

Контроль безопасности пищевых продуктов в Коста-Рике выходит на новый уровень благодаря ядерным технологиям

Коста-Рике более не нужно полагаться на услуги зарубежных лабораторий, чтобы гарантировать безопасность пищевых продуктов и оставаться конкурентоспособной; в этом ей отчасти помогли ядерные технологии и поддержка со стороны МАГАТЭ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО).

"Мы анализируем 310 образцов в месяц, что на 25 процентов больше, чем два года назад", – говорит Яхайра Саласар, эксперт по безопасности пищевых продуктов в коста-риканской Национальной лаборатории ветеринарного обслуживания (ЛАНАСЕВЕ). Г-жа Саласар и ее коллеги участвовали в ряде учебных курсов и стажировок МАГАТЭ и теперь могут, среди прочего, выполнять анализ продуктов на морские биотоксины и осуществлять менеджмент качества.

Нашу пищу могут загрязнять пестициды, остатки ветеринарных препаратов, тяжелые металлы, морские биотоксины и другие органические и неорганические вещества. "Чтобы обнаружить их, Коста-Рике нужны лучшие, новейшие технологии и умеющие ими пользоваться специалисты, – говорит Мариетта Уренья Бренес, директор ЛАНАСЕВЕ. – Мы должны постоянно быть на шаг впереди".

Эксперты ЛАНАСЕВЕ с 2015 года осваивают новейшие ядерные и обычные аналитические технологии обнаружения загрязнителей и остатков в пищевых продуктах, получают наисовременнейшее оборудование и экспертные знания по линии проекта технического сотрудничества МАГАТЭ. Такие меры по улучшению контроля безопасности пищевых продуктов в равной мере полезны и потребителям, и производителям, и экспортерам в стране.

Рыба и говядина

Для коста-риканских производителей рыбной продукции отправка образцов на анализ в ЛАНАСЕВЕ вместо того, чтобы отсылать их за рубеж, означает экономию и денег, и времени. Раньше они отправляли почти 200 образцов в год в лаборатории в Эквадоре и Чили для их проверки на наличие вредных веществ и соответствие правилам ЕС, а теперь ЛАНАСЕВЕ анализирует их в Эредии, к северу от Сан-Хосе, в результате чего каждый производитель экономит не меньше 27 000 евро в год. Новая аналитическая служба приносит пользу

и производителям мяса. К примеру, CIISA, коста-риканская компания, торгующая говядиной и свининой у себя в стране, в США, России и Европе, также пользуется точными технологиями ядерного и изотопного анализа ЛАНАСЕВЕ, чтобы гарантировать безвредность своей продукции и ее соответствие требованиям рынка.

Более широкие возможности ЛАНАСЕВЕ для контроля остатков ветеринарных препаратов и связанных с ними загрязнителей в продукции животного происхождения при помощи ядерных или изотопных методов не только улучшили способность страны удерживать свои рынки сбыта продовольствия в ЕС, США и других странах Латинской Америки, но и помогли завоевать новые рынки, такие как Китай.

Международные нормы

Наличие возможностей для обеспечения безопасности пищевых продуктов на местах не меняет ситуацию и для экспортеров. Помимо воздействия на здоровье людей, загрязнение пищевых продуктов может обернуться губительными экономическими последствиями для внешней торговли.

"Во всем мире технология учится все лучше распознавать мельчайшие остатки веществ в пищевых продуктах, – говорит Маурисио Гонсалес, еще один эксперт по безопасности пищевых продуктов из ЛАНАСЕВЕ, который также прошел обучение в рамках программы технического сотрудничества МАГАТЭ. – Это хорошо для потребителя, но это означает ужесточение правил для экспортеров". В условиях сегодняшнего быстрого развития международного законодательства о безопасности пищевых продуктов Коста-Рике приходится приспосабливаться.

Используя новоприобретенные ядерные аналитические методы и оборудование, специалисты ЛАНАСЕВЕ могут обнаруживать мельчайшие следы загрязнителей, остатков лекарств и пестицидов в образцах продуктов питания в целях соблюдения международных требований. "Чем чувствительнее оборудование, тем тверже мы можем гарантировать отсутствие нежелательных продуктов в нашей еде", – говорит г-н Гонсалес.

Новые возможности также помогают ЛАНАСЕВЕ освоить другие области, такие как анализ более широкого

ассортимента продуктов животного происхождения и импортного продовольствия. Например, благодаря ядерным методам сотрудники ЛАНАСЕВЕ обнаружили в импортной рыбной продукции малахитовый зеленый – краситель, который является потенциально канцерогенным и может повредить ДНК. Сделав такие выводы, Коста-Рика прекратила закупку продукции у этих поставщиков. Примеры, подобные этим, показывают, для чего необходимо создавать национальную лабораторную базу по проверке пищевых продуктов, говорит Джеймс Джейкоб Сасанья, специалист по безопасности пищевых продуктов из Объединенного отдела ФАО/МАГАТЭ по ядерным методам в продовольственной и сельскохозяйственной областях.

"Коста-Рика всегда прилагала усилия для защиты здоровья населения, – говорит Бернардо Хаэн Эрнандес, генеральный директор Национальной ветеринарной службы (СЕНАСА), в которую входит ЛАНАСЕВЕ. – А для защиты здоровья населения необходимо иметь мощный арсенал средств для проверки того, что страна производит, экспортирует и даже импортирует".

Новый проект технического сотрудничества МАГАТЭ поможет ЛАНАСЕВЕ еще больше укрепить ее техническую и аналитическую базу, говорит Ракель Скамилья Аледо, руководитель этих проектов в МАГАТЭ. "С учетом своих национальных приоритетов в области развития Коста-Рика обратилась за дополнительной помощью в анализе морских биотоксинов, пестицидов и ветеринарных препаратов, которые не включены в нынешний набор тестов, – указывает она. – Страна также стремится расширить ассортимент лабораторных услуг в целях соблюдения новых регламентов Европейского союза и других требований к экспорту продовольствия".

Совместно с ФАО МАГАТЭ помогает странам в освоении ядерных и смежных методов, которые ставят контроль безопасности пищевых продуктов на научную основу, делая аналитические методы доступными для лабораторий всего мира. К этой сфере деятельности относится также облучение пищевых продуктов, анализ различных загрязнителей продуктов питания и окружающей среды, а также проверка аутентичности пищевых продуктов.

— Лаура Хиль