



**МІНІСТЭРСТВА  
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск  
р/р 3604900000010 у ААТ «ААБ Беларусбанк»  
Код 795. Тэл. 222-65-47, факс 222-46-27  
e-mail: mzrb@belcmt.by,  
minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск  
р/с 3604900000010 в ОАО «АСБ Беларусбанк»  
Код 795. Тел. 222-65-47, факс 222-46-27  
e-mail: mzrb@belcmt.by,  
minzdrav@mailgov.by

*23.03.2015* № *10-27/08-585*

На № \_\_\_\_\_

Республиканские органы  
государственного управления  
(по списку)

Облесполкомы  
Мингорисполком

Государственные организации,  
подчиненные Правительству  
(по списку)

**О проведении в республике  
Всемирного дня здоровья**

Всемирный день здоровья – это глобальная кампания, призывающая каждого – от мировых лидеров до широких слоев населения во всех странах – сосредоточить усилия на одной задаче здравоохранения, имеющей глобальное значение. Это дает возможность принять участие в поиске конструктивных решений сохранения и укрепления здоровья.

Всемирный день здоровья отмечается 7 апреля – в день создания Всемирной организации здравоохранения. Ежегодно в этот день с целью повышения осведомленности и привлечения внимания в отношении какой-либо важной проблемы глобального здравоохранения организуются международные, региональные и местные мероприятия. Всемирный день здоровья предоставляет уникальную возможность заострить внимание на проблеме, объединить всех заинтересованных для того, чтобы поставить вопросы и определить пути их решения для сохранения и укрепления здоровья всех поколений.

В 2015 году тема Всемирного дня здоровья – «Безопасность пищевых продуктов». Предлагаем поддержать инициативу Всемирной организации здравоохранения и принять участие в подготовке и проведении мероприятий в рамках Всемирного дня здоровья. Направляем для использования и руководства в работе примерный план мероприятий по подготовке и проведению в Республике Беларусь Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года.

Предлагаю поддержать инициативу Всемирной организации здравоохранения и принять участие в подготовке и проведении мероприятий в рамках Всемирного дня здоровья, для чего разработать отраслевые (региональные) планы, предусмотрев организацию и проведение в подведомственных учреждениях и в регионах:

широкой информационной кампании по вопросам, касающимся тематики Всемирного дня здоровья, с привлечением специалистов организаций здравоохранения;

размещении информационных материалов на сайтах учреждений и министерств;

физкультурно-оздоровительных и развлекательных мероприятий, спортивных соревнований, «маршей здоровья», концертов, конкурсов и выставок и пр.;

Информацию о мероприятиях, проведенных в рамках Всемирного дня здоровья, прошу направить в Министерство здравоохранения Республики Беларусь до 30 апреля 2015 года на бумажном носителе и по электронной почте [zdorow.rb@mail.ru](mailto:zdorow.rb@mail.ru).

Приложение:

1. Примерный план мероприятий по подготовке и проведению в Республике Беларусь Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года – 1 экз. на 1 л.
2. Информационный материал к Всемирному дню здоровья, подготовленный – 1 экз. на 10 л.

Заместитель Министра –  
Главный государственный  
санитарный врач  
Республики Беларусь



И.В.Гаевский

Примерный план мероприятий  
по подготовке и проведению в Республике Беларусь  
Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Исполнитель
1.	Организовать информирование населения о проведении Всемирного дня здоровья в организациях здравоохранения, учреждениях образования, культуры, спорта и туризма, на объектах торговли и бытового обслуживания, в организациях общественного питания и др.	1-7 апреля 2015 г.	Заинтересованные органы госуправления Облсполкомы Мингорисполком
2.	Организовать размещение на сайтах информационных материалов по тематике Всемирного дня здоровья	до 7 апреля 2015 г.	Заинтересованные органы госуправления Облсполкомы Мингорисполком
3.	Организовать выступление специалистов в СМИ о проведении Всемирного дня здоровья; по вопросам безопасного питания	1-7 апреля 2015 г.	Заинтересованные органы госуправления Облсполкомы Мингорисполком
4.	Провести «горячие линии» для потребителей по вопросам здорового питания, принимаемых в республике мерах по обеспечению качества продуктов питания, надлежащей маркировки продуктов питания, о продукции, маркируемой знаком «натуральный продукт», способах подтверждения качества продукции	1-7 апреля 2015 г.	Минторг Госстандарт Заинтересованные органы госуправления Облсполкомы Мингорисполком
5.	Обеспечить проведение тематических уроков, факультативов, лекций среди учащихся общеобразовательных средних и высших учебных заведений на тему «Здоровое питание – основа здоровья», информационно-образовательных, физкультурно-оздоровительных и культурно-массовых мероприятий, приуроченных ко Всемирному дню здоровья (уроки здоровья, конкурсы и выставки рисунков и плакатов, тематические вечера, викторины, дискотеки, спортивные мероприятия, и др.)	1-7 апреля 2015 г.	Заинтересованные органы госуправления Облсполкомы Мингорисполком

## Всемирный день здоровья 2015 г.: безопасность пищевых продуктов

Ежегодно 7 апреля отмечается Всемирный день здоровья в ознаменование годовщины основания ВОЗ в 1948 году. Каждый год для Всемирного дня здоровья выбирается тема, отражающая какую-либо приоритетную область общественного здравоохранения. В этот день люди из всех сообществ получают возможность для участия в мероприятиях, которые могут способствовать улучшению здоровья.

**Всемирная организация здравоохранения** (ВОЗ, англ. *World Health Organization, WHO*) — специальное учреждение Организации Объединённых Наций, состоящее из 194 государств-членов, основная функция которого лежит в решении международных проблем здравоохранения населения Земли. Она была основана в 1948 году со штаб-квартирой в Женеве в Швейцарии.

В специализированную группу ООН, кроме ВОЗ, входят ЮНЕСКО (Организация Объединённых Наций по вопросам образования, науки и культуры), Международная организация труда (МОТ), ЮНИСЕФ (Фонд помощи детям), Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) и др.

В этом году ООН празднует 70-летие своей деятельности. Всемирный день здоровья – 2015 года – это ещё один повод напомнить о деятельности ВОЗ, как специального учреждения ООН, касающейся разработки и реализации глобальных стратегий сохранения и укрепления здоровья населения.

**Безопасность пищевых продуктов — тема Всемирного дня здоровья 2015 года**

### История вопроса

Небезопасные пищевые продукты связаны со смертью приблизительно 2 миллионов человек ежегодно, главным образом детей. Патогенные бактерии, вирусы, паразиты или химические вещества, содержащиеся в пище, являются причиной более 200 заболеваний, от диареи до рака.

Постоянно возникают новые угрозы безопасности пищевых продуктов. Изменения в технологии производства пищевой продукции, в распределении и потреблении; изменения окружающей среды; новые и вновь возникающие патогены; бактериальная резистентность — все эти факторы создают проблемы для национальных систем безопасности пищевых продуктов. Активизация передвижения населения и торговли усиливают вероятность международного распространения небезопасных продуктов.

Поскольку источники снабжения наших пищевых продуктов во все большей степени глобализируются, все более и более очевидной становится необходимость укрепления систем безопасности пищевых продуктов в самих странах и в отношениях между всеми странами. По этой причине ВОЗ

содействует усилиям, направленным на укрепление безопасности пищевых продуктов на пути от фермы до тарелки (и повсюду на промежуточных этапах) в течение Всемирного дня здоровья 7 апреля 2015 года.

В соответствии с Кодексом алиментариус, являющимся сборником международных стандартов, руководств и кодексов практики по пищевым продуктам, охватывающим все основные виды пищевых продуктов и процессов, ВОЗ помогает странам предотвращать, выявлять и реагировать на вспышки заболеваний, переносимых с пищевыми продуктами. Совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) ВОЗ предупреждает страны о чрезвычайных обстоятельствах в области безопасности пищевых продуктов через международную информационную сеть.

### **Пять принципов безопасности пищевых продуктов**

Безопасность пищевых продуктов — это совместная ответственность. Безопасность должна быть обеспечена на всем протяжении цепи производства пищевых продуктов, начиная от фермеров и производителей и кончая продавцами и потребителями. В публикации ВОЗ "Пять важнейших принципов безопасного питания" дается практическое руководство для продавцов и потребителей в области обработки и подготовки продуктов питания:

- Принцип 1: Храните продукты в чистоте
- Принцип 2: Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке
- Принцип 3: Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке
- Принцип 4: Тепловая обработка проводится при необходимой температуре
- Принцип 5: Пользуйтесь безопасной водой и безопасными сырыми продуктами.

Всемирный день здоровья 2015 года дает возможность привлечь внимание всех, кто так или иначе связан с продуктами питания (специалистов различных правительственных секторов, фермеров, производителей, представителей розничной торговли, медицинских работников, а также потребителей к вопросам безопасности пищевых продуктов и к тому, какую важную роль каждый из них может сыграть, чтобы обеспечить уверенность любого человека в том, что продукты, лежащие в его тарелке, безопасны для потребления.

## **Безопасность продуктов питания**

### **Основные факты**

- Доступ к достаточному количеству безопасных и питательных продуктов питания является важнейшим фактором для поддержания жизни и укрепления здоровья.
- Небезопасные продукты питания, содержащие болезнетворные бактерии, вирусы, паразитов или вредные химические вещества, являются причиной более 200 заболеваний от диареи до онкологических заболеваний.
- По оценкам, от болезней пищевого и водного происхождения, сопровождающихся диареей, ежегодно умирает 2 миллиона человек, многие из которых дети.
- Вопросы безопасности пищевых продуктов, питания и продовольственной безопасности неразрывно связаны. Небезопасные продукты питания порождают порочный круг болезней и недостаточности питания, что особенно затрагивает детей грудного и раннего возраста, лиц пожилого возраста и больных.
- Заболевания пищевого происхождения являются препятствием для экономического развития, поскольку они создают нагрузку на системы здравоохранения и наносят урон национальной экономике, туризму и торговле.
- Сегодня цепи поставок продуктов питания носят международный характер. Эффективное сотрудничество между правительствами стран, производителями и потребителями продуктов питания способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов.

#### **Основные заболевания пищевого происхождения и их причины**

Как правило, заболевания пищевого происхождения — это инфекционные заболевания или интоксикации, вызванные бактериями, вирусами или химическими веществами, попадающими в организм через зараженную воду или пищу.

Возбудители заболеваний пищевого происхождения могут вызывать острую диарею или истощающие организм инфекции, включая менингит. Химические вещества могут приводить к острому отравлению или хроническим заболеваниям, таким как рак. Заболевания пищевого происхождения могут стать причиной долгосрочной инвалидности и смерти. К видам небезопасных продуктов питания относятся сырая пища животного происхождения, фрукты и овощи, загрязненные фекалиями, а также сырые моллюски, содержащие морские биотоксины.

#### **Бактерии**

- **Salmonella, Campylobacter** и энтерогеморрагический штамм кишечной палочки **Escherichia coli** — одни из наиболее распространенных возбудителей заболеваний пищевого происхождения, от которых ежегодно страдают миллионы людей. В некоторых случаях заболевания, вызванные этими возбудителями, носят тяжелый характер и заканчиваются

смертельным исходом. Симптомы: повышенная температура, головная боль, тошнота, рвота, боль в брюшной полости и диарея. К числу продуктов питания, связанных со вспышками сальмонеллеза, относятся яйца, мясо домашней птицы и прочие продукты животного происхождения. Заражение бактериями *Campylobacter*, главным образом, происходит в результате употребления в пищу сырого молока, сырого или не прошедшего достаточную термическую обработку мяса домашней птицы и инфицированной питьевой воды. Энтерогеморрагическая инфекция, вызванная *Escherichia coli*, связана с употреблением непастеризованного молока, не прошедшего достаточную термическую обработку мяса, а также сырых овощей и фруктов.

- **Инфекция**, вызванная бактериями *Listeria*, приводит к выкидышам у беременных женщин или гибели новорожденных. Несмотря на относительно невысокую распространенность этого заболевания, его тяжелый и иногда смертельный характер, особенно для грудных детей, детей и лиц пожилого возраста, ставит его в ряд наиболее опасных инфекций пищевого происхождения. Источниками *Listeria* являются непастеризованные молочные продукты и различные виды готовых к употреблению продуктов питания. Данный тип бактерий может размножаться при низких температурах.

- **Холерный вибрион (*Vibrio cholerae*)** проникает в организм человека с инфицированной водой или продуктами питания. К симптомам относится боль в брюшной полости, рвота и острая водянистая диарея, которая может приводить к острому обезвоживанию и иногда к смерти. Вспышки холеры связаны с такими продуктами питания, как рис, овощи, просо и различные виды морепродуктов.

Основным средством лечения бактериальных инфекций являются противомикробные препараты, например, антибиотики. Тем не менее, их нерациональное и неправильное использование в медицине и ветеринарии привело к возникновению и распространению резистентных бактерий, что сделало использование антибиотиков неэффективным для лечения инфекционных болезней человека и животных. Резистентные бактерии попадают в пищевую цепь посредством животных (например, *Salmonella* попадает в пищевую цепь через кур). Резистентность бактерий к противомикробным препаратам является одной из главных угроз для современной медицины.

### **Вирусы**

Норовирусные инфекции сопровождаются тошнотой, сильной рвотой, водянистой диареей и болью в брюшной полости. Вирус гепатита А может привести к долгосрочному поражению печени и обычно распространяется через сырые или не прошедшие достаточную термическую обработку

морепродукты или зараженные фрукты и овощи. Часто источниками заражения являются инфицированные вирусом лица, работающие с продуктами питания.

### **Паразиты**

Некоторые паразиты, такие как трематоды рыб, передаются только с продуктами питания. Другие же, например, *Echinococcus* spp., могут передаваться человеку через продукты питания или контакт с животными. Прочие паразиты, такие как *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba histolytica* или *Giardia*, попадают в пищевую цепь через воду или почву и могут инфицировать сырые овощи и фрукты.

### **Прионы**

Прионы — это возбудители инфекций, состоящие из белка, которые вызывают некоторые нейродегенеративные заболевания. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота (ГЭКРС, или «коровье бешенство») — прионное заболевание, поражающее крупный рогатый скот, которое связывают с появлением у людей ее разновидности — болезни Крейтцфельда-Якоба (vCJD).

### **Химические вещества**

Наибольшую угрозу для здоровья представляют токсины природного происхождения и вещества, загрязняющие окружающую среду.

- **К токсинам природного происхождения** относятся микотоксины, морские биотоксины, цианогенные гликозиды и токсины, которые содержатся в ядовитых грибах. Микотоксины, например, афлатоксин и охратоксин, могут в высоких концентрациях присутствовать в основных продуктах питания, таких как кукуруза или злаки. Продолжительная подверженность воздействию этих токсинов может привести к нарушениям иммунной системы и нормального развития организма, или стать причиной рака.

- **Стойкие органические загрязнители (СОЗ)** — это вещества, которые накапливаются в окружающей среде и в организме человека. К известным примерам можно отнести диоксины и полихлорированные бифенилы (ПХБ), которые являются нежелательными побочными продуктами промышленного производства и сжигания мусора. Они присутствуют в окружающей среде во всем мире и накапливаются в животных пищевых цепочках. Диоксины являются высокотоксичными соединениями и могут вызывать нарушения развития и репродуктивной функции, повреждения иммунной системы, гормональные сбои и раковые заболевания.

- **Тяжелые металлы**, такие как свинец, кадмий и ртуть, приводят к поражениям нервной системы и почек. Заражение продуктов питания