

ՀԱՂՈՐԴԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ N1 02.02.2022թ.

## Սննդամթերքի անվտանգության Եվրոպական գործակալության (ՄԱԵԳ) մասին

Հանրային Առողջապահության Հիմնական Գործառույթների (ՀԱՀԳ-երի) համակարգում սննդամթերքի անվտանգության ապահովումը հանդիսանում է առողջության պաշտպանության առանցքային բաղադրիչ<sup>1</sup>: Առողջության պաշտպանության նպատակով միջոցառումներ իրականացնելու համար պահանջվում են տեխնիկական հնարավորություններ, կապված ռիսկերի գնահատման, կառավարման և հաղորդակցության ապահովման հետ, ներառյալ առողջությանը սպառնացող վտանգների հայտնաբերումը: Սա ընդգրկում է շրջակա միջավայրի գործոնները, սննդամթերքի և ջրի անվտանգությունը, օդի որակը: Խոսքը գնում է այնպիսի ներուժի մասին, որը հնարավորություն է տալիս մշակել բնակչության պաշտպանությանն ուղղված նորմատիվային և իրավա-կիրառական մեխանիզմներ, ամրապնդել հիվանդությունների էպիդեմիոլոգիան և մշտադիտարկել ընդունված նորմերի, կանոնակարգերի և ստանդարտների պահպանումը: Այդպիսի ներուժի առկայությունը կարևոր է, որպեսզի ստեղծվեն օրենքներ և կանոնակարգեր, ուղղված բնակչության առողջության բարելավմանը և շրջակա միջավայրի առողջացմանը, անվտանգ և առողջ սննդամթերքի ապահովմանը, ներառյալ սննդամթերքի հարստացումը միկրոսննդանյութերով, և, ընդհանրապես, սպառողական ապրանքների անվտանգությանը:

Հարստացված մթերքները նախատեսված են միկրոսննդանյութերի կենսաբանական կարիքը բավարարելու համար: Մակայն, անհատական մակարդակում այս կարիքը հաճախ չի գիտակցվում, քանի որ մարդիկ մեծամասամբ ոչ փափագում են միկրոսննդանյութեր ստանալ, ոչ էլ տեղյակ են դրանց դեֆիցիտի հետևանքների մասին: Չոր վիճակագրական թվերը լայն հանրության կողմից դժվար են ընկալվում, ուստի դրանք ինքնին բավարար չեն, որպեսզի մարդիկ փոխեն իրենց սովորական սննդակարգերը: Հարստացման հակառակորդներն էլ հաճախ “մտահոգվում են” կենսաբանական ակտիվ նյութերի վտանգավորության (երևակայական քաղցկեղածին հատկությունների), “տեղային առանձնահատկությունների”, “արհեստական” վիտամինների, հարստացման պարտադիր-կամավոր մեթոդների ու մի շարք այլ հարցերով: Երբեմն հնչում են հակասական կարծիքներ ԵՄ երկրներում ընդունված մոտեցումների վերաբերյալ: Իրականում, Եվրոպական տարածաշրջանում գործում է մի հզոր միասնական գիտական կենտրոն, որի խորհուրդներն օգնում են որոշումներ կայացնել միկրոսննդանյութերի կիրառման վերաբերյալ և, ընդհանրապես, պաշտպանել սպառող-ներին, կենդանիներին և շրջակա միջավայրը սննդի հետ կապված ռիսկերից (նյութն օգտագործվում է ՀԱՀԳ-երը հանրային և մասնագիտական լսարաններում ներկայացնելիս):

<sup>1</sup> - [https://www.euro.who.int/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0005/171770/RC62wd12rev1-Eng.pdf](https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/171770/RC62wd12rev1-Eng.pdf)

# Սննդամթերքի անվտանգության Եվրոպական գործակալության (ՄԱԵԳ) մասին

## Հեղինակներ՝

**Հրայր Ասլանյան,** ՀՀ ԱՆ ակադ. Ս.Ավդալբեկյանի անվան Առողջապահության ազգային ինստիտուտի դասախոս, բ.գ.թ.:

**Վահե Դանիելյան,** Հայաստանի Հանրապետության սննդամթերքի անվտանգության տեսչական մարմնի (ՄԱՏՄ) Սննդամթերքի անվտանգության վարչության պետ, տնտեսագիտության թեկնածու:

**Բավարար քանակությամբ** անվտանգ և սննդարար մթերքների հասանելիությունը հանդիսանում է կենսապահովման և առողջության ամրապնդման կարևորագույն գործոնը: Սնունդը պետք է լինի անվնաս, անվտանգ, այսինքն՝ չպետք է պարունակի թունավոր նյութեր և ախտածին մանրէներ: Այդուհետ, բնակչության սնուցման հարցում առաջխաղացում ապահովելու համար շատ կարևոր է լույս սփռել նաև սննդի որակի վրա, միջոցներ ձեռնարկել միկրոսննդանյութերի անբավարարության խնդիրը լուծելու ուղղությամբ:

**Միկրոսննդանյութերը՝** սննդի կարևորագույն բաղադրիչները, կոչվում են վիտամիններ և



հանքանյութեր, որոնք թեև պահանջվում են շատ քիչ քանակներով, այնուամենայնիվ ունեն կենսական նշանակություն մարդու զարգացման, հիվանդությունների կանխարգելման և բարեկեցության ապահովման համար: Միկրոսննդանյութերը մեր օրգանիզմում չեն արտադրվում և,

բնականաբար, պետք է ստացվեն սննդից:

**Միկրոսննդանյութերի անբավարարությունը** /Micronutrient deficiency/ կամ այսպես կոչված “**թաքնված սուվր**” /hidden hunger/ հանդիսանում է թերսնուցման ձև, որը տեղ է գտնում, երբ վիտամինների և հանքանյութերի ստացումը կամ ներծծումը շատ քիչ է՝ երեխաների առողջությունն ու զարգացումը, ինչպես նաև մեծահասակների նորմալ ֆիզիկական ու մտավոր գործունեությունն ապահովելու համար: Վիտամինա-հանքանյութային միկրոսննդանյութերի անբավարարության պատճառներն են աղքատ և միապաղաղ սննդակարգը, հիվանդությունները կամ հղիության և կրծքով կերակրման ընթացքում միկրոսննդանյութերի աճող կարիքը: Միկրոսննդանյութերի անբավարարության առավել ընդհանուր որոշիչ գործոնները, ներառում են նաև սննդամթերքի մշակման ժամանակակից տեխնոլոգիաների /մաքրագտման, պահածոյացման և այլն/ հետևանքները՝ օրինակ վիտամինների և հանքանյութերի կորուստը ցորենի աղացման ժամանակ:

**Եվրոպական Միության /ԵՄ/** երկրներում սննդամթերքի անվտանգության ապահովման, այդ թվում, միկրոսննդանյութերի անբավարարության հաղթահարման նպատակով սննդամթերքի անվտանգ հարստացման համար գոյություն ունեն կազմակերպչական մեխանիզմներ և հզոր գիտահետազոտական կենտրոններ: Հաշվի առնելով ԵՄ երկրներում կիրառվող մոտեցումների վերաբերյալ *“հասարակությանը հիմնավոր փաստարկներով համոզելու”* մեզանում առկա մտահոգությունը, ստորև ներկայացնում ենք հակիրճ տեղեկանք այն գիտական հաստատության մասին, որի եզրակացությունները հիմք են հանդիսանում այդ երկրներում սննդամթերքի հարստացմանն ուղղված որոշումներ կայացնելու համար (*համեմատության համար ստորև ներկայացված Շրջանակում բերված են Մաքսային Միության /ՄՄ/ կողմից ընդունված հիմնական հասկացությունները*):

**Սննդամթերքի անվտանգության Եվրոպական գործակալությունը (ՍԱԵԳ)** հանդիսանում է Եվրոպական Միության (ԵՄ) հաստատություն, որն ապահովում է խորհրդատվություն և տեղեկատվություն պարենի հետ կապ ունեցող առկա և հնարավոր ռիսկերի վերաբերյալ: Գործակալության գործունեությունն ընդգրկում է սննդամթերքի և կերերի անվտանգության ապահովման, կենդանիների առողջության և բույսերի պաշտպանության բոլոր հարցերը: ՍԱԵԳ-ն աջակցում է Եվրոպական Հանձնաժողովին, Խորհրդարանին և ԵՄ անդամ երկրներին՝ կայացնելու ռիսկերի կառավարման արդյունավետ որոշումներ, որոնք պետք է ապահովեն Եվրոպական սպառողների առողջության պաշտպանությունը և սննդամթերքի ու կերերի անվտանգությունը: Բացի այդ, ՍԱԵԳ-ն իրականացնում է շրջակա միջավայրի ռիսկերի գնահատում, բացահայտելով սննդային շղթայի հնարավոր ազդեցությունը բուսական և կենդանական ապրելավայրերի կենսաբազմազանության վրա: Իր իրավասության շրջանակներում գործակալությունը բաց և թափանցիկ կերպով համագործակցում է հասարակության հետ: Որպես ռիսկերի գնահատման փորձագիտական կառույց, ՍԱԵԳ-ը տրամադրում է խորհրդատվություն և կարծիքներ, որոնց հիման վրա ձևավորվում են Եվրոպական օրենսդրական ակտերն ու ռազմավարությունները:

ՍԱԵԳ-ը հիմնադրվել է Եվրամիության կողմից 2002 թվականի հունվարին՝ ԵՄ «Սննդամթերքի հիմնական օրենքի» հիման վրա (Կանոնակարգ 178/2002): Համաձայն 2002 թվականի հունվարի 28-ի Եվրոպական պառլամենտի և Խորհրդի թիվ 178/2002 կանոնակարգի՝ գործակալությունն ունի հետևյալ խնդիրները.

- ✓ Մշակել և շահագրգիռ կողմերին տրամադրել գիտական կարծիքներ սննդամթերքի և կերերի անվտանգության հետ կապված հարցերի վերաբերյալ,

- ✓ Համապատասխան ոլորտներում խրախուսել ռիսկերի գնահատման լավագույն մեթոդների մշակումը,
- ✓ Գիտական և տեխնիկական տվյալների որոնում և վերլուծություն ցանկացած ոլորտներում, որոնք ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն ազդում են սննդամթերքի և կերերի անվտանգության վրա,
- ✓ Եվրահանձնաժողովի պահանջով սննդամթերքի և կերերի անվտանգության ոլորտում առաջացած ճգնաժամերի լուծման գործում գիտատեխնիկական աջակցության տրամադրումը,
- ✓ Հանրությանը հասկանալի, հավաստի և օբյեկտիվ տեղեկատվության տրամադրում այն ոլորտներում, որոնք վերաբերում են իր առաքելությանը:

Օրենքի շրջանակներում ձևավորված սննդի անվտանգության համակարգը տարանջատում է ռիսկերի գնահատումը (գիտություն) ռիսկերի կառավարումից (քաղաքականություն)՝ գործակալությունը պատասխանատու է առաջինի համար, ինչպես նաև պարտավոր է իրազեկել հանրությանը իր գիտական աշխատանքների մասին: **Սույն համակարգի շնորհիվ, ԵՄ քաղաքացիները գտնվում են սննդային շղթայի հետ կապված ռիսկերից աշխարհում լավագույնս պաշտպանված և իրազեկված սպառողների շարքում:**

ՄԱԵԳ-ն անկախ կազմակերպություն է (աշխատում է Հանձնաժողովից, Խորհրդից և Խորհրդարանից անջատ): Գործակալության գործունեության ծախսերն ապահովում է ԵՄ բյուջեն, կենտրոնակայանը գտնվում է Պարմայում (Իտալիա): 2010 թվականի վերջին, Սննդամթերքի անվտանգության Եվրոպական գործակալությունն իր կազմում ուներ առնվազն 460 աշխատակից: 2021 թվականի համար ՄԱԵԳ-ն ունի 118.6 միլիոն Եվրո բյուջե և 542 հոգուց բաղկացած աշխատակազմ /3/.



*Նկարում՝ ՄԱԵԳ կենտրոնակայանը Պարմայում (Իտալիա):*

Հիմնադրումից ի վեր, ՄԱԵԳ-ն ապահովել է խորհրդատվություն հարցերի լայն շրջանակի, այդ թվում սպունգանման էնցեֆալոպաթիայի, սալմոնելոզների, սննդային հավելումների, սննդի ալերգեն բաղադրիչների, գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների, պեստիցիդների, կենդանիների առողջության (թոչնագրիպ) և այլ հարցերի վերաբերյալ: ՄԱԵԳ-ը նաև կարևոր դեր է խաղում տվյալների հավաքման և վերլուծության գործում, ապահովելով ռիսկերի գնահատման համար անհրաժեշտ բազմակողմանի գիտական ինֆորմացիա: Այս հարցում գործակալությունը համագործակցում է ԵՄ անդամ երկրների հետ:

ԵՄ երկրներում ռիսկերի կառավարման լիազոր մարմիններն են՝ Եվրահանձնաժողովը, անդամ պետությունների համապատասխան կառույցները և Եվրախորհրդարանը: Դրանք պատասխանատու են որոշումների ընդունման կամ սննդի անվտանգության վերաբերյալ իրավական նորմերի սահմանման համար:

#### Շրջանակ

Համաձայն Մաքսային Միության /ՄՄ/ հանձնաժողովի 2011թվականի դեկտեմբերի 9-ի N880 որոշմամբ ընդունված «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» ՄՄ տեխնիկական կանոնակարգի /4/,

- **սննդամթերքի անվտանգությունը**՝ դա սննդամթերքի վիճակ է, որը վկայում է մարդու և ապագա սերունդների վրա վնասակար ազդեցությանն առնչվող անթույլատրելի ռիսկի բացակայության մասին;
- **սննդարար նյութերը** (սննդանյութեր)՝ սննդամթերքի բաղադրիչ մաս կազմող նյութեր, որոնք մարդու օրգանիզմի կողմից օգտագործվում են որպես էներգիայի աղբյուր, օրգանների և հյուսվածքների աճի ու նորացման, կենսագործունեության գործընթացների կարգավորմանը մասնակցող և սննդամթերքի սննդային արժեքը որոշող՝ ֆիզիոլոգիապես ակտիվ նյութերի գոյացման համար սուբստրատների աղբյուրներ կամ նախորդող սուբստրատներ;
- **հարստացված սննդամթերքը**՝ սննդամթերք, որի մեջ ավելացված են մեկ կամ մի քանի սննդային և (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութեր և (կամ) դրանում սկզբնապես ոչ առկա, կամ աննշան քանակությամբ առկա կամ արտադրության պատրաստման գործընթացում կորսված պրոբիոտիկ միկրոօրգանիզմներ. ընդ որում, հարստացման համար օգտագործված՝ պատրաստողի կողմից երաշխավորված՝ յուրաքանչյուր սննդային կամ կենսաբանական ակտիվ նյութի պարունակությունը հասցված է սննդանյութի աղբյուր հանդիսացող սննդամթերքին առնչվող չափորոշիչներին կամ սննդամթերքի մյուս տարբերակիչ հատկանիշներին համապատասխանող մակարդակի, իսկ այդպիսի արտադրանքում սննդային և (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերի առավելագույն մակարդակը չպետք է գերազանցի այդպիսի նյութերի վերին անվտանգ մակարդակը՝ հնարավոր բոլոր աղբյուրներից ստացման ժամանակ (այդպիսի մակարդակների առկայության դեպքում).

#### Սղբյուրներ՝

1. [https://en.wikipedia.org/wiki/European\\_Food\\_Safety\\_Authority](https://en.wikipedia.org/wiki/European_Food_Safety_Authority)
2. <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa>
3. [https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/amp2123.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/amp2123.pdf)
4. <https://www.arlis.am/DocumentView.aspx?DocID=155911>