



СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО И ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

41-я сессия, штаб-квартира ФАО, Рим, Италия, 2–6 июля 2018 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВОЙ РАБОТЕ¹

Ниже приводится список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Комиссии предлагается в каждом случае принять решение о целесообразности новой разработки с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить эту работу. Комиссии предлагается рассматривать данные предложения в свете *Стратегического плана на 2014–2019 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов*.

Орган Кодекса	Текст	Ссылка и проектный документ
CCFFV	Проектный документ для новой работы по стандарту на ямс	REP18/FFV пункт 60, Приложение V
	Проектный документ для новой работы по стандарту на лук и лук-шалот	REP18/FFV пункт 60, см. Приложение I к настоящему документу
	Проектный документ для новой работы по стандарту на ягоды	REP18/FFV пункт 60, см. Приложение II к настоящему документу
CCFL	Проектный документ для новой работы по руководству по использованию упрощенной информации о питательной ценности на передней стороне упаковки	REP18/FL пункт 48, см. Приложение III к настоящему документу
CCFH	Проектный документ для новой работы по Нормам и правилам управления пищевыми аллергенами для операторов предприятий пищевой отрасли	REP18/FH пункт 48, см. Приложение III к настоящему документу
	Проектный документ для новой работы по Руководству по управлению вспышками/кризисами пищевых болезней микробиологического происхождения	REP18/FH пункт 54, см. Приложение IV к настоящему документу

¹ Для заседаний Комитетов Кодекса, проведенных после марта 2018 года, предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов будут опубликованы в качестве Добавления 1 к настоящему документу.

ПЕРЕСМОТРЕННЫЙ ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО СТАНДАРТУ КОДЕКСА НА ЛУК И ЛУК-ШАЛОТ

(Подготовлен Ираном и Индонезией)

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель работы – создание общемирового стандарта, устанавливающего основные требования к качеству лука и лука-шалота, гарантирующие потребителям безопасный, качественный продукт. Стандарт будет применяться к различным коммерческим сортам и/или типам лука (*Allium cepa* L. cv. Лук обыкновенный), лука-шалота (*Allium cepa* L. cv. *Aggregatum*) и серого лука-шалота, полученного от *Allium oschaninii* O. Fedtsch, поставляемых потребителю в свежем виде после обработки и упаковки. Стандарт не распространяется на зеленый лук и лук-шалот с цельными перьями, а также на лук и лук-шалот, предназначенные для промышленной переработки.

2. Значимость и актуальность

В связи с тенденцией к общемировому росту объемов производства и продаж лука и лука-шалота необходимо выработать международный стандарт, охватывающий безопасность, качество и маркировку данных продуктов. Стандарт на лук и лук-шалот поможет защитить здоровье потребителей и будет содействовать справедливой практике торговли в соответствии с различными международными соглашениями. Лук и лук-шалот – овощи, которые очень широко используются в кулинарии, адаптированы к широкому диапазону климатических условий и могут выращиваться круглый год.

Лук и лук-шалот являются одним из активно реализуемых продовольственных товаров во всем мире. Разница между интересами производителей и интересами потребителей приводит к многообразию стандартов, что вызывает сложности в торговле, особенно в области защиты потребителей. Поэтому гармонизация стандартов становится необходимостью, и предлагаемый к разработке стандарт будет использоваться во всем мире как справочный стандарт. Лук и лук-шалот стали универсальным товаром, потребляются миллионами людей в качестве ингредиентов продуктов питания и используются пищевой промышленностью. Поэтому требуется стандарт, регламентирующий гигиену и обработку и качество лука и лука-шалота.

Гармонизация уменьшит различие между стандартами стран-производителей, стран-реэкспортеров и стран-потребителей. Разработка принятого на международном уровне стандарта на лук и лук-шалот, гармонизированного на основе их характеристик, представляется весьма актуальной. Гармонизация стандарта на лук и лук-шалот поможет защитить здоровье потребителей, будет содействовать справедливой практике торговли и послужит ссылочным документом, международно согласованным на основании консенсуса между странами-производителями, странами-потребителями и торгующими странами.

3. Основные охватываемые аспекты

Стандарт будет охватывать основные характеристики продуктов, связанные с определением продукта, существенные факторы качества, например, размер, и требования к маркировке, обеспечивающие потребителям уверенность в сорте и характеристиках продукта. Предлагаемый к разработке стандарт, включающий все необходимые параметры, такие как вес, размер, надлежащая маркировка и т.д., обеспечит высококачественные и безопасные продукты, защитит здоровье потребителей и воспрепятствует недобросовестным практикам торговли.

К наиболее актуальным аспектам, которые может охватывать данный стандарт, относятся следующие:

- Установление минимальных требований к качеству и зрелости лука и лука-шалота, которые должны соблюдаться независимо от категории качества.
- Определение категорий для классификации лука и лука-шалота в соответствии с их характеристиками.
- Определение типов по размеру для реализации лука и лука-шалота.
- Установление допустимых отклонений в отношении качества и размера лука и лука-шалота в единице упаковки.
- Включение в стандарт положений, касающихся единообразия расфасованного продукта и используемой тары.

- Включение в стандарт положений, касающихся наименования и маркировки продуктов в соответствии с Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985).
- Включение положений, касающихся пестицидов и загрязняющих веществ в соответствии с Общим стандартом Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (CXS 193-1995).
- Включение положений, касающихся гигиены и обработки согласно Общим принципам гигиены пищевых продуктов (CXS 1-1969) и другим соответствующим нормам и правилам гигиенической практики.

Наиболее важными для рассмотрения являются пункты, относящиеся к установлению минимальных требований к качеству, требованиям к зрелости, определению категорий на основе показателей качества и допусков по качеству, а также раздел по маркировке или информации на этикетке.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

Выработка международного стандарта на лук и лук-шалот принесет выгоду для всех стран, участвующих в производстве, экспорте и импорте этих продуктов. Качество продукции должно соответствовать общемировой практике маркетинга и торговли, учитывать потребности потребителей во всем мире, а также требования безопасности продуктов питания.

Соответствие стратегическим задачам Кодекса

- Защита потребителей путем содействия практикам добросовестной торговли в области идентификации, происхождения товара, характеристик в соответствии с различными регионами.
- Стандартизация показателей качества.

Критерии, применимые к товарам

(а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объем и структура торговли между странами

Многие страны производят лук и лук-шалот. Около 190 стран производят лук и лук-шалот для внутреннего рынка, и многие из этих стран участвуют также в международной торговле. По имеющимся оценкам, ежегодно в мире собирают лук и лук-шалот с площадей свыше 9 200 000 акров земли. Лук и лук-шалот являются объектом активной торговли, в которой участвуют более 100 стран в мире. Неудивительно, что в 2016 году объем мировых продаж лука и лука-шалота странами-экспортерами составил впечатляющую сумму в 3,1 млрд долл. США.

Совокупная стоимость экспорта лука выросла по всем странам-экспортерам в среднем на 20,8% с 2012 года, когда поставки лука оценивались в 2,6 млрд долл. США. В годовом исчислении стоимость мирового экспорта лука снизилась на 3,1% за период с 2015 по 2016 годы. Стоимость мирового экспорта лука-шалота выросла в среднем на 10,49% в год, в то время как стоимость мирового импорта лука-шалота также росла в среднем на 8,35% в год.

В разбивке по континентам, на страны Азии в 2016 году приходилась самая высокая доля экспорта лука – 961,1 млн долл. США, или почти треть (30,9%) от общемирового экспорта. На втором месте – страны-экспортеры Европейского союза с 30,3%, и 22,4% мировых поставок лука приходились на Северную Америку. Меньшие доли пришлось на Африку (8,4%), Латинскую Америку, за исключением Мексики (3,7%) и Океанию (главным образом Новую Зеландию и Австралию) – 3,3%.

Таблица 1. Стоимостной объем мирового импорта лука (включая лук-шалот)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Период	Объем торговли
2017 год	11 287 534 долл. США
2016 год	2 726 787 853 долл. США
2015 год	3 277 571 767 долл. США
2014 год	3 030 325 026 долл. США

Таблица 2. Стоимостной объем мирового экспорта лука (включая лук-шалот)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Период	Объем торговли
2017 год	44 292 долл. США
2016 год	3 203 853 586 долл. США
2015 год	3 270 521 122 долл. США
2014 год	3 012 905 735 долл. США

**Таблица 3. Мировое производство лука (включая зеленый лук и лук-шалот)
в 2000–2013 годах, тыс. тонн**

Источник: ФАОСТАТ

Источник: ФАО	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2012	2013
Всего	49,948	52,653	62,524	68,317	74,501	78,925	82,498	85,795
Китай	14,105	16,545	18,047	19,598	20,823	21,748	22,245	22,345
Индия	4,721	4,210	7,761	10,847	13,565	15,118	16,813	19,299
Остальная Азия	11,419	11,229	11,812	13,304	14,118	14,548	15,224	15,669
Африка	3,926	4,771	6,716	7,353	8,031	9,009	8,993	9,650
Америка	7,985	8,224	9,055	8,737	8,903	9,570	9,319	9,306
Европа	7,545	7,392	8,901	8,256	8,806	8,672	9,558	9,225
Остальная Азия	247	283	233	222	254	260	347	302
США	3,253	3,168	3,768	3,250	3,407	3,338	3,277	3,159
Иран	1,344	1,525	1,627	2,038	1,849	1,923	2,260	2,382
Россия	1,339	1,402	1,673	1,789	1,713	1,536	2,081	1,985
Турция	2,200	2,050	2,040	1,765	2,007	1,900	1,736	1,905
Египет	763	755	895	1,120	1,949	2,208	2,025	1,903
Пакистан	1,648	1,385	1,449	2,056	2,015	1,701	1,692	1,661
Бразилия	1,142	1,222	1,158	1,346	1,367	1,753	1,519	1,539
Алжир	316	448	658	704	759	1,001	1,183	1,344
Нигерия	593	633	1,147	1,175	1,366	1,346	900	1,320
Нидерланды	821	817	1,225	942	1,236	1,302	1,353	1,310
Корея	878	933	948	890	1,035	1,412	1,196	1,294
Мексика	905	1,131	1,241	1,238	1,252	1,266	1,239	1,270
Испания	960	1,022	1,030	1,100	1,063	1,105	1,170	1,187
Бангладеш	134	150	272	769	889	872	1,159	1,168
Мьянма	476	647	778	999	1,013	1,109	1,138	1,141
Япония	1,247	1,274	1,128	1,161	1,271	1,042	1,098	1,070
Узбекистан	432	480	539	591	728	884	1,010	1,069
Судан	168	499	1,207	1,405	938	1,116	1,036	1,037

Украина	563	514	722	869	1,049	909	1,141	1,020
Другие страны	30,767	32,598	39,019	43,112	47,593	51,200	54,286	57,032

Таблица основана на последних данных статистики ООН.

Таблица 2. Страны – главные импортеры лука (2012–2014 годы)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Страна	2012 г.		2013 г.		2014 г.		Рост в %, 2014 г.	Доля в %, 2014 г.
	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть		
США	385 353,48	269 73	436 979,16	340,45	500 380,56	344,70	1,25	11,71
Соединенное Королевство	322 038,68	167 06	427 222,73	249,21	405 264,88	239,10	-4,06	8,12
Россия	230 191,78	107 27	243 912,33	124,81	361 737,28	180,94	44,97	6,15
Германия	215 561,14	137 17	245 123,67	186,70	253 857,23	179,13	-4,05	6,09
Япония	342 710,26	183,15	302 661,17	171,78	350 348,03	165,00	-3,95	5,61
Малайзия	442 494,68	137,65	459 873,71	213,29	419 302,75	145,94	-31,58	4,96
Канада	175 594,64	125,62	185 898,94	152,18	189 118,04	144,72	-4,90	4,92
Нидерланды	198 186,10	92,15	203 637,51	131,95	234 271,09	122,01	-7,53	4,15
Саудовская Аравия	305 788,00	113,57	279 323,65	101,11	315 129,45	116,20	14,92	3,95
Франция	115 267,70	69,22	139 401,97	98,90	133 535,03	93,24	-5,72	3,17
Бельгия	129 861,77	68,23	135 279,12	92,42	129 065,09	84,87	-8,17	2,88
Индонезия	155 361,49	67,23	124 544,25	67,95	144 885,00	64,49	-5,09	2,19
Шри-Ланка	152 928,97	32,41	149 490,43	81,73	162 373,46	47,05	-42,43	1,60
Мексика	34 542,67	15,49	56 719,66	33,26	77 451,74	44,17	32,80	1,50
Бразилия	179 513,78	60,07	266 897,51	108,36	150 591,71	40,43	-62,69	1,37
Италия	67 925,40	28,67	86 319,10	48,07	71 537,93	36,73	-23,59	1,25
Кувейт	0,00	0,00	112 050,68	37,91	93 865,32	35,35	-6,75	1,20
Сингапур	57 738,37	26,02	68 295,49	39,45	67 180,75	33,35	-15,46	1,13
Ирландия	35 832,88	29,21	35 832,88	30,17	40 922,62	30,18	0,03	1,03

Таблица 3. Страны – главные экспортеры лука (2012–2014 годы)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Экспортирующая страна	2014 г.		2013 г.		2012 г.		Рост в %, 2014 г.	Доля в %, 2014 г.
	Количество	Стоимость	Количество	Ст-ть	Количество	Ст-ть		
Нидерланды	931 726,64	356,15	1 039 011,75	491,17	1 059 648,80	477,66	-2,75	16,23
Мексика	318 406,25	257,75	345 143,72	324,75	361 692,99	301,89	-7,04	10,26
Индия	1 123 682,24	294,22	983 963,13	437,62	898 060,61	295,16	-32,55	10,03
Китай	452 491,13	224,78	584 462,21	280,91	588 536,57	244,42	-12,99	8,30
Египет	291 923,12	164,29	315 293,01	190,24	362 649,69	212,38	11,64	7,22
Испания	280 595,16	120,65	350 824,41	191,10	387 156,55	186,15	-2,59	6,32
США	247 501,85	143,30	268 299,17	173,94	278 419,10	173,66	-0,16	5,90
Новая Зеландия	169 057,87	81,70	175 613,16	117,40	181 225,95	117,45	0,04	3,99
Франция	137 220,37	90,52	138 757,82	116,84	136 156,12	91,27	-21,88	3,10
Перу	190 512,86	65,28	236 892,32	78,55	271 116,76	90,35	15,02	3,07
Польша	127 529,66	42,96	143 862,04	61,60	135 988,89	66,11	7,32	2,25
Германия	116 747,43	44,82	115 888,94	59,12	116 966,70	60,84	2,91	2,07
Турция	65 159,36	27,92	62 318,53	26,44	149 745,63	58,11	119,78	1,97
Пакистан	45 986,94	10,95	131 745,60	41,69	185 243,59	44,59	6,96	1,51
Италия	44,793.16	45,09	37 764,79	46,54	34 802,24	40,69	-12,57	1,38
Канада	38 734,31	21,85	50 742,57	31,12	58 261,53	36,24	16,45	1,23
Австралия	68 656,62	43,36	59 385,13	43,60	46 577,89	35,56	-18,44	1,21
Аргентина	151 713,53	54,14	226 874,99	91,53	138 708,81	35,40	-61,32	1,20
Чили	36 804,23	25,34	26 757,50	21,94	39 916,76	29,34	33,73	1,00

Таблица 4. Первая двадцатка стран, импортирующих лук, включая лук-шалот (2012–2014 годы)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Место	2014 год	2013 год	2012 год
1	США	США	США
2	Соединенное Королевство	Соединенное Королевство	Япония
3	Россия	Малайзия	Соединенное Королевство
4	Германия	Германия	Малайзия
5	Япония	Япония	Германия
6	Малайзия	Канада	Канада
7	Канада	Нидерланды	Саудовская Аравия
8	Нидерланды	Россия	Россия
9	Саудовская Аравия	Бразилия	Нидерланды
10	Франция	ОАЭ	Франция
11	ОАЭ	Саудовская Аравия	Индонезия
12	Бельгия	Франция	ОАЭ
13	Индонезия	Бельгия	Бразилия
14	Шри-Ланка	Шри-Ланка	Пакистан
15	Мексика	Индонезия	Шри-Ланка
16	Бразилия	Италия	Ирландия
17	Италия	Пакистан	Италия
18	Кувейт	Сингапур	Сингапур
19	Сингапур	Кувейт	Колумбия
20	Ирландия	Кот-д'Ивуар	Индонезия

Таблица 6. Производство лука по странам за период 2012–2014 годов

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Регион	Объем (тонны)		
	2012 год	2013 год	2014 год
Китай	22 244 986	22 351 234	22 610 915
Индия	16 813 000	19 299 000	19 401 680
США	3 242 940	3 159 350	3 166 740
Россия	2 080 814	2 050 000	2 505 189
Египет	2 024 881	1 984 937	2 109 197
Иран	1 938 000	1 904 846	1 994 253
Турция	1 735 857	1 660 740	1 790 000
Пакистан	1 691 800	1 538 929	1 740 184
Бразилия	1 519 022	1 359 492	1 646 498
Нидерланды	1 353 000	1 310 000	1 589 957
Мексика	1 238 602	1 294 009	1 387 000
Республика Корея	1 195 737	1 270 060	1 379 000
Алжир	1 183 268	1 214 501	1 368 184
Испания	1 169 721	1 204 900	1 364 633
Бангладеш	1 159 259	1 168 000	1 340 877
Мьянма	1 142 400	1 093 230	1 244 900
Украина	1 141 300	1 068 000	1 233 989
Япония	1 098 000	1 066 577	1 169 000
Судан	1 036 000	1 037 000	1 108 610
Узбекистан	1 009 520	1 019 900	1 068 348
Индонезия	964 221	1 010 773	1 065 000
Нигерия	899 700	929 866	985 400
Марокко	855 764	802 340	813 707
Перу	775 537	748 078	783 134
Аргентина	721 141	736 271	758 233
Польша	642 169	727 380	733 619
Южная Африка	633 297	584 971	651 070

Таблица 7. Первая двадцатка стран, экспортирующих лук, включая лук-шалот (2012–2016 годы)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Место	2016 год	2015 год	2014 год	2013 год	2012 год
1	Нидерланды	Индия	Нидерланды	Нидерланды	Нидерланды
2	Мексика	Нидерланды	Мексика	Индия	Индия
3	Индия	Китай	Индия	Мексика	Мексика
4	Китай	Египет	Китай	Китай	Китай
5	Испания	Испания	Египет	Испания	Египет
6	США	Мексика	Испания	Египет	США
7	Египет	США	США	США	Испания
8	Новая Зеландия	Пакистан	Новая Зеландия	Новая Зеландия	Франция
9	Перу	Перу	Франция	Франция	Новая Зеландия
10	Франция	Новая Зеландия	Перу	Аргентина	Перу
11	Германия	Афганистан	Польша	Польша	Аргентина
12	Польша	Германия	Германия	Германия	Италия
13	Канада	Франция	Турция	Италия	Германия
14	Италия	Польша	Пакистан	Австралия	Австралия
15	Австралия	Йемен	Италия	Пакистан	Польша
16	Бельгия	Таджикистан	Канада	Канада	Турция
17	Аргентина	Иран	Австралия	Турция	Таиланд
18	Пакистан	Аргентина	Аргентина	Йемен	Чили
19	Иран	Канада	Чили	Иран	Канада
20	Австралия	Бельгия	Иран	Польша	Йемен

Таблица 8. Первая десятка стран – производителей лука и лука-шалота (2015–2016 годы)

Источник: база данных ООН по торговле товарами COMTRADE

Место	2015–2016 годы	
	Страна-производитель	Производство (тонны)
1	Китай	22 300 000
2	Индия	19 299 000
3	США	3 159 400
4	Иран	2 381 551
5	Россия	1 984 937
6	Турция	1 904 846
7	Египет	1 903 000
8	Пакистан	1 660 800
9	Бразилия	1 536 300
10	Корея	1 411 650

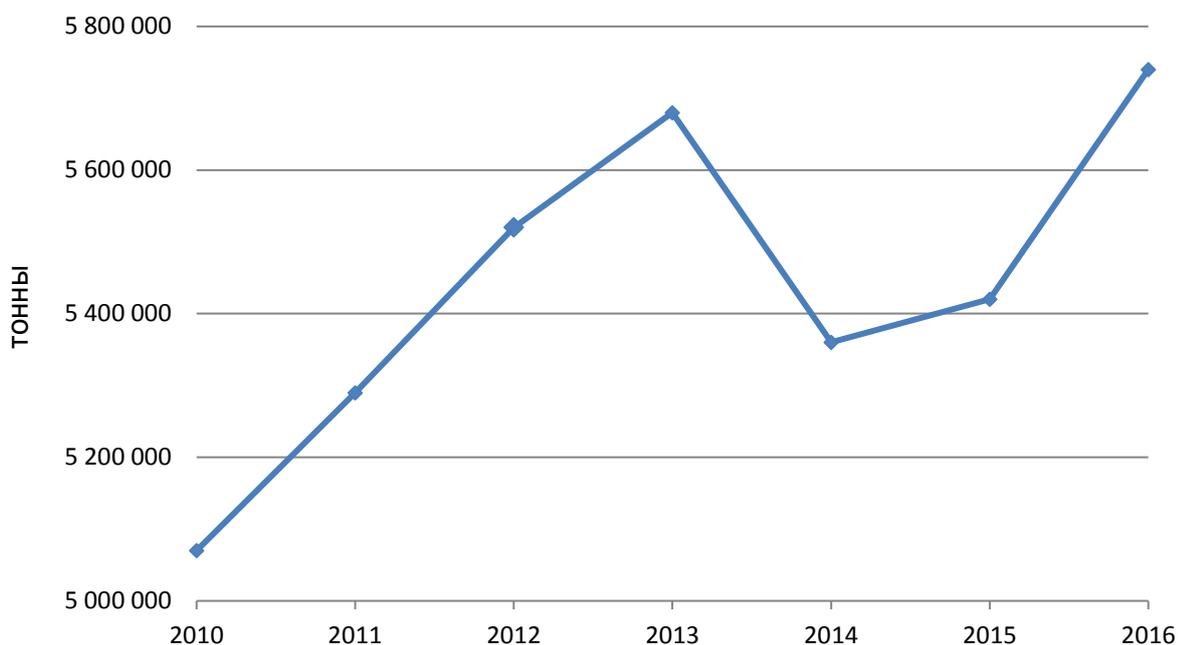


График 1. Мировое производство лука и лука-шалота (2010–2016 годы)

Источник: ФАОСТАТ

Стоимостной объем мирового экспорта лука-шалота рос в среднем на 10,49% в год. В это же время стоимостной объем мирового импорта лука-шалота рос в среднем на 8,35% в год. В таблице приводятся подробные данные по международной торговле луком и луком-шалотом, включая экспорт, импорт и реэкспорт.

(b) Различия в национальном законодательстве и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли:

Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука (FFV-25: лук-2010), содержит основные характеристики качества лука, стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота (FFV-56: лук-шалот-2013), содержит основные характеристики качества лука-шалота. ОЭСР выпустила пояснительную брошюру по контролю качества и сертификации лука. Стандарт Кодекса на лук может обеспечить всеобъемлющий международный стандарт, охватывающий аспекты качества и безопасности лука, которые гарантируют общее качество продукта. Стандарты ЕЭК ООН и брошюры ОЭСР могут стать отправной точкой для разработки всестороннего стандарта, включив положения, согласованные всем странами/регионами, заинтересованными в этом продукте.

Отсутствие международного стандарта на лук и лук-шалот заметно сказывается на международной торговле. Импортёры предпочитают импортировать фрукты и овощи, основываясь на стандартах Кодекса. Следовательно, новая работа обеспечила бы признанный на международном уровне стандарт, который позволит увеличить объем международной торговли и удовлетворить потребности экспортёров и импортёров.

Разработка данного международного стандарта согласуется с законными целями Всемирной торговой организации и уставом Комиссии "Кодекс Алиментариус", которые включают защиту здоровья потребителей и обеспечение справедливой практики торговли пищевыми продуктами.

(c) Возможности глобального или регионального рынка

Объемы импорта лука и лука-шалота в большинстве стран растут. Анализ коммерческой деятельности показывает тенденцию к росту экспорта и импорта лука и лука-шалота вместе с ростом населения мира и экономическим развитием. Согласно данным базы данных ООН Comtrade, общая стоимость экспорта лука-шалота в 2015 году составила 3 338 282 долл. США (7 514 978 тонн), а общая стоимость импорта – 3 227 394 долл. США (7 305 371 тонн).

Лук и лук-шалот представлены на рынке различными сортами и различными размерами. Как правило, единственным критерием, который учитывается, является размер. Соответственно, выработка стандарта качества, включающего требования к размеру, поможет увеличению объема торговли. См. также пункт (а).

(d) Приемлемость товара для стандартизации

Характеристики лука и лука-шалота от выращивания до розничной продажи, например, сорт, разновидность, состав, показатели качества, упаковка, форма представления, маркировка, условия хранения и т.д., сводятся к адекватным параметрам для стандартизации продукта. В определенной степени эти параметры были гармонизированы на региональном уровне (например, ЕЭК ООН) и на уровне группы стран (например, ОЭСР). Использование стандартов ЕЭК ООН и брошюр ОЭСР в качестве основы для разработки глобального гармонизированного стандарта, учитывающего потребности других стран/регионов поэтому соответствует задаче защиты потребителей и содействия гармонизации стандартов на глобальном уровне.

Учитывая доступную техническую информацию и то, что на региональном уровне уже достигнута определенная степень гармонизации в определенных областях, дополняющую работу по созданию всеобъемлющего стандарта на данный товар, реализуемый во всем мире, следует считать приемлемой.

(e) Охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли

Новая работа повысит защиту потребителей и будет содействовать торговле путем создания согласованного на международном уровне стандарта качества, устанавливающего минимальные требования к маркетингу и качеству, перечисленные в пункте 3, такие как сорта, размер, цвет, форма, единообразие, упаковка и т.д.

(f) Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты, с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или переработанными

Единый стандарт для лука и лука-шалота будет охватывать все характеристики поступающих на международный рынок предназначенных для употребления в сыром виде сортов красного, белого и желтого лука, а также красного и серого лука-шалота. Предлагаемая работа содержит рекомендации по луку и луку-шалоту, предназначенным для консервации и потребления в свежем виде.

(g) Работа, ранее выполненная в этой области другими международными организациями и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)

Существующие стандарты, которые могут приниматься во внимание при выработке стандарта Кодекса на лук:

- Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука (FFV-25: лук, 2010 год).
- Стандарт ЕЭК ООН, касающийся сбыта и контроля товарного качества лука-шалота (FFV-56: лук-шалот, 2013 год).
- Брошюры ОЭСР по международным стандартам на свежие фрукты и овощи: лук, 2008 год.
- Стандарт АСЕАН на лук-шалот (ASEAN stan. 14:2009).

В предлагаемой новой работе эти стандарты будут приниматься во внимание при формулировании стандарта Кодекса.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Разработка стандарта Кодекса на лук и лук-шалот будет содействовать максимально широкому применению странами стандартов Кодекса в национальном законодательстве и, соответственно, облегчению международной торговли. Кроме того, разработка стандарта поможет защитить здоровье потребителей от рисков, связанных с этими продуктами. Новая работа способствует установлению необходимых требований к качеству лука и лука-шалота, предназначенных для потребления человеком, с целью защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной практики торговли продуктами питания. Данное предложение является актуальным для Стратегической цели 1: "Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием" и связанных с ней задач Стратегического плана Кодекса на 2014–2019 годы, в частности задачи 1.1: "Установление новых и пересмотр существующих стандартов Кодекса, исходя из приоритетов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

В предложении идет речь о новом мировом стандарте, не связанном ни с одним из существующих документов Кодекса по данной теме, за исключением того, что предлагаемый стандарт будет ссылаться на соответствующие стандарты безопасности пищевых продуктов и связанные с ними документы, разработанные комитетами по общим вопросам.

Предложение в отношении подготовки стандарта на такой сырьевой товар, как лук и лук-шалот, является частью круга ведения Комитета Кодекса по свежим фруктам и овощам. См. также пункты (e) и (f).

7. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

При подготовке данного проектного документа за основу была взята информация, собранная научно-исследовательской рабочей группой на страновом уровне для характеристики лука и лука-шалота. В случае необходимости в дополнительной информации для разработки стандарта возможно консультирование с этой группой экспертов, а также с другими специалистами в странах-импортерах и экспортерах, участвующих в работе ССФФВ.

На данном этапе научно-консультационная поддержка не предусматривается. При необходимости будут использоваться научные публикации международных организаций.

8. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

Потребности в техническом участии сторонних организаций нет.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

Ожидается, что разработка стандарта потребует трех сессий ССФФВ или менее, в зависимости от соглашения, достигнутого ССФФВ.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО СТАНДАРТУ КОДЕКСА НА ЯГОДЫ
(Подготовлен Мексикой)

1. Цели и сфера применения стандарта

Предлагаемый проект разработки стандарта определяет характеристики и основные требования к качеству, которым должны соответствовать ягоды, чтобы гарантировать потребителям безопасный и качественный продукт.

Стандарт будет применяться к сортам ягод следующих растений:

- малина (*Rubus idaeus* L.)
- ежевика (*Rubus* sect. *Rubus*)
- Логанова ягода (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey)
- белая, красная и черная смородина (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.)
- крыжовник (*Ribes uva-crispa* L.)
- черника обыкновенная (*Vaccinium myrtillus* L.)
- голубика высокорослая (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews)
- голубика прутьевидная (*Vaccinium virgatum* Aiton)
- брусника (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- клюква крупноплодная (*Vaccinium macrocarpon* Aiton)
- клюква обыкновенная (*Vaccinium oxococcos* L.)
- морошка (*Rubus chamaemorus* L.)
- гибриды этих видов, такие как Бойзенова ягода, или бойсенберри (*Rubus ursinus* Cham. And Schltl. X *Rubus idaeus* L.), ежемалина тайберри (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), крыжовник гибридный (*Ribes nigrum* L. x *Ribes grape* -spark L.).

Ягоды должны поставляться потребителю свежими, после подготовки и упаковки.

2. Значимость и актуальность

Ягоды высоко ценятся во всем мире как сырье для приготовления разнообразных продуктов, таких как соки, джемы, конфеты, плодовые вина и т.д. В этой связи необходимо установить стандарт, охватывающий безопасность, качество и маркировку, который станет справочным документом, согласованным на международном уровне на основе консенсуса главных производителей и продавцов.

Ягоды стали играть заметную роль на рынке продуктовых товаров, поскольку выросла их популярность у потребителей со средним уровнем дохода. Кроме того, ряд исследований позволяет соотнести потребление ягод с положительными результатами при лечении различных заболеваний.

В связи с ростом мирового спроса на ягоды производители внедрили новые технологии, позволяющие повысить эффективность производственных процессов.

В 2013 году основными производителями ягод в мире были, в порядке убывания: Соединенные Штаты (30%), Испания (21%) и Мексика (17%). На три эти страны, вместе взятые приходится 68% мирового производства ягод.

Мировое производство ягод в 2013 году превысило 11 млн тонн, что составляет прирост в 5,3% по сравнению с 2012 годом.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемый к разработке стандарт будет охватывать характеристики, относящиеся к размеру, категориям, качеству, упаковке и маркировке.

К наиболее важным для рассмотрения аспектам относятся следующие:

- Установление минимальных требований к ягодам независимо от категории качества.
- Определение категорий качества для классификации ягод в соответствии с их характеристиками.
- Положения, касающиеся формы представления – однородность расфасованного продукта, происходящего из одного источника, качество, размер и т.д.
- Включение положений о маркировке согласно Общему стандарту на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- Установление методов анализа для различных параметров ягод.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

Ягоды различаются по сортам, формам и размерам. Этими характеристиками определяется маркетинг ягод.

Разработка международного стандарта на ягоды позволит защитить потребителей от мошенничества, при этом содействуя международной торговле. Таким образом, разработка стандарта принесет выгоду потребителям и странам – производителям и экспортерам.

Критерии, применимые к товарам

(а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объем и структура торговли между странами

Согласно данным ФАО, за период 1995–2005 годов общемировой объем экспорта ягод в мире продемонстрировал рост на 158%, с 111,27 млн долл. США в 1995 году до 287,61 млн долл. США в 2006 году, что составляет ежегодный прирост в среднем на 14,4%.

Мировое производство ягод в 2006 году приближалось к 1238,2 тыс. тонн, что по сравнению с производством ягод в 1995 году, составлявшем 828,7 тыс. тонн, представляет рост на 49%, что позволяет говорить о ежегодном приросте в среднем в 4,5%.

Ведущее место занимает Мексика, на которую с 2004 года по 2006 год приходилось 23% общемирового объема экспорта свежих ягод. Далее следуют США с 22%, Испания с 16%, Польша с 10%, Чили с 7%, Нидерланды с 4% и Бельгия с 3%.

В 2010 году самым крупным экспортером ягод были Соединенные Штаты – 42 952 тонн. За тот же период Мексика экспортировала 41 259 тонн, Аргентина – 14 912 тонн, Испания – 6 839 тонн и Нидерланды – 3 800 тонн ягод.

Рисунок 1. Ведущие экспортеры ягод**

(тыс. долл. США)

Экспортеры	Стоимость экспорта в 2011 году	Стоимость экспорта в 2012 году	Стоимость экспорта в 2013 году	Стоимость экспорта в 2014 году	Стоимость экспорта в 2015 году
США	235 039	272 004	290 402	307 556	293 570
Испания	159 054	153 507	204 308	249 726	276 352
Мексика	131 742	149 888	162 177	214 497	259 344
Нидерланды	41 950	53 043	61 460	75 401	140 343
Португалия	29 181	36 726	40 653	89 161	96 314
Марокко	12 582	9 902	15 933	28 504	52 801
Польша	21 702	19 240	31 539	33 991	42 875
Бельгия	21 643	21 931	32 757	28 909	27 642
Франция	14 751	18 583	17 074	18 590	20 877
В мире	740 963	809 802	943 736	1 154 606	1 309 279

* Источник: Sistema Producto Zarzamora A.C.

** Источник: TradeMap

Код ТН ВЭД 081020 Малина, ежевика, тутовая ягода (шелковица) и логанова ягода, свежие

Рисунок 2. Ведущие импортеры ягод**

(тыс. долл. США)

Импортеры	Стоимость импорта в 2011 году	Стоимость импорта в 2012 году	Стоимость импорта в 2013 году	Стоимость импорта в 2014 году	Стоимость импорта в 2015 году
США	325 037	404 536	456 747	619 761	822 025
Канада	208 986	239 882	259 178	279 110	264 183
Германия	63 627	78 340	108 583	138 713	161 607
Соединенное Королевство	106 254	111 055	123 584	135 401	155 585
Нидерланды	38 641	45 377	46 671	50 740	100 212
Франция	61 442	69 558	65 354	71 532	73 795
Испания	6 577	6 149	11 739	24 040	46 305
Бельгия	20 058	20 884	32 092	40058	39 374
Швейцария	15 473	19 703	25 691	29 569	34 766
В мире	981 936	1 164 926	1 344 995	1 639 104	1 918 795

** Источник: TradeMap

Код ТН ВЭД 081020 Малина, ежевика, тутовая ягода (шелковица) и логанова ягода, свежие

(b) Различия в национальном законодательстве и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Существует Региональный стандарт ЕЭК ООН FFV-57 для ягод; международные стандарты для ягод отсутствуют, и на ягоды, которые поступают в международную продажу, распространяются различные национальные законы.

Чтобы преодолеть возникшие или потенциальные препятствия международной торговле, необходимо объединить различные стандарты в единый принятый на международном уровне стандарт для импортеров и экспортеров.

(c) Возможности глобального или регионального рынка

Производство ягод возросло, и разработка стандартов качества для ягод будет содействовать активизации торговли этим товаром. В странах, являющихся главными импортерами ягод (и одновременно странами с высоким уровнем дохода), объемы импорта диктуются высоким внутренним спросом. Канада занимает второе место в мире по объему импорта черники, клюквы и клубники. В целом Канада и страны Европы заняли места как в списке импортеров, так и в списке экспортеров ягод.

(d) Приемлемость товара для стандартизации

Важное значение для стандартизации ягод, продающихся на международном рынке, имеют такие общие характеристики, как размер, зрелость, качество и допустимые недостатки, являющиеся адекватными параметрами продукта, приемлемыми для стандартизации.

(e) Охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли

В настоящее время товарный стандарт Кодекса на ягоды отсутствует. Поэтому новая работа, установив согласованный и принятый на международном уровне стандарт качества, будет способствовать коммерческой торговле данным продуктом.

(f) Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты, с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или переработанными

Стандарт будет разрабатываться как основной (горизонтальный) стандарт Кодекса, охватывающий сорта ягод следующих растений:

- малина (*Rubus idaeus L.*)
- ежевика (*Rubus sect. Rubus*)

- Логанова ягода (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey)
- белая, красная и черная смородина (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.)
- крыжовник (*Ribes uva-crispa* L.)
- черника обыкновенная (*Vaccinium myrtillus* L.)
- голубика высокорослая (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews)
- голубика прутьевидная (*Vaccinium virgatum* Aiton)
- брусника (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- клюква крупноплодная (*Vaccinium macrocarpon* Aiton)
- клюква обыкновенная (*Vaccinium oxycoccos* L.)
- морозника (*Rubus chamaemorus* L.)
- гибриды этих видов, такие как Бойзенова ягода, или бойсенберри (*Rubus ursinus* Cham. And Schltl. X *Rubus idaeus* L.), ежемалина тайберри (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), крыжовник гибридный (*Ribes nigrum* L. x *Ribes grape* -spark L.).

(g) Работа, ранее выполненная в этой области другими международными организациями и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)

Региональный стандарт ЕЭК ООН FFV-57 для ягод.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Разработка стандарта на ягоды соответствует стратегическим задачам Кодекса 1.1 Установление новых и пересмотр существующих стандартов Кодекса, исходя из приоритетов САС и 3.1 Расширение действенного участия в работе Кодекса развивающихся стран.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Проект стандарта на ягоды является новой работой и не связан ни с одним из существующих документов Кодекса по данной теме.

7. Выявление потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Потребность в рекомендациях научных экспертов не является необходимой.

8. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

Техническое участие сторонних организаций не требуется.

9. Предлагаемая программа выполнения данной работы

Ожидается, что разработка стандарта потребует трех сессий ССФФВ или менее, в зависимости от взносов и соглашения, достигнутого членами.

10. Общая информация по ягодам

Происхождение и географическое распределение:

Ягоды культивируются в различных странах в соответствии с климатическими условиями, требующимися для каждого вида.

Использование: использование ягод разнообразно. Их потребляют: (i) в свежем виде или (ii) используют в качестве сырья для производства многих продуктов, таких как джемы, пюре, соки, вина, ингредиенты для кондитерских изделий и сухих завтраков, вкусовые добавки, сиропы, ликеры, мармелады, а также для производства лекарственных препаратов; также ягоды (iii) могут продаваться в замороженном виде.

Питательная ценность: как правило, ягоды отличаются низкой калорийностью и низким содержанием жиров и натрия, но содержат основные минералы, пищевые волокна (включая растворимые пищевые волокна, такие как пектины) и витамин С.

Большинство ягод содержат сахара, такие как глюкоза, фруктоза и сахароза, которые придают им сладкий вкус.

Все ягоды содержат каротиноиды, в том числе прекурсоры витамина А.

Ягоды славятся содержанием антиоксидантов (главным образом полифенолов, каротиноидов и витамина С) – самым высоким содержанием из всех часто потребляемых продуктов питания.

Содержание антиоксидантов у разных видов и сортов ягод различно и может зависеть от условий произрастания.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ВЫРАБОТКЕ НОРМ И ПРАВИЛ УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫМИ АЛЛЕРГЕНАМИ
ДЛЯ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА**

(Подготовлено Австралией и Соединенными Штатами Америки)

1. Цель и сфера охвата Норм и правил

Цель предлагаемых к разработке Норм и правил будет заключаться в предоставлении операторам предприятий продовольственного сектора и компетентным органам руководства по управлению аллергиями в производстве пищевых продуктов, включая меры контроля для предупреждения перекрестного загрязнения аллергиями. Управление пищевыми аллергиями включает также маркировку пищевых продуктов, содержащих аллергияны, которая охвачена *Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985).

Выработка Норм и правил управления пищевыми аллергиями способствует защите здоровья и безопасности потребителей на всех этапах глобализированной продовольственной производственно-сбытовой цепочки. Такие Нормы и правила будут содействовать активному подходу к управлению аллергиями в производстве пищевых продуктов, когда меры принимаются заблаговременно, а не после того, как выявлена угроза безопасности пищевых продуктов.

Сфера охвата Норм и правил будет включать управление аллергиями на всем протяжении производственно-сбытовой цепочки – от производства до розничной продажи и предприятий общественного питания и охватывать надлежащую санитарно-гигиеническую практику (GHP) на производстве и при обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Большинство пищевых аллергий вызывается патологическим иммунным ответом (гиперчувствительность) на определенные белки пищи. Существуют и другие причины, по которым потребителю необходимо избегать некоторых пищевых продуктов, например, непереносимость, которая не вызывает анафилактической реакции, но может существенно снижать качество жизни.

Аллергии на пищевые продукты можно классифицировать в соответствии с иммунными механизмами их возникновения:

- аллергия, опосредованная иммуноглобулином Е, или IgE-опосредованная (реакция гиперчувствительности немедленного типа);
- аллергия, не опосредованная IgE (клеточно-опосредованная гиперчувствительность, или реакция гиперчувствительности замедленного типа); и
- смешанного типа – IgE-опосредованная и не IgE-опосредованная.

Предлагаемые к разработке Нормы и правила будут охватывать IgE-опосредованные и клеточно-опосредованные пищевые аллергии (например, целиакию), которые могут быть вызваны малыми количествами провоцирующих аллергии пищевых продуктов (соответственно, требующих внимания на этапе GHP помимо требований к маркировке). Предлагаемые к разработке Нормы и правила не будут охватывать непереносимость пищевых продуктов, например, непереносимость лактозы и чувствительность к сульфитам, проблема которых может решаться одними только стратегиями в области маркировки.

2. Основные охватываемые аспекты

Основные аспекты, охватываемые Нормами и правилами управления аллергиями в продуктах питания, подвергшихся технологической обработке, включают:

Сфера охвата – применение Норм и правил, охватываемые точки продовольственной производственно-сбытовой цепочки и аллергенные пищевые продукты, определенные как представляющие наиболее приоритетный риск.

Определения – определение пищевых аллергиянов, требующих управления, и определение алергизирующего загрязнения (например, "перекрестное загрязнение").

Роль компетентных органов, операторов предприятий пищевой отрасли и потребителей – органы правоприменения, предприятия пищевой отрасли и потребители участвуют в управлении рисками, связанными с пищевыми аллергиями. Понимание природы этой проблемы, надлежащих мер контроля и информационных потребностей потребителей диктует требования по соблюдению действующих правил и обеспечению их выполнения.

Подготовка кадров и меры контроля – передовой опыт управления пищевыми аллергиями и информированность работников.

Сырье – практики управления аллергенами для минимизации риска.

Хранение и дистрибуция – определение аллергенов и правила отдельного обращения с аллергенами.

Производство и общественное питание – меры контроля, включая контроль оборудования, схемы производства и очистки.

Состав и маркировка – обеспечение указания на этикетке всех аллергенов.

Проверка и анализ – подтверждение и оценка контроля аллергенов.

Инструменты управления рисками – рассмотрение претензий потребителей, корректирующие меры, отзыв товаров.

3. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий: Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

Защита здоровья потребителей и безопасность пищевых продуктов являются приоритетом Кодекса. Безопасность пищевых продуктов определяется в *Общих принципах гигиены пищевых продуктов* как "гарантия того, что продукты не представляют опасности для потребителя, когда они готовятся и/или потребляются в соответствии с предполагаемым видом использования" (СХР 1-1969).

Хотя пищевыми аллергиями страдает относительно небольшая часть населения, аллергическая реакция может угрожать жизни и стать фатальной. Аллергены являются постоянной проблемой безопасности пищевых продуктов и для страдающих аллергией потребителей, и для операторов предприятий пищевой отрасли.

Предлагаемые Нормы и правила удовлетворяют общему критерию, поскольку:

- повышают значение управления пищевыми аллергенами для потребителей, учитывая, что пищевые аллергии представляют растущую во всем мире проблему безопасности пищевых продуктов;
- устанавливают согласованные на международном уровне принципы и меры контроля для борьбы с загрязнением пищевых продуктов аллергенами;
- обеспечивают более надежные гарантии понимания и последовательного осуществления всеми операторами предприятий пищевой отрасли контроля за аллергенами.

(а) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

С ростом бремени болезней, связанных с пищевыми аллергенами, общество вправе ожидать, что операторы предприятий пищевой отрасли и компетентные органы предпримут меры по предотвращению загрязнения пищевых продуктов аллергенами. На мировом рынке решающее значение имеет международное понимание важности этой проблемы и мер, требующихся для ее решения. Разработанный на международном уровне документ, содержащий руководящие указания по внедрению передового опыта в области управления аллергенами, будет способствовать такому результату.

(б) Объем работ и установление приоритетов между различными частями работы

Сферой охвата данной работы будет управление аллергенами на всем протяжении производственно-сбытовой цепочки – от производства до розничной продажи и предприятий общественного питания – и охватывать надлежащую санитарно-гигиеническую практику (GHP) на производстве и при обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

При пересмотре *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* положение о контроле загрязнения аллергенами должно быть включено в качестве одной из ключевых мер санитарно-гигиенического контроля, принимая во внимание, что вызывающий аллергию состав некоторых пищевых продуктов должен учитываться при анализе рисков и такие продукты требуют надлежащих мер контроля, не допускающих их попадания в продукты, где они не указаны в маркировке. Возросшее признание аллергенов как потенциальной угрозы для безопасности пищевых продуктов означает, что от операторов предприятий пищевой отрасли и компетентных органов ожидается включение управления аллергенами в систему санитарно-гигиенического контроля.

Разработка Норм и правил окажет дополнительную поддержку операторам предприятий пищевой отрасли и компетентным органам и будет содействовать соблюдению пересмотренных *Общих принципов гигиены пищевых продуктов*.

(с) Работа, ранее выполненная иными международными организациями в данной области, и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)

Данное предложение было подготовлено на основе предложения о включении мер по предотвращению загрязнения аллергенами в пересмотренные *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХР 1-1969) как одной из ключевых мер гигиенического контроля.

Общий стандарт Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985) определяет, что пищевые продукты и ингредиенты, известные тем, что они вызывают повышенную чувствительность, должны всегда декларироваться.

(d) Приемлемость темы предлагаемой новой работы для стандартизации

Хотя современная практика управления аллергенами повысила безопасность пищевых продуктов для лиц, страдающих аллергией, подходы к управлению рисками по-прежнему различаются. Подход к управлению рисками, основанный на общем согласованном наборе принципов в Нормах и правилах, обеспечит последовательное и понятное управление во всей пищевой отрасли.

(е) Глобальная значимость проблемы или вопроса

Во всем мире пищевые аллергии являются растущей проблемой безопасности пищевых продуктов. В последнее время пищевые аллергии стали одной из главных нагрузок на общественное здравоохранение и здоровье населения.

В США, по имеющимся оценкам, 2% взрослого населения и около 5% младенцев и детей младшего возраста страдают пищевыми аллергиями. Ежегодно около 20 000 потребителей нуждаются в неотложной медицинской помощи, ежегодно регистрируются случаи смертей, вызванных аллергическими реакциями на пищевые продукты (USFDA, 2016a).

В Европе за последнее десятилетие количество случаев пищевых аллергий удвоилось, а число госпитализаций, вызванных тяжелыми аллергическими реакциями, возросло в 7 раз (EAACI, 2015).

В Австралии, по имеющимся оценкам, пищевая аллергия встречается у 10% младенцев, 4-8% детей младше пяти лет и примерно 2% взрослого населения. Растет число госпитализаций с анафилаксией. Хотя наиболее высокие показатели госпитализации приходятся на возрастную группу детей до 5 лет, удвоилось число обращений в больницы детей старших возрастных групп (5–14 лет). За период между 2005 и 2012 годами на 50% по сравнению с предыдущим семилетним периодом выросло число обращений в больницы с вызванной пищевыми аллергиями анафилаксией (Mullins *et al.*, 2015).

Австралийские специалисты проанализировали данные по отзыву пищевых продуктов за последние 10 лет и обнаружили, что наиболее распространенной причиной отзывов в Австралии являются не заявленные в составе продукта аллергены, на которые приходится примерно треть всех отзывов. За этот период самой распространенной причиной связанных с аллергией отзывов пищевых продуктов было не заявленное в составе молоко. Второй по распространенности причиной связанных с аллергией отзывов пищевых продуктов был арахис. Не заявленный аллерген в составе был наиболее распространенной причиной отзыва импортированных продуктов (53%).

Анализ коренных причин отзывов пищевых продуктов за период с 2016 года по начало 2017 года выявил следующие ключевые причины возникновения связанных с аллергенами проблем в области безопасности пищевых продуктов:

- Отсутствие навыков и знаний о требованиях к маркировке
- Поставщик сырья не сообщил производителю о содержании аллергена в сырье
- Ошибки, допущенные при упаковке
- Случайное перекрестное загрязнение

Сходным образом, в США не заявленные на упаковке аллергены продолжают оставаться одной из главных причин отзывов и ведущей причиной сообщений о подлежащих регистрации продуктах питания, регулируемых Управлением по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов (FDA) (подлежащие регистрации продукты питания – продукты питания, которые представляют риск серьезных негативных последствий для здоровья или смерти для потребителей). Количество сообщений о пищевых продуктах, содержащих незадекларированные аллергены, в Регистр подлежащих регистрации продуктов питания FDA, возросло с 30% от общего числа сообщений в первый год существования Регистра (8 сентября 2009 года – 7 сентября 2010 года) до 47% в пятый год (8 сентября 2013 года – 7 сентября 2014 года) (USFDA, 2016b). Самым часто упоминаемым из незадекларированных основных пищевых аллергенов было молоко. Коренные причины отзывов сходны с причинами, выявленными в Австралии (Gendel *et al.*, 2014).

В первую очередь в связи с незадекларированными аллергенами отзываются прошедшие технологическую обработку пищевые продукты, состоящие из нескольких ингредиентов.

Оценка на основе Критериев оценки и установления приоритетов новой работы Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов

Недавно США издали новые правила профилактического контроля в соответствии с Законом о модернизации норм безопасности пищевых продуктов Управления по контролю за продуктами питания и лекарственными средствами США. Правила, в частности, отвечают потребности в обеспечении контроля за пищевыми аллергенами (надлежащая маркировка и предотвращение перекрестного загрязнения аллергенами) на предприятиях, занимающихся обработкой пищевых продуктов-аллергенов. Требования распространяются на все национальные предприятия и на зарубежные предприятия, которые производят, перерабатывают, фасуют или хранят пищевые продукты, предназначенные для потребления в США. США разрабатывают руководство по соблюдению этих требований; однако необходимость в контроле за аллергенами является глобальной. Из-за необходимости защищать потребителей маркировка с указанием аллергенов требуется во многих странах.

Особого внимания требует необходимость в разработке руководящих указаний по контролю аллергенов, которые бы обеспечили указание аллергенов на этикетке и соответствие продукта этикетке. Хотя требования к маркировке для аллергенов установлены *Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), контроль за тем, чтобы этикетки несли информацию, необходимую для потребителей с аллергией, обеспечивается главным образом в рамках надлежащей санитарно-гигиенической практики. Таким образом, работа сосредоточится на этих типах контроля, наряду с методами контроля, направленными на предотвращение непреднамеренного внесения в пищевой продукт аллергена, не указанного на этикетке (перекрестное загрязнение), происходящего, когда одно и то же оборудование, емкости и т.д. используются для пищевых продуктов с разными аллергенными характеристиками в отсутствие надлежащей санитарно-гигиенической практики. Эти типы контроля широко применяются странами.

4. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Данное предложение соответствует целям Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы.

Цель 1: Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих проблем, связанных с продовольствием.

Предложение о разработке Норм и правил управления аллергенами в прошедших технологическую обработку пищевых продуктах было выдвинуто членами Кодекса и, следовательно, отвечает задаче 1.2 "Активное выявление возникающих вопросов, а также потребностей членов и разработка по мере необходимости соответствующих стандартов на пищевые продукты". Присутствие в пищевом продукте незадекларированных аллергенов является одной из основных проблем безопасности пищевых продуктов, особенно в развивающихся странах, где растет число случаев анафилаксии, вызванной пищевыми продуктами, и смерти от анафилаксии.

Цель 2: Обеспечение применения принципов анализа риска при разработке стандартов Кодекса

Разработка Норм и правил Кодекса по управлению аллергенами соответствует задаче 2.3 "Повышение научного вклада развивающихся стран", в особенности мероприятию 2.3.3, "Содействие неизменному и постоянному участию технических и научных специалистов из развивающихся стран в работе Кодекса". Существующие руководящие указания по контролю аллергенов готовились без участия развивающихся стран. Предлагаемая работа дает возможность этим странам внести свой вклад.

Цель 3: Содействие действительному участию всех членов Кодекса

С ростом бремени болезней, связанных с пищевыми аллергенами, общество вправе ожидать, что операторы предприятий пищевой отрасли и компетентные органы предпримут меры по предотвращению загрязнения пищевых продуктов аллергенами, и это относится ко всем членам Кодекса. На мировом рынке решающее значение имеет международное понимание важности этой проблемы и мер, требующихся для ее решения. От разработки соответствующих руководящих указаний в особенности могут выиграть компетентные органы развивающихся стран, поскольку они могут не располагать ресурсами для самостоятельной разработки такого документа. Поэтому мы рассчитываем на работу электронных и физических рабочих групп, по возможности приуроченных к заседаниям CCFH, и предоставление перевода на официальные языки Комиссии, насколько это возможно.

Цель 4: Внедрение действенных и эффективных систем и методов организации работы

В ходе работы над руководством все рабочие документы и материалы электронных обсуждений будут своевременным и прозрачным образом распространяться через электронный форум по адресу <http://forum.codex-alimentarius.net/>. По мере выполнения работы последние версии текстов будут переводиться на официальные языки Комиссии перед ежегодными заседаниями Комитета.

5. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Данное предложение было подготовлено на основе предложения о включении мер по предотвращению загрязнения аллергенами в пересмотренные *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХР 1-1969) как одной из ключевых мер гигиенического контроля.

Общий стандарт Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (СХС 1-1985) уточняет, что следующие пищевые продукты и ингредиенты, известные тем, что вызывают повышенную чувствительность, должны декларироваться всегда:

- злаки, содержащие глютен, т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта и их гибридные линии, и продукты из них;
- ракообразные и продукты из них;
- яйца и продукты из них;
- рыба и рыбные продукты;
- арахис, соя и продукты из них;
- молоко и молочные продукты (включая лактозу);
- древесные орехи и продукты из них; и
- сульфит в концентрациях 10 мг/кг или выше.

6. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Потребность в рекомендациях научных экспертов ФАО/ВОЗ или иных соответствующих экспертных органов для начала работы не требуется. Угроза, представляемая аллергенами, уже известна, и работа сосредоточится на описании мер контроля, направленных на минимизацию загрязнения аллергенами.

7. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

Технический вклад ФАО/ВОЗ не предполагается, но помощь специалистов по аллергии из стран-членов может понадобиться. Члены будут отвечать за получение актуальных данных по своим странам, учитывая, что технические ресурсы обеспечивает ряд экспертных органов, включая экспертов из таких организаций, как Программа исследований пищевой аллергии (FARRP) США, Европейская академия аллергологии и клинической иммунологии (EAACI), и групп потребителей, таких как австралийская организация Allergy & Anaphylaxis Australia.

8. Календарный план для выполнения новой работы (сроки на разработку нового стандарта обычно не должны превышать пять лет)

- 49-я сессия ССФН (2017 год): одобрение ССФН предложения о новой работе
- 41-я сессия САС (2018 год): утверждение новой работы Комиссией "Кодекс Алиментариус"
- 50-я сессия ССФН (2018 год): начало работы – документ для обсуждения и проект Норм и правил на Шаге 3
- 51-я сессия ССФН (2019 год): принятие на Шаге 5
- 52-я сессия ССФН (2020 год): окончание работы над НиП
- 42-я сессия САС (2021 год): принятие на Шаге 8

Источники

EAACI, European Academy of Allergy and Clinical Immunology, Allergy Awareness Campaign. Published online, page updated: 26 October 2015

<http://www.eaaci.org/outreach/eaaci-campaigns/2877-allergy-awareness-campaign.html>

[Gendel, S., Zhu, J., Nolan, N. and Gombas, K. 2014. Learning from FDA Food Allergen recalls and reportable foods. Food Safety Magazine .April/May.](#)

<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/learning-from-fda-food-allergen-recalls-and-reportable-foods/>

Mullins, R., Dear, K. and Tang, M. 2015. Time trends in Australian hospital anaphylaxis admissions in 1998-1999 to 2011-2012. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Published online: 13 July, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2015.05.009>

USFDA, U.S Food and Drug Administration, Office of Food Additive Safety. 2016a. Food Allergens. Published online, page updated: 30 November, 2016

<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/default.htm>

USFDA. U.S Food and Drug Administration 2016b. The reportable food registry: a five year overview of targeting inspection resources and identifying patterns of adulteration. Published online, page updated: 24 May, 2016

<https://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

Разработка Руководства по управлению вспышками/кризисами пищевых болезней микробиологического происхождения

(Подготовлено Европейским союзом)

1. Цель и сфера охвата Руководства

Целью новой работы является предоставление компетентным органам руководства по управлению вспышками болезней пищевого происхождения и вызванными такими вспышками кризисами, включая коммуникацию между национальными программами и ИНФОСАН. В Руководстве планируется осветить вопросы готовности, обнаружения, реагирования и ликвидации последствий с целью ограничения масштабов таких событий. Сфера охвата Руководства ограничивается угрозами биологического характера. Предполагается, что Руководство станет дополнением к документам, разработанным ФАО/ВОЗ, и текстам Кодекса, и будет ссылаться на них в соответствующих случаях. В документе будет определена роль компетентных органов и их сотрудничества с операторами предприятий пищевой отрасли и другими заинтересованными лицами во время вспышек болезней пищевого происхождения/вызванных такими вспышками кризисов.

2. Значимость и актуальность

Большинство стандартов Кодекса содержат руководящие указания в области общей или отраслевой надлежащей санитарно-гигиенической практики, надлежащей производственной практики и т.д., призванные предотвратить заражение и воздействие на людей опасных факторов посредством потребления пищевых продуктов. К сожалению, воздействие опасных факторов не всегда можно предотвратить, и возможны единичные или множественные случаи заболеваний, связанных с тем или иным пищевым продуктом (вспышки, а в случае очень серьезных или масштабных вспышек – кризисы). Таким образом, предлагаемое Руководство по управлению дополняет существующие стандарты в тех случаях, когда профилактические меры оказываются недостаточно эффективными.

3. Основные рассматриваемые аспекты

В Руководство войдут рекомендации по обеспечению готовности к вспышкам и управлению вспышками.

В отношении готовности основное внимание будет уделено рекомендациям по выработке и поддержке структурированного подхода до возникновения вспышки. Руководство будет охватывать следующие аспекты, но может не ограничиваться ими:

- сети оповещения органов здравоохранения и органов, отвечающих за безопасность пищевых продуктов;
- использование данных молекулярного типирования патогенов, содействующее обнаружению связи между случаями заболевания людей и пищевыми продуктами;
- структуры и инструменты для обеспечения обмена информацией между органами здравоохранения и органами по безопасности пищевых продуктов;
- создание постоянных сетей управления кризисом и кризисной коммуникации;
- обеспечение прослеживаемости;
- учения по реагированию на смоделированные ситуации и подготовка персонала.

В отношении управления вспышками/кризисами основное внимание будет уделено следующим аспектами, но может не ограничиваться ими:

- исследование случаев заболевания для выявления вероятного пищевого источника;
- (оперативная) оценка риска;
- отслеживание пути зараженного пищевого продукта от источника до потребителя;
- корректность данных (анализ молекулярного типирования, экологическая и эпидемиологическая экспертиза);
- коммуникация с потребителями и торговыми партнерами.

4. Оценка на основе Критериев для установления приоритетов работы

(a) Обеспечение добросовестной практики в торговле пищевыми продуктами и учет выявленных потребностей развивающихся стран

Связанные с пищевыми продуктами вспышки/кризисы непосредственно влияют на здоровье населения (заболеваемость и в ряде случаев смертность). Они часто сопровождаются несоразмерной реакцией потребителей и торговых партнеров не только производителей и поставщиков затронутых продуктов. Руководящие указания по структурированному подходу к управлению вспышками/кризисами и коммуникации может ограничить такие последствия и привести к более эффективной подготовке к таким событиям в развивающихся и развитых странах.

(b) Различия в национальном законодательстве и обусловленные этим явные существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

В законодательстве о безопасности пищевых продуктов основное внимание уделяется предотвращению, мониторингу и корректирующим мерам (если таковые потребуются). В случае с вспышкой болезни пищевого происхождения или кризиса, вызванного такой болезнью, отсутствие координации действий между, например, органами здравоохранения и органами, отвечающими за безопасность пищевых продуктов, и коммуникационной стратегии может порождать замешательство и неопределенность, препятствуя внутреннему потреблению и международной торговле. Внедрение согласованного на общемировом уровне подхода могло бы уменьшить отрицательное воздействие на торговлю.

(c) Объем работ и приоритеты между различными частями работы

См. 4.7.

(d) Работа, ранее выполненная иными международными организациями в данной области, и/или предложенная соответствующими международными межгосударственными органами

Ряд работ, предпринятых ФАО и/или ВОЗ, и документов Кодекса имеют отношение к этой инициативе. Новая работа будет ссылаться на них в соответствующих разделах, дополнять их и указывать, как выполнять содержащиеся в них положения в конкретных условиях подготовки к вспышкам/кризисам микробиологического происхождения и управления такими вспышками/кризисами. Предлагаемое руководство должно будет обеспечить комплексный подход, устанавливая связь между уже проделанной работой и повышая информированность о существующих документах. Подробности приводятся в таблице ниже.

Таблица

Работы, предпринятые ФАО/ВОЗ, и документы Кодекса	Связь с предлагаемыми новыми стандартами Кодекса
Руководство ФАО/ВОЗ по внедрению принципов и процедур анализа рисков при чрезвычайных ситуациях, связанных с безопасностью пищевых продуктов ²	Руководство ФАО/ВОЗ носит концептуальный характер. Новая работа должна представить комплексный подход, включая связь с лабораторными данными, позволяющими определить источник заболевания у людей и проследить движение затронутых партий товара. В предлагаемое к разработке руководство также должна быть включена информация о ряде новых инструментов (например, о молекулярном тестировании), способствующих расследованиям и специфичных для микробиологических угроз.
Руководство ВОЗ "Вспышки болезней пищевого происхождения: руководство по исследованиям и борьбе с болезнями" ³	Документ ВОЗ сосредоточен главным образом на исследованиях случаев заболеваний людей и представляет резюме по данным предварительной оценки риска (для всех видов угроз; документ целесообразен в справочных целях). В рамках предлагаемого к разработке документа Кодекса больше внимания будет уделено вспышкам пищевых болезней микробиологического происхождения, экспертизе пищевых продуктов, обработке архивных и

² http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44739/1/9789241502474_eng.pdf?ua=1

³ http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf

	текущих аналитических данных по заболеваниям и продуктам питания и информации, полученной в результате эпидемиологических экспертиз, заполнению пробелов в исследованиях, прослеживанию движения товаров к потребителю и т.д.
Учебный справочник ФАО "Укрепление потенциала в области раннего предупреждения и обеспечения безопасности пищевых продуктов" ⁴	Создание систем раннего обнаружения и предупреждения является неотъемлемой частью готовности к вспышкам. Предлагаемое руководство будет, помимо ссылок на учебный справочник ФАО, содержать примеры инструментов для выявления вспышек заболеваний микробиологического происхождения (например, молекулярное тестирование), сетей оповещения о случаях заболеваний среди людей (поскольку зачастую единичные случаи являются начальной точкой вспышки) и рекомендации по объединению сетей оповещения.
Разработанные ФАО/ВОЗ основы выработки национальных планов реагирования на чрезвычайные ситуации, связанные с безопасностью пищевых продуктов ⁵	Существующий документ представляет самую общую базу для подготовки. Целью предлагаемого руководства является дополнение этой базы руководством по практическому и более конкретному применению системы мер готовности к вспышкам микробиологического происхождения.
Принципы и методические указания, касающиеся проведения оценки микробиологического риска (СХГ-30-1999) ⁶	Предлагаемое руководство будет содержать только ссылки на существующие оценки риска и необходимость наличия структуры, позволяющей проводить оценку риска в сжатые сроки. В руководстве будет рекомендовано придерживаться при оценке риска принципов и рекомендаций, содержащихся в СХГ-30-1999.
Принципы и методические указания по обмену информацией при возникновении чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов (СХГ 19-1995) ⁷	Обмен информацией – только один из элементов системы готовности к кризису и управления кризисом. Этот раздел руководства можно сделать кратким, сославшись на рекомендации, содержащиеся в СХГ 19-1995.
Справочник ФАО/ВОЗ "Информирование о рисках в применении к безопасности пищевых продуктов" ⁸	Справочник посвящен информированию о рисках в применении к безопасности пищевых продуктов в целом; предлагаемое руководство будет ссылаться на него в разделе по информированию о рисках, который будет важной составляющей предлагаемого проекта руководства. Предлагаемый проект руководства будет охватывать ключевые проблемы информирования о рисках, связанные со специфическими условиями вспышки (включая коммуникации в ситуациях, когда уверенность в источнике вспышки отсутствует) и биологическими угрозами.
Руководство ВОЗ по коммуникации при	Руководство ВОЗ носит общий характер и не

⁴ <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>

⁵ <http://www.fao.org/docrep/013/i1686e/i1686e00.pdf>

⁶ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B30-1999%252FCXG_030e_2014.pdf

⁷ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B19-1995%252FCXG_019e.pdf

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

эпидемических вспышках. Рекомендации в отношении коммуникации с населением во время вспышки ⁹	рассматривает информирование о пищевых продуктах как возможных источниках вспышки, в то время как существует необходимость в конкретных руководящих указаниях по коммуникации в условиях вспышек, вызванных специфическими микробиологическими возбудителями, связанными с пищевыми продуктами.
Руководство ФАО по прослеживаемости пищевых продуктов ¹⁰	В Руководстве ФАО говорится о внедрении системы прослеживаемости пищевых продуктов и ее использовании для отзыва, что является неотъемлемой частью подготовки к вспышкам/кризисам и управлению ими. В Руководстве не рассматриваются инструменты для анализа информации по прослеживаемости, полученной из разных источников в целях выявления "горячих точек" и направления дальнейших исследований. Такой раздел будет включен в предлагаемый к разработке документ.
ИНФОСАН ¹¹ , включая проект типовой формы для информирования ИНФОСАН/ММСП: Национальный протокол обмена информацией с национальными и международными партнерами во время происшествий, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и вспышек заболеваний, связанных с пищевыми продуктами ¹²	Информирование ИНФОСАН является неотъемлемой частью управления вспышками/кризисами как способ обмена информацией с торговыми партнерами. Проект типовой формы для информирования ИНФОСАН позволяет определить, когда (схема принятия решений) и как (типовая форма уведомления) следует использовать ИНФОСАН. Предлагаемое руководство включит ИНФОСАН в комплексный подход, но также предоставит руководящие указания по координированию и обмену информацией на национальном уровне, с учетом центрального и регионального управления.
Руководство ФАО/ВОЗ по разработке и совершенствованию национальных систем отзыва пищевых продуктов ¹³	Отзывы продуктов могут быть частью управления вспышками. Предлагаемое руководство не будет рассматривать во всех деталях организацию отзыва, но будет ссылаться на существующее руководство ФАО/ВОЗ. Предлагаемое руководство будет включать указания по выявлению партий товара для отзыва по результатам расследований вспышек, связанных с пищевыми продуктами.

(e) Приемлемость темы предложения для стандартизации

Хотя связанные с пищевыми продуктами вспышки/кризисы могут быть вызваны широким спектром угроз, а их обстоятельства могут существенно различаться, необходим руководящий документ, представляющий структурированный подход к управлению связанными с пищевыми продуктами вспышками/кризисами, позволяющий хорошо подготовиться к ситуациям, требующим немедленного реагирования, ограничить воздействие на здоровье населения и на торговлю и действовать эффективно.

(f) Глобальная значимость проблемы или вопроса

Связанные с пищевыми продуктами вспышки/кризисы происходят во всем мире. Например, в 2015 году в Европейском союзе было отмечено свыше 4300 вспышек заболеваний микробиологического происхождения, связанных с пищевыми продуктами. Число заболевших превысило 36 000, свыше 3800 человек были госпитализированы и 17 человек умерли, несмотря на наличие относительно высоких стандартов безопасности пищевых продуктов.

⁹ http://www.who.int/csr/resources/publications/WHO_CDS_2005_32web.pdf

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7665e.pdf>

¹¹ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/en/

¹² Еще не опубликовано.

¹³ <http://www.who.int/foodsafety/publications/recall/en/>

5. Критерии для оценки и приоритизации новой работы Комитетом Кодекса по гигиене пищевых продуктов

(a) Актуальность информации: Да

Сбор и распространение информации и обмен опытом в целях повышения готовности во всем мире может снизить последствия будущих вспышек/кризисов для здоровья населения и торговли.

Кроме того, все больше и больше данных становятся доступными благодаря новым методам молекулярного анализа (например, полногеномное секвенирование), облегчая идентификацию очагов и возбудителей. Эта информация делает возможным более ранние выявления вспышек, более эффективное управление такими инцидентами, позволяет сузить поиск зараженных партий товара и, следовательно, снизить воздействие принятых мер.

Необходимы навыки обращения с такими новыми и сложными данными в рамках надлежащих управления рисками и информирования о наличии рисков.

(b) Положительное воздействие на здоровье населения – риск, представляемый связанными с пищевыми продуктами болезнями, для здоровья населения: Да; высокий рейтинг (20 пунктов)

Примеры влияния на здоровье населения вспышек болезней, связанных с пищевыми продуктами, многочисленны (см. также пункт 4.6). В 2011 году единичная вспышка заболевания, вызванного STEC O104:H4 (источник – пророщенные семена) поразила по меньшей мере 4000 человек, из которых 55 умерли. В 2008 году в Канаде жертвами вспышки листериоза, возбудители которого находились в мясных продуктах, стали 57 человек, из которых 24 умерли. Повышенная готовность и более эффективное управление обладают высоким потенциалом положительного воздействия на здоровье населения.

(c) Влияние на торговлю, вызванное риском для здоровья населения: рейтинг в 10 пунктов

Руководство относится ко всем типам пищевых продуктов. Вспышки болезней пищевого происхождения могут вести к нежеланию потребителей покупать как конкретный продукт, вызвавший вспышку, так и другие продукты, даже не связанные непосредственно со вспышкой. Доверие потребителей может снизиться еще больше в результате преждевременного и некорректного информирования об источнике вспышки. Восстановление доверия потребителей – процесс, как правило, сложный и длительный, что ставит операторов предприятий пищевой отрасли в трудное положение. Во время вспышки STEC-инфекции в 2011 году потери фермеров в секторе фруктов и овощей только за первые две недели оценивались в 812 млн евро. Ущерб от запретов на экспорт составил 600 млн евро в год. По судебному иску, поданному в Онтарио в связи со вспышкой, листериоза в 2008 году, возмещение ущерба составило 350 млн долл.

6. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Стратегическая цель 1: Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Вспышки связанных с пищевыми продуктами болезней микробиологического происхождения происходят каждый день. Благодаря новым аналитическим методам ожидается, что число идентифицированных вспышек будет возрастать. Однако само по себе это не означает, что возрастет риск для здоровья населения, поскольку в прошлом эти заболевания просто не выявлялись, но, безусловно, возрастет необходимость в надлежащем управлении вспышками, поскольку они могут иметь существенные экономические последствия (для потребления и для торговли).

Стратегическая цель 2: Обеспечение применения принципов анализа рисков в разработке стандартов Кодекса

Предлагаемый руководящий документ не будет охватывать конкретные угрозы или конкретные товары. Он рассчитан на применение ко всем микробиологическим угрозам во всех видах пищевых продуктов, вызывающих вспышки. Данный руководящий документ включит три компонента анализа риска: предоставит рекомендации по предварительным мероприятиям по управлению риском, включая первоначальную, проводимую в сжатые сроки оценку риска в ситуации вспышки, рекомендации по мерам управления риском, которые должны быть внедрены заранее для того, чтобы быть хорошо подготовленными к вспышке и ограничить ее масштаб, и рекомендации по коммуникационной стратегии, необходимой для того, чтобы попытаться вернуть потребителям и торговым партнерам уверенность в безопасности производимых пищевых продуктов.

Стратегическая цель 3: Содействие действенному участию всех членов Кодекса

Поскольку вспышки могут произойти в любом уголке мира, предлагаемое руководство актуально для всех членов Кодекса. От его разработки в особенности могут выиграть компетентные органы развивающихся стран, поскольку они могут не располагать ресурсами для самостоятельной выработки такого документа. Поэтому мы рассчитываем на работу электронных и физических рабочих групп, по возможности приуроченных к заседаниям ССФН, и предоставление перевода на официальные языки Комиссии, насколько это возможно.

Стратегическая цель 4: Внедрение действенных и эффективных систем и методов организации работы

В ходе работы над руководством все рабочие документы и материалы электронных обсуждений будут своевременным и прозрачным образом распространяться через электронный форум по адресу <http://forum.codex-alimentarius.net/>. По мере выполнения работы последние версии текстов будут переводиться на официальные языки Комиссии перед ежегодными заседаниями Комитета.

7. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Предлагаемое к разработке Руководство дополнит существующие документы Кодекса, касающиеся предотвращения связанных с пищевыми продуктами угроз и вспышек. Руководство представит рекомендации для тех случаев, когда предотвратить угрозу не удалось.

8. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Потребность в рекомендациях научных экспертов ФАО/ВОЗ или иных соответствующих экспертных органов для начала работы не требуется, поскольку для многих угроз и продовольственных товаров, которые могут упоминаться в работе, зачастую уже существуют оценки риска. В руководстве ВОЗ "Вспышки болезней пищевого происхождения: руководство по исследованиям и борьбе с болезнями" представлен обзор эпидемиологии и методов контроля и предотвращения большинства значимых болезней, связанных с пищевыми продуктами.

9. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в работе над документом

Потребность в техническом участии сторонних организаций на данном этапе не определена.

10. Предлагаемые сроки выполнения новой работы, включая дату начала работы, дату принятия на Шаге 5 и дату принятия Комиссией

Начальный проект может быть разработан электронной рабочей группой (ЭРГ) после заседания 49-й сессии ССФН; в зависимости от решения о новой работе и круга ведения ЭРГ результат работы ЭРГ может быть представлен на 50-й сессии. Предполагается, что документ будет представлен для принятия на Шаге 5 на 52-й сессии ССФН в 2020 году и для принятия САС – в июле 2021 года.