

НПЦ по продовольствию динамично развивается. С 2010 года по настоящее время сохраняется тенденция роста экономических показателей. Так, объем товарной продукции за последние 6 лет увеличился в 4,2 раза. Повышение производительности и среднемесячной заработной платы происходило пропорционально росту выручки на одного работающего, данные показатели выросли в 5,9 раза.

ЛИТЕРАТУРА

Ловкис, З. В. Научные достижения в пищевой промышленности: становление и развитие / З.В. Ловкис. — Минск: ИВЦ Минфина, 2016. — 336 с.

Рукопись статьи поступила в редакцию 03.03.2017

Z. V. Lovkis

THE RESULTS OF RESEARCH AND INNOVATION ACTIVITIES OF THE SCIENTIFIC-PRACTICAL CENTER FOR FOODSTUFFS OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF BELARUS IN 2016

The article outlines the main results of the work of the Scientific-Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus in 2016. The work on scientific support and development of food industry branches, development of a wide range of new food products, improvement of quality and safety of food products was carried out. Successes have been noted in the development of new food products, including functional purpose, new technologies for all branches of the food industry.

*Проект
в порядке обсуждения*

Национальная академия наук Беларуси
Республиканское унитарное предприятие
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

СТРАТЕГИЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ ДО 2030 ГОДА

ВВЕДЕНИЕ

Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 года (далее — Стратегия) ориентирована на обеспечение качественного полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества.

Стратегия является основой для формирования национальной системы повышения качества и безопасности пищевой продукции.

Потребительский рынок пищевой продукции представляет собой важнейшую часть современной экономики Республики Беларусь и требует комплексного и системного развития.

Сложившаяся в республике система технического регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции направлена на унификацию и гармонизацию национальных норм безопасности пищевой продукции с международными нормами и связана с выполнением обязательств Республики Беларусь как потенциального члена Всемирной торговой организации и государства—члена Евразийского экономического союза.

Однако несовершенство правовых и организационных механизмов в отношении качества пищевой продукции приводит к тому, что на белорусском рынке имеет место обращения пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами не отвечающей потребностям населения, а также контрафактной и фальсифицированной пищевой продукции.

Потребление пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами является причиной снижения качества жизни и развития ряда заболеваний населения, в том числе за счет необоснованно высокой калорийности пищевой продукции, сниженной пищевой ценности, избыточного потребления насыщенных жиров, дефицита микронутриентов и пищевых волокон.

Неконтролируемое использование в процессе сельскохозяйственного производства лекарственных препаратов для ветеринарного применения, средств защиты и стимуляторов роста растений приводит к загрязнению продуктов питания, произведенным из этого сырья, появлением возбудителей инфекционных заболеваний с новыми свойствами, повышением тяжести течения и последствий перенесенных инфекций, формированием антибиотикорезистентности, развитием аллергических реакций, накоплением токсичных элементов, что требует увеличения затрат на их лечение, в том числе с оказанием высокотехнологичной медицинской помощи.

Ситуацию усугубляет отсутствие в Республике Беларусь единой информационной системы прослеживаемости качества пищевой продукции на всех этапах производства, обращения и утилизации, проследить использование лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений, идентифицировать организации, ответственные за каждый этап в технологической цепи производства и обращения.

Препятствием к повышению эффективности контроля соответствия пищевой продукции обязательным требованиям является отсутствие или несовершенство необходимых методов определения показателей качества и безопасности пищевой продукции.

Проблему при обеспечении качества пищевой продукции также представляет практически полное отсутствие производства в Республике Беларусь пищевых ингредиентов и субстанций (витаминов, аминокислот, пищевых добавок, ферментных препаратов, биологически активных веществ, заквасочных и пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ и др.).

Требуется совершенствования существующая система методов контроля как самих пищевых добавок, так и пищевой продукции, содержащей в своем составе пищевые добавки. В настоящее время методы контроля охватывают более половины разрешенных к применению пищевых добавок (консерванты, антиокислители, пищевые красители, синтетические подсластители и др.). Однако они требуют существенной доработки в части увеличения диапазонов определения и расширения перечня исследуемой продукции при выявлении фактов фальсификаций пищевой продукции.

Стратегия направлена на создание условий для формирования и реализации комплекса мер по актуализации нормативной правовой базы, разработки механизмов стимулирования производителей к изготовлению и обращению продукции, отвечающей современным требованиям, и обеспечению информированности населения о качестве и безопасности пищевой продукции, условий, учитывающих необходимость совершенствования и развития продовольственного рынка страны.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящей Стратегией определяются цели, основные задачи, принципы и направления деятельности в области повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь.

В Стратегии используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), а также следующие термины и их определения:

- ♦ качество пищевой продукции — совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойс-

тва, энергетическую и пищевую ценность, подлинность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека;

- ♦ безопасность пищевой продукции — состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

- ♦ энергетическая и пищевая ценность продукции — показатели, характеризующие наличие и количественное содержание в продукции пищевых и минорных биологически активных веществ, определяющих его биологическую и физиологическую ценность, калорийность и усвояемость;

- ♦ потребительские свойства пищевой продукции:

- ♦ физико-химические показатели — нормируемые физико-химические характеристики конкретных видов пищевой продукции;

- ♦ органолептические показатели — характеристики, определяемые с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной и слуховой сенсорных систем и соматосенсорной системы;

- ♦ микробиологические показатели качества — содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах;

- ♦ аутентичность — совокупность физико-химических и микробиологических показателей, их абсолютные количественные значения и интервалы, а также их изменения, обусловленные природными свойствами сырья и допустимым технологическим воздействием, которые позволяют идентифицировать пищевую продукцию;

- ♦ здоровое питание — научно обоснованное адекватное питание, способствующее оптимальной жизнедеятельности организма человека в зависимости от пола, возраста, состояния здоровья, характера деятельности, содействующее профилактике и лечению заболеваний, обеспеченное достаточным количеством макро- и микронутриентов и соответствующим ассортиментом безопасных пищевых продуктов;

- ♦ функциональные пищевые продукты — пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами, отвечающие физиологическим потребностям организма человека и обладающие доказанным положительным эффектом на функциональное состояние его организма при болезненных и предпатологических состояниях;

- ♦ биологически активные добавки к пище — природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;

- ♦ генетически модифицированное продовольственное сырье и пищевые продукты — продовольственное сырье и пищевые продукты, полученные методами генетической инженерии из генно-инженерно-модифицированных организмов или с их использованием;

- ♦ пищевые добавки — природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в продовольственное сырье и пищевые продукты в процессе производства или торгового оборота продовольственного сырья и пищевых продуктов в целях придания им определенных свойств, сохранения их качества;

- ♦ фальсифицированное продовольственное сырье и пищевые продукты — продовольственное сырье и пищевые продукты с умышленно измененным составом, свойствами и характеристиками, ухудшающими их потребительские свойства, информация о которых является заведомо неполной и недостоверной.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СТРАТЕГИИ

Целями Стратегии являются:

- ♦ обеспечение качества пищевой продукции как важнейшей составляющей сохранения здоровья, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения;

- ♦ стимулирование спроса и предложений на качественные пищевые продукты;

- ♦ создание современной инструментальной базы для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции;

- ♦ обеспечение соблюдения прав потребителей на приобретение качественной и безопасной продукции;

- ♦ повышение уровня информированности и компетентности населения по вопросам здорового питания путем разработки и внедрения системы образовательных программ для общеобразовательных учреждений республики.

Достижение указанных целей Стратегии предусматривается осуществить путем реализации следующих задач:

- ♦ совершенствование и развитие нормативной правовой базы в сфере качества и безопасности пищевой продукции, включая правовые аспекты, связанные с эффективными компенсационными механизмами защиты прав потребителей;

- ♦ совершенствование и развитие методологической базы для оценки соответствия показателей качества и безопасности пищевой продукции;

- ♦ обеспечение мониторинга качества и безопасности пищевой продукции; совершенствование государственного регулирования в области качества пищевой продукции, в том числе в части обеспечения государственного контроля (надзора) и применения мер административной ответственности за несоблюдение изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требований к качеству пищевой продукции;

- ♦ создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции;

- ♦ создание механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания;

- ♦ создание условий для производства пищевой продукции с заданными характеристиками качества;

- ♦ создание в Республике Беларусь производства пищевых ингредиентов;

- ♦ актуализация действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, остатков лекарственных средств для ветеринарного применения и средств защиты растений;

- ♦ приоритетное развитие научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний, и разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции; продвижение принципов здорового питания.

III. НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ЗАДАЧ В ОБЛАСТИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

1. Совершенствование и развитие нормативной правовой базы в сфере качества и безопасности пищевой продукции

Для установления обязательных требований к качеству и безопасности пищевой продукции необходимо:

- ♦ предусмотреть правовое регулирование вопросов качества и безопасности пищевой продукции в целях повышения качества жизни и сохранения здоровья населения в рамках технического регулирования, осуществляемого в соответствии с нормативной правовой базой Евразийского экономического союза и законодательством Республики Беларусь о техническом регулировании;

- ♦ расширить перечень показателей безопасности пищевой продукции за счет новых потенциально опасных контаминантов (микроорганизмов) химической и биологической природы, создающих риск жизни и здоровью человека или недопустимый риск жизни и здоровью будущих поколений, и обосновать нормативы их содержания в отдельных видах пищевой продукции, а также актуализировать методологию оценки риска для здоровья человека при воздействии контаминантов, содержащихся в пищевой продукции;

- ♦ в области обеспечения энергетической и пищевой ценности разработать показатели и уровни содержания основных пищевых веществ и методики определения данных показателей

и интерпретации полученных результатов в целях получения валидных данных для различных видов пищевой продукции;

- ♦ в области потребительских свойств и аутентичности пищевой продукции разработать показатели, характеризующие основные физико-химические, микробиологические и органолептические свойства для различных видов пищевой продукции;
- ♦ внести показатели качества пищевой продукции в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;
- ♦ провести корректировку национального законодательства в части определения качества пищевой продукции и принципов здорового питания;
- ♦ предусмотреть обязательность введения в технические условия показателей качества пищевой продукции не ниже установленных в государственных стандартах на аналогичную продукцию;
- ♦ установить обязательность внесения в маркировку пищевой продукции обозначения стандарта или иного нормативного правового документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция.

2. Совершенствование и развитие методологической базы для оценки соответствия показателей качества и безопасности пищевой продукции

В целях разработки методологической базы необходимо:

- ♦ обеспечить разработку новых и (или) совершенствование действующих методов анализа новых контаминантов пищевой продукции химической и биологической природы, создающих риск жизни и здоровью человека, а также жизни и здоровью будущих поколений;
- ♦ разработать методы обоснования сроков годности пищевой продукции (на базе прогнозных лабораторных моделей и (или) опытных пилотных производств), позволяющие моделировать поведение возбудителей порчи, биологических контаминантов, а также оценивать сохранность эссенциальных пищевых и биологически активных веществ, пробиотических микроорганизмов с учетом риска для жизни и здоровья человека;
- ♦ разработать методы оценки показателей качества пищевой продукции с точки зрения их соответствия целям приобретения и заявленным потребительским свойствам, рецептурам, техническим условиям и др.
- ♦ В области энергетической и пищевой ценности продукции:
 - ♦ обеспечить совершенствование действующих и (или) создание новых методов анализа и пробоподготовки для определения основных пищевых веществ для различных видов пищевой продукции;
 - ♦ создать базу данных естественной вариабельности энергетической и пищевой ценности пищевой продукции;
 - ♦ установить требования к обязательности аттестации методик определения энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции.
- ♦ В области потребительских свойств пищевой продукции и аутентичности:
 - ♦ обеспечить совершенствование действующих и (или) создание новых методов анализа основных физико-химических, микробиологических показателей и органолептических свойств для различных видов пищевой продукции;
 - ♦ обеспечить создание методов анализа пищевых и биологически активных веществ для различных видов пищевой продукции;
 - ♦ установить химические, физические, биохимические, генетические и другие маркеры, позволяющие идентифицировать происхождение, способ получения и (или) переработки пищевой продукции и разработать высокоспецифичных методы их определения;
 - ♦ актуализировать системы оценки эффективности биологически активных веществ.

3. Обеспечение мониторинга качества и безопасности пищевой продукции

В целях формирования системы качества и безопасности пищевой продукции необходимо:

- ♦ обеспечить мониторинг качества и безопасности пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы (включая остаточные

количества веществ, используемых в сельскохозяйственном производстве в целях профилактики и лечения болезней продуктивных животных и растений, средств защиты растений, устойчивые к антибиотикам микроорганизмы), пищевой ценности и потребительских свойств;

- ♦ создать единую информационную систему результатов лабораторных исследований пищевой продукции, выполненных в рамках осуществления государственного контроля (надзора).

Для информирования потребителей, а также для повышения ответственности изготовителя (исполнителя, продавца, лица уполномоченного изготовителем) необходимо создать общедоступную информационную базу об изготовителях, допустивших производство и выпуск в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям качества и безопасности.

4. Совершенствование государственного регулирования в области качества и безопасности пищевой продукции

В целях совершенствования государственного контроля (надзора) за соблюдением изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом уполномоченным изготовителем) обязательных требований к качеству и безопасности пищевой продукции необходимо:

- ♦ предусмотреть государственную регистрацию пищевых добавок, ароматизаторов, растительных экстрактов, используемых в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, пробиотических микроорганизмов, стартовых культур и бактериальных заквасок, технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов, наноматериалов и пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий и отдельных видов функциональной пищевой продукции;

- ♦ актуализировать систему выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, технологических микроорганизмов для использования в пищевой промышленности, предусмотрев их внедрение только после проведения экспериментальных исследований на биологических тест-системах с изучением общей токсичности, кинетики в организме, влияния на обмен веществ и отдаленных последствий на 2-3 поколениях, а также клинических наблюдений на добровольцах и последующего контроля в процессе их обращения;

- ♦ предусмотреть особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов, изготавливаемых с использованием генетически модифицированных микроорганизмов;

- ♦ усовершенствовать контроль качества и безопасности пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, в том числе включая генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) организмы, и государственную регистрацию пищевой продукции, полученной с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов;

- ♦ законодательно закрепить принцип и степень ответственности изготовителя (исполнителя, продавца, лица уполномоченного изготовителем) за обращение пищевой продукции, не соответствующей заявленным требованиям качества и безопасности.

5. Создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции

В целях создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

- ♦ установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающие идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции;

- ♦ предусмотреть использование современных технологий маркировки контрольными (идентификационными) знаками пищевой продукции, обеспечивающими ее идентификацию и содержащих сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте;

- ♦ обеспечить формирование и ведение единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-

технических принципов, предусматривающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с иными информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях.

6. Создание механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания

В целях создания механизмов стимулирования производителей к изготовлению и выпуску в обращение качественной пищевой продукции, а также пищевой продукции, отвечающей принципам здорового питания, необходимо:

- ♦ разработать меры по повышению заинтересованности изготовителей в производстве пищевой продукции здорового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара и соли, а также специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;
- ♦ поддержать инициативу и пилотные проекты по разработке пищевой продукции здорового питания, программ сотрудничества и партнерских взаимодействий с учетом налоговых льгот и иных преимуществ.

7. Создание условий для производства пищевой продукции с заданными характеристиками качества

В целях создания условий для производства пищевой продукции с заданными характеристиками качества, в том числе специализированных, функциональных и обогащенных, органических пищевых продуктов, необходимо:

- ♦ обеспечить проведение научных исследований, направленных на создание новых технологических приемов получения пищевой продукции с заданным рецептурным составом на основе медико-биологического обоснования и на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;
- ♦ уточнить определения понятий в отношении специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части установления ее отличительных признаков, оценки эффективности и положительного влияния на здоровье человека;
- ♦ актуализировать действующую нормативную правовую документацию, регулиующую требования к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;
- ♦ разработать методологию подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий;
- ♦ актуализировать перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище, а также растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ.

8. Создание в Республике Беларусь производства пищевых ингредиентов

В целях создания в республике производства пищевых ингредиентов необходимо:

- ♦ разработать комплекс мер по повышению заинтересованности изготовителей пищевой продукции в производстве пищевых ингредиентов на основе химического и биологического синтеза;
- ♦ разработать современные технологии производства пищевых ингредиентов, включая био- и нанотехнологии.

9. Актуализация действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, остатков лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений

В целях актуализации действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок и других веществ необходимо:

- ♦ усовершенствовать порядок выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, технологических микроорганизмов для использования в пищевой промышленности и последующего контроля в процессе их оборота;
- ♦ систематически обновлять перечни разрешенных для использования в сельскохозяйственном производстве лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений;
- ♦ разработать требования к качеству и безопасности пищевых добавок и аналитические методы определения аутентичности пищевых добавок, состава ароматизаторов и содержащихся в них биологически активных веществ, а также содержания пищевых добавок в пищевой продукции;
- ♦ государственную регистрацию пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений осуществлять только после проверки их безопасности аттестованными методами контроля.

10. Приоритетное развитие научных исследований в области повышения качества и безопасности пищевой продукции

В целях развития научных исследований в области качества и безопасности пищевой продукции необходимо обеспечить проведение фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований, направленных:

- ♦ на выявление и оценку воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих недопустимый (неприемлемый) риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений;
- ♦ на актуализацию норм физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп населения;
- ♦ на оценку риска для здоровья человека, (включая риски опосредованного характера, обусловленные воздействием факторов окружающей среды, изменяющихся в результате взаимодействия с загрязнителями и пищевыми добавками, в том числе антибиотикорезистентными микроорганизмами в пищевой продукции), новых и потенциально опасных контаминантов пищевой продукции химической и биологической природы и обоснование нормативов их содержания в пищевой продукции;
- ♦ на научное обоснование показателей энергетической и пищевой ценности с учетом расширения спектра показателей и определения интервалов нормы за счет минорных компонентов пищи и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием для различных видов пищевой продукции;
- ♦ на научное обоснование ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества;
- ♦ на разработку высокочувствительных аналитических методов обнаружения, идентификации и количественного определения опасных, потенциально опасных контаминантов пищевой продукции, а также пищевых добавок, биологически активных веществ в пищевой продукции;
- ♦ на разработку инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;
- ♦ на создание доступных методов подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий;
- ♦ на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;
- ♦ на разработку инновационных технологий ранней диагностики, прогнозирования, профилактики и диетотерапии алиментарно зависимых заболеваний;

- ♦ на разработку рекомендаций по профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний на основе результатов мониторинга состояния питания и здоровья населения.

11. Продвижение принципов здорового питания

В целях продвижения принципов здорового питания как важнейшего компонента здорового образа жизни необходимо обеспечить:

- ♦ организацию эпидемиологических исследований здоровья населения во взаимосвязи со структурой питания и качеством пищевой продукции;
- ♦ широкое освещение мероприятий по продвижению принципов здорового питания в средствах массовой информации;
- ♦ повышение уровня информированности и компетентности населения по вопросам здорового питания путем разработки и внедрения системы образовательных программ для общеобразовательных учреждений республики.

IV. МЕХАНИЗМЫ РЕАЛИЗАЦИИ СТРАТЕГИИ

В целях реализации Стратегии применяются правовые, организационно-управленческие, кадровые, научно-методические, финансово-экономические механизмы.

Правовые механизмы предусматривают развитие и совершенствование национального законодательства и внесение предложений по совершенствованию права Евразийского экономического союза в области качества и безопасности пищевой продукции.

Организационно-управленческими механизмами являются:

- ♦ создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции;
- ♦ формирование информационной системы мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
- ♦ совершенствование системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

Кадровые механизмы предусматривают подготовку, переподготовку и повышение квалификации научных кадров, работников сферы общественного питания, производства пищевой продукции, здравоохранения, образования и других социальных сфер деятельности.

Научно-методические механизмы предусматривают:

- ♦ формирование системы организации научных исследований в области создания критериев и показателей качества и безопасности пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до потребления;
- ♦ проведение проблемно-ориентированных и прикладных исследований в области разработки методов определения показателей качества и безопасности пищевой продукции и оценки рисков новых контаминантов природного, технологического и антропогенного происхождения;
- ♦ проведение фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований, направленных на изучение роли питания в профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний;
- ♦ создание и изучение влияния на организм человека продуктов нового поколения с заданными характеристиками качества.

Финансово-экономические механизмы предусматривают:

- ♦ создание необходимых организационных, финансовых и экономических механизмов для реализации Стратегии;
- ♦ создание гибкой системы стимулирования производителей продукции с заданными характеристиками качества;
- ♦ поддержку отечественных производителей пищевых ингредиентов и биологически активных веществ.

V. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Реализация Стратегии призвана способствовать:

- ♦ увеличению активного долголетия и ожидаемой продолжительности жизни населения;
- ♦ достижению массовой приверженности принципам здорового питания как одного из факторов здорового образа жизни;
- ♦ повышению доли качественной пищевой продукции, прежде всего отечественного производства, в структуре продовольственного рынка;
- ♦ снижению удельного веса пищевой продукции, находящейся в обращении, способной оказать потенциально вредное воздействие на человека и будущие поколения;
- ♦ созданию целостной научной системы, обеспечивающей на постоянной основе комплексные исследования в сфере производства, обращения и потребления качественной пищевой продукции, в том числе связанные с передовыми технологиями;
- ♦ развитию кадрового потенциала в сфере производства пищевой продукции;
- ♦ созданию благоприятного инвестиционного климата для отечественного бизнес-сообщества в сфере производства пищевой продукции с учетом роста потребностей населения;
- ♦ снижению расходов на оказание медицинской помощи, обусловленных необходимостью лечения заболеваний населения, связанных с некачественным, в том числе неполноценным и нерациональным питанием;
- ♦ росту доверия потребителей к отечественной пищевой продукции и повышению ее конкурентоспособности, за счет улучшения потребительских свойств продукции при сохранении уровня ее доступности для населения.

Коллектив авторов:

З. В. Ловкис, генеральный директор, заслуженный деятель науки Республики Беларусь, член-корреспондент НАН Беларуси, доктор технических наук, профессор;

Е. М. Моргунова, заместитель генерального директора, кандидат технических наук, доцент;

Е. З. Ловкис, заместитель начальника отдела сертификации, метрологии и систем качества, старший научный сотрудник, кандидат экономических наук.

УДК 664.8.047.014

Нативный пектин порошков с ионами тяжелых металлов образует нерастворимый комплекс, который выводится из организма человека. Приведены результаты исследований связывания ионов тяжелых металлов функциональными пребиотическими порошками с целью определения их радиопротекторных свойств в сравнении с чистым пектином. В результате исследований впервые определены высокие комплексообразовательные свойства пребиотических растительных порошков.

СВЯЗЫВАНИЕ ИОНОВ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ПРЕБИОТИЧЕСКИМИ ПОРОШКАМИ

Институт технической теплофизики Национальной академии наук Украины,
г. Киев, Украина

Ж. О. Петрова, доктор технических наук, главный научный сотрудник

Взаимодействие элементов триады «человек — техника — природа» очень далеко от гармонии. Силовое воздействие первых двух составляющих на третью ведет к необратимому противостоянию. Природа отвечает разрушительными стихийными катаклизмами, методической