

**Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием
«Профилактическая медицина – 2017»
к 95-летию со дня образования государственной санитарно-эпидемиологической службы России
Санкт-Петербург, 06-07 декабря 2017 года**

Нарушение структуры питания – одна из основных причин снижения общего популяционного здоровья

Хотимченко С.А.

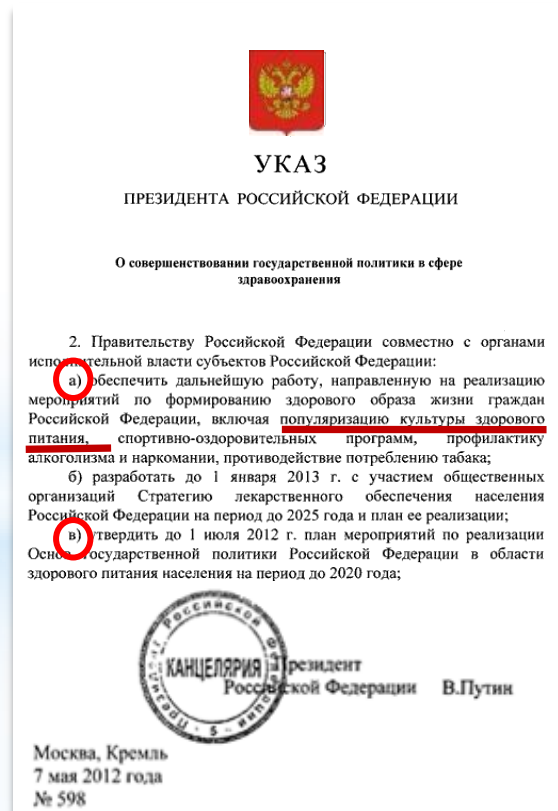
**Федеральный исследовательский центр питания,
биотехнологии и безопасности пищи**

06 декабря 2017 года



Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена Распоряжением Правительства РФ №1873-р от 25.10.2010 «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года» 7 мая 2012 г. №598



Факторы, влияющие на здоровье

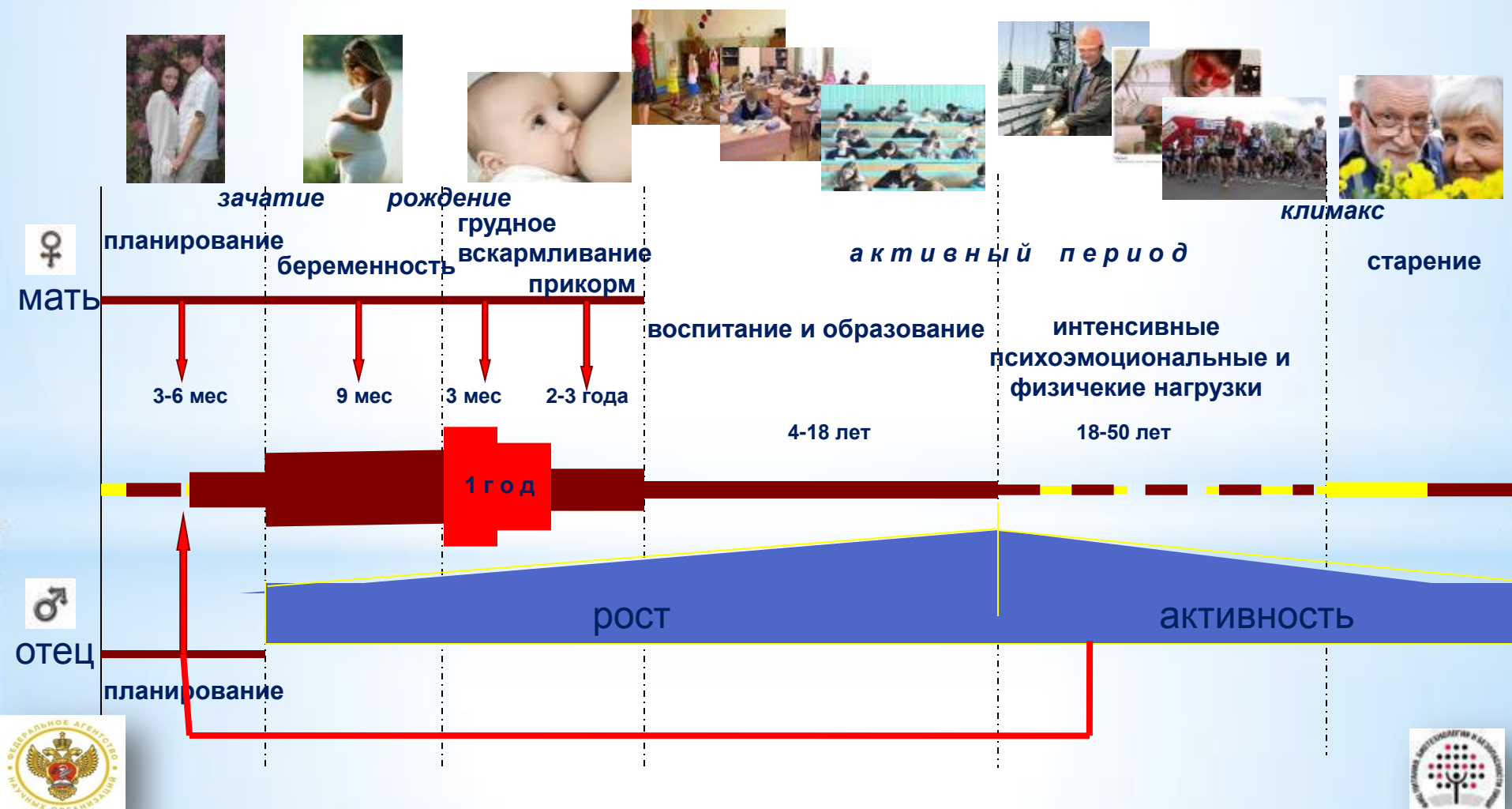


Здоровье

Нарушения питания

30-50% причин
заболеваний

Критические периоды онтогенеза, в которых здоровый образ жизни и фактор питания имеют определяющее значение для обеспечения здоровья и долголетия



Оптимальное питание – залог гармоничного развития

ОТ РОЖДЕНИЯ ДО ТРЁХ ЛЕТ



в **5** раз
увеличивается
вес ребенка



в **3** раза
увеличивается
масса мозга ребенка



в **2** раз
увеличивается
рост ребенка

Это период наиболее интенсивного физического
и интеллектуального развития ребенка.

Здоровье взрослого программируется в течение первых 1000 дней жизни



270

беременность



365

Первый год жизни



365

Второй год жизни

**Первые 1000 дней
жизни оказывают огромное
влияние на здоровье в будущем**

Рост
(включая риск
ожирения)

Иммунная
система

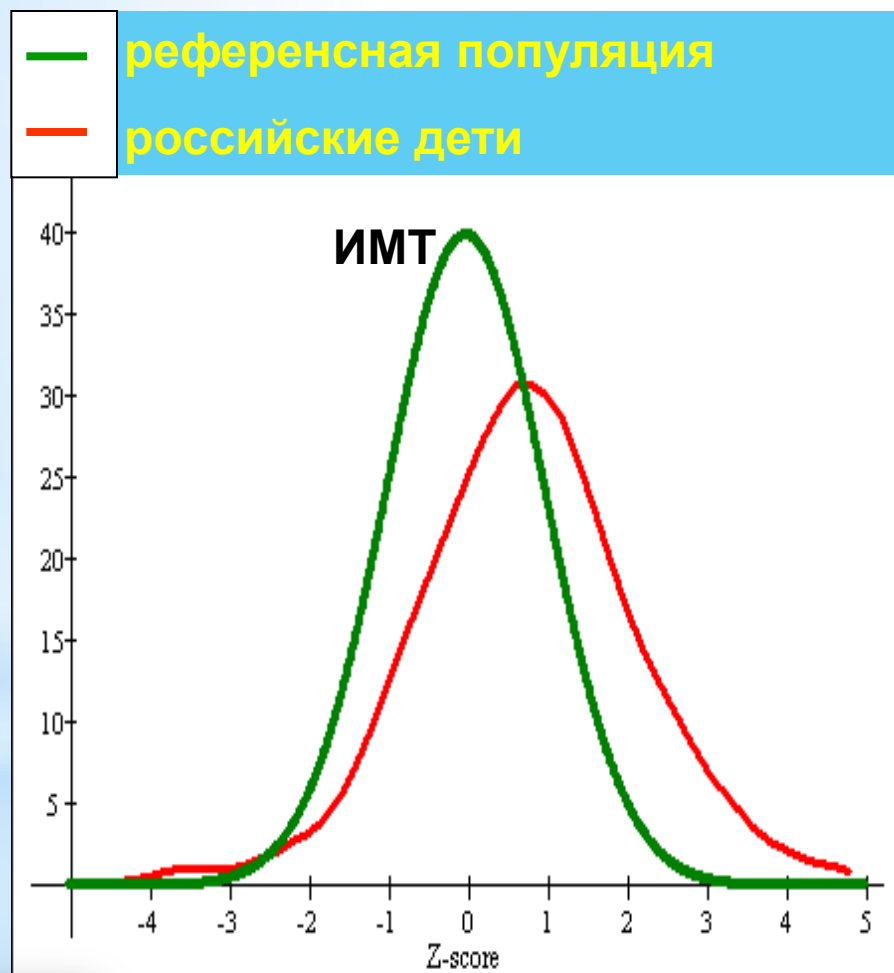
Когнитивное
развитие

Метаболическое
программирование

Потребление пищевых веществ детьми разного возраста (>3000 детей, 2013 г.)

	возраст ребенка, годы		
	1	2	3
Белок, %	14,17	13,47	12,93
Углеводы, %	53,71	54,78	54,37
Сахар, %	13,2	14,1	14,7
Жир, %	32,12	31,75	32,70
Энергетическая ценность, ккал	1022,90	1360,95	1436,97
Витамин В1, мг	0,51	0,62	0,79
Витамин В2, мг	0,88	0,99	1,19
Витамин С, мг	39,54	42,88	56,76
Кальций, мг	596,91	637,98	779,96

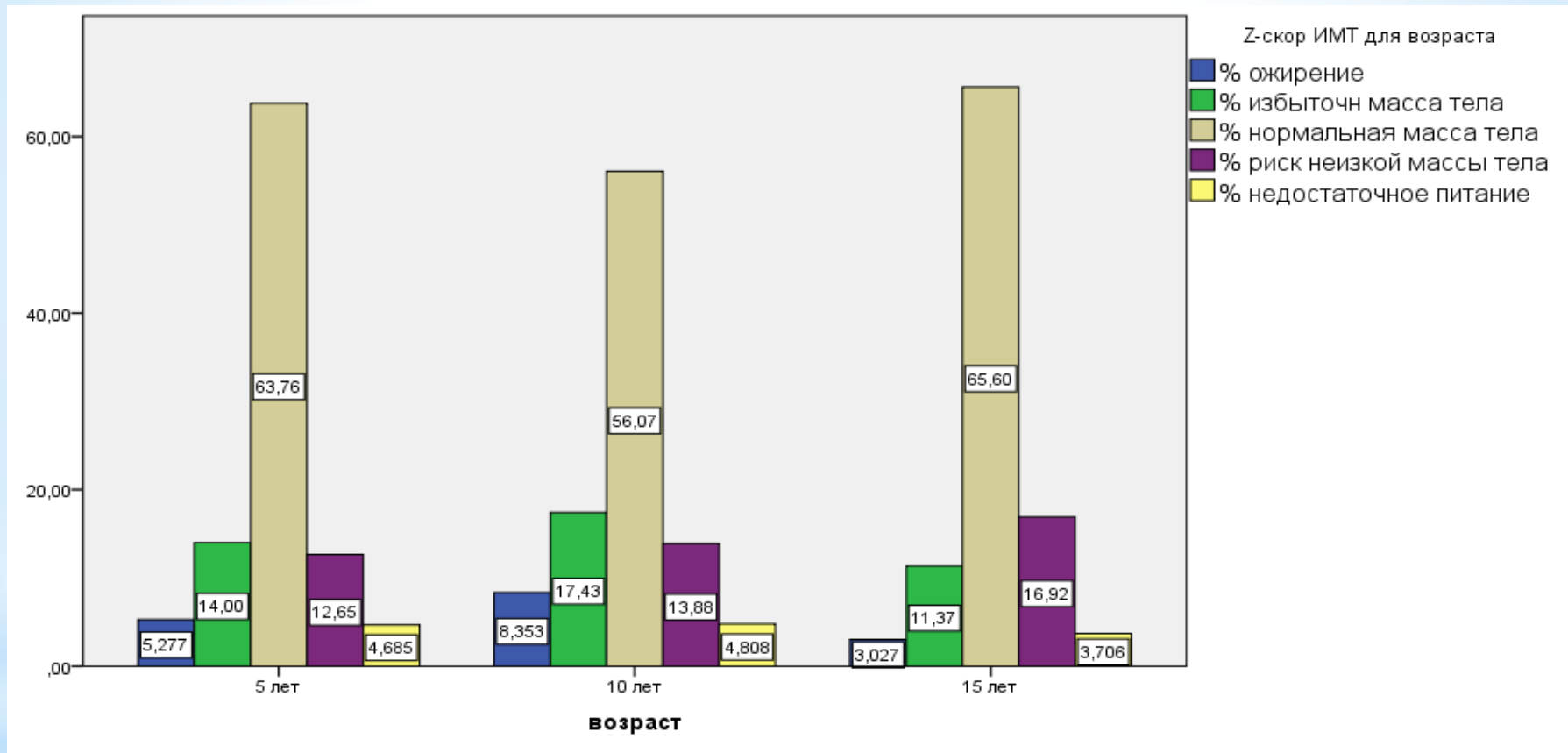
Антропометрические характеристики выборки детей 2-24 мес



Z-скор – разница между параметрами (ростом, массой тела или ИМТ) исследуемого ребенка и средней величиной этих показателей здоровых детей аналогичного возраста, отнесенная к величине стандартного отклонения показателя

Популяция российских детей 2-24 месяцев в целом по массе тела, длине тела (росту) и индексу массы тела (ИМТ) превосходит аналогичные параметры стандартной здоровой популяции – все величины z-скоров значительно выше 0 (это означает, что увеличено кол-во детей с избыточным весом)

Распространенность нарушений питания среди детей в РФ



В среднем по всем возрастным группам распространенность избыточной массы тела и ожирения в РФ составили 19,9% и 5,6%, соответственно

Последствия нарушения питания в раннем возрасте



Данные о фактическом питании детей дошкольного и школьного возраста

Высокое потребление:

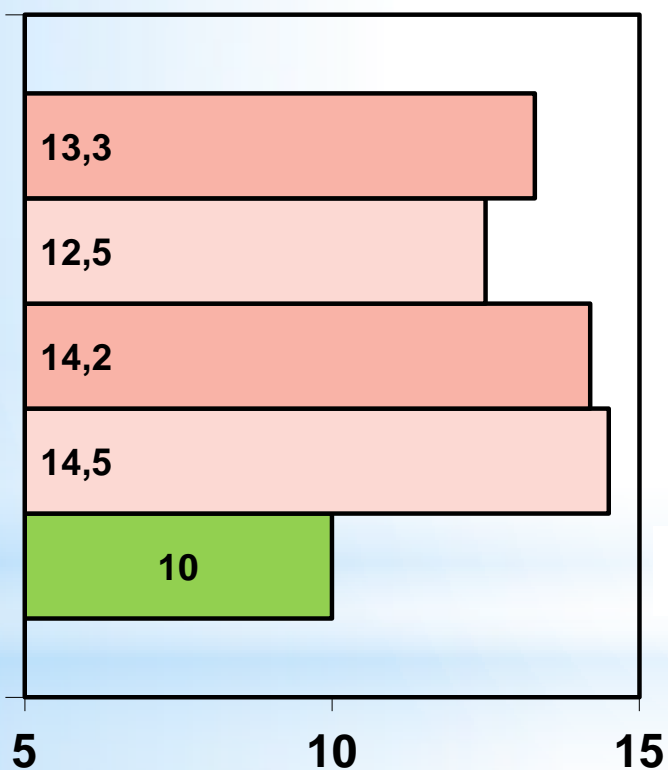
- насыщенных жиров, соли - более чем у 50% детей
- добавленных сахаров (сладости и кондитерские изделия) - у 65% детей

Низкое потребление:

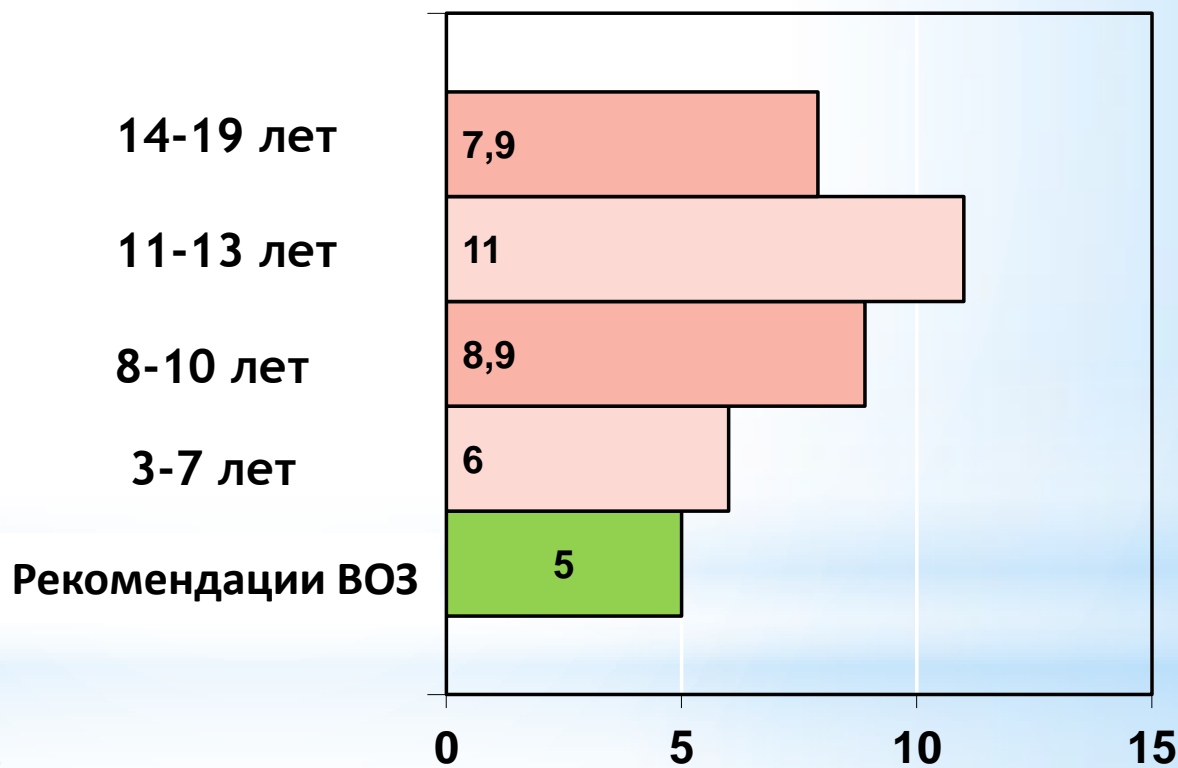
- | | |
|-------------------------------|----------|
| ■ молока и молочных продуктов | 36,0-38% |
| ■ мяса и мяса птицы | 18% |
| ■ рыбы | 74% |
| ■ овощей и фруктов | 29-35% |
- повышенное содержание жира (более 30% по калорийности) за счет насыщенных жирных кислот
 - сниженное потребление кальция, полиненасыщенных жирных кислот
 - низкая обеспеченность некоторыми микронутриентами: витаминами Д, А, фолиевой кислотой, йодом

Избыточное потребление добавленного сахара и соли детьми разного возраста

САХАР, % по калорийности



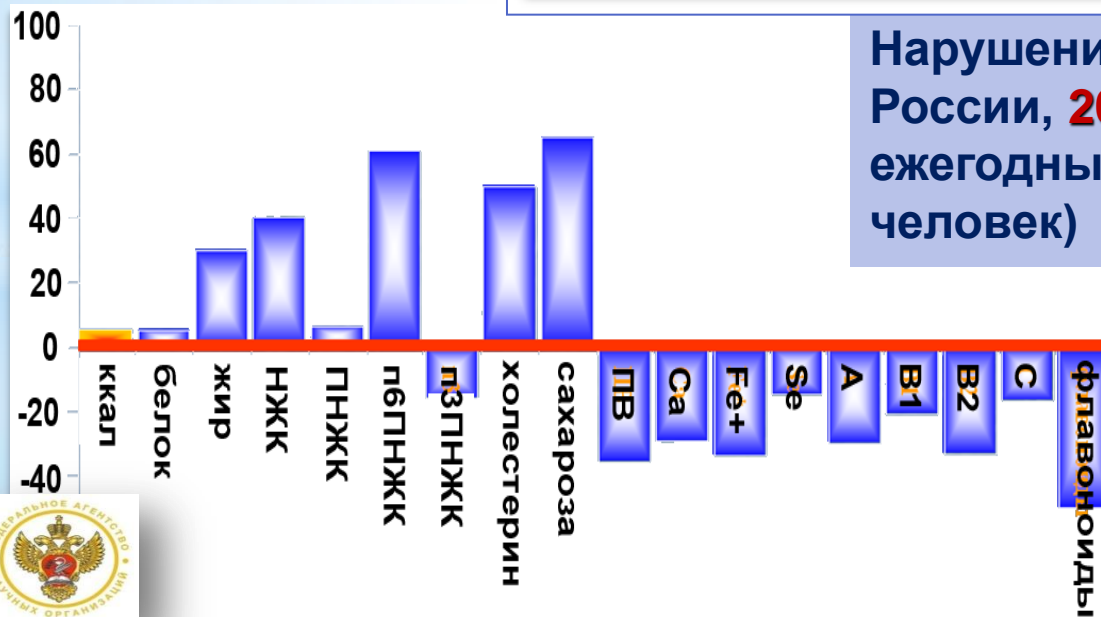
СОЛЬ, г



Росстат, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», 2016

Структура питания населения России

Питание избыточное по калорийности и дефицитное по витаминам и микроэлементам приводит к росту **ожирения** среди взрослых (**до 26%**) и детей (**до 7%**) и снижению **адаптационного потенциала** большинства населения России



Нарушения в питании населения России, **2005-2016 гг.** (результаты ежегодных обследования 15000 человек)

← Потребность

Основные источники поступления критически значимых пищевых веществ (соль, сахар, жир) в рационе взрослого населения России

	пов. соль %	сахар %	жир %
Хлебные продукты	26	11	7
Овощные и фруктовые консервы, соки	10	11	2
Мясопродукты, рыбопродукты, масла, жиры	49	0	59
Молокопродукты	15	3	27
Кондитерские изделия (в пересчете на сахар) и добавленный сахар	0	74	5

Превышение фактического суточного потребления поваренной соли, сахара и жиров за счет пищевой продукции промышленного производства

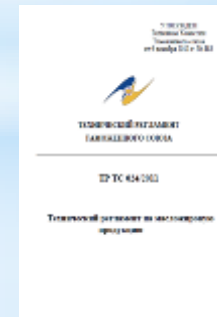
	Оптимальный уровень, г/сутки	Превышение %
соль поваренная	< 5	134*
сахар	< 50-60	196
жир	≤ 65	140

примечание. Потребление поваренной соли приведено без учета соли, добавляемой в блюда домашнего приготовления



ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА

- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- * Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- * Технические регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»





Результаты мониторинга за безопасностью пищевой продукции (Роспотребнадзор, 2017)





ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 29 июня 2016 г. № 1364-р

МОСКВА

1. Утвердить прилагаемую Стратегию повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года.
2. Роспотребнадзору совместно с заинтересованными федеральными органами исполнительной власти в 6-месячный срок представить в Правительство Российской Федерации план мероприятий по реализации Стратегии, утвержденной настоящим распоряжением.

Председатель Правительства
Российской Федерации

Д.Медведев



В Стратегии используются следующие понятия:

- **качество пищевой продукции** - совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, 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** - 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 при получении готовой продукции, которые позволяют идентифицировать пищевую продукцию.



Оптимальное качество

Подтверждение состава
макронутриентов

Подтверждение состава
микронутриентов и БАВ

Подтверждение
подлинности



Оценка качества
пищевых продуктов
Оценка безопасности
пищевых продуктов



Подтверждение
соответствия
гигиеническим
требованиям



Токсикологическая
оценка новых видов
продукции, токсикантов

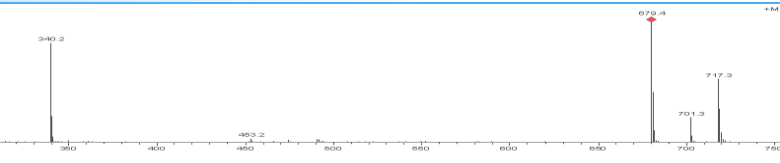


Методы анализа показателей безопасности – более **300**
показателей качества – более **600**

Идентификация пищевых продуктов

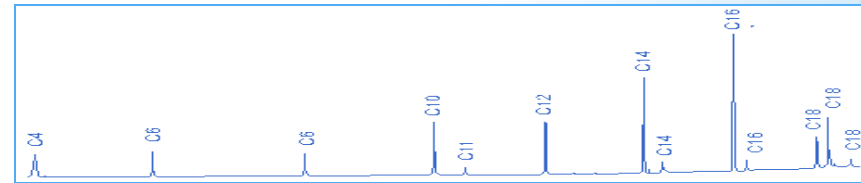
Растительные и животные жиры

- состав жирных кислот
- транс-изомеры ненасыщенных жирных кислот
- состав стеринов
- жирорастворимые витамины



Шоколадные изделия

- жирнокислотный состав
- состав стеринов
- пуриновые алкалоиды (теобромин, кофеин)
- концентрация проантоцианидинов



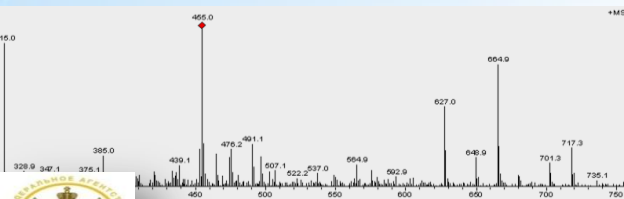
Соки



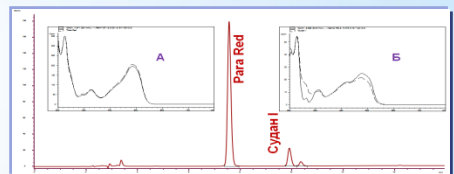
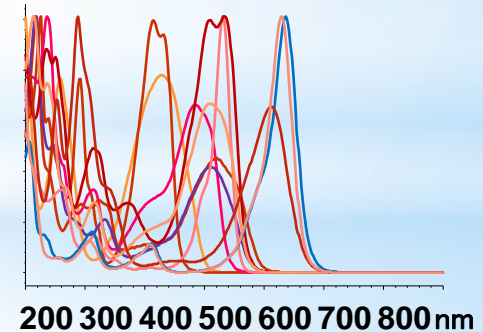
Синтетические пищевые красители

Количественное определение в пищевых продуктах методом УФ-спектрофотометрии

- профиль органических кислот
- профиль углеводов
- красители (профиль и содержание антоцианинов, каротиноидов и др)
- оксиметилфурфурол
- профиль олигосахаридов
- изотопный анализ (определение дейтерия для выявления добавленной воды)



Краситель	Коэффициент светопоглощения
E102	0,053
E103	0,064
E104	0,087
E110	0,056
E122	0,051
E123	0,044
E124	0,043
E129	0,054
E131	0,200



Тенденции в «развитии» (деградации) витаминной промышленности

СССР - **1988 г.**

Производство субстанций
витаминов (**5863 т**) для:

здравоохранение - 53%;
пищевая промышленность - 8%;
сельское хозяйство - 29%;
экспорт - 10%

**Полное удовлетворение
потребностей**

Йошкар-Олинский
витаминный завод

Щелковский
витаминный завод

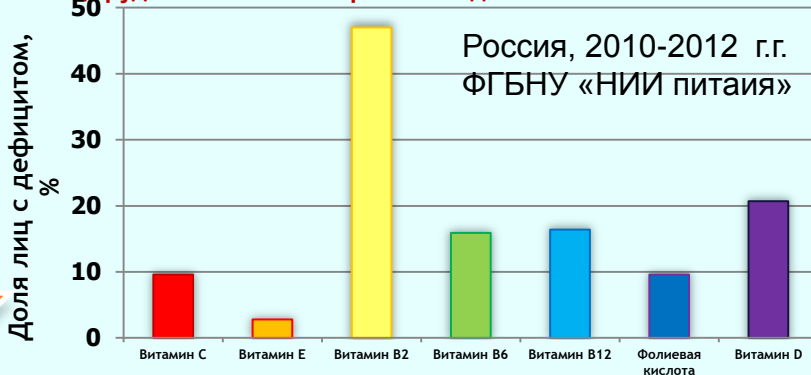
Белгородский
витаминный завод

Бийский
витаминный завод

Уфимский
витаминный завод

Омутнинский
витаминный завод

% лиц трудоспособного возраста с недостаточностью витаминов



↑ болезни микронутриентной
недостаточности

↑ алиментарно-зависимые заболевания

↑ нарушения нервно-психического
развития

↓ работоспособность

↓ общая резистентность организма

**Только упаковка
готовых форм**

ЗАО
«Алтайвитамины»

ОАО
«УФАВИТА»

ОАО
«Марбиофарм»

Россия 2013 г. -
импортировала **7323 т**

Союз Производителей Пищевых
ингредиентов)

ОАО
«Валента Фармацевтика»

ОАО
«Восток»

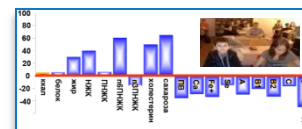


Интеграция науки, производства и образования

Научное
обеспечение
(**ФАНО и РАН**)



Мониторинг
потребления
(**Минздрав, Роспотребнадзор**)



Оптимизация
структуры и
режима питания детей
(**Минобрнауки, регионы**)



Производство
специализированных
продуктов
(**Минсельхоз**)



Образовательные
Программы
(**Минобрнауки**)



- * Внесение изменений в технические регламенты
 - * Разработка отдельного технического регламента на продукцию детского питания
 - * Разработка современных национальных стандартов для обеспечения пищевой индустрии
-
- * Совершенствование системы мониторинга за качеством пищевой продукции в рамках осуществления социально-гигиенического мониторинга
 - * Совершенствование системы производственно-лабораторного, государственного и общественного контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции

Внесение изменений в технические регламенты

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:

- ст. 4, п.4.4., пп.2 «...В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением...»
- ст. 4, п.4.9., пп.1 «Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:
 - 1) энергетическую ценность (калорийность);
 - 2) количество белков, жиров, углеводов;
 - 3) количество витаминов и минеральных веществ»
- ст.4, п.4.9, пп.8 «количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в том случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве»

Разработка отдельного технического регламента на пищевую продукцию детского питания:

- в настоящее время требования к показателям безопасности пищевой продукции детского питания изложены в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 027, ТР ТС 029, ТР ТС 033, ТР ТС 034 (отдельные положения изложены в ТР ТС 015, ТР ТС 023, ТР ТС 024) и не в полной мере отражают другие характеристики качества пищевой продукции

- * Создание (воссоздание) отечественного производства пищевых ингредиентов (витамины, аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, биологически активные вещества, пробиотические микроорганизмы и т.д.), предназначенные для использования при производстве пищевой продукции, фармацевтической промышленности и кормовых добавок

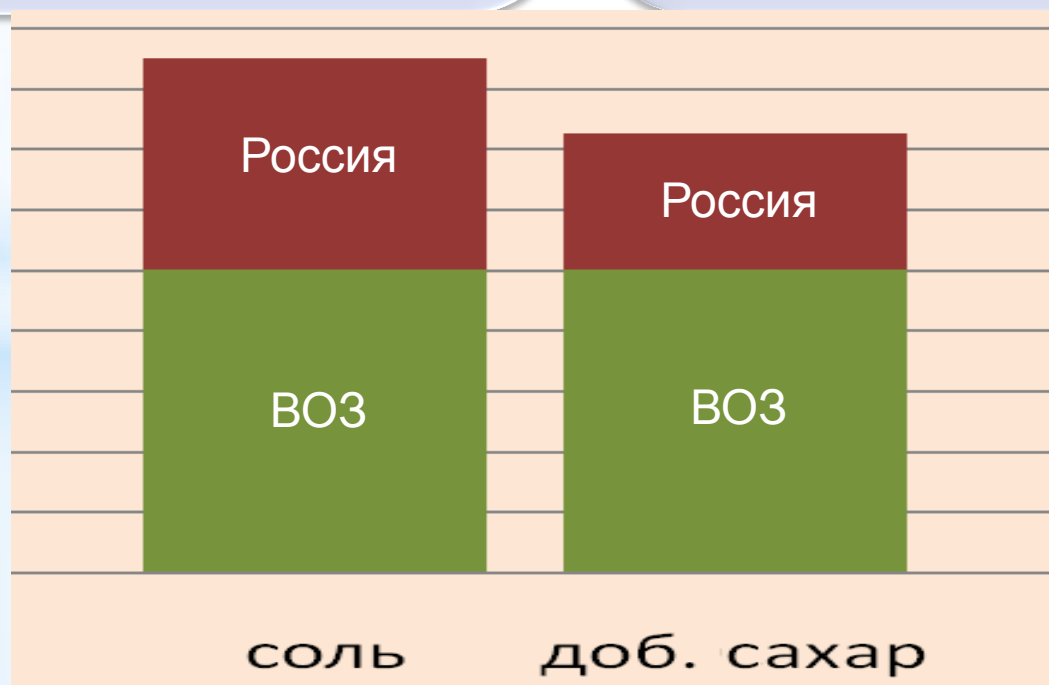
Медицинский вызов пищевой промышленности

+

- Обогащение йодом
- Обогащение кальцием
- Обогащение витаминами
- Функциональные компоненты пищи

-

- Снижение содержания сахара
- Снижение содержание жира (животных жиров и трансизомеров)
- Снижение содержания поваренной соли



-





**Всемирная организация
здравоохранения**

Европейское региональное бюро

**Постоянный комитет
Европейского регионального комитета
двадцать первого созыва**
Третье совещание

EUR/SC21(3)/8
140073

19 февраля 2014 г.

Копенгаген, 19–20 марта 2014 г.

ОРИГИНАЛ: АНГЛИЙСКИЙ

План действий в отношении пищевых продуктов и питания для Европейского региона ВОЗ на 2014–2020 гг.

Задачи

Создание среды, благоприятствующей потреблению здоровых пищевых продуктов и напитков

25. Принимать неотложные меры по снижению давления на детей маркетинга пищевых продуктов с высоким содержанием энергии, насыщенных жиров, транс-жирных кислот, свободных сахаров или соли.
26. Применять общепринятые подходы к стимулированию изменения рецептуры некоторых продуктов, использованию удобной для потребителей маркировки и единого механизма составления профилей питательных веществ в целях контроля ориентированного на детей маркетинга продуктов с высоким содержанием энергии, насыщенных жиров, транс-жирных кислот, свободных сахаров и соли.
27. Использовать экономические механизмы, такие как налоги и стимулы, для содействия здоровому питанию.
28. Налаживать межсекторальное сотрудничество в интересах содействия выбору здоровых продуктов питания путем сокращения социально-экономических неравенств в школах, детских садах и яслях, больницах и на рабочих местах (например, в виде инициатив школьных обедов или обеспечения школьников фруктами).

- Разработка и реализация новых образовательных технологий и программ по нутрициологии и диетологии для системы высшего и дополнительного профессионального образования, подготовка специалистов в сфере медицины, биологии и педагогики, образовательных программ для начальной и средней школы
- Разработка и внедрение в широкую практику федеральных и региональных программ по обучению детей, родителей, работников учреждений образования основам рационального питания. Популяризация «здорового питания»

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !

