



Продовольственная
и сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



ЧТО ТАКОЕ КОДЕКС



КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Всемирная
организация
здравоохранения



КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС
ЧТО ТАКОЕ КОДЕКС



Продовольственная и сельскохозяйственная
организация Объединенных Наций
и Всемирная организация здравоохранения

Рим, 2016 г.

Использованные в настоящей публикации наименования и представленные материалы не являются выражением какого бы то ни было мнения Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) или Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в отношении правового положения какой-либо страны, территории, города или области и их властей, либо в отношении установления их границ или пограничных знаков. Пунктирные линии на картах представляют примерные линии разграничения, по которым полное соглашение, возможно, еще не достигнуто. Упоминание каких-либо компаний или продукции, как патентованной, так и нет, не означает, что ФАО или ВОЗ их одобряют или одобрили, рекомендуют или рекомендовали их в качестве предпочтительных по отношению к неупомянутым аналогам. За исключением ошибок и упущений, названия запатентованных продуктов написаны в тексте с прописной буквы. ФАО и ВОЗ приняли все возможные меры, чтобы проверить достоверность информации, содержащейся в этой публикации. Однако следует иметь в виду, что опубликованные здесь материалы распространяются без каких-либо гарантий, как явных, так и подразумеваемых. Ответственность за толкование и использование этих материалов несет читатель. Ни при каких обстоятельствах ФАО и ВОЗ не несут ответственности за убытки, возникающих в результате их использования.

Мнения, выраженные в настоящей публикации, являются мнениями авторов и не обязательно представляют мнение ФАО или ВОЗ.

ISBN 978-92-5-409236-8

© ВОЗ и ФАО, 2016 г.

Все права защищены. ВОЗ и ФАО приветствуют использование, воспроизведение и распространение материалов, представленных в этом информационном продукте. За исключением случаев, когда указано иное, копирование, загрузка и распечатка этого материала в целях самостоятельного изучения, проведения исследований и преподавания разрешены при условии надлежащего указания ВОЗ и ФАО в качестве источника и владельца авторского права, а также при условии отсутствия каких бы то ни было ссылок на одобрение со стороны ВОЗ и ФАО мнений, продуктов или услуг пользователя.

Публикации Всемирной организации здравоохранения можно найти на веб-сайте ВОЗ (www.who.int) или приобрести в компании WHO Press по адресу: World Health Organization, 20 Avenue Appia, 1211 Geneva 27, Switzerland (тел.: +41 22 791 3264; факс: +41 22 791 4857; эл. почта: bookorders@who.int). Запросы о разрешении воспроизведения или перевода публикаций ВОЗ (как для продажи, так и для некоммерческого распространения) следует направлять в компанию WHO Press через веб-сайт ВОЗ (http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html).

Все запросы о приобретении прав на перевод и адаптацию, а также на перепродажу или иное коммерческое использование, следует направлять через веб-сайт www.fao.org/contact-us/licence-request или по адресу эл. почты: copyright@fao.org.

Информационные материалы ФАО можно получить на веб-сайте ФАО (www.fao.org/publications), а также приобрести, обратившись по адресу эл. почты publications-sales@fao.org.

Содержание

Предисловие	v
01. Происхождение Кодекса Алиментариус	1
02. Первые 50 лет: успехи Кодекса	7
03. Что представляет собой Кодекс Алиментариус?	13
04. Система Кодекса: Комиссия Кодекса Алиментариус и порядок ее работы	19
05. Кодекс и наука	29
06. Кодекс и потребители	35
07. Кодекс и международная торговля продовольственными продуктами	41
08. Не только Кодекс: ФАО, ВОЗ и расширенные партнерские связи	45
09. Кодекс: взгляд в будущее	49
Сокращения	50

Предисловие

Из Интернета, телевидения, журналов и газет мы получаем непрерывный поток информации о том, насколько вредной может быть наша пища. Пищевые продукты попадают на наш стол со всего света и требуют внимательного отношения.

Они могут быть заражены микробами, загрязнены тяжелыми металлами и токсинами, а могут вообще оказаться поддельными.

Все, что попадает в продовольственные продукты, может представлять опасность в случае неправильного использования. Пищевые добавки, которые специально вносят в продукты в производственных целях. Остатки пестицидов, применяемых для защиты растений от вредителей, способных уничтожить урожай и вызвать голод. Остатки ветеринарных лекарственных средств, используемых в животноводстве.

Многочисленные специалисты говорят нам, какие питательные вещества нам полезны, а какие вредны, и нам нужно знать, что находится в том или ином продукте, чтобы составить здоровый рацион питания.

Рост численности населения, здоровье животных и изменение климата — важные факторы, влияющие на наши продовольственные ресурсы, и теперь, когда Организация Объединенных Наций прокладывает путь в будущее, ставя Цели устойчивого развития, вопросы, касающиеся безопасности и качества пищевых продуктов, унификации правил торговли, здорового и полноценного питания и осведомленности потребителей, становятся центральными в деле совершенствования мира, в котором мы живем.

Кодекс Алиментариус — подборка стандартов, рекомендаций, нормативов и правил — разрабатывается общими усилиями экспертов из

стран-членов Кодекса, представляющих интересы 99% населения Земли.

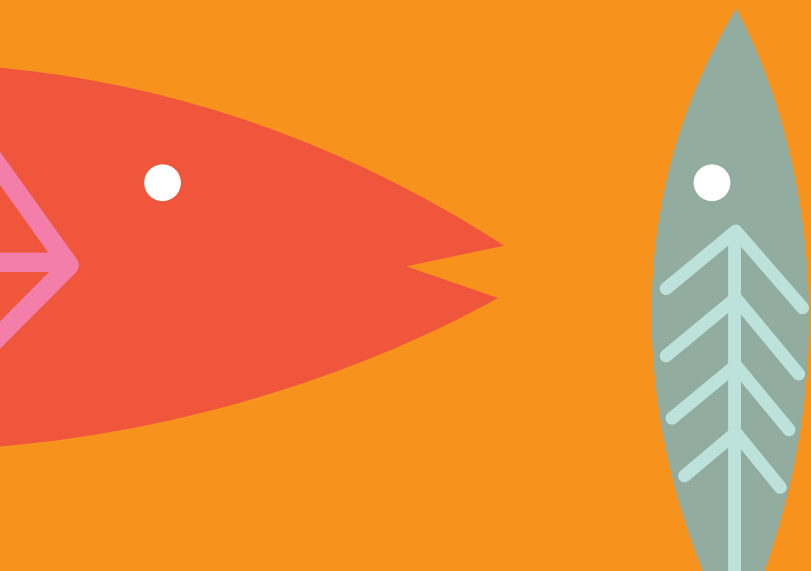
Вот уже более пятидесяти лет документы Кодекса вносят огромный вклад в решение задачи обеспечения безопасности и качества потребляемой пищи. Кодекс Алиментариус — это сборник глобальных правил для всех участников цепи создания продовольственной продукции и спасательный круг для тех стран, которые только начинают укреплять собственные системы контроля безопасности пищевых продуктов.

Сегодня потребители лучше понимают содержание международных торговых договоров и задаются вопросом о том, не защищают ли действующие в настоящее время правила, законы и стандарты, применяемые к продаваемым по всему миру пищевым продуктам, в большей мере торговлю, чем здоровье потребителей.

Настоящее 4-е издание брошюры «Что такое Кодекс Алиментариус» позволит читателям сформировать информированное мнение о Комиссии Кодекса Алиментариус, о ее работе и достижениях. Заинтересованный читатель быстро поймет структуру системы Кодекса и получит представление о специализированных технических комитетах и подробных процедурах и правилах Кодекса.

Прочная научная основа, инклюзия и консенсус являются главными принципами мандата Кодекса по защите здоровья потребителей. Осознав это и признав ценность согласованных международных стандартов торговли пищевыми продуктами, читатель сможет в полной мере понять, что же такое Кодекс. ¶

Кодекс Алиментариус — это
результат эволюционного
процесса, в котором участвует
широкий срез
мирового сообщества.



01. Происхождение Кодекса Алиментариус

ДРЕВНИЕ ВРЕМЕНА

Свидетельства ранних письменных источников показывают, что еще в глубокой древности власти занимались кодификацией правил, призванных защитить потребителей от недобросовестных приемов в торговле продовольствием. Ассирийские глиняные таблички описывают способ, который следовало использовать для определения правильного веса и мер пищевого зерна, а египетские манускрипты устанавливают требование о маркировке некоторых пищевых продуктов ярлыками. В древних Афинах пиво и вино проходили проверку на чистоту и доброкачественность, а у

древних римлян существовала развитая система продовольственного контроля для защиты потребителей от мошенничества и некачественных продуктов. В ряде стран средневековой Европы принимались законы о качестве и безопасности яиц, колбас, сыров, пива, вина и хлеба. Некоторые из этих старинных уложений действуют и по сей день.

НАУКА СТАНОВИТСЯ ОСНОВОЙ РАЗРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ КОДЕКСОВ

Во второй половине XIX века появляются первые общие законы о пищевых продуктах и вводятся в действие базовые системы контроля продуктов питания с

«Между продовольственными регламентами разных стран зачастую наблюдаются коллизии и противоречия. Нередко законодательство о хранении, ассортименте и приемлемом качестве пищевых продуктов существенно различается от страны к стране. Новые законодательные нормы далеко не всегда опираются на научные знания, а при разработке регламентов принципам питания может уделяться лишь поверхностное внимание».

Из отчета первого заседания Совместного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по вопросам питания, 1950 г.

В 40-е годы XX века научно-технический прогресс затронул и пищевую промышленность.

С появлением более точных инструментов анализа был достигнут быстрый рост знаний о природе пищевых продуктов.

целью надзора за их исполнением. В этот же период получает признание пищевая химия, а определение «чистоты» пищевых продуктов основывается в первую очередь на химических характеристиках простых пищевых составов. Когда нечистые на руку дельцы научились маскировать подлинный цвет или характер продуктов питания при помощи вредных промышленных химикатов, понятие «фальсификация» стали применять и к пищевым продуктам, подразумевая подмешивание к ним опасных химических веществ. Наука стала создавать инструменты, позволяющие выявлять недобросовестные приемы в торговле пищевыми продуктами и отличать опасные продукты от безопасных.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СОБЫТИЯ

В период с 1897 по 1911 гг. в Австро-Венгерской империи разрабатывается свод стандартов и описаний целого ряда пищевых продуктов, получивший название Codex Alimentarius Austriacus (Австрийский пищевой кодекс). Не обладая юридической силой, он используется в качестве эталона при определении стандартов идентификации конкретных пищевых продуктов судебными органами. Нынешний Кодекс

Вехи развития пищевых стандартов

Древние времена

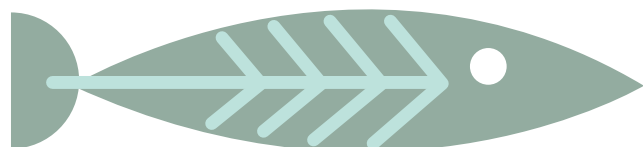
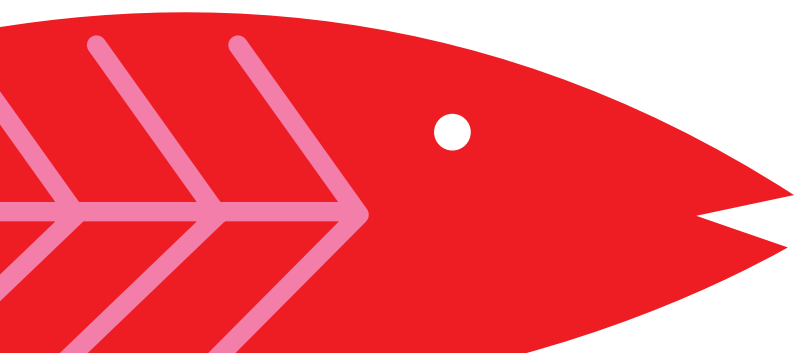
Древние цивилизации делают попытки **систематизации** пищевых продуктов.

Начало 1800-х

Изобретено **консервирование**.

Середина 1800-х

В Европу из тропиков **впервые завезены** бананы.



Алиментариус получил свое название от своего австрийского предшественника.

ПРОБЛЕМЫ ТОРГОВЛИ

Как и следовало ожидать, разнообразие наборов стандартов, сформировавшихся в результате спонтанной и независимой разработки законов о продовольственной продукции в разных странах, привело к возникновению торговых барьеров, которые стали предметом растущего беспокойства для продавцов пищевых продуктов в начале XX века. Торговые ассоциации, созданные в ответ на появление таких барьеров, стали требовать от правительств унифицировать продовольственные стандарты, чтобы создать условия для торговли безопасными пищевыми продуктами определенного качества. Одной из таких ассоциаций стала созданная в 1903 году Международная молочная федерация (IDF). Сформированные в 1947 году Европейская экономическая комиссия ООН (ЕЭК ООН) и Международная организация по стандартизации (ISO) также сыграли важную роль в согласовании стандартов, призванных обеспечить качество и безопасность в торговле.

Когда в конце 1940-х годов были основаны ФАО и ВОЗ, во всем мире с особой тревогой наблюдали за тем, в каком направлении развивается нормативно-правовое регулирование продовольственной торговли. Страны действовали независимо друга от друга, лишь изредка удосуживаясь согласовать принимаемые законы на международном уровне. Эта ситуация нашла отражение в замечаниях, которые высказывались на международных встречах того времени.

ТРЕВОГИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В 40-е годы XX века научно-технический прогресс затронул и пищевую промышленность. Более точные инструменты анализа позволили быстро приумножить объем накопленных знаний о природе и качестве пищевых продуктов, а также о связанных с ними опасностях. Возник огромный интерес к пищевой микробиологии, химии и другим родственным дисциплинам, а новые открытия широко освещались в средствах массовой информации. Издания всех уровней публиковали многочисленные статьи о еде, и на потребителей обрушился шквал информации в популярных журналах, желтой прессе и на радио.

Одни статьи были достоверными, другие — нет, но все они, по замыслу авторов, должны были захватывать воображение, а то и произвести сенсацию.

Но сколь бы сомнительным ни было качество отдельных материалов, всем этим публикациям удалось привлечь внимание общественности к проблемам питания, и, в конечном счете, способствовать постепенному повышению уровня знаний о продовольственной безопасности.

В то же время, по мере того, как информация о продовольствии становилась все доступнее и доступнее, у потребителя возникало все больше и больше опасений. Если раньше его беспокоили только «видимые характеристики»: недвес, разница в размерах, вводящая в заблуждение маркировка и плохое качество, теперь он стал опасаться «незримых характеристик» — болезнетворных микробов, превышения концентрации остаточных пестицидов, недостаточной «экологической чистоты», и вредных для здоровья пищевых добавок, которых нельзя ни увидеть, ни учуять, ни даже распробовать. С появлением хорошо организованных и информированных

1800-е

Приняты **первые общие законы о пищевых продуктах** и учреждены контрольно-надзорные органы.

Завоевывает доверие **пищевая химия**, создаются надежные способы проверки пищевых продуктов на предмет фальсификации.

Конец 1800-х

Первые партии **мороженого мяса**, привезенные из Австралии и Новой Зеландии в Великобританию, открывают новую эру **перевозки пищевых продуктов на дальние расстояния**.

1903

Международная молочная федерация (IDF) разрабатывает **международные стандарты на молоко и молочные продукты**. (Впоследствии IDF станет важным катализатором в процессе создания Комиссии Кодекса Алиментариус).

1945

Учреждена ФАО, в сферу деятельности которой входят вопросы питания и разработки связанных с ним международных стандартов на пищевые продукты.

1948

Учреждена ВОЗ, в сферу деятельности которой входят вопросы здоровья людей и которой, в частности, поручено установить стандарты на пищевые продукты.



В 1955 г. Совместный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по вопросам питания отметил, что:

«... растущее и иногда недостаточно контролируемое применение пищевых добавок стало предметом озабоченности населения и административных органов».

Комитет также отметил, что разные страны могут решать проблемы применения пищевых добавок по-разному, и указал, что этот факт

«... должен сам по себе вызывать озабоченность, поскольку существование значительно различающихся мер контроля вполне может стать нежелательным фактором сдерживания международной торговли».

Проблема пищевых добавок.

международных и национальных групп потребителей правительства стран мира стали испытывать все большее давление со стороны населения, требовавшего защиты от некачественных и опасных продуктов питания.

ПОТРЕБНОСТЬ В МЕЖДУНАРОДНОМ ЛИДЕРЕ

Органы государственного регулирования, торговые компании, потребители и эксперты пищевой промышленности возлагали все больше надежд на то, что ФАО и ВОЗ возглавят процесс распутывания проблем, накопившихся в сфере контроля качества пищевых продуктов, которые затрудняли торговлю и не обеспечивали надлежащей защиты потребителей. В 1953 году Всемирная ассамблея здравоохранения (руководящий орган ВОЗ) выступила с заявлением о том, что растущее применение химических веществ в производстве пищевых продуктов создает новую проблему в области здравоохранения, и предложила этим двум организациям провести необходимые исследования.

В 1955 году ФАО и ВОЗ провели первую совместную конференцию по пищевым добавкам. Итогом этой конференции стало создание Объединенного

1949

Аргентина выступает с предложением принять региональный **пищевой кодекс стран Латинской Америки** — Codigo Latinoamericano de Alimentos.

1950

Начинаются **совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ** по вопросам питания, пищевых добавок и т. д.

1953

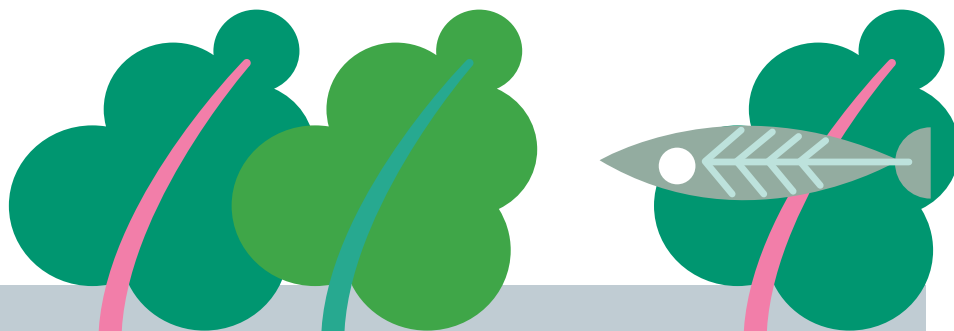
Высший руководящий орган ВОЗ — **Всемирная ассамблея здравоохранения** — заявляет о том, что растущее применение химических веществ при производстве пищевых продуктов создает новую проблему в области здравоохранения, которой необходимо уделять внимание.

1954–
1958

Австрия активно добивается создания регионального пищевого кодекса — **Codex Alimentarius Europaeus**, или Европейского пищевого кодекса.

1960

Первая региональная конференция ФАО для стран Европы поддерживает идею о целесообразности международного (а не регионального) соглашения по минимальным продовольственным стандартам и предлагает генеральному директору организации представить предложения в отношении объединенной **программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты** на рассмотрение конференции ФАО.



комитета экспертов FAO/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), который вот уже более 60 лет проводит регулярные заседания. Работа JECFA сохраняет свое фундаментальное значение для дискуссий Комиссии Кодекса при разработке стандартов и указаний по пищевым добавкам, примесям и остаткам ветеринарных препаратов в пищевых продуктах. Она стала образцом для многих других экспертных органов FAO и ВОЗ, а также других научно-консультативных организаций национального или международного регионального уровня.

ИНТЕГРАЦИЯ НЕГОСУДАРСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Параллельно с дальнейшим расширением участия FAO и ВОЗ в решении продовольственных проблем активизировались и различные комитеты, созданные международными негосударственными организациями для разработки стандартов на пищевые продукты. Со временем работа этих комитетов негосударственных организаций была либо передана соответствующим комитетам Кодекса по продовольственным товарам, либо продолжается совместно с ними; при этом некоторые негосударственные комитеты трансформировались в комитеты Кодекса.

КОНСУЛЬТАЦИИ И СОТРУДНИЧЕСТВО НА МЕЖДУНАРОДНОМ УРОВНЕ

Важными вехами в процессе создания Кодекса стали 1960 и 1961 годы. В октябре 1960 года первая Региональная конференция FAO для стран Европы обобщила широко распространенное мнение, признавая, что:

«целесообразность международного соглашения по минимальным продовольственным стандартам и смежным вопросам (включая требования к маркировке, методы анализа и т. д.)... является важным средством охраны здоровья потребителей, обеспечения качества и ликвидации торговых барьеров, особенно в условиях европейского рынка, характеризующегося быстрой интеграцией».

Конференция также выразила мнение о том, что: *«... особую проблему представляет координация растущего числа программ в области продовольственных стандартов, реализуемых множеством организаций».*

В течение четырех месяцев после этой региональной конференции FAO приступила к

переговорам с ВОЗ, Европейской экономической комиссией ООН (ЕЭК ООН), Организацией экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) и Советом по европейскому Кодексу Алиментариус для обсуждения предложений, способных привести к созданию международной программы разработки стандартов на пищевые продукты.

В ноябре 1961 года Одиннадцатая сессия Конференции FAO приняла резолюцию о создании Комиссии Кодекса Алиментариус.

В мае 1963 года Шестнадцатая Всемирная ассамблея здравоохранения одобрила создание Объединенной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и приняла устав Комиссии Кодекса Алиментариус.

Так появилась Комиссия Кодекса Алиментариус, первое заседание которой проходило в Риме с 25 июня по 3 июля 1963 года. ¶

1961

Совет европейского Кодекса Алиментариус принимает резолюцию, в которой предлагается передать FAO и ВОЗ руководство его деятельностью по разработке **пищевых стандартов**.

При поддержке ВОЗ, Европейской экономической комиссии ООН (ЕЭК ООН), Организации экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) и Совета европейского Кодекса Алиментариус Конференция FAO учреждает **Кодекс Алиментариус** и принимает решение создать **международную программу по стандартам на пищевые продукты**.

Конференция FAO принимает решение об учреждении **Комиссии Кодекса Алиментариус** и просит ВОЗ незамедлительно утвердить объединенную программу FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты.

1962

Совместная конференция FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты поручает Комиссии Кодекса Алиментариус заняться осуществлением объединенной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и созданием **Кодекса Алиментариус**.

1963

Признавая важность роли ВОЗ во всех медико-санитарных аспектах регулирования оборота пищевых продуктов и принимая во внимание ее мандат на разработку продовольственных стандартов, Всемирная ассамблея здравоохранения утверждает решение об учреждении Объединенной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и принимает устав Комиссии Кодекса Алиментариус.

В Риме проводится учредительное заседание Комиссии Кодекса Алиментариус.



В 2013 году Кодекс отметил свою 50-ю годовщину — 50 лет работы по установлению стандартов для охраны здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле пищевыми продуктами.

Свыше 50 лет тысячи экспертов всего мира трудятся над созданием и совершенствованием кодифицированной системы международных продовольственных стандартов, и мир, в котором пищевые продукты будут безопасными, качественными и доступными в каждом доме, становится ближе.



02. Первые 50 лет: успехи Кодекса

ЕДИНЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОРИЕНТИР

В

своих лучших традициях Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) выступили за проведение научно-технических исследований пищевой промышленности и за широкое обсуждение вопросов, связанных с пищевыми продуктами. Тем самым они подняли уровень осознания мировым сообществом проблемы безопасности пищевых продуктов на небывалую высоту. Комиссия Кодекса Алиментариус, созданная этими двумя организациями в 1960-е годы, стала главнейшим международным ориентиром в

вопросах, касающихся разработки продовольственных стандартов.

ОСОЗНАНИЕ ВАЖНОСТИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ГЛОБАЛЬНОМ И НАЦИОНАЛЬНОМ УРОВНЕ

Практически повсюду в мире все больше потребителей и правительств прислушиваются к проблемам качества и безопасности пищевых продуктов и начинают осознавать необходимость тщательного подбора потребляемой пищи. Современные потребители очень часто требуют от своих правительств принятия законодательных мер, направленных на обеспечение

Задача создания пищевого кодекса по своим масштабам огромна, а ввиду постоянно проводимых научных исследований и разработок продуктов фактически бесконечна.

безопасности и надлежащего качества поступающих в торговую сеть пищевых продуктов, чтобы свести риск опасных факторов пищевого происхождения к минимуму. Можно с полным основанием утверждать, что деятельность Комиссии Кодекса Алиментариус по разработке стандартов Кодекса и рассмотрению всех связанных с ними проблем в значительной степени способствовала тому, что продовольственный вопрос стал самостоятельным разделом политической повестки дня. Теперь правительства полностью отдают себе отчет в том, какие политические последствия влечет за собой игнорирование мнения потребителей по поводу безопасности пищевых продуктов.



ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ ЗАЩИТЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В своей работе Комиссия Кодекса Алиментариус опирается на ставший ныне общепринятым принцип, согласно которому люди имеют право требовать, чтобы их пища была безопасной, качественной и пригодной к употреблению. Заболевания пищевого происхождения в лучшем случае неприятны, в худшем — потенциально смертельны. Но бывают и другие последствия. Вы вспышки заболеваний пищевого происхождения могут нанести ущерб торговле и туризму и привести к потере заработков, безработице и судебным разбирательствам. Из-за неудовлетворительного

качества пищевых продуктов поставщики могут полностью лишиться репутации надежных торговых партнеров как на внутреннем, так и на международном рынке, а порча пищевых продуктов — это разбазаривание дорогостоящих ресурсов, способное отрицательно повлиять на торговлю и доверие потребителей.

Положительный эффект деятельности Комиссии усиливают декларации, принимаемые международными конференциями и совещаниями под влиянием этой самой деятельности. За последние 20 лет представители стран на Генеральной Ассамблее

Организации Объединенных Наций, на Конференции ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, химическим веществам в пищевых продуктах и торговле пищевыми продуктами (проводившейся совместно с Генеральным соглашением по тарифам и торговле [ГАТТ]), на Международной конференции ФАО/ВОЗ по питанию, на проведенной ФАО Всемирной встрече на высшем уровне по продовольствию и на Всемирной ассамблее здравоохранения ВОЗ призвали свои страны принять меры по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов либо от имени своих стран обязались принять такие меры. На глобальных форумах по вопросам

Всемирная встреча на высшем уровне по продовольствию: пять лет спустя вновь подтвердила важную роль эффективных, научно обоснованных и признанных на международном уровне стандартов безопасности пищевых продуктов.

2002

Всемирная встреча на высшем уровне по безопасности пищевых продуктов вновь подтвердила право каждого человека на доступ к безопасному и полноценному питанию.

2009

Повестка дня в целях устойчивого развития до 2030 г. Цель 2.1:
К 2030 г. покончить с голодом и обеспечить всем людям, в особенности малообеспеченным и оказавшимся в трудной жизненной ситуации, включая детей, круглогодичный доступ к безопасному, полноценному и достаточному питанию.

2015

2000

Второй глобальный форум ФАО/ВОЗ по вопросам регулирования безопасности пищевых продуктов подтвердил, что развивающиеся страны выигрывают от более широкого использования основных текстов Кодекса при создании собственных систем контроля качества пищевых продуктов.

и призвала государства-члены активно участвовать в работе в зарождающейся области анализа риска для безопасности пищевых продуктов.

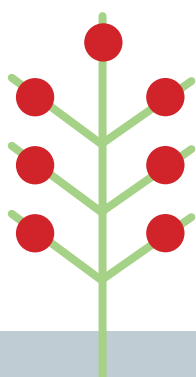
2004

2014

Вторая международная конференция по вопросам питания, стратегия действий. Рекомендация 54:
Активно участвовать в работе Комиссии Кодекса Алиментариус по вопросам питания и безопасности пищевых продуктов и при необходимости применять одобренные международным сообществом стандарты на национальном уровне.

Кодекс в цифрах

На этой странице указано количество стандартов, методических указаний, норм и правил Кодекса по темам по состоянию на июль 2015 г. после принятия решений 38-й сессии Комиссии Кодекса Алиментариус.



регулирования безопасности пищевых продуктов, отмечалось, что система Кодекса дает странам замечательную возможность совместно разрабатывать международные стандарты, представляя интересы всех участников.

ПРИВЛЕЧЕНИЕ ШИРОКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ

Роль Комиссии Кодекса Алиментариус менялась по мере развития самого Кодекса. Задача создания пищевого кодекса по своим масштабам огромна, а ввиду постоянно проводимых научных исследований по разработке новых продуктов фактически бесконечна. Для завершения разработки стандартов на пищевые продукты и сведения их в единый, заслуживающий доверия и пользующийся авторитетом сборник необходимы широкие консультации. Кроме того, требуется время для сбора и оценки информации, для подтверждения окончательных результатов, а иногда и для нахождения объективного компромисса, способного удовлетворить здравые, научно обоснованные, и все же отличные друг от друга точки зрения.

Создание стандартов, которые одновременно защищают потребителей, обеспечивают добросовестность при продаже пищевых продуктов и облегчают торговлю, — это процесс, в который вовлечены специалисты по множеству научных дисциплин продовольственной направленности, организации по защите интересов потребителей, производственные и перерабатывающие предприятия, органы по контролю качества пищевых продуктов и предприятия торговли. Чем больше людей привлекается к разработке стандартов и чем более широкий охват приобретает Кодекс Алиментариус и связанные с ним нормы и правила и рекомендации, тем более известной становится деятельность комиссии, а ее влияние усиливается и расширяется.

НАУЧНО ОБОСНОВАННЫЕ СТАНДАРТЫ

Хотя Кодекс Алиментариус в его нынешнем виде представляет собой замечательное достижение, было бы неверно видеть в нем единственный итог деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус — несмотря на всю его значимость. Следствием

создания Кодекса Алиментариус стало еще одно крупное достижение: комиссия раскрыла глаза мирового сообщества на угрозу потенциальной опасности пищевых продуктов и на важность их качества — а следовательно и на необходимость иметь продовольственные стандарты.

Комиссия Кодекса Алиментариус служит международным координационным центром и форумом для профессионального просвещенного диалога, и в этом заключается ее важнейшая роль. Шесть объединенных региональных координационных комитетов ФАО/ВОЗ также обеспечивают важный географический охват для определения проблем и потребностей каждого региона в области продовольственных стандартов и контроля пищевых продуктов. Для подкрепления своей работы над пищевыми стандартами и техническими нормами и правилами Комиссия создает авторитетные документы с рекомендациями по вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов и защиты потребителей, основанные на работах наиболее знающих людей и организаций, занимающихся пищевыми продуктами и смежными вопросами. В ответ страны принимают законы о пищевых продуктах и основанные на Кодексе стандарты и создают или укрепляют ведомства по контролю качества пищевых продуктов, которые следят за соблюдением этих нормативно-правовых документов.

ОЦЕНКА ИТОГОВ

Такая крупная глобальная программа, как Кодекс Алиментариус, нуждается в периодическом пересмотре, призванном сделать работу над стандартами максимально эффективной. Первая полная оценка Кодекса была проведена в 2002 году. Среди аспектов, которые постоянно совершенствуются в Кодексе, следует назвать актуальность и полезность стандартов, а также быстроту процедуры их установления. По результатам оценки в Кодекс был внесен ряд изменений, в частности, была введена практика проведения ежегодных сессий Комиссии, а Исполнительный комитет получил новую обязанность проводить критический обзор рабочих предложений и наблюдать за ходом разработки стандартов. Посредством своего Тростового фонда Кодекс также работает над совершенствованием практических и теоретических знаний, связанных с установлением стандартов в развивающихся странах в целях укрепления и совершенствования национальных систем контроля качества пищевых продуктов.

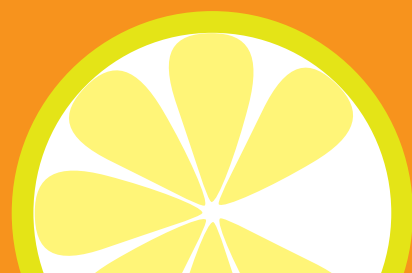
Недавнее глобальное исследование осведомленности о Кодексе, проведенное в 2015 году, показало необходимость усиления просветительской деятельности Кодекса и повышения ее целенаправленности. Теперь Кодекс реагирует на изменившиеся способы поиска информации в Интернете и в социальных сетях. ¶

Комиссия раскрыла глаза мирового сообщества на угрозу потенциальной опасности пищевых продуктов и на важность их качества — а следовательно и на необходимость иметь продовольственные стандарты.



Попросту говоря,
Кодекс Алиментариус — это
сборник стандартов, технических
норм и правил, методических
указаний и других рекомендаций,
касающихся пищи. Некоторые из
этих текстов носят весьма общий
характер, а некоторые очень
конкретны.

Тексты Кодекса регулярно
обновляются с целью
поддержания актуальности и
соответствия современному
уровню научных знаний.



03. Что представляет собой Кодекс Алиментариус?

СТАНДАРТЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, НОРМЫ И ПРАВИЛА

Стандарты и тексты кодекса носят рекомендательный характер. Они приобретают правовое обеспечение только в случае перехода в национальное законодательство или нормативные документы. Стандарты Кодекса могут быть общими или конкретными. Общие стандарты, методические указания, нормы и правила применяются принципиально. Эти тексты касаются санитарных правил, маркировки, пищевых добавок, контроля и сертификации, содержания питательных веществ, остатков ветеринарных препаратов и пестицидов. Стандарты Кодекса на отдельные товары касаются конкретных пищевых продуктов, хотя все чаще в Кодексе разрабатываются стандарты для групп товаров, т. е. один общий стандарт на фруктовые соки и нектары, вместо массы стандартов на отдельные виды фруктов.

Регламентированные Кодексом методы анализа и отбора проб, в том числе на содержание загрязняющих примесей и остатков пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах, также считаются стандартами Кодекса.

Методические указания Кодекса подразделяются на две категории:

- принципы, которыми определяется политика в определенных ключевых областях, и
- методические указания по толкованию этих принципов или по толкованию положений общих стандартов Кодекса.

В случаях пищевых добавок, загрязняющих примесей, гигиены пищевых продуктов и гигиены мясопереработки основные принципы,

регламентирующие эти вопросы, включены в соответствующие стандарты и технические нормы и правила.

Примером методических указаний Кодекса может служить «Руководство по разработке и применению национальных регулирующих программ контроля безопасности пищевых продуктов животного происхождения в связи с применением ветеринарных препаратов» (CAC/GL 71-2009).

Технические нормы и правила Кодекса (в том числе гигиенические нормы и правила) определяют методы и способы производства, переработки, изготовления, транспортировки и хранения отдельных пищевых продуктов или групп пищевых продуктов, считающиеся необходимыми для обеспечения безопасности продовольственных товаров. Так, в области гигиены пищевых продуктов базовым текстом являются «Общие принципы пищевой гигиены», регламентирующие применение системы обеспечения безопасности пищевых продуктов «Анализ опасных факторов и критические контрольные точки» (ХАССП). Другим примером норм и правил являются «Нормы и правила снижения содержания акриламида в пищевых продуктах» (CAC/RCP 67-2007).

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОДЕКС

Первые тексты Кодекса, опубликованные в 1960-х годах, представляли собой многотомные печатные документы. С развитием электронных архивов в 1990-х годах на вооружение были приняты компакт-диски. Сегодня все стандарты Кодекса создаются и хранятся в цифровом виде и предоставляются для всеобщего ознакомления на веб-сайте Кодекса на нескольких языках сразу после принятия их Комиссией. ¶

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Как получить безопасное, качественное молоко?

Молоко и такие продукты, как сыр и йогурт, сопровождают нас на протяжении всей жизни, а значит, лучше всего подойдут для демонстрации работы Кодекса на протяжении всего цикла производства и сбыта — от фермы до стакана.

Работа Кодекса направлена на достижение вполне определенных целей: пища должна быть безопасной и качественной, а также должны существовать согласованные правила для обеспечения добросовестности в торговле пищевыми продуктами.

Эта работа начинается с животных и с того, как их выращивают, — например, какие корма и лекарственные препараты им дают. Необходим тщательный контроль за тем, как животных доят, как затем собирают, перевозят и хранят молоко, чтобы обеспечить его безопасность, хорошее качество и питательные свойства. При переработке молока необходимо проводить проверки, чтобы обеспечить устранение вредных бактерий и других загрязняющих примесей при сохранении питательных свойств, вкуса, внешнего вида, запаха и консистенции продукта.

Если молоко необходимо перевезти и, возможно, переработать в другой продукт, то на каждом этапе его необходимо отслеживать и маркировать.

Если продукция предназначена на экспорт, она должна отвечать международным стандартам и нормам, а также потребностям потребителей.

И когда вы выпиваете стакан молока, именно от запаха, вкуса и общего впечатления будет зависеть, будете ли вы покупать этот продукт и впредь.

Поэтому, когда вы пьете молоко, пробуете изысканный сыр или покупаете вкусный кисломолочный продукт, подумайте, как работает Кодекс по всему миру, обеспечивая безопасность и хорошее качество продуктов, которые вы едите, независимо от того, где вы находитесь.



МИР

1. Нормы и правила рационального кормления животных

2. Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах

3. Санитарные нормы и правила в отношении молока и молочных продуктов

4. Методические указания по применению общих принципов пищевой гигиены при контроле за присутствием бактерий *Listeria Monocytogenes* в пищевых продуктах

5. Стандарты на пищевые продукты для специального питания людей с непереносимостью глютена

6. Общий стандарт на использование терминов молочной промышленности

7. Общие принципы пищевой гигиены, включая ХАССП

8. Предельно допустимые остаточные количества (ПДОК) ветеринарных препаратов и пестицидов

9. Руководство по разработке и применению национальных регулирующих программ контроля безопасности пищевых продуктов животного происхождения в связи с применением ветеринарных препаратов

10. Принципы отслеживаемости / отслеживания продукции в качестве инструмента в системе контроля и сертификации пищевых продуктов

хорошее
качество

ГОТОВНОСТЬ
К
продаже

15. Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов

14. Общий стандарт на пищевые добавки

13. Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов

12. Методы анализа и отбора проб

11. Нормы и правила по минимизации и препятствию возникновения устойчивости к противомикробным препаратам

Указанные выше стандарты приведены в качестве примера.

В настоящее время существует **более 30 конкретных стандартов Кодекса** в отношении молока и молочных продуктов и **более 50 методических указаний, норм и правил**, касающихся их производства и продажи.

ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ

Общие стандарты, методические указания, нормы и правила применяются ко всем пищевым продуктам

Пищевые добавки —

разрешенные и обычно определяемые путем указания «*Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки*».

Исключения или дополнения к «*Общему стандарту Кодекса на пищевые добавки*» в отношении какого-либо пищевого продукта встречаются редко и должны быть **полностью обоснованными**. Тем не менее, все добавки должны пройти проверку в **ЖЕСФА** и должны быть одобрены Комитетом Кодекса по пищевым добавкам.

Гигиена —

этот раздел ссылается на соответствующие гигиенические нормы и правила, определенные Кодексом для данного товара. Практически во всех случаях требуется, чтобы в продукте **не содержалось патогенных микроорганизмов, каких-либо токсинов** или иных ядовитых или вредных веществ в количествах, представляющих опасность для здоровья.

Загрязняющие примеси —

сведения о **предельно допустимых** концентрациях загрязняющих примесей, которые могут присутствовать в продуктах, на которые распространяется данный стандарт. Предельно допустимые концентрации определены на основе научных рекомендаций **ФАО и ВОЗ** и должны **соответствовать** «*Общему стандарту Кодекса Алиментариус на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*». В необходимых случаях также дается ссылка на установленные в Кодексе предельно допустимые остаточные количества **пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов** в пищевых продуктах.

ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ касаются прежде всего безопасности пищевых продуктов, информации для потребителей и требования к торговле. **СТАНДАРТЫ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ** имеют общий формат, указывающий, что представляет собой товар, как он изготовлен и что он может содержать.

Стандарты на отдельные товары — это самая большая группа конкретных стандартов в Кодексе

зернобобовые и производные продукты, в том числе растительные белки



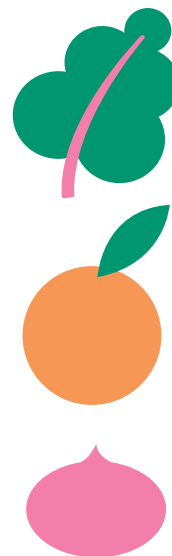
жиры и растительные масла, а также родственные продукты



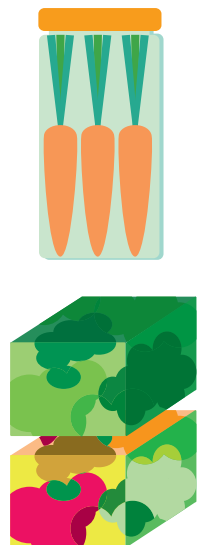
рыба и морепродукты



свежие овощи и фрукты;



переработанные и свежемороженые овощи и фрукты;



СТАНДАРТЫ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ

Маркировка —

положения о названии пищевого продукта и о любых **особых требованиях**, имеющих целью **не допустить** обмана потребителя или введения его в заблуждение относительно характера пищевого продукта. Эти положения должны соответствовать «Общему стандарту Кодекса Алиментариус на маркировку расфасованных пищевых продуктов. Требования в отношении указания ингредиентов, дат и сроков».

Методы анализа и отбора проб —

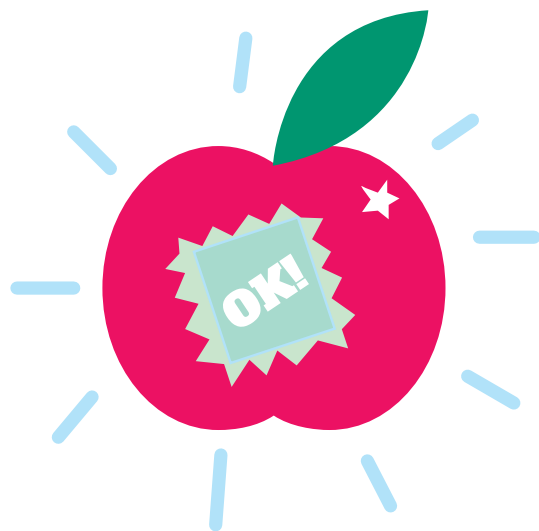
перечень **аналитических методов**, необходимых для обеспечения соответствия товара требованиям данного стандарта. Приводятся ссылки на получившие международное признание методы анализа, соответствующие критериям Комиссии по точности, воспроизводимости и т. д.

Контроль и сертификация импорта и экспорта пищевых продуктов

обеспечивает соблюдение принципов **добросовестной деловой практики** для содействия международной торговли.

Калорийность

продуктов в контексте обычного и **диетического питания** также рассматривается в стандарте.

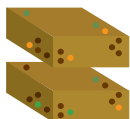


Каждая общая тема и группа товаров представлены **КОМИТЕТОМ КОДЕКСА**

фруктовые соки



мясо и мясные продукты; супы и бульоны



молоко и молочные продукты



сахара, какао-продукты и шоколад, а также прочие продукты смешанных категорий



Название стандарта — это четкая лаконичная формулировка общепринятого названия пищевого продукта.

Сфера применения — название пищевого продукта, на который распространяется стандарт, и, в большинстве случаев, цели его использования.

Весы и меры — такие положения, как заполнение тары и сухой вес товара.

Описание — определение продукта или продуктов, на которые распространяется стандарт, при необходимости с указанием сырья, из которого эти продукты получены.

Обязательный состав — информация о составе и отличительных характеристиках товара, а также обо всех обязательных и необязательных ингредиентах.



Комиссия Кодекса Алиментариус
была рождена
самой необходимостью.
Благодаря тщательно
продуманному уставу и
регламенту она преследует
свои четко определенные
цели дисциплинированно,
беспристрастно и
строго на научной основе.



04. Система Кодекса: Комиссия Кодекса Алиментариус и как она работает

КОМИССИЯ

Комиссия Кодекса Алиментариус была создана Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) с целью осуществления объединенной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. Ее первая сессия была проведена в 1963 году. Правовая основа деятельности Комиссии заключается в десяти статьях, образующих устав Комиссии

Кодекса Алиментариус. Устав был принят Конференцией ФАО и Всемирной ассамблеей здравоохранения и позволяет Комиссии действовать в качестве органа ООН. Смысл устава воплощен в статье 1, которая обязывает Комиссию разрабатывать международные продовольственные стандарты **для защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле пищевыми продуктами**. В статье 2 определяется право на членство в Комиссии, которое открыто для всех

Комиссия Кодекса Алиментариус ... отвечает за представление предложений генеральным директорам Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), а генеральные директора ФАО и ВОЗ проводят с ней консультации по всем вопросам, касающимся реализации Объединенной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, целью которой является:

- а) **охрана** здоровья потребителей и обеспечение добросовестности в торговле пищевыми продуктами;
- б) **содействие** координации всей работы над стандартами на пищевые продукты, проводимой международными правительственными и неправительственными организациями;
- в) **определение** приоритетов и инициирование работ по подготовке проектов стандартов, а также руководство этими работами через соответствующие организации и с их помощью;
- г) **доработка** стандартов, разработанных в соответствии с п. (в), и их внесение в Кодекс Алиментариус в качестве региональных, либо всемирных стандартов вместе с международными стандартами, уже доработанными и утвержденными другими органами в рамках п. (б), если это практически осуществимо;
- д) **внесение поправок** в опубликованные стандарты согласно текущей ситуации.

Устав
Комиссии Кодекса Алиментариус
СТАТЬЯ 1.

Регламент

описывает и формально закрепляет
рабочие процедуры, которые следует соблюдать
межправительственному органу.

Условия членства
в Комиссии

Назначение должностных лиц комиссии,
в том числе председателя,
трех заместителей председателя,
региональных координаторов и секретаря,
и определение их обязанностей

Назначение региональных координаторов

Учреждение исполнительного комитета,
заседающего в промежутках между
сессиями комиссии и действующего
от имени комиссии в качестве
ее исполнительного органа

Периодичность и порядок работы
сессий Комиссии

Характер повесток дня
сессий комиссии

Процедуры голосования

Наблюдатели

Подготовка протоколов
и отчетов комиссии

Учреждение вспомогательных органов

Процедуры, которым необходимо следовать
при разработке стандартов

Распределение бюджетных средств
и составление смет расходов

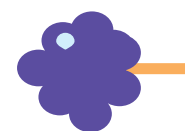
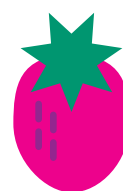
Рабочие языки комиссии

государств-членов и ассоциированных членов
ФАО и ВОЗ. В мае 2016 года в состав Комиссии
входили 188 стран и одна организация
(Европейский союз), в совокупности
представляющие интересы 99,8 процентов
населения земного шара.

Представительство

Комиссия — это международный орган
в полном смысле слова. Как правило,
в ежегодной сессии Комиссии Кодекса
Алиментариус участвуют более 600 делегатов,
представляющих свыше 130 правительств
стран-членов и 40 организаций-наблюдателей.
Председатели и заместители председателей
выбираются из всех регионов — из стран Азии,
Африки, Ближнего Востока, Европы, Латинской
Америки и Карибского бассейна, Северной
Америки и Юго-Западного Тихоокеанского
региона.

Следуя рекомендациям, сделанным по итогам
оценки за 2002 год, Комиссия созывает сессии
ежегодно и проводит их поочередно то в
штаб-квартире ФАО в Риме, то в штаб-квартире
ВОЗ в Женеве; впрочем, при необходимости
она может собираться чаще или проводить
специальные или внеочередные сессии.
Представительство на сессиях осуществляется
по страновому принципу, и национальные



делегации обычно возглавляют назначенные правительством высокопоставленные официальные лица. В национальные делегации могут входить (и часто входят) представители пищевой промышленности, организаций по защите потребителей и научных учреждений. Страны, еще не ставшие членами Комиссии, иногда принимают участие в сессиях в качестве наблюдателей.

В сессиях также участвуют представители ряда международных правительственных организаций (МПО) и международных НПО, имеющих в Кодексе статус наблюдателя. Несмотря на официальный статус наблюдателя, традиция Комиссии Кодекса Алиментариус позволяет таким организациям высказывать свою точку зрения на любом этапе процедуры установления стандарта, кроме принятия окончательного решения, которое является исключительной прерогативой правительств стран-членов.

Для облегчения постоянных контактов со странами-членами Комиссия, по согласованию с правительствами, назначает контактных лиц национального уровня по вопросам Кодекса Алиментариус, а во многих странах работу в масштабах страны координируют Национальные комитеты по вопросам Кодекса.

С момента создания Комиссии интерес к деятельности в рамках Кодекса Алиментариус неуклонно растет, и одной из ярких особенностей достигнутого прогресса (а также доказательством дальновидности основателей Комиссии) является все более активное участие в ее работе развивающихся стран.

РАБОТА КОМИССИИ

Составление Кодекса Алиментариус

Как указано в статье 1 Устава Комиссии, одной из главных ее задач является подготовка стандартов на пищевые продукты и их внесение в Кодекс Алиментариус.

Правовая основа работы Комиссии и процедуры, которым она должна следовать в своей работе, опубликованы в документе «Руководство по процедурам Комиссии Кодекса Алиментариус». Как и все другие аспекты работы Комиссии, процедуры подготовки стандартов четко определены, открыты и прозрачны. По существу они включают в себя:

- Внесение **предложения о разработке стандарта** силами правительства страны или вспомогательного комитета Комиссии. Следом обычно представляют **материалы для**

обсуждения с кратким описанием того, чего позволит достичь предлагаемый стандарт, а затем готовят **проектную документацию**, в которой указывают сроки выполнения работ и их относительную приоритетность.

- Решение Комиссии о **разработке стандарта согласно внесенному предложению** принимается на основе рассмотрения проектной документации. Для того чтобы Комиссии или исполнительному комитету было легче принять решение и выбрать вспомогательный орган, который будет отвечать за сопровождение стандарта на всех этапах его разработки, существуют «Критерии определения приоритетности работ». При необходимости может быть создан новый вспомогательный орган, как правило, специализированная рабочая группа. **(1)**
- Секретариат Комиссии организует подготовку **проекта предложенного стандарта (2)** и рассылает его правительствам стран-членов для внесения комментариев. **(3)**
- **Комментарии** рассматриваются вспомогательным органом, ответственным за разработку проекта предложенного стандарта, **(4)**, и этот же вспомогательный орган может внести текст в Комиссию в качестве **проекта стандарта (5)**. Проект

Как и все другие аспекты работы Комиссии, процедуры подготовки стандартов четко определены, открыты и прозрачны.

может также быть направлен в комитеты Кодекса, отвечающие за маркировку, гигиену, пищевые добавки, загрязняющие примеси или методы анализа, для утверждения каких-либо особых рекомендаций в этих областях.

- Члены и заинтересованные международные организации имеют еще одну возможность представить комментарии по проекту стандарта (6). Их замечания и предложения рассматриваются назначенным для этого органом, который вносит заключительные поправки (7).
- Разработка большинства стандартов занимает несколько лет. После принятия Комиссией стандарт Кодекса включается в Кодекс Алиментариус. (8)

Пересмотр и адаптирование; обеспечение актуальности данных Кодекса Алиментариус

Комиссия и ее вспомогательные органы обязаны следить за тем, чтобы стандарты и тексты Кодекса не устаревали и соответствовали современному уровню научных знаний и потребностям стран-членов. Большинству стран сегодня требуются стандарты менее директивного характера (особенно на товары) по сравнению с теми, что разрабатывались в 70-е и 80-е годы прошлого столетия. Комиссия идет в ногу с этими переменами и объединяет многие более старые и детальные стандарты в новые, более общие. Польза такого подхода в том, что он позволяет обеспечить более широкий охват и учитывает инновации в разработке новых пищевых продуктов. Разумеется, благодаря этому процессу пересмотра и обновления

поддерживается и укрепляется научная основа защиты потребителей.

Для переработки и слияния стандартов применяется та же процедура, что и для подготовки новых стандартов.

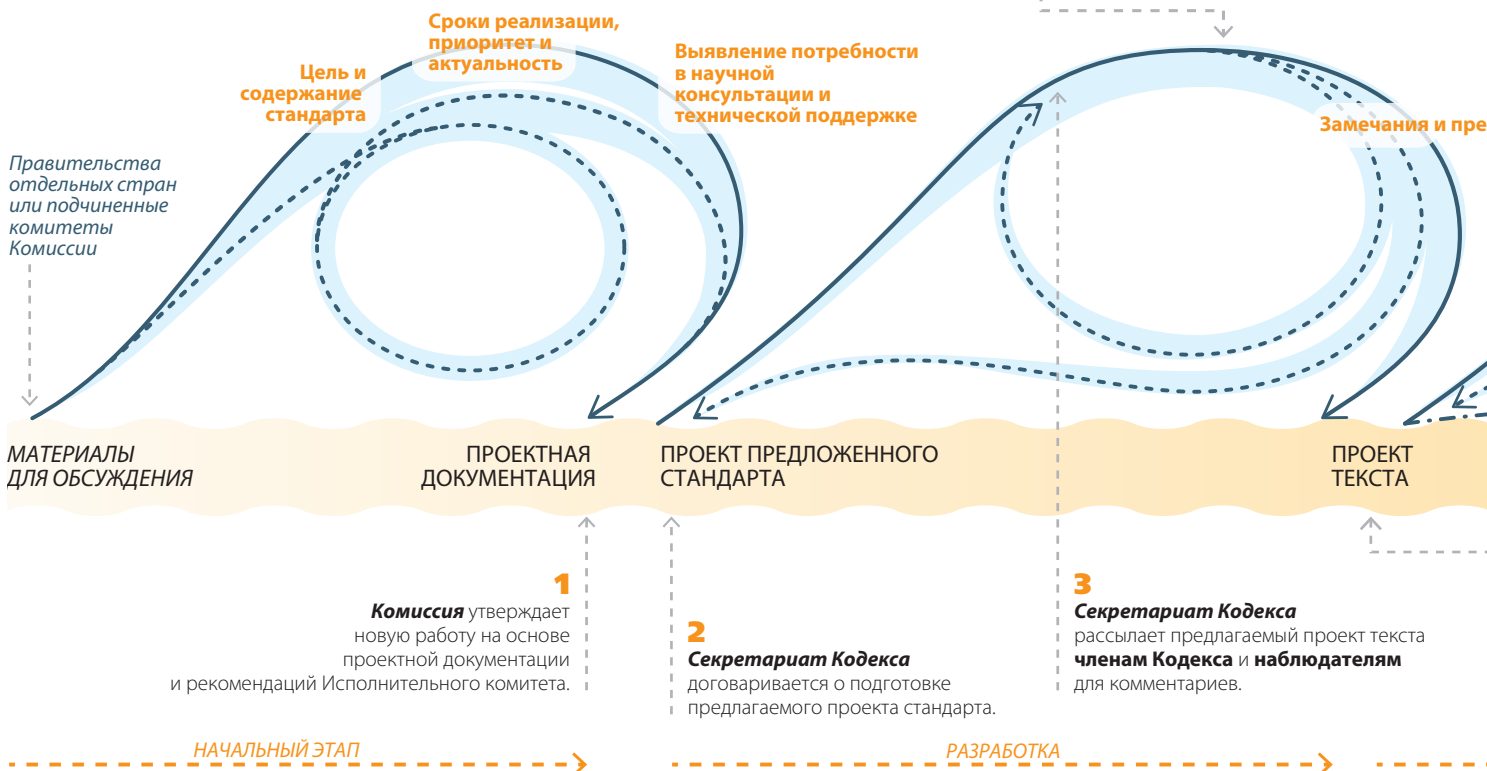
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНЫ

В соответствии с Регламентом Комиссия наделена правом учреждать три типа вспомогательных органов:

- **Комитеты Кодекса**, в том числе специальные межправительственные рабочие группы, которые готовят проекты стандартов для внесения на рассмотрение Комиссии. Страна, в которой базируется такой комитет, несет большую часть расходов по его содержанию, а также выдвигает председателя комитета. Как

ПОШАГОВАЯ ПРОЦЕДУРА РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ КОДЕКСА

Перед принятием решения о разработке нового стандарта или иного текста Комитет готовит и обсуждает проектное предложение.



правило, страны базирования комитетов не меняются, хотя определение таких стран является постоянным пунктом повестки дня Комиссии.

- **Координационные комитеты**, посредством которых регионы или группы стран координируют деятельность в области стандартов на пищевые продукты в регионе, включая разработку региональных стандартов.

Комитеты по общим вопросам

Комитеты по общим вопросам, иногда именуемые «горизонтальными комитетами», разрабатывают всеобъемлющие концепции и принципы, применимые к пищевым продуктам в целом, к конкретным пищевым продуктам или к группам продуктов; утверждают или рассматривают соответствующие положения в стандартах Кодекса на отдельные товары

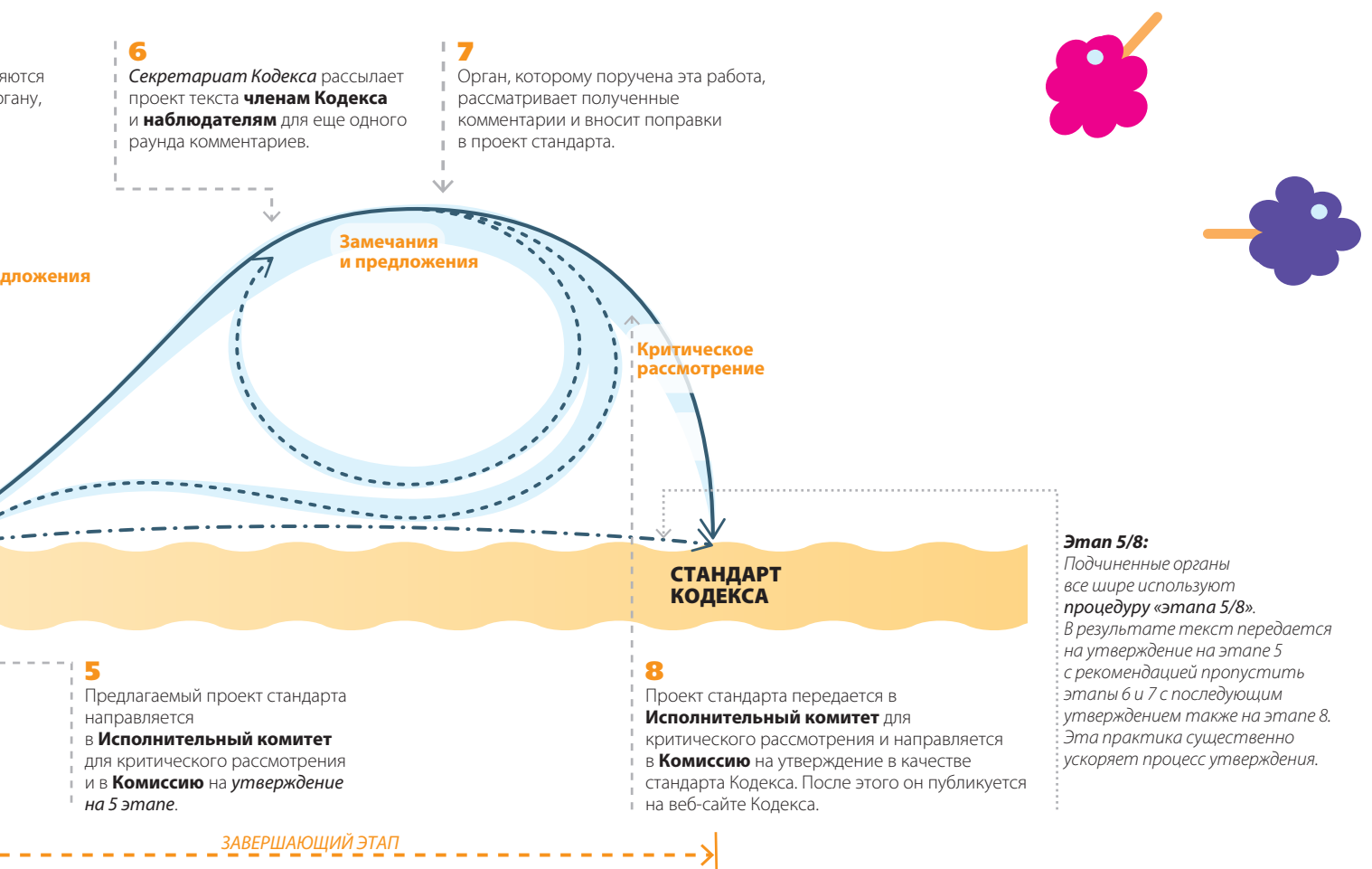
и по совету экспертных научных органов разрабатывают программные рекомендации, касающиеся здоровья и безопасности потребителей.

Следующие комитеты Кодекса считаются комитетами «по общим вопросам», или «горизонтальными комитетами»:

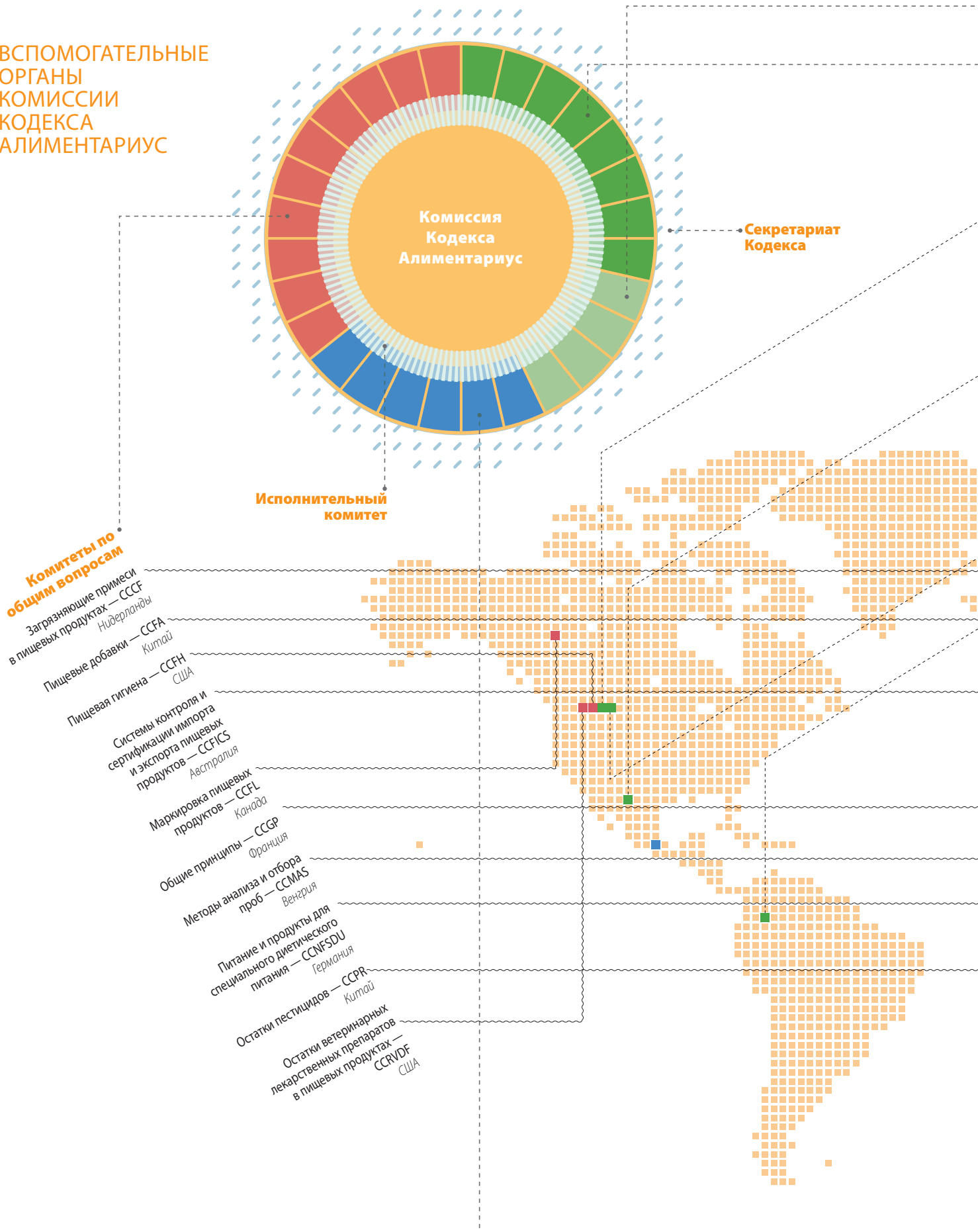
- Комитет по пищевым добавкам (CCFA)
- Комитет по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF)
- Комитет по пищевой гигиене (CCFH)
- Комитет по маркировке пищевых продуктов (CCFL)
- Комитет по методам анализа и отбора проб (CCMAS)
- Комитет по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU)
- Комитет по остаткам пестицидов (CCPR)

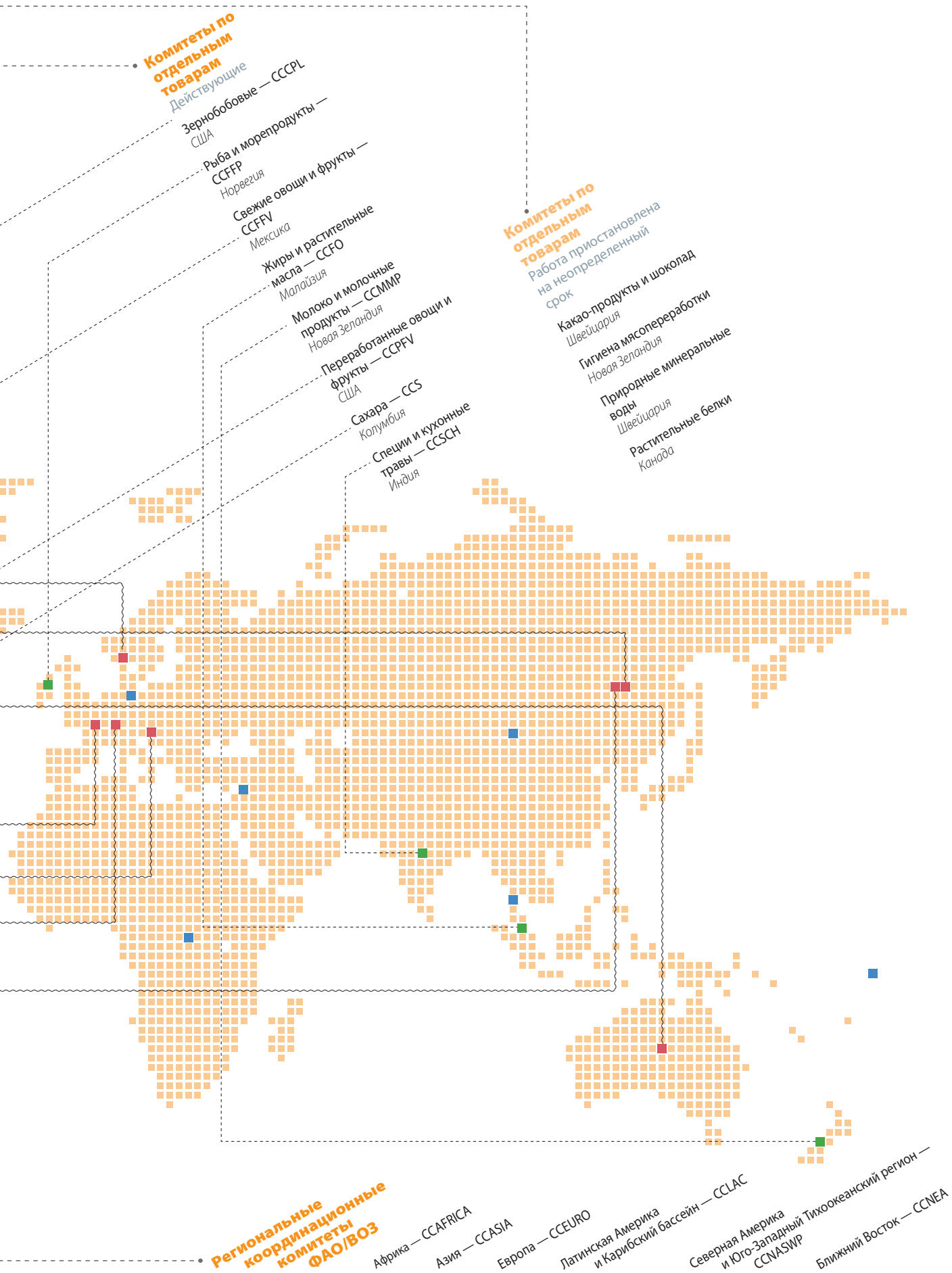
- Комитет по остаткам ветеринарных препаратов в пищевых продуктах (CCRVDF)
- Комитет по общим принципам (CCGP)
- Комитет по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CCFICS).

Эти комитеты разрабатывают стандарты, предельно допустимые концентрации пищевых добавок и загрязняющих примесей, технические нормы и правила или иные методические указания общего применения, а также для особых случаев, не требующих разработки полного стандарта на отдельный товар. Например, Комитет по пищевой гигиене разработал «Гигиенические нормы и правила для пряностей и сушеных ароматических растений», а Комитет по пищевым продуктам разработал «Стандарт на предельно допустимые концентрации свинца в пищевых



ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНЫ КОДЕКСА АЛИМЕНТАРИУС





продуктах». Комитет по маркировке пищевых продуктов и Комитет по питанию и продуктам для специального диетического питания совместно подготовили «Методические указания Кодекса Алиментариус, касающихся заявлений о питательности и пользе для здоровья».

Комитет по остаткам пестицидов и Комитет по остаткам ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах готовят ПДОК для этих двух категорий химических веществ, используемых в сельском хозяйстве. ПДОК основываются на научных заключениях относительно безопасности остатков, которые сохраняются после использования этих веществ в соответствии с общепринятыми агротехническими или зоотехническими приемами.

Комитет по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов занимается применением стандартов к пищевым продуктам, являющимся предметом международной торговли, и, в частности, к мерам государственного регулирования, которые вводятся правительствами для того, чтобы заверить своих торговых партнеров в том, что их пищевые продукты и системы их производства регулируются должным образом в целях защиты потребителей от опасных факторов пищевого происхождения и от обмана и недобросовестности в торговле.

Комитеты по отдельным товарам

Ответственность за разработку стандартов на отдельные пищевые продукты или группы пищевых продуктов возложена на комитеты по отдельным товарам. Для того чтобы отличать их от «горизонтальных комитетов» и признать их исключительный круг ведения, их часто называют «вертикальными комитетами». Для решения конкретных задач, связанных с разработкой новых стандартов, могут создаваться новые комитеты. С 2015 года в Комиссии действуют следующие комитеты по товарам:

- Комитет по жирам и маслам
- Комитет по рыбе и морепродуктам
- Комитет по свежим овощам и фруктам
- Комитет по переработанным овощам и фруктам
- Комитет по кулинарным травам и специям

- Комитет по продуктам из зернобобовых
- Комитет по сахарам
- Комитет по молоку и молочным продуктам

Работа следующих комитетов по товарам была приостановлена на неопределенный срок, но при необходимости они могут работать посредством переписки:

- Комитет по какао-продуктам и шоколаду
- Комитет по гигиене мясопереработки
- Комитет по природным минеральным водам
- Комитет по растительным белкам.

Страны базирования созывают совещания вспомогательных органов Комиссии с интервалами в один-два года, по мере необходимости. На заседания некоторых комитетов собирается почти столько же участников, сколько и на пленарные заседания Комиссии.

Специальные межправительственные рабочие группы

В 1999 году Комиссия признала, что ее довольно негибкая структура комитетов не способна удовлетворить потребность в стандартах и методических указаниях в постоянно расширяющемся спектре тем. Комиссия приняла решение создать третий тип вспомогательных органов — специальную межправительственную рабочую группу Кодекса Алиментариус, которая представляет собой комитет Комиссии, учреждаемый на заданный срок. На сегодняшний день Комиссией были учреждены следующие специальные межправительственные рабочие группы:

- Специальная рабочая группа по кормам для животных, 2000–2004 и 2011–2013 гг.
- Специальная рабочая группа по пищевым продуктам, полученным посредством биотехнологии, 1999–2003 и 2005–2008 гг.
- Специальная рабочая группа по овощным и фруктовым сокам, 1999–2005 гг.
- Специальная рабочая группа по транспортировке и обработке быстрозамороженных пищевых продуктов, 2006–2008 гг.
- Специальная рабочая группа по устойчивости к противомикробным препаратам, 2006–2011 гг.

Региональные координационные комитеты

Региональные координационные комитеты играют неосценимую роль, добиваясь того, чтобы работа Комиссии строилась с учетом региональных интересов и забот развивающихся стран. Как правило, эти комитеты созывают заседания с участием представителей стран региона каждые два года. Отчеты о заседаниях представляются на обсуждение Комиссии. Страна, председательствующая в координационном комитете, также является региональным координатором своего региона.

Координационные комитеты не имеют постоянной страны базирования, поскольку обязанности по приему координационного комитета обычно возлагаются на регионального координатора. В зависимости от региона, роль регионального координатора может быть переходящей. В принципе, региональные координаторы назначаются Комиссией на основе предложений, полученных от регионального координационного комитета. Региональные координаторы выполняют обязанности с момента окончания сессии, на которой они были назначены, и как правило, занимают должность в течение 2 лет. Координаторы могут быть повторно назначены еще на один двухгодичный срок. Существует шесть координационных комитетов — по одному для каждого из следующих регионов:

- Африка
- Азия
- Европа
- Латинская Америка и Карибский бассейн
- Ближний Восток
- Северная Америка и Юго-Западный Тихоокеанский регион.

АДМИНИСТРАЦИЯ КОДЕКСА

Секретарь Комиссии Кодекса Алиментариус

назначается совместным распоряжением генеральных директоров FAO и ВОЗ после проведения открытого поиска подходящих кандидатов по всему миру. Секретарю помогает небольшой штат специалистов и технических сотрудников. Как правило, сотрудник, занимающийся пищевыми стандартами Кодекса, должен иметь опыт работы в санитарно-эпидемиологической службе, в сфере общественного здравоохранения, в области пищевых технологий, химии, микробиологии или ветеринарии.

Секретариат находится в штаб-квартире FAO в Риме и выполняет функции координации и связи по всему спектру деятельности, связанной с Кодексом. В обязанности сотрудников, занимающихся пищевыми стандартами Кодекса, входят подготовка, управление и рассылка членам и наблюдателям поступающей из комитетов Кодекса информации по таким вопросам, как предлагаемые проекты стандартов, правка текстов и публикация отчетов комитетов. Секретариат Кодекса обеспечивает связь между всеми вспомогательными органами Кодекса. Он также отвечает за управление координацией работы между комитетами и постоянно наблюдает за планированием работы в рамках Кодекса, как в отношении действующих комитетов, так и в отношении комитетов, работа которых была приостановлена, для обеспечения актуальности Кодекса и его соответствия современному уровню научных знаний. Совещания Комиссии и Исполнительного комитета целиком организуются и обслуживаются штатными сотрудниками, работающими в Риме.

FAO и ВОЗ

Эти две головные организации, отвечающие за осуществление Объединенной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, работают в тесном взаимодействии с Секретариатом Кодекса по всем вопросам, касающимся работы программы, и гарантируют для Кодекса доступ к экспертным знаниям и поддержке в оперативных и технических областях — от питания и безопасности пищевых продуктов до коммуникации и юридических услуг.



Секретариаты стран базирования

Многие вспомогательные комитеты базируются в странах-членах Кодекса, которые отвечают за их финансовое обеспечение и обслуживание. Эти органы вносят огромный практический вклад в работу Кодекса. Правительства стран-членов также планируют проведение совместных совещаний, часто в развивающихся странах, для привлечения внимания к деятельности кодекса и активизации участия в его работе. Секретариат Кодекса координирует деятельность и наблюдает за работой этих комитетов.

Контактные лица Кодекса

Каждая страна-член Кодекса назначает контактное лицо по вопросам Кодекса, которое обычно находится в министерстве, занимающемся вопросами надзора за качеством пищевых продуктов. Контактное лицо выступает в роли связующего звена между Секретариатом Кодекса и страной-членом, координируя все важные виды деятельности Кодекса на национальном уровне. Это лицо обеспечивает связь с представителями пищевой промышленности, потребителями, торговыми организациями и всеми другими заинтересованными сторонами с тем чтобы правительство страны получало должным образом выверенные политические и технические рекомендации по принятию решений, касающихся работы Кодекса.

Организации-наблюдатели

Кодекс не мог бы претендовать на авторитет в области установления международных стандартов, не приветствуя наблюдателей и не признавая важность их вклада в общее дело. Правительственные и неправительственные организации, государственные компании и предприятия частного сектора — все они играют важнейшую роль в обеспечении высочайшего качества и прочной научной основы текстов Кодекса. Экспертные технические органы, отраслевые ассоциации и ассоциации потребителей участвуют в процессе создания стандартов в духе открытости, сотрудничества и прозрачности. ¶



Первая Декларация принципов,
касающихся роли науки в
процессе принятия решений
в системе Кодекса гласит:
«Стандарты на пищевые
продукты, методические указания
и другие рекомендации
Комиссии Кодекса Алиментариус
основываются на принципе
строгого научного анализа...».



05. Кодекс и наука

НАУЧНЫЕ ПРИНЦИПЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ

В основе стандартов Кодекса лежат убедительные научные доказательства. Вся деятельность в рамках Кодекса Алиментариус изначально строилась на научной основе. В разработку каждого аспекта Кодекса внесли вклад эксперты и специалисты, представляющие широкий спектр научных дисциплин. Благодаря их вкладу стандарты

Кодекса Алиментариус могут выдержать самую строгую научную проверку. Можно с уверенностью утверждать, что работа Комиссии Кодекса Алиментариус наряду с деятельностью ФАО и ВОЗ, выполняющих функции поддержки, позволила создать структуру, в которой сосредоточены научные исследования в области пищевых продуктов, а сама Комиссия стала одним из важных международных форумов для обмена научной информацией о них.

В 1995 году Комиссия приняла четыре «Декларации принципов, касающихся роли науки в процессе принятия решений в системе Кодекса Алиментариус и степени, в которой принимаются во внимание другие факторы». Впоследствии эти принципы были дополнены «Декларациями принципов, касающихся роли оценки риска для безопасности пищевых продуктов» (1997 г.), и «Критериями учета других факторов, упомянутых во Второй декларации принципов» (2001 г.).

В 2003 году Комиссия приняла всеобъемлющую «Декларацию рабочих принципов анализа рисков в вопросах обеспечения безопасности пищевых продуктов и охраны здоровья», которая вошла в «Руководство по процедуре Комиссии Кодекса Алиментариус».



Основные принципы выработки научных рекомендаций

Профессионализм

Привлечение получивших международное признание экспертов, создание платформы для глобальных научных дискуссий на основе передовых методов выработки методических указаний и рекомендаций.

Независимость

Эксперты участвуют в работе от своего имени, а не от лица своего правительства или учреждения; они обязаны декларировать возможное наличие конфликта интересов.

Прозрачность

Процедуры и методы, благодаря применению которых все заинтересованные стороны понимают процессы выработки научных рекомендаций и имеют доступ к отчетам, экспертизам и оценкам безопасности и к другой основной информации.

Универсальность

Огромное значение для организации международных мероприятий по стандартизации имеет широкая база научных данных. Поэтому учреждениям и всем заинтересованным сторонам во всем мире предлагается предоставлять имеющиеся у них данные. Следует отметить, что в подтверждение этого принципа одной из целей Стратегического плана Кодекса на 2014–2019 гг. является «увеличение научного вклада развивающихся стран».

ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНЫ И КОНСУЛЬТАЦИИ

Разработка *Кодекса Алиментариус* стимулировала деятельность в таких областях, как химия пищевых продуктов, технология пищевых продуктов, микробиология пищевых продуктов, микология и определение остаточного содержания пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов. Большая работа выполняется в форме исследований, проводимых совместно отдельными учеными, лабораториями, институтами и университетами, а также в рамках объединенных комитетов и консультаций экспертов ФАО/ВОЗ.

Совещания экспертов ФАО и ВОЗ проводятся независимо от Комиссии (и ее вспомогательных

органов), хотя их результаты вносят значительный вклад в укрепление научного доверия к работе Комиссии. В системе Кодекса с первых дней соблюдается принцип гарантии независимости научных рекомендаций от практических реалий борьбы с рисками.

Большое значение имеет состав участников консультаций экспертов. Доверие и положительное отношение к любым выводам и рекомендациям в огромной степени зависит от объективности, научного опыта и общей компетентности участников совещаний, которые их вырабатывают.

Вот почему такое большое внимание уделяется отбору приглашаемых для участия экспертов. Отобранные участники должны быть видными специалистами в своей области, пользоваться высочайшим уважением среди своих ученых коллег и быть беспристрастными и неоспоримо объективными в своих суждениях. Они назначаются в качестве частных экспертов, а не в качестве представителей правительств или учреждений, и их вклад является исключительно личным вкладом. Экспертов, кандидатуры которых

Совместные совещания и консультации экспертов ФАО/ВОЗ с 2005 г. по июнь 2016 г.

Помимо регулярных сессий JECFA и JMPR

2005

- Совещание экспертов по преимуществам и потенциальным рискам лактопероксидазной системы консервирования сырого молока

2006

- Техническое совещание по выявлению бактерий *Enterobacter sakazakii* и *Salmonella* в сухих молочных смесях первого уровня
- Совещание по использованию результатов оценки микробиологического риска для разработки практических методов регулирования рисков



рассматриваются в процессе отбора и включаются в соответствующие списки, приглашают посредством публикации «объявления о наборе кандидатов». К участию приглашаются ученые со всего мира, и особенно из развивающихся стран.

Установленные процедуры отбора экспертов обеспечивают высокий профессионализм, независимость и прозрачность рекомендаций научных комитетов FAO/ВОЗ. Эксперты участвуют в качестве независимых специалистов, получивших мировое признание, и выступают от своего имени, а не от лица своих работодателей, правительств или других институтов. Они обязаны декларировать наличие малейшей возможности конфликта интересов в отношении материалов, которые они будут оценивать.

Две такие группы экспертов — Совместные совещания FAO/ВОЗ по остаткам пестицидов (JMPR) и Объединенный комитет экспертов FAO/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) — уже многие годы выдают получившие высокую международную оценку научные данные, которые широко используются правительствами, промышленностью и научно-исследовательскими

Большое внимание уделяется подбору приглашаемых для участия экспертов.

центрами. Их вклад в работу Комиссии Кодекса имеет фундаментальное значение, а публикации, выходящие по итогам их деятельности, являются признанными международными литературными источниками. Экспертизы и оценки, выполняемые JECFA и JMPR, основаны на исчерпывающей и достоверной научной информации и включают данные из многих авторитетных источников.

Совместные совещания экспертов FAO/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA) начали свою работу в 2000 году. Перед JEMRA стоит задача оптимизировать применение оценки микробиологического риска в качестве научной основы для принятия решений о противодействии рискам микробиологических

опасных факторов, связанных с пищевыми продуктами. Сформулированные на совещаниях оценки и рекомендации вносят вклад в разработку стандартов Кодекса, санитарных норм и других директив в области гигиены пищевых продуктов и создают научную основу для этой работы.

Следуя успешной модели давно работающих совместных научных консультативных комитетов FAO/ВОЗ, в 2010 году были учреждены Совместные совещания экспертов FAO/ВОЗ по вопросам питания (JEMNU). Совещания JEMNU укрепляют роль FAO и ВОЗ в предоставлении научных рекомендаций по вопросам питания странам-членами и таким органам, как Комиссия Кодекса Алиментариус, а также Комитету по питанию

2007

- Консультация экспертов FAO/ВОЗ/МЭБ по применению антимикробных средств в аквакультуре и возникновению устойчивости к противомикробным препаратам
- Совещание по выявлению энтерогеморрагического штамма *Escherichia coli* (EHEC) в сыром мясе и мясных продуктах: методы для предоставления медицинских консультаций

- Консультация экспертов по оценке безопасности пищевых продуктов, полученных от животных с рекомбинантными ДНК
- Совещание экспертов по вирусам в пищевых продуктах: научные рекомендации в поддержку действий по регулированию рисков.

- Совещание экспертов по микробиологическим опасным факторам, связанным со свежими продуктами
- Совещание экспертов по влиянию кормов для животных на безопасность пищевых продуктов
- Совместное совещание экспертов FAO/ВОЗ/МЭБ по критически важным антимикробным препаратам

2008

- Совещание экспертов по микробиологическим опасным факторам, присутствующим в свежих листовых овощах и травах
- Совещание экспертов по хлорсодержащим дезинфицирующим веществам, применяемым в производстве и обработке пищевых продуктов

- Совещание экспертов по выявлению *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) в сухих молочных смесях второго уровня
- Совещание экспертов по изучению токсикологических аспектов меланина и циануровой кислоты



Основные экспертные органы ФАО/ВОЗ

1955

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) был создан в 1955 году для изучения химических, токсикологических и прочих аспектов загрязняющих примесей и остатков ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах, предназначенных для потребления людьми. Комитеты Комиссии Кодекса Алиментариус по пищевым добавкам, по загрязняющим примесям и по остаткам ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах определяют, какие пищевые добавки, загрязняющие примеси и остатки ветеринарных лекарственных препаратов следует оценивать в первую очередь и направляют их на экспертизу JECFA, чтобы потом включить в стандарты Кодекса.

1963

Совместные совещания ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (JMPR) начались в 1963 году после принятия решения о том, что Комиссия Кодекса Алиментариус должна давать рекомендации по предельно допустимым остаточным количествам (ПДОК) пестицидов и загрязняющих примесей из окружающей среды в конкретных пищевых продуктах, чтобы тем самым обеспечить безопасность пищевых продуктов, содержащих остатки этих веществ. Было также решено, что JMPR следует рекомендовать методы отбора проб и анализа. Между JMPR и Комитетом по остаткам пестицидов (CCPR) поддерживается тесное сотрудничество. CCPR определяет вещества, требующие оценки в первую очередь. После оценки JMPR Комитет по проблемам остаточного содержания пестицидов обсуждает рекомендованные ПДОК и, если они признаются приемлемыми, вносит их на рассмотрение Комиссии для включения в Кодекс.

2000

Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA) начали свою работу в 2000 году. Им поставлена задача выработать и представлять Комиссии Кодекса Алиментариус рекомендации по микробиологическим аспектам безопасности пищевых продуктов. Помимо проведения оценок риска, JEMRA разрабатывает руководства для смежных областей знаний, например, для сбора данных и для практического применения оценки риска. JEMRA наиболее тесно взаимодействуют с Комитетом по пищевой гигиене, но предоставляют консультации и другим комитетам Комиссии, таким как Комитет по рыбе и морепродуктам.

2009

- Совещание экспертов по выявлению бактерий *Campylobacter* и *Salmonella* в курином мясе

2010

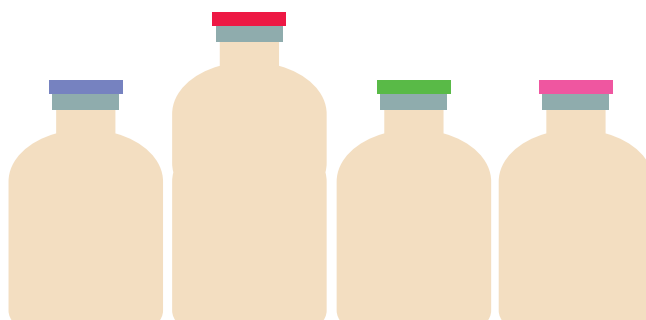
- Консультация экспертов по факторам риска и преимуществам употребления рыбы
- Совещание экспертов по вопросам, касающимся бактерий *Vibrio parahaemolyticus* и *Vibrio vulnificus*
- Совещание экспертов по изучению токсикологических и медицинских аспектов бисфенола А

2011

- Электронная экспертная группа по оценке риска для общественного здравоохранения в связи с присутствием бактерий *Salmonella* в мясе двустворчатых моллюсков
- Совещание экспертов по методологии и количественному определению бактерий *Vibrio parahaemolyticus* и *Vibrio vulnificus* в морепродуктах

2012

- Совещание экспертов по рискам для общественного здравоохранения в связи с присутствием гистамина и других биогенных аминов, содержащихся в рыбе и морепродуктах
- Совещание экспертов по паразитам, распространяющимся через пищевые продукты, — определение приоритетов для регулирования рисков



и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU). Совещания JEMNU созываются по запросу CCNFSDU или другого органа Кодекса. Совместный секретариат JEMNU/FAO/ВОЗ находит и приглашает подходящих международных экспертов на совещание JEMNU, на котором изучаются и оцениваются необходимые доказательства. Их объективная оценка будет представлена специалистам Кодекса Алиментариус по управлению рисками, которые займутся вопросами установления международных стандартов в области питания, обеспечивающих охрану здоровья и соблюдение торговых норм.

Кодекс может также получать научные рекомендации **Консультативной группы экспертов ВОЗ в области питания (NUGAG)**, созданной в 2010 году в ответ на просьбу 63-й Всемирной ассамблеи здравоохранения «...усилить доказательную базу для принятия эффективных и безопасных мер в отношении питания с целью противодействия последствиям двойного вреда, причиняемого плохим питанием

здоровью общества...». В частности, NUGAG занимается обновлением норм питания с целью профилактики ожирения и неинфекционных заболеваний диетологического характера, а также рекомендаций ВОЗ по сахарам и жирным кислотам.

Одной из сильных сторон взаимоотношений Кодекса и FAO/ВОЗ в научных вопросах является гибкость. В последние годы FAO и ВОЗ проводили научные консультации экспертов по широкому спектру вопросов. Не все они привели к разработке новых стандартов Кодекса, поскольку иногда риски для безопасности пищевых продуктов лучше урегулировать другими средствами. FAO и ВОЗ также дают советы о том, как создать альтернативные средства борьбы с риском.

FAO и ВОЗ — не единственные источники научных данных, на которые полагается Кодекс. Он приглашает к сотрудничеству с объединенной научной системой FAO и ВОЗ другие научные межправительственные организации. **Международное агентство по атомной энергии**

(МАГАТЭ) оказывает консультативную поддержку в исследованиях, касающихся уровней загрязнения пищевых продуктов радионуклидами и облучения пищевых продуктов. **Всемирная организация здравоохранения животных (МЭБ)** дает рекомендации в отношении охраны здоровья животных, болезней животных, поражающих человека, и связи между здоровьем животных и безопасностью пищевых продуктов.

Огромная важность научных консультаций для работы Кодекса вполне очевидна. Экономический спад последних лет привел к сокращению объема средств, выделяемых на научные консультации. Это негативно сказалось на способности FAO и ВОЗ организовывать необходимое количество консультаций экспертов для удовлетворения запросов Кодекса и стран-членов. В результате, Кодекс столкнулся с трудностями в работе над рядом стандартов, поскольку разработка стандарта невозможна без научных рекомендаций. ¶

2013

- Совещание экспертов по изучению примеров риск-ориентированного контроля бактерий рода *Trichinella* и *Taenia saginata/Cysticercus bovis*

2014

- Совещание экспертов по микробиологической безопасности готовых к употреблению продуктов на основе липидов для лечения средней и тяжелой острой недостаточности питания
- Совещание экспертов по микробиологическим опасным факторам, связанным со специями и сушеными душистыми травами


2015

- Совещание экспертов по риск-ориентированным методам контроля бактерий *Trichinella* в свинине
- Совещание экспертов по классификации пищевых продуктов с низким содержанием влаги с точки зрения обеспечения безопасности пищи

- Совещание экспертов по вмешательствам с целью контроля бактерий рода небрюшнотифозная *Salmonella* в говядине и свинине
- Совещание экспертов по микробиологическим опасным факторам, связанным с кормами для животных

2016

- Совещание экспертов по факторам токсикологической эквивалентности токсинов моллюсков



С момента своего основания
ФАО и ВОЗ выступали за
улучшение стандартов качества и
безопасности,
применяемых в отношении
пищевых продуктов.
Главная задача Комиссии Кодекса
Алиментариус — это охрана
здоровья потребителей.



06. Кодекс и потребители

ВЕРНОСТЬ ИНТЕРЕСАМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

С самого начала Комиссия Кодекса Алиментариус, равно как и ее вспомогательные комитеты, во всей своей деятельности, связанной с разработкой стандартов на пищевые продукты придавали первостепенное значение защите потребителей и обеспечению их интересов.

Важность защиты потребителей признают и другие органы в системе Организации Объединенных Наций. В 1985 году в одной из резолюций Генеральной Ассамблеи ООН было указано на необходимость разработки «Методических указаний, касающихся защиты потребителей».

В этих методических указаниях, опубликованных в 1986 году, пища определяется как одна из трех приоритетных областей, имеющих жизненно важное значение для здоровья потребителей. При этом в документе содержится конкретное указание на *Кодекс Алиментариус* как на ориентир в вопросах защиты потребителей в области пищевых продуктов.

В начале 1990-х годов в защиту интересов потребителей в отношении безопасности и качества пищевых продуктов были проведены две конференции. Конференция FAO/ВОЗ 1991 года по стандартам на пищевые продукты, химикатам в пищевых продуктах и торговле пищевыми продуктами (проведенная в сотрудничестве с ГАТТ) рекомендовала продолжать и активизировать участие потребителей в принятии решений, касающихся

Обеспечить эффективность указания пищевой ценности продукта:
«В предоставлении потребителю информации о пищевом продукте, обеспечивающей возможность разумного выбора...»

Цель Методических указаний Кодекса по маркировке пищевых характеристик

Принципы, нормы и правила разрабатываются с единственной целью — защитить здоровье потребителей от воздействия опасных факторов пищевого происхождения.

пищевых продуктов, на национальном и международном уровнях. Первая Международная конференция FAO/ВОЗ по проблемам питания, проведенная в 1992 году, рекомендовала защищать потребителей посредством улучшения качества и повышения безопасности пищевых продуктов и определила меры для выполнения этой рекомендации.

Затем в 1993 году FAO провела консультацию экспертов по вопросу включения интересов потребителей в систему контроля качества пищевых продуктов. Цель данной консультации заключалась в том, чтобы предоставить рекомендации и помощь странам, которые только начинают интегрировать интересы потребителей в комплексные системы контроля над пищевыми продуктами, а также усовершенствовать этот процесс в странах, где соответствующие законодательные инициативы уже существуют. В ходе консультации был выработан ряд общих рекомендаций, а также рекомендаций для правительственных органов, потребителей и промышленности.

Вторая Международная конференция FAO/ВОЗ состоялась в Риме в ноябре 2014 года. Она привлекла внимание международной общественности к проблеме недоедания во всех его формах. Конференция еще раз подтвердила обязательства,

Качество и безопасность пищевых продуктов

На Консультации экспертов FAO 1993 г. по вопросу включения интересов потребителей в систему контроля качества пищевых продуктов были выделены следующие проблемы, вызывающие особую озабоченность потребителей.

Стандарты

Потребители считают, что они **не всегда получают за свои деньги то, что хотели купить**. Они недовольны продуктами, которые портятся или не соответствуют вкусовым, ароматическим и органолептическим ожиданиям.

Пищевая ценность

Во многих развивающихся странах **фальсификация пищевых продуктов лишает потребителей полноценного питания**. В развитых странах потребители недовольны недостаточной информацией о пищевой ценности на этикетках продуктов.

взяты на Международной конференции по проблемам питания в 1992 г., на Всемирных саммитах по продовольствию в 1996 и 2002 гг. и на Всемирном саммите по продовольственной безопасности в 2009 г. На конференции была разработана «Декларация по питанию и добровольная стратегия действий» по обеспечению выполнения обязательств, содержащихся в Декларации по питанию.

СТАНДАРТЫ НА ОТДЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ И ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Как вспомогательные органы Комиссии Кодекса Алиментариус, так и сама Комиссия придают первостепенное значение обеспечению интересов потребителей при разработке стандартов на отдельные товары и общих стандартов. Предписанная для стандартов на отдельные товары структура отражает стремление Кодекса обеспечить потребителей качественными продуктами, не представляющими угрозы для здоровья. Предусмотренные в структуре стандарта на отдельные товары положения, в том числе название и сфера применения стандарта, описание, веса и меры и маркировка товара, имеют целью не допустить введение потребителя в заблуждение и создать уверенность в том, что купленный пищевой продукт действительно является тем, о чем говорится

на этикетке. Положение, касающееся обязательного состава и факторов качества, гарантирует, что потребитель не получит продукт, качество которого окажется ниже минимально приемлемого уровня. Положения, касающиеся пищевых добавок и загрязняющих примесей и гигиены, имеют целью охрану здоровья потребителей.

Кодекс Алиментариус содержит более 200 стандартов на отдельные пищевые продукты или группы продуктов, разработанных по предписанной форме. Кроме этого, в него входят «Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов», «Общие методические указания о заявлениях о свойствах продуктов» и «Методические указания о маркировке пищевых характеристик», и все они направлены на обеспечение честной торговли пищевыми продуктами, а также на предоставление потребителям информации, способной повлиять на выбор продукта.

Другие общие стандарты, касающиеся гигиены пищевых продуктов, пищевых добавок, загрязняющих примесей и токсинов в пищевых продуктах, а также облученных пищевых продуктов, имеют огромное значение для охраны здоровья потребителей и широко применяются в этих целях.

Аналогичным образом, для того чтобы потребители не подвергались воздействию небезопасного количества опасных материалов, были установлены предельно допустимые остаточные количества пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов и предельно допустимые уровни содержания пищевых добавок и загрязняющих примесей.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

Принципы, нормы и правила разрабатываются с единственной целью — защитить здоровье потребителей от воздействия опасных факторов пищевого происхождения. Например, были разработаны общие принципы использования пищевых добавок, проведения контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов и добавления незаменимых пищевых веществ в пищевые продукты.

В Кодексе Алиментариус предусмотрен широкий круг методических указаний в отношении защиты потребителей по самым разным вопросам, например, руководства «Установление и применение микробиологических критериев для пищевых продуктов» и «Уровни радионуклидов в пищевых

Процедуры контроля качества пищевых продуктов

Хотя потребители знают о существовании правил, регламентирующих контроль качества пищевых продуктов, они скептически относятся к их применению. Некоторые производители и продавцы пищевых продуктов считают, что законы можно безнаказанно игнорировать.

Информация

Потребители считают, что государственные ведомства и промышленность не дают достаточной информации, которая позволяла бы им делать осознанный выбор. Очень часто нанесенная на этикетки пищевых продуктов информация является недостаточной или нечитаемой. Информация, которую предлагают государственные органы, промышленность и другие источники, зачастую непонятна или противоречива.

Неблагоприятная экология

Потребители все больше обеспокоены возможностью попадания в пищу продуктов экологического загрязнения на разных этапах производства, уборки урожая, переработки, хранения и сбыта. У потребителей нет уверенности в том, что службы контроля качества пищевых продуктов способны обеспечить необходимую защиту.

Облучение и биотехнология

Потребители считают, что некоторые производственные процессы с применением новых технологий небезопасны ввиду отсутствия надлежащей оценки. У них не всегда есть достоверная информация о новейших технологиях.



Санитарные нормы и правила содержат указания по производству безопасных и пригодных для употребления пищевых продуктов и служат для охраны здоровья потребителей.

продуктах после случайного радиоактивного заражения», которые используются в международной торговле.

В Кодексе также записаны нормы и правила, большинство из которых являются гигиеническими и регламентируют вопросы производства безопасных пищевых продуктов, пригодных для потребления, — иными словами, они призваны охранять здоровье потребителей. «Рекомендованные международные технические нормы и правила. Общие принципы пищевой гигиены» относятся ко всем пищевым продуктам. Они имеют особое значение для защиты потребителей, поскольку закладывают прочный фундамент безопасности пищевых продуктов и полностью охватывают их жизненный цикл, от производства сырья до конечного потребления, выделяя основные гигиенические меры, необходимые на каждом этапе.

НОВЫЕ ТЕРРИТОРИИ: НОВЫЕ ОПАСЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Глобализация торговли пищевыми продуктами ведет к значительному увеличению вероятности распространения заболеваний пищевого происхождения за пределы отдельных стран. Подобным же образом, повсеместный доступ к Интернету способствует чрезвычайно быстрому распространению информации — а также дезинформации. Кодекс должен быть способен соответствующим образом реагировать на подобные вещи для обеспечения уверенности в том, что продовольственным поставкам ничто не угрожает. Это закреплено в Стратегическом плане на 2014–2019 гг., первая стратегическая цель которого состоит в том, чтобы «установить международные стандарты на пищевые продукты, способные решить как известные, так и новые проблемы, связанные с вопросами продовольствия».

Кодекс находится в авангарде в вопросах определения и урегулирования новых проблем, связанных с пищевыми продуктами. Например, опасения потребителей, возникшие после известного кризиса губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота (БЭКРС или т. н. «коровье бешенство») в начале 1990-х годов, заставили Комиссию Кодекса заняться вопросом безопасности кормов для животных

продовольственного значения. Но Комиссия не простоотреагировала на сам кризис, а пошла еще дальше — разработанные в итоге «Нормы и правила рационального кормления животных» учитывают все важные аспекты здоровья животных и состояния окружающей среды, чтобы свести угрозы для здоровья потребителей к минимуму. В этом документе регламентированы вопросы производства и использования всех материалов, предназначенных на корм животным либо в качестве кормовых ингредиентов на всех уровнях, как при промышленном, так и при фермерском производстве. Он также распространяется на пастбищное кормление, свободный выпас, производство фуражных культур и аквакультуру. Учитывая связь между здоровьем животных и безопасностью пищевых продуктов, Кодекс работает в тесном сотрудничестве с МЭБ.

«Принципы Кодекса Алиментариус, касающиеся анализа риска в пищевых продуктах, полученных методами современной биотехнологии» были разработаны для индивидуальной оценки безопасности таких продуктов перед их выходом на рынок. В случае необходимости они также предусматривают проведение мониторинга потенциальных последствий для здоровья и пищевого статуса потребителей после поступления продуктов в продажу. В двух подробных документах с методическими указаниями о проведении оценок безопасности (один для пищевых продуктов из ГМО растительного происхождения, другой – для пищевых продуктов из генномодифицированных микроорганизмов) рассматриваются как преднамеренные, так и непреднамеренные эффекты генетической модификации и дается оценка возможной аллергенности.

Примерами других рекомендаций и методических указаний, разработанных Кодексом для решения новых проблем, могут служить «Методические указания по контролю бактерий *Campylobacter* и *Salmonella* в курином мясе», «Нормы и правила снижения содержания акриламида в пищевых продуктах», «Нормы и правила предупреждения и снижения степени загрязнения дистиллятов косточковых плодов этиловым эфиром карбаминовой кислоты» и «Нормы и правила по борьбе с сорняками для предотвращения и уменьшения степени загрязнения пищевых и кормовых продуктов алкалоидом пирролизидином».

УЧАСТИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

С самого начала своего существования Комиссия приветствовала участие в своей работе потребителей, чьи организации представлены на ее сессиях с 1965 года. Участие потребителей в работе Комиссии является постоянным предметом специального обсуждения. Так, одним из пунктов повестки дня Двадцатой сессии Комиссии Кодекса Алиментариус было участие потребителей в принятии решений по стандартам на пищевые продукты, а также в Объединенной программе ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. На этой сессии было достигнуто согласие о необходимости продолжать работать в тесном сотрудничестве с организациями потребителей.

Комиссия отдает себе отчет в том, что в силу своего международного характера она в состоянии проделать лишь часть работы по привлечению потребителей к своей деятельности по стандартизации пищевых продуктов и решению смежных вопросов. Поэтому на Двадцатой сессии Комиссии правительствам было предложено активнее привлекать потребителей к процессу принятия решений на национальном уровне:


«Комиссия продолжает привлекать к своей

работе группы, выражающие интересы потребителей, признавая, что наиболее ценный и реальный вклад потребители могут вносить именно на национальном уровне».

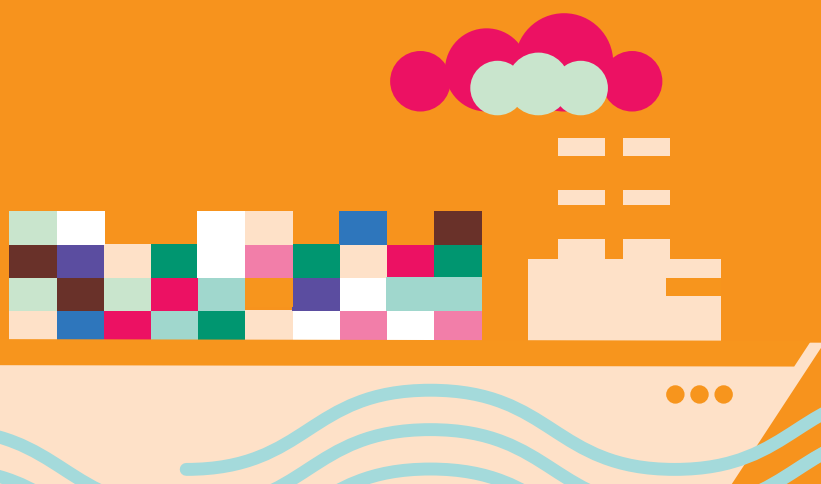
ИНФОРМАЦИЯ, РАССЫЛАЕМАЯ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Секретариат Комиссии Кодекса Алиментариус распространяет документы Кодекса среди международных потребительских организаций и предоставляет информацию по запросу. Он также рассылает все документы Комиссии и ее вспомогательных органов контактным лицам Кодекса в странах-членах. Это делается в расчете на то, что данные документы будут направлены национальным потребительским организациям, которые предоставят свои комментарии, как того требует регламент. Все эти документы, в том числе рабочие документы, информационные документы и отчеты о заседаниях, размещены в открытом доступе на веб-сайте Кодекса: www.codexalimentarius.org ¶





По данным ФАО,
объем торговли
пищевыми продуктами
в 2013 г. превысил
1,12 млрд долл. США
и продолжает расти.



07. Кодекс и международная торговля пищевыми продуктами

ПРИМЕНЕНИЕ СТАНДАРТОВ КОДЕКСА

Принято считать, что унификация стандартов на пищевые продукты способствует охране здоровья потребителей и максимально упрощает международную торговлю. Хотя Комиссия Кодекса Алиментариус не имеет мандата на содействие торговле, торговля выигрывает в результате того, что страны приводят свои внутренние стандарты в соответствие со стандартами Кодекса.

Хотя растущий интерес мирового сообщества ко всей деятельности в рамках Кодекса ясно указывает на глобальное признание философии Кодекса, сочетающей в себе унификацию стандартов, защиту потребителей и облегчение

международной торговли, включение его стандартов в национальное законодательство у многих стран вызывает определенные трудности. Различия в организации нормативно-правовых, административных и политических систем и, в некоторых случаях, влияние национальных установок и концепций суверенных прав мешают прогрессу унификации и сдерживают принятие стандартов Кодекса.

Но несмотря на трудности, процесс унификации стандартов набирает силу благодаря огромному желанию международного сообщества облегчить торговлю и желанию потребителей всех стран мира иметь доступ к безопасным и питательным пищевым продуктам. Все больше стран приводят свои национальные продовольственные стандарты или их

«Публикация Кодекса Алиментариус имеет целью направлять и способствовать выработке и принятию определений и требований, касающихся пищевых продуктов, содействуя их унификации и тем самым облегчая международную торговлю».

Общие принципы Кодекса Алиментариус.

отдельные разделы (особенно положения, касающиеся безопасности) в соответствии со стандартами Кодекса Алиментариус. Особенно заметно это проявляется в вопросах пищевых добавок, загрязняющих примесей и остатков, т. е. «невидимок».

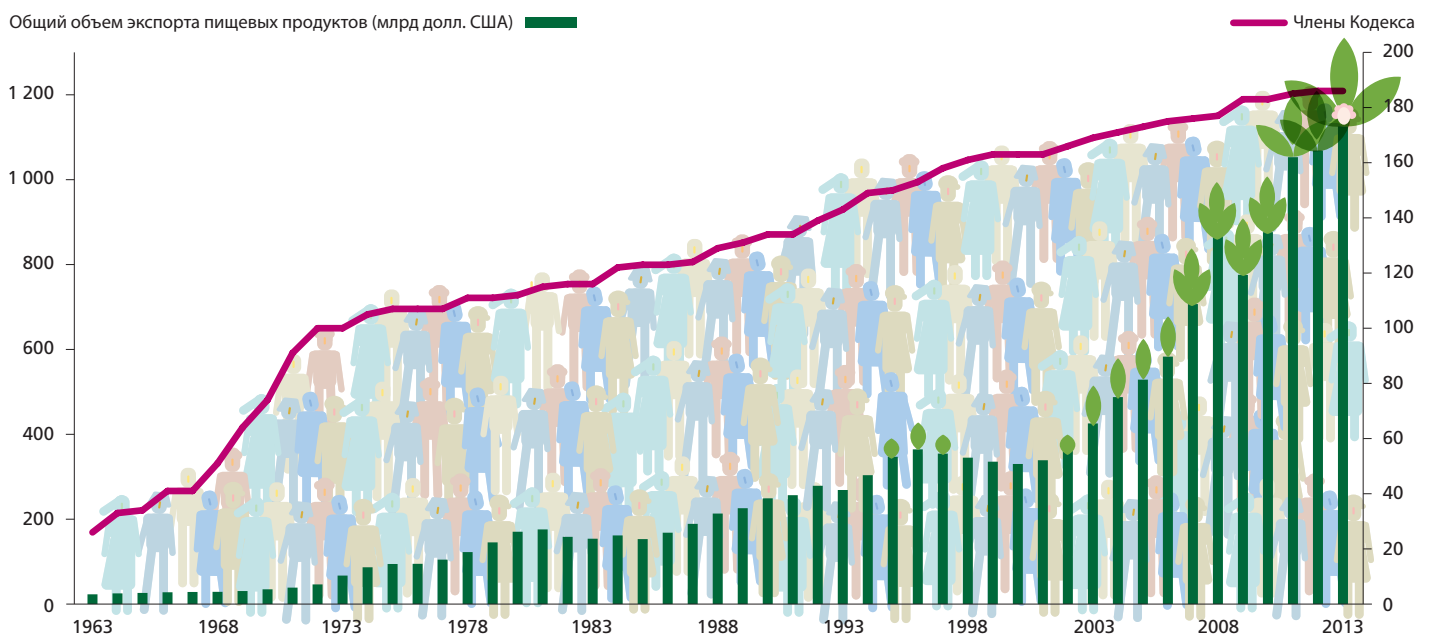
Официальные лица и эксперты, закладывавшие основы и определявшие направление деятельности Объединенной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и Комиссии Кодекса Алиментариус, в первую очередь были озабочены охраной здоровья потребителей и обеспечением добросовестности в торговле пищевыми продуктами.

Они считали, что, если бы все страны унифицировали свои продовольственные законы и приняли согласованные на международном уровне стандарты, эти вопросы решились бы естественным путем. Они предполагали, что унификация позволит уменьшить число барьеров в торговле и сделать перемещение пищевых продуктов между странами более свободным, что послужило бы интересам фермерских хозяйств, а также помогло бы уменьшить голод и нищету. Создатели Кодекса Алиментариус пришли к выводу, что он позволит преодолеть многие из тех трудностей, которые препятствовали свободе торговли, — это мнение отражено в целях Кодекса Алиментариус, которые описаны в «Общих принципах».

Правительства всех стран в первую очередь озабочены тем, чтобы импортируемые пищевые продукты были безопасны, не угрожали здоровью потребителей, а также здоровью и безопасности местной флоры и фауны. Поэтому правительства стран-импортеров вводят обязательные законы и правила, призванные если не устранить такие угрозы, то хотя бы свести их к минимуму. Однако подобные

С расширением международной торговли все больше стран понимают ценность членства в Кодексе.

РОСТ МИРОВОГО ЭКСПОРТА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ЧЛЕНСТВО В КОДЕКСЕ



Источник: FAOSTAT.

меры фитосанитарного, ветеринарного и продовольственного контроля могут способствовать возникновению барьеров в торговле пищевыми продуктами между странами.

Среди торговых соглашений, которые касаются пищевых продуктов, особый интерес в контексте работы Комиссии Кодекса Алиментариус представляют *Соглашение о применении санитарных и фитосанитарных мер* (Соглашение по СФМ) и *Соглашение по техническим барьерам в торговле* (Соглашение по ТБТ).

ТОРГОВЫЕ СОГЛАШЕНИЯ

Соглашения, заключенные в ходе Уругвайского раунда переговоров по ГАТТ (1986–1994 гг.), стали важной вехой в создании многосторонней торговой системы, поскольку в них впервые реально действующие нормативы и правила были распространены на сельское хозяйство и пищевые продукты.

Страны, участвовавшие в этом раунде переговоров, признали, что меры, которые национальные правительства принимали якобы для охраны здоровья своих потребителей, животных и растений, в действительности могли становиться скрытыми барьерами в торговле и носить дискриминационный характер. Поэтому Соглашения по СФМ и ТБТ были включены в Многосторонние соглашения о торговле товарами, прилагаемые к Марракешскому соглашению 1994 года об учреждении Всемирной торговой организации.

Соглашение по СФМ содержит положения, касающиеся мер защиты здоровья животных, растений и людей. Применительно к здоровью людей, в нем признается, что правительства

государств имеют право принимать санитарные и фитосанитарные меры, необходимые для охраны здоровья граждан. Однако соглашение требует от них применять эти меры только в той степени, в какой это необходимо для охраны здоровья. Оно не разрешает правительствам стран-участниц проводить дискриминацию, применяя разные требования к разным странам с одинаковыми или сходными преобладающими условиями без достаточных научных оснований.

Соглашение по ТБТ направлено на то, чтобы технические правила и стандарты, в том числе требования, касающиеся расфасовки, маркировки и этикеток, а также методик и анализа для оценки соответствия техническим правилам и стандартам, не создавали излишних препятствий в торговле. Следует отметить, что Соглашение по ТБТ распространяется на все нормативные документы и стандарты и не является специфическими для пищевых продуктов.

Следует также отметить, что в Соглашениях по СФМ и ТБТ признается важность унификации стандартов на международном уровне для устранения либо сведения к минимуму угрозы превращения санитарных, фитосанитарных и других технических стандартов в барьеры для торговли.

В целях обеспечения унификации стандартов безопасности пищевых продуктов **в Соглашении по СФМ определены стандарты, методические указания и рекомендации, принятые Комиссией Кодекса Алиментариус** для пищевых добавок, остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, загрязняющих примесей, методов анализа и отбора проб, а также гигиенические нормы и правила. Это значит, что стандарты Кодекса признаны научно обоснованными эталонами, в сравнении с которыми оцениваются национальные меры и правила.

Особое признание стандартов Кодекса со стороны ВТО способствовало появлению существенного интереса к деятельности Комиссии. Следствием этого стало заметное

увеличение числа участников проводимых Комиссией совещаний, особенно из развивающихся стран. Такое развитие событий можно только приветствовать, особенно ввиду того, что соглашения СФМ и ТБТ требуют от договаривающихся сторон в пределах своих возможностей «в полной мере участвовать» в работе международных организаций по стандартизации и их вспомогательных органов.

Принятие стандартов Кодекса в качестве научно обоснованных норм для целей Соглашений по СФМ и ТБТ имеет огромное значение. Стандарты стали неотъемлемой частью правовой системы, в рамках которой посредством унификации происходит облегчение международной торговли. Стандарты Кодекса предотвращают и помогают урегулировать торговые споры в ВТО. Они задают ориентир, и можно предположить, что они будут все чаще использоваться в этом качестве.

КОДЕКС И ДРУГИЕ ТОРГОВЫЕ СОГЛАШЕНИЯ

Ссылки на Кодекс Алиментариус содержатся во многих двухсторонних и многосторонних торговых соглашениях. Недавно заключенные и обсуждаемые в настоящее время торговые соглашения, в том числе Транстихоокеанское партнерство (ТТП) двенадцати стран Азиатско-Тихоокеанского региона, Комплексное торгово-экономическое соглашение (СЕТА) между ЕС и Канадой и Трансатлантическое торговое и инвестиционное партнерство (ТТИП) между ЕС и США содержат положения по СФМ и неизменно ссылаются на стандарты, принятые Комиссией Кодекса Алиментариус. ¶

В ряде практических вопросов
ФАО и ВОЗ в значительной
мере дополняют деятельность
Комиссии. ФАО и ВОЗ помогают
развивающимся странам
применять стандарты Кодекса,
укреплять свои национальные
системы контроля качества
пищевых продуктов и
максимально использовать
возможности международной
торговли продовольствием.



08. Не только Кодекс: ФАО, ВОЗ и расширение партнерских связей

СОЗДАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КАДРОВ И ОРГАНИЗАЦИОННЫХ СТРУКТУР

Страна может принять стандарты Кодекса только при наличии достаточно развитой законодательной базы, регулирующей оборот пищевых продуктов, а также технической и административной инфраструктуры, способной обеспечить исполнение этих законов. В течение многих лет ФАО и ВОЗ предоставляют развивающимся странам помощь, которая позволяет им воспользоваться плодами деятельности комиссии в полной мере. Эта помощь в значительной степени подкрепляется финансовой и технической поддержкой со стороны промышленно развитых стран и международных финансовых учреждений.

Техническая помощь

Предоставление развивающимся странам возможности укрепить свои системы контроля над пищевыми продуктами способствует улучшению их социально-экономического положения. Усовершенствование систем контроля над пищевыми продуктами ведет к повышению безопасности продовольствия, потребляемого внутри страны, а значит, к снижению нагрузки на системы здравоохранения, к сокращению пропусков работы и учебы по болезни и к улучшению питания. При этом также расширяются возможности поставки пищевых продуктов на экспорт, что увеличивает ВВП этих стран.

Помощь, оказываемая развивающимся странам, включает:

- создание и укрепление национальных систем контроля качества пищевых продуктов, включая разработку и изменение продовольственного законодательства (законов и нормативных актов) и стандартов на пищевые продукты в соответствии со стандартами Кодекса;
- помощь в создании и укреплении ведомств по контролю качества пищевых продуктов, а также в

обучении кадров техническим и административным навыкам, необходимым для обеспечения их эффективного функционирования;

- укрепление лабораторно-аналитической базы и организационно-технических возможностей контроля пищевых продуктов;
- проведение практикумов и учебных курсов не только в целях передачи информации, знаний и умений, связанных с контролем качества пищевых продуктов, но и для повышения осведомленности о Кодексе Алиментариус и о деятельности Комиссии;
- обучение всем аспектам контроля качества пищевых продуктов, связанным с охраной здоровья потребителей и обеспечением добросовестности в торговле пищевыми продуктами;
- обеспечение методического руководства по вопросам, непосредственно касающимся деятельности в рамках Кодекса, например, оценке безопасности пищевых продуктов, полученных методами биотехнологии;
- подготовка и издание пособий и текстов, связанных с контролем качества пищевых продуктов и содержащих рекомендации в отношении создания и обеспечения систем контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- подготовка и издание учебных пособий по контролю пищевых продуктов и обеспечению их качества и безопасности, в частности, по вопросам применения системы ХАССП в пищевой промышленности;

- помощь странам в проведении оценки собственных потребностей в обеспечении безопасности и качества пищевых продуктов;
- помощь странам в оценке нагрузки в связи с заболеваниями пищевого происхождения;
- помощь странам в укреплении возможностей информирования о рисках;
- предоставление рекомендаций по производству безопасных пищевых продуктов;
- проведение учебных мероприятий и предоставление рекомендаций с целью улучшению надзора за заболеваниями пищевого происхождения.

Фонд по стандартизации и развитию торговли

Фонд по стандартизации и развитию торговли базируется в штаб-квартире ВТО и представляет собой глобальную программу по укреплению организационно-кадрового потенциала и технической помощи в области санитарных и фитосанитарных мер (СФМ), связанных с торговлей. Фонд был создан в 2001 году, когда руководители ФАО, МЭБ, Всемирного банка, ВОЗ и ВТО опубликовали совместное коммюнике, обязавшее эти учреждения найти новые технические и финансовые механизмы координации и мобилизации ресурсов для оказания развивающимся странам помощи в принятии и реализации надлежащих мер.

Фонд является механизмом финансирования и координации. Он предоставляет финансовые гранты развивающимся странам, стремящимся добиться соблюдения международных стандартов СФМ с целью выхода на рынок либо сохранения своих позиций на нем. Он также служит форумом для диалога по вопросам технической помощи в области СФМ между пятью

организациями-партнерами и заинтересованными донорами.

Цели Фонда заключаются в том, чтобы:

- служить центром распространения передового опыта, осуществляя демонстрационные проекты с применением новаторских подходов;
- заниматься решением долгосрочных проблем укрепления кадров и соблюдения нормативных требований, а не участвовать в краткосрочных «пожарных» проектах, движимых интересами политики;
- предоставлять развивающимся странам специальные технические знания и опыт в этой сложной технической области.

Глобальное партнерство в вопросах обеспечения безопасности пищевых продуктов

Глобальное партнерство в вопросах обеспечения безопасности пищевых продуктов (GFSP), работающее под руководством Всемирного банка, — это единственная в своем роде государственно-частная инициатива, направленная на повышение безопасности пищевых продуктов в развивающихся странах и в странах со средним уровнем доходов. Основная цель партнерства — распространять и координировать процесс укрепления потенциала для совершенствования систем обеспечения безопасности пищевых продуктов, агропищевых цепей создания прибавочной стоимости и улучшения показателей общественного здравоохранения. GFSP служит платформой, на которой заинтересованные международные организации,

государственные компании, частные производственные, перерабатывающие и торговые организации, поставщики технических услуг, ведущие научные учреждения, потребительские группы и другие заинтересованные лица могут собраться и выработать синхронизированные совместные подходы к вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов вместо того, чтобы работать отдельно и независимо.

GFSP сочетает обучение вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов с технической поддержкой, поэтому развивающиеся страны могут усовершенствовать свои системы обеспечения безопасности пищевых продуктов и извлечь из соблюдения стандартов по безопасности пищевых продуктов вполне конкретную пользу.

Учитывая индивидуальные потребности отдельных стран и обладая структурой, позволяющей охватить всю производственно-сбытовую продовольственную цепь сверху донизу, Партнерство приносит пользу мелким фермерам, предприятиям по переработке пищевых продуктов, предприятиям розничной торговли, надзорным и регулирующим органам, лицам, определяющим политику, и многим другим.

ТРАСТОВЫЙ ФОНД ФАО/ВОЗ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧАСТИЯ В РАБОТЕ КОДЕКСА

Первый проект и фонд ФАО/ВОЗ по стимулированию участия в работе Кодекса (Трастовый фонд Кодекса, или ТФК) был открыт в 2003 году генеральным директором ФАО и ВОЗ на 12-летний период (2004–2015 гг.). Собранные на совещаниях Кодекса порядка 2300 делегатов и предоставив обучение по работе с Кодексом более 1000 слушателям, ТФК стал катализатором, подчеркнувшим важность Кодекса в вопросах здравоохранения и расширения торговых возможностей развивающихся стран и стран с переходной экономикой.

Опираясь на успехи ТФК, в январе 2016 г. была начата следующая инициатива (СТФ2), рассчитанная на еще один 12-летний период (2016–2027 гг.). Фокус внимания нового Трастового фонда Кодекса сместится с расширения членской базы Кодекса на создание в странах-участницах мощных, прочных и устойчивых возможностей поддержки его работы. Для этого Фонд будет поддерживать:

1. Проекты, рассчитанные на 1–3 года, в отдельных странах или группах стран, учитывающие конкретные потребности страны / группы стран.
2. Специально разработанные мероприятия по развитию возможностей, проводимые ФАО/ВОЗ на международном, региональном и субрегиональном уровнях.

С полным вовлечением всех государств-членов Кодекса в разработку международных стандартов безопасности пищевых продуктов мы получим более объединяющий, объективный и коллегиальный международный орган по установлению стандартов. Трастовый фонд ФАО/ВОЗ по обеспечению участия в работе Кодекса играет в этом процессе жизненно важную роль. Полноценное и эффективное участие развивающихся стран и стран с переходной экономикой в работе Кодекса даст им «тройной выигрыш» за счет улучшения здоровья потребителей со всех сторон цепочки продовольственного снабжения, более широкого доступа к международной торговле пищевыми товарами, а также экономических преимуществ, порожденных как улучшением здоровья населения, так и расширением экономических возможностей.

МЕХАНИЗМЫ ДЛЯ ОБМЕНА ИНФОРМАЦИЕЙ

В современном мире доступ к информации о стандартах на пищевые продукты и о нормативных требованиях к ним имеет важнейшее значение. Государственным органам и торговым компаниям необходимо знать требования своих торговых партнеров; потребители и

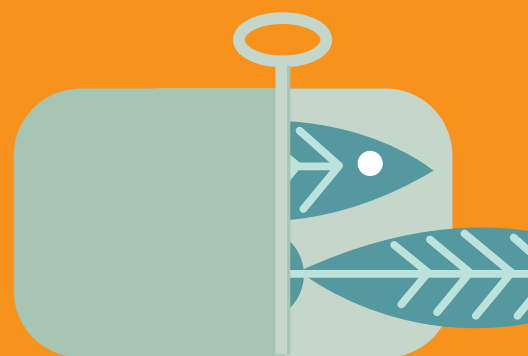
средства массовой информации имеют право на доступ к результатам оценки потенциальных опасных факторов в системе продовольственного снабжения; всем нужно знать, как действовать в чрезвычайной ситуации, если что-то в системе «пошло не так».

К счастью, быстрый доступ ко всем видам информации по вопросам нормативного регулирования пищевых продуктов, может обеспечить Интернет. Однако порой имеющаяся информация избыточна, непоследовательна или попросту сомнительна. Поэтому связанные с Кодексом международные организации общими усилиями стараются упростить доступ к достоверной информации о стандартах на пищевые продукты и о смежных вопросах.

Международная сеть органов безопасности пищевых продуктов

Сеть ИНФОСАН способствует обмену информацией о безопасности пищевых продуктов между органами обеспечения безопасности пищевых продуктов на уровне отдельных стран и на международном уровне. Одной из составных частей сети ИНФОСАН является сеть информирования о чрезвычайных ситуациях в сфере безопасности пищевых продуктов, в которой будет реализована система обмена информацией о чрезвычайных ситуациях, создаваемая в соответствии с рекомендацией Комиссии Кодекса Алиментариус в ее «Методических указаниях об обмене информацией в чрезвычайных ситуациях в сфере контроля качества пищевых продуктов». Секретариат ИНФОСАН ведет перечень контактных лиц по чрезвычайным ситуациям в сфере безопасности пищевых продуктов и занимается вопросами обеспечения информационного обмена между национальными органами в случае возникновения международных чрезвычайных ситуаций в области здравоохранения. Сюда входят чрезвычайные ситуации, в которых носителем серьезной международной угрозы для общественного здравоохранения становятся пищевые продукты. Сеть ИНФОСАН находится в ведении ВОЗ. ¶

Трудно представить себе мир без
Кодекса Алиментариус.
Спрос потребителей, признание
со стороны ВТО, растущее
число участников совещаний,
проводимых Комиссией
Кодекса, активизация участия
развивающихся стран — все это
указывает на то, что Комиссии
суждена долгая и активная
жизнь.



09. Кодекс: взгляд в будущее

Кодекс работает, не переставая. Остановить работу невозможно, поскольку пищевые продукты — товар особый. Но что же придется преодолеть Кодексу в будущем, чтобы остаться самым авторитетным органом, устанавливающим научно обоснованные международные стандарты безопасности и качества пищевых продуктов?

В своей стратегии Кодекс уже изучает встающие на горизонте проблемы, такие как изменение климата и новые способы снижения воздействия сельского хозяйства на окружающую среду, и осознает потребность более дальновидного подхода к новым технологиям, проблемам фальсификации пищевых продуктов или появления новых патогенов.

Цели ООН в области устойчивого развития создают основу для дальнейшей разработки Кодекса в вопросах обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов, ликвидации барьеров и перекосов в торговле и обеспечения круглогодичного доступа к безопасному, полноценному и достаточному питанию. Современные потребители как никогда осведомлены о проблемах обеспечения безопасности пищевых продуктов и все более

восприимчивы к информации о потребляемой пище, которая либо присутствует на этикетке, либо озвучивается в СМИ.

А значит, Кодексу следует и впредь способствовать формированию общественного мнения в вопросах безопасности продовольственных поставок. Легитимность Кодекса основывается на убежденности в том, что наилучшие результаты труда достигаются в условиях инклюзии и открытости, согласия и сотрудничества, при наличии прочной научной базы и фактологического анализа. Есть ценности, которые не должны меняться даже тогда, когда старые системы уступают дорогу Интернету, когда на рынок выходят новые продукты и начинают появляться передовые технологии (некоторые из них еще предстоит изобрести), влияющие на пищу, которую мы едим, на ее пути от фермы до тарелки.

Укрепление международной значимости Кодекса посредством поддержки создания национальных систем контроля над пищевыми продуктами в развивающихся странах принесет пользу всем участникам, получившим возможность работать по согласованным и единым для всех правилам игры. Взаимодействие с партнерскими организациями также позволит Кодексу сравнить себя с лучшими.

Что бы ни таило в себе будущее, принимать меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов придется всегда, и эти меры должны будут соответствовать согласованным на международном уровне единым стандартам, выработанным в результате консенсуса и опирающимся на прочную научную основу. Эти стандарты и составят Кодекс. ¶

* Кодекс Алиментариус в Интернете
www.codexalimentarius.org

Новости и информация о:

- стандартах и других рекомендациях
- комитетах Кодекса
- совещаниях Кодекса и отчетах о них
- законодательных актах и процедурах
- стратегических планах

Сокращения

АСЕАН	Ассоциация стран Юго-Восточной Азии
АТЭС	Азиатско-Тихоокеанское экономическое сотрудничество
ВБ	Всемирный банк
ВВП	Валовой внутренний продукт
ВОЗ	Всемирная организация здравоохранения
ВТО	Всемирная торговая организация
ГАТТ	Генеральное соглашение по тарифам и торговле
GFSP	Глобальное партнерство в области безопасности пищевых продуктов
ДНК	дезоксирибонуклеиновая кислота
ЕЭК ООН	Европейская экономическая комиссия ООН
JESFA	Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам
JEMNU	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по вопросам питания
JEMRA	Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска
ИНФОСАН	Международная сеть органов безопасности пищевых продуктов
ИСО	Международная организация по стандартизации
КБР	Конвенция о биологическом разнообразии
ККА	Комиссия Кодекса Алиментариус
МАГАТЭ	Международное агентство по атомной энергии
МЕРКОСУР	Южный общий рынок
МКЗР	Международная конвенция по защите растений
МЭБ	Всемирная организация охраны здоровья животных
НАФТА	Североамериканское соглашение о свободной торговле
НКО	некоммерческая организация
NUGAG	Консультативная группа экспертов в области питания
ООН	Организация Объединенных Наций
ОСПО	Объединенные совещания ФАО/ВОЗ по проблеме пестицидных остатков
ОЭСР	Организация экономического сотрудничества и развития
ПДОК	предельно допустимое остаточное количество
СЕТА	Комплексное экономическое и торговое соглашение
Соглашение по СФМ	Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер
Соглашение по ТБТ	Соглашение по техническим барьерам в торговле
ТТИП	Трансатлантическое торговое и инвестиционное партнерство
ТТП	Транстихоокеанское партнерство
ФАО	Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН
ХАССП	Анализ опасных факторов и критические контрольные точки Ч

ЧТО ТАКОЕ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС

В своих лучших традициях Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) выступили за проведение научно-технических исследований пищевой промышленности и за широкое обсуждение вопросов, связанных с продовольствием. Тем самым они подняли уровень осознания мировым сообществом проблемы безопасности пищевых продуктов на небывалую высоту. Комиссия Кодекса Алиментариус, созданная этими двумя организациями в 1960-е годы, стала главнейшим международным ориентиром в вопросах, касающихся разработки продовольственных стандартов.

Практически повсюду в мире все больше потребителей и правительств прислушиваются к проблемам качества и безопасности пищевых продуктов и начинают осознавать необходимость тщательного подбора потребляемой пищи. Современные потребители требуют от своих правительств принятия законодательных мер, направленных на обеспечение безопасности и надлежащего качества поступающих в торговую сеть пищевых продуктов, чтобы свести риск опасных факторов пищевого происхождения к минимуму. ¶

ISBN 978-92-5-409236-8



9 789254 092368

15667Ru/1/11.16