



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



5-е ИЗДАНИЕ

# ПОНИМАНИЕ КОДЕКСА



CODEX ALIMENTARIUS



Всемирная организация  
здравоохранения



CODEX ALIMENTARIUS  
ПОНИМАНИЕ КОДЕКСА



Продовольственная и сельскохозяйственная  
организация Объединенных Наций  
и Всемирная организация здравоохранения  
Пятое издание, август 2018 года.  
[Fifth edition, August 2018]

Пятое издание, август 2018 года.

Используемые обозначения и представление материала в настоящем информационном продукте не означают выражения какого-либо мнения со стороны Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) или Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей, или относительно делимитации их границ или рубежей. Пунктирными линиями на картах приблизительно обозначены границы, которые еще окончательно не согласованы. Упоминание конкретных компаний или продуктов определенных производителей, независимо от того, запатентованы они или нет, не означает, что ФАО или ВОЗ одобряет или рекомендует их, отдавая им предпочтение перед другими компаниями или продуктами аналогичного характера, которые в тексте не упоминаются. За исключением ошибок и исправлений, названия патентованных продуктов обозначаются начальными заглавными буквами. ФАО и ВОЗ предприняли все возможные усилия для проверки информации, содержащейся в настоящем информационном продукте. Однако, опубликованный материал распространяется без каких-либо выраженных или подразумеваемых гарантий. Ответственность за интерпретацию и использование материала лежит на читателе. Ни при каких обстоятельствах ФАО и ВОЗ не несут ответственности за какой-либо ущерб, связанный с его использованием. Мнения, выраженные в настоящем информационном продукте, являются мнениями автора (авторов) и не обязательно отражают точку зрения или политику ФАО или ВОЗ.

ISBN 978-92-5-130890-5 (FAO)

© ВОЗ/ФАО, 2018

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

Публикации Всемирной организации здравоохранения размещаются на веб-сайте ВОЗ ([www.who.int](http://www.who.int)), желающие приобрести публикации ВОЗ могут обращаться по адресу: WHO Press, World Health Organization, 20 Avenue Appia, 1211 Geneva 27, Switzerland (Тел.: +41 22 791 3264; Факс: +41 22 791 4857; e-mail: [bookorders@who.int](mailto:bookorders@who.int)). Запросы о предоставлении разрешений на тиражирование или перевод публикаций ВОЗ как для перепродажи, так и для некоммерческого использования, следует направлять в WHO Press через веб-сайт ВОЗ ([http://www.who.int/about/licensing/copyright\\_form/en/index.html](http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html)).

Для получения прав на перевод и адаптацию, а также на перепродажу и другие виды коммерческого использования, следует направить запрос по адресам: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request) или [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Информационные продукты ФАО размещаются на веб-сайте ФАО ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)); желающие приобрести информационные продукты ФАО могут обращаться по адресу: [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org)

# Содержание

Предисловие .....	iv
<b>01.</b> Корни происхождения "Кодекса Алиментариус" .....	<b>1</b>
<b>02.</b> Достижения Кодекса .....	<b>5</b>
<b>03.</b> Что представляет собой "Кодекс Алиментариус"? .....	<b>9</b>
<b>04.</b> Как работает система Кодекса .....	<b>15</b>
<b>05.</b> Кодекс и наука .....	<b>23</b>
<b>06.</b> Кодекс и потребители .....	<b>29</b>
<b>07.</b> Кодекс и торговля .....	<b>33</b>
<b>08.</b> Кодекс и его партнеры .....	<b>37</b>
<b>09.</b> Кодекс и будущее, к которому мы стремимся .....	<b>41</b>

# Предисловие

**И**з Интернета, телевидения и газет идет постоянный поток непроверенных сведений о рисках для здоровья, связанных с пищей, которую мы потребляем.

Однако тема безопасности пищевых продуктов появляется в заголовках только при крупномасштабных инцидентах. Случаи нарушения безопасности пищевых продуктов в большинстве своем остаются незамеченными в средствах массовой информации. По оценкам Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), ежегодно в мире в результате употребления недоброкачественной пищи заболевают 600 миллионов человек, или почти каждый десятый житель планеты. Из них 420 тысяч умирают, в том числе 125 тысяч детей в возрасте до 5 лет. Кроме того, миллионы людей подвержены воздействию факторов риска неинфекционных заболеваний, связанных с характером питания, таких как ишемическая болезнь сердца, сахарный диабет и ожирение. И при этом еще большее число людей по-прежнему страдают от голода и недоедания.

Для полноценной и здоровой жизни нам всем необходима пища – безопасная, в достаточном количестве и питательная. Следует также признать, что в нашем все более урбанизированном и глобализованном мире мы все меньше самостоятельно производим или даже просто готовим пищу для себя. Пищевые продукты, появляющиеся на нашем обеденном столе, нередко прибывают из других частей света.

Продукты питания – это крайне чувствительный товар. В процессе производства, в результате попадания

почвы или при несоблюдении правил гигиены они могут быть подвержены заражению микроорганизмами, загрязнению тяжелыми металлами или токсинами. Качество пищи может быть снижено и умышленно в результате фальсификации пищевых продуктов – в целях получения экономической выгоды или с намерением нанести вред.

Избыток пищи несет с собой такие же опасности, как и ее дефицит, а нерациональная диета с недостатком витаминов и минералов может вызывать нарушения здоровья. Информация о том, какие питательные вещества полезны, а какие нет, иногда противоречива и меняется со временем. Необходимо знать, какие компоненты пищи обуславливают здоровое питание, но не менее важно поддерживать интерес к таким знаниям.

Рост населения и изменение климата – это серьезные процессы, которые оказывают прямое влияние на продовольственное обеспечение. И напротив, то, как мы выращиваем, обрабатываем и потребляем пищевые продукты, влияет на окружающую среду. Здоровье животных и растений играет важную роль в обеспечении здоровья человека.

Организация Объединенных Наций посредством Повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 года и ее 17 Целей в области устойчивого развития прокладывает курс в "будущее, которого мы хотим". В этом контексте такие факторы, как безопасность и качество пищевых продуктов, равные для всех условия для торговли, здоровое и полноценное питание, а также надлежащее

информирование потребителей, обладают важным потенциалом для улучшения мира, в котором мы живем.

Многообразные вещества, используемые в производстве пищевых продуктов, попадают в конечную продукцию в виде остатков. Пестициды защищают растения от вредителей, которые могут разрушить урожай и вызвать голод, однако уровни их остаточного содержания должны быть низкими, для того чтобы исключить риск для здоровья. Аналогичным образом в пищевые продукты могут попадать остаточные количества ветеринарных препаратов, используемых в животноводстве для поддержания здоровья животных, равно как и применяемые в производстве пищевые добавки.

Какие предельные концентрации являются безопасными?

Как устанавливают их значения?

Какие международные действующие субъекты участвуют в оценке и управлении рисками в целях эффективной защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной практики в торговле продовольствием?

Эти сложные вопросы имеют ключевое значение в продовольственной производственно-сбытовой цепи на мировом уровне и требуют развития глобальных партнерств для оценки и управления рисками. Система Организации Объединенных Наций объединяет источники глобальной экспертизы в рамках научного сотрудничества в составлении "Кодекса Алиментариус" – свода международных стандартов, методических указаний, норм и правил,

который постоянно развивается и пополняется благодаря совместной деятельности независимых научных экспертов и равноправному участию стран, представляющих свыше 99% населения мира.

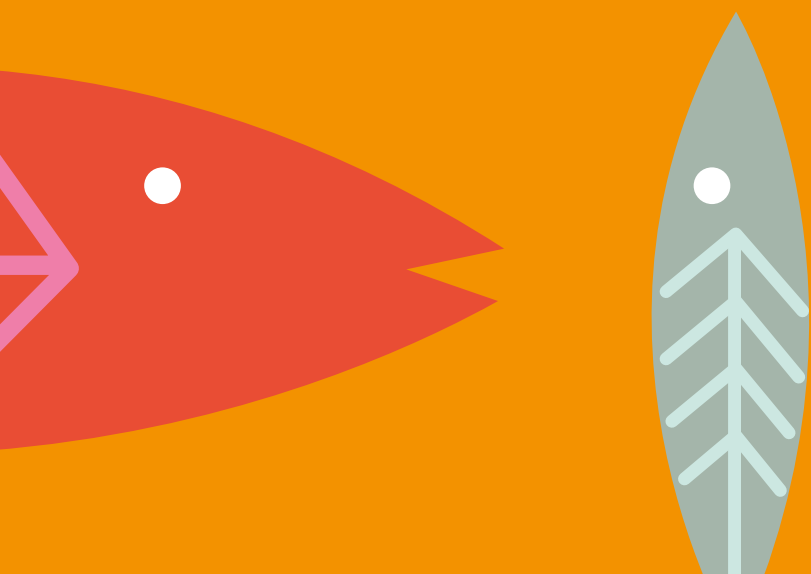
Тексты Кодекса уже более пяти десятилетий помогают обеспечивать безопасность и качество потребляемых нами пищевых продуктов.

"Кодекс Алиментариус" – это глобальный свод правил, которым могут следовать все участники продовольственной цепи. В то же время скрупулезная, но при этом открытая коллективная процедура разработки стандартов, принятая в Комиссии "Кодекс Алиментариус" и объединяющая усилия стран, для того чтобы совместно проводить научно обоснованные исследования, служит надежным инструментом наращивания потенциала стран, работающих над укреплением их собственных, национальных систем контроля безопасности пищевых продуктов.

Стандарты Кодекса используются в качестве справочных эталонов в международных торговых соглашениях. Благодаря этому торговля может осуществляться в глобальных масштабах, но не ценой создания рисков для здоровья потребителей.

"Понимание Кодекса" поможет читателям сформировать обоснованное представление о Комиссии "Кодекс Алиментариус" – о том, как она работает, какую пользу мы можем извлечь из ее деятельности и какой полезный вклад мы сами можем внести. ✕

На интуитивном уровне люди  
всегда заботились о безопасности  
и качестве своей пищи.  
"Кодекс Алиментариус"  
– это хранилище ценных  
знаний о том, как заручиться  
необходимым доверием к  
качеству пищи и использовать ее  
как залог здоровой жизни.





# 01. Корни происхождения "Кодекса Алиментариус"

## ДРЕВНИЕ ВРЕМЕНА

**С**видетельства из древнейших исторических документов указывают на то, что правители государств всегда законодательно закрепляли правила в защиту своих подданных от нечестной практики в торговле продовольствием.

В письменах на ассирийских табличках обозначено, как определить правильный вес и меры для продовольственного зерна.

На древнеегипетских папирусах описаны правила маркировки определенных видов продовольствия. В древних Афинах существовала практика проверки пива и вина на чистоту и качество.

В Римской империи действовала хорошо организованная государственная система контроля продовольствия, направленная на защиту потребителей от фальсификации и низкокачественной продукции.

Уже в средние века в отдельных странах Европы принимались законы о качестве и безопасности яиц, колбас, сыров, пива, вина и хлеба, а некоторые из этих древних правил действуют и по сей день.

## РАЗВИТИЕ НАУЧНЫХ ЗНАНИЙ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ КОДЕКСОВ

Вторая половина XIX века знаменуется появлением первых общих законов, относящихся к пищевым продуктам, и внедрением основных систем контроля за их соблюдением.

В тот же период признанной научной дисциплиной стала пищевая химия, при

этом определение "доброкачественности" пищи было в первую очередь основано на химических характеристиках, выявляемых при базовом химическом анализе состава пищевого продукта. Поскольку для сокрытия истинного цвета или природы пищевого продукта применяли вредные промышленные химикаты, понятие "фальсификации" было распространено на использование таких веществ в производстве продовольствия. Наука начала предоставлять инструменты для выявления недобросовестной практики торговли и для различения безопасных и небезопасных видов пищи.

## МЕЖДУНАРОДНОЕ РАЗВИТИЕ

В Австро-Венгерской империи в период с 1897 по 1911 год был разработан свод стандартов и описаний пищевых продуктов для самых разнообразных видов продовольствия, который получил название *Codex Alimentarius Austriacus* (Австрийский продовольственный кодекс). Несмотря на то что этот свод не обладал юридической силой, он применялся в качестве справочного источника в судах для определения стандартов идентификации конкретных видов пищевых продуктов.

Современный "Кодекс Алиментариус" обязан своим названием этому историческому документу.

## ПРОБЛЕМЫ ТОРГОВЛИ

По мере того как в странах независимо разрабатывались продовольственные законы и стандарты, их разнородность неизбежно порождала торговые барьеры, которые к началу XX века стали вызывать растущую озабоченность у торговцев продовольствием. В ответ

на возникновение этих препятствий организовывались торговые ассоциации, которые оказывали давление на правительства, чтобы заставить их согласовать различные пищевые стандарты и таким образом способствовать торговле продовольствием, отвечающим требованиям безопасности и установленным показателям качества. Одной из таких ассоциаций была созданная в 1903 году Международная молочная федерация (ММФ). Важную роль в унификации стандартов для обеспечения качества и безопасности торговли сыграло создание в 1947 году таких структур, как Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) и Международная организация по стандартизации (ИСО).

В конце 1940-х годов, на момент учреждения ФАО и ВОЗ, отмечался рост международной озабоченности относительно направления развития в области контроля пищевых продуктов. Страны действовали независимо друг от друга, при весьма низком уровне взаимных консультаций, направленных на гармонизацию, вплоть до их полного отсутствия.

## ОПАСЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В 1940-х годах был достигнут значительный научно-технический прогресс в вопросах, относящихся к продовольствию. С появлением более чувствительных аналитических инструментов также резко возрос объем знаний о природе продовольствия, о качестве пищи и связанных с этим опасных факторах для здоровья. Возник значительный интерес к микробиологии

пищевых продуктов, пищевой химии и смежным дисциплинам, и новые открытия привлекали к себе внимание прессы. Появилось множество научных статей о пищевых продуктах, и на потребителей обрушился шквал сообщений в популярных журналах, таблоидной прессе и на радио. Некоторые из этих сообщений были достоверными, некоторые нет, а иные преподносились в виде сенсации, однако искренний интерес к этой теме отражал сдвиг в общественном осознании вопросов, связанных с пищевыми продуктами и их безопасностью.

Если ранее потребители обращали основное внимание только на видимые характеристики, такие как недвес, вариабельность размеров, неправильная маркировка или низкое качество, теперь их стали беспокоить и "невидимые" аспекты: потенциальный вред для здоровья вследствие наличия микроорганизмов, избыточное содержание остатков пестицидов,

экологических загрязнителей и присутствие ненадлежащих пищевых добавок, которые нельзя распознать при осмотре, на вкус или по запаху.

С появлением хорошо организованных и информированных ассоциаций потребителей как в странах, так и на международном уровне, возросло давление на правительства по всему миру в целях защиты людей от низкокачественных и вредоносных пищевых продуктов.

### **ПОТРЕБНОСТЬ В МЕЖДУНАРОДНОМ ЛИДЕРСТВЕ**

Регулирующие организации, торговые структуры, потребители и эксперты в области пищевых продуктов все чаще обращали взоры на ФАО и ВОЗ как на лидеров, призванных устранить чрезмерную сложность регулирования в области пищевых продуктов, которая мешала торговле, но при этом не обеспечивала достаточной

защиты для потребителей. В 1953 году Всемирная ассамблея здравоохранения (руководящий орган ВОЗ) выступила с заявлением о том, что расширяющееся использование химических веществ в пищевых продуктах представляет собой новую проблему общественного здравоохранения, и было предложено, чтобы обе организации провели соответствующие исследования.

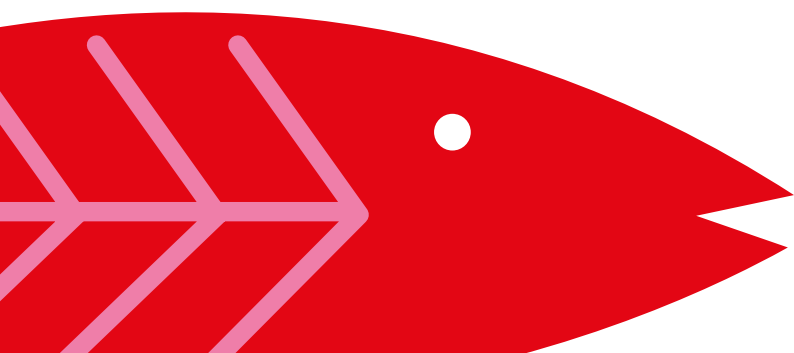
В 1955 году ФАО и ВОЗ организовали первую совместную конференцию по пищевым добавкам. По итогам конференции был создан Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД), сессии которого регулярно проходят вот уже более 60 лет.

Комитет ОКЭПД по-прежнему вносит важный вклад в обсуждение стандартов и методических руководств по пищевым добавкам, загрязняющим веществам и остаткам ветеринарных препаратов в пищевых продуктах на уровне Комиссии "Кодекс Алиментариус". Этот комитет стал образцом для многих других экспертных органов ФАО и ВОЗ, а также для аналогичных научно-консультативных органов в отдельных странах или на уровне их региональных экономических объединений.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НЕПРАВИТЕЛЬСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

В то время как ФАО и ВОЗ углубляли свое участие в деятельности по проблемам пищевых продуктов, в работу над стандартами на продовольственные товары стали включаться многочисленные комитеты, создаваемые под эгидой международных неправительственных организаций (НПО). С течением времени функции таких комитетов передавались соответствующим товарным комитетам "Кодекса Алиментариус" либо продолжали осуществляться совместно

*В 1940-х годах был достигнут значительный научно-технический прогресс в вопросах, относящихся к продовольствию. С появлением более чувствительных аналитических инструментов также резко возрос объем знаний по различным аспектам природы пищевых продуктов.*



с ними, а в некоторых случаях комитеты НПО сами приобретали статус комитетов Кодекса.

## МЕЖДУНАРОДНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ И СОТРУДНИЧЕСТВО

1960–1963 годы – важнейший период в создании Комиссии "Кодекс Алиментариус".

**Октябрь 1960 года:** на первой Региональной конференции ФАО для Европы была признана *"необходимость международного соглашения о минимальных стандартах на пищевые продукты и смежных вопросах (включая требования по маркировке, методы анализа и др.) ... в качестве важного средства защиты здоровья потребителей, обеспечения качества и сокращения торговых барьеров, особенно в условиях стремительной рыночной интеграции стран Европы"*.

На конференции также было подчеркнуто, что *"...особую проблему представляет координация растущего числа программ по разработке стандартов на пищевые продукты, проводимых многочисленными организациями"*.

Через четыре месяца после завершения данной региональной конференции ФАО приступила к обсуждению с ВОЗ, ЕЭК ООН, Организацией экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) и Советом *"Codex Alimentarius Europaeus"* (регионального европейского продовольственного кодекса, который действовал в Австрии в период с 1954 по 1958 год) предложений, которые должны были привести к созданию международной программы по стандартизации в области пищевых продуктов.

**Ноябрь 1961 года:** на 11-й сессии Конференции ФАО принята резолюция, положившая начало созданию Комиссии "Кодекс Алиментариус".

В 1955 году Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по вопросам питания отметил, что

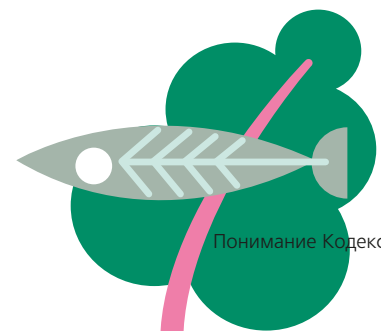
*"...растущее и порой недостаточно контролируемое использование пищевых добавок вызывает серьезную озабоченность в обществе и в органах управления..."*

*"...существование в значительной степени разнородных мер контроля может стать нежелательным препятствием для международной торговли"*.

**Октябрь 1962 года:** в Женеве состоялась Совместная конференция ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, на которой был определен механизм сотрудничества между двумя организациями. При этом было решено, что органом, отвечающим за осуществление Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, должна быть Комиссия "Кодекс Алиментариус". Предполагалось, что эта программа должна постепенно охватить всю работу ФАО/ВОЗ и других региональных и международных органов, относящуюся к стандартам на пищевые продукты. Конференция стала подготовительным этапом к проведению первой сессии Комиссии.

**Май 1963 года:** на 16-й сессии Всемирной ассамблеи здравоохранения одобрено создание Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты и принят Устав Комиссии "Кодекс Алиментариус".

Созданию Комиссии "Кодекс Алиментариус" предшествовал четырехлетний период подготовительной работы, и ее первая сессия состоялась в Риме 25 июня – 3 июля 1963 года. День открытия сессии считается датой создания Кодекса, который в 2013 году отметил свой 50-летний юбилей. ✕





На интуитивном уровне люди всегда заботились о безопасности и качестве своей пищи. "Кодекс Алиментариус" – это хранилище ценных знаний о том, как заручиться необходимым доверием к качеству пищи и использовать ее как залог здоровой жизни.



## 02. Достижения Кодекса

### ЕДИНЫЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ СПРАВОЧНЫЙ ОРИЕНТИР

**П**родовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) являются объединенными источниками научных знаний и технологических разработок, относящихся к пищевым продуктам, предоставляя возможность для их открытого международного обсуждения и коллективного принятия решений. Их работа позволила привлечь должное внимание к вопросам безопасности пищевых продуктов во всем мире.

Комиссия "Кодекс Алиментариус" стала ведущим международным органом по разработке стандартов на пищевые продукты, внося вклад в обеспечение каждого человека безопасной и качественной пищей.

### РОСТ НАЦИОНАЛЬНОЙ И ГЛОБАЛЬНОЙ ОСВЕДОМЛЕННОСТИ В ВОПРОСАХ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Органы государственного управления стран и рядовые потребители становятся все более информированными в вопросах качества и безопасности пищи и полнее осознают необходимость проявлять осмотрительность в отношении выбора пищевых продуктов.

Потребители вправе ожидать от своих правительств принятия нормативно-правовых мер, которые обеспечат поступление в продажу только безопасных пищевых продуктов приемлемого качества и сведение к минимуму рисков для здоровья, связанных с пищей.

Благодаря активным усилиям Комиссии "Кодекс Алиментариус" вопросы, связанные с продовольствием, заняли приоритетное место в политической повестке дня в мировом масштабе. И действительно, правительства стран

сегодня четко осознают политические последствия, которые может повлечь их несостоятельность в учете опасений населения, когда речь идет о потребляемых пищевых продуктах.

### ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ ЗАЩИТЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Каждый человек имеет право на достаточное питание, однако люди также вправе рассчитывать на то, что их пища безопасна, имеет высокое качество и, таким образом, пригодна для потребления. Это определяет необходимость непрерывной работы в рамках Кодекса. Болезни пищевого происхождения в лучшем случае доставляют неприятности, в худшем – приводят к смертельному исходу.

Вспышки таких болезней могут наносить ущерб торговле и туризму, вести к потере заработка, безработице и судебным тяжбам. Реализация низкокачественного продовольствия может подрывать коммерческий престиж поставщиков как на национальном, так и на международном уровне, в то

# Таблица результатов работы Кодекса

В данной таблице приведена информация о количестве стандартов, рекомендаций, а также норм и правил Кодекса в разбивке по темам по состоянию на июль 2017 года, утвержденных на 40-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус".



время как порча продуктов ведет к увеличению объемов отходов, влечет за собой дополнительные затраты и может оказывать негативное влияние на торговлю и доверие потребителей. Случаи отказа от приема пищевых продуктов на реализацию приводят к дальнейшему увеличению объема отходов, что в мире, где еще так много людей страдает от голода, недопустимо.

Положительный эффект от работы Комиссии также усиливается результатами международных конференций и совещаний. Участие представителей стран в сессиях Генеральной Ассамблеи Организации Объединенных Наций, в Конференции ФАО/ВОЗ по продовольственным стандартам, химическим веществам в пищевых продуктах и торговле продовольствием, организованной в сотрудничестве с Генеральным соглашением по тарифам и торговле (ГАТТ), в международных конференциях ФАО/ВОЗ по вопросам питания, в организованной ФАО Всемирной встрече на высшем уровне по проблемам продовольствия, а также в сессиях Конференции ФАО и Всемирной ассамблеи здравоохранения ВОЗ стимулирует или даже обязывает страны принимать меры, обеспечивающие безопасность и качество пищевых продуктов.

## СОТРУДНИЧЕСТВО НА ШИРОКОЙ ОСНОВЕ

Комиссия "Кодекс Алиментариус" в своей работе чутко реагирует на новые вызовы в сфере производства и торговли пищевыми продуктами. Развитие науки обуславливает появление новых продуктов и методов производства, меняется сам мир и его климат, что делает практически постоянной задачей поддержания и непрерывного обновления продовольственного кодекса. Продукты, которые мы покупаем, – это лишь верхушка айсберга в отношении экспертизы и навыков, которыми должны обладать все, кто работает на различных звеньях продовольственной цепи.

Создание стандартов, которые защищают потребителей и стимулируют торговлю при соблюдении принципов добросовестной практики, – это процесс, в который вовлечены специалисты различных научных дисциплин, связанных с пищевыми продуктами, наряду с организациями потребителей, предприятиями первичного производства и пищевой промышленности, структурами контроля качества пищевых продуктов и торговыми организациями.

Кодекс порой подвергается критике за недостаточно оперативную работу, однако разработка стандартов на пищевые продукты и их включение в свод правил, пользующийся доверием и авторитетом, требует проведения широкомасштабных консультаций. Также требуют времени сбор и оценка сведений для последующих действий и верификации, а порой для поиска консенсуса, удовлетворяющего представителей различных позиций. В целом на разработку одного стандарта Кодекса уходит в среднем 4,2 года, на разработку МДУ остатков пестицидов или пищевых добавок – значительно меньше.

### Больше, чем стандарты

"Кодекс Алиментариус" – это наиболее важный, но не единственный результат работы Комиссии.

Выступая в качестве международного координационного центра и форума для аргументированного диалога по вопросам, относящимся к пищевым продуктам, Комиссия "Кодекс Алиментариус" выстраивает сети экспертов, которые работают по всем темам, соответствующим каждому звену в продовольственной цепи. На уровне стран участие в работе Кодекса приводит к принятию продовольственного законодательства и стандартов на основе Кодекса, а также к созданию и укреплению учреждений, отвечающих за качество и безопасность пищевых продуктов, которые стремятся отслеживать и контролировать соблюдение принятых норм.

Шесть региональных координационных комитетов ФАО/ВОЗ обеспечивают необходимый географический охват для определения актуальных для каждого региона проблем и потребностей и разработки соответствующих стандартов и мер контроля пищевых продуктов. Эти комитеты недавно приступили к активизации деятельности в целях повышения своей роли в качестве ведущих форумов для обсуждения вопросов безопасности и качества пищевых продуктов на региональном уровне.

### ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

В рамках такой масштабной глобальной программы, как "Кодекс Алиментариус", необходимо периодически проводить оценку работы, для того чтобы процессы разработки стандартов осуществлялись наиболее эффективным образом. Значительные изменения, произошедшие в 1990-х годах, такие как создание ВТО, отразились и на роли Кодекса, в связи с чем в 2002 году была проведена его всесторонняя оценка, по итогам которой Секретариат Кодекса стал более независимым и получил новые возможности для ведения коммуникационной и информационной работы. Дальнейшие улучшения включили проведение сессий Комиссии на ежегодной основе в противоположность более ранней практике – раз в два года, – а также установление процесса управления стандартами под руководством Исполнительного комитета в целях повышения темпов разработки и принятия стандартов.


По итогам оценки также было признано, что поскольку Кодекс является международным органом,

устанавливающим стандарты в соответствии с соглашением СФМ ВТО, в его работе должны принимать полномасштабное участие все страны. Был создан Целевой фонд Кодекса, благодаря которому за 12 лет его существования тысячи представителей развивающихся стран смогли принять участие в совещаниях Кодекса и повысить уровень своих навыков и знаний, связанных с разработкой стандартов, что способствовало укреплению национальных систем контроля качества пищевых продуктов. С 2016 года действует инициатива-преемница Целевого фонда: амбициозный проект, также рассчитанный на 12 лет и призванный охватить все страны, с тем чтобы они смогли укрепить свой потенциал для эффективного участия в работе Кодекса.

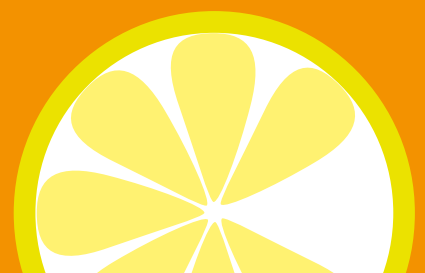
В 2015 году был проведен опрос для выяснения уровня глобальной осведомленности о Кодексе; его итоги выявили необходимость дальнейшего укрепления и повышения целевой направленности коммуникаций Кодекса. В настоящее время в рамках Кодекса ведется работа в ответ на продолжающееся развитие механизмов, пользуясь которыми, люди получают доступ к необходимым сведениям, осуществляют поиск и обмен информацией, в частности через Интернет и социальные сети.

В 2016 году Комиссия признала, что совершенствование управления должно быть непрерывным, и в этой связи внедрила в практику действующий под руководством Секретариата Кодекса механизм текущего обзора управления работой Кодекса в контексте осуществления его стратегического плана. ✕

*Кодекс чутко реагирует на развитие механизмов доступа к информации и обмену ею через Интернет и социальные сети.*



"Кодекс Алиментариус"  
– это свод относящихся  
к пищевым продуктам  
международных стандартов, норм  
и правил, а также методических  
указаний, призванных  
обеспечивать защиту здоровья  
потребителей и добросовестность  
в торговле продовольствием.





# 03. Что представляет собой "Кодекс Алиментариус"?

## СТАНДАРТЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, НОРМЫ И ПРАВИЛА

**С**тандарты, методические указания, а также нормы и правила Кодекса (в своей совокупности обозначаемые как "тексты Кодекса") носят характер рекомендаций, что означает добровольность их применения. Для того чтобы

обеспечить обязательное выполнение рекомендаций Кодекса на национальном уровне, государства-члены должны включать их в свое законодательство или иные нормативно-правовые инструменты. Некоторые тексты, такие как нормы и правила, широко используются при обучении в целях достижения позитивных сдвигов в практике работы производителей, что поможет повысить безопасность пищевых продуктов.

Общие стандарты, методические указания, нормы и правила Кодекса применимы в "горизонтальном" плане к самым различным областям, типам пищевых продуктов и процессам. Эти тексты имеют отношение к таким вопросам, как правила гигиены, маркировка, пищевые добавки, инспекция и сертификация, питательные свойства, содержание остатков ветеринарных препаратов и пестицидов.

Стандарты на товары относятся к конкретным пищевым продуктам или их группам. В 1960-х годах Кодекс практиковал разработку стандартов на отдельные пищевые продукты. Но это оказалось неудобным как в плане своевременного обновления стандартов, так и в плане их внедрения; вместо этого была введена практика разработки групповых стандартов, например одного общего стандарта для фруктовых соков и нектаров, который в настоящее время заменил прежние стандарты на отдельные виды фруктовых соков.

**Рекомендованные Кодексом методы анализа и отбора проб**, в том числе на выявление загрязняющих веществ, остатков пестицидов и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах, также рассматриваются в качестве стандартов Кодекса.

**Методические указания Кодекса** можно разделить на две большие категории:

- руководящие принципы, определяющие политику в определенных ключевых областях;
- методические указания для трактовки руководящих принципов или для интерпретации и распространения положений общих стандартов Кодекса.



В отношении пищевых добавок, загрязняющих веществ, гигиены пищевых и, в частности, мясных продуктов принципы регулирования включены в соответствующие стандарты, нормы и правила, а также отражены в текстах Руководства по процедуре.

Что касается маркировки, в конкретных методических указаниях детализируются положения Общего стандарта Кодекса о маркировке фасованных пищевых продуктов, например, касающейся утверждений о пользе для здоровья и питательных свойствах, сведений о пищевой ценности и др.

**Нормы и правила Кодекса также делятся на две основные категории.**

Так, гигиенические нормы и правила определяют практические аспекты производства, обработки, транспортировки и хранения индивидуальных продуктов или групп продовольствия, которые рассматриваются как существенно необходимые для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов для потребления. Например, в отношении гигиены пищевых продуктов основным текстом является документ Кодекса *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*, в котором описано применение системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанной на анализе рисков и критических контрольных точек (ХАССП) – подход к определению путей устранения угроз, который имеет фундаментальное

значение в современной работе по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Еще один важный документ – это *Нормы и правила для рыбы и рыбобпродуктов*.

Другие нормы и правила нацелены на предотвращение и/или сокращение уровней химического загрязнения, например, такими веществами, как микотоксины, акриламид или тяжелые металлы. Все нормы и правила разрабатываются в тесном сотрудничестве с практическими работниками.

**ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ КОДЕКСА**

Первые тексты Кодекса, выпущенные в 1960-х годах, представляли собой печатные тома. По мере появления новых средств электронного документирования в 1990-х годах стали выпускаться компакт-диски. Сегодня каждый стандарт Кодекса составляется и хранится в цифровом виде и после принятия на уровне Комиссии размещается в открытом доступе на веб-сайте Кодекса на различных языках. Вся документация также доступна в онлайн-режиме для всех желающих. Веб-сайт Кодекса также служит порталом для членов и наблюдателей, через который осуществляется регистрация делегатов совещаний, обеспечивается представление замечаний и участие в электронных рабочих группах. ✕

## ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ

**ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ,** методические указания, нормы и правила относятся ко всем пищевым продуктам.

**Регулирование пищевых добавок полностью охватывается** положениями *Общего стандарта на пищевые добавки*. В этом стандарте четко изложены принципы использования добавок и определено их максимально допустимое содержание. Этот стандарт призван служить единым справочным источником Кодекса применительно к пищевым добавкам. Добавки отличаются от других веществ, рассматриваемых в Кодексе, тем, что их намеренно вносят в пищевые продукты с определенной технологической целью. Этот стандарт опубликован в формате базы данных на веб-сайте Кодекса.

**Гигиена пищевых продуктов** означает предотвращение заражения пищи вредными микроорганизмами. Это обеспечивается посредством соответствующих гигиенических норм и правил Кодекса для конкретных товаров или товарных групп, главным образом в соответствии со всеобъемлющими *Общими принципами гигиены пищевых продуктов*. Некоторые стандарты Кодекса содержат микробиологические критерии. Однако основная сфера применения Кодекса заключается в получении странами рекомендаций о том, как устанавливать свои микробиологические критерии с учетом конкретных местных условий и как избежать микробиологической контаминации.

**Другие загрязнители пищевых продуктов** включают химические вещества, тяжелые металлы и радиоактивные субстанции. Они могут попадать в пищевые продукты из почвы (тяжелые металлы), в результате повышенной влажности (микотоксины) или в ходе производственных процессов (акриламид). В *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* определены принципы и установлены **предельные концентрации** для ряда загрязняющих веществ, а некоторые нормы и правила содержат рекомендации о том, как избежать загрязнения.

При этом каждый **СТАНДАРТ НА КОНКРЕТНЫЙ ТОВАР** содержит отсылки на соответствующие общие стандарты. Отклонения от этого правила допустимы в виде редких исключений.

злаковые, бобовые и производные продукты, содержащие растительные белки



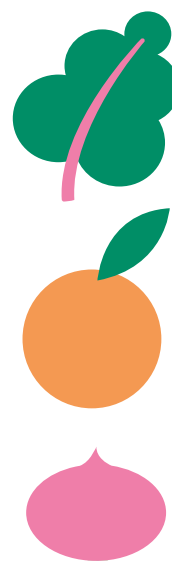
животные жиры, масла и связанные с ними продукты



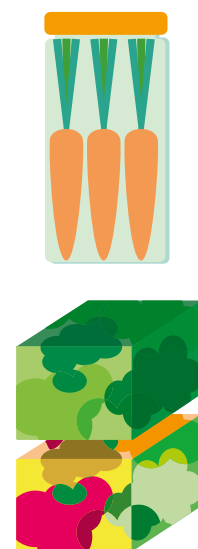
рыба и рыбные продукты



свежие фрукты и овощи



переработанные и быстрозамороженные фрукты и овощи



## СТАНДАРТЫ НА ТОВАРЫ



**Маркировка** включает наименование пищевого продукта и предусматривает соблюдение тех или иных **специальных требований, гарантирующих**, что потребитель не будет введен в заблуждение относительно природы пищевого продукта. **Общий стандарт Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов** также содержит требования по включению перечня ингредиентов и указанию дат. Общий стандарт дополнен руководствами по включению в маркировку сведений о пищевой ценности, пользе для питания и здоровья, а также сведений общего и производственного характера, например, в отношении органической (экологичной) продукции.

**Остатки пестицидов и остатки ветеринарных препаратов** в пищевых продуктах – это особые загрязнители, связанные с наличием определенных препаратов, которые используются в производстве пищевых продуктов, но не должны содержаться в готовой продукции. Эти вещества регулируются посредством установления максимальных допустимых уровней (МДУ), которые приведены в базах данных на веб-сайте Кодекса.

**Методы анализа и отбора проб** включают перечень **методов тестирования**, применяемых для того, чтобы обеспечить соответствие товара требованиям стандарта. При этом даются ссылки на международно признанные методы тестирования, отвечающие требованиям Комиссии, например, по критериям достоверности и точности.

**Контроль и сертификация импорта и экспорта** определяют принципы торговой практики, способствующие международной торговле, предоставляя рекомендации о том, как организовать систему контроля и сертификации пищевых продуктов, применение сертификатов, коммуникацию в случае чрезвычайных ситуаций и принципы отслеживания.

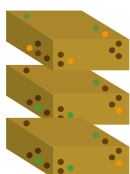
Аспекты **питательной ценности** пищевых продуктов применительно к их маркировке являются предметом рассмотрения Комитета Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания. Этот комитет не только разрабатывает стандарты для специальных видов пищевых продуктов, таких как безглютеновые продукты (без растительного белка) или продукты для младенцев и детей раннего возраста, но и дает рекомендации по своим областям экспертизы Комитету по маркировке пищевых продуктов. Комитет также занимается вопросами обогащения пищевых продуктов и использования пищевых добавок.

## ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ на все ВИДЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СТАНДАРТЫ НА ТОВАРЫ относятся к конкретным видам пищевых продуктов и имеют унифицированный формат.

фруктовые соки



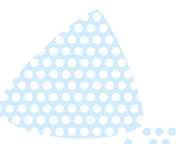
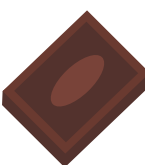
мясо и мясные продукты; супы и бульоны



молоко и молочные продукты



сахара, продукты из какао и шоколада и другие смешанные продукты



**Наименование означает** общепотребимое название пищевого продукта.

**Область применения** включает краткое указание на пищевой продукт или продукты, для которых применяется стандарт, и в большинстве случаев предназначение данного товара.

**Весы и меры** – этот раздел содержит такие положения, как заполнение тары или сухой вес товара.

**Описание включает** определение продукта или продуктов, охватываемых стандартом, с указанием по мере необходимости сырьевых материалов, из которых они произведены.

**Основной состав** включает информацию о составе и идентификационных характеристиках товара, а также требования в отношении тех или иных обязательных или факультативных ингредиентов.

**Ссылки на соответствующие общие стандарты.**



Внутренние правила  
и процедуры Кодекса  
определяют открытый,  
инклюзивный,  
транспарентный и научно  
обоснованный процесс  
разработки стандарта,  
направленный на  
достижение консенсуса.



# 04. Как работает система Кодекса

## КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

**К**омиссия "Кодекс Алиментариус" была учреждена Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) для осуществления их совместной программы по пищевым стандартам. Первая сессия Комиссии состоялась в 1963 году.

Правовая основа деятельности Комиссии изложена в десяти статьях, которые формируют Устав Комиссии "Кодекс Алиментариус", принятый Конференцией ФАО и Всемирной ассамблеей здравоохранения. Практическое применение Устава описано в Регламенте Комиссии. Эти фундаментальные тексты вместе с другими процедурными инструкциями опубликованы в Руководстве по процедуре.

Комиссия "Кодекс Алиментариус" <...> отвечает за представление предложений Генеральным директорам Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), которые, в свою очередь, обязаны консультироваться с ней по всем вопросам, относящимся к выполнению Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, целями которой являются:

- a) защита здоровья потребителей и обеспечение добросовестности торговли пищевыми продуктами;
- b) обеспечение координации всех работ по созданию стандартов на пищевые продукты международными государственными и негосударственными организациями;
- c) определение приоритетов, инициирование и методическое обеспечение подготовки проектов стандартов через соответствующие организации и при их содействии;
- d) завершение подготовки стандартов, разработанных в соответствии с указанным выше пунктом c), и публикация в рамках Кодекса стандартов и правил на пищевые продукты в качестве региональных, либо международных стандартов наряду с международными стандартами, разработка которых уже завершена другими органами в соответствии с указанным выше пунктом b), если это приемлемо;
- e) внесение поправок, признанных целесообразными в свете современных тенденций, в опубликованные стандарты.

Устав Комиссии  
"Кодекс Алиментариус", СТАТЬЯ 1

## Регламент

Условия членства  
в Комиссии

Назначение должностных лиц  
Комиссии, в том числе председателя,  
трех заместителей председателя и секретаря,  
и описание их функций

Назначение  
региональных координаторов

Учреждение Исполнительного комитета,  
совещания которого проводятся  
в период между сессиями Комиссии  
и который действует от имени Комиссии  
в качестве ее исполнительного органа.

Периодичность проведения  
и порядок работы сессий Комиссии

Порядок составления повестки  
дня сессий Комиссии

Процедуры голосования

Наблюдатели

Подготовка документации  
и отчетности Комиссии

Учреждение вспомогательных  
органов

Установление порядка  
разработки стандартов

Распределение бюджета  
и смета расходов

Рабочие языки Комиссии

К октябрю 2017 года в Комиссии было представлено 99,8% населения мира посредством 188 членов, включая 187 стран и одну организацию (Европейский союз). Аккредитованными наблюдателями Комиссии являются более 200 международных, межправительственных и неправительственных организаций.

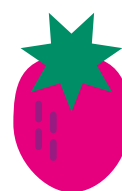
### КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сессии Комиссии проводятся ежегодно, попеременно в штаб-квартире ФАО в Риме и в штаб-квартире ВОЗ в Женеве. Как правило, в сессии Комиссии принимают участие более 600 делегатов, представляющих свыше 130 правительств государств-членов и 40 организаций-наблюдателей.

На каждой сессии Комиссия избирает из числа своих членов Председателя и трех заместителей Председателя. Каждое из должностных лиц сессии может быть переизбрано дважды и, таким образом, выполнять обязанности максимум три срока. Председатели обычно избираются из числа трех заместителей Председателя.

Каждый член Кодекса решает, кто из должностных лиц страны будет назначен для участия от его имени, и определяет состав делегации. Национальную делегацию, как правило, возглавляет старшее должностное лицо, назначенное правительством; в нее могут входить представители национальной пищевой индустрии, потребительских организаций и академических учреждений.

Страны, которые еще не являются членами Комиссии, могут участвовать в работе сессии в качестве наблюдателей.





Высокий престиж Кодекса в области международной работы по установлению стандартов во многом обусловлен тем, что он приветствует и признает ценный вклад наблюдателей. Государственные и неправительственные, общественные и частные организации в равной мере играют важнейшую роль в обеспечении безупречного качества текстов Кодекса, основанных на прочных научных данных. Экспертные технические органы, индустрия и потребительские ассоциации вносят вклад в процесс создания стандартов в духе открытости, сотрудничества и транспарентности. Межправительственные организации (МПО) и международные неправительственные организации (НПО) могут подавать заявки на получение статуса наблюдателя в Кодексе, что дает им право принимать участие в работе сессий и высказывать свои мнения на каждой стадии процесса разработки стандарта. Прерогативой членов является лишь принятие окончательного решения об утверждении соответствующего текста.

Сессии Кодекса открыты для публики: Комиссия издавна ведет аудиозапись сессий, и в настоящее время осуществляется их прямая трансляция через Интернет. Представители общественности и прессы также могут присутствовать на заседаниях Комиссии.

#### **ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"**

Исполнительный комитет – это единственный орган Кодекса, совещания которого проводятся с ограниченным числом участников и не являются публичными. Ведется аудиозапись сессий, которая загружается на веб-сайт Кодекса для обеспечения транспарентности.

В состав Исполнительного комитета входят Председатель и заместители Председателя Комиссии. Также избираются семь членов от семи географических регионов (Азия, Африка, Ближний Восток, Европа, Латинская Америка и Карибский бассейн, Северная Америка, Юго-Западная часть Тихого океана).

Исполнительный комитет направляет в Комиссию предложения по вопросам общих направлений работы, стратегического планирования и формирования программ деятельности Комиссии. Он также изучает конкретные проблемы и помогает управлять программой Комиссии по разработке стандартов, проводя критический анализ предложений по новым работам и отслеживая ход разработки стандартов.

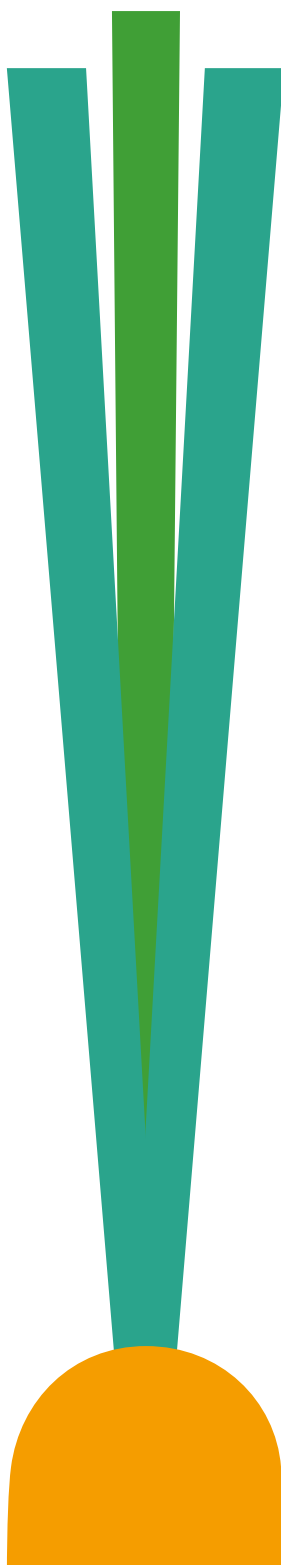
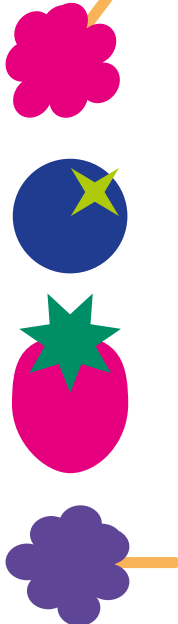
#### **ПРОЦЕДУРА РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ КОДЕКСА**

Процедура разработки стандартов Кодекса, или "пошаговая процедура Кодекса", предназначена для проведения консультаций с широким кругом заинтересованных сторон, но также предусматривает и ускоренный порядок в целях принятия экстренно необходимых стандартов в течение одного года.

- Новый стандарт Кодекса обычно начинает свою жизнь в качестве документа для обсуждения в Комиссии или в одном из вспомогательных органов. Такой документ может представлять любая делегация (член или наблюдатель). Официальное предложение о подготовке стандарта (проектного документа) может быть подано либо членом, либо вспомогательным органом Комиссии с подробным изложением необходимости стандарта, сроков проведения работы и относительного приоритета.
- Исполнительный комитет проводит критический анализ проектного документа, и по его результатам Комиссия принимает решение о целесообразности разработки стандарта. Существуют "Критерии для установления приоритетов работы", на основе которых Комиссия или Исполнительный комитет принимает

решение и назначает вспомогательный орган, ответственный за ведение работ по стандарту на всех этапах его составления. При необходимости может быть создан новый вспомогательный орган – обычно специализированная целевая группа (**Шаг 1**).

- Секретариат организует подготовку предлагаемого проекта стандарта (обычно посредством электронных рабочих групп или редакционных групп) (**Шаг 2**) и распространяет его среди членов и наблюдателей для получения их комментариев. В настоящее время эта работа осуществляется с использованием онлайн-системы комментирования (OCS) – специальной, работающей на базе Интернета системы, предназначенной для обеспечения широкого и эффективного участия (**Шаг 3**).
- Соответствующий вспомогательный орган рассматривает полученные комментарии (**Шаг 4**) и может представить текст Комиссии в качестве проекта стандарта (**Шаг 5**). Проект может нуждаться в направлении в комитет Кодекса, отвечающий за вопросы маркировки, гигиены, добавок, загрязнителей или методов анализа, для согласования тех или иных специальных рекомендаций, входящих в его область экспертизы.
- Члены и наблюдатели получают еще одну возможность для комментирования по содержанию проекта стандарта (**Шаг 6**). Их замечания рассматриваются органом, который отвечает за разработку, и в документ вносятся завершающие поправки (**Шаг 7**).
- Разработка стандарта занимает в среднем 4,2 года. После принятия на уровне Комиссии стандарт становится частью "Кодекса Алиментариус" (**Шаг 8**).



### ПОДДЕРЖАНИЕ АКТУАЛЬНОСТИ "КОДЕКСА АЛИМЕНТАРИУС"

Комиссия и ее вспомогательные органы прилагают активные усилия для поддержания актуальности стандартов Кодекса и родственных текстов с учётом современных научных знаний и потребностей членов.

В большинстве стран в настоящее время требуются такие стандарты, особенно для товаров, которые носили бы менее директивный, предписывающий характер, по сравнению с теми, что были разработаны в 1970-х и 1980-х годах. Комиссия старается идти в ногу с этими изменениями и проводит работу по консолидации многих прежних детальных стандартов с формированием новых, более общих или групповых стандартов. Польза этого подхода заключается в том, что он расширяет охват и предоставляет возможности для инноваций при создании новых пищевых продуктов. Процесс пересмотра и обновления укрепляет научную базу для защиты потребителей.

Процедура пересмотра или консолидации аналогична той, что используется при изначальной подготовке стандарта.

### ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНЫ

Все вспомогательные органы Кодекса подотчетны Комиссии, их совещания проводятся с интервалом в один-два года, в зависимости от потребностей.

**Комитеты Кодекса**, включая специальные межправительственные целевые группы, готовят проекты стандартов для представления Комиссии. Каждый комитет действует на базе принимающей страны из числа членов Кодекса, которая отвечает за покрытие текущих расходов и организацию работы комитета, а также назначает его

председателя. Как правило, назначенная принимающая страна для того или иного комитета меняется нечасто, несмотря на то что назначение принимающих стран для комитетов является постоянным пунктом повестки дня на сессиях Комиссии.

Деятельность комитетов и целевых групп может быть посвящена общим вопросам или конкретным товарам.

**Специальные межправительственные целевые группы** отличаются от комитетов Кодекса тем, что они создаются для решения четко определенных задач на протяжении фиксированного интервала времени.

**Комитеты по общим вопросам**, также известные как "горизонтальные комитеты", разрабатывают общие концепции и принципы, применимые к пищевым продуктам в целом, к конкретным видам пищевых продуктов или к группам пищевых продуктов; утверждают или проводят пересмотр соответствующих положений в стандартах Кодекса на товары; на основе консультаций с экспертными научными органами разрабатывают основные рекомендации, относящиеся к здоровью и безопасности потребителей.

### КОМИТЕТЫ ПО ТОВАРАМ

Ответственность за разработку стандартов по конкретным пищевым продуктам или их классам лежит на комитетах по товарам, которые иногда называют "вертикальными комитетами".

### Координационные комитеты ФАО/ВОЗ

предоставляют регионам или группам стран возможности для координации их деятельности, относящейся к стандартам на пищевые продукты, включая разработку региональных стандартов. Совещания координационных комитетов проводятся каждые два года, и страна-член, отвечающая за региональную координацию, может выполнять эту функцию в течение двух сроков по два года.

### УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ В РАМКАХ КОДЕКСА

**Секретариат Комиссии "Кодекс Алиментариус"**, базирующийся в штаб-квартире ФАО в Риме, обеспечивает координацию и связи по всему спектру деятельности Кодекса. Действующий под общим руководством Секретаря Кодекса – старшего должностного лица, назначаемого совместно Генеральными директорами ФАО и ВОЗ, Секретариат представляет собой немногочисленную группу специалистов и технических сотрудников, а также вспомогательного персонала.

Сотрудники Кодекса по стандартам на пищевые продукты отвечают за подготовку, координацию и распространение среди членов и наблюдателей информации от комитетов Кодекса по предлагаемым проектам стандартов и пересмотрам текстов и в связи с публикацией докладов комитетов. Это международные специалисты различного профиля, обладающие квалификацией в таких областях, как контроль безопасности пищевых продуктов, общественное здравоохранение, разработка стандартов, технология производства продовольствия, химия, микробиология, ветеринария.

Секретариат Кодекса также отвечает за координацию деятельности между комитетами, непрерывно отслеживает планирование работы активных и неактивных комитетов и обеспечивает релевантность текстов Кодекса и их соответствие современным научным знаниям. Организацию и обслуживание совещаний Комиссии "Кодекс Алиментариус" и Исполнительного комитета полностью обеспечивает персонал, базирующийся в Риме.

### ФАО И ВОЗ

Эти две головные организации в тесном взаимодействии с Секретариатом Кодекса отвечают за всестороннее управление ходом осуществления Совместной программы ФАО/ВОЗ по пищевым стандартам и гарантируют, что Кодекс обладает доступом к экспертным знаниям, навыкам и поддержке в оперативных и технических областях, от питания и безопасности пищевых продуктов до вопросов коммуникации и юридической поддержки.

### НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЕКРЕТАРИАТЫ В ПРИНИМАЮЩИХ СТРАНАХ

Большинство вспомогательных комитетов пользуются услугами финансовой поддержки и организационной помощи со стороны принимающих стран из числа членов Кодекса. Эти органы вносят неоценимый нефинансовый вклад в работу Кодекса. Государства-члены также планируют проведение совещаний в странах-соорганизаторах, которыми часто являются развивающиеся страны, в целях повышения уровня их информированности и участия в работе Кодекса. Секретариат Кодекса координирует мероприятия и осуществляет надзор за деятельностью этих комитетов.

### КОНТАКТНЫЕ ЦЕНТРЫ КОДЕКСА

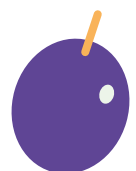
Каждая страна-член Кодекса назначает контактный центр Кодекса (КЦК), функции которого, как правило, выполняет конкретное должностное лицо в министерстве, отвечающем за

контроль пищевых продуктов. КЦК действует в качестве связующего звена между Секретариатом Кодекса и соответствующей страной-членом, координируя все мероприятия Кодекса на страновом уровне. Эти центры обеспечивают связи с пищевой промышленностью, потребителями, торговыми организациями и всеми другими заинтересованными сторонами, предоставляя правительству разумно сбалансированные рекомендации по программно-стратегическим и техническим вопросам для принятия решений, относящихся к работе в рамках Кодекса. Кроме того, в целях улучшения координации многие страны создают национальные комитеты Кодекса.

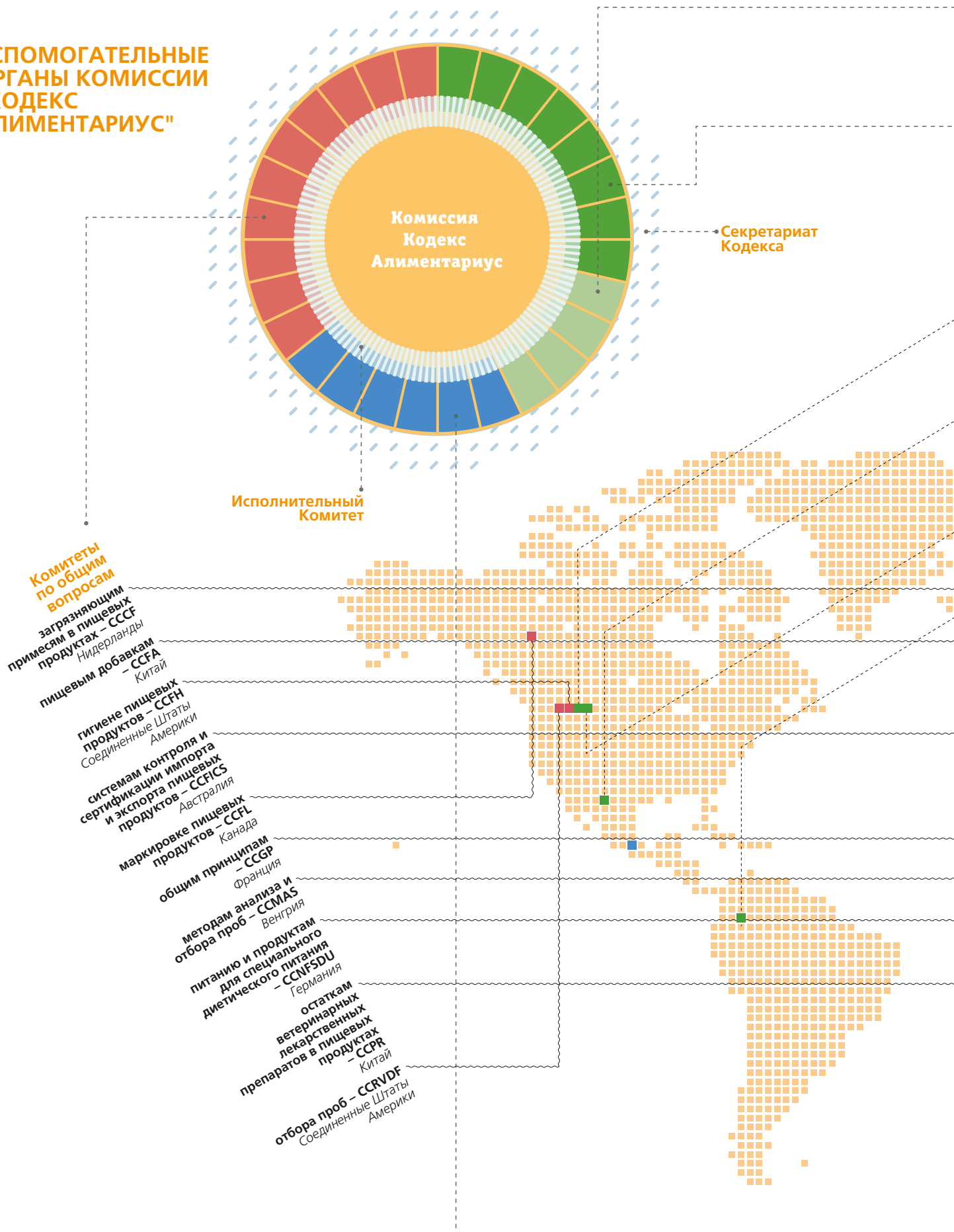
В последние годы контактные центры Кодекса взяли на себя новые функции в поддержку Секретариата: предоставление членам более широкого набора онлайн-услуг, таких как онлайн-система регистрации (ORS), онлайн-система комментирования (OCS) и платформы электронных рабочих групп.

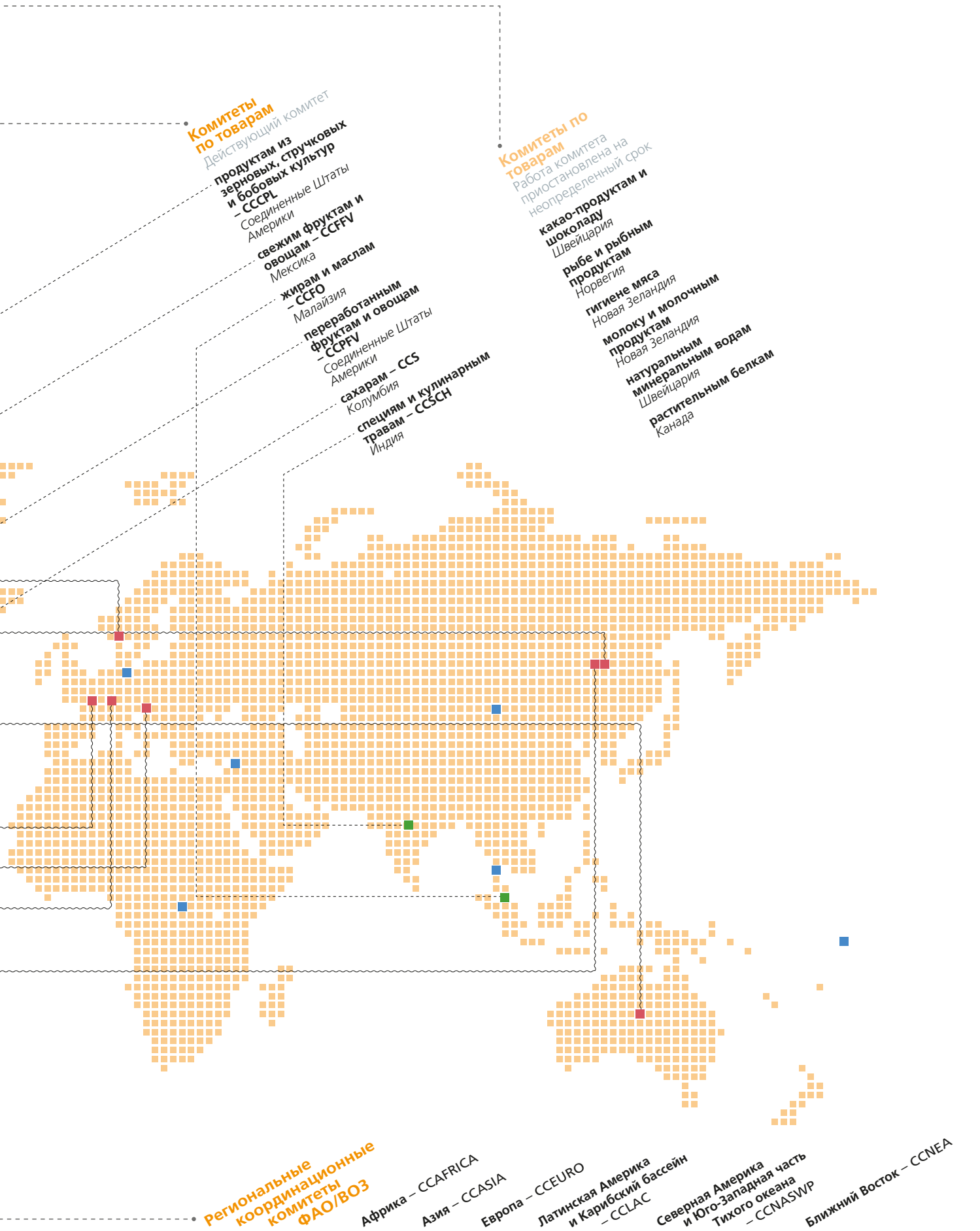
### ПРЕДСЕДАТЕЛИ И ЗАМЕСТИТЕЛИ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ КОДЕКСА

Группа председателей и заместителей председателя Кодекса – это неформальная группа, в состав которой входят действующий Председатель и заместители Председателя Комиссии, председатели шести координационных комитетов ФАО/ВОЗ (каждый назначается соответствующим комитетом) и председатели технических комитетов и целевых групп Кодекса (назначаемые соответствующими принимающими государствами). Секретариат Кодекса приглашает эту группу по меньшей мере дважды в год для обсуждения и обмена передовым опытом в отношении работы комитетов, содействия дискуссиям и формирования консенсуса. ✕



**ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ  
ОРГАНЫ КОМИССИИ  
"КОДЕКС  
АЛИМЕНТАРИУС"**





«Стандарты,  
методические указания  
и другие рекомендации  
"Кодекса Алиментариус",  
касающиеся пищевых  
продуктов, основываются на  
принципе актуального  
научного анализа».

– Первый из принципов,  
определяющих роль науки  
в процессе принятия решений  
на уровне Кодекса.



# 05. Кодекс и наука

## НАУЧНЫЕ ПРИНЦИПЫ В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТОВ

**О**снова стандартов Кодекса – это прочные научные доказательства. Эксперты и специалисты по широкому кругу дисциплин вносят вклад во все аспекты работы Комиссии "Кодекс Алиментариус", так чтобы он соответствовал наиболее жестким научным требованиям. Можно утверждать, что работа Комиссии "Кодекс Алиментариус" всемерно способствует координации научных исследований по проблемам пищевых продуктов: Комиссия вместе с ее экспертными консультативными органами в FAO и ВОЗ стала важной международной платформой для обмена научной информацией в данной области.

В 1995 году Комиссия приняла "Декларацию о принципах, касающихся роли науки в процессе принятия решений Кодексом и степени, в которой учитываются другие факторы". Изложенные в ней четыре принципа были дополнены "Декларацией о принципах, касающихся роли оценки рисков в области безопасности пищевых продуктов" (1997 г.) и "Критериями для рассмотрения других факторов, указанных во второй Декларации о принципах" (2001 г.).

В 2003 году Комиссия приняла всеобъемлющие «Рабочие принципы анализа риска, применяемые Комиссией "Кодекс Алиментариус"». На основе этих положений были составлен аналогичный документ для применения правительствами (CAC/GL 62-2007).



## Основные принципы разработки научных рекомендаций

### Техническая безупречность

Использование международно признанных экспертных знаний, поддерживаемое созданием платформы для глобального научного обсуждения на основе передовых методов разработки научных руководств

### Независимость

Эксперты действуют в своем личном качестве, не выступая от имени какого-либо правительства или учреждения, и должны объявлять о потенциальном наличии тех или иных конфликтов интересов

### Транспарентность

Процедуры и методы, обеспечивающие, чтобы все заинтересованные стороны имели полное представление о процессах, связанных с разработкой научных рекомендаций, и обладали доступом к отчетам, результатам оценки безопасности и другой значимой информации

### Универсальность

В целях обеспечения доступа к обширной базе научных данных, имеющих критическое значение для работы по составлению международных стандартов, всем учреждениям и заинтересованным сторонам в глобальном масштабе предлагается предоставлять свои данные; в поддержку этого принципа в Стратегическом плане Кодекса на 2014–2019 годы предусмотрено, в частности, "повышение научного вклада развивающихся стран"





## ЭКСПЕРТНЫЕ ОРГАНЫ И КОНСУЛЬТАЦИИ

Создание Комиссии "Кодекс Алиментариус" дало импульс для деятельности в таких областях, как пищевая химия, технология пищевого производства, пищевая микробиология, микология, контроль остатков пестицидов и ветеринарных препаратов. Проводится широкая научная работа с привлечением ученых, лабораторий, учреждений и университетов, в том числе под эгидой совместных экспертных комитетов и консультаций ФАО/ВОЗ.

Экспертные органы и совещания ФАО и ВОЗ функционируют независимо от Комиссии и ее вспомогательных органов, однако их деятельность вносит значимый вклад в научный престиж собственной работы Комиссии. Кодекс строго придерживается принципа обеспечения независимости научных рекомендаций от практических реалий в области управления рисками.

## ОТБОР ИСТОЧНИКОВ ГЛОБАЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Состав участников экспертных консультаций имеет ключевое значение. Любые выводы и рекомендации в весьма высокой степени зависят от объективности, научных навыков и общей компетентности тех, кто их формулирует.

В этой связи большое внимание уделяется отбору экспертов, приглашаемых для участия. В этих целях применяются процедуры, которые призваны обеспечить техническую безупречность, независимость и транспарентность рекомендаций, представляемых научными комитетами ФАО/ВОЗ. Экспертами должны быть специалисты, известные в своих областях, беспристрастные и безусловно объективные в своих суждениях. Они назначаются в их личном качестве, а не как представители того или иного правительства, организации или учреждения, и вклад, который они вносят, принадлежит только им. От них также требуется сообщать о любом потенциальном конфликте интересов в отношении тех материалов, которые они будут оценивать.

Экспертов приглашают посредством объявления о "конкурсном наборе экспертов", после чего проводится тщательный отбор и в конечном счете включение в соответствующие реестры. К участию в таких конкурсах приглашаются ученые со всех уголков мира и особенно из развивающихся стран.

## ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ НАУЧНЫХ РЕКОМЕНДАЦИЙ

Две экспертные группы – Совместные совещания ФАО/ВОЗ по остаточным пестицидам (ССОП) и Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) – в течение многих лет генерируют данные, достоверность которых признается в международном масштабе и которые широко используются на уровне правительств, индустрии и исследовательских центров по всему миру. Эти группы проводят оценку безопасности на основе передовых научных данных из различных авторитетных источников и публикуют международные справочные документы.

Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (ССЭОМР) проводятся с 2000 года и направлены на то, чтобы оптимизировать использование результатов оценки микробиологического риска в качестве научной основы для принятия решений по управлению рисками, связанными с микробиологической контаминацией пищевых продуктов. Проводимые на этом уровне оценки и другие виды предоставляемых рекомендаций создают научную базу для разработки стандартов Кодекса, гигиенических норм и правил и других руководств в области гигиены пищевых продуктов.



## Основные экспертные органы ФАО/ВОЗ

1955 год

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) был создан в 1955 году в целях рассмотрения химических, токсикологических и других аспектов загрязнения и наличия остатков ветеринарных препаратов в пищевых продуктах. Комитет Кодекса по пищевым добавкам, Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах и Комитет Кодекса по остаткам ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах определяют те пищевые добавки, загрязнители и остатки ветеринарных препаратов, которые подлежат первоочередной оценке, и направляют запросы в ОКЭПД для оценки этих веществ, прежде чем включать соответствующие сведения в стандарты Кодекса.

1963 год

Совместные совещания ФАО/ВОЗ по остаточным пестицидам (ССОП) стали проводиться с 1963 года в соответствии с решением о том, что Комиссия "Кодекс Алиментариус" должна в своих рекомендациях устанавливать максимальные остаточные количества (максимальные допустимые уровни, МДУ) для пестицидов и других веществ, загрязняющих окружающую среду, в конкретных пищевых продуктах для обеспечения безопасности пищевых продуктов, содержащих такие остатки. Было также решено, что ССОП должны давать рекомендации по методам отбора проб и анализа. Поддерживается тесное сотрудничество между ССОП и Комитетом Кодекса по остаткам пестицидов (ССПР). Этот комитет определяет список веществ, требующих первоочередной оценки. После оценки, проведенной на уровне ССОП, Комитет по остаткам пестицидов обсуждает рекомендуемые МДУ и при их приемлемости направляет их в Комиссию для принятия.

2000 год

Совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (ССЭОМР) проводятся с 2000 года; их целью являются разработка и предоставление Комиссии "Кодекс Алиментариус" рекомендаций по микробиологическим аспектам безопасности пищевых продуктов. В ходе ССЭОМР не только проводится оценка рисков, но и разрабатываются руководства по смежным вопросам, таким как сбор данных и применение методов оценки риска. ССЭОМР функционируют в тесной связи с Комитетом Кодекса по гигиене пищевых продуктов, но также предоставляли рекомендации другим комитетам Кодекса, в частности Комитету по рыбе и рыбным продуктам.

2010 год

Совместные экспертные совещания ФАО/ВОЗ по питанию (ССЭП) проводятся с 2010 года в целях укрепления роли ФАО и ВОЗ в предоставлении научных рекомендаций по вопросам питания государствам-членам и органам, в том числе Комиссии "Кодекс Алиментариус". Значительное место в этих рекомендациях занимает установление типовых количеств питательных веществ (NRV), в частности с использованием результатов работы Комитета Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания.



По примеру ССЭОМР в 2010 году были введены в практику Совместные экспертные совещания ФАО/ВОЗ по питанию (ССЭП). ССЭП укрепляют роль ФАО и ВОЗ в предоставлении научных рекомендаций по питанию странам-членам и органам, таким как Комиссия "Кодекс Алиментариус", в частности Комитету Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU).

ССЭП проводятся в ответ на конкретный запрос от CCNFSDU или другого органа Кодекса. Действующий на базе ФАО/ВОЗ совместный секретариат ССЭП отбирает и приглашает соответствующих глобальных экспертов для рассмотрения и объективной оценки фактических данных и предоставления результатов специалистам Кодекса. На этой основе в рамках Кодекса осуществляются процессы управления рисками и разрабатываются надлежащие стандарты, обеспечивающие защиту здоровья и содействие торговле.

Кодекс может также рассматривать научные рекомендации, получаемые от **Экспертно-консультативной группы ВОЗ по методологическим принципам в области питания (NUGAG)**, которая была создана в 2010 году в свете призыва 63-й сессии Всемирной ассамблеи здравоохранения "укрепить фактическую базу данных по эффективным и

безопасным действиям в области питания в целях противодействия негативным медико-санитарным последствиям двойного бремени недостаточности питания". Работа NUGAG включает обновление целевых показателей по вопросам питания в части профилактики ожирения и связанных с питанием неинфекционных заболеваний (НИЗ), а также руководств ВОЗ по вопросам сахаров и жирных кислот.

Одной из сильных сторон взаимодействий между Кодексом, ФАО и ВОЗ в научной сфере является их гибкость. В последние годы ФАО и ВОЗ провели ряд экспертных научных консультаций по широкому кругу проблем. Однако не все из них привели к разработке новых стандартов Кодекса, поскольку наилучшие пути управления рисками для безопасности пищевых продуктов могут определяться и другими мерами. ФАО и ВОЗ также предоставляют рекомендации о том, как можно использовать альтернативные меры управления риском.

### **ШИРОКОЕ НАУЧНОЕ СООБЩЕСТВО**

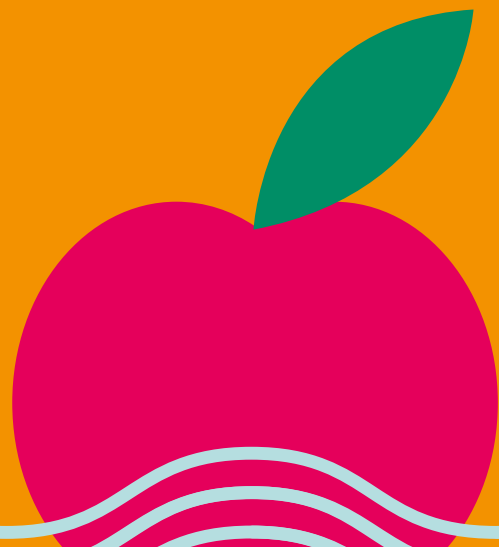
ФАО и ВОЗ – это не единственные источники безупречной научной экспертизы, лежащей в основе работы Кодекса. Кодекс всячески приветствует вклад и других научных межправительственных организаций в деятельность совместной научной системы ФАО и ВОЗ. **Международное агентство по атомной энергии (МАГАТЭ)** предоставляет рекомендации и поддержку в определении уровней радиоактивного заражения и по вопросам облучения пищевых

продуктов. **Всемирная организация по охране здоровья животных (МЭБ)** предоставляет рекомендации по вопросам здоровья животных, болезней животных, которые опасны для человека, и связей между здоровьем животных и безопасностью пищевых продуктов.

Научно-консультативная поддержка сопряжена с расходами. Несмотря на то что приглашенные эксперты работают безвозмездно, совещания научных органов остаются дорогостоящими мероприятиями. В последние годы поступление финансовых средств для разработки научных рекомендаций уменьшилось, что повлияло на возможности ФАО и ВОЗ в части проведения экспертных консультаций, требуемых для предоставления рекомендаций по запросам Кодекса и государств-членов. В результате снизились возможности Кодекса по некоторым аспектам обеспечения прогресса в нормотворческой работе, поскольку адекватное финансирование и поддержка научного вклада – это движущая сила, определяющая значительную часть работы Кодекса. Продолжаются обсуждения в отношении поиска новых путей для обеспечения устойчивого поступления научных рекомендаций. ✘



Наивысший  
приоритет Комиссии  
"Кодекс Алиментариус"  
– это защита здоровья  
потребителей.



# 06. Кодекс и потребители

## ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ИНТЕРЕСАМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

С момента своего основания Комиссия "Кодекс Алиментариус" и ее вспомогательные органы в своей работе по формулированию стандартов на пищевые продукты и в смежных видах деятельности придают приоритетное значение защите потребителей.

Другие органы системы Организации Объединенных Наций также признают важность защиты потребителей. В соответствии с принятой в 1985 году резолюцией Генеральной Ассамблеи в 1986 году был разработан документ "Руководящие принципы Организации

Объединенных Наций для защиты интересов потребителей", в котором продовольствие было определено в качестве одной из трех наиболее важных для здоровья потребителей областей, а также подчеркивалась роль Комиссии "Кодекс Алиментариус" как отправной точки для защиты потребителей там, где речь идет о пищевых продуктах.

Состоявшаяся в 1991 году Совместная конференция ФАО/ВОЗ по пищевым стандартам, химическим веществам в пищевых продуктах и торговле пищевыми продуктами, организованная в сотрудничестве с Генеральным соглашением по тарифам и торговле, рекомендовала продолжать и укреплять участие потребителей в принятии решений по вопросам пищевых продуктов на национальном и международном уровне.

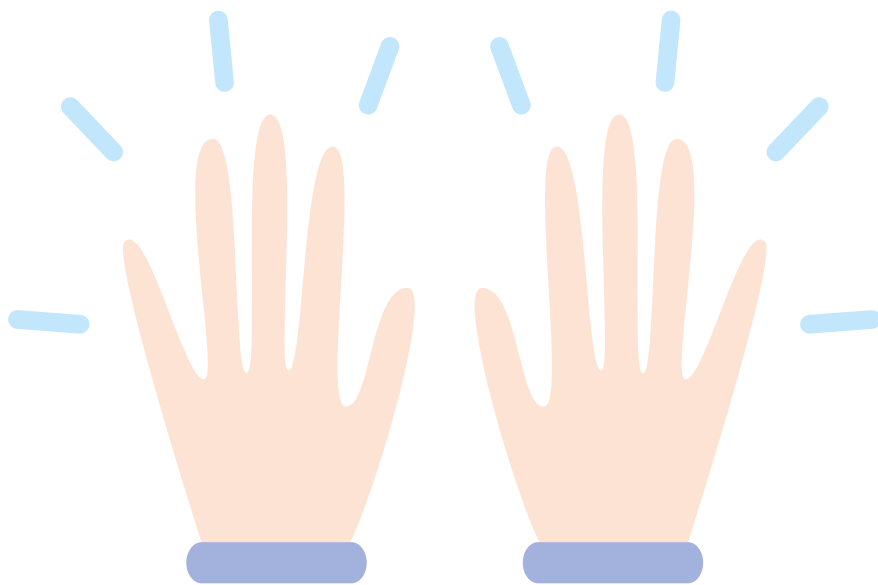
Первая международная конференция ФАО/ВОЗ по вопросам питания (МКП-1), состоявшаяся в 1992 году, рекомендовала обеспечивать защиту потребителей путем повышения качества и безопасности пищевых продуктов и наметила меры для осуществления этой рекомендации.

В 1993 году под эгидой ФАО была организована консультация экспертов по вопросу об учете интересов потребителей при осуществлении контроля пищевых продуктов. Целью консультации было предоставить рекомендации и помощь странам на ранних стадиях интеграции интересов потребителей в общенациональные системы контроля пищевых продуктов, а также усовершенствовать эти механизмы в странах, где они уже функционируют.

Цель Руководства Кодекса по указанию в маркировке сведений о пищевой ценности

"информирование потребителей о пищевом продукте, позволяющее сделать взвешенный выбор".

the Purpose of  
the Codex Guidelines  
on Nutrition Labelling



## Гигиенические нормы и правила содержат рекомендации в отношении производства безопасных и пригодных для потребления пищевых продуктов, призванные обеспечить защиту здоровья потребителей.

В ноябре 2014 года в Риме прошла вторая Международная конференция по вопросам питания (МКП-2), которая привлекла внимание мирового сообщества к необходимости решить проблему неполноценного питания во всех его проявлениях.

На Конференции были подтверждены обязательства, взятые на МКП-1, на всемирных продовольственных саммитах 1996 и 2002 годов и на Всемирном саммите по продовольственной безопасности 2009 года. Участники Конференции приняли два итоговых документа: **Римскую декларацию по вопросам питания и Рамочную программу действий** в качестве руководства для выполнения взятых обязательств.

### СТАНДАРТЫ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

Формат стандартов Кодекса на товары отражает двойной мандат Кодекса: **защита здоровья потребителей и обеспечение добросовестности в торговле продовольствием**. Должны быть обеспечены приемлемые показатели безопасности (например, с ссылкой к общим стандартам) и качества (например, основные характеристики состава и качества) продуктов. Маркировка не должна вводить потребителей в заблуждение, а, напротив, должна гарантировать, что пищевой продукт отвечает их ожиданиям, и предоставлять всю необходимую информацию, так чтобы потребители могли наилучшим образом пользоваться продуктом. "Кодекс Алиментариус" включает свыше 200 стандартов на отдельные пищевые продукты или их группы.

### ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ, ПРИНЦИПЫ, МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, НОРМЫ И ПРАВИЛА

Общие стандарты, методические указания, нормы и правила Кодекса применяются ко всем пищевым продуктам, даже если и нет специального стандарта Кодекса, посвященного конкретному товару.

"Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" и методические указания к нему призваны исключить недобросовестные методы торговли продовольствием и обеспечить потребителей необходимой для выбора пищевых продуктов информацией.

Общие стандарты по гигиене пищевых продуктов, пищевым добавкам, загрязнителям и токсинам в пище, а также по пищевым продуктам, обработанным проникающим излучением, и максимально допустимым уровням (МДУ) пестицидов и ветеринарных препаратов предназначены для защиты здоровья потребителей.

Существуют и другие общие принципы – применительно к использованию пищевых добавок, режимам инспекции и сертификации импортируемых и экспортируемых пищевых продуктов, а также в отношении добавления основных питательных веществ к пищевым продуктам.

Нормы и правила Кодекса содержат рекомендации касательно практики производства, обращения и/или обработки пищевых продуктов с обеспечением их безопасности и пригодности к потреблению людьми. "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" особенно важны для защиты потребителей, поскольку они создают прочную основу для безопасности пищевых продуктов по всем звеньям пищевой цепи, от первичного производства до конечного потребления, и особое внимание в них уделяется ключевым мерам гигиенического контроля, требуемым

на каждой стадии процесса. Таким образом, они вносят вклад в сохранение жизни людей каждый день, на всем протяжении продовольственной цепи "от фермы до обеденного стола". Другие нормы и правила содержат конкретные рекомендации в целях защиты определенных групп пищевых продуктов от загрязнения микроорганизмами или химическими веществами, включая тяжелые металлы.

### НОВЫЕ ПРИЧИНЫ ОБЕСПОКОЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Глобализация торговли продовольствием привела к повышению риска трансграничного распространения болезней пищевого происхождения. Аналогичным образом развитие современных форм глобальной коммуникации, таких как Интернет, открыло возможности для стремительного распространения информации, равно и как дезинформации.

У Кодекса должны быть возможности надлежащим образом реагировать на эти вызовы, с тем чтобы не подрывать доверие к системе продовольственного снабжения. Первая из целей, поставленных в Стратегическом плане Кодекса на 2014–2019 годы, – "Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих проблем, связанных с продовольствием".

Кодекс находится в авангарде усилий по выявлению и решению возникающих проблем, связанных с пищевыми продуктами. Так, например, в ответ на озабоченность потребителей в связи с разразившимся в начале 1990-х годов кризисом, связанным с губчатой энцефалопатией крупного рогатого скота (ГЭКРС), в рамках Кодекса был поднят вопрос о безопасности кормов для мясомолочного скота.

Комиссия не ограничилась лишь реагированием на возникновение кризисной ситуации: в разработанных ею "Нормах и правилах Кодекса по надлежащему кормлению животных"

учтены все соответствующие аспекты охраны здоровья животных и окружающей среды. Этот документ охватывает производство и использование всех материалов, включаемых в животные корма, и кормовых ингредиентов на всех уровнях, вне зависимости от того, производятся ли они в промышленном масштабе или на ферме. В нем также отражены вопросы свободного выпаса скота, производства фуражных кормов и аквакультуры. Ввиду тесной связи между здоровьем животных и безопасностью пищевых продуктов поддерживаются активные рабочие взаимодействия между Кодексом и Всемирной организацией охраны здоровья животных (МЭБ) при одновременном учете их различных мандатов и пересекающихся сфер интересов.

Для обеспечения дорыночной оценки безопасности конкретных пищевых продуктов были разработаны "Принципы Кодекса по анализу риска пищевых продуктов, созданных методами современной биотехнологии". В Принципах изложены вопросы послерыночного мониторинга потенциальных последствий для здоровья человека и питания. В двух детальных методических указаниях по проведению оценки безопасности, одно из которых относится к пищевым продуктам из ДНК-модифицированных растений, второе – к продуктам из ДНК-модифицированных микроорганизмов, рассмотрены как намеренные, так и непредусмотренные эффекты генетической модификации, а также проводится оценка возможных аллегрических проявлений. Эти методические указания помогли в развитии международного сотрудничества в области биотехнологии.

К примерам других методических указаний, норм и правил относятся: "Методические указания по контролю кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы", "Нормы и правила по снижению содержания акриламида в пищевых продуктах", "Нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения этилкарбаматом дистиллятов косточковых плодов", "Нормы и правила борьбы с сорными

растениями в целях предотвращения и сокращения контаминации пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами".

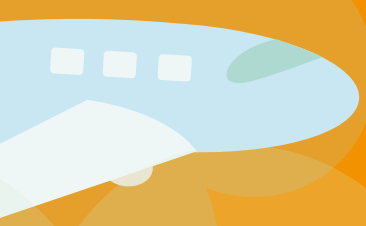
### УЧАСТИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

С момента создания Кодекс приветствует участие потребителей в своей работе. Организации потребителей представлены на его сессиях начиная с 1965 года. Участие потребителей в работе Комиссии являлось предметом целенаправленных обсуждений в рамках Комиссии. Так, вопрос об участии потребителей в процессе принятия решений по стандартам на пищевые продукты и в осуществлении Совместной программы ФАО/ВОЗ по пищевым стандартам стоял на повестке дня 20-й сессии Комиссии, где было решено продолжать тесное сотрудничество с организациями потребителей.

Будучи межправительственным органом, Комиссия имеет ограниченные возможности для непосредственного вовлечения потребителей в свою работу по стандартизации пищевых продуктов и смежным вопросам. Поэтому на своей 20-й сессии Комиссия предложила правительствам стран более эффективно вовлекать потребителей в процессы принятия решений на национальном уровне, напомнив, что "Комиссия продолжает активно отдавать должное интересам потребителей в своей работе, признавая однако, что именно на национальном уровне потребители могут [вносить] свой наиболее ценный и эффективный вклад".

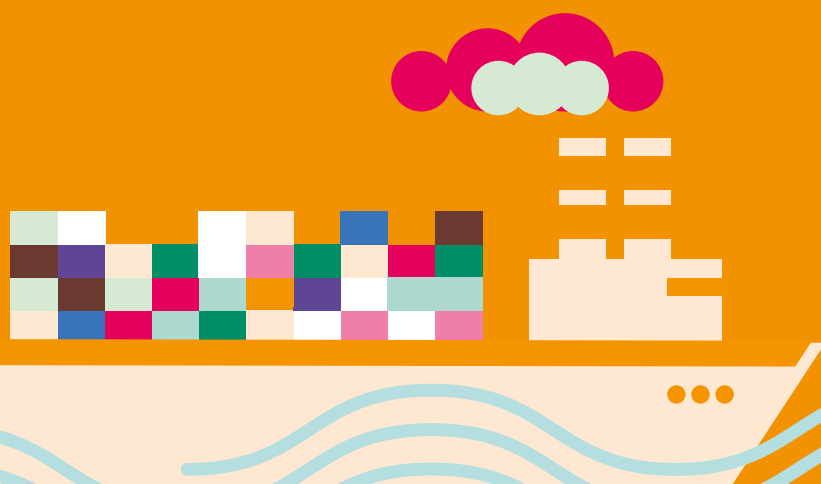
### ИНФОРМАЦИЯ, НАПРАВЛЯЕМАЯ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Все документы Кодекса, в том числе рабочие и информационные документы, а также доклады о совещаниях, размещены в открытом доступе на веб-сайте Кодекса [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org). Кроме того, Секретариат Кодекса считает своим долгом отвечать на все вопросы от потребителей. ✕



"Общий объем торговли  
продовольствием  
в 2015 году превысил  
1,7 трлн долл. США  
и продолжает расти".

– ФАО





# 07. Кодекс и торговля

## ЗНАЧЕНИЕ КОДЕКСА ДЛЯ ТОРГОВЛИ

Среди основных проблем, вызывающих озабоченность у правительств всех стран мира, следует отметить необходимость обеспечивать, чтобы пищевые продукты, импортируемые из-за рубежа, были безопасны и не представляли угрозы для здоровья потребителей, а также для здоровья и безопасности животных и растений. Поэтому страны-импортеры вводят законы и нормы для устранения или сведения к минимуму таких угроз. Однако существует риск, что меры контроля безопасности пищевых продуктов, животных и растений могут создавать барьеры для торговли продовольствием между странами.

Поэтому одной из главных задач, лежащих в основе развития Кодекса, была гармонизация, направленная на содействие свободной торговле. Идея заключалась в том, что если каждая страна приведет свои нормы в соответствие с единым набором международных пищевых стандартов, то число барьеров для торговли уменьшится, и это позволит продовольственным товарам более свободно перемещаться между странами. Развитие свободной торговли принесет пользу фермерам и их семьям и поможет сократить масштабы голода и нищеты. Эта концепция нашла свое отражение в Общих принципах Комиссии "Кодекс Алиментариус".

«Публикации Комиссии "Кодекс Алиментариус" ставят своей целью оказать методическое содействие и помощь в разработке определений и требований к пищевым продуктам, что позволило бы повысить уровень гармонизации требований и, за счет этого, способствовало бы развитию международной торговли».

– Общие принципы Комиссии  
"Кодекс Алиментариус"

Многие страны привели свои нормативно-правовые документы в соответствие с Кодексом, однако для ряда других государств полномасштабное решение этого вопроса сопряжено с определенными трудностями. Различающиеся правовые процедуры, административные механизмы и политические системы, а также в некоторых случаях влияние национальных традиций и представлений о суверенных правах могут тормозить прогресс гармонизации и внедрения стандартов Кодекса.

Растущий уровень участия стран в работе Кодекса показывает, что, несмотря на эти сложности, страны высоко ценят возможности для открытых технических дискуссий и согласны с тем, что они полезны для достижения международного консенсуса в разработке правил и норм.

### **КОДЕКС, ТОРГОВЫЕ СОГЛАШЕНИЯ И ВСЕМИРНАЯ ТОРГОВАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

Многие торговые соглашения относятся к вопросам продовольствия, однако наибольший интерес применительно к работе Комиссии "Кодекс Алиментариус" представляют два из них:

Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер (СФМ) и Соглашение по техническим барьерам в торговле (ТБТ).

Эти соглашения, достигнутые в рамках Уругвайского раунда многосторонних торговых переговоров по ГАТТ (1986–1994 годы), стали важной вехой в развитии многосторонней торговой системы, поскольку в предусмотренные ими правила и меры регулирования впервые были включены вопросы сельского хозяйства и продовольствия. При этом признано, что меры, принимаемые национальными правительствами в защиту здоровья потребителей, животных и растений, могут на практике становиться скрытыми барьерами для торговли и что они могут носить дискриминационный характер. В связи с этим соглашения по СФМ и ТБТ были включены в перечень многосторонних соглашений по торговле

*По мере роста глобальной торговли все большее число стран признает ценность участия в Кодексе.*

товарами в качестве приложения к Марракешскому соглашению 1994 года, в соответствии с которым была создана Всемирная торговая организация (ВТО).

Соглашение по СФМ содержит положения, относящиеся к мерам, которые могут быть приняты для защиты здоровья животных, растений и человека. Применительно к здоровью человека в нем признано, что государства имеют право принимать санитарные и фитосанитарные меры, направленные на защиту здоровья своих граждан. Однако Соглашение требует от них применять эти меры только в той степени, в какой они необходимы для защиты здоровья. В частности, государствам-членам не разрешается принимать дискриминационные меры, предъявляя различные требования к странам, где преобладают одинаковые условия, если для этого нет достаточного научного обоснования.

В Соглашении по СФМ специально выделены стандарты, методические указания и рекомендации, разработанные Комиссией "Кодекс Алиментариус" в отношении пищевых добавок, ветеринарных препаратов, остатков пестицидов, загрязняющих примесей, методов анализа и взятия проб, а также норм и правил гигиенической практики. Это свидетельствует о том, что стандарты Кодекса рассматриваются как научно обоснованные и принимаются в качестве эталонов, по которым следует оценивать национальные меры и нормативы.

Членам ВТО, желающим применять более строгие стандарты безопасности пищевых продуктов, чем установлены в Кодексе, может быть предложено при возникновении торговых споров представить объективную аргументацию в отношении научной и недискриминационной природы их мер. Если возникает спор между двумя членами, ВТО предложит им разрешить имеющиеся разногласия в

порядке мирового соглашения. Только в редких случаях по запросу от членов инициируются официальные процедуры разрешения споров.

Соглашение по ТБТ ВТО призвано обеспечить, чтобы технические нормы и стандарты, в частности на упаковку и маркировку, а также аналитические процедуры для оценки соответствия с техническими требованиями и стандартами не создавали необоснованных препятствий для торговли. Соглашение по ТБТ применимо ко всем нормам и стандартам и не является специальным для продовольствия.

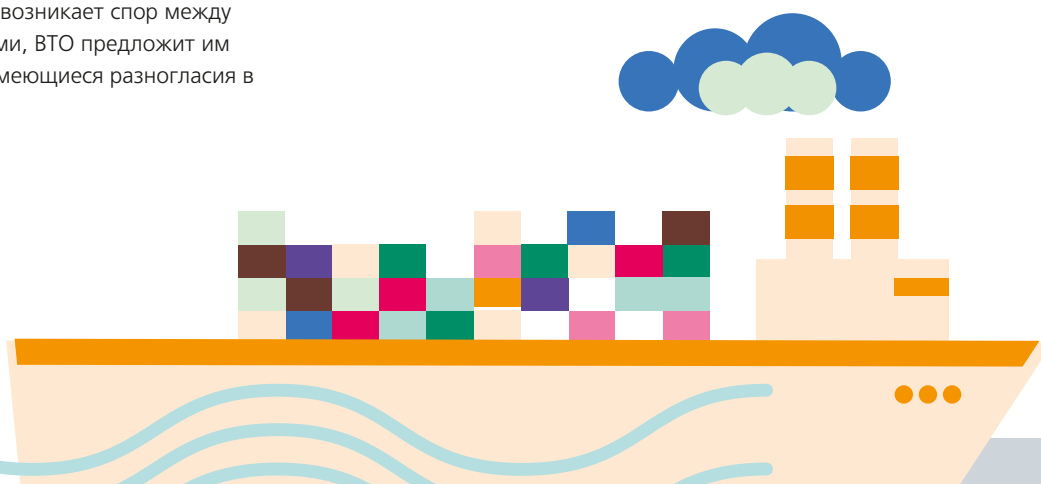
В соглашениях по СФМ и ТБТ признается важность международной гармонизации стандартов в целях сведения к минимуму или устранения риска того, что санитарные, фитосанитарные и другие технические стандарты будут представлять препятствия для торговли. В них содержится призыв к членам, с учетом имеющихся у них ресурсов, "принимать полномасштабное участие" в работе организаций по международной стандартизации и их вспомогательных органов. Это способствовало активизации участия стран в работе Кодекса. Сегодня стандарты Кодекса являются неотъемлемой частью правовой основы, в рамках которой осуществляется поддержка международной торговли путем гармонизации. Стандарты Кодекса помогают предотвращать и разрешать рассматриваемые в ВТО торговые споры по вопросам, относящимся к СФМ и ТБТ.

Секретариат Кодекса работает в тесной связи с секретариатами соглашений СФМ и ТБТ, а также с секретариатами двух других родственных структур, связанных через соглашение СФМ – Международной конвенции по карантину и защите растений и Всемирной организации по охране здоровья животных, – с целью поддержать осуществление соглашений и оказать помощь в деятельности по наращиванию потенциала.

## КОДЕКС И ДРУГИЕ ТОРГОВЫЕ СОГЛАШЕНИЯ

Ссылки на "Кодекс Алиментариус" приведены во многих двусторонних и многосторонних торговых соглашениях. К ним относится ряд готовящихся или недавно принятых торговых соглашений, таких как Транстихоокеанское партнерство (ТТП), объединяющее 12 стран Тихоокеанского региона, Всеобъемлющее экономическое и торговое соглашение (СЕТА) между Канадой и Европейским союзом, а также Трансатлантическое торговое и инвестиционное партнерство (ТТИП) между Европейским союзом и Соединенными Штатами Америки.

Подобные соглашения, как правило, содержат положения, в которых даются ссылки на меры СФМ и стандарты, принятые Комиссией "Кодекс Алиментариус", в качестве эталонных источников. Эта тенденция в международных торговых соглашениях, относящихся к продовольствию, по-видимому, продолжается благодаря той уникальной легитимности, которую авторитетный, научно обоснованный, коллективный процесс развития Кодекса придает принимаемым на его уровне международным стандартам. ✕



Кодекс помогает развивающимся странам применять его стандарты, укреплять национальные системы контроля пищевых продуктов и использовать возможности международной торговли продовольствием.



# 08. Кодекс и его партнеры

## РАЗВИТИЕ НАЦИОНАЛЬНОГО ПОТЕНЦИАЛА

**С**траны должны иметь адекватное законодательство в области продовольствия, а также техническую и административную инфраструктуру для внедрения стандартов Кодекса и контроля за их соблюдением.

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) предоставляют необходимую техническую помощь с привлечением вкладов от стран, которые уже располагают соответствующим потенциалом, а также от международных финансовых учреждений.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Помощь развивающимся странам в укреплении национальных систем контроля пищевых продуктов также способствует улучшению их социально-экономического состояния: более безопасное отечественное продовольственное снабжение снижает бремя на системы здравоохранения, сокращает потери рабочего времени вследствие болезней сотрудников и пропуски школьных занятий вследствие заболеваний учащихся, а также улучшает питание населения. Она также расширяет возможности стран для экспорта продовольствия, таким образом увеличивая их внутренний валовой продукт (ВВП).

Помощь развивающимся странам предоставляется по следующим направлениям:

- создание, укрепление и совершенствование национальных систем контроля качества пищевых продуктов, включая формулирование и пересмотр законов и норм в области продовольствия и стандартов на пищевые продукты для приведения их в соответствие со стандартами Кодекса;
- создание и укрепление агентств по контролю качества пищевых продуктов и обучение персонала в целях приобретения необходимых технических и административных навыков для обеспечения эффективной деятельности этих учреждений;
- укрепление систем лабораторного анализа и инспектирования пищевых продуктов;
- проведение семинаров и учебных курсов для повышения уровня осведомленности о Комиссии "Кодекс Алиментариус" и деятельности Комиссии и в целях развития потенциала для формулирования национальных позиций и эффективного участия в совещаниях Кодекса;
- проведение оценок безопасности пищевых продуктов;
- разработка и публикация учебных пособий по инспектированию и обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, особенно в части применения системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в пищевой промышленности;

- оказание помощи в проведении оценки потребностей в области безопасности и качества пищевых продуктов;
- оказание помощи в определении бремени болезней пищевого происхождения;
- укрепление потенциала в области коммуникации рисков;
- предоставление рекомендаций по вопросам производства безопасных пищевых продуктов;
- проведение учебных мероприятий и руководство в совершенствовании эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения.

### **ФОНД СОДЕЙСТВИЯ СОБЛЮДЕНИЮ СТАНДАРТОВ И РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ**

Фонд содействия соблюдению стандартов и развитию торговли (ФСРТ), базирующийся в штаб-квартире Всемирной торговой организации (ВТО), – это глобальная программа наращивания потенциала и оказания технической помощи в применении санитарных и фитосанитарных мер (СФМ), относящихся к торговле. Этот фонд был создан в 2001 году решением ФАО, Международной организации охраны здоровья животных, Всемирного банка, ВОЗ и ВТО в целях применения новых

технических и финансовых механизмов координации и мобилизации ресурсов в помощь развитию стран в планировании и осуществлении надлежащих мер.

Фонд выступает в качестве и финансирующего, и координирующего механизма. Он предоставляет финансирование в виде грантов развивающимся странам, желающим обеспечить соблюдение международных стандартов СФМ и таким образом получить доступ к рынкам или обеспечить его стабильное поддержание. Он также служит форумом для диалога по вопросам технической помощи со стороны СФМ между своими пятью партнерскими организациями и заинтересованными донорами.

### **ГЛОБАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Глобальное партнерство в области безопасности пищевых продуктов (GFSP), действующее под эгидой Всемирного банка, – это уникальная государственно-частная инициатива, направленная на повышение безопасности пищевых продуктов в странах со средним уровнем дохода и в развивающихся странах. Основная цель партнерства – всемерно стимулировать и координировать наращивание потенциала для улучшения систем обеспечения безопасности пищевых продуктов, агропродовольственных цепей, а также показателей общественного здоровья. GFSP служит платформой, которой могут пользоваться международные организации, учреждения государственного сектора и частные производители, перерабатывающие и торговые предприятия, поставщики технических услуг, ведущие

академические учреждения, группы потребителей и другие заинтересованные стороны, для того чтобы перейти от разобщенных и независимых усилий к коллективной выработке согласованных подходов к вопросам безопасности пищевых продуктов.

### **ЦЕЛЕВОЙ ФОНД ФАО/ВОЗ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БОЛЕЕ ШИРОКОГО УЧАСТИЯ В РАБОТЕ В РАМКАХ КОДЕКСА**

Работа Кодекса наиболее эффективна, когда как можно большее число стран в полной мере участвует в разработке международных стандартов по безопасности пищевых продуктов, в результате чего Кодекс выступает в качестве более инклюзивного, справедливого и коллективного глобального органа в области стандартизации. Когда развивающиеся страны и страны с переходной экономикой полномасштабно и эффективно участвуют в работе Кодекса, они добиваются "тройной выгоды": улучшение здоровья потребителей по всей продовольственной производственно-сбытовой цепи, улучшение доступа к международной торговле пищевыми продуктами и получение экономических выгод, которые связаны с более высокими показателями здоровья и улучшенными возможностями.

Для того чтобы способствовать более полному участию всех стран в мероприятиях Комиссии "Кодекс Алиментариус", в 2003 году по решению генеральных директоров ФАО и ВОЗ был создан первый Проект и Целевой фонд ФАО/ВОЗ по обеспечению более широкого участия в работе в рамках Кодекса – также известный как Целевой фонд Кодекса, – уставным сроком деятельности которого устанавливался 12-летний период, с 2004 по 2015 год. Целевой фонд Кодекса дал возможность более 2300 делегатам принять участие в работе совещаний Кодекса и обеспечил обучение по вопросам Кодекса еще более чем 1000 человек. Таким образом, Целевой фонд содействовал привлечению внимания к важной работе Кодекса по защите здоровья населения и расширению возможностей развивающихся стран и стран с переходной экономикой, связанных с участием в торговле.

В целях закрепления успеха Целевого фонда Кодекса в январе 2016 года была введена в действие инициатива – преемница Целевого фонда Кодекса – ЦФК2, которая будет действовать в течение очередного 12-летнего периода (2016–2027 годы). ЦФК-2 предусматривает смещение акцента с расширения представительства на совещаниях Кодекса в сторону создания прочного и устойчивого национального потенциала для участия в работе Кодекса. В этих целях будут приниматься следующие меры:

- реализация в отдельных странах или группах стран проектов сроком на 1–3 года с учетом их конкретных потребностей; и
- проведение силами ФАО и ВОЗ на глобальном, региональном и субрегиональном уровне адресных мероприятий по развитию потенциала.

## МЕХАНИЗМЫ ОБМЕНА ИНФОРМАЦИЕЙ

В современном мире критически важное значение имеет доступ к информации о стандартах на пищевые продукты и о нормативных требованиях в отношении продовольствия. Государственные органы и торговые структуры должны располагать информацией о требованиях своих торговых партнеров. Потребители и средства массовой информации имеют право на получение доступа к результатам оценки потенциальных опасных факторов, связанных с пищевыми продуктами. С порядком действий в чрезвычайной ситуации при сбоях в системе должен быть знаком каждый.

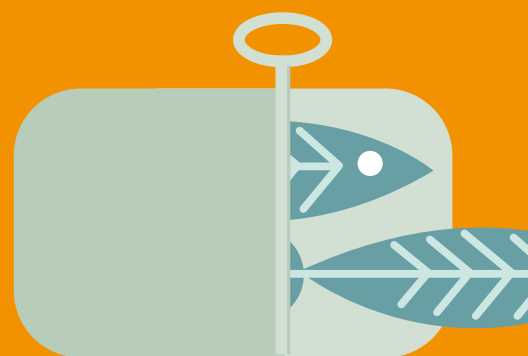
### КОДЕКС: ПОДДЕРЖАНИЕ ДИНАМИЧЕСКОГО ОНЛАЙНОВОГО ПРИСУТСТВИЯ

Секретариат Кодекса внимательно следит за изменениями в механизмах доступа к информации и путях распространения ее по всему миру и привержен тому принципу, что "Кодекс Алиментариус" – это глобальное общественное благо и поэтому должен быть доступен для всех. В этой связи Секретариат Кодекса придает приоритетное значение динамичной и коллективной коммуникации через Интернет и социальные сети. Посредством веб-сайта Кодекса государственные органы, потребители и общественность получают доступ не только к хранилищу стандартов Кодекса и родственных текстов, но и к обновленной информации о текущих и предстоящих мероприятиях Комиссии "Кодекс Алиментариус" и всех ее комитетов.

## МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕТЬ ОРГАНОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ИНФОСАН)

Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН) – это глобальная сеть, в состав которой входят государственные органы по контролю безопасности пищевых продуктов. Управление деятельностью этой сети осуществляют ФАО и ВОЗ через Секретариат, базирующийся в ВОЗ. ИНФОСАН всемерно содействует оперативному обмену международной информацией о вопросах безопасности пищевых продуктов, способствует развитию партнерств между странами и сетями и помогает наращивать потенциал национальных систем обеспечения безопасности пищевых продуктов. Неотъемлемым компонентом ИНФОСАН является сеть по чрезвычайным ситуациям в области безопасности пищевых продуктов – механизм экстренного обмена информацией, рекомендуемый Комиссией "Кодекс Алиментариус" в документе "Принципы и методические указания по обмену информацией при возникновении чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов". Секретариат ИНФОСАН располагает перечнем контактных лиц на случай чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов и прилагает усилия к укреплению обмена информацией между национальными органами при возникновении чрезвычайных ситуаций в области здравоохранения на международном уровне. ✕

Наша продовольственная система, вне зависимости от путей ее развития в дальнейшем, всегда будет опираться на стандарты, гарантирующие безопасность, качество и стабильность.





# 09. Кодекс и будущее, к которому мы стремимся

**П**родолжая древнее изречение о том, что мы – это то, что мы едим, можно сказать: то, как мы производим и готовим нашу пищу, во многом определяет мир, в котором мы живем. Взаимосвязанные проблемы, относящиеся к пище, здоровью, окружающей среде и развитию, имеют колоссальное значение в мире, где одним людям не хватает продовольствия, а другие переедают или питаются несбалансированно, что чревато риском для здоровья, и при этом большой объем продовольствия попадает в отходы или теряется на различных этапах производства. Необходимы значительные усилия, для того чтобы исправить эти дисбалансы не только в целях защиты здоровья потребителей, но также чтобы найти более гармоничные взаимосвязи между производственным потенциалом базы природных ресурсов и потребностями в питании, росте и экономическом развитии человечества.

## **КОДЕКС И ЦЕЛИ В ОБЛАСТИ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ**

В стремлении найти новые пути для обеспечения единства действий и переориентации ресурсов международной системы Организация Объединенных Наций разработала амбициозную дорожную карту в рамках Повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 года и ее 17 целей в области устойчивого развития (ЦУР).

В качестве специализированного "гибридного" органа системы Организации Объединенных Наций, занимающегося вопросами стандартов на пищевые продукты, Кодекс играет уникальную роль, объединяя вопросы охраны здоровья, питания и сельского хозяйства. Благодаря этому Кодекс занимает особое положение, позволяющее ему развивать сотрудничество и вносить дополнительный ценный вклад в усилия своих партнеров. Посредством прочных партнерств работа Кодекса помогает в достижении ключевых целей по всему их спектру: ЦУР-2 – искоренение голода, что является приоритетом для ФАО, а также для МФСР и ВПП, его родственных организаций, расположенных в Риме; ЦУР-3 – обеспечение здоровья и благополучия для всех, что является основной задачей ВОЗ; ЦУР-12 – ответственное потребление и производство; ЦУР-13 – срочные действия в отношении климата.

Гибкий характер Кодекса в качестве целевого межправительственного органа, не расходующего значительные ресурсы, позволяет ему обеспечивать эффективное сотрудничество и развитие синергий по всем аспектам сквозного мандата ЦУР-17, активизируя усилия глобальных партнерств, направленные на достижение поставленных целей.

## **МОДЕЛЬ КОДЕКСА: РЕЦЕПТ ДЛЯ БУДУЩЕГО?**

Использование творческой энергии человечества, новых технологий, извлечение уроков из традиционных видов практики и достижение баланса – вот основные задачи, которые мы будем решать в предстоящие годы и десятилетия. Продовольствие – это товар, ни с чем не сравнимый по своей ценности, и Кодекс находится в уникальном положении для содействия решению этих задач, поскольку он дает пример коллективного многостороннего процесса для совместных действий, основанных на прочной научной базе с учетом мнений многочисленных заинтересованных сторон.



В своих достижениях за период с 1960-х годов Кодекс накопил солидный багаж полезных результатов путем объединения непредвзятой научной экспертизы ФАО и ВОЗ, учета широкого спектра голосов и конструирования технических инструментов, влияющих на реальное положение в мире. Он также дает наглядный пример для системы Организации Объединенных Наций в части сотрудничества с широким кругом партнеров: от неправительственных организаций и научно-исследовательских учреждений до организаций потребителей и пищевой индустрии. Такое прагматичное участие как государственных, так и негосударственных субъектов, охватывающее реалии действующих сил в XXI веке, дает Кодексу возможность разрешать проблемы современного мира и создавать инструменты, в которых нуждаются все заинтересованные стороны. Опора на эту гибкость и отзывчивость в успешном решении проблем при выполнении основного мандата – обеспечения защиты безопасности потребителей – даст Кодексу еще более широкие возможности, для того чтобы вносить дополнительный вклад везде, где это возможно, в качестве катализатора глобальных процессов на предстоящие годы и десятилетия.

В своей внутренней работе Кодекс продолжит уделять основное внимание оптимизации процедур и ускорению процессов разработки стандартов без

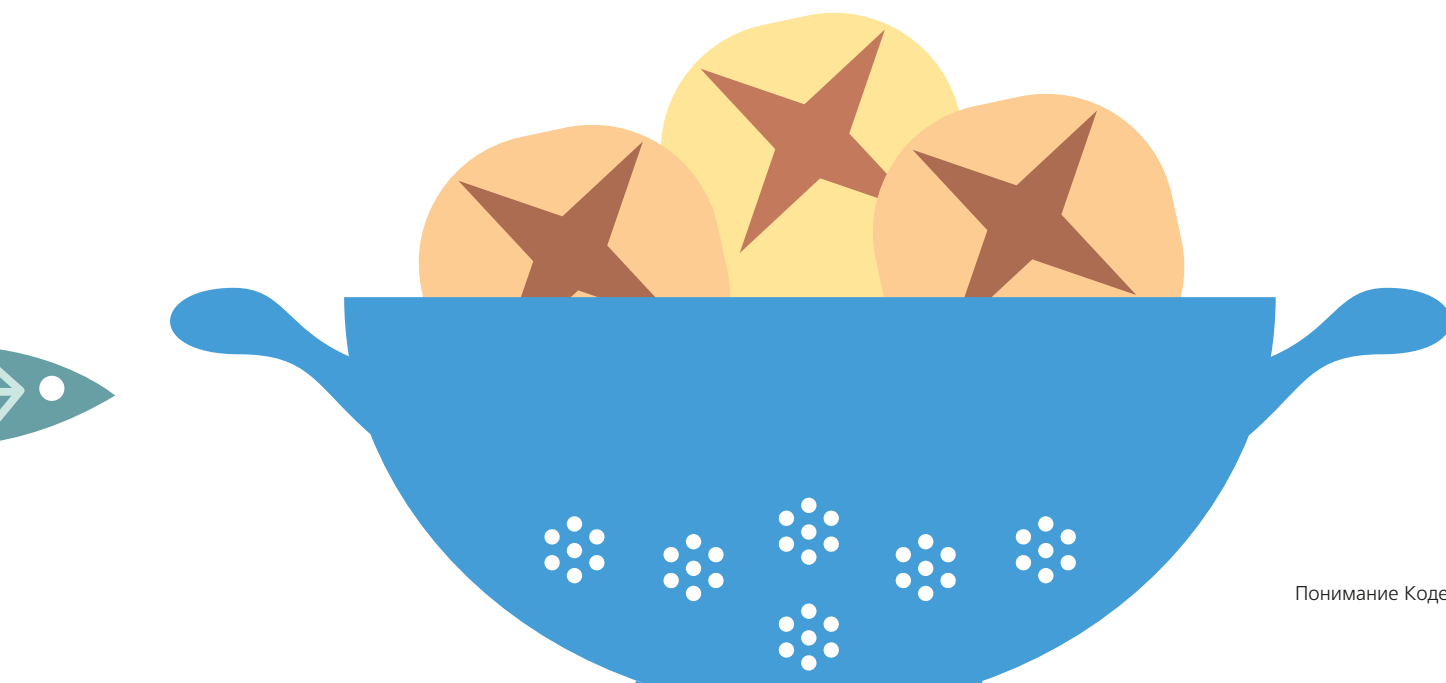
ущерба их научной составляющей, тщательной оценки и управления рисками и коллективных методов работы. Таковы основные принципы, опираясь на которые Кодекс стал легитимным международным справочным источником в области стандартов безопасности пищевых продуктов.

Кодекс также стремится использовать более проактивный подход к новым требованиям, по мере того как сельскохозяйственная практика и пищевая индустрия продолжают претерпевать преобразования, население мира растет и мы все становимся более уязвимыми к воздействиям изменения климата. В Кодексе четко учитывается ряд стратегических потребностей: вносить вклад в совместные усилия, направленные на ослабление процессов изменения климата и содействие устойчивости; предпринимать меры для борьбы с вновь возникающими патогенными факторами; продолжать решение проблем резистентности возбудителей к противомикробным препаратам и фальсификации пищевых продуктов; идти в ногу с появляющимися на горизонте новыми технологиями.

### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ВСЕМ ЗВЕНЬЯМ СИСТЕМЫ, ОТ ФЕРМЫ ДО ОБЕДЕННОГО СТОЛА: НЕПРЕРЫВНОЕ ИНФОРМИРОВАНИЕ И ВОВЛЕЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Кодекс располагает всеми возможностями, для того чтобы вносить ценный вклад в решение этой задачи. Однако, как и во всех инициативах под эгидой Организации Объединенных Наций, основной действующей силой остается политическая воля государств-членов: ваш голос имеет значение.

Кодекс в конечном счете принадлежит потребителям, в интересах которых он работает. Это инструмент для предоставления научно обоснованного руководства мирового уровня для вас, вашей семьи, ваших соседей и сообщества, для того чтобы помочь вам жить наиболее здоровой жизнью. Секретариат Кодекса стремится оказывать помощь своим членам в выполнении их мандатов и подготовке ответа на возникающие вызовы, а также изыскивать новые синергии и возможности для партнерства, распространять информацию о своей работе, помогать потребителям находить и использовать необходимые данные, осуществлять поиск новых путей для расширения прав и возможностей каждого вносить вклад в построение желаемого будущего, к которому мы стремимся. ✕





## ПОНИМАНИЕ КОДЕКСА

**В** основе научно-технических исследований и диалога по проблематике питания лежит передовой опыт Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).

Благодаря их усилиям международное сообщество обратило самое пристальное внимание на важность продовольственной безопасности и связанных с ней вопросов. Учрежденная в 1960-е годы ФАО и ВОЗ Комиссия "Кодекс Алиментариус" стала наиболее авторитетным международным органом по разработке стандартов на пищевые продукты.

По всему миру как потребители, так и правительства уделяют все больше внимания вопросам качества и безопасности пищевой продукции, поскольку осознают важность правильного рациона питания. Сегодня потребители требуют от своих правительств принятия нормативно-правовых мер, которые обеспечат поступление в продажу только безопасных пищевых продуктов приемлемого качества и сведение к минимуму рисков для здоровья, связанных с пищей.



ISBN 978-92-5-130890-5



9 789251 308905

CA1176RU/1/08.18