



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR EUROPE**

29th Session

The Hague, the Netherlands, 30 September – 3 October 2014

COMMENTS AND INFORMATION ON NATIONAL FOOD CONTROL SYSTEMS, CONSUMER PARTICIPATION IN FOOD STANDARDS SETTING AND USE OF CODEX STANDARDS AT THE NATIONAL LEVEL (REPLIES TO CL 2014/20-EURO)

Reply submitted by Kyrgyzstan, Netherlands and The Former Yugoslav Republic of Macedonia

KYRGYZSTAN

Вопрос 1: Укрепление национальной системы контроля качества пищевых продуктов

Национальная система контроля качества и безопасности пищевых продуктов в Кыргызской Республике содержит обширную законодательную базу и систему официального контроля с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов для жизни и здоровья потребителей.

В настоящее время в Кыргызской Республике действует Закон «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике», который был принят 22 мая 2004г. Закон устанавливает правовые основы в области: разработки, принятия, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, хранения, реализации, эксплуатации и утилизации, оценки соответствия.

В Кыргызской Республике приняты следующие технические регламенты на пищевую продукцию:

- Закон КР «Гигиена пищевых продуктов»
- Закон КР «О маркировке пищевых продуктов»
- Закон КР «О безопасности питьевой воды».

Кроме того, постановлением Правительства Кыргызской Республики принято 17 технических регламентов на пищевую продукцию

1. «О безопасности кондитерских изделий постановление Правительства КР (далее - ПП КР) ПП КР №168 от 18.04.11г.
2. «О безопасности соков, нектаров и сокосодержащих напитков из фруктов и овощей» ПП КР №172 от 19.04.11г.
3. «О безопасности спирта» ПП КР №357 от 05.07.11г.
4. «О безопасности пива» ПП КР №388 от 14.07.11г.
5. «О безопасности сахара» ПП КР №83 от 03.02.12г.
6. «О безопасности безалкогольных напитков» ПП КР от 05.07.12 №474
7. «О безопасности пищевой йодированной соли» ПП КР №456 от 28.06.12г.
8. «О безопасности хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» №502 от 17.07.12г.
9. «О безопасности обогащенной муки» №569 от 16.08.12г.
10. «О безопасности молока, продуктов его переработки» ПП КР №84 от 18.02.13г.
11. «О безопасности продуктов детского питания» ПП КР №92 от 23.11.12г.
12. «О безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности» ПП КР №184 от 09.04.13г.
13. «О безопасности свежих овощей и фруктов» ПП КР №26 от 14.01.14г.
14. «О безопасности бутилированных природных минеральных, природных питьевых и столовых вод» ПП КР №139 от 06.04.11г.
15. «О меде натуральном» ПП КР №478 от 05.09.13г.
16. «О безопасности винодельческой продукции» ПП КР №356 от 05.07.11г.
17. «О безопасности ветеринарных лекарственных средств» ПП КР №441 от 06.08.13г.

В целях обеспечения безопасности пищевых продуктов технические регламенты предусматривают внедрение на производствах системы менеджмента безопасности пищевой продукции. В Кыргызской Республике со вступлением в действие Технического регламента «Гигиена пищевых продуктов» на законодательном уровне предписано внедрение на производстве системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах HACCP.

Предприятия производства пищевой продукции Кыргызской Республики очень заинтересованы во внедрении на своем производстве системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. В этом направлении проводятся работы, как со стороны государства, так и международных организаций.

Для всех заинтересованных сторон были организованы и проведены семинары по вопросам разработки и внедрения систем менеджмента по ИСО 9001, ИСО 22000, HACCP с привлечением специалистов Польского комитета по стандартизации.

Ряд семинаров по разработке и внедрению на предприятиях систем менеджмента безопасности ИСО 22000, HACCP, системы менеджмента качества ИСО 9001 были проведены в рамках сотрудничества с Германским обществом по международному сотрудничеству (GIZ), Международным торговым центром (ITC), Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (FAO).

Система контроля качества: в соответствии с действующими на территории Кыргызской Республики Техническими регламентами на пищевую продукцию оценка соответствия проводится в форме производственного контроля и в форме декларирования соответствия.

В Кыргызской Республике испытательные лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции аккредитованы Кыргызским Центром аккредитации при МЭ КР на соответствие международному стандарту ИСО/МЭК 17021. Национальный орган по аккредитации - Кыргызский Центр аккредитации является членом международной организации ILAC.

Однако, техническая оснащенность испытательных лабораторий на недостаточном уровне из-за отсутствия финансовых средств. Лаборатории не имеют возможность проводить испытания по следующим показателям: определение ГМО, меламина, диоксина, антибиотиков, листериоза, бензапирена, нитрозамина, радионуклидов и т.д. Прорабатываются вопросы по оснащению испытательных лабораторий современным оборудованием.

Вопрос 2: Укрепление Кодекса на национальном уровне

Контактным пунктом Комиссии Кодекс Алиментариус в Кыргызской Республике является Центр по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики КР (ЦСМ при МЭ КР). ЦСМ проводит заседания с национальными экспертами для разработки позиций Кыргызской Республики для комитетов Кодекса, а также для донесения информации о результатах заседаний Кодекса. Для содействия вовлечению и активному участию потребителей и других заинтересованных сторон, на эти заседания приглашаются представители технических комитетов по стандартизации.

Распространение информации в области безопасности пищевых продуктов проводится своевременно, налажена связь с Министерством экономики КР, Министерством здравоохранения КР, Министерством сельского хозяйства и мелиорации КР, Государственной инспекцией по ветеринарной, фитосанитарной безопасности при Правительстве КР, органами по сертификации и другими организациями. Вся поступающая в контактный пункт информация направляется в соответствующие министерства и ведомства.

27 сентября 2013 г. ЦСМ провел заседание Национального координационного комитета с участием представителей Министерства здравоохранения КР, Министерства сельского хозяйства и мелиорации КР с рассмотрением вопросов:

- Совершенствование деятельности ответственных министерств, ведомств КР по выработке действий для активизации и развитию работ по сотрудничеству с Комиссией Кодекс Алиментариус
- Обеспечение работы Национального Комитета "Кодекс Алиментариус" и пересмотр состава Национального Комитета "Кодекс Алиментариус".

12 июня 2014 г. проведен Круглый стол с участием представителей Технических комитетов и ассоциаций производителей пищевой продукции по рассмотрению вопроса разработки стандарта Кодекса на национально значимую пищевую продукцию с целью продвижения национальных пищевых продуктов в мировой рынок

В последние годы усилия, направленные на повышение осведомленности о важности активной и эффективной работы над установлением стандартов Кодекса, привели к расширению участия экспертов в электронных рабочих группах комитетов Кодекса по:

- методам анализа и отбора проб (CCMAS) (БЦИСМ),
- генетически модифицированным продуктам (МЗ КР),
- по стандартам на гранат (БЦИСМ),
- по афлотоксинам в готовых к употреблению арахисе (БЦИСМ) и др.

Несмотря на ограничение финансовых ресурсов, при поддержке Целевого фонда Кодекса ответственные министерства (Министерство здравоохранения КР, Министерство сельского хозяйства и мелиорации КР, Центр по стандартизации и метрологии при МЭ КР) продолжают делегировать экспертов в Комиссию Кодекс Алиментариус (CAC) и в определенные комитеты Кодекса, в частности, для поддержки позиции страны на месте.

3. Стандарты Кодекса: национальные приоритеты и интересы

В Национальном фонде технических регламентов и стандартов имеются тексты 182 стандартов Кодекс Алиментариус на русском языке.

Наиболее используемыми и востребованными стандартами Кодекса Алиментариус в Кыргызской Республике являются стандарты на: общие принципы пищевой гигиены, маркировку пищевой продукции, микробиологию, овощи и фрукты, молочно-кислую продукцию, мед, пищевую соль, мясо, рыбу, сыры и воду и др. стандарты.

Данные стандарты используются при разработке технических регламентов и национальных стандартов Кыргызской Республики.

Приоритетным направлением в области безопасности пищевых продуктов в Кыргызской Республике является:

1. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000 и системы НАССР на предприятиях республики;
2. Повсеместное обучение специалистов;
3. Обеспечение прослеживаемости по всей цепочке «От поля до вилки», начиная с производителей сельхоз продукции и идентификации животных;
4. Оснащенность испытательных лабораторий.

Для активизации регионального Комитета «Кодекс Алиментариус» по Европе в целях укрепления регионального потенциала в области пищевой безопасности, эффективного участия в работе Кодекса для выработки результативных действий по развитию работ в рамках сотрудничества с Комиссией Кодекс Алиментариус, считаем целесообразным создание информационно - коммуникативной платформы в рамках региона (стран – членов Комитета Кодекса по Европе). Данные предложения были сделаны директором Центра по стандартизации и метрологии при МЭ КР на заседании 36 - сессии Комиссии Кодекс Алиментариус 01-05 июля 2013г. г. Риме (Италия), а также на рабочем заседании ФАО Региональные консультации 18 сентября 2013 года г. Пулава (Польша).

NETHERLANDS

The structures haven't changed since the last CL of 2012. We only have the following update, with regard to the Scientific activities (risk-based approach) and data collection activities:

Many activities in the field of risk/benefit assessment are performed at RIVM, many of which in cooperation with institutes in EU. All large EU projects in the area of risk-benefit assessment have now been concluded, of which the scientific results are still being used e.g. via meetings and lectures. New projects in the area of risk-benefit are being initiated. In particular private parties show an interest in risk-benefit assessment, although the possibilities for RIVM to embark in public private collaborations is limited. RIVM has started to renew its 2004/2006 risk-benefit assessment 'Our Food, Our Health', which is aimed to be finalized in 2016.

- RIVM has lead the FP7 project ACROPOLIS, in which methods for cumulative and aggregate exposure assessment were developed and is currently working on implementation of these methods;
- RIVM leads the EFSA research tender on non-monotonic dose response curves in which the possibility for low-dose effects will be evaluated;
- RIVM is currently working on making their transfer models publically available via internet;
- RIVM also hosts the WHO CC on Nutrition in which the focus is on salt reduction and childhood obesity.

THE FORMER YUGOSLAV REPUBLIC OF MACEDONIA

Question 1: Strengthening National Food Control System

The Food and Veterinary Agency (FVA) is competent authority for coordination of the legislative framework and control systems relating to issues in field of food and feed safety among competent institutions in The Former Yugoslav Republic of Macedonia, as well as communication with the European Union institutions in the field of food and feed safety, veterinary and phytosanitary policy.

The Agency performs the activities under its competence on the basis of the principles of legitimacy, competence, professionalism, responsibility, efficiency and transparency. The FVA is contact point for EFSA, RASFF and Codex Alimentarius.

The Former Yugoslav Republic of Macedonia applied integrated approach to food control from table to stable.

The country has adopted both, framework and secondary legislation related to food and feed safety, including strategic documents aiming at strengthening the national food safety system. The official controls, covering entire food chain, are in place. Effectiveness of the implementation of the national legislation, both directly and indirectly, related to food and feed safety is provided by the *Multi-annual National Control Plan* (MANCP), strategic document in line with EU Regulation 882/2004 and Decision 2007/363.

Furthermore, the MANCP ensures that the national food safety system is maintained. Based on the results of the implementation of the MANCP appropriate steps for further strengthening of the national control system will be taken.

Appropriate mechanisms for improvement of the administrative capacities (employment of high skilled professional staff, assessment of professionalism/skills etc.) are established within the FVA.

The single food safety system is composed of *central level, inspection services* situated in the *local offices of the Agency (official veterinarians and food inspectors in the regions of the country and at Border Inspection Posts); and designated laboratories*.

Accreditation of the FVA inspection services according to the standards ISO 17020 is foreseen for the next 3 years.

Most of the laboratory methods are accredited according to MKC ISO/IEC 17025:2006 standard. The accredited methods are available at web site of the Macedonian Institute of accreditation (www.iarm.gov.mk).

A Monitoring Program on Food safety is adopted once a year. At present, implementation of the Monitoring Program on Food safety is successful. A set of sampling procedures based on food safety monitoring programs intended for food inspectors, were prepared for proper implementation of the adopted monitoring programs for food safety.

The Monitoring program on food safety represents one of the basic mechanisms for monitoring of the situation with certain specific criteria for food safety and possibility for taking corrective measures duly and in an appropriate and effective manner. During preparation of monitoring programs all the relevant information on investigations of previous years are taken into consideration, as well as RASSF notifications, notifications posed by consumer complaints, information of other relevant monitoring programs implemented by other competent institutions.

The national control plan on monitoring of residues of veterinary medicinal products and contaminants in live animals and food of animal origin has been implemented in The Former Yugoslav Republic of Macedonia since 2002. Furthermore, The Former Yugoslav Republic of Macedonia is listed in the EU Decision 2004/432/EC as country with approved national plan for residue monitoring in cattle, sheep and goats in accordance with the Council Directive 96/23/EC.

The FVA, since 2011, has established a training system enables upgrading of the knowledge and skills of the staff which tasks and duties are related to food and feed safety areas.

Question 2: Strengthening Codex at the national level

A set up of a new organizational structure for improving the work and the communication of Codex Alimentarius and EFSA was established in The Former Yugoslav Republic of Macedonia in 2013. The National food safety Council was designated as the standing body of this structure. The National Council organizes national panels/committees for effective implementation of tasks.

The National Council provides scientific advices and scientific and technical support regarding to policy on areas having a direct or an indirect impact to food and feed safety.

The national panels/committees produce reports for specified issues of the respective competence of the National council. The National panels are organized for the following 10 areas: animal health and welfare; biological hazards; contaminants in food chain, nutrition and foods for special dietary Uses; food additives; pesticide residues; plant health; feed additives and products and substances used in feed.

The national council also may set up ad hoc working groups for support in specified issue in food and feed safety area which are obliged to submit reports for their working.

Question 3: Codex Standards national priorities and interests

The Former Yugoslav Republic of Macedonia as a candidate country for accession to EU has committed itself to comply with the EU relevant legislation. Starting from 2003 the EU reference legislation is transposed in the national legislation, also taking into consideration Codex standards.