты.

Многие продукты и питьевая вода содержат нитраты, но свежие овощи являются крупнейшим источником нитратов для человеческого организма. Более чем три четверти суточного потребления нитратов происходит за счет овощей (салата, шпината, свеклы и т.д.). Максимальные уровни для контаминантов в пищевых продуктах регламентируются национальным законодательством, согласованным с ЕС.

Технологические добавки, так называемые. "Е" представляют собой большую группу веществ, некоторые из которых имеют токсикологическую значимость. Правовая основа для их использования в производстве, транспортировке и хранении пищевых продуктов гармонизирована с рекомендациями FSA (Орган по безопасности пищевых продуктов) в ЕС и облегчает их контроль. Требуется изучение суточного потребления пищи населением и оценки рисков комбинаций приоритетных добавок. Без сомнения, пока этого не произойдет, органы здравоохранения полагаются на

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

обязательную, регламентированную и правильную маркировку пищевых продуктов, отражающую их точный состав - в том числе - все содержащиеся "Е" (ЗПП, ГВ №90, 1999).

После аварии на Чернобыльской АЭС радиоактивное загрязнение в Европе открыло новую проблему - дальнейшее загрязнение некоторых видов диких рыб и диких ягод и грибов радиоактивным цезием-137, часто превышающим допустимые нормы. Создание национальной системы мониторинга загрязняющих веществ, остатков пестицидов и остатков ветеринарных препаратов и антибиотиков в пищевых продуктах, которая обеспечит возможность осуществления объективной оценки их воздействия через пищу и эффективности мер по урегулированию существующих проблем.

Принятое действующее законодательство в области продовольствия в Болгарии основывается на экспертных международных принципах безопасности пищевых продуктов: систематическом и всестороннем контроле гигиены во всех отраслях пищевой цепи ("от фермы до стола"), т.е. – от производства кормов и кормовых материалов, до обработки, хранения, сбыта и транспортировки пищевых продуктов в промышленных масштабах (Европейский план действий в области пищевых продуктов и питания на 2007-2012 г.г.). Основная ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов ложиться на производителей и продавцов продуктов питания за счет применения систем мониторинга, основанных на системе НАССР. Прослеживаемость всех продуктов и ингредиентов в пищевой цепи требует регистрации всех производителей и поставщиков, сохранения данных о поставщиках и покупателях продуктов питания.

Болгарское законодательство требует строгого режима разрешений на размещение на рынке новых продуктов и генетически модифицированных продуктов питания, которые прилагаются к каждому отдельному продукту. Этот процесс планируется провести и через общественное обсуждение.

Согласно Закону о пищевых продуктах, производители продуктов

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

питания должны, в случае появления опасных для населения продуктов, немедленно принять меры и убрать их с рынка, а также предоставить информацию надзорным органам и общественности.

Законодательство в области безопасности пищевых продуктов регулирует внедрение современной всеобъемлющей методологии оценки риска, в том числе трех основных компонентов: оценки риска (научный анализ информации), управления риском (законодательство и управление) и коммуникации риска (двухсторонняя - в прямом и обратном направлении движения информации). Несбалансированная модель питания, в которой преобладают продукты, содержащие различные загрязняющие вещества (биологические, химические, радиологические) является независимым фактором риска для развития многих хронических неинфекционных заболеваний (Национальный план действий в области пищевых продуктов и питания, НПДПП 2005-2010). Нет данных о риске для здоровья при сверкомбинации таких веществ. Неоспорим тот факт, что, фактически, еда является неисчерпаемой палитрой комбинаций пищевых продуктов и напитков, содержащих десятки чуждых для человеческого организма веществ («ксенобиотиков») в рамках одного приема пищи (Марков П. и др., 2011). Еще только предстоит установить, какова емкость адаптационных механизмов организма для того, чтобы справиться с метаболизмом и его выведениями. Пока что бесспорным является «бум» аллергий, аутоиммунных, желудочно-кишечных заболеваний, нарушений обмена веществ, неврологических заболеваний и рака. И еще: ... Всем нам ясно, что риск для здоровья чаще всего «отложен» во времени (Марков Д. и др., 2010).

Вывод

Подходы к оптимизации безопасности пищевых продуктов для населения в Болгарии являются сложными и включают интегрированную деятельность всех государственных органов, органов здравоохранения, компаний и потребителей.

Вестник Восточно-Сибирской открытой академии

Литература

1. Закон о продуктах питания - Обн. ГВ. №90 от 15 Октября 1999г., изм. ГВ. №102 от 21 Ноября 2003г., изм. ГВ. №8 от 25 Января 2011г.
2. Национальный план по продуктам питания и питанию 2005-2010, РБ, МЗ
3. Марков Д, Марков П, Байкова Д. Краткосроен и дългосрочен здравен риск при дисбаланси в храненето на жени в предфертилна възраст. XXVI-та Научно-технологична сесия “Контакт 2010”, 29.10.2010, Изд. ТЕМТО, София, 78–82
4. Марков П, Марков Д, Байкова Д, Петрова И. Информираният избор на храни – залог за добро репродуктивно здраве. XXVIII-ма Научно-технологична сесия “Контакт 2011” – 24.06.2011, изд. ТЕМТО, София, 207-211
5. European Action Plan for Food and Nutrition Policy 2007-2012, WHO Regional Office for Europe, 2008