



СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО И ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

39-я сессия

Штаб-квартира ФАО, Рим, Италия, 27 июня–1 июля 2016 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВОЙ РАБОТЕ¹

Ниже приводится список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, приведены в качестве **Приложений** к настоящему документу. 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	Стандарт Кодекса для свежих фиников	REP 16/FFV пункт 95, См. Приложение I к настоящему документу
CCFFP	Новая работа по подготовке руководства по контролю содержания гистамина в <i>Нормах и правилах для рыбы и продуктов рыбного промысла</i> (CAC/RCP 52-2003) и планов отбора проб на содержание гистамина в стандартах на рыбу и рыбные продукты	REP 16/FFP пункты 72 и 80 См. Приложение II к настоящему документу
CCFH	Пересмотр <i>Общих принципов гигиены пищевых продуктов</i> (CAC/RCP 1-1969) и приложения к ним "Анализ рисков и определение критических контрольных точек (НАССР)"	REP 16/FH пункт 45 с), Appendix V
CCFH	Пересмотр <i>Кодекса гигиенической практики для свежих фруктов и овощей</i> (CAC/RCP 53-2003)	пункт 46 b) и Приложение VI
CCNFSDU	Предлагаемое руководство по готовым к употреблению продуктам лечебного питания (RUTF)	REP 16/NFSDU пункт 88, Приложение IV

¹ Для заседаний Комитетов Кодекса, проведенных после марта 2016 года, предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов будут опубликованы в качестве Добавления 1 к настоящему документу.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО СТАНДАРТУ КОДЕКСА НА СВЕЖИЕ ФИНИКИ****1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель работы – установление общемирового стандарта на свежие плоды финиковой пальмы (*Phoenix dactylifera* L., семейство Агесасеае), которые должны после надлежащей обработки и упаковки поступать к потребителям свежими. Стандарт не применяется к иным формам представления продукта, таким как кусочки фиников, пюре из фиников, сушеные финики, а также к финикам, предназначенным для промышленной переработки.

Целью данного стандарта является определение основных характеристик предназначенных для потребления в свежем виде фиников для содействия международной торговле.

2. Значимость и актуальность

В связи с ростом объемов производства и продаж фиников в мире необходимо установить стандарт, охватывающий безопасность, качество и маркировку, с тем, чтобы он служил ссылочным документом, международно согласованным на основании консенсуса между основными странами-производителями и торгующими странами. Стандарт Кодекса на финики поможет защитить здоровье потребителей и будет содействовать справедливой практике торговли в соответствии с различными международными соглашениями.

Финиковая пальма – многолетняя культура, адаптированная к условиям жарких засушливых регионов, где ее плоды являются одним из основных продуктов питания. Финики могут легко выращиваться в неблагоприятных природных и экономических условиях.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт будет охватывать характеристики, относящиеся к размеру, категориям, качеству, загрязняющим веществам, маркировке и упаковке. К наиболее актуальным аспектам, которые могут охватываться данным стандартом, относятся следующие:

- a. Установление минимальных требований к финикам, которые должны соблюдаться независимо от категории качества.
- b. Определение категорий для классификации фиников в соответствии с их характеристиками.
- c. Определение сортов для классификации фиников в зависимости от их веса, ширины, длины и формы.
- d. Установление допустимых отклонений в отношении качества и размера расфасованных фиников.
- e. Включение в стандарт положений, касающихся единообразия расфасованного продукта и используемой тары.
- f. Включение в стандарт положений, касающихся наименования и маркировки продуктов в соответствии с *Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов*.
- g. Включение положений, касающихся загрязняющих веществ в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах*.
- h. Включение положений, касающихся гигиены и обработки согласно *Общим принципам гигиены пищевых продуктов* и другим соответствующим кодексам гигиенической практики.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы**Общий критерий:**

Финики разных сортов различаются по форме и цвету, поэтому в торговле финиками учитываются их качество (размер плода, форма, цвет и текстура), сорта и размеры. Выработка международного стандарта на финики защитит потребителей от мошенничества, облегчая при этом международную торговлю. Таким образом, выработка стандарта принесла бы выгоду потребителям и странам – основным производителям/экспортерам.

Критерии, применимые к товарам:**а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объем и структура торговли между странами**

Основными странами-производителями являются Египет, Саудовская Аравия, Иран, Ирак и Алжир. Существенный объем фиников идет на экспорт в Европейское сообщество, Индию, Северную Америку, Австралию, Россию и т. д., где потребление фиников значительно. Большинство имеющих коммерческое значение сортов происходят из Саудовской Аравии, Ирана, Ирака и Египта.

По данным ФАОСТАТ, мировое производство фиников составило в 2012 году 7 460 195,00 тонн. Финики выращивают главным образом в Египте, Саудовской Аравии, Иране, Ираке, Пакистане и других странах. Крупнейшие зоны производства фиников находятся в Алжире, Саудовской Аравии, Иране, Ираке и Пакистане, за которыми следуют Марокко, ОАЭ и Египет.

По данным ФАОСТАТ, в 2013 году мировое производство фиников составило 7 627 624,40 тонн, из которых 19,7% (или 1 501 799 тонн) приходится на Египет, 14,2% (1 083 720 тонн) – на Иран, 14% (1 065 032 тонны) – на Саудовскую Аравию и 11% (848 199 тонн) – на Алжир.

Мировое производство фиников (тонны)				
Первая десятка стран/регионов	2010 год	2011 год	2012 год	2013 год
Египет	1352954,00	1373570,00	1470000,00	1501799,00
Иран (Исламская Республика)	1023126,00	1053870,00	1066000,00	1083720,00
Саудовская Аравия	991546,00	1008105,00	1050000,00	1065032,00
Алжир	644741,00	724894,00	789357,00	848199,00
Ирак	567668,00	619182,00	655450,00	676111,00
Пакистан	524041,00	557279,00	524612,00	526749,00
Судан (бывший)	431000,00	432100,00	433500,00	437835,00
Оман	276405,00	268011,00	270000,00	269000,00
Объединенные Арабские Эмираты	825300,00	239164,00	250000,00	245000,00
Тунис	174000,00	180000,00	193000,00	195000,00
Другие	746772,00	753984,00	758276,00	779179,00
Всего в мире	7557553,00	7210159,00	7460195,00	7627624,40
Африка	2961753,00	3053267,00	3233535,00	3342322,00
Восточная Африка	14238,00	13867,00	14186,00	14186,00
Центральная Африка	19850,00	20059,00	20600,00	20630,00
Северная Африка	2865046,00	2979473,00	3157719,00	3264484,00
Южная Африка	675,00	700,00	730,00	691,00
Западная Африка	61944,00	39168,00	40300,00	42331,00
Америка	30825,00	37248,00	34405,00	28838,40
Северная Америка	26308,00	30028,00	28213,00	21768,00
Центральная Америка	4150,00	6811,00	6012,00	6828,00
Южная Америка	367,00	409,00	180,00	242,00
Азия	4550052,00	4104317,00	4175320,00	4241976,00
Восточная Азия	140000,00	150000,00	140000,00	150000,00
Южная Азия	1547167,00	1611149,00	1590612,00	1610469,00
Западная Азия	2862885,00	2343168,00	2444708,00	2481507,00
Европа	14923,00	15327,00	16935,00	14488,00
Южная Европа	14923,00	15327,00	16935,00	14488,00
Европейский союз	4002,00	3741,00	4000,00	4000,00
Наименее развитые страны	583215,00	559395,00	562067,00	567449,00
Развивающиеся страны, не имеющие выхода к морю	59384,00	36264,00	37330,00	42473,00
Страны с низким уровнем дохода и дефицитом продовольствия	584881,00	561022,00	563767,00	569179,00
Развивающиеся страны, являющиеся нетто-импортерами продовольствия	2749030,00	2786565,00	2863956,00	2912610,40

Источник: ФАОСТАТ-2015 (<http://faostat3.fao.org/download/Q/QC/E>)

Статистика международной торговли						
Код ГС: "Финики свежие/охлажденные"						
Количество, тонны; стоимость, 1000 долл. США						
Первая десятка экспортирующих стран/регионов	2009 год		2010 год		2011 год	
	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть
Тунис	77254,00	176280,00	84282,00	200091,00	86910,00	211451,00
Иран (Исламская Республика)	68837,00	55819,00	106760,00	134001,00	112030,00	160251,00
Саудовская Аравия	1593,00	1650,00	73362,00	78126,00	77795,00	86293,00
Ирак	183701,00	46886,00	120123,00	35913,00	138437,00	46851,00
Пакистан	111715,00	42716,00	121681,00	48690,00	113358,00	64081,00
Франция	11310,00	27061,00	11514,00	32112,00	11322,00	33083,00
Египет	14659,00	17535,00	19562,00	18529,00	23792,00	28211,00
Объединенные Арабские Эмираты	56240,00	32330,00	50068,00	33282,00	51214,00	31001,00
Соединенные Штаты Америки	3777,00	22304,00	4385,00	25339,00	5628,00	33436,00
Алжир	12000,00	12000,00	10393,00	16930,00	28143,00	25374,00
Другие страны	57669,00	136762,00	58003,00	152583,00	61765,00	182169,00
В мире	598755,00	571343,00	660133,00	775596,00	710394,00	902201,00
Африка	106025,00	210391,00	122286,00	242400,00	145893,00	272532,00
Восточная Африка	203,00	88,00	212,00	100,00	97,00	286,00
Центральная Африка	1,00	1,00	0	0	0	0
Северная Африка	103936,00	205881,00	114310,00	235634,00	138886,00	265231,00
Южная Африка	710,00	4173,00	963,00	5374,00	1174,00	5910,00
Западная Африка	1175,00	248,00	6801,00	1292,00	5736,00	1105,00
Северная и Южная Америка	14985,00	31882,00	6241,00	29257,00	7765,00	38598,00
Северная Америка	4045,00	22732,00	4477,00	25569,00	5889,00	33911,00
Центральная Америка	10927,00	9014,00	1749,00	3636,00	1870,00	4665,00
Карибский бассейн	3,00	56,00	5,00	12,00	0	12,00
Южная Америка	10,00	80,00	10,00	40,00	6,00	10,00
Азия	455875,00	261816,00	507455,00	424099,00	532808,00	508889,00
Центральная Азия	2,00	0	0	0	719,00	684,00
Восточная Азия	520,00	1182,00	643,00	1456,00	868,00	2086,00
Южная Азия	182328,00	100338,00	231965,00	189193,00	226030,00	225481,00
Юго-Восточная Азия	3524,00	4456,00	4718,00	4772,00	4351,00	5187,00
Западная Азия	269501,00	155840,00	270129,00	228678,00	300840,00	275451,00
Европа	21789,00	67051,00	24014,00	79483,00	23746,00	81774,00
Восточная Европа	465,00	1232,00	434,00	1100,00	548,00	1682,00
Северная Европа	1831,00	5512,00	1986,00	6264,00	2672,00	9530,00
Южная Европа	2299,00	10953,00	2758,00	14426,00	1825,00	9033,00
Западная Европа	17194,00	49354,00	18836,00	57693,00	18701,00	61529,00
Океания	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
Австралия и Новая Зеландия	81,00	203,00	137,00	357,00	182,00	408,00
Европейский союз	21610,00	66661,00	23775,00	78976,00	23639,00	81624,00

Источник: ФАОСТАТ-2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>)

Статистика международной торговли						
Код ГС: "070930: Финики свежие/охлажденные"						
Количество, тонны; стоимость, 1000 долл. США						
Первая десятка импортирующих стран/регионов	2009 год		2010 год		2011 год	
	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть	Кол-во	Ст-ть
ЕС (27 стран) без учета внутрирегиональной торговли	67771,00	176264,00	71486,00	187779,00	73189,00	195497,00
Индия	298423,00	99059,00	193467,00	95042,00	256295,00	141713,00
Марокко	50479,00	64673,00	51449,00	77894,00	33140,00	75208,00
Франция	24129,00	63236,00	28171,00	72011,00	25934,00	69203,00
Соединенное Королевство	12781,00	29480,00	12827,00	33248,00	13985,00	35553,00
Малайзия	15810,00	27105,00	17980,00	36120,00	16236,00	34408,00
Германия	10660,00	30412,00	9539,00	27438,00	11690,00	34047,00
Соединенные Штаты Америки	15835,00	18682,00	11811,00	18503,00	21398,00	30360,00
Российская Федерация	16190,00	21271,00	20814,00	29166,00	19814,00	27596,00
Канада	7577,00	17732,00	9373,00	24392,00	9208,00	26578,00
Индонезия	16436,00	16263,00	16986,00	18097,00	20142,00	20546,00
Другие страны	139153,00	71002,00	161986,00	158815,00	176754,00	105792,00
В мире	675244,00	635179,00	605889,00	724947,00	677785,00	796501,00
Африка	76112,00	83711,00	82896,00	98506,00	80045,00	98717,00
Восточная Африка	6214,00	4448,00	7638,00	3947,00	8058,00	6311,00
Центральная Африка	117,00	178,00	143,00	406,00	170,00	562,00
Северная Африка	54278,00	70111,00	56217,00	84756,00	39674,00	80959,00
Южная Африка	1488,00	1680,00	1496,00	2582,00	1444,00	2445,00
Западная Африка	14015,00	7294,00	17402,00	6815,00	30699,00	8440,00
Северная и Южная Америка	24849,00	39427,00	22670,00	46057,00	32523,00	61748,00
Северная Америка	23412,00	36414,00	21184,00	42895,00	30606,00	56938,00
Центральная Америка	558,00	1045,00	430,00	709,00	764,00	1128,00
Южная Америка	792,00	1759,00	960,00	2186,00	1060,00	3129,00
Азия	464482,00	238683,00	378478,00	273824,00	440586,00	316918,00
Центральная Азия	2372,00	1449,00	2908,00	2673,00	3395,00	2972,00
Восточная Азия	12052,00	8527,00	16496,00	9652,00	28718,00	14068,00
Южная Азия	318265,00	106812,00	205635,00	99749,00	286681,00	159719,00
Юго-Восточная Азия	34380,00	48021,00	37193,00	59582,00	38161,00	59854,00
Западная Азия	97413,00	73874,00	116246,00	102168,00	83631,00	80305,00
Европа	103712,00	262455,00	113843,00	290355,00	116220,00	299857,00
Восточная Европа	22111,00	28584,00	27530,00	38962,00	28162,00	40409,00
Северная Европа	19611,00	19611,00	20060,00	53925,00	22962,00	60478,00
Южная Европа	17465,00	54729,00	18199,00	57779,00	15930,00	50434,00
Западная Европа	44525,00	131782,00	48054,00	139689,00	49166,00	148536,00
Океания	6089,00	10903,00	8002,00	16205,00	8411,00	19261,00
Австралия и Новая Зеландия	6000,00	10671,00	7907,00	15933,00	8294,00	18970,00

Источник: ФАОСТАТ-2015 (<http://faostat3.fao.org/download/T/TP/E>)

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

Как было сказано выше, финики, представленные на рынке, классифицируются по сортам и размерам. Размеры и форма (круглая, овальная, продолговатая или цилиндрическая) варьируются в зависимости от сорта. Допускается обозначение по размерам фиников с косточками и фиников без косточек. Стандарты на финики включают три размера, основанные на количестве фиников на 500 граммов: мелкие (более 110 фиников без косточек или более 90 фиников с косточками), средние (90–110 фиников без косточек или 80–90 фиников с косточками) и крупные (менее 90 фиников без косточек или менее 80 фиников с косточками). В настоящее время ни в одной стране нет национального законодательства (стандартов качества и классификации) для фиников. Не существует стандарта ISO на финики, но есть стандарт Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) на финики. Новая работа обеспечит руководящие принципы, которые страны могли бы использовать для выработки собственных стандартов качества и классификации фиников и которые при международном применении могут способствовать обеспечению гармонизированного подхода.

c) Возможности глобального или регионального рынка

Большинство стран наращивают импорт фиников. За последние три года отмечен рост импорта фиников на 25% как в количественном, так и в стоимостном выражении, а объем международной торговли финиками вырос с 635 млн долл. США (2009 год) до 796 млн долл. США (2011 год). Благодаря выработке стандартов качества и классификации для фиников торговля может получить еще большее развитие.

d) Приемлемость товара для стандартизации

Характеристики фиников, от выращивания до сбора урожая, характеристики плода, культурные сорта, состав, качество и расфасовка представляют адекватные параметры для стандартизации этого продукта.

Учитывая доступную техническую информацию и то, что на региональном/международном уровнях уже достигнута определенная степень гармонизации в определенных областях, относящихся к защите потребителей и упрощению процедур торговли, как упомянуто в пункте b), 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

Общий стандарт Кодекса для фиников (CODEX STAN 143-1985) применяется к предназначенным для продажи целым финикам (с косточкой и без косточки), расфасованным и готовым к употреблению; *Региональный стандарт на финиковую пасту (Ближний Восток) (CODEX STAN 314R-2013)* применяется к финиковой пасте. Товарный стандарт на свежие финики отсутствует. Ввиду этого новая работа повысит защиту потребителей и будет содействовать торговле путем создания согласованного на международном уровне стандарта качества, устанавливающего минимальные требования, категории, размер, цвет, форму, единообразие и другие соответствующие требования к качеству.

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

Единый стандарт будет охватывать все разновидности свежих фиников, поступающих на международный рынок.

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

Стандарт ЕЭК ООН FFV-05, касающийся сбыта и контроля товарного качества фиников. В предлагаемой новой работе этот стандарт будет приниматься во внимание при формулировании стандарта Кодекса.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Разработка стандарта Кодекса на финики согласуется со стратегической задачей содействия максимально широкому применению странами стандартов Кодекса в национальном законодательстве и облегчения международной торговли путем защиты здоровья потребителей. Данное предложение является актуальным для задачи 1.1: *Установление новых и пересмотр существующих стандартов Кодекса, исходя из приоритетов САС* Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы.

Новая работа будет способствовать установлению минимальных требований к качеству фиников, предназначенных для употребления в пищу, а также определению категорий фиников на основе показателей качества и размера, в целях защиты здоровья потребителей и соблюдения принципов справедливой практики в торговле пищевыми продуктами.

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, за исключением того, что предлагаемый стандарт будет ссылаться на соответствующие стандарты безопасности пищевых продуктов и связанные с ними документы, разработанные комитетами по общим вопросам.

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

Потребность в рекомендациях научных экспертов не предусматривается.

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

Потребность в техническом участии сторонних организаций не предусматривается.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

При условии утверждения Комиссией в 2016 году, ожидается, что выработка стандарта потребует трех сессий CCFFV или меньше, в зависимости от соответствующих ресурсов и согласия членов.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ ДЛЯ РАБОТЫ ПО ГИСТАМИНУ

1. Цель и сфера охвата новой работы

Цель данной работы заключается в пересмотре руководства по контролю за безопасностью пищевых продуктов для гистамина в *Нормах и правилах для рыбы и продуктов рыбного промысла* (САС/RCP 52-2003) и планов отбора проб на содержание гистамина в стандартах на рыбу и рыбные продукты.

Пересмотр *Норм и правил* обеспечит обновленное и более конкретное руководство по контролю за образованием гистамина в рыбе и рыбной продукции. Пересмотренное руководство будет основано на современных научных знаниях и практических мерах контроля содержания гистамина в накапливающих гистамин видах рыбы с применением принципов НАССР и будет охватывать всю продовольственную цепочку (промысел, хранение, обработка, переработка и распределение).

Пересмотр стандартов обеспечит необходимое согласование планов отбора проб и соответствующих руководств по отбору проб в стандартах на рыбу и рыбные продукты. Планы отбора проб будут разработаны для различных целей. Работа будет проводиться с учетом того, что планы отбора проб должны быть практичными и экономически целесообразными, обеспечивая при этом безопасность пищевых продуктов, и использовать основанный на анализе рисков подход. Стандарты на рыбу и рыбные продукты, предназначенные для пересмотра, включают:

- *Стандарт для быстрозамороженной рыбы, целой и выпотрошенной* (Codex Stan 36-1981)
- *Стандарт для консервированного тунца и пеламиды* (Codex Stan 70-1981)
- *Стандарт для консервов из сардин и аналогичных видов рыб* (Codex Stan 94-1981)
- *Стандарт для консервированной рыбы* (Codex Stan 119-1981)
- *Стандарт для быстрозамороженных блоков рыбного филе, рыбного фарша и смеси рыбного фарша и филе* (Codex Stan 165-1989)
- *Стандарт на быстрозамороженные палочки рыбные, части рыбы и филе рыбы – панированные в сухарях или в кляре* (Codex Stan 166-1989)
- *Общий стандарт для быстрозамороженного рыбного филе* (Codex Stan 190-1995)
- *Стандарт для вареных солено-сушеных анчоусов* (Codex Stan 236-2003)
- *Стандарт для соленой атлантической сельди и соленых шпрот* (Codex Stan 244-2004)
- *Стандарт для рыбного соуса* (Codex Stan 302-2011)
- *Стандарт для копченой рыбы, рыбы с ароматом копчения и копчено-вяленой рыбы* (Codex Stan 311-2013)

2. Значимость и актуальность

Отравление скомбротоксином/гистамином является одним из наиболее часто встречающихся в мире пищевых отравлений, связанных с рыбой. Например, в Соединенных Штатах Америки на отравления содержащимся в рыбе гистамином приходится 7,6% всех вспышек заболеваний пищевого происхождения и 38% – связанных с морепродуктами (данные по вспышкам заболеваний пищевого происхождения в США за период 1990–2003 годов Центра по использованию достижений науки в интересах общества (SCPI)². За период 2000–2007 годов в США было отмечено 223 вспышки отравления гистамином, в которых пострадали 865 человек³. Объединив эти данные с данными токсикологических центров США за 2005–2009 годы из базы данных National Poisoning Data System и используя модель, сходную с той, что использовали Scallan et al.⁴, сотрудники SCPI оценили число

2 Smith Dewall C, Hicks G, Barlow K, Alderton L, Vegosen L. Foods Associated with Foodborne Illness Outbreaks from 1990 through 2003. Food Protection Trends 2006; 26 (7):446–473.

3 Pennotti R, Scallan E, Backer L, Thomas J, Angulo FJ. Ciguatera and scombroid fish poisoning in the United States. Foodborne Pathog Dis 2013;10 (12):1059–1066.

4 Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL, et al. Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. Emerg Infect Dis 2011;17(1):7–15.

отравлений в США содержащимся в рыбе гистамином в 35,142 случая в год. В Австралии ежегодно отмечается приблизительно 280 случаев отравления гистамином, содержащимся в рыбе⁵.

ФАО и ВОЗ организовали совещание экспертов, проходившее в штаб-квартире ФАО в Риме 23–27 июля 2012 года⁶, на котором рассматривались риски для здоровья населения, которые представляют гистамин и другие биогенные амины, содержащиеся в рыбе и рыбных продуктах. Результаты этого совещания поддерживают предлагаемую новую работу.

В докладе ФАО/ВОЗ весьма подробно излагаются соображения относительно отбора проб на содержание гистамина. В связи с этой работой ФАО и ВОЗ подготовили "Инструмент для составления плана отбора проб на гистамин", предназначенный для составления планов отбора проб на гистамин с основанными на целесообразности и требуемом уровне защиты размерами выборки и порогами принятия решений. "Инструмент для составления плана отбора проб на гистамин" был представлен на 33-й сессии ССФФР, и недавно, в канун 34-й сессии, был обновлен, став более эффективным. Как ожидается, пересмотренный инструмент поможет в проведении предлагаемой работы.

3. Основные рассматриваемые аспекты

3 а. Пересмотр *Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла (САС/РСП 52-2003)*

- Включение научно обоснованного руководства по контролю за содержанием гистамина для каждого этапа продовольственной цепочки (включая промысловые суда) в рамках НАССР.
- Включение в *Нормы и правила* Таблицы 2.3 (научные названия, уровни свободного гистидина и уровни среднегодового производства для видов рыб, ассоциированных с отравлением гистамином или с высоким содержанием свободного гистидина) из доклада экспертов ФАО/ВОЗ⁵, с пересмотром, при необходимости, списка и включения актуальной информации (например, предлагаемое удаление из списка лосося).

3 б. Пересмотр планов отбора проб

- Согласовать руководство по отбору проб на гистамин во всех соответствующих стандартах на рыбу и продукты из рыбы (см. Раздел 1).
- Разработать для раздела "Отбор проб" соответствующих стандартов основанные на анализе рисков планы отбора проб для различных целей, которые были бы практичными, целесообразными и не создавали бы дополнительного бремени для производителей, обеспечивая при этом безопасность пищевых продуктов.
- Включить в руководство по отбору проб необходимую дополнительную информацию:
 - часть рыбы, из которой берется образец ткани;
 - размер образца;
 - надлежащее хранение образца в условиях, предотвращающих дальнейшее образование гистамина;
 - определение партии;
 - процедура объединения выборки.

4. Оценка на основе Критериев для установления приоритетов работы

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

Гистамин является маркером и основным токсином, ответственным за отравление содержащимся в рыбе скомбротоксином. Такие отравления являются одной из серьезных проблем для здравоохранения во всем мире. Тема данной работы – контроль за содержанием гистамина и отбор проб на гистамин. Ее результатом станет руководство для всех стран, позволяющее предотвратить или минимизировать отравления гистамином, содержащимся в рыбе. Руководство по отбору проб ориентировано на процедуры отбора проб, используемые для проверки мер контроля содержания гистамина в партиях рыбы на международном рынке.

⁵ Hall G, Kirk M. Foodborne illness in Australia: annual incidence circa 2000. Canberra: Department of Health and Ageing; 2005

⁶ ФАО/ВОЗ. 2013 г. Доклад о работе совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по рискам для здоровья населения, связанным с гистамином и другими биогенными аминами, содержащимися в рыбе и рыбных продуктах.

4.2 Критерии, применимые к общим вопросам

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

Различие подходов к контролю за содержанием гистамина в национальных законодательствах может вести к проблемам в торговле. Данная работа будет учитывать различные подходы к достижению одной и той же цели.

б) Объем работ и приоритеты между различными частями работы

Разделы предлагаемой работы имеют одинаковый приоритет.

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

Доклад заседания экспертов ФАО/ВОЗ по гистамину и Инструмент для составления плана отбора проб на гистамин ФАО/ВОЗ были разработаны для содействия выполнению данной работы.

д) Приемлемость предложенного вопроса для стандартизации

Данная работа является пересмотром принятых стандартов.

е) Глобальная значимость проблемы или вопроса

Содержащийся в рыбе scombroтоксин/гистамин представляет одну из мировых проблем безопасности продуктов питания и является распространенной причиной пищевых отравлений. Отравление вызывают термостабильные scombroтоксины, предположительно образующиеся в рыбе в результате деятельности бактерий. Хотя точный состав scombroтоксинов не установлен, общепризнанно, что биогенные амины, особенно гистамин, играют важную роль в патогенезе отравления scombroтоксином, содержащимся в рыбе.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями Кодекса из Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы:

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

Данная работа направлена на решение следующих задач: задачи 1.1 "установление новых и пересмотр существующих стандартов Кодекса, исходя из приоритетов САС" и задачи 1.2 "активное выявление возникающих вопросов, а также потребностей членов и разработка по мере необходимости соответствующих стандартов на пищевые продукты".

Цель 5: содействие действительному участию всех членов Кодекса.

Пересмотр *Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла* должен вызвать интерес и активность всех стран-членов. Ожидается, что разрабатывать документ будет электронная рабочая группа.

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

Пересмотр *Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла* (CAC/RCP 52-2003) дополнит *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* и их приложение "Анализ рисков и определение критических контрольных точек (НАССР)" (CAC/RCP 1-1969) руководством по контролю содержания гистамина (маркера отравления рыбой, содержащей scombroтоксин), специфического для рыбы и рыбных продуктов. Пересмотр руководства по отбору проб в соответствующих стандартах на рыбу и рыбные продукты будет основываться на информации, содержащейся в *Общих руководящих принципах отбора проб* (CAC/GL 50-2004), *Принципах и методических указаниях по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997), разделах *Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус"* (24-е изд.) "Принципы определения или выбора процедуры отбора проб Кодекса" и "Использование результатов анализа: планы выборочного контроля, взаимосвязь между результатами анализа, погрешностью измерения, степенью извлечения и положениями стандартов Кодекса" и других соответствующих документах Кодекса (например, *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов* (CAC/GL 21-1997)) и документах ФАО/ВОЗ.

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

Могут потребоваться научные консультации ФАО/ВОЗ.

8. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия

Не предполагается.

9. Предлагаемый календарный план для выполнения новой работы, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия на Шаг 5 и предлагаемую дату принятия Комиссией

Предлагаемый календарный план:

Одобрение предложения о новой работе: 2016 год

Принятие на Шаг 5: 2018 год

Принятие на Шаг 8: 2020 год