

«Food quality and food safety» (FQFS) (Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі) Халықаралық ғылыми конференцияның материалдары 20-22 қыркүйек, 2023 = «Food quality and food safety» (FQFS)(Качество и безопасность продуктов питания) материалы международной научной конференции 20-22 сентября, 2023= «Food quality and food safety» (FQFS) materials of the international scientific conference 20-22 september,2023. – Астана: КАТИУ им. С. Сейфуллина, 2023. – С.31-33

УДК 619;636.92;616.30

О ПРОБЛЕМАХ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН

Майканов Б.С. доктор биологических наук, профессор

*Казахский агротехнический исследовательский университет им.
С.Сейфуллина, г.Астана, Казахстан*

Для Казахстана проблема пищевой безопасности имеет особую актуальность в связи с происходящими в последние годы изменениями во всех сферах жизни страны, а также в связи со вступлением Казахстана в ВТО.

Химические вещества, содержащиеся в пищевых продуктах, как природного происхождения, так и загрязняющие их в процессе пищевой цепи от естественных, содержащихся в растениях, до искусственно добавляемых, неоспоримо наносят ущерб здоровью населения и являются одной из наиболее существенных проблем во всем мире. Необходимо отметить, что химические загрязнители как причина являются наименее изученным, но в то же время представляют наиболее существенную и резко нарастающую экологическую угрозу [1].

В мире ежегодно заболевает 10 миллионов человек от употребления в пищу загрязненных или зараженных продуктов, 200 болезней вызываются употреблением продуктов, зараженных бактериями, вирусами, паразитами или загрязненными химическими веществами, 600 миллионов человек заболевают примерно 200 различными видами болезней пищевого происхождения (являются причиной 420 000 предотвратимых смертей). По оценкам ученых, ежегодно в мире из-за устойчивых к противомикробным препаратам микроорганизмам умирает 5 миллионов человек. Вот эти цифры отчетных документов ВОЗ и ФАО говорят о большой проблеме пищевой безопасности в мире [1,6].

Основные проблемы пищевой безопасности в РК: многосекторальность, разобщенность в подходе к пищевой безопасности, слабый контроль при экспертизе безопасности пищевых продуктов, низкая актуализация законодательства нормативных правил в отношении пищевой продукции, отсутствие междисциплинарных исследований в безопасности

пищевой продукции с использованием мониторинга и оценки риска. Перечисленные проблемы на наш взгляд вызваны следующими причинноследственными факторами: недостаточный экспертный контроль на рынках, отсутствие полномочий (боязнь перед фискальными органами), подворный убой животных без предубойного и послеубойного осмотра, очень низкий охват принятия системы ХАССП пищевыми предприятиями, отсутствие ОПВК в мясоперерабатывающих предприятиях, безрецептурный отпуск антимикробных препаратов (во всем СНГ) [4,5].

Учитывая все вышесказанное нами, были проведены научно-исследовательские работы по системе грантового финансирования по различным направлениям пищевой безопасности:

- 1.«Экологические последствия запусков ракеты - носителя «Протон-М» в животноводстве»;
- 2.«Влияние последствий запусков ракеты-носителя «Протон-М» на окружающую среду и разработка способов детоксикации»;
- 3.«Оценка качества и пищевой безопасности меда из экологически опасных зон Центрального и Восточного Казахстана и разработка новых методов его исследования»;
4. «Проблемы экологической ситуации Щучинско-Боровской курортной зоны и разработка ветеринарно-санитарных мероприятий»;
5. «Афлатоксиновое загрязнение различных орехов и разработка способов их детоксикации».
- 6.Разработка отечественного энергетического, иммуномодулирующего напитка «BALKUMYZ». По результатам данных проектов написаны и изданы рекомендации производству, опубликованы статьи в отечественных и рецензируемых зарубежных научных журналах, защищены рНД докторские, магистерские и студенческие диссертационные работы [1,2,5,6]. Следует также сказать, что в 1996 году была открыта специальность «Ветеринарная санитария» которая охватывала все сферы пищевой безопасности и соответствовала программе «Food safety», в последствии наши учебные планы по данной специальности были заимствованы ветеринарными вузами РФ (Омск, Санкт-Петербург).

В настоящее время обучение проходит по следующим ОП образовательным программам: бакалавриат ОП В092 – «пищевая безопасность»; магистратура ОП М138-«безопасность и качество пищевой продукции»; докторантура ОП В138 «санитарно-экологическая безопасность продукции животноводства».

По итогам проведенных нами многолетних исследований в области пищевой безопасности считаем сделать ряд заключений: ускорить внедрение системы ХАССП на пищевых предприятиях РК; оснастить лаборатории пищевой безопасности рынков до уровня соответствующих мировым стандартам; во всех областных подразделениях Республиканской ветеринарной лабораторий (отделы пищевой безопасности) проводить постоянный мониторинг и контроль за контаминацией посторонних веществ (антибиотики, гормоны, афлатоксины и и т.д.) в пищевых продуктах; усиливать междисциплинарные исследования в науке; создание кафедр

внедрение новых образовательных программ по пищевой безопасности; актуализировать законодательства в области пищевой безопасности.

Предлагаем возможные пути решения создавшихся проблем:

Создать Агентство по пищевой безопасности в Республике Казахстан (АПБ РК) с подчинением непосредственно президенту. В данное агентство передать ветеринарно-санитарную службу МСХ РК и санитарно-эпидемиологический контроль Министерства здравоохранения РК. Полномочия Карантинно-фитосанитарной инспекций МСХ РК по части пищевой безопасности делегировать в ветсанслужбу; Определить сферы контроля между ветеринарной и медицинскими службами, на сегодня львиная доля отведена под юрисдикцию РГП на ПХВ «Национального центра экспертизы», которая находится в подчинении МЗ РК; пересмотр вертикали власти в медицине и в ветеринарной медицине; усиление роли и обязанности ветеринарных служб по всей пищевой цепи в соответствии с подходом «Единое здоровье».

Список использованной литературы

1 Майканов Б.С., Аутелеева Л.Т., Сейденова С.П. Изучение влияния 1,1-диметилгидразина на организм животных и подбор детоксицирующего препарата. «3i: intellect, idea, innovation – интеллект, идея, инновация» [Текст]/ Костанайский государственный университет имени А.Байтурсынова, -2017. -№3. -С.13-18.

2 Майканов Б.С., Аутелеева Л.Т., Мустафина Р.Х., Шершень Е.А. Качество пчелиного меда, производимого в Центральном и восточном Казахстан [Текст]/ Вестник науки Казахского агротехнического университета им. С. Сейфуллина, Нур-Султан, -2019. -№ 2 (101). -С. 111-124.

3 Maikanov, B., Mustafina, R., Auteleyeva, L., Goldstein, G., Grabczak, M. Clostridium botulinum and clostridium perfringens occurrence in Kazakh honey samples [Text]/ Toxins, -2019. -№11(8). -P.472.

4 Maikanov B.S., Zabolotnykh M.V., Auteleyeva L.T., Seidenova S.P. Influence of antitox and Vitamin E-selenium on meat quality and safety in rabbits after 1,1-experimental dimethylhydrazine toxicosis [Text]/ Veterinary World, - 2020. -№13(8). -P.1567-1572.

5 Maikanov B.S., Auteleyeva L.T., Ismagulova G.T., Kemeshov Z.O., Zhanabayeva D.K. Assessment of quality and safety of meats from various animal species in the Shuchinsk-Burabay resort zone [Text]/ Kazakhstan Veterinary World, - 2021. -№14(6). - P. 1615–1621.

6 B. S. Maikanov, L. T. Auteleyeva, Zh. K. Zhubatov, A. A. Terlikbayev, M. Kamsaev The Effect of an Accidental Carrier Rocket Crash on Soil and Vegetation Cover [Text]/ Journal of Ecological Engineering, -2022. -№23(2). -P.176–184.