



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

2 0 1 8  
**C O D E X**

НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ, ВО БЛАГО ТОРГОВЛИ

# Многообразный мир стандартов

**ДЕСЯТЬ ЦЕЛЕЙ  
ПРЕДСЕДАТЕЛЯ**

**Двадцать лет  
анализа рисков**

*Если еда не безопасна,  
это не еда*

**Шагать в ногу с технологическими инновациями**



Используемые обозначения и представление материала в настоящем информационном продукте не означают выражения какого-либо мнения со стороны Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) или Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) относительно правового статуса или уровня развития той или иной страны, территории, города или района, или их властей, или относительно делимитации их границ или рубежей. Пунктирные линии на географических картах обозначают приблизительные границы, относительно которых полное согласие пока не достигнуто. Упоминание конкретных компаний или продуктов определенных производителей, независимо от того, запатентованы они или нет, не означает, что ФАО или ВОЗ одобряет или рекомендует их, отдавая им предпочтение перед другими компаниями или продуктами аналогичного характера, которые в тексте не упоминаются. За исключением случаев, когда имеют место ошибки и пропуски, названия патентованных продуктов выделяются начальными прописными буквами. ФАО и ВОЗ предприняли все возможные усилия для проверки информации, содержащейся в настоящем информационном продукте. Однако, опубликованный материал распространяется без каких-либо выраженных или подразумеваемых гарантий. Ответственность за

интерпретацию и использование материала лежит на читателе. Ни при каких обстоятельствах ФАО и ВОЗ не несут ответственности за какой-либо ущерб, связанный с его использованием.

Мнения, выраженные в настоящем информационном продукте, являются мнениями авторов и не обязательно отражают точку зрения или политику ФАО или ВОЗ.

ISBN 978-92-5-131034-2 (ФАО)  
© ФАО/ВОЗ, 2018

ФАО и ВОЗ приветствуют использование, тиражирование и распространение материала, содержащегося в настоящем информационном продукте. Если не указано иное, этот материал разрешается копировать, скачивать и распечатывать для целей частного изучения, научных исследований и обучения, при условии, что ФАО и ВОЗ будут надлежащим образом указаны в качестве источника и обладателя авторского права, и что при этом никоим образом не предполагается, что ФАО или ВОЗ одобряет мнения, продукты или услуги пользователей.

Для получения прав на перевод и адаптацию, а также на перепродажу и другие виды коммерческого использования, следует направить запрос по адресам: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) или [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org). Информационные продукты ФАО размещаются на веб-сайте ФАО ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)); желающие приобрести информационные продукты ФАО могут обращаться по адресу: [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org)





## Взносы в неденежной форме

Комиссия "Кодекс Алиментариус" благодарит за щедрость следующие страны-члены, принимающие у себя комитеты и мероприятия Кодекса:

- Австралия
- Вануату
- Венгрия
- Германия
- Индия
- Казахстан
- Канада
- Кения
- Китай
- Малайзия
- Нидерланды
- Парагвай
- Республика Корея
- Сенегал
- Соединенные Штаты Америки
- Уганда
- Эквадор

## Выражение признательности

Данная публикация, "КОДЕКС", была подготовлена Секретариатом Комиссии "Кодекс Алиментариус", которая является частью Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты.

Этот второй выпуск ежегодного отчета представляет работу организации самой широкой аудитории в доступном, красочном и удобном для чтения формате.

Секретариат Кодекса выражает признательность за вклад и оказанную поддержку ФАО и ВОЗ, сотрудникам Комиссии "Кодекс Алиментариус", правительствам принимающих стран, членам и наблюдателям и Секретариату Кодекса.

Особая благодарность выражается также отделам связи и технического обслуживания ФАО и ВОЗ за их советы и поддержку, а также фотографам и техническим специалистам, в течение года содействовавшим проведению мероприятий Кодекса.

**Редакционная группа:** *Анне Бойтлинг, Джузеппе Ди Кера, Росс Хэлберт, Дэвид Масси и Миа Роуэн*

**Графический дизайн:** *Кристина Джованнини*

# Многообразный мир стандартов



## Содержание

- 4** Что такое "Кодекс Алиментариус"?
- 6** Перспективная повестка дня
- 8** Десять целей Председателя
- 10** Один год на посту
- 12** Основа Пяти ключевых принципов
- 14** Готовность к будущему
- 16** Рассказ инсайдера
- 18** Когда вам нужен ИНФОСАН?





- 20** Кодекс и ядерные технологии
- 22** Еда, отвечающая требованиям будущего
- 25** Часть системы
- 26** Торговля и продовольственные стандарты
- 29** Развитие Кодекса в глобальном масштабе
- 30** Двадцать лет анализа рисков
- 34** Наблюдая Кодекс

- 36** Двигаться вперед
- 38** #Codex в Твиттере
- 42** Кодекс – это люди
- 44** Активизировать сотрудничество в области установления стандартов
- 48** Список членов
- 50** Как финансируется "Кодекс Алиментариус"
- 51** Перечень стандартов, предлагаемых для принятия на 41-й сессии Комиссии

# Что такое "Кодекс Алиментариус"?

"К

одекс Алиментариус", или, в переводе с латинского, "Продовольственный кодекс", представляет собой свод стандартов, руководящих указаний, норм и правил, которые государства могут использовать для обеспечения

безопасности и качества пищевых продуктов и развития добросовестной торговли. Когда стандарты соблюдаются, потребители могут быть уверены в безопасности и качестве приобретаемых продуктов, а импортеры могут быть уверены в соответствии заказанных продовольственных товаров их спецификациям.

Стандарты принимает Комиссия "Кодекс Алиментариус", которая в настоящее время состоит из 188 государств-членов и одной организации-члена (ЕС) и 226 наблюдателей, из которых 56 являются межправительственными организациями, 154 – неправительственными организациями и 16 – учреждениями системы Организации Объединенных Наций. Комиссия "Кодекс Алиментариус" (Комиссия), была создана в 1963 году Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) в целях защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной торговли продовольствием.

## Региональные координационные комитеты







Кодекс разработал сотни стандартов, руководящих указаний, норм и правил, а также определил тысячи допустимых уровней содержания пищевых добавок, загрязняющих примесей и остатков химических веществ в пищевых продуктах. Успех Кодекс обеспечивается прежде всего достижением консенсуса, совместной работой и принятием решений на основе научных данных.

## Мандат Кодекса



**ЗАЩИЩАТЬ**  
здоровье  
потребителей



**ОБЕСПЕЧИВАТЬ**  
добросовестность в  
торговле пищевыми  
продуктами



**СОДЕЙСТВОВАТЬ**  
координации всей  
работы по созданию  
стандартов на  
пищевые продукты

# Перспективная повестка дня

Том Хейландт, Секретарь Кодекса

В

еликие мыслители Востока и Запада, от Конфуция до Овидия, которые были не только философами образа жизни, но и "картографами" кулинарных искусств и гастрономических наук, не раз приходили к общему выводу: жизнь без друзей и еды – не жизнь. Мудрые слова – непреложно истинные и хорошо вписывающиеся в наш мандат.

Работа ООН в области продовольственной безопасности сосредоточена в Риме. Здесь расположены FAO, ВПП и МФСР, и здесь же находится Секретариат Кодекса.

Позвольте мне сердечно приветствовать вас в штаб-квартире FAO и Риме, где проходит 41-я сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус" – ежегодная встреча семьи Кодекса, на которой мы собираемся, чтобы подводить итоги наших коллективных достижений, строить планы на будущее и укрепить узы дружбы и сотрудничества.

Такие встречи не только способствуют обмену мнениями и дискуссиям, но и напоминают нам о прочной связи между рациональным потреблением и гармоничным сосуществованием, связи, которую мы отмечаем каждый раз, когда едим – в офисной столовой, у лотка на улице или дома, – эти повседневные сцены лучше всего иллюстрируют общечеловеческие, универсальные интересы, для защиты которых был создан Кодекс.





Наш общий мандат – вот что делает Кодекс таким успешным.

Кодекс постоянно стремится к более полному удовлетворению потребностей своих участников – главные из которых вы, государства-члены и наши партнеры, но в конечном счете все. Без ваших экспертных знаний и материальной поддержки Кодекс не был бы Кодексом.

Признание важности региональных точек зрения для успеха многосторонних усилий на глобальном уровне растет в рамках всей системы Организации Объединенных Наций, включая Генерального секретаря Антониу Гутерриша, чья программа реформирования подчеркивает необходимость децентрализованных, осуществляемых по инициативе стран процессов, позволяющих найти применимые решения для проблем современного мира. Кодекс, являясь организацией смешанного формата, которая при формулировании и выполнении своего мандата отдает приоритет участию стран, уже давно является лидером в этом отношении.

В течение прошедшего года мы стремились в рамках масштабной программы региональных семинаров обеспечить специализированное обучение работе с нашим набором инновационных ИКТ платформ. Цель семинаров состояла в том, чтобы расширить участие в работе Кодекса на всех уровнях и продолжить повышать качество, легитимность и авторитет работы Кодекса. Сотрудничество между странами, регионами и Секретариатом носило образцовый характер, и я надеюсь, что в будущем году эти инициативы будут приносить плоды, по мере того как активизация деятельности региональных координационных комитетов ФАО/ВОЗ продолжит наращивать темпы.

Прошедший год был отмечен не только рядом важных вех для Кодекса, включая 50-ю сессию Комитета по пищевым добавкам и 50-ю сессию Комитета по остаткам пестицидов, но и некоторыми серьезными проблемами. Выход на пенсию опытного сотрудника и задержка с заполнением вакансии привели к ряду трудных моментов, но сейчас эти вопросы решены и Секретариат полностью укомплектован. На

повестке дня остаются более фундаментальные вопросы: что делать, если консенсуса не удастся достичь по причинам, не зависящим от нашего мандата? Как обеспечить устойчивую доступность научных консультаций? Как обеспечить всем желающим принять участие в работе Кодекса равные возможности для этого? Как гарантировать фактическое использование стандартов Кодекса после того, как они согласованы?

Для решения этих вопросов осуществляются многие мероприятия, поддерживаемые ФАО и ВОЗ. ЦФК-2 сейчас функционирует в полную силу, но нам необходимо обеспечить продолжение его финансирования. Инициативы по поддержке научно-консультативной деятельности развиваются, но мы еще не можем быть уверены, что они принесут ожидаемые результаты.

Как Кодексу решать такие фундаментальные вопросы, продолжая создавать глобальные общественные блага, столь важные для многих стран, в конечном итоге определять вам, уважаемые члены Кодекса. Энергичное добросовестное участие и твердая приверженность будут иметь ключевое значение для поиска ответов на актуальные вопросы и формирования такой перспективной повестки дня, которая требуется для приумножения нашего наследия и которая будет способствовать решению жизненно важных проблем, с которыми человечество столкнется в ближайшие пятьдесят лет. Стратегический план на 2020–2025 годы – только начало.

Безопасность пищевых продуктов и добросовестность торговли продовольствием всегда будут иметь важное значение. Для того чтобы всем об этом напомнить, мы вместе с ФАО и ВОЗ и многими членами во главе с Коста-Рикой, поддерживаем учреждение Всемирного дня безопасности пищевых продуктов. Это предложение будет представлено в ООН осенью, и мы намерены сделать этот день нашим общим успехом.

Стоящие перед нами задачи могут показаться грандиозными, но я уверен, что благодаря надежным узам дружбы и сотрудничества мы добьемся консенсуса и оправдаем возложенные на нас надежды.

# Десять целей Председателя

Гильерми да Коста мл.

**"К**одекс Алиментариус" – ведущая международная организация, занимающаяся безопасностью пищевых продуктов и обеспечением добросовестной торговли продовольствием. Стандарты, руководящие принципы и нормы и правила "Кодекс Алиментариус" способствуют безопасности и качеству пищевых продуктов и добросовестности международной торговли продовольствием.

Кроме того, это надежный способ сохранить здоровье потребителей и предупредить болезни пищевого происхождения. По мере расширения объемов мировой торговли продовольствием стандарты Кодекса на пищевые продукты применяются во всем мире и служат эталонными стандартами для Всемирной торговой организации. Когда страны основывают свои национальные стандарты на Кодексе, идет ли речь о внутреннем потреблении или об экспорте, они обеспечивают потребителям уверенность в безопасности, качестве и подлинности продуктов.



Гильерми да Коста мл., Председатель  
Комиссии "Кодекс Алиментариус"

*Безопасность пищевых продуктов и торговля продовольствием находятся в процессе постоянного развития. Сейчас, когда мы смотрим в будущее, я призываю каждого сосредоточиться на следующих "десяти целях Кодекса":*







**1.** Быть готовыми своевременно реагировать на возникающие проблемы в области безопасности, качества и питательной ценности пищевых продуктов в целях защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле продовольствием.



**2.** Обеспечить обоснованность стандартов Кодекса прочными научными доказательствами.



**3.** Увязывать работу с реалиями разных стран, объединять страны и достигать консенсуса на каждом этапе стандартоустанавливающего процесса Кодекса.

**4.** Продолжить содействие широкому участию и привлечению всех заинтересованных сторон, в том числе через Целевой фонд Кодекса.



**5.** Повысить осведомленность потребителей и укрепить доверие к стандартам Кодекса, признавая, что ассоциации потребителей могут помочь нашим партнерам смотреть на проблемы с точки зрения общественных интересов.



**6.** Расширить участие в работе Кодекса различных субъектов, представляющих все звенья продовольственной цепи, в целях содействия доступу к здоровым и питательным пищевым продуктам и выработки стандартов, которыми будут руководствоваться люди, чьи источники средств к существованию прямо зависят от сельского хозяйства и продовольственной системы.

**7.** Укреплять сотрудничество с другими международными организациями, занимающимися безопасностью пищевых продуктов и обеспечением добросовестности торговли продовольствием.

**8.** Активизировать пропагандистскую и информационно-просветительскую деятельность, охватив все секторы, участвующие в обеспечении безопасности пищевых продуктов и добросовестности торговли продовольствием.



**9.** Содействовать достижению Целей в области устойчивого развития.

**10.** Действовать сообща – в нашем меняющемся мире все более ускоряющихся коммуникаций и научных разработок, имеющих значительные последствия для безопасности пищевых продуктов и торговли, Кодекс прилагает усилия по укреплению сотрудничества различных секторов, частных и государственных, построенного на подлинных и эффективных партнерских отношениях. effective partnerships.

# Один год на ПОСТУ

*Размышления трех заместителей  
Председателя после первого года  
пребывания в должности*





## Мариам Эйд

**П**ост заместителя Председателя Кодекса дает возможность выступать в поддержку Кодекса по всему миру. Я планирую продолжать заниматься активизацией участия развивающихся стран в работе Кодекса, содействовать наращиванию потенциала, а также наблюдать за работой различных комитетов Кодекса, и надеюсь, что мы добьемся нашей цели – сделать безопасные пищевые продукты доступными для всех, везде и всегда.

## Пурвиатно Харияди

**Д**ля меня большая честь быть частью семьи Кодекса и одним из трех заместителей Председателя Кодекса. Я начал работать практически без подготовки, с участия в семинаре, организованном накануне 74-й сессии Исполнительного комитета в 2017 году. После этого я получил возможность в деталях понять, как работает Кодекс, приняв участие в 5-й сессии TFAMR (Чеджу, Республика Корея) и 12-й сессии CCCF (Утрехт, Нидерланды). Пост заместителя Председателя Кодекса расширил мои возможности для привлечения внимания к важности работы Кодекса и стандартов Кодекса. В этом году я принял участие в проходивших в Таиланде и Индии мероприятиях, посвященных безопасности пищевых продуктов. Я рад внести вклад в работу Кодекса, и особенно рад, что 13-я сессия CCCF (2019 год) запланирована к проведению в Индонезии. Я также с нетерпением жду совместной работы над подготовкой и окончательным оформлением Стратегического плана Кодекса на 2020–2025 годы.

## Стив Уэрн

**Д**ля меня стало огромной честью быть избранным одним из трех заместителей Председателя Кодекса. Под руководством Гильерми да Косты мы коллективно взяли на себя обязательство быть ближе к странам-членам и более доступными для них. Хотя в последние месяцы моя работа в Кодексе была прервана болезнью, я был рад принять участие в заседании Исполнительного комитета в 2017 году и в заседании Комитета по гигиене пищевых продуктов в Чикаго. Я надеюсь внести полновесный вклад в работу Кодекса в предстоящем году, и предполагаю два наиболее приоритетных направления работы. Во-первых, это разработка и окончательное оформление нашего Стратегического плана на 2020 и последующие годы, а также предлагаемый нами новый подход к пропагандированию более широкого использования стандартов Кодекса предприятиями пищевой промышленности и странами-членами. Во-вторых, это сохранение темпов нашей работы в области борьбы с устойчивостью к противомикробным препаратам, которая остается одним из самых значительных рисков для здоровья населения в будущем.



Photos ©Bob Scott

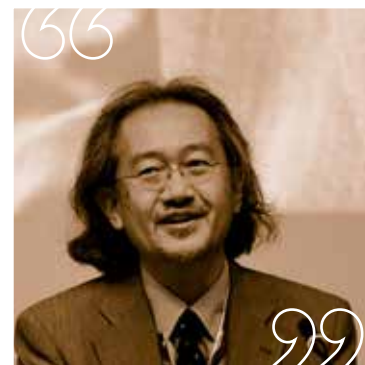
# Основа Пяти ключевых принципов

*Почему эта кампания ВОЗ так  
успешна на протяжении почти двух  
десятилетий*

*Франсуаз Фонтанна-Ожолат и Кацуаки Миягисима*



Франсуаз Фонтанна



Кацуаки Миягисима

Ч

тобы показать  
каждому человеку,  
что он может сделать  
для профилактики  
болезней пищевого

происхождения, Всемирная  
организация здравоохранения  
(ВОЗ) в 2001 году приняла  
программу "Пять ключевых  
принципов повышения  
безопасности пищевых продуктов".

Сегодня, когда мы отмечаем  
семнадцатую годовщину этой  
программы, "Пять ключевых  
принципов" признаны одной  
из самых успешных кампаний,  
а ее информационные  
материалы переведены на 87  
языков. Почему программа  
стала такой результативной?  
Вот пять секретов ее успеха:

Франсуаз Фонтанна –  
технический сотрудник  
по оповещению о рисках  
и образовательным  
мероприятиям  
Департамента ВОЗ по  
безопасности пищевых  
продуктов и зоонозам

Кацуаки Миягисима –  
директор Департамента  
ВОЗ по безопасности  
пищевых продуктов и  
зоонозам





## 1. Простая идея, легкая для понимания, адаптации и внедрения

"Пять ключевых принципов повышения безопасности пищевых продуктов" действенны потому, что написаны простым языком, адаптированным для понимания неспециалистами. В результате их очень легко перевести на другой язык.

## 2. Рекомендации основаны на фактических данных

Каждый из принципов призывает потребителя понять, на чем основаны риски, и что он может сделать, чтобы их снизить. Это повышает шансы на то, что программа станет толчком к реальным изменениям в потребительском поведении.

## 3. Универсальные рекомендации, актуальные для всех регионов

"Пять ключевых принципов" актуальны и в развивающихся, и в развитых странах, поскольку простые мероприятия по снижению распространения передающихся с пищевыми продуктами патогенов практически одинаковы во всем мире. Главное содержание пяти принципов неизменно, и это выделяет их в современном потоке информации. Основные рекомендации "Пяти ключевых принципов повышения безопасности пищевых продуктов" не нуждаются в том, чтобы их меняли для разных культурных условий.

## 4. Расширение возможностей и прав потребителей повышать безопасность пищевых продуктов

Потребители хотят что-то делать для того, чтобы их еда была безопаснее, но немногие знают, как это сделать. "Пять ключевых принципов" вооружают потребителей знаниями, которые позволяют требовать безопасные пищевые продукты и делать осознанный выбор. Когда люди думают, что не могут воздействовать на риск, они чувствуют себя бессильными, начинают игнорировать или преувеличивать риск и теряют доверие к продовольственным системам.

## 5. Межотраслевая интеграция в расширенном контексте

При использовании в области укрепления здоровья и санитарного просвещения "Пять ключевых принципов" могут наладить диалог и сотрудничество между многими заинтересованными сторонами, представляющими различные отрасли (здравоохранение, сельское хозяйство, образование, туризм, охрана окружающей среды). Во всем мире центральные и местные органы власти, школы, НПО, пищевая промышленность, организации потребителей используют "Пять ключевых принципов" в кампаниях по укреплению здоровья, адресованных медицинским работникам, работникам пищевой промышленности, инспекторам по проверке продуктов питания, взрослым и детям, женщинам и мужчинам.

Основываясь на успехе "Пяти ключевых принципов повышения безопасности пищевых продуктов", ВОЗ выпустила брошюры *Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей* и *Пять важнейших принципов повышения безопасности продукции аквакультуры в целях охраны здоровья населения*, пропагандирующих соблюдение санитарно-гигиенических норм на всем пути от фермы к столу. "Пять ключевых принципов повышения безопасности пищевых продуктов" сейчас включены в рекомендации по борьбе с устойчивостью к противомикробным препаратам для потребителей.

Опыт использующих "Пять ключевых принципов" стран показывает, что простая информация из надежного источника может вести к реальным изменениям к лучшему.



Видеоматериал "Пять ключевых принципов повышения безопасности пищевых продуктов" доступен на 18 языках

# ГОТОВНОСТЬ К будущему

*Начав с общей убежденности в необходимости шагать в ногу с технологическими инновациями, Кодекс сохраняет свою приверженность делу регулирования мирового рынка продовольствия*

Рената Кларк

**П**о мере того, как набирает обороты подготовка к сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", на ум приходит несколько мыслей. Первая касается самой природы Комиссии – коллектива людей с различными интересами и взглядами, которые собрались вместе благодаря разделяемой убежденности в необходимости общих правил и общих подходов к регулированию глобального рынка продовольствия. Такая "общая убежденность" – необходимое условие, но это только отправная точка процесса, требующегося, чтобы система Кодекса работала. Нужна должная подготовка и готовность понимать и принимать во внимание проблемы и интересы других стран. Текущая деятельность Целевого фонда Кодекса и деятельность самой ФАО в области наращивания потенциала включает работу с развивающимися странами, направленную на укрепление национальных процессов в поддержку всесторонней подготовки Кодекса. Это сигнал не только для развивающихся стран: всем полезно помнить о постоянной необходимости поддерживать высокий уровень информированности и сохранять приверженность делу.

Рената Кларк – руководитель Группы по вопросам безопасности и качества пищевых продуктов



*"Мы должны прогнозировать изменения и готовиться к ним. От этого зависят стабильность и безопасность нашего продовольственного обеспечения".*



Из самых положительных моментов хочу отметить, с какой энергией, энтузиазмом и интересом члены Кодекса участвуют во "взаимном обучении" в рамках Целевого фонда Кодекса. Несомненно, такие взаимодействия еще больше нас сближают и помогают созданию условий, способствующих конструктивному и уважительному диалогу по проблемам стандартов на пищевые продукты и достижению глобального консенсуса.

Второе, о чем я задумываюсь, – изменения и инновации. Невозможно отрицать стремительный темп изменений, происходящих вокруг. Я слышала, что фотокамеры на космических станциях, запущенных лет десять назад, уступают по качеству тем, что у большинства из нас стоят в телефонах. Невероятно! Такие прорывы в технологии очевидны и во многих областях, которые влияют, прямо или опосредовано, на безопасность пищевых продуктов и нашу возможность оценивать риски, управлять ими и оповещать о них. Изменение климата, урбанизация, меняющаяся политическая обстановка, экономические преобразования – все это движущие силы перемен, актуальных для наших возможностей в области эффективного управления безопасностью наших пищевых продуктов.

Кодекс стремится работать на перспективу и быть способным замечать перемены и откликаться на них. Реализация этого стремления зависит от нас. ФАО начала работать со странами, чтобы они могли должным образом выбирать и эффективно применять методы прогнозирования, позволяющие им получать данные по возникающим проблемам в области безопасности пищевых продуктов. Такие форумы Кодекса, как заседания региональных координационных комитетов ФАО/ВОЗ, представляют уникальную возможность для объединения и наращивания таких данных. Организованный ФАО субрегиональный учебный семинар по использованию методов прогнозирования в области безопасности пищевых продуктов, проходивший в марте 2018 года в Найроби, вызвал значительный интерес и уже побудил к дальнейшим действиям ряд стран участниц.

Когда мир вокруг нас так стремительно меняется, мы не можем просто продолжать делать то, что всегда делали, и ожидать тех же результатов: мы должны прогнозировать изменения и готовиться к ним. От этого зависят стабильность и безопасность нашего продовольственного обеспечения.

Технология расширяет наши возможности оценивать риски, управлять ими и информировать о них



# Рассказ инсайдера

*Контактное лицо Кодекса дает советы, делится мыслями и рассказывает о перспективах*



Кассандра Пачеко – Контактный центр Кодекса в Чили



## Как проходит обычный день Контактного центра Кодекса (КЦК)?

Знаете, практически каждый день приходится сталкиваться с неожиданными задачами и решать их. Но в целом КЦК по электронной почте комментирует предлагаемые изменения в текстах Кодекса, потому что КЦК – официальный канал, который Секретариат Кодекса использует для связи со странами-членами, такими как Чили. Так что неотъемлемая часть работы КЦК – своевременно отвечать на письма. Сегодня в Чили функции КЦК дополнены работой, которую мы выполняем в качестве регионального координатора по Латинской Америке и Карибскому бассейну (CCLAC).



## Кто входит в вашу команду?

В чилийском Агентстве безопасности и качества пищевых продуктов (АСНІРІА) работают 26 специалистов. Агентство разделено на четыре главных отдела, и национальные и региональные функции Кодекса выполняет отдел международных отношений, который занимается вопросами международного сотрудничества, законов и многосторонними организациями. У нас есть координатор, Диего Варела, и еще два специалиста, кроме меня, – Констанца Вергара и Клаудиа Вильяроель.

## Какой, по-вашему, будет очередная важная задача Кодекса?

Я полагаю, что сейчас наша самая важная задача – выработка руководящих указаний по использованию биопестицидов, вопрос, который рассматривался на 50-й сессии Комитета Кодекса по остаткам пестицидов. Чили вместе с Соединенными Штатами и Индией будут сопредседателями электронной рабочей группы по разработке руководящих указаний. Чили подняла этот вопрос на последней сессии Комиссии и получила широкую поддержку.



## С какими трудностями вы сталкиваетесь в вашей работе в Кодексе?

Одной из наших ответственных задач является координирование CCLAC. Каждый день мы стараемся сделать регион более активным, сплоченным, участвующим во всей деятельности Кодекса. Поэтому мы на постоянной связи с регионом, чтобы взаимодействовать, делиться опытом работы в Кодексе и помогать коллегам. Так были реализованы проекты в области сотрудничества, направленные на распространение передового опыта и институционализацию работы Кодекса в регионе, продемонстрировавшие важность активного участия в международных организациях.

## Что особенного в работе регионального координатора?

Я никогда не задумывалась над тем, какими чертами должен обладать человек, чтобы подходить для какой-то работы. Могу сказать, что особенного в моей работе – это постоянные контакты со всем миром, понимание различных реалий, установление дружеских отношений и работа со столькими разными людьми и уникальными личностями. Это я ценю. А возможность много ездить и рассказывать об опыте работы Чили в Кодексе – это я люблю.



## Что бы вы посоветовали следующему региональному координатору?

Важный аспект этой работы – быть очень инициативным, искать ответы, поскольку постановка целей зависит от того, насколько хорошо вы хотите делать вашу работу.

Photos ©ACHIPIA

# Когда вам нужен ИНФОСАН?

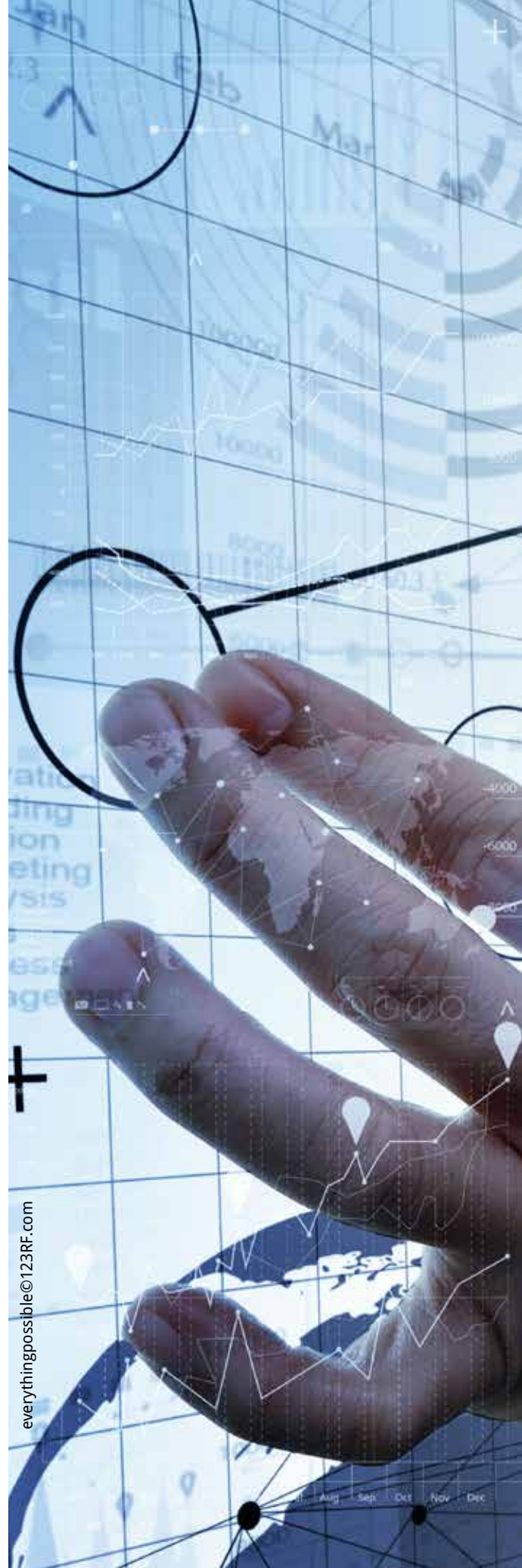
*За 15 лет эта сеть помогла участникам из разных стран взаимодействовать во время сотен чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью пищевых продуктов*

*Питер Карим Бен Эмбарек и Кармен Савелли*

**К**

ажется, что в нашем все более глобализованном мире мы все чаще читаем на первых полосах газет сообщения о крупномасштабных инцидентах, связанных с пищевыми продуктами. В наше время вспышки

болезней пищевого происхождения с легкостью охватывают многие страны. Пищевой продукт, сегодня произведенный в одной стране, завтра может попасть к потребителю на другом конце света. Перед лицом такой реальности крайне важно, чтобы в тех случаях, когда небезопасные пищевые продукты попадают на мировой рынок, международные каналы связи функционировали оперативно, позволяя компетентным органам быстро принимать меры по защите потребителей.



everythingpossible©123RF.com



*Питер К. Бен Эмбарек – научный сотрудник, Группа руководителей ИНФОСАН, Всемирная организация здравоохранения*

*Кармен Савелли – технический сотрудник Секретариата ИНФОСАН, Всемирная организация здравоохранения*

Питер К. Бен Эмбарек



Кармен Савелли



ситуаций, связанных с безопасностью продуктов питания, ФАО и ВОЗ координируют деятельность Международной сети органов по безопасности продуктов питания (ИНФОСАН). За 15 лет эта сеть помогла участникам из разных стран взаимодействовать во время сотен чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью пищевых продуктов.

ИНФОСАН доказала, что в таких ситуациях является практичным и надежным инструментом для обмена информацией, позволяя специалистам по управлению рисками предотвратить распространение заболеваний пищевого происхождения и спасти жизни, начав отзыв целевого продукта и выпустив предупреждения для потребителей.

Ряд недавних событий, связанных с безопасностью пищевых продуктов, подчеркнул важную роль, которую сеть ИНФОСАН играет в поддержке национальных мер реагирования. Так, две таких ситуации начались в 2017 году и продолжались до 2018 года: вспышка сальмонеллеза, связанная с детской молочной смесью, произведенной во Франции и экспортировавшейся более чем в 80 стран, и вспышка листериоза, связанная с готовыми к употреблению мясными продуктами, производившимися в Южной Африке и экспортировавшимися в 15 стран.

В обоих случаях национальные координаторы ИНФОСАН по чрезвычайным ситуациям представили ключевую информацию, указав страны назначения зараженных продуктов, в Секретариат ИНФОСАН, который, в свою очередь, уведомил национальных координаторов ИНФОСАН по чрезвычайным ситуациям в импортирующих странах о зараженных продуктах для прекращения их распространения.

Таким образом, ИНФОСАН полагается на активное участие своих членов во всем мире в применении надлежащих мер управления рисками.

Сегодня ИНФОСАН объединяет почти 600 членов из 188 стран, и с каждым годом число участников продолжает расти. Обязательство активно участвовать в ИНФОСАН – один из важных способов, которым национальные государственные органы могут демонстрировать свою решимость улучшать безопасность пищевых продуктов в качестве глобального общественного блага. Миру нужен ИНФОСАН, чтобы смягчить последствия очередного международного кризиса, связанного с безопасностью пищевых продуктов.

# Кодекс и ядерные технологии

## Сотрудничество с Кодексом в области использования ядерных методов для обеспечения безопасности пищевых продуктов и контроля

Карл Блэкберн и Бритт Маэстроли

### П

Партнерские отношения являются фундаментальной частью Повестки дня на период до 2030 года. Сформулированные в ней 17 целей в области устойчивого развития (ЦУР) охватывают искоренение голода,

ликвидацию нищеты, обеспечение здорового образа жизни и санитарии для всех. ЦУР-17 полностью направлена на установление партнерских отношений для достижения целей, объединение усилий по мобилизации ресурсов и укрепление средств осуществления инициатив в области устойчивого развития.

Совместный отдел ФАО/МАГАТЭ сам является партнерством, общей программой ФАО и Международного агентства по атомной энергии (МАГАТЭ). Совместный отдел играет роль связующего звена между Кодексом и специалистами в ядерных и родственных технологиях, относящихся к безопасности пищевых продуктов и мерам контроля. Совместный отдел работает с многочисленными партнерами в целях содействия надежному, безопасному и мирному применению ядерных технологий. Центральная часть нашей работы – помощь Кодексу в выработке стандартов безопасности и качества, связанных с ядерными технологиями. В их числе – методы измерения содержания загрязняющих примесей и остатков в пищевых продуктах; прослеживание происхождения пищевых продуктов; выявление мошенничества и фальсификации пищевых продуктов; использование ионизирующего излучения для обработки пищевых продуктов в целях сохранения качества и предотвращения

порчи. Кроме того, мы располагаем специалистами для оказания странам помощи в выработке мер подготовки к реагированию и реагирования на ядерные и радиологические чрезвычайные ситуации.

Стандарты и руководства Кодекса – основа, на которой научные сотрудники и технический персонал Совместного отдела и связанных с ним сельскохозяйственных и биотехнологических лаборатории ФАО/МАГАТЭ поддерживают страны-члены, оказывая им помощь в наращивании потенциала и в профессиональной подготовке в целях повышения безопасности и качества пищевых продуктов и совершенствования мер контроля, расширения торговли и защиты потребителей. В числе недавних инициатив – содействие объединению сетей аналитических лабораторий (например, в регионе Латинской Америки и Карибского бассейна); выработка международного руководства по обнаружению остатков радиоактивных материалов в пищевых продуктах; координирование исследовательских программ по выработке комплексных радиометрических и дополняющих их методов обнаружения смешанных загрязняющих примесей и остатков в пищевых продуктах; разработка полевых аналитических методов оценки подлинности, безопасности и качества пищевых продуктов.

Карл Блэкберн и Бритт Маэстроли, Совместный отдел ФАО/МАГАТЭ по ядерным методам для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства





International Plant  
Protection Convention



# Protecting the world's plant resources from pests

[www.ippc.int](http://www.ippc.int)

The International Plant Protection Convention (IPPC) has been contributing to food security, environmental protection and trade facilitation since 1952.



# Еда, отвечающая требованиям будущего

*Что нужно, чтобы наша еда была безопасной*

Маркус Липп

У

Унас как у потребителей могут быть самые разнообразные вкусы и предпочтения, наши представления об идеальном питании могут отличаться, но всегда, всегда и везде мы рассчитываем, что наша еда

будет безопасной. Если еда не безопасна, это не еда. Если производитель использовал пестициды, мы ожидаем, что содержание их остатков не превышает безопасный для человека уровень. Когда мы едим арахис, мы ожидаем, что если в нем и могут содержаться микотоксины, то в количествах достаточно низких, чтобы не навредить нам и нашим детям.




Маркус Липп – старший сотрудник по вопросам безопасности пищевых продуктов, Секретариат JECFA



Rice fields on terraced of Mu Cang Chai Yen Bai



A photograph of terraced rice fields in a valley, showing the curved, stepped nature of the agricultural landscape. The fields are lush green, and the background shows a hazy, mountainous region.

## «Кодекс Алиментариус» обеспечивает руководство

Те из нас, кто живет недалеко от фермы, могут захотеть воспользоваться преимуществами покупки свежих продуктов прямо у производителя. Но чтобы быть безопасными, эти свежие продукты нуждаются в тщательной обработке. Например, сырое молоко, при всей его питательности, перед употреблением необходимо пастеризовать или прокипятить.

В любом случае, далеко не каждому повезло жить по соседству с фермой. По прогнозам, к 2050 году более половины людей на планете будут жить в городах. Чтобы прокормить наши города, нужно будет перевозить большие количества продуктов на большие расстояния, и на протяжении всего процесса распределения эти продукты должны оставаться безопасными. Может потребоваться непрерывная холодильная цепь от фермы до холодильника на нашей кухне, как в случае с молоком или свежей рыбой, а это логистический подвиг, который часто воспринимают как нечто само собой разумеющееся. В других случаях может потребоваться более сложная обработка продуктов, например, консервация для овощей, и наверняка больше продуктов будут поставляться упакованными так, чтобы гарантировать их безопасность и сохранить качество.

"Кодекс Алиментариус" обеспечивает руководство и содержит положения, определяющие безопасные для человека уровни содержания загрязняющих примесей и остатков пестицидов, обеспечивающие производство пищевых продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и устанавливающие надлежащие уровни безопасного использования консервантов и других пищевых добавок, чтобы мы могли безопасно использовать их преимущества – чтобы могли спокойно наслаждаться нашей едой.

Пища – это жизнь, все живое нуждается в пище, чтобы поддерживать свое существование. Еда – ключевой элемент нашей культуры и предмет многих горячих споров о том, как надо готовить то или иное блюдо; традиции и семейные рецепты ценят и берегут как часть культурной идентичности. Но в основе всех наших культурных и вкусовых предпочтений, диетических потребностей, в основе всех наших дискуссий лежит главное требование: чтобы наша еда была безопасной, она не должна содержать опасные количества микроорганизмов или избыточные уровни загрязняющих примесей, остатков ветеринарных препаратов, пестицидов или других химических веществ. Если еда не безопасна, это не еда.

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) – международный экспертный научный комитет под совместным управлением ФАО и ВОЗ. Комитет проводит заседания с 1956 года, первоначально с целью оценки безопасности пищевых добавок.







# Часть системы

## Эффективная подготовка для успешного участия в международной торговле продовольствием

Георгиос Мермигкас, Отдел по вопросам торговли и рынков ФАО

**Т**

Торговля может влиять на широкий круг экономических и социальных переменных,

таких как разнообразие, качество и безопасность пищевых продуктов и состав рационов. Как таковая, торговля непосредственно связана с усилиями правительств по достижению безопасности пищевых продуктов и продовольственной безопасности.

В то же время правительства используют нетарифные меры (НТМ) для защиты здоровья людей, животных и растений или регулирования технических характеристик продуктов. НТМ могут затруднить для производителей и экспортеров, особенно в развивающихся странах, доступ на другие рынки, если стандарты и требования на разных рынках отличаются.

Система, которая включает Комиссию "Кодекс Алиментариус" и Соглашения ВТО по применению санитарных и фитосанитарных мер (СФС) и по техническим барьерам в торговле (ТБТ), позволяет правительствам выполнять свою государственную политическую задачу по защите здоровья населения,

в то же время способствуя международной торговле безопасными питательными продуктами.

Но для того чтобы страны могли пользоваться преимуществами международной торговли, они должны быть частью этой системы. Они должны участвовать в процессах Кодекса, и им нужно присутствовать на заседаниях комитетов ВТО по СФС и ТБТ и принимать активное участие в дискуссиях.

Участие в работе комитетов по СФС и ТБТ имеет для стран важнейшее значение, позволяя им поднимать вопросы, вызывающие их обеспокоенность, и обсуждать связанные с торговлей проблемы, вытекающие из применения торговыми партнерами мер СФС и ТБТ. Дискуссии на заседаниях комитетов позволяют открыто обмениваться мнениями по разрешению потенциальных конфликтов, а одновременное присутствие многих экспертов из разных стран обеспечивает возможность неформального урегулирования проблем.

Другим важным элементом является создание неформальных сетей. Страны не торгуют сами с собой, и

поддержание открытых каналов связи между экспертами из разных стран может содействовать торговле и предотвращать проблемы еще до того, как они возникнут.

Однако успешное участие в работе Кодекса и ВТО требует эффективной подготовки, основанной на потенциале и знаниях, что, в свою очередь, требует от стран инвестиций в создание потенциала, а также вовлечения всех соответствующих заинтересованных сторон на согласованной основе.

Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер (СФС) устанавливает правила, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов, и требования к здоровью животных и растений.

Соглашение по техническим барьерам в торговле (ТБТ) распространяется на все промышленные и сельскохозяйственные товары и направлено на обеспечение того, чтобы технические регламенты, стандарты и процедуры оценки соответствия применялись на недискриминационной основе и таким образом, чтобы не создавать ненужных препятствий в торговле.

# Торговля и продовольственные стандарты

*Когда продовольственные стандарты и международная торговля взаимосвязаны, они помогают обеспечивать безопасность пищевых продуктов*

**У**частие в разработке международных стандартов на пищевые продукты сегодня больше, чем когда либо, важно для торговли.

Мы встретились с Генеральным директором ВТО Роберту Азеведу во время презентации публикации "Торговля и продовольственные стандарты", чтобы побеседовать о росте, развитии и движущих силах изменений в сфере регулирования продовольственного рынка.

## Не могли бы вы рассказать нам об этой совместной публикации ВТО и ФАО?

Мы вместе с ФАО провели колоссальную работу и выпустили публикацию, рассказывающую о важности стандартов для безопасности пищевых продуктов и о содействии международной торговле продовольствием. Это очень информативное издание, объясняющее, что эти две вещи, торговля и безопасность пищевых продуктов, не конфликтуют, они фактически укрепляют друг друга. В этой публикации мы показываем, что при наличии у нас единообразных международных стандартов, выработанных Кодексом, эти стандарты сделают пищевые продукты и безопасными для потребителей, и более доступными по цене, поскольку странам не придется самостоятельно нести бремя расходов на выработку таких



©FAO/Giulio Napolitano



Судно-контейнеровоз





Судно-контейнеровоз

стандартов. Частному сектору тоже не потребуется выработать эти стандарты, так что затраты снижаются и все в выигрыше. Потребители получают более безопасные продукты по более низким ценам – и это фантастический результат, которого мы можем ожидать от публикации.

## В чем заключается совместимость механизмов ВТО и ФАО, которая позволяет двум организациям объединиться для создания всеобъемлющей системы международных продовольственных стандартов и торговли?

ФАО и ВТО прекрасно дополняют друг друга, поскольку у ФАО, работающей с Кодексом, есть опыт, необходимый для выработки стандартов. ФАО и Кодекс – те, кто может выработать научно обоснованные стандарты, которые будут эталонами для всех стран мира.

Такие важные соглашения, заключенные под эгидой ВТО, как Соглашение по санитарным и фитосанитарным мерам и Соглашение по техническим барьерам в торговле, используют выработанные Кодексом и ФАО стандарты и консолидируют их в обязательствах членов ВТО. Член ВТО, который соблюдает эти стандарты, автоматически считается выполняющим свои обязательства в рамках ВТО. Таким образом, две организации дополняют друг друга: одна вырабатывает стандарты, другая обеспечивает соблюдение дисциплины и выполнение соглашений, в соответствии с которыми стандарты будут применяться во всем мире.

## Какие проблемы, обусловленные взаимосвязанностью торговли, вы видите в отношении безопасности пищевых продуктов в будущем?

Взаимосвязанность торговли – элемент новый. Поскольку сегодня больше информации быстро передается через границы, связанные со стандартами проблемы стали заметнее, чем когда-либо. Сегодня, если у товара возникла проблема на одном рынке – и неважно, с чем она связана, – об этом узнают на всех остальных рынках, и узнают очень быстро. Поэтому мы должны быть в состоянии реагировать на такие вещи более быстро. Мы должны обеспечить, чтобы стандарты были приняты, признаны и хорошо известны в разных странах. Мы также можем использовать технологии для выработки и проверки новых стандартов и даже для того, чтобы снизить затраты на соблюдение этих стандартов. Я полностью уверен, что новые технологии обеспечат нас более безопасными пищевыми продуктами по более доступным ценам.

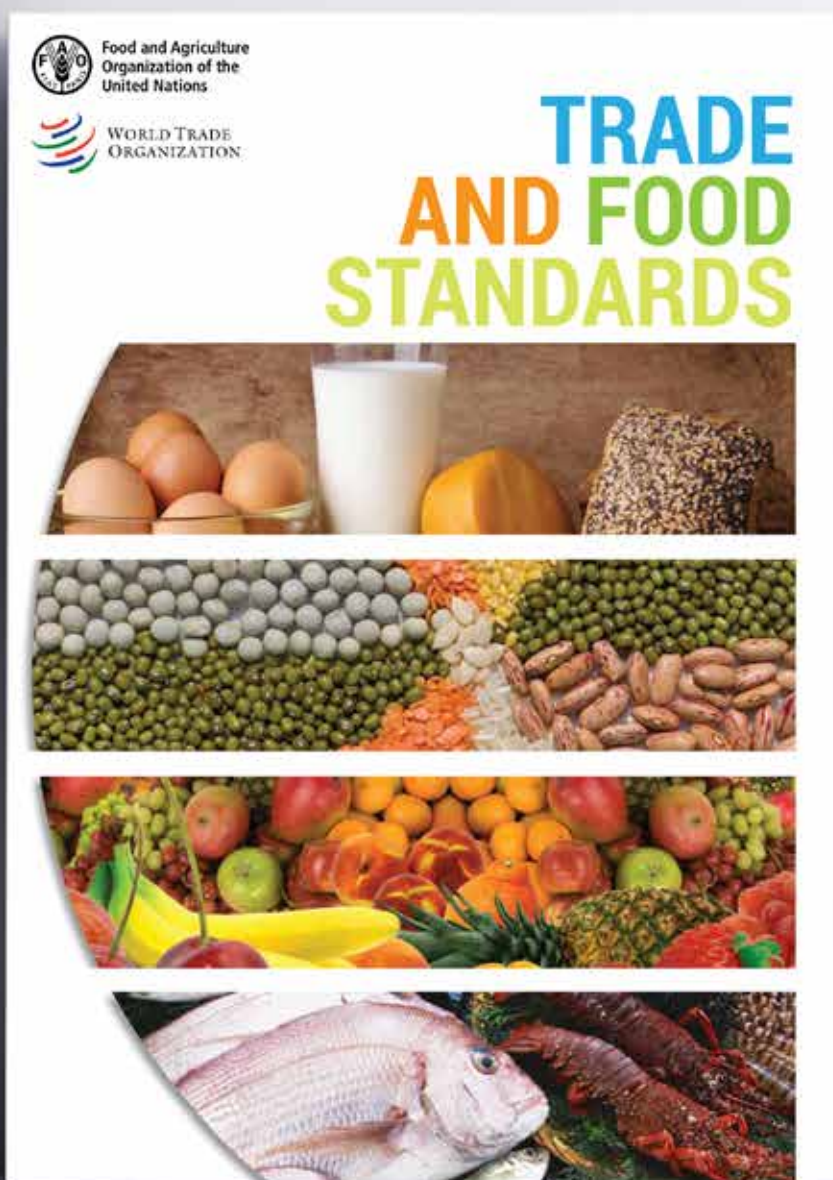


© ФАО/Гиулио Наполитано

*Роберту Азеведу, Генеральный директор Всемирной торговой организации (ВТО)*

Узнайте, как ФАО и ВТО вместе работают над содействием торговле на основе международно согласованных продовольственных стандартов.

*Публикация доступна на всех официальных языках ООН*





# Развитие Кодекса в глобальном масштабе

*В 2018 году следующим странам было предоставлено финансирование по линии ЦФК-2 для расширения участия в работе Кодекса*

## **Буркина-Фасо**

Обеспечение центральной роли Кодекса для решения национальных проблем с безопасностью пищевых продуктов. Расширение участия Национального Комитета Кодекса в работе Комиссии "Кодекс Алиментариус".

## **Кабо-Верде**

Укрепление национальных структур Кодекса в целях повышения безопасности пищевых продуктов и активизации участия в работе Кодекса.

## **Гвинея**

Укрепление эффективного и устойчивого участия в работе Кодекса.

## **Мали**

Содействие совершенствованию национальной инфраструктуры путем активизации участия экспертов из Мали в работе Кодекса.

## **Руанда**

Укрепление Национального комитета Кодекса и активизация участия страны в стандартоустанавливающей деятельности Кодекса.  
standardization activities.

## **Бывшая югославская Республика Македония**

Обеспечение хорошо организованных, компетентных, эффективных и устойчивых национальных структур Кодекса.

## **Групповой проект с участием Бутана, Индии и Непала**

Укрепление национальных структур Кодекса посредством эффективного вовлечения всех заинтересованных сторон в работу Кодекса.

## **Гондурас**

Укрепление структуры Национального комитета и механизмов консультаций в целях совершенствования управления работой в рамках Кодекса.



# Двадцать лет анализа рисков

*Как опережающая свое время идея ведет  
в светлое будущее*

Стив Хэтэуэй

1995 год. Пока Соглашение ВТО по СФС ожидало в Женеве ратификации, Комиссия поручила одному консультанту подготовить доклад, чтобы представить членам новую концепцию выработки стандартов с использованием оценки риска. Новая концепция представляла собой ключевой принцип проекта Соглашения по СФС и обещала новый подход к выработке международных стандартов – научно обоснованный, прозрачный и более справедливый по сравнению с эмпирическим и директивным подходом, преобладавшим в то время. Что самое важное, меры контроля должны были основываться на детальном знании о вероятных рисках для потребителя на момент потребления пищи, а не на формальном присутствии опасного фактора, угрожающего безопасности пищевых продуктов на разных этапах продовольственной цепочки, предшествующих потреблению.

Ничего хорошего из этого не вышло. Члены Комиссии, с их ограниченным представлением о деталях предстоящего торгового соглашения и глубоко укоренившимся недоверием к тому, что могло стать серьезным изменением для Кодекса, велели консультанту все переделать. Этим консультантом был я.

1997 год. Переработанный доклад, посвященный управлению рисками, был представлен Комиссии и на этот раз встретил полное одобрение. За прошедшие два года было подписано Соглашение ВТО по СФС, члены начали изучать содержащиеся в нем общие положения об анализе рисков и осознали их решающее значение для повышения полезности и расширения внедрения стандартов Кодекса. За одобрением последовала волна необратимых изменений в Кодексе, начиная с десятилетней работы по закреплению принципов оценки риска (наука), управления рисками (принятие решений о мерах контроля) и информирования о рисках (взаимодействие со всеми заинтересованными сторонами) в Руководстве по процедуре. Это направление деятельности и сегодня сохраняет актуальность. Затем последовало еще десятилетие работы соответствующих комитетов Кодекса по включению принципов анализа риска и конкретных методов в новую серию основанных на анализе риска стандартов, и эта, более конкретная работа сегодня продолжает развиваться бурными темпами.

## **В чем разница между опасностью и риском?**

Опасность – нечто, что может грозить ущербом для вас или вредом для вашего здоровья. Большая волна может представлять для вас потенциальную опасность, но если не заходить в воду, риска для вашего здоровья нет.



*Просто – не  
значит глупо,  
сложно –  
не всегда  
правильно*



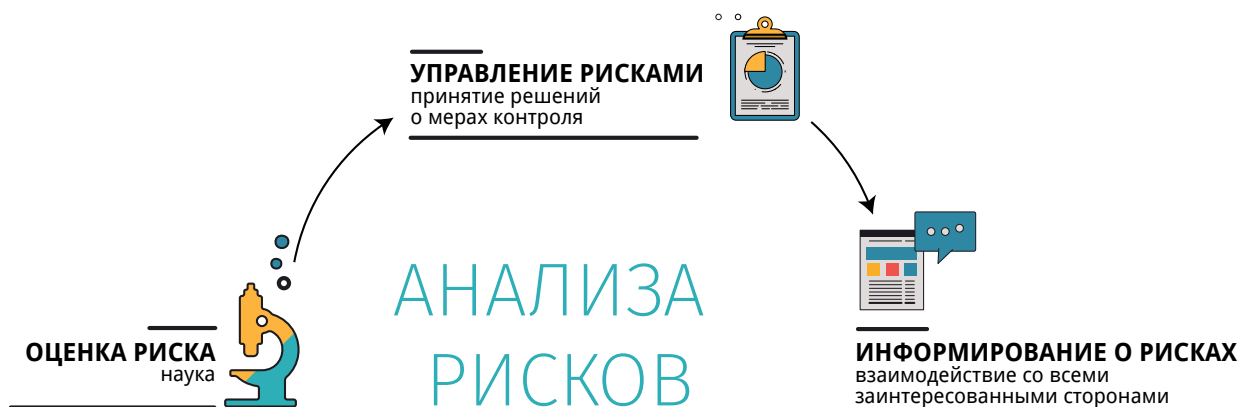
*Стив Хэтэуэй – директор  
отдела науки и оценки рисков  
Министерства сырьевой  
промышленности Новой  
Зеландии*

В 1990-е потребителей (и, следовательно, правительства) гораздо больше беспокоили химикаты в пищевых продуктах, чем микроорганизмы. Парадоксальная ситуация для регулирующих органов, учитывая доступность детерминированных, пусть и консервативных, методик установления предельных значений для безопасности пищевых продуктов; эти методики уже в какой-то степени основывались на анализе рисков, и эпидемиологические доказательства проблем для здоровья населения, вызванных хроническим воздействием, отсутствовали. С другой стороны, огромный масштаб заболеваний пищевого происхождения, вызванных микроорганизмами, был очевиден для многих стран. Несмотря на это, стандарты безопасности пищевых продуктов основывались главным образом на присутствии опасных факторов в пищевых продуктах, а не на рисках для потребителей, и часто были негибкими и неоправданно обременительными для промышленности.

Обстановка располагала к глубокому изучению вопроса. Специалисты по оценке рисков в целом признали детерминированные методики для химических веществ, но воспользовались возможностью разработать основанные на анализе рисков стандарты для микробных патогенов.

Однако они серьезно недооценили пробелы в данных, которые требовалось заполнить, чтобы получить достаточно точную оценку риска для конкретного опасного фактора и конкретного пути воздействия. Так что 1990-е





были несколько омрачены тем, что результатом огромных, многолетних усилий стали очень сложные и элегантные вероятностные модели, но, к сожалению, часто полученная на их основе оценки риска были либо слишком неточными, чтобы представлять ценность для директивных органов, либо настолько привязанными к конкретной ситуации, что не годились для выработки более общих стандартов.

Двухтысячные ознаменовались солидным опытом применения анализа рисков на национальном уровне и появлением целого арсенала методов, позволяющих превратить имеющиеся данные в основанные на анализе рисков стандарты. "Просто – не значит глупо, сложно – не всегда правильно" – эти слова Марселя Цвайтеринга описывают практичный подход к оценке рисков, и сегодня его слова сохраняют актуальность. Полученный опыт оказал такое влияние на выработку международных стандартов, что национальные правительства сейчас зачастую полагаются на Кодекс при выработке своих национальных стандартов, основанных на оценке рисков. Кроме того, потребители (и правительства) сейчас более обоснованно обеспокоены не столько химическими

опасными факторами, сколько микробиологическими опасными факторами, представляющими главный источник пищевых заболеваний.

У дальнейшего и более эффективного использования анализа рисков при выработке стандартов Кодекса для пищевых продуктов в международной торговле – прекрасное будущее. Свод принципов анализа риска, с таким трудом собранные в прошлые годы, выдержал испытание временем и нашел отражение в национальном законодательстве многих стран.

И все же мировое разнообразие продовольственных цепочек и национальных рационов питания означает, что впереди ждут проблемы с выработкой основанных на количественном анализе рисков стандартов, которые подходили бы всем. Однако мудрые люди, которые закрепили принципы анализа риска в Соглашении ВТО по СФС, уже об этом подумали и потому включили в него положение, позволяющее национальным правительствам вводить более жесткие меры, чем предусмотрено Кодексом, если такие меры должным образом обоснованы оценкой риска и защитой потребителей. Воистину прекрасное будущее!





Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

# UNDERSTANDING CODEX

CODEX ALIMENTARIUS



World Health  
Organization

Теперь доступно  
также на арабском,  
китайском,  
французском,  
русском и испанском  
языках.





# Наблюдая Кодекс

*Мы встретились с Мартином Слейном, чтобы узнать о точке зрения представителей промышленности, участвующих в работе Кодекса*

## **В чем вы видите вклад организаций-наблюдателей в работу Кодекса?**

Важно сосредоточить внимание на возможностях для гармонизации, учитывая ценную информацию, поступающую от всех заинтересованных сторон, включая ограничения, которые накладывают современные коммерческие реалии, и примеры передового опыта, помогающие снизить затраты и содействующие торговле. Неправительственные организации так же хотят обеспечить безопасность пищевых продуктов, хотят, чтобы мы защищали здоровье населения, на основе всей актуальной информации выработывали нормативы в области рисков воздействия, чтобы использовали лучшие достижения науки, передовую практику и реалии, работая над тем, что достижимо в мировом масштабе. Важно устанавливать контакты, чтобы больше людей могли понимать ценность Кодекса, сделать так, чтобы для всех групп заинтересованных сторон Кодекс стал первым местом, куда им нужно идти, чтобы помочь с выработкой.

## **Технологии, блокчейн, наука формируют продовольственные системы. Где место заинтересованных сторон Кодекса в этом сценарии?**

В целом заинтересованные стороны понимают значение и ценность гармонизации стандартов. Необходимо более широкое информирование об этой ценности. Некоторые негосударственные



©Bob Scott



©Bob Scott



# 226



Наблюдатели  
Кодекса



Организации  
системы ООН

16



Межправительственные  
организации

56



Неправительственные  
организации

154

заинтересованные стороны настроены скептически, думая, что не могут влиять на стандарты Кодекса. Есть возможность изменить это восприятие и стимулировать более широкий обмен информацией, учитывающейся в процессе принятия решений. Глобальная гармонизация стандартов помогает торговле, помогает производителям и помогает странам-производителям.

## Как, по вашему мнению, мы можем более эффективно привлечь заинтересованные стороны?

Для начала, целесообразно давать больше слова делегациям-наблюдателям, выслушивать их мнения, может быть, называть их не "наблюдателями", а "неправительственными делегациями", чтобы было понятнее, что они участники, а не просто зрители. Например, страны-члены всегда приходят на заседания первыми, и иногда неправительственные делегации не представляют свои комментарии либо их комментарии не получают дальнейшего рассмотрения. Стимулирование неправительственных делегаций к более активному предоставлению информации, особенно по практическим вопросам, открывает возможности для Кодекса. Обмениваться информацией – значит находить лучшее решение для всех.

Возьмем процесс определения "принципа минимального практически приемлемого риска" – ALARA – для химических загрязняющих примесей. Можно ли ускорить определение ALARA, предвидя, что отдельные страны-члены

уже работают в этом направлении? Если Кодекс сможет продемонстрировать, что в состоянии эффективно объединить членов на основе принципов применения глобального ALARA к различным сценариям установления стандартов, и если страны-члены будут мотивированы к тому, чтобы согласовать ALARA на глобальном уровне, промышленность и производители смогут, используя более широкий спектр данных, помочь правительствам в дальнейшем прийти к гармонизированным решениям.

## Сегодня мир меняется как никогда быстро. Следует ли и Кодексу меняться?

Во всем мире очень активны инициативы, направленные на совершенствование маркировки пищевых продуктов, информирующие потребителей о составе продуктов, но Комитет Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL) проводит заседания только раз в 18 месяцев и не в состоянии следить за ситуацией в сфере маркировки.

Этот комитет мог бы быть более динамичным, рассматривать горячие темы, такие как информация на лицевой стороне упаковки и предупреждение о содержащихся аллергенах. Возможно, работа Кодекса должна включать больше глобальных обзоров, информационной работы в комитетах – например, информирование о маркировке содержания аллергенов, о позициях инициативных групп потребителей. Это поможет понять, почему проблема аллергенов вызывает озабоченность во всем мире, и решить вопрос с унификацией маркировки.

В целом, у Кодекса есть возможность активно продвигать свой ценный форум для неправительственных организаций, где они будут более активно участвовать в работе Кодекса, не ограничивать их участие всего лишь ролью "наблюдателей", и помогать нам всем вместе работать для обеспечения более простых, широко используемых, гармонизированных на глобальном уровне стандартов.

*Мартин Слейн – руководитель международного отдела научных исследований и нормативных требований The Hershey Company, член Международного совета ассоциаций производителей продовольственных товаров (ICGMA), который содействует работе Комиссии "Кодекс Алиментариус" и девяти комитетов Кодекса.*



# Двигаться вперед

*Председатель Комитета Кодекса по общим принципам (ССГР) оценивает свой пятнадцатилетний срок на посту*

**М**ишель Тибье занимал пост Председателя Комитета Кодекса по общим принципам (ССГР) с 2003 года по 2018 год. В этом году он вышел в отставку. Мы побеседовали с ним о Кодексе.

## Когда вы пришли в Кодекс?

Я был постоянным представителем Министерства сельского хозяйства Франции в ФАО (2000-2002 годы) и начал взаимодействовать с сотрудниками Кодекса в Риме. Поскольку по образованию я ветеринар, я внимательно следил за деятельностью Кодекса в этой сфере.

Когда я вернулся в Париж на должность генерального директора департамента образования и науки в Министерстве сельского хозяйства, в 2003 году мне, зная, что я хорошо знаком с работой Кодекса, предложили стать Председателем ССГР. Этот пост я занимал до 2018 года, отсидел свой срок, так сказать...

## Как вы считаете, что необходимо для того, чтобы заседания проходили более эффективно?

Возможно, прозвучит неожиданно, но для меня важнейшие моменты – это хорошие взаимоотношения и тесное взаимодействие, как в команде координатора Кодекса здесь, в Париже, так и с Секретариатом в Риме. Я знал, как это важно, когда начал работать в Риме,

и дальнейший опыт это подтвердил. Я хотел бы воспользоваться возможностью искренне поблагодарить всех членов французской команды – Розелин, Софи, Луизу и всех остальных. Я хотел бы добавить, что высоко ценил хорошие взаимоотношения, которые у нас всегда были с Секретариатом в Риме, с Томом и всей его командой и его предшественниками. Определенно, хорошие взаимоотношения очень важны для достижения хороших результатов на заседаниях.

## Какие яркие моменты вашей работы в Кодексе вам запомнились?

На ум приходит много случаев, когда поначалу консенсуса не было, но спустя какое-то время, после дискуссий – в зале заседаний и за его пределами, в соответствующей обстановке, нам наконец удавалось прийти к компромиссу, приемлемому для всех. Я давно знал многих делегатов, мы могли доверять друг другу и двигаться в позитивном направлении. Невозможно переоценить важность того, чтобы председатели комитетов занимали свои посты достаточно долгое время, позволяющее установить хорошие отношения с делегатами, которые, как правило, участвуют в работе Кодекса несколько лет подряд.





©Bob Scott

## Какова роль CCGP в существующей системе Кодекса?

Я видел роль CCGP, а это, безусловно, комитет особого рода, в оказании важнейшей поддержки управлению Кодексом, Комиссией и CSEXES.

По моему мнению, CCGP – прозрачный, основанный на принципах широкого участия, открытый форум, задача которого, в частности, – работа с поправками к Руководству по процедуре. Он должен, в более широком плане, быть комитетом, который анализирует все стратегические вопросы Кодекса (обзор проведения работы Кодекса, связь с другими международными организациями, Стратегический план). Поэтому такой комитет – хорошее место для обсуждения на всесторонней основе вопросов, касающихся эффективности работы, которую предстоит сделать Кодексу.

## С какими масштабными проблемами Кодексу придется иметь дело в ближайшие десять лет?

На мой взгляд, есть много проблем разного уровня, с которыми предстоит иметь дело в следующем десятилетии. В оперативном плане одна из проблем состоит в том, что работа выполняется очень медленно, слишком медленно, и это подрывает доверие к самой работе и отрицательно сказывается на ее эффективности.

Нужно значительно шире использовать новые технологии, снижая расходы, связанные с функционированием Кодекса, и ускоряя при этом процессы.

В краткосрочной перспективе Кодекс должен четко сформулировать свою позицию по решению актуальных во всем мире и непростых вопросов, таких как ЦУР, устойчивость к противомикробным препаратам, проблема "иных значимых факторов", указанных в Декларации о принципах, касающихся роли науки в процессе принятия решений Кодекса, Руководства по процедуре, и другие темы, например, возникающие угрозы в области безопасности пищевых продуктов.

Что касается среднесрочной перспективы: Кодекс полагается на руководство ВОЗ и ФАО, и у этого могут быть определенные преимущества, но, безусловно, и некоторые недостатки. Например, я немного обескуражен тем, что коллеги мало осведомлены обо всех инновациях и результатах научных исследований. Похоже, эта информация не доходит до членов Кодекса, заседающих в комитетах.

## Как можно было бы решить эту проблему?

Если говорить о перспективе, мне не кажется, что руководство Кодекса серьезно задумывалось над тем, каким Кодекс должен быть через десять лет. Будет ли он по-прежнему необходим? Кто будет его бенефициарами?


*Мишель Тибье – Председатель Комитета Кодекса по общим принципам (2003–2018 годы)*



©Bob Scott

# #Codex в Твиттере

Комитеты Кодекса публикуют короткие сообщения, ограниченные 280 символами, в стиле социальных сетей




**Комитет Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CCFICS)**

*Австралия*

Приезжайте в Брисбейн, Австралия, в октябре 2018 года, помочь с выработкой руководства CCFICS по использованию эквивалентности систем.

**Комитет Кодекса по остаткам ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах (CCRVDF)**


*Соединенные Штаты Америки*



Ветеринарные препараты – важнейший инструмент для производства безопасной и изобильной еды. Безопасность остатков ветеринарных препаратов в пищевых продуктах гарантируется стандартами Кодекса.

**Комитет Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU)**

*Германия*



Вы знали, что CCNFSDU помогает здоровому старту в жизнь? Мы закладываем основу для питательных продуктов для младенцев и детей младшего возраста. А еще мы заботимся о молодых и пожилых людях, нуждающихся в специальном диетическом питании.




**Комитет Кодекса по остаткам пестицидов (CCPR)**

*Китай*

Ориентируясь на вашу работу и предлагая вам свои услуги, мы устанавливаем МДУ и вырабатываем руководства для содействия добросовестной торговле продовольствием и обеспечения безопасного использования пестицидов, защищая здоровье потребителей в рамках международных стандартов Комиссии.

**Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Латинской Америке и Карибскому бассейну (CCLAC)**


*Чили*



Кодекс – это создание возможностей, возможностей для всех иметь доступ к безопасным продуктам питания, и возможностей для всех заинтересованных сторон, независимо от масштаба их деятельности, участвовать в международной торговле продовольствием.

**Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Европе (CCEURO)**

*Казахстан*



Комиссия на своей 40-й предложила провозгласить 7 июня Всемирным днем безопасности пищевых продуктов, который будет отмечаться ежегодно. Хотя дата еще не утверждена официально, мы призываем всех – и не только в этот день – внести свой вклад в создание более безопасного и здорового мира.



**Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Европе (CCEURO)**

*Казахстан*

Комиссия на своей 40-й предложила провозгласить 7 июня Всемирным днем безопасности пищевых продуктов, который будет отмечаться ежегодно. Хотя дата еще не утверждена официально, мы призываем всех – и не только в этот день – внести свой вклад в создание более безопасного и здорового мира.

**Комитет Кодекса по специям и кулинарным травам (CCSCH)**

*Индия*

Работа Комитета по специям и кулинарным травам оказалась по-настоящему эффективной – подготовка трех стандартов Кодекса завершена всего за три сессионных периода.

**Комитет Кодекса по общим принципам (CCGP)**

*Франция*

С 1965 года Комитет по общим принципам обеспечивает вклад процедур и рабочих процессов Кодекса в международную торговлю продовольствием путем выработки современных, целесообразных и легитимных стандартов.

**Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Африке (CCAFRICA)**

*Кения*

Известная африканская поговорка "Дашь желудку дурную пищу, и он заставит тебя поплясать" имеет прямое отношение к безопасности пищевых продуктов. Ее можно использовать в пропагандистских целях, чтобы мотивировать страны региона принимать выработанные Комиссией стандарты.

**Комитет Кодекса по свежим фруктам и овощам (CCFFV)**

*Мексика*

СМСАС – Мексиканский комитет по делам Кодекса. Его поддерживают правительственные учреждения, торговые палаты и ассоциации, и его главная задача – выработка позиций Мексики в области международной стандартизации для защиты потребителей и справедливой торговли.

**Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF)**

*Нидерланды*


Важное место в работе CCCF занимает выработка надлежащей производственной практики в целях предотвращения или снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов химикатами. Своды правил помогают производить безопасные продукты. Выделите CCCF в списке норм и правил и узнайте больше.



**@FAOWHOCodex**







### Комитет Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL)

*Канада*

Вы знали, что Канада и Парагвай были соорганизаторами 44-й сессии Комитета по маркировке пищевых продуктов (Парагвай, октябрь 2017 года), на которой Комитет определил для обсуждения новые и возникающие проблемы в области маркировки?



### Комитет Кодекса по переработанным фруктам и овощам (CCPFV)

*Соединенные Штаты Америки*

Преимущества электронного форума Кодекса и квалификация пользовательской группы позволили ССРФV продолжать текущую работу экономически эффективным образом. Спасибо членам за участие и Секретариату Кодекса – за предоставление ресурсов!

### Комитет Кодекса по методам анализа и отбора проб (CCMAS)

*Венгрия*


Вы знаете, что Кодекс располагает целой коллекцией методов анализа и отбора проб? Все методы, утвержденные Комитетом по методам анализа и отбора проб, можно найти в одном месте – в документе CXS 234-1999.



### Координационный комитет FAO/ВОЗ по Азии (CCASIA)

*Индия*

Азия известна богатством культуры и традиций, среди которых кладешь рецептов вкуснейшей "уличной еды". Мы призываем использовать Региональный свод гигиенических норм и правил уличной торговли пищевыми продуктами, чтобы уличная еда была не только вкусной, но безопасной и здоровой.



### Координационный комитет FAO/ВОЗ по Северной Америке и юго-западной части Тихого океана (CCNSWP)

*Вануату*


Мы надеемся на успешное проведение семинара в Вануату в 2018 году и важного регионального совещания в 2019 году.



### Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH)

*Соединенные Штаты Америки*

Если вам нравится вместе с людьми из десятков стран, общающимися минимум на 3 языках, достигать консенсуса по безопасности пищевых продуктов, ССФН – место для вас. На основе научных данных мы готовим документы в поддержку добросовестной торговли продовольствием. Нам это нравится!



### Координационный комитет FAO/ВОЗ по странам Ближнего Востока (CCNE)

*Иран*

При условии эффективной коммуникации и сотрудничества членов из Ближневосточного региона по критическим и возникающим вопросам многие проблемы будут решены, а цели Кодекса – достигнуты.




### Комитет Кодекса по пищевым добавкам (CCFA)

*Китай*

На основе научных консультаций, консенсуса и предложенного проф. Ченом принципа "единого подхода ССФА" мы сможем устанавливать стандарты, повышающие безопасность пищевых продуктов, защищающие потребителей и устраняющие барьеры на пути международной торговли продовольствием.

### Комитет Кодекса по жирам и маслам (CCFO)

*Малайзия*



Работа ССФО останется актуальной и сложной в связи с возросшим спросом на более полезные для здоровья жиры и масла. Мы уверены, что благодаря духу сотрудничества и доброй воле делегатов работа ССФО будет и впредь продолжаться в условиях прозрачности и эффективности.





ОЦЕНКИ ВОЗ ГЛОБАЛЬНОГО  
БРЕМЕНИ БОЛЕЗНЕЙ  
ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

# Болезни пищевого происхождения в Европейском регионе ВОЗ

Ежегодно



**23 миллиона**

человек заболевают

**5 000**

человек умирают

К большинству  
болезней пищевого  
происхождения  
приводят диарейные  
заболевания



Норовирусная инфекция =  
почти 15 миллионов случаев



Кампилобактер =  
почти 5 миллионов случаев

**БОЛЕЗНИ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
ПРЕДОТВРАТИМЫ.  
КАЖДЫЙ ДОЛЖЕН СЫГРАТЬ СВОЮ РОЛЬ.**

Дополнительная информация: [www.who.int/foodsafety/ru](http://www.who.int/foodsafety/ru)

**#SafeFood**

Источник: Оценки ВОЗ глобального бремени болезней  
пищевого происхождения. 2015 г.



Всемирная организация  
здравоохранения

# Кодекс – это люди

## Портрет Линпин Чжан, сотрудника Кодекса по стандартам на пищевые продукты

Л

инпин Чжан, с ее дружелюбной улыбкой и позитивным настроем, хорошо известна в Кодексе. Сотрудник по-настоящему международного Секретариата Кодекса с 2014 года, Линпин

приехала из Китайской Народной Республики, где занималась разработкой и реализацией комплексной национальной программы стандартов на пищевые продукты и системы контроля качества продуктов питания, призванной защищать потребителей в Специальном административном районе Гонконг – динамичном городе-перекрестке мировой экономики, который импортирует 90% своего продовольствия. Выпускница Пекинского медицинского университета, Линпин давно хотела посвятить себя защите здоровья общества в более широком масштабе.

### Как выглядит ваш обычный рабочий день?

"Обычный день в Кодексе? – она смеется. – Таких дней не бывает!" Конечно, у Линпин – штатного сотрудника Кодекса с широким кругом обязанностей и матери сына-подростка – всегда полно самых разных дел. Поддерживать постоянные контакты с заинтересованными сторонам Кодекса во всем мире и всегда быть в курсе их интересов и нужд, координировать подготовку технических документов и улаживать организационные вопросы для комитетов и рабочих групп, представлять Кодекс на заседаниях ООН и партнеров Кодекса, консультировать коллег и участвовать в междисциплинарных инициативах – от такой работы в горле пересохнет. Поэтому в любой точке мира Линпин легко узнать по дежурному термосу с травяным чаем, который у нее всегда в руке. В свободное время она занимается готовкой и решением непредвиденных проблем и захватывающих задач – неизбежных, когда воспитываешь сына-подростка.







© Bob Scott

## Как вам удается справляться с вашими обязанностями и сохранять улыбку на лице – может, в вашем травяном чае есть какой-то секретный ингредиент?

"Для того чтобы ваш мозг работал эффективно, и вы могли решать самые сложные задачи, важно не допускать обезвоживания организма!" Этой житейской мудростью Линпин охотно делится с коллегами, когда приходится задерживаться на работе допоздна. "Тщательная подготовка, открытость в общении и трезвая оценка ситуации – вот мой рецепт профессионализма... и еще нужно хорошо питаться: хорошая еда очень важна, а еще лучше, если она острая!"

Вот мы и узнали, что нужно техническому сотруднику, чтобы быть эффективным: взять технические знания, опыт и внимание к деталям, хорошо сдобрить самоотдачей и приправить щепоткой юмора. Линпин, щедро наделенная этими качествами, демонстрирует, что значит эффективное, ориентированное на результат сотрудничество, отвечающее всем потребностям заинтересованных сторон. "Держать в голове все человеческие, личные, семейные заботы и мотивации – это никак не ограничивает нашу эффективность как специалистов: напротив, человеческий фактор помогает нам взаимодействовать во время переговоров по техническим соглашениям, направленным на защиту здоровья и содействие развитию торговли, находить баланс интересов всех участников... так Кодекс сможет обеспечивать производство уникальных глобальных общественных благ и в следующие пятьдесят лет". Коллеги Линпин по Кодексу с ней полностью согласны и рады быть с ней в одной команде.

*"Тщательная подготовка, открытость в общении и трезвая оценка ситуации – вот мой рецепт профессионализма!"*



# Активизировать сотрудничество в области установления стандартов

*Недавно Секретариат Кодекса провел обзор путей активизации сотрудничества с наблюдателями, участвующими в выработке стандартов и методов*

**С**уществует рынок нестандартизированных товаров – достаточно вспомнить, сколько переходников для розеток вы берете, собираясь на заседания Кодекса в других странах. И хотя отсутствие международных стандартов в некоторых областях или в отдельных случаях может создавать экономические возможности, история дала нам немало примеров того, как стандарты помогли облегчить повседневную жизнь, повысили безопасность и рационализировали производственные операции. Стандарты являются инструментом самоорганизации и служат интересам населения. Что касается пищевых продуктов, историю стандартов и регламентов

можно проследить до истоков цивилизации (так, древние римляне пользовались стандартными методами консервации продуктов оливковым маслом или солью). Но только после второй мировой войны активность в сфере международной стандартизации значительно возросла, и в связи с ростом потребности в сотрудничестве, в частности в области стремительно расширяющегося международного рынка продовольствия, были созданы такие международные стандартоустанавливающие организации, как Международная организация по стандартизации (ИСО, 1947 г.), Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭКООН, 1947 г.) и Комиссия "Кодекс Алиментариус" (1962 г.).



Сегодня стандарты образуют невидимую инфраструктуру, пронизывающую все аспекты нашей повседневной жизни. Стандарты крайне многообразны – они могут принимать форму сводов норм и правил, символов, методов и руководств, удовлетворять разные потребности и охватывать разные параметры конкретного продукта или услуги (например, стандарты безопасности, стандарты качества, стандарты методов испытаний, стандарты совместимости, стандарты хозяйственной деятельности, экологические стандарты).

*Сегодня стандарты образуют невидимую инфраструктуру, пронизывающую все аспекты нашей повседневной жизни*



Комиссия "Кодекс Алиментариус", разрабатывающая стандарты в области безопасности и качества продуктов питания, рассматривает координацию деятельности с другими международными организациями как важную часть своего мандата.

Некоторые из организаций, с которыми Секретариат общался в ходе обзора, такие как Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) и Международная организация по стандартизации (ИСО), хорошо известны благодаря своему широкому полю деятельности; другие, например, Международная организация виноградарства и виноделия (МОВВ) и Международная федерация движений за органическое сельское хозяйство (ИФОАМ), могут быть менее известны, поскольку работают в одной конкретной отрасли или меньше по размеру.

Однако в вопросах выработки стандартов все эти организации полагаются на консенсус своих членов, принимая решения о том, что будет наилучшим образом отвечать интересам предполагаемых пользователей конкретного продукта, услуги или процесса. Другой их общей чертой является то, что все организации, разрабатывающие



международные стандарты, стремятся содействовать развитию торговли, повышению безопасности, защите здоровья или сочетанию этих целей, что также объясняет, почему многие международные структуры, устанавливающие стандарты, в настоящее время проводят оценку своего вклада в достижение целей в области устойчивого развития Организации Объединенных Наций (ЦУР).

Проведенный Секретариатом ООН обзор показал, что международные стандартоустанавливающие организации сталкиваются с проблемами, аналогичными проблемам Кодекса, в области измерения, мониторинга и отчетности в отношении применения их стандартов, и что существует ряд возможностей для улучшения взаимодействия и диалога, выгодных для обеих сторон. Кодекс и впредь будет прилагать все усилия для совершенствования своих механизмов сотрудничества и координации с другими международными структурами, устанавливающими стандарты. Идеи, возникшие в контакте с организациями, включали использование перекрестных ссылок на работу друг друга, сотрудничество в области ЦУР и таких важных тем, как фальсификация пищевых продуктов, и возможность совместных инициатив по наращиванию потенциала.



# Год в жизни Кодекса

ИЮЛЬ 2017 ГОДА



**Комиссия  
"Кодекс  
Алиментариус"**

Женева,  
Швейцария

**НАЧАЛО  
ГОДА**

**ССЕХЕС  
74**

**Исполнительный  
комитет Комиссии  
"Кодекс  
Алиментариус" Rome,  
Italy**

Рим, Италия

СЕНТЯБРЬ 2017 ГОДА

НОЯБРЬ 2017 ГОДА

ОКТАБРЬ 2017 ГОДА

**CCFL  
44**

**Комитет  
Кодекса по  
маркировке  
пищевых  
продуктов**

Асунсьон,  
Парагвай,

**CCFFV  
20**

**Комитет Кодекса  
по свежим  
фруктам и  
овощам**

Кампала, Уганда

**CCFH  
49**

**Комитет  
Кодекса по  
гигиене  
пищевых**

Чикаго,  
Соединенные  
Штаты Америки

**TFAMR  
5**

**Специальная  
межправительстве  
нная целевая  
группа Кодекса  
по устойчивости  
к  
противомикробным  
препаратам**

Чеджу, Республика  
Корея

**CCNFSDU  
39**

**Комитет Кодекса  
по питанию и  
продуктам для  
специального  
диетического  
питания**

Берлин, Германия

ДЕКАБРЬ 2017 ГОДА

ФЕВРАЛЬ 2018 ГОДА

**СЕМИНАР  
Инструменты  
Кодекса**

Найроби, Кения

**СЕМИНАР**

**Секретариаты  
Комитетов в  
принимающих  
странах**

Париж, Франция

**СЕМИНАР  
Инструменты  
Кодекса**

Дакар, Сенегал

**CCPFV**

**Комитет Кодекса  
по переработанным  
фруктам и овощам**

Работа в заочном  
режиме





**Комитет Кодекса  
по пищевым  
добавкам**

*Сямэнь, провинция  
Фуцзянь, Китай*



**Комитет Кодекса  
по загрязняющим  
примесям в  
пищевых  
продуктах**

*Утрехт,  
Нидерланды*

**СЕМИНАР**

**Сближение  
политики и  
применение  
стандартов**

*Кито, Эквадор*

МАРТ 2018 ГОДА

АПРЕЛЬ 2018 ГОДА



**Комитет Кодекса  
по методам  
анализа и отбора  
проб**

*Будапешт, Венгрия*

**СЕМИНАР**

**Инструменты  
Кодекса**

*Асунсьон, Парагвай*

МАЙ 2018 ГОДА



**Комитет  
Кодекса по  
остаткам  
пестицидов**

*Хайкоу, Китай*



**Комитет Кодекса  
по остаткам  
ветеринарных  
лекарственных  
препаратов в  
пищевых  
продуктах**

*Чикаго,  
Соединенные  
Штаты Америки*

ИЮНЬ 2018 ГОДА



**Исполнительный  
комитет  
Комиссии  
"Кодекс  
Алиментариус"**

*Рим, Италия*



**ЗАВЕРШЕНИЕ  
ГОДА**



**CAC  
41  
CODEX**

**Комиссия "Кодекс  
Алиментариус"**

*Рим, Италия*

ИЮЛЬ 2018 ГОДА



# Список членов

- Австралия
- Австрия
- Азербайджан
- Албания
- Алжир
- Ангола
- Антигуа и Барбуда
- Аргентина
- Армения
- Афганистан
- Багамские Острова
- Бангладеш
- Барбадос
- Бахрейн
- Беларусь
- Белиз
- Бельгия
- Бенин
- Болгария
- Боливия (Многонациональное Государство)
- Босния и Герцеговина
- Ботсвана
- Бразилия
- Бруней-Даруссалам
- Буркина-Фасо
- Бурунди
- Бутан
- Бывшая югославская Республика Македония
- Вануату
- Венгрия
- Венесуэла (Боливарианская Республика)
- Вьетнам
- Габон
- Гаити
- Гайана
- Гамбия
- Гана
- Гватемала
- Гвинея
- Гвинея-Бисау
- Германия
- Гондурас
- Гренада
- Греция
- Грузия
- Дания
- Демократическая Республика Конго
- Джибути
- Доминика
- Доминиканская Республика
- Европейский союз
- Египет
- Замбия
- Зимбабве
- Израиль
- Индия
- Индонезия
- Иордания
- Ирак
- Иран (Исламская Республика)
- Ирландия
- Исландия
- Испания
- Италия
- Йемен
- Кабо-Верде
- Казахстан
- Камбоджа
- Камерун
- Канада
- Катар
- Кения
- Кипр
- Кирибати
- Китай
- Колумбия
- Коморские Острова
- Конго
- Корейская Народно-Демократическая Республика
- Коста-Рика
- Кот-д'Ивуар
- Куба
- Кувейт
- Кыргызстан
- Лаосская Народно-Демократическая Республика
- Латвия
- Лесото
- Либерия
- Ливан
- Ливия
- Литва
- Люксембург
- Маврикий
- Мавритания
- Мадагаскар
- Малави
- Малайзия



20 февраля 2018 года Правительство Тимор-Лешти стало 188-м членом Комиссии "Кодекс Алиментариус".

- Мали
- Мальдивские Острова
- Мальта
- Марокко
- Мексика
- Микронезия (Федеративные Штаты)
- Мозамбик
- Монголия
- Мьянма
- Намибия
- Науру
- Непал
- Нигер
- Нигерия
- Нидерланды
- Никарагуа
- Новая Зеландия
- Норвегия
- Объединенная Республика Танзания
- Объединенные Арабские Эмираты
- Оман
- Острова Кука
- Пакистан
- Панама
- Папуа-Новая Гвинея
- Парагвай
- Перу
- Польша
- Португалия
- Республика Корея
- Республика Молдова
- Российская Федерация
- Руанда
- Румыния
- Сальвадор
- Самоа
- Сан-Марино
- Сан-Томе и Принсипи
- Саудовская Аравия
- Сейшельские Острова
- Сенегал
- Сент-Винсент и Гренадины
- Сент-Китс и Невис
- Сент-Люсия
- Сербия
- Сингапур
- Сирийская Арабская Республика
- Словакия
- Словения
- Соединенное Королевство
- Соединенные Штаты Америки
- Соломоновы Острова
- Сомали
- Судан
- Суринам
- Сьерра-Леоне
- Таджикистан
- Таиланд
- Тимор-Лешти
- Того
- Тонга
- Тринидад и Тобаго
- Тунис
- Туркменистан
- Турция
- Уганда
- Узбекистан
- Украина
- Уругвай
- Фиджи
- Филиппины
- Финляндия
- Франция
- Хорватия
- Центральноафриканская Республика
- Чад
- Черногория
- Чешская Республика
- Чили
- Швейцария
- Шри-Ланка
- Эквадор
- Экваториальная Гвинея
- Эритрея
- Эсватини
- Эстония
- Эфиопия
- Южная Африка
- Южный Судан
- Ямайка
- Япония

# Как финансируется "Кодекс Алиментарийс"

*Выработка общедоступных международных стандартов зависит от поддержки правительств, целевых фондов и отдельных лиц*

**Х**

отя наибольшая доля расходов по программе Кодекса в период 2016-2017 годов была покрыта из бюджета, составлявшего около 8,8 млн долл. США, вместе с тем система

Кодекса также финансируется за счет внебюджетной поддержки членов, вкладов целевых фондов и отдельных лиц, а именно: неденежных взносов стран, принимающих у себя заседания комитетов и целевых групп Кодекса и совещания учрежденных ими рабочих групп; поступлений от предоставления экспертами органами ФАО и ВОЗ научных консультаций;

*Благодаря финансированию в двухгодичный период 2016-2017 годов 17 новых стандартов были завершены, более 50 стандартов пересмотрены*

второго Целевого фонда Кодекса ФАО/ВОЗ (ЦФК-2); поступлений от реализации проектов ФАО и ВОЗ в области наращивания потенциала и связанных с тематикой Кодекса мероприятий на уровне стран и регионов; кроме того, внебюджетные неденежные взносы отдельных членов Кодекса включали прикомандирование сотрудников к Секретариату Кодекса.

Секретариат Кодекса израсходовал 8,738 млн долл. США из общего бюджета на 2016-2017 годы в 8,789 млн долл. США. Наибольшая доля средств была израсходована на оплату труда 12 штатных сотрудников, работающих по срочным контрактам (47%), письменный и устный перевод и издательские услуги, оказанные заседаниям Кодекса (18%), и консультации, а также на контракты с внешними поставщиками услуг (16%).

Расходы на проведение заседаний Комиссии "Кодекс Алиментарийс" и ее Исполнительного комитета составили 20% бюджета. Другие важные мероприятия, осуществлявшиеся в двухгодичный период 2016-2017 годов, включали выработку руководящих документов; проведение семинаров и информационных мероприятий для различных заинтересованных сторон; расходы, связанные с веб-сайтом Кодекса и ряда электронных инструментов, использовавшихся в процессе выработки стандартов.



# Перечень стандартов, предлагаемых для принятия на 41-й сессии Комиссии



## Комитет Кодекса по свежим фруктам и овощам (CCFFV20)

- Стандарт на баклажаны



## Комитет Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL44)

- Проект пересмотра Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов (указание дат)



## Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH49)

- Редакционные поправки к документу *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*



## Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF12)

- Максимально допустимое содержание свинца в отдельных товарах (пересмотр МДУ/отмена соответствующих МДУ/поправки к МДУ)
- МДУ содержания кадмия в шоколаде с фактическим или заявленным содержанием остатка какао-продуктов в сухом веществе от  $\geq 50\%$  до  $< 70\%$  и в шоколаде с фактическим или заявленным содержанием остатка какао-продуктов в сухом веществе  $\geq 70\%$
- МДУ для тунца, берикса, марлина и акулы
- Нормы и правила предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов диоксинами, диоксиноподобными и недоксиноподобными ПХБ



## Комитет Кодекса по пищевым добавкам (CCFA50)

- Спецификации по идентичности и чистоте пищевых добавок
- Пересмотр Названий классов и Международной системы нумерации для пищевых добавок
- Пересмотренные положения о пищевых добавках ОСПД с учетом обеспечения соответствия требованиям указанного стандарта приложений по консервированным манго, консервированным грушам и

консервированным ананасам к Стандарту на некоторые консервированные фрукты

- Стандарт на некоторые консервированные фрукты
- Стандарт на консервы из лосося
- Стандарт на консервы из креветки
- Стандарт на консервы из тунца и пелаמידы
- Стандарт на консервы из мяса краба
- Стандарт на консервы из сардин и аналогичных видов рыб
- Стандарт на консервы рыбные
- Стандарт на соленую и солено-сушеную рыбу семейства тресковых
- Стандарт на сушеные акульки плавники
- Стандарт на крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков
- Стандарт на вареные солено-сушеные анчоусы
- Стандарт на соленую атлантическую сельдь и соленую кильку
- Стандарт на икру осетровых
- Стандарт на рыбный соус
- Стандарт на копченую рыбу, рыбу с ароматом копчения и копчено-вяленую рыбу
- Пересмотренные положения о пищевых добавках Стандарта на молоко сухое и сливки сухие
- Пересмотренные положения о пищевых добавках Стандарта на смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошковой форме
- Пересмотренные положения о пищевых добавках Стандарта на продукты из пищевого казеина
- Отмена соответствующих положений о пищевых добавках стандартов на сыр моцарелла (CXS 262-2006), домашний сыр (CXS 273-1968), сливочный сыр (CXS 275-1973), кисломолочные продукты (CXS 243-2003) и молочно-жировые спреды (CXS 253-2006).
- Отмена соответствующих положений о пищевой добавке сорбат натрия (INS 201) стандартов на лапшу быстрого приготовления (CXS 249-2006), кисломолочные продукты (CXS 243-2003), молочно-жировые спреды (CXS 253-2006), сыр моцарелла (CXS 262-2006), сыр чеддер (CXS 263-196), сыр дамбо (CXS 264-1966), сыр эдам (CXS 265-1966), сыр гауда (CXS 266-1966), сыр хаварти (CXS 267-1966), сыр самсо (CXS 268-1966), сыр эмменталь (CXS 269-1967), сыр тильзитер (CXS 270-1968), сыр сен-полен (CXS 271-1968), сыр проволононе (CXS 272-1968), домашний сыр (CXS 273-1968), сливочный сыр (CXS 275-1973) и сыр (CXS 283-197)



## Комитет Кодекса по остаткам пестицидов (CCPR50)

- Пересмотр Классификации пищевых продуктов и кормов (тип 04: Орехи, семена и соки растений, тип 05: Травы и специи)
- Таблицы, содержащие примеры репрезентативных товаров для овощных товарных групп (для включения в Принципы и рекомендации в отношении выборки репрезентативных товаров для определения максимально допустимого уровня остатков пестицидов методом экстраполяции для товарных групп), таблица 4: Орехи, семена и соки растений, таблица 5: Травы и специи
- МДУ остатков пестицидов



## Комитет Кодекса по остаткам ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах (CCRVDF24)

- Предлагаемые проекты МДУ для амоксициллина (филе и мышечная ткань рыбы); ампициллина (филе и мышечная ткань рыбы); люфенурона (филе лосося и форели); монепантела (жир, почки, печень, мышечная ткань КРС)
- Проект рекомендации по управлению рисками (PUP) для генцианвиолета



## Комитет Кодекса по методам анализа и отбора проб (CCMAS39)

- Методы анализа/критерии эффективности для применения в стандартах Кодекса
- Редакционные поправки



Максимально допустимые уровни (МДУ)

4130

МДУ для пищевых добавок



По 244

пищевые добавки

106

МДУ для загрязняющих примесей в пищевых продуктах

По

18

загрязняющие примеси



52

своды норм и правил

78

рекомендации

Таблица результатов работы Кодекса

Здесь вы можете видеть общую информацию о количестве стандартов, рекомендаций, норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", принятых до июльской (2018 год) сессии Комиссии

221

стандарты на товары



По 303

пестициды

5231

МДУ для остатков пестицидов

623

МДУ для остатков ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах

По

63

ветеринарные лекарственные препараты

Максимально допустимые уровни остаточного содержания (МДУ)

*Поддержите*  
**Всемирный  
день  
безопасности  
пищевых  
продуктов**

**7 ИЮНЯ**

Правительство Коста-Рики предлагает 73-й сессии Генеральной Ассамблеи ООН поддержать проект резолюции, объявляющей 7 июня Всемирным днем безопасности пищевых продуктов. Отмечая, что продовольственная безопасность неотделима от безопасности пищевых продуктов и любые инциденты, связанные с безопасностью пищевых продуктов, будут иметь глобальные негативные последствия для здоровья населения, торговли и экономики, ФАО и ВОЗ поддерживают учреждение международного дня.

Если резолюция будет одобрена, люди во всем мире смогут, начиная с 2019 года, отмечать 7 июня как День безопасности пищевых продуктов. Проведение Всемирного дня безопасности пищевых продуктов активизировало бы усилия по улучшению здоровья населения и содействовало бы добросовестности в торговле продовольствием. Присоединяйтесь к заинтересованным правительствам и неравнодушным гражданам, чтобы сделать этот день ежегодной традицией.

ISBN 978-92-5-131034-2



9 789251 310342

CA0182RU/1/10.18