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

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением Правительства
Российской Федерации
от 29 июня 2016 г. № 1364-р

СТРАТЕГИЯ

повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

I. Общие положения

Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (далее - Стратегия) ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества.

Стратегия является основой для формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции.

Потребительский рынок пищевой продукции представляет собой важнейшую часть современной экономики Российской Федерации и требует комплексного и системного развития.

Сложившаяся в Российской Федерации система нормативно-правового регулирования отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции была связана с унификацией и гармонизацией национальных норм безопасности пищевой продукции с международными стандартами и выполнением обязательств Российской Федерации как члена Всемирной торговой организации и Евразийского экономического союза.

Однако несовершенство правовых и организационных механизмов в отношении качества пищевой продукции приводит к тому, что на российском рынке имеет место оборот продуктов, не отвечающих потребностям большинства населения, а также фальсифицированной пищевой продукции.

Потребление пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами является причиной снижения качества жизни и развития ряда заболеваний населения, в том числе за счет необоснованно высокой калорийности пищевой продукции, сниженной пищевой ценности, избыточного потребления насыщенных жиров, дефицита микронутриентов и пищевых волокон.

Также несанкционированное использование в процессе сельскохозяйственного производства лекарственных препаратов для ветеринарного применения, преднамеренно вводимых в организм продуктивных животных, приводит к загрязнению пищи и к негативным последствиям для здоровья человека (появление возбудителей инфекционных заболеваний с новыми свойствами, повышение тяжести течения и последствий перенесенных инфекций, антибиотикорезистентность, аллергические реакции), требующим увеличения затрат на их лечение, в том числе с оказанием высокотехнологичной медицинской помощи.

Такую ситуацию усугубляет отсутствие единой информационной системы прослеживаемости качества пищевой продукции на протяжении всех процессов производства и обращения пищевой продукции, позволяющей определить происхождение пищевой продукции, отследить использование лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений, идентифицировать организации, ответственные за каждый этап в цепи ее производства и обращения.

Препятствием к повышению эффективности контроля соответствия пищевой продукции обязательным требованиям является в том числе недостаточность необходимых методов определения показателей качества.

Проблемой обеспечения качества пищевой продукции также является практически полное отсутствие в Российской Федерации производства пищевых ингредиентов и субстанций (витаминов, аминокислот, пищевых добавок, ферментных препаратов, биологически активных веществ, заквасочных и пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ и др.).

Требует совершенствования существующая система методов контроля как самих пищевых добавок, так и пищевых добавок в составе пищевой продукции. В настоящее время разработанные методы контроля охватывают более половины регламентированных к применению пищевых добавок (консерванты, антиокислители, пищевые красители, синтетические подсластители и др.). Однако эти методы требуют

доработки в части увеличения диапазонов определения и расширения перечня исследуемой продукции для целей их использования при выявлении фальсификации пищевой продукции.

Стратегия направлена на создание условий для формирования и реализации комплекса мер по актуализации нормативной базы, созданию механизмов стимулирования предпринимательского сообщества на изготовление и обращение продукции, отвечающей современным требованиям, и обеспечению информированности населения о качестве пищевой продукции, учитывающих необходимость совершенствования и развития продовольственного рынка страны.

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.

II. Цели и задачи Стратегии

Целями Стратегии являются обеспечение качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья, увеличения продолжительности и повышения качества жизни населения, содействие и стимулирование роста спроса и предложения на более качественные пищевые продукты и обеспечение соблюдения прав потребителей на приобретение качественной продукции.

Достижение указанных целей Стратегии предусматривается осуществить путем реализации следующих задач:

совершенствование и развитие нормативной базы в сфере качества пищевой продукции, включая правовые аспекты, связанные с эффективными компенсационными механизмами защиты прав потребителей;

совершенствование и развитие методологической базы для оценки соответствия показателей качества пищевой продукции;

обеспечение мониторинга качества пищевой продукции;

совершенствование государственного регулирования в области качества пищевой продукции, в том числе в части обеспечения государственного контроля (надзора) и применения мер административной ответственности за несоблюдение изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требований к качеству пищевой продукции;

создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции;

разработка и внедрение системы управления качеством пищевой продукции;

создание механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания;

создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества;

возрождение в Российской Федерации производства пищевых ингредиентов;

актуализация действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, остатков лекарственных средств для ветеринарного применения и средств защиты растений;

приоритетное развитие научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции;

продвижение принципов здорового питания.

III. Направления реализации задач в области повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации.

1. Совершенствование и развитие нормативной базы в сфере качества пищевой продукции, включая правовые аспекты, связанные с эффективными компенсационными механизмами защиты прав потребителей

В целях установления обязательных требований к качеству пищевой продукции необходимо:

предусмотреть правовое регулирование вопросов качества пищевой продукции в целях повышения качества жизни и (или) сохранения здоровья граждан в рамках технического регулирования, осуществляемого в соответствии с правом Евразийского экономического союза и законодательством Российской Федерации о техническом регулировании;

расширить перечень показателей безопасности пищевой продукции за счет новых потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, создающих риск жизни и здоровью человека или недопустимый риск жизни и здоровью будущих поколений, и обосновать нормативы их содержания в отдельных видах пищевой продукции, а также актуализировать методологию оценки риска для здоровья человека при воздействии контаминантов, содержащихся в пищевой продукции;

в области обеспечения энергетической и пищевой ценности пищевой продукции разработать показатели и уровни содержания основных пищевых веществ и методики определения данных показателей и интерпретации полученных результатов в целях получения валидных данных для различных видов пищевой продукции;

в области потребительских свойств пищевой продукции и аутентичности разработать показатели, характеризующие основные физико-химические, микробиологические и органолептические свойства и иные приемлемые критерии идентификации для различных видов пищевой продукции;

предусмотреть для отдельных видов пищевой продукции введение сортности или аналогичных характеристик, градаций качества в зависимости от используемого сырья и ингредиентов;

внести показатели качества пищевой продукции в технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;

обеспечить корректировку законодательства Российской Федерации в части определения качества пищевой продукции и принципов здорового питания;

предусмотреть обязательность введения в стандарты организаций и технические условия показателей качества пищевой продукции не ниже нормативно установленных, в том числе требований национальных стандартов на аналогичные продукты, а также создать электронную базу данных стандартов организаций и технических условий в целях их доступности для государственных органов и потребителей;

установить обязательность внесения в маркировку пищевой продукции обозначения стандарта или технического документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция;

ввести обязательность обоснования сроков годности пищевой продукции.

2. Совершенствование и развитие методологической базы для оценки соответствия показателей качества пищевой продукции

В целях разработки методической базы необходимо:

обеспечить создание новых и (или) совершенствование действующих методов анализа новых контаминантов пищевой продукции химической и биологической природы, создающих риск жизни и здоровью человека, а также жизни и здоровью будущих поколений;

разработать методы обоснования сроков годности пищевой продукции (на базе прогнозных лабораторных моделей и (или) опытных пилотных производств), позволяющие моделировать поведение возбудителей порчи, биологических контаминантов, а также оценивать сохранность эссенциальных пищевых и биологически активных веществ,

пробиотических микроорганизмов с учетом риска жизни и здоровью человека;

разработать методы оценки показателей качества пищевой продукции с точки зрения их соответствия целям приобретения и заявленным потребительским свойствам, рецептурам, техническим условиям и др.;

в области энергетической и пищевой ценности продукции:

обеспечить совершенствование действующих и (или) создание новых методов анализа и пробоподготовки для определения основных пищевых веществ для различных видов пищевой продукции;

создать базу данных естественной вариабельности энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции;

установить требования к обязательности аттестации методик определения энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции;

в области потребительских свойств пищевой продукции и аутентичности:

обеспечить совершенствование действующих и (или) создание новых методов анализа основных физико-химических, микробиологических показателей и органолептических свойств для различных видов пищевой продукции;

обеспечить создание методов анализа пищевых и минорных биологически активных веществ для различных видов пищевой продукции;

установить требования к обязательности аттестации (валидации) методик определения основных физико-химических, микробиологических показателей, а также к методикам дегустации органолептических свойств пищевой продукции;

установить химические, физические, биохимические, генетические и другие маркеры, позволяющие идентифицировать происхождение, способ получения и (или) переработки пищевой продукции, а также разработать высокоспецифические методы их определения;

актуализировать системы оценки эффективности биологически активных веществ.

3. Обеспечение мониторинга качества пищевой продукции

В целях формирования общедоступного информационного портала мониторинга качества пищевой продукции необходимо:

обеспечить мониторинг качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы (включая остаточные количества веществ, используемых в сельскохозяйственном производстве в целях профилактики и лечения болезней продуктивных животных и растений, средств защиты растений, устойчивые к антибиотикам микроорганизмы), пищевой ценности и потребительских свойств;

создать единую информационную систему результатов лабораторных исследований пищевой продукции, выполненных в рамках осуществления государственного контроля (надзора);

обеспечить доступ заинтересованным лицам к результатам оценки качества пищевой продукции, проводимой надзорными органами.

Для информирования потребителей, а также для повышения ответственности изготовителя (исполнителя, продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя) необходимо создать общедоступную информационную базу о нарушителях, допустивших производство и выпуск в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям качества, с последующим размещением сведений в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

4. Совершенствование государственного регулирования в области качества пищевой продукции, в том числе в части обеспечения государственного контроля (надзора) и применения мер административной ответственности за несоблюдение изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) требований к качеству пищевой продукции

В целях совершенствования государственного контроля (надзора) за соблюдением изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) обязательных требований к качеству пищевой продукции необходимо:

предусмотреть государственную регистрацию пищевых добавок, ароматизаторов, растительных экстрактов в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, пробиотических микроорганизмов, стартовых культур и бактериальных заквасок, технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов,

наноматериалов и пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий и отдельных видов функциональной пищевой продукции;

усовершенствовать требования в части маркировки пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и ферментные препараты;

предусмотреть особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов, изготавливаемых с использованием генетически модифицированных микроорганизмов;

внедрить риск-ориентированный подход при осуществлении государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции;

усовершенствовать контроль качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) организмы, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы, и государственную регистрацию пищевой продукции, полученной с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов;

актуализировать систему выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, технологических микроорганизмов для использования в пищевой промышленности и последующего контроля в процессе их обращения;

законодательно закрепить принцип ответственности изготовителя (исполнителя, продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя) за обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям качества, в зависимости от степени его вины.

5. Создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции

В целях создания единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции необходимо:

установить комплексные требования к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающие идентификацию участников соответствующих правоотношений на всех этапах производства и обращения пищевой продукции;

предусмотреть использование современных технологий маркировки контрольными (идентификационными) знаками пищевой продукции,

которые должны обеспечить ее идентификацию, содержать сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте;

обеспечить формирование и ведение единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с иными информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях;

обеспечить доступ к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции потребителям и общественным объединениям потребителей в целях их своевременного информирования и минимизации рисков приобретения некачественной пищевой продукции.

6. Разработка и внедрение системы управления качеством пищевой продукции

В целях обеспечения качества пищевой продукции на всех этапах ее жизненного цикла предусмотреть внедрение в организациях, осуществляющих изготовление и переработку пищевой продукции, систем менеджмента качества.

7. Создание механизмов стимулирования производителей к выпуску пищевой продукции, отвечающей критериям качества и принципам здорового питания

В целях создания механизмов стимулирования предпринимательского сообщества на изготовление и выпуск в обращение качественной пищевой продукции, а также пищевой продукции, отвечающей принципам здорового питания, необходимо:

разработать меры по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевой продукции для здорового питания, в том числе со сниженным содержанием жира, сахара и соли, а также специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;

поддержать инициативу и пилотные проекты по разработке пищевой продукции для здорового питания, программ сотрудничества и

партнерских взаимодействий с предпринимательским сообществом, налоговых льгот и иных преимуществ;

провести мероприятия, направленные на повышение доверия населения к системам добровольной сертификации пищевой продукции.

8. Создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества

В целях создания условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества, в том числе специализированных, функциональных и обогащенных, органических пищевых продуктов, необходимо:

обеспечить проведение научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;

уточнить определения понятий в отношении специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека;

актуализировать действующие нормы, регулирующие требования к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;

разработать методологию подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий;

совершенствовать систему мониторинга качества и безопасности пищевой продукции и здоровья населения;

актуализировать перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище, а также растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище;

усовершенствовать системы прогнозирования рисков развития заболеваний, связанных с контаминацией пищевой продукции и нарушениями структуры питания.

9. Возрождение в Российской Федерации производства пищевых ингредиентов

В целях возрождения производства в Российской Федерации пищевых ингредиентов необходимо:

разработать комплекс мер по повышению заинтересованности предпринимательского сообщества в производстве пищевых ингредиентов, продуктов химического и биологического синтеза;

разработать современные технологии производства пищевых ингредиентов и технологии переработки пищевой продукции, включая биотехнологии.

10. Актуализация действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, остатков лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений

В целях актуализации действующих нормативов содержания в пищевой продукции пищевых добавок и других веществ необходимо:

усовершенствовать порядок выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, технологических микроорганизмов для использования в пищевой промышленности и последующего контроля в процессе их оборота;

систематически обновлять перечни разрешенных для использования в сельскохозяйственном производстве лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений;

разработать требования к качеству пищевых добавок;

разработать аналитические методы определения аутентичности пищевых добавок, состава ароматизаторов и содержащихся в них биологически активных веществ, а также пищевых добавок в пищевой продукции;

осуществлять только после проведения аттестации методов контроля государственную регистрацию пищевых добавок, вкусоароматических веществ, биологически активных веществ, лекарственных препаратов для ветеринарного применения и средств защиты растений.

11. Приоритетное развитие научных исследований в области питания населения, в том числе в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и разработки технологий производства, направленных на повышение качества пищевой продукции

В целях развития научных исследований в области качества пищевой продукции необходимо обеспечить проведение фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований, направленных:

на выявление и оценку воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих недопустимый (неприемлемый) риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений;

на актуализацию норм физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп детского и взрослого населения;

на установление механизмов действия и метаболизма новых и потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции химической и биологической природы (в том числе остаточных количеств веществ, используемых в сельскохозяйственном производстве), новых пищевых добавок, проведение оценки их риска для здоровья населения (включая риски опосредованного характера, обусловленные воздействием факторов окружающей среды, изменяющихся в результате взаимодействия с загрязнителями и пищевыми добавками, в первую очередь, антибиотикорезистентными микроорганизмами в пищевой продукции) и обоснование нормативов их содержания в пищевой продукции, а также на разработку системы мониторинга;

на научное обоснование показателей энергетической и пищевой ценности с учетом расширения спектра показателей и определения интервалов нормы за счет минорных компонентов пищи и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием для различных видов пищевой продукции;

на научное обоснование ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов с учетом их интервалов, размерности и градации качества (сортности);

на разработку высокочувствительных и прецизионных аналитических методов обнаружения, идентификации и количественного определения опасных, потенциально опасных загрязнителей пищевой

продукции, а также пищевых добавок, биологически активных веществ в пищевой продукции;

на разработку инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;

на создание доступных методов подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий;

на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;

на разработку инновационных технологий ранней диагностики, прогнозирования, профилактики и диетотерапии алиментарно зависимых заболеваний;

на разработку рекомендаций по алиментарной профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний на основе результатов мониторинга состояния питания и здоровья населения.

12. Продвижение принципов здорового питания

В целях продвижения принципов здорового питания как важнейшего компонента здорового образа жизни необходимо обеспечить:

организацию эпидемиологических исследований здоровья населения во взаимосвязи со структурой питания и качеством пищевой продукции;

широкое освещение мероприятий по продвижению принципов здорового питания в средствах массовой информации.

IV. Механизмы реализации Стратегии

В целях реализации Стратегии применяются правовые, организационно-управленческие, кадровые, научно-методические, финансово-экономические механизмы.

Правовые механизмы предусматривают развитие и совершенствование законодательства Российской Федерации и внесение предложений по совершенствованию права Евразийского экономического союза.

Организационно-управленческими механизмами являются:

создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции;

формирование общедоступной информационной системы мониторинга качества пищевой продукции;

создание системы управления качеством пищевой продукции.

Кадровые механизмы предусматривают:

повышение престижа профессий, связанных с сельскохозяйственным производством, хранением и переработкой сельскохозяйственного сырья, технологиями пищевых производств;

подготовку, переподготовку и повышение квалификации работников сферы общественного питания, производства пищевой продукции, здравоохранения, образования и других социальных сфер деятельности.

Научно-методические механизмы предусматривают:

формирование системы организации научных исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя;

проведение проблемно-ориентированных и прикладных исследований в области разработки методов определения показателей качества пищевой продукции и оценки рисков новых контаминантов природного, технологического и антропогенного происхождения;

проведение фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований, направленных на изучение роли питания, профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний;

создание и изучение влияния на организм человека продуктов нового поколения с заданными характеристиками качества.

Финансово-экономические механизмы предусматривают:

создание необходимых организационно-финансовых механизмов для реализации Стратегии;

создание гибкой системы стимулирования производителей продукции с заданными характеристиками качества;

поддержку отечественных производителей пищевых ингредиентов и биологически активных веществ.

V. Ожидаемые результаты

Реализация Стратегии призвана способствовать:

увеличению активного долголетия и ожидаемой продолжительности жизни населения;

достижению массовой приверженности принципам здорового питания как одного из факторов здорового образа жизни;

повышению доли качественной пищевой продукции в структуре продовольственного рынка, прежде всего отечественного производства;

снижению удельного веса пищевой продукции, находящейся в обращении, способной привести к возникновению риска ее вредного воздействия на человека и будущие поколения;

созданию целостной научной системы, обеспечивающей на постоянной основе комплексные исследования в сфере производства, обращения и потребления качественной пищевой продукции, в том числе связанные с передовыми технологиями;

развитию кадрового потенциала в сфере производства пищевой продукции;

созданию благоприятного инвестиционного климата для отечественного бизнес-сообщества в сфере производства пищевой продукции с учетом роста потребностей населения;

снижению расходов на оказание медицинской помощи, обусловленных необходимостью лечения заболеваний населения, связанных с некачественным, в том числе неполноценным и нерациональным питанием;

росту доверия потребителей к отечественной пищевой продукции за счет повышения ее конкурентоспособности, улучшения потребительских свойств продукции при сохранении уровня ее доступности для населения.

gost.e-ecolog.ru