



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НИИ ОРГАНИЗАЦИИ И ИНФОРМАТИЗАЦИИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОКУМЕНТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ВСЕМИРНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Информационный бюллетень

Апрель 2015

Тема номера – Всемирный день здоровья 2015 года: Безопасность пищевых продуктов¹

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. Насколько безопасна наша еда? Что каждый из нас может сделать для обеспечения безопасности пищевых продуктов? Всемирный день здоровья этого года будет отмечен 7 апреля под девизом "От фермы до тарелки — сделать продукты питания безопасными!"

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.

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. Например, 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.

¹ При подготовке Бюллетеня использованы материалы с сайта Всемирной организации здравоохранения:
<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/ru>

Основные заболевания пищевого происхождения и их причины²

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.

Безопасность продуктов питания в меняющемся мире³

Наличие безопасных продуктов питания содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению продовольственной безопасности и безопасности питания, и является одним из факторов устойчивого развития.

Урбанизация и изменения форм поведения потребителей, включая распространение туризма, приводят к увеличению числа людей, покупающих и употребляющих в пищу продукты питания, приготовленные в общественных местах. В условиях глобализации растет спрос на все более широкий спектр продуктов питания, что привело к усложнению и удлинению глобальной продовольственной цепочки.

В условиях роста мирового населения растет спрос на продукты питания. В целях удовлетворения этого спроса происходит повышение интенсивности и объемов промышленного производства в секторах растениеводства и животноводства, что создает как новые возможности, так и новые угрозы в том, что касается безопасности продуктов питания. По прогнозам, изменение климата также будет оказывать влияние на безопасность продуктов питания, поскольку по мере изменения температуры будет меняться характер и уровень рисков в сфере безопасности пищевых продуктов на этапах производства, хранения и сбыта пищевой продукции.

В свете этих проблем на производителей продуктов питания и работников пищевой промышленности ложится дополнительная ответственность по обеспечению безопасности продуктов питания. В условиях, при которых потоки продукции перемещаются с большой скоростью и на большие расстояния, местные инциденты могут быстро разрастаться до международных чрезвычайных ситуаций. За последнее десятилетие на каждом континенте были отмечены серьезные вспышки заболеваний пищевого происхождения, масштабы которых нередко усугублялись особенностями глобализированной торговли.

В качестве примера можно назвать заражение детских сухих молочных смесей меламином в 2008 году (от которого в одном Китае пострадало 300 000 новорожденных и детей раннего возраста, 6 из которых умерли) и вспышку энтерогеморрагической инфекции, вызванной *Escherichia coli*, в Германии в 2011 году, которая была связана с употреблением в пищу проростков пажитника. Случаи заражения были зарегистрированы в 8 странах Европы и Северной Америки, умерло 53 пациента. Вспышка энтерогеморрагической инфекции, вызванной *E.coli*, в Германии в 2011 году нанесла производителям и фермерам ущерб в объеме 1,3 млрд. долларов США и привела к выделению экстренной помощи странам-членам Европейского Союза на сумму 236 млн. долларов США.

² Подробнее см. на сайте Всемирной организации здравоохранения:

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/ru>

³ Подробнее см. на сайте Всемирной организации здравоохранения:

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/ru>

В 2013 г. только в Европейском союзе/Европейском экономическом пространстве было зарегистрировано свыше 310 000 случаев бактериальных пищевых инфекций, включая 322 случая с летальным исходом. Вместе с тем, это лишь вершина айсберга, и оценить реальное бремя болезней пищевого происхождения не позволяют ограниченные возможности эпиднадзора и систем отчетности. В восточной части Европейского региона это бремя, по всей видимости, еще выше, и при этом здесь существуют еще более серьезные проблемы с эпиднадзором и отчетностью⁴.

Вместе с тем, постоянно возникают новые угрозы для безопасности пищевых продуктов. Национальные системы безопасности пищевых продуктов работают в непростых условиях, когда изменения в производстве, обработке, транспортировке и продаже и потреблении пищевых продуктов, тенденции в окружающей среде, появление новых бактерий и загрязнителей и проблема устойчивости к противомикробным препаратам порождает все новые угрозы. В дополнение к этому интенсивные поездки и торговля увеличивают вероятность международного распространения такого загрязнения.

Угрозы для пищевых продуктов могут возникать на всех этапах пищевой цепи, и поэтому для того, чтобы население могло получать безопасную пищу, важно, чтобы секторы здравоохранения, сельского хозяйства, транспорта, охраны окружающей среды, рыбного хозяйства, общественного питания и пищевой промышленности, а также гражданское общество и потребители, тесно сотрудничали между собой.

Не менее важно и то, чтобы сами потребители знали и выполняли основные требования к гигиене пищевых продуктов и правила безопасного обращения с пищей.

Правительствам стран надлежит объявить безопасность продуктов питания приоритетным вопросом общественного здравоохранения, поскольку они играют ключевую роль в разработке политики и нормативно-правовой базы, создании и применении эффективных систем обеспечения безопасности продуктов питания, гарантирующих ответственное поведение производителей и поставщиков на всем протяжении продовольственной цепочки и доступ потребителей к безопасной пищевой продукции.

Заражение продуктов питания может произойти на любом этапе производственно-бытовой цепи, и главная ответственность за обеспечение безопасности лежит на производителях продуктов питания. Тем не менее во многих случаях инциденты, связанные с заболеваниями пищевого происхождения, становятся следствием несоблюдения правил обращения с продуктами питания на дому, на предприятиях общественного питания и на рынках. Не все работники пищевой промышленности и потребители понимают свою роль в обеспечении защиты собственного здоровья и здоровья членов сообщества в целом и необходимость, например, соблюдать основные правила гигиены при покупке, продаже и приготовлении пищевых продуктов.

Каждый может внести свой вклад в обеспечение безопасности продуктов питания.

Деятельность ВОЗ

Деятельность ВОЗ направлена на содействие глобальным усилиям по предотвращению угроз общественному здравоохранению, связанных с небезопасными продуктами

⁴ Подробнее на сайте Европейского регионального бюро ВОЗ:

<http://www.euro.who.int/ru/about-us/whd/world-health-day-2015/from-farm-to-plate-make-food-safe>

питания, их выявлению и принятию ответных мер. Доверие потребителей к органам власти и уверенность потребителей в безопасности продуктов питания — результат, к достижению которого стремится ВОЗ.

Для достижения этого результата ВОЗ оказывает государствам-членам помощь по созданию потенциала, необходимого для предотвращения и выявления рисков, связанных с болезнями пищевого происхождения, и управления этими рисками. Для этого ВОЗ:

- выполняет независимую научную оценку источников микробиологической и химической опасности, результаты которой лежат в основе международных пищевых стандартов, руководств и рекомендаций, известных под названием Codex Alimentarius⁵ и направленных на обеспечение безопасности продуктов питания независимо от их происхождения;
- выполняет оценку безопасности новых технологий производства продуктов питания, таких как генная инженерия или нанотехнологии;
- оказывает содействие совершенствованию национальных продовольственных систем и нормативно-правовых механизмов и созданию надлежащей инфраструктуры для управления рисками в области безопасности продуктов питания. Для оперативного обмена информацией в условиях чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью продуктов питания, ВОЗ и Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО) создали Международную сеть органов, ответственных за обеспечение безопасности продуктов питания (ИНФОСАН).
- ведет информационно-разъяснительную работу по вопросам безопасного обращения с продуктами питания посредством систематического проведения информационных кампаний и программ по профилактике заболеваний пищевого происхождения, а также распространения публикации «Пять важнейших принципов безопасного питания» и учебных материалов;
- ведет информационно-пропагандистскую работу в поддержку признания безопасности продуктов питания в качестве важной составляющей продовольственной безопасности и включения вопросов безопасности продуктов питания во все национальные программы и меры политики в соответствии с Международными медико-санитарными правилами (ММСП, 2005).

ВОЗ ведет тесное сотрудничество с ФАО, со Всемирной организацией по охране здоровья животных (МЭБ) и другими международными организациями в целях обеспечения безопасности продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки от производства до потребления.

Всемирный день здоровья 2015 года дает возможность обратить внимание тех, кто работает в различных правительственных секторах, фермеров, производителей, розничной торговли, медицинских работников, а также потребителей на важность безопасности пищевых продуктов и на то, какую роль каждый может сыграть, чтобы обеспечить такое положение, при котором всякий человек может чувствовать уверенность в том, что продукты, лежащие в его тарелке, безопасны для потребления.

НАБОР МЕТОДИК ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КАМПАНИИ по Всемирному дню здоровья 2015 г.

http://www.euro.who.int/data/assets/pdf_file/0006/272976/WHD2015_toolkit_ru.pdf

Плакат Всемирного дня здоровья:

⁵ Подробнее см. на сайте Всемирной организации здравоохранения:

http://www.who.int/features/2013/codex_alimentarius/ru

© Документационный центр ВОЗ. При использовании материалов ссылка на публикацию обязательна.

<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/poster/ru/>

Видеоролик Всемирного дня здоровья:

https://www.youtube.com/watch?v=i5_OqkayFrY

Публикации Всемирной организации здравоохранения:

- **Глобальная стратегия ВОЗ в области безопасности пищевых продуктов. Более безопасная пища ради лучшего здоровья. - Всемирная организация здравоохранения. 2002. – 34 стр.**

Пятьдесят третья сессия Всемирной ассамблеи здравоохранения в своей резолюции WHA53.15 предложила Генеральному директору внедрить глобальную стратегию эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения и приступить к реализации ряда других мер в области безопасности пищевых продуктов и здравоохранения. После этого ВОЗ провела совещание по планированию стратегии в области безопасности пищевых продуктов (Женева, 20-22 февраля 2001 г.). По результатам дополнительной консультации с государствами-членами ВОЗ разработала глобальную стратегию в области безопасности пищевых продуктов, включая эпиднадзор, кратко изложенный в настоящем документе.

Полный текст стратегии на русском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

<http://www.who.int/publications/list/9241545747/ru>

- **Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022 (Продвижение инициатив по безопасности пищевых продуктов: стратегический план по безопасности пищевых продуктов, включающий пищевые зоонозы, - 2013-2022 гг.) – Всемирная организация здравоохранения. 2014 г. – 31 стр.**

Данный стратегический план основан на резолюции Шестьдесят третьей сессии Всемирной ассамблеи здравоохранения WHA63.3 (май 2010 г.) и представляет собой согласованные рамочные положения для действий по приоритетным вопросам в области пищевой безопасности и пищевым зоонозам на период 2013-2022 гг. План формирует основу для 12-й Общей программы работы ВОЗ на период 2014-2019 гг. в области продовольственной безопасности в пункте 5.

Задача данного плана рассмотреть различные аспекты продовольственной безопасности на пути от фермы до стола, включая пищевые болезни зоонозного происхождения. Таким образом, все вопросы продовольственной безопасности или пищевых болезней, связанных с пищей, включают в себя расстройства или заболевания неинфекционного или инфекционного происхождения, в том числе пищевые зоонозы.

Данный план устанавливает три глобальных стратегических направления, а также определяет задачи и деятельность, необходимую для достижения общей цели:

1. Обеспечить научную базу для контроля продуктов питания по всей цепи поставок продовольствия с тем, чтобы снизить риски для здоровья.
2. Улучшить международное и национальное межсекторальное сотрудничество, усилить связи и пропаганду
3. Обеспечить руководство и помощь в разработке и укреплении интегрированной национальной системы пищевой безопасности.

Полный текст на сайте Всемирной организации здравоохранения на английском языке:

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75196/14/9789244504000_rus.pdf

- **Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей. Укрепление здоровья посредством уменьшения микробного заражения. – Всемирная организация здравоохранения. 2014 г. – 41 стр.**

Широко признается, что фрукты и овощи являются важным элементом полноценного и здорового режима питания. Именно поэтому в последние годы потребителям все чаще рекомендуют потреблять эти продукты питания в больших количествах. Во многих и, главным образом, в развивающихся странах они становятся все более ценным товаром. В то же время, растет масштаб проблем в области безопасности продуктов питания, связанных с употреблением в пищу зараженных микроорганизмами свежих фруктов и овощей.

Данное пособие составлено в целях просвещения работников сельского хозяйства, включая мелких фермеров, выращивающих свежие фрукты и овощи для собственного потребления, для членов своей семьи и для продажи на местных рынках. Предлагаемый курс обучения предназначен для использования инструкторами санитарного просвещения, участвующими в программах обучения в сельских общинах. При этом данное пособие также может использоваться санитарными работниками, сельхозпроизводителями, специалистами в области охраны окружающей среды, преподавателями сельскохозяйственных учебных заведений и работниками здравоохранения, и, наконец, самим сельскими работниками.

Полный текст на сайте Всемирной организации здравоохранения на русском языке:

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75196/14/9789244504000_rus.pdf

- **Пять важнейших принципов безопасного питания. Пособие. - Всемирная организация здравоохранения. 2007. – 32 стр.**

Пособие содержит основную информацию о безопасности продуктов питания в соответствии с "Пятью принципами безопасного питания", разработанными ВОЗ, рекомендации по организации семинаров для обучения этим принципам и советы о том, как адаптировать учебные материалы в соответствии с типом аудитории (например, школьники, молодежь, люди, готовящие еду дома, работники пищевой промышленности), а также анкеты для оценки семинара инструктором и аудиторией.

Полный текст на русском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

<http://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/ru>

- **Руководство по безопасным пищевым продуктам для туристов. - Всемирная организация здравоохранения. 2010 г. – 2 стр.**

Ежедневно заболевают миллионы людей и тысячи умирают от болезней пищевого происхождения, которые можно было бы предупредить. Рекомендации, представленные

© Документационный центр ВОЗ. При использовании материалов ссылка на публикацию обязательна.

в этой брошюре, имеют важное значение для каждого туриста, и особенно важное значение для групп повышенного риска, т.е. детей грудного и раннего возраста, беременных женщин, пожилых людей и людей с ослабленным иммунитетом, включая людей с ВИЧ/СПИДом. Люди из этих групп особенно подвержены болезням пищевого происхождения.

Помните: профилактика — лучше лечения. Пять ключевых принципов ВОЗ, содержащихся в глобальной информации о более безопасных продуктах питания, обобщены в данном руководстве для конкретного разрешения проблем со здоровьем, связанных с путешествиями.

Полный текст руководства на русском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

<http://www.who.int/foodsafety/publications/travellers/ru>

- **Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН). - Всемирная организация здравоохранения. 2007. – 4 стр.**

Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН) - это глобальная сеть для оказания помощи государствам-членам в преодолении инцидентов в области международной безопасности пищевых продуктов и чрезвычайных ситуаций, возникающих в результате природного, непреднамеренного или преднамеренного заражения. ИНФОСАН распространяет важную информацию о глобальной безопасности пищевых продуктов и улучшает национальное и международное сотрудничество.

Полный текст на русском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_1007_ru.pdf

Информационные записки ИНФОСАН на русском языке:

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/infosan_archives/ru

- **Безопасное приготовление, хранение и обращение с сухой детской смесью. Руководящие принципы. - Всемирная организация здравоохранения. 2007. – 32 стр.**

Сухая детская смесь (СДС) ассоциируется с тяжелым заболеванием и смертью детей грудного возраста, вызываемых инфекциями *Enterobacter sakazakii*. Во время приготовления СДС может подвергнуться заражению вредными бактериями, такими как *Enterobacter sakazakii* и *Salmonella enterica*. Это связано с тем, что при использовании современной технологии производства невозможно приготовить стерильную СДС. Во время приготовления СДС неправильная практика обращения может усугубить проблему.

Признавая необходимость устранения подобного риска заражения, Кодекс Алиментариус принял решение пересмотреть рекомендованный Международный свод правил по санитарно-гигиенической практике изготовления пищевых продуктов для детей грудного и младшего возраста. Действуя таким образом, он предложил Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) представить конкретные научные рекомендации. ФАО и ВОЗ представили эти рекомендации в докладе двух совещаний экспертов, проведенных в 2004 г. и 2006 г. по вопросам содержания *Enterobacter sakazakii* и других микроорганизмов в СДС. Они включали рекомендацию по разработке руководящих принципов по приготовлению СДС.

В целях сведения к минимуму риска инфицирования детей грудного возраста в 2005 г. Всемирная ассамблея здравоохранения предложила Организации разработать руководящие принципы по безопасному приготовлению, обращению и хранению СДС.

Настоящие руководящие принципы представлены в двух частях. В первой части представлено руководство по приготовлению СДС в учреждениях по уходу за детьми, где в процессе приготовления большого количества СДС для большого числа детей грудного возраста принимают участие специалисты по уходу за детьми. Во второй части представлено руководство по приготовлению СДС в домашних условиях, предназначенное для родителей и лиц, осуществляющих уход за детьми грудного возраста в домашних условиях.

В настоящем документе содержится конкретное руководство по наиболее подходящей практике приготовления СДС на различных этапах в этих двух видах ситуаций. Мытье и стерилизация предметов для кормления и приготовления питания является важной предпосылкой для безопасного приготовления СДС. В этой конкретной рекомендации особое внимание уделяется наиболее важным параметрам во время приготовления, таким как температура разведения сухой детской смеси, ее охлаждение, время хранения и кормления, а также хранение и транспортировка приготовленной СДС. В обоих видах руководства представлено логическое обоснование предлагаемых рекомендаций.

Настоящие руководящие принципы рассматриваются в качестве общего документа, который обеспечивает руководство и поддержку для стран и правительств. При адаптации для конкретной страны, должны учитываться условия этой страны (т.е. климатические и социально-экономические различия и т.д.). Отдельным странам следует указывать минимальные требования по обучению родителей, воспитателей и сотрудников в больницах и детских садах.

Полный текст на русском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

http://www.who.int/entity/foodsafety/document_centre/pif_guidelines_ru.pdf

Комплект рекомендаций «Как правильно приготовить молочную смесь для кормления ребенка»:

<http://www.who.int/foodsafety/publications/powdered-infant-formula/ru>

• **Борьба с устойчивостью к антибиотикам с позиций безопасности пищевых продуктов в Европе. – Европейское региональное бюро ВОЗ. Копенгаген. 2011 г. – 65 стр.**

Антибиотики произвели революцию в лечении инфекционных болезней у людей. Однако их широкое и не всегда правильное применение привело к возникновению и распространению устойчивости к антибиотикам. В настоящее время эта проблема является актуальной для общественного здравоохранения: ежегодно только в странах Европейского союза свыше 25 тысяч человек умирают от инфекций, обусловленных резистентными бактериями. Устойчивость к антибиотикам является также проблемой безопасности пищевых продуктов: применение антибиотиков у сельскохозяйственных животных – для лечения и профилактики болезней или в качестве стимуляторов роста – позволяет устойчивым бактериям и генам резистентности передаваться через пищевую цепь от сельскохозяйственных животных к людям. В данной публикации рассмотрены возможности предупреждения и сдерживания устойчивости к антибиотикам в пищевой цепи с помощью как национальной координации, так и международного сотрудничества,

© Документационный центр ВОЗ. При использовании материалов ссылка на публикацию обязательна.

включая регламентацию и сокращение применения антибиотиков у сельскохозяйственных животных, подготовку специалистов и наращивание потенциала, надзор за тенденциями в резистентности и применении антибиотиков, распространение информации и проведение научных исследований, а также образовательную и разъяснительную работу для привлечения внимания к проблеме. Эта книга предназначена, прежде всего, для руководителей и организаторов, проводящих политику в области здравоохранения, сельского хозяйства, пищевой промышленности и ветеринарии. В ней предложены возможные пути для выработки целостного межведомственного и междисциплинарного подхода к решению этой сложной и усугубляющейся проблемы.

Полный текст на русском языке на сайте ЕРБ Всемирной организации здравоохранения:

http://www.euro.who.int/data/assets/pdf_file/0011/144695/e94889R.pdf

- **Public health risks of histamine and other biogenic amines from fish and fishery products Joint FAO/WHO expert meeting report (Риски для общественного здоровья при потреблении гистамина и других биогенных аминов, содержащихся в рыбе и рыбных продуктах. - Совместный доклад Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения). ФАО/ВОЗ 2013 г. – 126 стр.**

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО) и ВОЗ провели совместное экспертное совещание в Штаб-квартире ФАО в Риме 23-27 июля 2012 г. с целью определить риски для общественного здоровья, вызванные потреблением гистамина и других биогенных аминов, содержащихся в рыбе и рыбных продуктах. В отчете представлены результаты совещания.

Полный текст на английском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

http://www.who.int/iris/bitstream/10665/89216/http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/89216/1/9789240691919_eng.pdf

- **The global view of campylobacteriosis. Report of an expert consultation. – 2013 (Глобальный взгляд на кампилобактериоз. Отчет об экспертной консультации) – Всемирная организация здравоохранения. 2013.**

В отчете консультации экспертов содержится информация о пищевой инфекции, вызываемой кампилобактером – одним из наиболее распространенных бактериальных агентов, вызывающих гастроэнтерит: эпидемиология, профилактика и борьба; стоимость лечения.

Полный текст на английском языке на сайте Всемирной организации здравоохранения:

http://www.who.int/iris/bitstream/10665/80751/http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/80751/1/9789241564601_eng.pdf

**Более подробная информация на
сайте Всемирной организации
здравоохранения:**

<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/ru>

**и на сайте Европейского регионального бюро
ВОЗ:**

<http://www.euro.who.int/ru/about-us/whd/world-health-day-2015/from-farm-to-plate-make-food-safe>

**Публикации ВОЗ о безопасности питания на
сайте Документационного центра ВОЗ:**

<http://www.whodc.mednet.ru/ru/osnovnye-publikaczii/pitanie-i-bezopasnost-pishhevyyh-produktov.html>

Контактная информация

Документационный центр ВОЗ

127254, г. Москва, ул. Добролюбова, 11,
комната 209

ФГБУ «Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения Минздрава РФ»
(ЦНИИОИЗ).

E-mail: doccenter@mednet.ru

*Кайгородова Татьяна Вадимовна,
руководитель Документационного центра ВОЗ*

Тел.: (495) 619 38 43;

Факс: (495) 619 38 40

E-mail: kaidoc@mednet.ru

WWW: <http://whodc.mednet.ru/>

Подписка на Бюллетень

Информационный бюллетень издается в формате pdf и распространяется свободно по электронным адресам, включенным в список рассылки. Добавить новый адрес в список, а также отказаться от рассылки можно по адресу:

doccenter@mednet.ru

Предыдущие выпуски Информационного бюллетеня можно найти, обратившись по ссылке:

<http://whodc.mednet.ru/ru/informaczionnyj-byulleten.html>