



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

7.1

СЕРИЯ
ДОКУМЕНТОВ ПО
БЕЗОПАСНОСТИ
И КАЧЕСТВУ
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ

ISSN 2708-194X



ИНСТРУМЕНТ ОЦЕНКИ
СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ
И ГЛОССАРИЙ

ИНСТРУМЕНТ ОЦЕНКИ
СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ И ГЛОССАРИЙ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
ВСЕМИРНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РИМ, 2021

Обязательная ссылка:

ФАО и ВОЗ. 2021 г. *Инструмент оценки системы контроля пищевых продуктов. Введение и глоссарий*. Серия документов по безопасности и качеству пищевых продуктов № 7.1. Рим. <https://doi.org/10.4060/ca5334ru>

Используемые обозначения и представление материала в этом информационном продукте не подразумевают выражения какого-либо мнения со стороны Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) или Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в отношении правового статуса или статуса развития любой страны, территории, города или области, или их властей или относительно делимитации своих границ. Упоминание конкретных компаний или продуктов производителей, независимо от того, были ли они запатентованы, не означает, что они были одобрены или рекомендованы ФАО или ВОЗ в предпочтении к другим аналогичного характера, которые не упомянуты.

Мнения, выраженные в этом информационном продукте, принадлежат автору (авторам) и не обязательно отражают взгляды или политику ФАО или ВОЗ.

ISSN 2708-1958 [Электронная версия]

ISSN 2708-194X [Печатная версия]

ISBN 978-92-5-133347-1 (ФАО)

ISBN 978-92-4-001341-4 [Версия онлайн] (ВОЗ)

ISBN 978-92-4-001342-1 [Версия для печати] (ВОЗ)

© ФАО и ВОЗ, 2021 г.



Некоторые права защищены. Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode>).

Согласно условиям этой лицензии, это произведение может быть скопировано, перераспределено и адаптировано для некоммерческих целей, при условии, что произведение надлежащим образом процитировано. При любом использовании этой работы не должно быть никаких предположений о том, что ФАО или ВОЗ одобряют какую-либо конкретную организацию, продукты или услуги. Использование логотипа ФАО или ВОЗ не допускается. Если произведение адаптировано, то оно должно быть лицензировано по той же или эквивалентной лицензии Creative Commons. Если создан перевод этой работы, он должен содержать следующую оговорку вместе с обязательной ссылкой: «Этот перевод не был создан Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (ФАО) или ВОЗ. ФАО/ВОЗ не несут ответственности за содержание или точность этого перевода. Оригинальное [английское] издание является официальным изданием.

Споры, возникающие по лицензии, которые не могут быть урегулированы по взаимной договоренности, будут разрешаться при посредничестве и арбитраже, как описано в статье 8 лицензии, если иное не предусмотрено в настоящем документе. Применимым согласительным регламентом будет регламент Всемирной организации интеллектуальной собственности <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules>, и любой арбитраж будет проводиться в соответствии с Арбитражным регламентом Комиссии ООН по праву международной торговли (ЮНСИТРАЛ).

Материалы третьих сторон. Пользователи, желающие повторно использовать материалы из этой работы, которые принадлежат третьей стороне, такие как таблицы, рисунки или изображения, несут ответственность за определение необходимости получения разрешения для такого повторного использования и за получение разрешения от правообладателя. Риск претензий, связанных с нарушением каких-либо прав собственности третьих лиц на компоненты данной работы, лежит исключительно на пользователе.

Продажа, права и лицензирование. Информационные продукты ФАО размещены на веб-сайте ФАО (www.fao.org/publications) и могут быть приобретены по адресу электронной почты publications-sales@fao.org. Запросы на коммерческое использование следует отправлять по адресу: www.fao.org/contact-us/licence-request. Запросы, касающиеся прав и лицензирования, следует отправлять по адресу: copyright@fao.org.

Фотографии на обложке, слева направо:

© ФАО; © ФАО/Bay Ismoyo; © ФАО/Gustave Ntaraka - FAOOF THE UN Flickr; © ФАО/Oliver Bunic

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ БРОШЮР ПО ЧЕТЫРЕМ КОМПОНЕНТАМ ИНСТРУМЕНТА.....	iv
--	----

Акронимы	vii
----------------	-----

ВВЕДЕНИЕ	1
----------------	---

ГЛОССАРИЙ.....	13
----------------	----

Глоссарий терминов, применяющийся исключительно в сфере эпидемиологического надзора	27
--	----

ИСТОЧНИКИ	31
-----------------	----

Перечень документов Кодекса, цитируемых в данном инструменте.....	34
---	----

РИСУНКИ

1. Структурная логика систем контроля пищевых продуктов	4
---	---

2. Структура инструмента оценки систем контроля пищевых продуктов.....	5
--	---

СОДЕРЖАНИЕ БРОШЮР ПО ЧЕТЫРЕМ КОМПОНЕНТАМ ИНСТРУМЕНТА



КОМПОНЕНТ А ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ И РЕСУРСЫ

А.1 ПОЛИТИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ РАМКИ

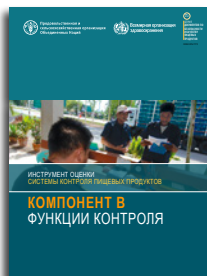
- А.1.1 Разработка политики и законодательства
- А.1.2 Институциональная структура
- А.1.3 Элементы законодательства в области контроля пищевых продуктов

А.2 ИНФРАСТРУКТУРА И ФИНАНСЫ

- А.2.1 Финансовые ресурсы
- А.2.2 Инфраструктура и оборудование
- А.2.3 Аналитические ресурсы

А.3 КАДРОВЫЕ РЕСУРСЫ

- А.3.1 Квалификация персонала
- А.3.2 Развитие потенциала сотрудников
- А.3.3 Управление персоналом и мотивация



КОМПОНЕНТ В ФУНКЦИИ КОНТРОЛЯ

В.1 ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- В.1.1 Контроль внутреннего рынка
- В.1.2 Контроль импорта
- В.1.3 Контроль экспорта

В.2 МОНИТОРИНГ, НАДЗОР И ОТВЕТНЫЕ МЕРЫ

- В.2.1 Программы мониторинга продовольственных цепочек
- В.2.2 Эпидемиологический надзор за заболеваниями пищевого происхождения
- В.2.3 Управление чрезвычайными ситуациями в сфере безопасности пищевых продуктов

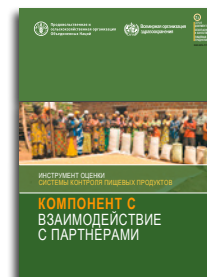
КОМПОНЕНТ С ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПАРТНЕРАМИ

С.1 НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ

- С.1.1 Взаимодействие компетентных органов с частным сектором по вопросу потребностей в обучении
- С.1.2 Информационные потоки и интеграция ОПС в модель управления рисками
- С.1.3 Коммуникационные потоки и взаимодействие с потребителям

С.2 МЕЖДУНАРОДНЫЕ ПАРТНЕРЫ

- С.2.1 Взаимодействие компетентных органов на международном уровне
- С.2.2 Участие компетентных органов в международных организациях



КОМПОНЕНТ D НАУКА/БАЗА ЗНАНИЙ И НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ

D.1 НАУЧНАЯ БАЗА/ОБЪЕКТ РИСКА

- D.1.1 Доступ компетентных органов к актуальной научно-технической информации
- D.1.2 Способность собирать и анализировать данные для целей анализа рисков
- D.1.3 Знание и использование компетентными органами структуры анализа рисков

D.2 НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ

- D.2.1 Мониторинг эффективности компетентных органов и непрерывное совершенствование
- D.2.2 Механизм, обеспечивающий анализ новейшей научно-технической информации для осуществления контроля пищевых продуктов





© FAO



© FAO/Bay Ismoyo



© FAO/Gustave Ntiraka - FAO/THIELUN Filtriki



© FAO/Oliver Bunic

АКРОНИМЫ

АОАС	Ассоциация химиков-аналитиков, состоящих на государственной службе
АП	Ассоциация производителей
ВОЗ	Всемирная организация здравоохранения
ВТО	Всемирная торговая организация
ГР	Группа реагирования (на чрезвычайные ситуации/вспышки)
ГСМОС/ ПМОЗПП	Глобальная система мониторинга окружающей среды – Программа мониторинга и оценки заражения пищевых продуктов
ЗПП	Заболевания пищевого происхождения
ИОК	Информация, образование и коммуникация
ИИКА	Межамериканский институт сотрудничества по вопросам сельского хозяйства
ИЛАК	Международная организация по аккредитации лабораторий
ИНФОСАН	Международная сеть органов контроля безопасности пищевых продуктов
ИСО	Международная организация по стандартизации
КЛ	Контактное лицо по вопросам применения Кодекса
КО	Критерий оценки
КО	Компетентный орган
МККЗР	Международная конвенция по карантину и защите растений
ММСП	Международные медико-санитарные правила
МО	Международная организация
МОВ	Меморандум о взаимопонимании
МР	Медицинские работники
МЭБ	Всемирная организация по защите здоровья животных (международное эпизоотическое бюро)
НГП	Надлежащая гигиеническая практика
НЛП	Надлежащая лабораторная практика
НПИ	Надлежащая практика импорта
НПП	Надлежащая производственная практика
НПР	Непрерывное профессиональное развитие

НСП	Надлежащая сельскохозяйственная практика
НУЗ	Надлежащий уровень защиты
НУО	Национальные уведомляющие органы
ОКЭПД	Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам
ОПС	Операторы продовольственного сектора
ОПЭ	Обучение по вопросам полевой эпидемиологии
ППК	Пункт пограничного контроля
СМАРТ	Система показателей, характеризующихся конкретностью, измеримостью, достижимостью, актуальностью, ограниченностью во времени
СОП	Стандартные оперативные процедуры
ССОП	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов
ССЭОМР	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска
ССЭП	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по питанию
СУИ	Система управления информацией
СФС	Санитарные и фитосанитарные меры
ТБТ	Технические барьеры в торговле
ТЗ	Техническое задание
ХАССП	Анализ рисков и критические контрольные точки
ЧСЗМЗ	Чрезвычайная ситуация в области здравоохранения, имеющая международное значение
ШИГ	Штатные инспекционные группы
ЭОИ	Эпиднадзор на основе индикаторов
ЭОС	Эпиднадзор на основе сигнальных событий
DALY	Годы жизни, скорректированные по нетрудоспособности
RASFF	Система оперативного оповещения о продовольственной и кормовой продукции

ВВЕДЕНИЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Национальные системы контроля пищевых продуктов играют ключевую роль в защите здоровья потребителей и обеспечении добросовестной практики в сфере торговли продуктами питания. В рамках Принципов и методических указаний для национальных систем контроля пищевых продуктов Кодекса Алиментариус (СХГ 82-2013), страны могут использовать гибкий подход при определении наиболее оптимального способа построения своих систем контроля пищевых продуктов и реализации конкретных мер такого контроля. Модели таких систем зависят от конкретных условий той или иной страны (например, соответствующего уровня системы здравоохранения; правовой и институциональной базы; наличия вспомогательных услуг, таких как аналитические ресурсы), и поэтому не существует двух аналогичных систем. Однако какой бы ни была структура национальной системы контроля пищевых продуктов, измерение ее эффективности является универсально важным для проверки того, что ресурсы используются должным образом и что здоровье и экономические интересы потребителей защищены. Способность системы эффективно выполнять свои функции может также являться важным сигналом с точки зрения планирования ее дальнейшего укрепления и освоения новых рынков, развития торговых отношений и построения доверия партнеров на внутреннем рынке.

В связи с этим ФАО и ВОЗ совместно разработали данный инструмент оценки с тем, чтобы оказать содействие странам-членам в определении эффективности систем контроля, независимо от уровня их развития.

При разработке данного инструмента ФАО и ВОЗ стремились выявить лучшее из уже существующих механизмов и использовать это в будущем. С целью определения потенциальных подходов и использования накопленных знаний и опыта ФАО провела предварительное исследование всех доступных инструментов, касающихся продовольственных цепочек или оценки функций СФС контроля. Среди таких инструментов – разработанная Межамериканским институтом сотрудничества по вопросам сельского хозяйства (ИИКА) Стратегия оценки показателей, разработанный Всемирной организацией по защите здоровья животных (МЭБ) инструмент оценки работы ветеринарных служб и разработанный в рамках Международной конвенции по карантину и защите растений (МККЗР)

инструмент оценки потенциала фитосанитарного контроля. В рамках избранного консультативного подхода был создан Наблюдательный совет, в состав которого вошли другие международные, региональные и национальные организации и представители научного сообщества с целью проведения регулярного анализа достигнутого прогресса. Для тестирования инструмента на различных стадиях его разработки была организована серия пилотных исследований (9) в различных регионах (Африка, Азия, Европа и Ближний Восток). Выводы, полученные в результате данного процесса, комментарии и замечания различных заинтересованных сторон были включены в документ для уточнения используемого в нем подхода и обеспечения его адаптации к самым разным условиям.

ОХВАТ И ЗАДАЧИ

Данный инструмент опирается на Принципы и методические указания для национальных систем контроля пищевых продуктов Кодекса Алиментариус (СХГ 82-2013), а также другие методические рекомендации Кодекса в отношении систем контроля пищевых продуктов, ссылки на которые приведены по всему тексту документа. Его масштаб определяется двойственной целью, содержащейся в методических указаниях Кодекса в отношении таких систем: защита здоровья потребителей и обеспечение добросовестной практики в сфере торговли продуктами питания. Основной задачей данного инструмента является анализ работы компетентных органов, отвечающих за контроль пищевых продуктов. Он включает в себя: (i) контроль, осуществляемый компетентными органами с целью обеспечения безопасности продуктов, а также обязательных характеристик качества продуктов, определенных в законодательстве в области пищевых продуктов, и (ii) ненормативные аспекты (такие как развитие потенциала, коммуникация и т.д.), которые способствуют улучшению данных характеристик. Аспекты, касающиеся добровольной сертификации качества, исключены из непосредственной сферы исследования данного инструмента.

Для целей данного инструмента, продовольственная цепочка подразумевает весь цикл, от производства сырья до потребителя. Система контроля заболеваний пищевого происхождения и связанные с этим аспекты также рассматриваются в качестве компонента национальной системы контроля пищевых продуктов¹.

Инструмент ФАО/ВОЗ предназначен для использования странами в качестве опоры при проведении самостоятельной оценки с целью выявления приоритетных направлений развития и планирования последовательных и скоординированных действий для достижения ожидаемых результатов. Путем проведения регулярной повторной оценки страны могут использовать данный инструмент для мониторинга достигнутого прогресса.

¹ Ссылки на «сотрудников, осуществляющих контроль пищевых продуктов», и «компетентные органы» будут подразумевать, где соответствует контексту или организационной модели страны, где проводится оценка, также сотрудников или органы, которые осуществляют выявление и контроль заболеваний пищевого происхождения.

При проведении таких оценок некоторые страны могут счесть полезным получение технического содействия; учитывая, что контроль безопасности пищевых продуктов является многоотраслевым аспектом и предполагает участие целого ряда компетентных органов, привлечение внешнего нейтрального партнера, такого как ФАО или ВОЗ, может способствовать эффективности данного процесса и обеспечить использование полного потенциала, заложенного в данном инструменте.

Страны могут делиться результатами оценки со своими торговыми партнерами или другими заинтересованными кругами, тем самым демонстрируя открытость, прозрачность и стремление к непрерывному совершенствованию своей системы.

Основной целью данного инструмента является создание гармонизированной, объективной и согласованной основы для анализа эффективности национальной системы контроля безопасности пищевых продуктов, а именно:

- > обеспечение возможностей для развития общего понимания и видения компетентными органами и другими заинтересованными сторонами (частным сектором, потребителями, представителями научных кругов) (1) текущего состояния национальной системы контроля пищевых продуктов и (2) приоритетных направлений развития;
- > создание условий, методических указаний и оценка процесса оптимизации, который будет планироваться и реализовываться различными участниками и поддерживаться четким базовым руководством;
- > потенциальное содействие диалогу с внешними заинтересованными сторонами.

Предварительная оценка национальной системы контроля может послужить толчком для разработки и мониторинга проектов по развитию потенциала в области контроля пищевых продуктов и использоваться в качестве базового сравнительного критерия для последующего анализа результативности мероприятий, проведенных в рамках проекта.

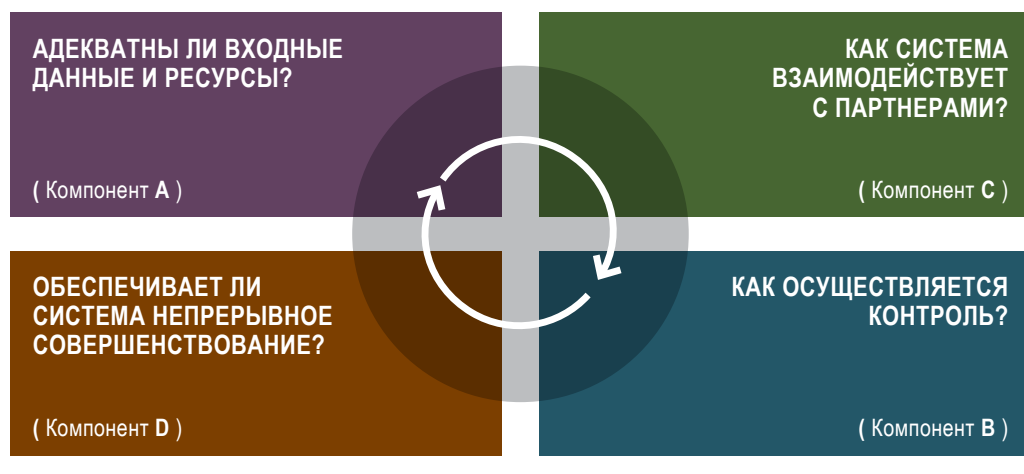
Данный инструмент был разработан с учетом соответствующих методических указаний Кодекса, и, учитывая гибкий характер рекомендаций ФАО и ВОЗ, в сравнении с нормативной функцией Кодекса Алиментариус, он дает возможность для более подробного изучения различных характеристик национальных систем контроля пищевых продуктов. Данный инструмент следует рассматривать как возможность применить нормативные требования Кодекса в практическом контексте, что поможет странам применять стандарты Кодекса с учетом их национальных особенностей. Инструмент следует рассматривать и как возможность продвижения целей и задач Кодекса. В нем также содержатся ссылки на конкретные положения Международных медико-санитарных правил (ММСП)-2005. Для более глубокого понимания работы эффективной системы контроля пищевых продуктов в сносках приводятся ссылки на публикации ФАО и ВОЗ.

СТРУКТУРА ИНСТРУМЕНТА ОЦЕНКИ

Главными объектами оценки являются показатели деятельности компетентных органов (КО) и результаты, которых они могут достичь, а также среда, в которой они работают (политическая, правовая). Информация, полученная от КО, агрегируется и анализируется на системном уровне, с тем чтобы получить глобальную и всестороннюю картину системы контроля пищевых продуктов.

Целью данного инструмента является разработка подхода для анализа национальной системы контроля пищевых продуктов не только с точки зрения ее «традиционной» динамики (входные данные, процессы и результаты), но также и с точки зрения анализа взаимодействия между различными процессами такой системы и потенциала ее развития и укрепления (см. **Рисунок 1** ниже). В результате структура инструмента выглядит следующим образом:

РИСУНОК 1 СТРУКТУРНАЯ ЛОГИКА СИСТЕМ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



Инструмент состоит из четырех основных **компонентов**, рассматривающих вышеупомянутые вопросы, которые в свою очередь подразделяются на девять **составляющих**, что в конечном итоге образует 25 отдельных **областей компетенции** системы, как представлено на **Рисунке 2**.

РИСУНОК 2 СТРУКТУРА ИНСТРУМЕНТА ОЦЕНКИ СИСТЕМ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КОМПОНЕНТЫ	СОСТАВЛЯЮЩИЕ	ОБЛАСТИ КОМПЕТЕНЦИИ
А ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ И РЕСУРСЫ	А.1 ПОЛИТИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ РАМКИ	A.1.1 Разработка политики и законодательства
		A.1.2 Институциональная структура
		A.1.3 Элементы законодательства в области контроля пищевых продуктов
	А.2 ИНФРАСТРУКТУРА И ФИНАНСЫ	A.2.1 Финансовые ресурсы
		A.2.2 Инфраструктура и оборудование
		A.2.3 Аналитические ресурсы
	А.3 КАДРОВЫЕ РЕСУРСЫ	A.3.1 Квалификация персонала
		A.3.2 Развитие потенциала сотрудников
		A.3.3 Управление персоналом и мотивация
В ФУНКЦИИ КОНТРОЛЯ	В.1 ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	V.1.1 Контроль внутреннего рынка
		V.1.2 Контроль импорта
		V.1.3 Контроль экспорта
	В.2 МОНИТОРИНГ, НАДЗОР И ОТВЕТНЫЕ МЕРЫ	V.2.1 Программы мониторинга продовольственных цепочек
		V.2.2 Эпидемиологический надзор за заболеваниями пищевого происхождения
		V.2.3 Управление чрезвычайными ситуациями в сфере безопасности пищевых продуктов
С ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПАРТНЕРАМИ	С.1 НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ	C.1.1 Взаимодействие компетентных органов с частным сектором по вопросу потребностей в обучении
		C.1.2 Информационные потоки и интеграция ОПС в модель управления рисками
		C.1.3 Коммуникационные потоки и взаимодействие с потребителями
	С.2 МЕЖДУНАРОДНЫЕ ПАРТНЕРЫ	C.2.1 Взаимодействие компетентных органов на международном уровне
		C.2.2 Участие компетентных органов в международных организациях
Д НАУКА/БАЗА ЗНАНИЙ И НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ	D.1 НАУЧНАЯ БАЗА/ОБЪЕКТ РИСКА	D.1.1 Доступ компетентных органов к актуальной научно-технической информации
		D.1.2 Способность собирать и анализировать данные для целей анализа рисков
		D.1.3 Знание и использование компетентными органами структуры анализа рисков
	D.2 НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ	D.2.1 Мониторинг эффективности компетентных органов и непрерывное совершенствование
		D.2.2 Механизм, обеспечивающий анализ новейшей научно-технической информации для осуществления контроля пищевых продуктов

КОМПОНЕНТ А ВХОДНЫЕ ДАННЫЕ И РЕСУРСЫ

Данный компонент определяет фундаментальные элементы, необходимые для функционирования системы. Сюда относятся как правовые, политические инструменты, включая то, как фактически построена система (институциональная основа) и как она взаимодействует и осуществляет координацию с различными органами власти, участвующими в ее работе, так и финансовые активы, оборудование и инфраструктуру (включая доступ к лабораториям) и кадровые ресурсы. Очень трудно дать однозначную оценку достаточности (качественной и количественной) ресурсов (кадровых, финансовых или материальных); поэтому мы подошли к этому посредством оценки устойчивости логической взаимосвязи между стратегическим планированием для достижения поставленных задач и соблюдением требований законодательства и имеющимися для этого ресурсами. Эта взаимосвязь, ведущая к петле обратной связи (корректировка стратегии, с учетом выбора политики, в связи с недостаточностью ресурсов, которые невозможно восполнить оперативно) является основной темой, лежащей в основе данного компонента.

КОМПОНЕНТ В ФУНКЦИИ КОНТРОЛЯ

Данный компонент охватывает основные контрольные функции, которые должны выполняться компетентными органами для обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов на протяжении всей продовольственной цепочки и адекватного управления рисками, защиты от фальсификаций и реагирования на чрезвычайные ситуации. В данном разделе рассматриваются как контрольные функции в их классическом определении, т.е. проведение проверок и других надзорных действий в отношении предприятий пищевой отрасли (ППО), поставляющих продукцию на внутренний рынок и на экспорт, так и другие методы, необходимые для сбора информации с целью более глубокого изучения продовольственных цепочек. Сюда относятся программы сбора данных о пищевых продуктах (для целей данного документа названные программами мониторинга) и о заболеваниях пищевого происхождения (ЗПП) (названные программами надзора). Сюда также относятся программы борьбы с чрезвычайными ситуациями в области безопасности пищевых продуктов, в которых должны использоваться все вышеперечисленные механизмы контроля и полученная информация. Одной из задач данного компонента являлось разделение разных видов взаимосвязанных действий, которые могут выполняться одним и тем же подразделением (например, проведение проверок в отношении определенной группы ОПС и мониторинг рисков, зачастую связанных с продукцией, производимой данными предприятиями).

КОМПОНЕНТ С ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПАРТНЕРАМИ

В ходе анализа национальных систем контроля пищевых продуктов, как правило, в первую очередь рассматривается регуляторная система (политические и правовые рамки, поддерживаемые официальными контрольными функциями), однако, и не регуляторные компоненты такой системы также следует принимать во внимание. Конструктивный диалог между компетентными органами и ОПС, взаимодействие с потребителями и международным сообществом (в рамках двухстороннего и многостороннего сотрудничества) являются важными элементами для обеспечения возможности системы постоянно адаптироваться к развивающимся потребностям национальных и международных партнеров, полного понимания ими своих обязательств и построения доверия к системе. В силу своей природы данные процессы на практике являются менее «кодифицированными» в сравнении с некоторыми официальными контрольными функциями и во многом зависят от социального контекста и потребностей. Для того, чтобы использовать в высшей степени гибкий подход при учете данных обстоятельств, критерии оценки, используемые в данном компоненте, должны быть максимально ориентированы на результат.

КОМПОНЕНТ D НАУКА/БАЗА ЗНАНИЙ И НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ

Данный компонент рассматривает характеристики системы, необходимые для того, чтобы она стала научно обоснованной, включала методы анализа рисков, могла идти в ногу с новейшими научными достижениями и постоянно развивалась. Процессы, рассматриваемые в данном компоненте, опираются на данные, полученные в результате официальных контрольных мероприятий, способствуют развитию взаимодействия с партнерами, находят свое отражение в разработке мер политики и законодательных актов или изменений к ним и усиливают целевой характер контрольной деятельности в сфере безопасности пищевых продуктов. Мы осознаем, что надлежащая практика в отношении данных аспектов находится на стадии наработки, и по-прежнему может быть недостаточно международно-признанного опыта по ряду вопросов, касающихся, например, мониторинга показателей эффективности и прогнозирования. Они, безусловно, являются предметом дальнейшего исследования и развития в следующих версиях данного инструмента.

ПОДХОД, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ В ОЦЕНКЕ

Области компетенции системы лежат в основе вышеуказанных компонентов. Учитывая тот факт, что они могут быть различными по своей природе, их можно в целом описать как характеристики, которыми должна обладать система, чтобы эффективно работать. Поэтому основой процесса оценки является анализ того, как функционируют данные характеристики. По сути, исполнительная часть отчета посвящена анализу каждой области компетенции и ее рейтингу. Был сделан осознанный выбор не агрегировать результаты анализа на уровне компонента или системы, например.

Анализ каждой области компетенции основан на последовательном использовании **критериев оценки (КО)**. В рамках всего инструмента насчитывается 199 КО. Для развития единого понимания КО и использования согласованной системы измерения были подготовлены технические записки.

В данных технических записках каждый критерий:

- > подкреплен *методическими указаниями* и основными элементами, составляющими рейтинг достижения данного критерия;
- > дополнен *описанием результата*, которое должно обеспечить соответствующее понимание критерия;
- > проиллюстрирован *примерами показателей или источниками данных*, которые помогут выявить фактические материалы, документально подкрепляющие вынесенное суждение.

Несмотря на то, что в порядке перечисления КО присутствует своя логика, следует признать, что во многих случаях в зависимости от конкретных обстоятельств данная логика может быть нарушена. Данный факт не имеет значения для рейтинга. Можно отметить очевидные совпадения или повторение критериев для всех областей компетенции. Это сделано намеренно, в связи с тем, что различные области компетенции дополняют друг друга, и таким образом отдельные ключевые аспекты могут быть проанализированы с различных углов зрения.

КО, насколько возможно, применяются в рамках одного аспекта зачастую последовательно (но не обязательно, как описано выше) и, объединяясь в группы, позволяют достичь той или иной надлежащей компетенции. В некоторых случаях отдельные элементы областей компетенции анализируются и оцениваются в соответствии с двумя КО: первый из которых представляет собой базовый уровень, а второй – более продвинутый². Это дает возможность более эффективно

² Например, в рамках компетенции «контроль внутреннего рынка» концепция регистрации ОПС разделена между двумя КО, с тем, чтобы измерить увеличение охвата в продовольственной цепочке (т.е. лишь небольшое количество ведущих ОПС зарегистрированы или зарегистрированы все ОПС, включая производителей первичной продукции).

измерить уровень развития некоторых ключевых аспектов, которые достаточно трудно усовершенствовать одновременно. Они снабжены примечаниями, поскольку на первый взгляд группа экспертов, проводящая оценку, может счесть их повторяющимися.

Несмотря на то, что ФАО и ВОЗ полагают, что с целью сохранения целостности подхода, используемого при проведении оценки, существующий перечень КО должен оставаться относительно неизменным, некоторые из КО могут не подойти ко всем ситуациям (например КО, характеризующий работу системы в контексте Соглашения Всемирной торговой организации (ВТО) для стран, не являющихся ее членами). Возможно также, что некоторые страны захотят добавить дополнительный критерий для учета своих национальных или региональных особенностей.

Во время проведения оценки по каждому критерию, используемому в рамках своего мандата, каждый компетентный орган предоставляет подробную информацию, надлежащим образом характеризующую процессы, ресурсы, промежуточные результаты, мероприятия и долгосрочные результаты. Группа экспертов, проводящая оценку, должна обобщать первичные данные, полученные от различных компетентных органов в отношении каждого критерия оценки. Для соблюдения единообразного подхода в предоставлении информации и облегчения агрегирования данных компетентные органы могут использовать специальные таблицы в формате MS Word, размещенные на веб-сайте ФАО. Для каждого КО группа экспертов определяет его статус в целом (не на уровне компетентных органов, а на уровне системы):

- > **Не достигнут**
- > **Частично достигнут**
- > **Достигнут**

Отмечается, что характеристика «частично достигнут» может применяться в разных ситуациях, например, если в соответствии с критерием оценки один из компетентных органов является эффективным, в то время как другие, которые должны участвовать в процессе, эффективными не являются; или, когда все компетентные органы демонстрируют хорошие показатели каждый по отдельности, но отсутствует согласованность и взаимодополняемость там, где она должна быть.

Обоснованное заключение в отношении статуса кодируется таким образом, чтобы его можно было трансформировать в «баллы» (уровень достижения) для каждой области компетенции на уровне системы (т.е. не на уровне компетентного органа). Закодированные таблицы, размещаемые на веб-сайте ФАО, позволяют рассчитать общий уровень достижения для каждой области компетенции путем суммирования результатов по каждому КО. Квалификация «не достигнут» оценивается в 0 баллов, «частично достигнут» - 1 балл, «полностью достигнут» - 4 балла. Данные результаты суммируются на уровне критерия оценки и выражаются в процентах от достижения общей суммы баллов, установленной для данной области компетенции.

Разница в оценке между «частично достигнут» - 1 балл и «полностью достигнут» - 4 балла строится на признании важности достижения настоящей координации среди компетентных органов и необходимости инвестиций в укрепление системного подхода, а не отдельных разрозненных усилий. Аналогичным образом, если в соответствии с критерием оценивается **национальный** план (или стратегия, или любой другой результат), это следует рассматривать как акцентирование внимания на **национальной интеграции** подходов соответствующих компетентных органов.

Следует отметить, что баллы устанавливаются для содействия:

- > оперативному анализу основных слабых и сильных сторон и
- > отслеживанию изменений во времени/мониторингу достигнутого прогресса.

Несмотря на то, что рейтинги или баллы, кратко характеризуют текущий статус, являются полезным инструментом для облегчения взаимодействия с партнерами, не являющимися техническими специалистами, ключевую роль в оценке играет описательный анализ, который подтверждает присвоение статуса и баллов и помогает понять, какие действия необходимы для улучшения результата.

В документе также содержится глоссарий.

Во время проведения общей оценки вклада, внесенного отдельными компетентными органами в различные области компетенции, важно, чтобы:

- > была подтверждена правильность информации, на основании которой проводится оценка. Инструмент содержит указание о том, какая требуется информация, и какой результат будет измеряться. Перечень индикаторов/показателей и источников фактических данных, будучи ориентировочным и открытым, должен способствовать анализу достоверности предоставленной информации. Группа экспертов не должна недооценивать важность данного шага, несмотря на то, что, по общему мнению, от компетентных органов, предоставляющих первичные данные, потребуются значительные усилия. Важно отметить, что качество оценки всецело зависит от точности и достоверности данных, предоставленных каждым компетентным органом. Поэтому единодушное сотрудничество всех компетентных органов, а также их доверие к процессу оценки являются ключом к успеху. Особое внимание следует обратить на соответствие, достаточность, актуальность и подлинность исходных данных, представляемых компетентными органами;
- > была обеспечена надежность, которая достигается единообразной интерпретацией данных. Это касается технической компетенции и независимости группы экспертов, проводящих оценку. В то время как инструмент до определенной степени обеспечивает содействие в проведении странами самостоятельной оценки, она ни в коей мере не может заменить профессиональный опыт и знания экспертов и независимость их оценки. Поэтому в некоторых случаях страны могут выбрать комбинированную оценку, проведенную национальными и международными экспертами;

- > группа экспертов проявляла соответствующую гибкость. Как было указано, в большинстве случаев показатели и источники данных следует трактовать гибко с учетом национальных особенностей и контекста. Они являются иллюстративными и их перечень далеко не исчерпывающий. Методические рекомендации не содержат директивного подхода, а отчет о результатах предоставляется для того, чтобы обозначить направление, в соответствии с которым информация должна собираться и анализироваться;
- > был соблюден принцип справедливости. Как и во всех процессах, подразумевающих многостороннее участие, могут возникнуть опасения, что процесс оценки может быть неправомерно использован другими участниками для извлечения ненадлежащей власти или влияния, что приводит к официальному или неофициальному выходу из процесса. Учитывая то, что контроль безопасности и качества пищевых продуктов является межсекторальным, важно создать механизм, обеспечивающий контроль различных участников. В некоторых странах предпочтение отдается проведению оценки внешним партнером, таким как ФАО или ВОЗ.

Инструмент разработан для оценки национальной системы контроля пищевых продуктов в целом. Поэтому частичное использование данного инструмента для оценки каких-либо ключевых функций (например, контроль импорта или внутреннего рынка) не является однозначным и потребует соответствующих методических рекомендаций. Эта тема будет освещена в последующей публикации на основе результатов специальных испытаний и пилотных проектов.



ГЛОССАРИЙ ТЕРМИНОВ

Адекватный уровень санитарной и фитосанитарной защиты (ALOP). Уровень защиты, признанный адекватным страной-членом, утверждающей на своей территории санитарную или фитосанитарную норму для защиты жизни и здоровья человека, животного или растительного мира.
WTO, 1995

Анализ. Процесс исследования пробы в отношении заданных характеристик.
CXG 83-2013

Анализ рисков. Процесс, состоящий из трех частей: оценки рисков, мер по предупреждению и минимизации рисков и информирования о наличии рисков.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП). Система, в рамках которой осуществляются идентификация, оценка и меры контроля опасных факторов, имеющих значение для безопасности пищевого продукта.
СХС 1-1969

Аудит. Систематическая и функционально независимая проверка с целью установления, соответствуют ли деятельность и связанные с ней результаты намеченным целям.
CXG 20-1995

Безопасность пищевых продуктов. Гарантия того, что пищевые продукты не принесут вреда потребителям в процессе их приготовления/употребления в пищу в соответствии с их назначением.
СХС 1-1969

Валидация. Получение доказательств того, что отдельные меры контроля или их комбинация при условии надлежащей реализации пригодны для управления опасным фактором и способны приводить к ожидаемому результату.
CXG 69-2008

Ветеринарный лекарственный препарат. Любое вещество, которое применяется или прописывается любому животному, дающим пищевые продукты, таким, как мясной или молочный скот, домашняя птица, рыба или пчелы, в терапевтических, профилактических или диагностических целях или для модификации физиологических функций или поведения.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Выдача разрешений. Для справки – *Регистрация*

Выявление опасности. Идентификация биологических, химических и физических агентов, способных вызвать неблагоприятные последствия для здоровья, которые могут присутствовать в определенном пищевом продукте или группе пищевых продуктов.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Гарантия качества (ГК). Все запланированные и регулярные действия, которые выполняются в рамках системы качества и при необходимости могут быть продемонстрированы в целях обеспечения необходимой уверенности в том, что субъект соблюдает все требования к качеству.

СХС 58-2005

Гигиена пищевых продуктов. Это условия и меры, необходимые для производства, переработки, хранения и распределения пищевых продуктов, призванные гарантировать безопасность для здоровья, качество и пользу продуктов, предназначенных для потребления человеком.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Губительное воздействие на здоровье. Нежелательные или неблагоприятные последствия для организма человека.

СХГ 77-2011

Загрязнение. Попадание или присутствие загрязняющей примеси в пищевом продукте или пищевой среде.

СХС 1-1969

Загрязняющие примеси (контаминанты). Означают любые вещества, непреднамеренно добавленные к пищевому продукту или корму для животных, используемых для получения пищевых продуктов, которые попадают в такую пищу или корм в процессе производства (включая операции, производимые в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии), изготовления, переработки, приготовления, обработки, упаковки, фасовки, транспортировки, хранения такого продовольствия либо корма, или в результате экологического загрязнения. Термин не включает фрагменты насекомых, шерсти грызунов и другие инородные вещества.

ФАО и ВОЗ, 2019 г. – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Законодательство в области пищевых продуктов. Включает законодательные акты, регламенты, административные положения, требования или методики, принимаемые государственными органами власти и касающиеся пищевых продуктов в целом и их безопасности в частности, охватывающие охрану здоровья населения, защиту потребителей и условия добросовестной торговли. Оно касается любой стадии производства, переработки и распределения пищевых продуктов, а также кормов для сельскохозяйственных животных, используемых для производства пищевых продуктов.

Собственное определение на основе СХГ 26-1997

Изъятие. Для справки – *Отзыв пищевых продуктов*

Информирование о наличии рисков. Интерактивный обмен информацией и мнениями в ходе всего процесса анализа рисков, касающийся рисков, связанных с риском факторов и восприятия риска, между специалистами по оценке риска, специалистами по мерам предупреждения и минимизации рисков, потребителями, промышленностью, академическим сообществом и другими заинтересованными сторонами, включая разъяснение результатов оценки рисков и оснований для принятия решений по предупреждению и минимизации рисков.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Итоговый результат [D.2.1.2]. Предполагаемые последствия или результаты, способствующие выполнению задач национальной системы контроля пищевых продуктов. Итоговые результаты можно разбить по категориям разных уровней, например, «конечные», «высокого уровня», «промежуточные», «предварительные» или «первоначальные».
CXG 91-2017

Качественная оценка риска. Оценка риска, основанная на данных, которые хоть и представляют собой недостаточную основу для количественного измерения риска, тем не менее, при условии первичного рассмотрения их экспертами и выявления присущих им факторов неопределенности, позволяют провести классификацию рисков и сгруппировать их в категории на основании описательных признаков.
CXG 30-1999

Количественная оценка риска. Оценка риска, позволяющая получить численное выражение риска и указание на вытекающую отсюда погрешность измерения.
CXG 30-1999

Компетентный(-ые) орган(-ы) (КО). Обладающий полномочиями официальный правительственный орган.
CXG 71-2009

Контроль. Любая форма контроля, осуществляемая компетентным органом для проверки соблюдения требований законодательства в области пищевых продуктов и кормов для скота (и положений ветеринарии).
Собственное определение

Контроль. Деятельность, осуществляемая компетентным органом и/или компетентной службой, для установления соответствия регулирующим требованиям.
CXC 58-2005

Контроль. Осмотр или изучение пищевых продуктов или систем контроля качества пищевых продуктов, исходных материалов, переработки и распределения, включая исследование продукции в процессе производства и конечной продукции, с целью проверки их соответствия установленным требованиям.
CXG 20-1995

Контроль пищевых продуктов. Обязательная регулирующая деятельность, осуществляемая национальными или местными органами власти, по обеспечению защиты потребителей и безопасности, полезности и пригодности пищевых продуктов для целей потребления

человеком в процессе их производства, транспортировки, хранения, переработки и сбыта; подтверждения соблюдения требований безопасности и качества пищевых продуктов и добросовестной и правильной маркировки в соответствии с требованиями законодательства.

FAO & WHO, 2003

Корм (кормовые продукты). Одно или несколько веществ, обработанных, полуобработанных или сырых, предназначенных для непосредственного кормления животных, используемых для получения пищевых продуктов для человека.

CXS 54-2004

Лицензирование. Для справки – *Регистрация*

Максимально допустимый уровень (МДУ). Максимальная концентрация остатков пестицида (выраженная в мг/кг), рекомендованная Комиссией «Кодекса Алиментариус» в качестве законодательно допустимой в пищевом продукте или на его поверхности и корме для животных. МДУ основаны на данных НСП, а пищевые продукты, произведенные из сырья, соответствующего требованиям МДУ, рассматриваются как приемлемые с точки зрения токсикологии.

ФАО и ВОЗ, 2019 – *Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус*

Маркировка. Включает любой написанный, напечатанный или графический материал, который присутствует на этикетке, сопровождает пищевой продукт или выставляется возле пищевого продукта, в том числе в целях содействия его продаже или реализации.

CXS 1-1985

Менее развитые ОПС [С.1.1.2]. Данное понятие может включать любых предпринимателей, начиная от представителей уличной торговли и до мелких продавцов, или недавно созданных предприятий с менее опытным персоналом.

Собственное определение

Мера контроля. Любое действие или мероприятие, которое может быть предпринято для предупреждения или устранения опасного фактора, угрожающего пищевым продуктам, или для его снижения до приемлемого уровня.

CXS 1-1969

Меры реагирования в чрезвычайной ситуации в сфере безопасности пищевых продуктов. Процесс оценки риска, принятие решений в области управления рисками и информирования о рисках в условиях сжатых сроков и, возможно, на основе неполных данных и ограниченной информации.

CXG 19-1995

Мониторинг [В.2.1]. Основывающийся на статистических показателях отбор проб, их обработка и анализ для получения информации о наличии и/или уровнях остатков химических веществ или микробиологических факторов риска в определенной заранее выборке. Как правило, мониторинг не ставит своей целью обеспечить полное соответствие требованиям законодательства. Проведение мониторинга может быть особенно полезным при выявлении тенденций, когда отбор проб проводится объективно

и в случайном порядке. Комплексное изучение рациона питания может служить примером программ мониторинга содержания химических веществ.

Собственное определение: ФАО и ВОЗ, 2009

Для целей раздела В.2.2:

Постоянный и непрерывный контроль за проведением плановых мероприятий в области эпиднадзора, а также общих результатов работы систем надзора и реагирования.

WHO, 2006a

Мониторинг эффективности. Непрерывный или постоянный процесс сбора или анализа данных для сравнения того, насколько хорошо ведется работа НСКП по выполнению заявленных задач и получению итоговых результатов.

CXG 91-2017

Надлежащая гигиеническая практика (НГП). Все нормы и правила, касающиеся условий и мер, необходимых для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов на всех этапах продовольственной цепочки.

CXC 58-2005

Надлежащая сельскохозяйственная практика использования пестицидов (НСП). Включает официально рекомендованные или разрешенные на территории страны безопасные варианты применения пестицидов в реальных условиях, необходимые для эффективной и надежной защиты от сельскохозяйственных вредителей. Она охватывает определенный диапазон уровней внесения пестицидов вплоть до наивысшего разрешенного уровня, вносимых таким образом, чтобы остаточное количество было по возможности минимальным. Разрешенные безопасные варианты применения определяются на национальном уровне, принимая во внимание аспекты охраны здоровья населения и охраны здоровья на производстве. К реальным условиям относится любой этап производства, переработки, хранения, транспортировки и распределения продуктов питания и кормов для животных.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Научные данные. Означает информацию, обеспечивающую соответствующую степень доказательств на основе сложившихся и признанных научных методов.

WHO, 2008d

Национальная система контроля пищевых продуктов (НСКП). Комбинация обязательных нормативных подходов (т.е. официальных мероприятий по контролю над пищевыми продуктами), превентивных стратегий и образовательных программ, которые на протяжении всей продовольственной цепочки (включая производство, транспортировку, хранение, переработку и сбыт) обеспечивают безопасность, полезные свойства и пригодность пищевых продуктов для потребления человеком, их соответствие требованиям качества и безопасности, правилам точной и добросовестной маркировки, как предписано требованиями законодательства.

Собственное определение: ФАО и ВОЗ, 2003

Национальный координатор по ММСП. Означает национальный центр, назначенный каждым государством-участником, который доступен в любое время для связи с Контактными пунктами ВОЗ по ММСП в соответствии с настоящими Правилами.

WHO, 2008d

Непереработанные продукты. Продукты питания, которые не подвергались переработке, включающие разделенные на части, порции, ломтики, отделенные от костей, кожи, нарубленные, измельченные, нарезанные, разделанные, очищенные от шелухи, молотые, охлажденные, замороженные, глубоко замороженные или размороженные продукты.
Собственное определение

Объективный выборочный отбор проб. Подразумевает произвольный отбор проб из определенной группы для получения информации о несоблюдении требований об остаточном уровне пестицидов, который, как правило, проводится ежегодно в национальном масштабе. Компоненты, отобранные для объективного выборочного обследования, как правило, основаны на профиле риска и наличии лабораторных методов, соответствующих регулятивным целям. Результаты объективного выборочного отбора проб дают возможность оценить эффективность и целесообразность мер и методов контроля в рамках более широкого сегмента производственной системы.
СХГ 71-2009

Опасный фактор. Биологический, химический или физический агент, присутствующий в пищевом продукте, или биологическое, химическое или физическое состояние пищевого продукта, способное вызывать отрицательные последствия для здоровья.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Для целей параграфа В.2.2:

Фактор, обладающий потенциалом вызывать негативные последствия для здоровья населения, подверженного такому фактору.

WHO, 2012

Оператор продовольственного сектора (ОПС). Физическое/юридическое лицо, которые осуществляют какую-либо деятельность, коммерческую или некоммерческую, связанную с любым этапом продовольственной цепочки.

FAO & WHO, 2012

Основанный на риске. Основанный на оценке вероятности и тяжести неблагоприятного воздействия на потребителей и пропорциональный данной оценке.

СХГ 71-2009

Основные ОПС [В.1.1.1]. Страна определяет термин «основной» в соответствии с необходимостью. Критерий для определения понятия «основной» ОПС является уникальным для каждой конкретной страны и должен быть сформулирован и документально оформлен.

Собственное определение

Основы классификации риска [В.1.1.5]. Вспомогательный инструмент, который позволяет классифицировать и документировать различные выявленные ранее категории риска и впоследствии включать зарегистрированные ОПС в соответствии с программой проверок, основанной на оценке риска.

Собственное определение

Основы классификации риска ОПС [D.1.3.4]. Представляют собой механизм, позволяющий компетентным органам классифицировать ОПС и сектора пищевой промышленности в соответствии с потенциальным риском.

Собственное определение

Остаточное количество пестицидов. Любое конкретно указываемое вещество в пищевых продуктах, сельскохозяйственных продуктах или корме, которое присутствует там в результате применения пестицида. Данный термин включает любые производные пестицида, такие как продукты превращения, метаболиты, продукты реакции и примеси, которые считаются имеющими токсикологическую значимость.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Отбор проб для анализа. Означает отбор пищевых продуктов, кормов или других материалов (в том числе из окружающей среды), имеющих отношение к производству, переработке и распределению продуктов или здоровью животных, для установления с помощью проведения анализа соответствия требованиям пищевого законодательства или правилам ветеринарии.

Собственное определение

Отзыв [A.1.3.1]. Означает действие по выводу пищевого продукта из рыночного оборота на любой стадии продовольственной цепочки, в том числе продуктов, приобретенных потребителями.

Собственное определение

Отзыв пищевых продуктов. Действие по изъятию пищевых продуктов из рыночного оборота на любом этапе продовольственной цепочки, в том числе, находящиеся у потребителей.

[Примечание по терминологии: В отношении отзыва пищевых продуктов широко используется термин «изъятие», однако значение этого термина в различных странах и на разных языках существенно варьируется. Например, в некоторых странах термин «изъятие» используется в случае отзыва пищевого продукта, который еще не достиг потребителя, в то время как в других странах тот же термин используется в случае отзыва продукта по причинам, не связанным с безопасностью (например, с качеством). Кроме того, в некоторых других странах термин «изъятие» используется в случае отзыва пищевого продукта ОПС в отличие от мер, предпринятых национальными властями. Во избежание путаницы, специальные термины, такие как «изъятие», используемые в отдельных случаях для обозначения конкретных видов отзыва пищевых продуктов, в данном документе не используются].

FAO & WHO, 2012

Официальные сертификаты. Сертификаты, выданные компетентным органом страны-экспортера или под его непосредственным контролем, в том числе и сертифицирующей организацией, уполномоченной компетентным органом для выдачи таких сертификатов. Сертификаты выдаются для обеспечения гарантии соблюдения требования или требований, установленных законодательством, по запросу страны-импортера.

Собственное определение на основе СХГ 38-2001

Официальный контроль. Любая форма контроля, осуществляемая компетентным органом для проверки соблюдения требований законодательства в области пищевых продуктов, в том числе соблюдения правил ветеринарии и условий содержания животных.

Собственное определение

Официальное одобрение операций с пищевыми продуктами [B.1.1.3]. В разных странах может определяться разными терминами (например, лицензирование, разрешение и т.д.).
Собственное определение

Оценка риска. Оценка вероятности и степени тяжести неблагоприятного воздействия на здоровье населения (например, возникающая в результате присутствия в пищевых продуктах добавок, загрязняющих примесей, остаточного содержания пестицидов, токсинов или болезнетворных организмов). Основанный на научных данных и методах процесс, состоящий из следующих этапов: i) идентификации опасных факторов; ii) определения характеристик опасных факторов; iii) оценки экспозиции; iv) определения характеристик рисков.

Собственное определение на основе Руководства по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус и CXG 20-1995

Оценка риска. Количественная и/или качественная оценка рисков, обусловленная характеристикой рисков.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Партия. Количество пищевого продукта, поставленное единовременно, о котором отборщику проб известно или предполагается, что данный пищевой продукт обладает однородными характеристиками, такими как происхождение, изготовитель, сорт, упаковщик, тип упаковки, маркировка, поставщик и т.д. Вызывающей опасения считается партия, если по каким-либо причинам есть основание полагать, что остаточное количество пестицидов этой партии превышает МДУ. Не вызывающей опасения считается партия, которая не дает оснований ожидать превышение остаточного количества пестицидов.

Примечания:

- a) Если груз состоит из нескольких партий, которые можно идентифицировать, как полученные от разных сельхозпроизводителей и т.д., то каждую из них следует считать отдельной партией.
- b) Груз может состоять из одной или более партий.
- c) Если в крупном грузе объем каждой партии и границы между ними явным образом не обозначены, то каждый вагон, грузовой автомобиль, судовую платформу и т.д. из нескольких, доставивших груз, можно считать отдельной партией.
- d) К примеру, партия может быть смешана в процессе сортировки или других технологических операций.

CXG 33-1999

Переработка. Означает любое действие, которое существенным образом изменяет исходный продукт, в том числе тепловая обработка, копчение, соление, вызревание, сушка, маринование, экстракция, выжимка или сочетание перечисленных воздействий.

Собственное определение

Пестицид. Любое вещество, предназначенное для предупреждения, уничтожения, привлечения, отпугивания любого вредителя или для борьбы с ним, включая нежелательные виды растений или животных, во время производства, хранения, транспортировки, распределения и переработки пищевых продуктов, сельскохозяйственного сырья или

кормов для животных, или же вещество, которое может даваться животному для борьбы с эктопаразитами. Термин включает вещества, предназначенные для использования в качестве регулятора роста растений, дефолианта, десиканта, вещества для прореживания завязи или ингибитора роста побегов, а также вещества, которыми обрабатываются культуры до или после уборки урожая в целях защиты сырья от порчи при хранении и транспортировке. Обычно термин не включает удобрения, питательные вещества для растений и животных, пищевые добавки и ветеринарные лекарственные препараты.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Пищевой продукт. Любое вещество, переработанное, в форме полуфабриката или сырья, которое предназначено для потребления человеком, и включает напитки, жевательную резинку и иные вещества, которые используются в изготовлении, переработке или обработке «пищевых продуктов», но не включает косметику, табак или вещества, используемые исключительно как лекарства.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Пищевые патогены. Патоген, присутствующий в пище, способный вызвать заболевание или привести к нарушению здоровья вследствие употребления пищевого продукта, зараженного патогеном и/или биологическими продуктами, произведенными патогенами.

CXG 77-2011

План контрольной деятельности. Означает описательный документ, составленный компетентными органами и содержащий информацию о структуре и организации официальной системы контроля, ее функционировании и подробную информацию о запланированных официальных проверках, которые предстоит осуществить в течение определенного периода времени.

Собственное определение

План мониторинга [В.2.1]. Документ, подробно описывающий стратегию отбора проб, цель и область применения, а также все практические механизмы, позволяющие получить результаты, пригодные для целей мониторинга. Объектом плана по мониторингу могут являться как отечественные продукты, так и импортируемые или экспортируемые. Это будет зависеть от цели плана мониторинга: в отношении экспортируемых продуктов мониторинг осуществляется по просьбе страны-импортера; в отношении отечественных и импортируемых пищевых продуктов данный мониторинг может помочь оценить угрозы безопасности пищевых продуктов. В зависимости от структуры плана мониторинга он также может включать результаты собственных контрольных мероприятий, проведенных ОПС.

Собственное определение

Показатель. Количественная переменная или качественный фактор, которые обеспечивают простые и надежные средства оценки степени достижения результатов, анализа изменений в результате осуществления мероприятий или же оценки результатов работы той или иной программы или системы.

CXG 91-2017

Политика в области оценки рисов. Документально оформленные принципы выбора решений и связанных способов их реализации в соответствующие моменты в процессе оценки рисков в целях сохранения научной целостности этого процесса.

ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Предварительное уведомление [В.1.2.6]. Информация об импортируемых пищевых продуктах предоставляется в компетентный орган до прибытия товара в страну-импортер.

Собственное определение

Предварительный допуск [В.1.2.7]. Означает установленный правительством порядок, который основывается на информации, полученной в результате проведения проверки продукции (например, подробные сведения об отборе проб, аналитические результаты), необходимая для представления компетентным органам до прибытия партии на границу. Органы, отвечающие за контроль импортируемой продукции, определяют, какая информация необходима, и кто отвечает за ее предоставление (например, страна-экспортер, независимое уполномоченное третье лицо или импортер). Решение о принятии партии товара может быть принято компетентным органом до его фактической отправки, что сводит к минимуму порчу скоропортящихся продуктов.

Собственное определение

Предприятия, производящие пищевые продукты. Любое предприятие, коммерческое или некоммерческое, государственное или частное, осуществляющее какой-либо вид деятельности, связанный с любым этапом производства, переработки и сбыта пищевых продуктов.

Собственное определение

Проба. Один или несколько единичных объектов, отобранных из совокупности единичных объектов, или порция материала, отобранная из большего по объему количества материала.

CXG 33-1999

Проверка документов. Проверка официальных сертификатов, аттестации и других документов, включая документы коммерческого характера, требуемые для сопровождения поставок в соответствии с законодательством в области пищевых продуктов.

Собственное определение

Проверка идентичности. Означает физическую проверку для подтверждения того, что содержимое и маркировка партии товара, включая маркировку на животных, пломбировку и транспортные средства, соответствуют информации, указанной в официальных сертификатах, аттестационных и других сопроводительных документах.

Собственное определение

Программа мониторинга (национальная) [В.2.1]. Для целей данного инструмента национальная программа мониторинга представляет собой объединенный документ, сводящий воедино несколько взаимодополняющих планов мониторинга для предоставления в согласованном порядке исчерпывающей информации о наличии и/или уровнях наиболее существенных угроз на общенациональном уровне.

Собственное определение

Прозрачный. Характеристики процесса, в котором целесообразность, логические построения, ограничения, предположения, оценочные суждения, решения, ограничения и факторы неопределенности в упомянутых определениях всесторонне и последовательно изложены и документально оформлены и доступны для изучения.

CXG 30-1999

Производство сырья. Означает производство, разведение и выращивание сырьевой продукции, включая сбор урожая, производство молока и продуктов животноводства до этапа забоя скота. Сюда также относятся охота, рыбоводство и сбор дикорастущих плодов.
Собственное определение

Прослеживаемость (отслеживание продукта). Возможность отслеживать движение пищевого продукта на конкретной(ых) стадии(ях) производства, переработки и распределения.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Профиль риска. Описание проблемы, связанной с безопасностью пищевых продуктов, и ее контекста.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Размещение на рынке. Означает хранение пищевых продуктов или кормов с целью продажи или предложения к продаже или любую другую форму передачи, возмездную или безвозмездную, а также непосредственно продажу, распределение и другие формы передачи.
Собственное определение

Регистрация [В.1.1.1]. Включает лицензирование, утверждение, получение разрешения, уведомление или любой другой процесс, который официально связывает ОПС и компетентный орган.
Собственное определение

Риск. Функция вероятности неблагоприятного последствия для здоровья и серьезности такого последствия из-за присутствия опасного фактора (или опасных факторов) в пищевом продукте.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Для целей раздела В.2.2:

Вероятность того, что неблагоприятное событие произойдет в течение определенного периода времени, и вероятный масштаб его последствий.
WHO, 2012

Розничная продажа. Означает транспортировку и/или переработку пищевых продуктов и их хранение в точках продажи или доставки до конечного потребителя и включает дистрибьютерские терминалы, предприятия общественного питания, заводские, институтские столовые, рестораны и другие подобные учреждения в сфере общественного питания, магазины, склады готовой продукции в супермаркетах и предприятия оптовой торговли.
Регламент ЕС # 178/2002

Санитарная и фитосанитарная (СФС) мера. Любая мера, применяемая:

- а) для защиты жизни или здоровья животных или растений в пределах территории члена от рисков, возникающих в связи с проникновением, укоренением или распространением вредителей, заболеваний, вредных организмов-переносчиков болезней или болезнетворных организмов;

- b) для защиты жизни или здоровья людей или животных в пределах территории члена от рисков, возникающих от добавок, загрязняющих веществ, токсинов или болезнетворных организмов в пищевых продуктах, напитках или кормах;
- c) для защиты жизни или здоровья людей в пределах территории члена от рисков, возникающих в связи с болезнями, переносимыми животными, растениями или продукцией из них, или в связи с проникновением, укоренением или распространением вредителей;
- d) для предотвращения или ограничения другого ущерба в пределах территории члена, причиняемого проникновением, укоренением или распространением вредителей.

К числу санитарных или фитосанитарных мер относятся все соответствующие законы, постановления, правила, требования и процедуры, охватывающие, в том числе, требования к конечному продукту; методы обработки и производства; процедуры испытания, инспектирования, сертификации и одобрения; карантинные правила, включая соответствующие требования, связанные с перевозкой животных или растений или материалов, необходимых для их жизнедеятельности во время перевозки; положения в отношении соответствующих статистических методов, процедур отбора проб и методов оценки риска; требования к упаковке и маркировке, непосредственно направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов.

ВТО, 1995

Сертификаты. Бумажные или электронные документы, описывающие и подтверждающие характеристики партии пищевых продуктов, предназначенных для международной торговли.

CXG 38-2001

Сертификация. Процедура, посредством которой официальные органы сертификации или официально признанные органы сертификации дают письменное или иное эквивалентное заверение в том, что пищевые продукты или системы контроля качества пищевых продуктов соответствуют установленным требованиям. В зависимости от конкретных обстоятельств, сертификация пищевых продуктов может быть основана на различных контрольных мероприятиях, в число которых могут входить непрерывный оперативный контроль, проведение аудита систем обеспечения качества и инспекция конечной продукции.

CXG 20-1995

Сертифицирующие органы. Официальные сертифицирующие органы или органы, официально уполномоченные проводить сертификацию.

CXG 38-2001

Система контроля. Система, состоящая из компетентных органов, ресурсов, структур, механизмов и процедур, созданная в стране-участнице с тем, чтобы в процессе официального контроля соблюдались положения о безопасности пищевых продуктов этой страны.

Собственное определение

Система контроля безопасности пищевых продуктов. Комбинация мер контроля, которые в совокупности обеспечивают безопасность пищевых продуктов при их применении по назначению.

CXG 69-2008

Соблюдение законодательства и правоприменение. Относится к ряду мер контроля, процедур или иных интервенций, предпринимаемых компетентным органом или третьим лицом от имени компетентного органа в процессе мониторинга или проверки соблюдения операторами продовольственного сектора официальных требований, включая, среди прочего, любые корректирующие меры для обеспечения соблюдения требований.

Собственное определение

Способ управления рисками (СУР). Конкретные меры, которые могут быть применены для снижения риска в различных контрольных точках на протяжении всей продовольственной цепочки.

CXG 77-2011

Транзит. Продукты питания, предназначенные для одной страны, могут провозиться транзитом через территорию другой страны, несмотря на то, что они не предназначены ни для импорта, ни для продажи в стране транзита. Страна транзита может устанавливать специальные требования (зачастую связанные с охраной здоровья животных и защитой растений) и может потребовать оформления транзитного сертификата.

FAO, 2016

Уведомление [В.1.2.6]. Информация об импортируемом пищевом продукте предоставляется в компетентный орган по прибытии продукта в импортирующую страну или в течении 48 часов с момента ее поступления.

Собственное определение

Удостоверяющие должностные лица. Должностные лица, уполномоченные компетентным органом страны, регулирующим экспортные операции, оформлять и выдавать официальные сертификаты.

CXG 38-2001

Управление рисками. Процесс, отличный от оценки рисков, характеризующийся взвешенным подходом к выбору альтернативных мер политики, во взаимодействии со всеми заинтересованными сторонами в отношении оценки рисков и других аспектов охраны здоровья населения, защиты потребителей и добросовестной практики торговли, а в случае необходимости выбора превентивных и контрольных мер.

FAO и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Устойчивость к противомикробным препаратам (УПП). Способность микроорганизма размножаться или сохранять устойчивость в присутствии повышенного уровня противомикробного препарата в сравнении с восприимчивым аналогом того же вида.

CXG 77-2011

Утверждение. Для справки – *Регистрация*

Учреждение. Любое здание или участок территории, на котором производятся манипуляции с пищевыми продуктами, и окружающее его пространство, находящиеся под контролем одной и той же администрации.

CXC 1-1969

Характеристика рисков. Качественная и/или количественная оценка, включая сопутствующие погрешности, вероятности возникновения и тяжести известных или потенциальных негативных последствий для здоровья конкретной группы населения на основе определения опасности, характеристики опасности и оценки подверженности ей.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Характеристика факторов опасности. Качественная и/или количественная оценка характера негативных последствий, сопряженных с возможным присутствием биологических, химических или физических агентов в продуктах питания.
ФАО и ВОЗ, 2019 – Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус

Чрезвычайная ситуация в области здравоохранения, имеющая международное значение. Означает экстраординарное событие, определяемое настоящими Правилами как:

- (i) представляющее риск для здоровья населения в других государствах в результате международного распространения болезни и
- (ii) могущее потребовать скоординированных международных ответных мер.

WHO, 2008d

Чрезвычайная ситуация в сфере безопасности пищевых продуктов. Ситуация, возникшая случайно либо созданная преднамеренно, которая определяется компетентными органами как представляющая серьезный и пока еще не контролируемый риск для здоровья населения, связанный с пищевыми продуктами, который требует принятия срочных мер.
CXG 19-1995

Эквивалентность (эквивалентный). Способность разных систем контроля и сертификации достигать одних и тех же целей.
CXG 26-1997

Эпиднадзор. Систематические и непрерывно действующие сбор, составление и анализ данных, касающихся безопасности пищевых продуктов, и своевременное распространение информации для проведения оценки и ответных мер в случае необходимости.
Собственное определение на основе:
WHO, 2008d
Глоссария Всемирной организации по охране здоровья животных (OIE) для целей Кодекса здоровья наземных животных

Этикетка. Означает любой ярлык, клеймо, отметку, изобразительный или иной описательный материал, написанный, напечатанный, нанесенный с помощью трафарета или в виде знака, тисненый или отчеканенный на таре пищевого продукта или прикрепленный к ней.
CXS 1-1985

ГЛОССАРИЙ ТЕРМИНОВ, ПРИМЕНЯЮЩИЙСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В СФЕРЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

(в основном используются в разделе В.2.2
или в соответствующих критериях оценки)

Агент. Фактор, например, микроорганизм, химическое вещество или радиация, чье присутствие или чрезмерное присутствие имеет существенное значение для возникновения заболевания.

Адаптировано: Porta, 2014

Аналитическая эпидемиология. Изучение гипотетической причинно-следственной связи для проверки причинности выявленных связей. Аналитическое исследование, как правило, направлено на выявление и измерение воздействия факторов риска или последствий для здоровья, вызванных определенными факторами риска или воздействием. Его отличие от описательных исследований состоит в том, что последние не проверяют причинно-следственных гипотез. Примером аналитических эпидемиологических исследований являются когортные исследования и исследования «случай – контроль».

Porta, 2014

Вспышка заболеваний пищевого происхождения. В отношении распространенных заболеваний (таких как сальмонеллез) проявление двух или более случаев в результате приема одной и той же пищи; для редких заболеваний (например, ботулизм) выявление одного случая может считаться вспышкой.

WHO, 2008b

Группа быстрого реагирования (ГБР). Группа специалистов, уполномоченная вести расследование и осуществлять контрольные мероприятия во время вспышек заболевания.

WHO, 2017

Заболевание пищевого происхождения. Любое заболевание инфекционного или токсического характера, вызванное потреблением пищевых продуктов.

WHO, 2008b

Координатор. Лицо, назначенное в качестве координатора для какого-либо вида деятельности или процесса.

WHO, 2017

Лабораторный эпиднадзор. Вид эпиднадзора, основанного на показателях, в отношении случаев заболевания, подтвержденных с помощью лабораторных исследований. Лаборатории, проводящие исследования, предоставляют отчет о результатах в систему надзора, а также информируют клиницистов, запрашивавших о проведении исследования.

WHO, 2017

Мониторинг. Систематическое и непрерывное отслеживание хода реализации плановых мероприятий эпиднадзора, а также общих показателей работы систем эпиднадзора и реагирования.

WHO, 2006a

Оперативная оценка риска. Систематический процесс сбора, оценки и документирования информации с целью установления степени риска события для здоровья человека. Оперативная оценка риска включает три компонента: оценку опасности, оценку уровня воздействия и оценку контекста. Оперативная оценка риска дает основу для принятия решения о действиях, направленных на контроль и уменьшение негативных последствий экстремальных событий в области общественного здоровья.

ВОЗ, 2014

Определение случая заболевания. Набор критериев (не обязательно диагностических), которые должны быть соблюдены для того, чтобы установить, что лицо страдает определенным заболеванием или находится в определенном состоянии. Определение случая заболевания может основываться на географических, клинических, лабораторных или комбинированных клинических и лабораторных критериях.

Porta, 2014

Ответные меры. Любые действия в области общественного здравоохранения, предпринимаемые при выявлении риска для здоровья населения (например, мониторинг события, информирование населения, начало полевого расследования и/или осуществление тех или иных мер контроля или смягчения воздействия).

ВОЗ, 2014

Оценка. Периодическое определение адекватности, эффективности и полезного эффекта предпринимаемых действий в свете задач систем эпиднадзора и реагирования.

WHO, 2006a

Оценка опасности. Выявление опасности (потенциальной опасности), вызывающей событие, связанное с заболеваниями пищевого происхождения, и соответствующего неблагоприятного воздействия на здоровье.

WHO, 2012

Подлежащее уведомлению заболевание. Заболевание, о котором при постановке диагноза следует информировать государственные органы здравоохранения в силу его опасности для общественного здоровья, в соответствии с требованиями законодательства в соответствующей юрисдикции.

Porta, 2014

Продовольственная цепочка. Серия процессов, через которые проходят продукты питания. Данное понятие включает производство сырья (включая корма, методы ведения сельского хозяйства и состояние окружающей среды), производство продукта и его переработку, транспортировку, хранение, распространение, маркетинг, подготовку и потребление.

CXG 63-2007

Риск. Вероятность наступления события в течение указанного периода времени и масштаб последствий данного события.

WHO, 2012

Синдром. Совокупность клинических признаков и симптомов, которые неизменно происходят вместе, или состояние, характеризуемое рядом сопутствующих клинических признаков и симптомов.

WHO, 2012

Синдромальный эпиднадзор. Метод эпиднадзора, базирующийся не на результатах лабораторного подтверждения диагноза, а на данных клинических наблюдений.

WHO, 2008d

Система эпиднадзора и ответных мер. Имеющаяся инфраструктура, персонал и процессы, используемые для осуществления эпиднадзора и мер реагирования на инфекционные заболевания.

WHO, 2017

Случай заболевания. Любое лицо, которое соответствует определению случая заболевания, либо для целей эпиднадзора, либо во время проведения расследования в результате вспышки заболевания.

WHO, 2017

Событие. Проявление болезни или такое событие, которое создает потенциал для болезни. События могут иметь инфекционную, в частности зоонозную, природу, быть связанными с нарушением безопасности пищевых продуктов или воздействием химических, радиационно-ядерных поражающих факторов, характеризоваться передачей болезни через людей, переносчиков возбудителей, через контакты с животными, через товары/пищевые продукты либо через окружающую среду.

WHO, 2014

Событие, связанное с заболеваниями пищевого происхождения. Любое событие, связанное с проявлением заболевания у человека, вызванное зараженными пищевыми продуктами (например, вспышка сальмонеллеза в результате неправильного обращения с яйцами), которое может подвергать людей предполагаемой или реальной опасности через продукты питания (например, случайное или непреднамеренное заражение пищевых продуктов химическими веществами).

Адаптировано из источников WHO, 2008c

Специальные исследования. Целенаправленные исследования в области общественного здоровья, предназначенные для получения ответов на конкретные вопросы в отношении заболеваний пищевого происхождения, например, комплексное исследование рациона питания, исследования бремени заболеваний, исследования источников происхождения.
WHO, 2017

Специфичность. Доля лиц, не являющихся носителями заболевания в группе населения, которая в соответствии с данными эпиднадзора классифицируется как не имеющая заболевания. Система эпиднадзора с низкой специфичностью будет выявлять случаи ложных всплесков, что приводит к неэффективному использованию ресурсов на цели расследования.
WHO, 2006a

Чувствительность. Доля фактических случаев заболевания в группе населения, выявленных и зарегистрированных посредством эпиднадзора.
WHO, 2006a

Экстремальное событие в области общественного здоровья. Любое событие, которое представляет непосредственную угрозу здоровью человека и требует неотложных действий, а именно осуществления мер контроля и/или ослабления негативного воздействия в целях защиты здоровья населения. Данное понятие включает в себя события, которые еще не привели к нарушениям здоровья людей, однако обладают потенциалом для развития заболеваний за счет воздействия на человека инфицированных или контаминированных пищевых продуктов, воды, животных, промышленных изделий, окружающей среды, либо являются результатом прямых либо косвенных последствий природных явлений, военных конфликтов или других нарушений важнейших элементов инфраструктуры.
WHO, 2014

Эпидемиологический надзор на основе индикаторов. Систематический (регулярный) сбор, мониторинг, анализ и интерпретация структурированных данных, то есть индикаторов, поступающих из ряда строго определенных, преимущественно ориентированных на показатели здоровья формальных источников.
ВОЗ, 2014

Эпиднадзор. Систематические и непрерывно действующие сбор, составление и анализ данных медико-санитарного назначения и своевременное распространение медико-санитарной информации для оценки и необходимых ответных мер в области общественного здравоохранения.
WHO, 2008a

Эпиднадзор на основе сигнальных событий. Организованный сбор, мониторинг, оценка и интерпретация преимущественно неструктурированной, поступающей в разовом режиме информации в отношении событий или рисков, которые могут представлять непосредственную угрозу для здоровья человека.
WHO, 2014

ИСТОЧНИКИ

EFSA, FAO & WHO. 2011. *Towards a harmonised Total Diet Study approach: a guidance document*. EFSA Journal 2011 (размещено по адресу: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/j.efsa.2011.2450>).

FAO. В разработке. *Guide to ranking food safety risks. Food Safety and Quality series*. Rome.

FAO. 2009a. *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe - Herramientas para la capacitación*. Rome (размещено по адресу: https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Manual_BP_Higiene_manufactura.pdf).

FAO. 2009b. *Good hygienic practices in the preparation and sale of street foods in Africa. Tools for training*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a0740e/a0740e00.htm>).

FAO. 2015. *Enhancing early warning capabilities and capacities for food safety*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/publications/card/en/c/20f5bdac-211d-476c-b064-9ebca6533d7c>).

FAO. 2016. *Risk Based Imported Food Control Manual*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>).

FAO & WHO. 2003. *Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-y8705e.pdf>).

FAO & WHO. 2006. *Food safety risk analysis. A guide for national food safety authorities*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a0822e/a0822e.pdf>).

ФАО и ВОЗ. 2009. *Мониторинг химических элементов в пищевых продуктах. Информационная записка ИНФОСАН №. 1/2009* (размещено по адресу: https://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_01_Chem_Mar09_ru.pdf?ua=1).

FAO & WHO. 2011. *FAO/WHO guide for application of risk analysis principles and procedures during food safety emergencies*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/ba0092e/ba0092e00.pdf>).

FAO & WHO. 2012. *Guide for developing and improving national food recall systems*. Rome (размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/i3006e/i3006e.pdf>).

ФАО и ВОЗ. 2019. *Руководство по процедурам Комиссии Кодекс Алиментариус. 27-е издание*. Рим (размещено по адресу: <http://www.fao.org/publications/card/en/c/CA2329EN>).

- Hald T, Aspinall W, Devleeschauwer B, Cooke R, Corrigan T, Havelaar AH, et al.** 2016. *World Health Organization estimates of the relative contributions of food to the burden of disease due to selected foodborne hazards: a structured expert elicitation* (размещено по адресу: <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0145839>).
- Porta.** 2014. *A dictionary of epidemiology, sixth edition*. New York. Oxford University Press (размещено по адресу: <https://doi.org/10.1093/aje/kwv031>).
- WTO.** 1995. *Agreement on the application of sanitary and phytosanitary measures* (размещено по адресу: https://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsagr_e.htm).
- WHO.** 1996. *Essential safety requirements for street-vended foods* (размещено по адресу: <https://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/>).
- WHO.** 1999. *WHO Recommended surveillance standards. 2-е издание*. Geneva (размещено по адресу: https://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_CSR_ISR_99_2_EN/en/).
- WHO.** 2006a. *Communicable disease surveillance and response systems: guide to monitoring and evaluating*. Geneva (размещено по адресу: http://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_EPR_LYO_2006_2.pdf).
- WHO.** 2006b. *Setting priorities in communicable disease surveillance*. Geneva (размещено по адресу: https://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_EPR_LYO_2006_3.pdf?ua=1).
- ВОЗ.** 2008a. *Международные медико-санитарные правила, 2005 год. 2-е издание*. Женева (размещено по адресу: https://www.who.int/ihr/Intro_legislative_implementation_ru.pdf?ua=1).
- WHO.** 2008b. *Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation and control*. Geneva (размещено по адресу: http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf).
- WHO.** 2008c. *A guide to establishing event-based surveillance. Manila, WHO Regional Office for the Western Pacific* (размещено по адресу: <https://iris.wpro.who.int/handle/10665.1/10421>).
- WHO.** 2008d. *Communicable disease alert and response for mass gatherings: key considerations*. Geneva (размещено по адресу: http://www.who.int/csr/Mass_gatherings2.pdf).
- WHO.** 2009. *Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Environmental Health Criteria 240*. Geneva (размещено по адресу: <https://www.who.int/publications-detail/principles-and-methods-for-the-risk-assessment-of-chemicals-in-food>).
- WHO.** 2012. *Rapid risk assessment of acute public health events*. Geneva (размещено по адресу: https://www.who.int/csr/resources/publications/HSE_GAR_ARO_2012_1/en/).
- WHO.** 2013. *Integrated surveillance of antimicrobial resistance: guidance from a WHO Advisory Group* (размещено по адресу: https://www.who.int/foodsafety/publications/agisar_guidance/en/).

ВОЗ. 2014. *Раннее выявление, оценка и ответные меры на острые события в области общественного здравоохранения: внедрение систем раннего предупреждения и ответных мер с акцентом на эпиднадзор, основанный на событиях. Промежуточная версия.* Женева (размещено по адресу: https://www.who.int/ihr/publications/WHO_HSE_GCR_LYO_2014.4/ru/).

ВОЗ. 2015. *Оценки ВОЗ глобального бремени заболеваний пищевого происхождения. Справочная группа по эпидемиологии бремени болезней пищевого происхождения, 2007-2015 гг.* Женева (размещено по адресу: https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/ru/).

WHO. 2016. *Joint external evaluation tool: International Health Regulations (2005)* (размещено по адресу: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/204368>).

WHO. 2017. *Strengthening surveillance of and response to food-borne diseases.* Geneva (размещено по адресу: https://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/surveillancemanual/en/).

WHO & Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2003. *Manual for the laboratory identification and antimicrobial susceptibility testing of bacterial pathogens of public health concern in the developing world.* Geneva (размещено по адресу: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/68554>).

WHO & Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2008. *Guide for National Public Health Laboratory Networking to Strengthen Integrated Disease Surveillance and Response (IDSR).* Geneva (размещено по адресу: <https://www.cdc.gov/globalhealth/healthprotection/idsr/pdf/htl-afro-cdc-lab-guidelines-for-nln.pdf>).

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ КОДЕКСА, ЦИТИРУЕМЫХ В ДАННОМ ИНСТРУМЕНТЕ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ Кодекса

Размещено по адресу:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/ru

CXG 91-2017	Принципы и методические указания по мониторингу эффективности национальных систем контроля пищевых продуктов
CXG 89-2016	Методические указания по обмену информацией между импортирующими и экспортирующими странами в целях содействия торговле пищевыми продуктами
CXG 83-2013	Принципы использования методов отбора и анализа проб в международной торговле продовольствием
CXG 82-2013	Принципы и методические указания для национальных систем контроля пищевых продуктов
CXG 77- 2011	Руководство по анализу рисков, связанных с устойчивостью к противомикробным препаратам, имеющей пищевое происхождение
CXG 71-2009	Руководство по разработке и применению национальной регулирующей программы контроля безопасности пищевых продуктов, разработанной в связи с применением ветеринарных лекарственных препаратов для животных, производящих пищевые продукты
CXG 69-2008	Методические указания по валидации мер контроля для обеспечения безопасности пищевых продуктов
CXG 63-2007	Принципы и методические указания по управлению микробиологическим риском (УМР)
CXG 62-2007	Практические принципы проведения анализа риска в области безопасности продуктов питания для применения правительствами
CXG 60-2006	Принципы отслеживаемости/отслеживания продукта в качестве инструмента системы контроля и сертификации пищевых продуктов
CXG 53-2003	Методические указания по оценке эквивалентности санитарных мер, связанных с системами контроля и сертификации пищевых продуктов
CXG 47-2003	Руководство по системам контроля импорта пищевых продуктов

CXG 38-2001	Руководство по разработке, изготовлению, выдаче и использованию простых типовых официальных сертификатов
CXG 33-1999	Рекомендуемые методы отбора проб для определения остаточного содержания пестицидов и оценки соответствия МДУ
CXG 30-1999	Принципы и методические указания, касающиеся проведения оценки микробиологического риска
CXG 26-1997	Методические указания по структуре, функционированию, оценке и аккредитации систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов
CXG 23-1997	Методические указания об использовании претензий в области питания и здравоохранения
CXG 20-1995	Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов
CXG 19-1995	Принципы и методические указания по обмену информацией при возникновении чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов (Утверждены в 1995 г. Пересмотрены: 2004 г., 2016 г. Изменения: 2013 г.)

НОРМЫ И ПРАВИЛА Кодекса

Размещено по адресу:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/ru

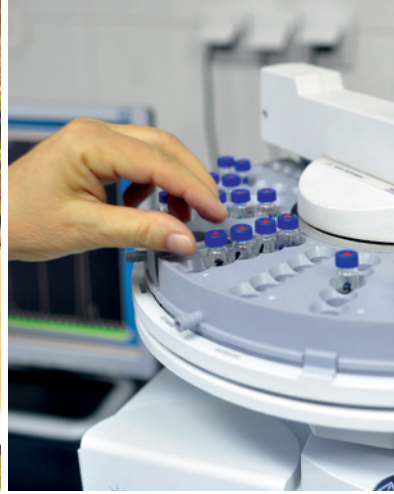
CXC 58-2005	Нормы и правила гигиены мяса
CXC 54-2004	Нормы и правила комления животных
CXC 1-1969	Общие принципы гигиены пищевых продуктов

СТАНДАРТЫ Кодекса

Размещено по адресу:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru

CXS 234-1999	Рекомендуемые методы анализа и отбора проб
CXS 1-1985	Общий стандарт для маркировки расфасованных пищевых продуктов



ИНСТРУМЕНТ ОЦЕНКИ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ И ГЛОССАРИЙ

В этом вводном томе представлен Инструмент оценки системы контроля пищевых продуктов ФАО/ВОЗ и изложены общие сведения о его разработке, основной сфере охвата и задачах. В нем представлен подробный обзор структуры Инструмента оценки с разбивкой на составляющие элементы (компоненты, составляющие, области компетенции и критерии оценки). Наконец, в нем представлен обзор подхода к оценке, начиная с присвоения рейтингов и заканчивая описательным анализом, помогающим при распределении баллов. В этом томе также содержится глоссарий полезных терминов и список документов Кодекса, на которые есть ссылки в Инструменте.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СИСТЕМЫ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ESF)

НАПРАВЛЕНИЕ "СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ"

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

WWW.FAO.ORG/FOOD-SAFETY/RU

ISBN 978-92-5-133347-1 ISSN 2708-194X



9 789251 333471
CA5334RU/1/02.21