



КОМИТЕТ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

ПОДКОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ РЫБОЙ

Девятнадцатая сессия

11–15 сентября 2023 года

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

Резюме

Настоящий документ содержит обзор последних событий в области безопасности пищевых продуктов применительно к обеспечению доступа на рынки пищевой продукции из водных биоресурсов. В нем описываются принятые ФАО меры по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в секторах рыболовства и аквакультуры. Кроме того, в документе нашла отражение проводимая ФАО работа по оказанию научно-консультативной поддержки Комиссии "Кодекс Алиментариус" и содействия членам Организации в части применения стандартов Кодекса.

Проект решения Подкомитета

- представить рекомендации относительно перспективных направлений работы в области обеспечения безопасности пищевых продуктов в секторах рыболовства и аквакультуры в контексте продовольственной безопасности с учетом изменяющихся условий;
- представить замечания и рекомендации по работе ФАО в области безопасности и качества пищевой продукции из водных биоресурсов в целом, прежде всего в части, касающейся научно-консультативной поддержки процессов Комиссии "Кодекс Алиментариус", а также наращивания потенциала, необходимого для применения стандартов, руководств, норм и правил Кодекса;
- представить предложения по сбору и распространению дополнительных данных в области безопасности и качества пищевых продуктов;

- представить примеры национального опыта решения вопросов доступа к рынкам, касающиеся обеспечения безопасности пищевой продукции из водных биоресурсов.

По существу содержания настоящего документа обращаться к:

г-же Эстер Гарридо Гаммаро (Ms Esther Garrido Gamarro), специалисту по рыболовству
эл. почта: esther.garridogamarro@fao.org

АКТУАЛЬНЫЕ СОБЫТИЯ В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

1. Комиссия "Кодекс Алиментариус" оказывает методическое содействие и помощь в разработке определений и требований к пищевым продуктам в поддержку их гармонизации в интересах развития международной торговли. Стандарты Кодекса и соответствующие документы периодически пересматриваются в целях обеспечения их согласованности и приведения в соответствие с современными научными знаниями и иной значимой информацией. Комиссия "Кодекс Алиментариус" на своей последней 45-й сессии выразила ФАО и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) благодарность за ведущуюся ими работу по смягчению рисков возникновения устойчивости к противомикробным препаратам, имеющей пищевое происхождение, а также за работу по оценке рисков, связанных с пищевыми продуктами, включая съедобные морские водоросли, и потенциальных рисков, ассоциируемых с микропластиком. Она приветствовала ведущуюся работу по оценке рисков и выгод, обусловленных потреблением пищевых продуктов из водных биоресурсов.

2. На своей 45-й сессии Комиссия "Кодекс Алиментариус" утвердила ряд текстов, связанных с пищевой продукцией из водных биоресурсов:

- "Руководство по борьбе со вспышками болезней пищевого происхождения, обусловленных биологическими факторами"¹;
- пересмотренная редакция "Общих принципов гигиены пищевых продуктов"²;
- "Максимально допустимые уровни (МДУ) содержания метилртути в большеголове атлантического и конгрио черном"³;
- 476 значений максимально допустимых уровней (МДУ) остатков пестицидов в различных продовольственных товарах⁴.

3. Кроме того, на своей 45-й сессии Комиссия "Кодекс Алиментариус" постановила продолжить работу над рядом текстов, связанных с пищевой продукцией из водных биоресурсов:

- "Стандарт на рыбий жир: включение масла калануса (пересмотренная редакция)";
- "Принципы и руководство по использованию дистанционного аудита и проверки в системах нормативного регулирования (новый стандарт)"; и
- гармонизация текстов по гигиене пищевых продуктов с пересмотренными "Общими принципами гигиены пищевых продуктов".

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B96-2022%252FCXG_096r.pdf

² https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193r.pdf

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/ru/>

4. Комитет Кодекса по рыбе и рыбным продуктам проводит оценку возможности внесения поправок в "Стандарт на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" с целью включения вида рыбы *S. lemuru* (балийской сардинеллы) в перечень видов сардинеллы⁵. Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах работает над справочным документом, который станет основой для разработки свода норм и правил по профилактике и недопущению заражения сигуатерой⁶.

5. Более подробная информация содержится в докладах Комиссии и Комитетов Кодекса⁷.

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ФАО ПО ОКАЗАНИИ НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОДДЕРЖКИ И ПОДГОТОВКЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПОЛИТИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА

Вредоносное цветение водорослей (ВЦВ)

6. ВЦВ оказывает серьезное воздействие на безопасность пищевых продуктов и продовольственную безопасность, поскольку вызывает загрязнение пищевых продуктов и массовую гибель водных организмов. Совершенствование прогнозирования ВЦВ позволяет разрабатывать системы раннего предупреждения о событиях, связанных с ВЦВ. Для мониторинга ВЦВ во многих странах были разработаны системы экологического наблюдения. Однако время развертывания таких проектов и тип собираемых данных могут стать факторами, не позволяющими принимать эффективные меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов или осуществлять другие действия, например переносить производство продукции аквакультуры в другие районы. Смягчить последствия ВЦВ и уменьшить вероятность возникновения событий, связанных с ВЦВ, позволят системы прогнозирования или раннего предупреждения. По этому направлению ФАО совместно с Межправительственной океанографической комиссией (МОК) Организации Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО) и Международным агентством по атомной энергии (МАГАТЭ) возглавила разработку Совместного технического руководства по развертыванию систем раннего предупреждения о ВЦВ, которым компетентные органы и соответствующие институты, в чью сферу ответственности входят защита потребителей и мониторинг состояния окружающей среды, смогут руководствоваться при развертывании в районах своей юрисдикции систем раннего предупреждения о ВЦВ – явлении, однозначно оказывающем негативное воздействие на положение дел в области безопасности пищевых продуктов и продовольственной безопасности⁸.

Безопасность морских водорослей

7. Ожидается, что увеличение масштабов выращивания и использования морских водорослей станет серьезным фактором обеспечения устойчивой продовольственной безопасности и жизнестойкой "водной экономики". Присутствие в морских водорослях опасных для здоровья веществ обусловлено различными факторами. При этом законодательство и руководящие документы по вопросам производства и использования морских водорослей до сих пор не проработаны. В этой связи ФАО и ВОЗ подготовили справочный документ, в котором определяются угрозы в области безопасности пищевых продуктов, связанные с потреблением морских водорослей и водных растений; этот документ может лечь в основу дальнейшей работы в этом направлении. ФАО и ВОЗ сочли, что было бы полезно разработать рекомендации Кодекса по данной тематике, и вынесли вопрос на рассмотрение 35-й сессии Комитета Кодекса по рыбе и рыбным продуктам, который утвердил дополнительную работу по указанному направлению на основе справочного документа. Позже, в ходе состоявшегося в октябре 2021 года совещания

⁵ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094r.pdf

⁶ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/jp/?meeting=CCCF&session=16>

⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/ru/>

⁸ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4794en>

экспертов был подготовлен доклад о работе совещания экспертов по вопросам безопасности пищевых продуктов из морских водорослей⁹.

Микропластик в продовольственных товарах

8. Отметив, что пищевая продукция из водных биоресурсов является не единственным источником рисков, связанных с воздействием микропластика на питание, Подкомитет по торговле рыбой КРХ на своей 17-й сессии поручил ФАО провести оценку воздействия с охватом всех соответствующих продовольственных товаров. ФАО подготовила справочный документ, в котором обобщена информация о присутствии частиц микропластика во всех товарах, о загрязнении продуктов микропластиком в продовольственных производственно-сбытовых цепочках и о "миграции" пластика из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и из упаковки в пищу, а также дан обзор литературы по вопросам токсичности наиболее распространенных мономеров, полимеров и добавок, используемых в производстве пластмасс. В ходе состоявшегося в январе 2022 года в Риме совещания экспертов на основании справочного документа был подготовлен доклад ФАО "Микропластик в продовольственных товарах", призванный стать основой для проведения оценки рисков в будущем и предлагающий различные варианты управления выявленными рисками¹⁰.

Безопасность и качество воды

9. Комиссия "Кодекс Алиментариус" на своей 44-й сессии в 2020 году утвердила предложение 51-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) о разработке рекомендаций по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве пищевых продуктов. Совместному совещанию экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологических рисков (ССЭОМР) было поручено оказать научно-консультативную поддержку в части вариантов применения данного подхода в отрасли и тематических исследований, связанных с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев, которые должны применяться при заборе воды, ее использовании, в том числе повторном, во всех звеньях цепочки производства и реализации пищевой продукции из водных биоресурсов от первичного производства до розничной торговли. Одно из совещаний ССЭОМР было посвящено разработке ясных и практически выполнимых рекомендаций в отношении критериев и параметров, которые могли бы использоваться при определении с использованием подхода, основанного на анализе рисков, пригодности воды для забора, первичного и повторного использования в секторе рыболовства и аквакультуры. Сфера применения рекомендаций охватывает все звенья производственно-сбытовой цепочки промысла и производства пищевой продукции из водных биоресурсов от первичного производства до переработки и распространяется на промышленные суда, производственные площадки на пресноводных водоемах и перерабатывающие предприятия. В марте 2023 года был опубликован подготовленный по итогам совещания доклад "Безопасность и качество воды, используемой в производстве и переработке продукции сектора рыболовства и аквакультуры"¹¹.

Риски и польза для здоровья, связанные с потреблением рыбы

10. Были получены новые данные о пользе для здоровья и рисках, связанных с потреблением рыбы. В этой связи ФАО и ВОЗ планируют провести консультативное совещание экспертов и по его итогам подготовить обновленную редакцию доклада о работе Совместного консультативного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе для здоровья, связанным с потреблением рыбы, который был опубликован в 2010 году¹². Участникам совещания предстоит сделать выводы относительно пользы и рисков для здоровья, связанных с потреблением рыбы, и рекомендовать меры, которые члены Организации могли бы реализовать

⁹ <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf>

¹⁰ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2392en>

¹¹ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4356en>

¹² <https://www.fao.org/publications/card/es/c/e38f7e8d-a28f-5e91-93ee-389b006e4248/>

с целью оценки соответствующих рисков и управления ими и более эффективного доведения информации до граждан. Практическим результатом консультативного совещания экспертов ФАО и ВОЗ, которое пройдет в октябре 2023 года в Риме, станет разработка механизма оценки чистой пользы или чистых рисков для здоровья, связанных с потреблением рыбы. Кроме того, участники совещания подготовят для Комиссии "Кодекс Алиментариус" рекомендации по управлению рисками с учетом существующих данных о пользе и рисках для здоровья, связанных с потреблением рыбы.

Цифровые решения в области контроля качества пищевых продуктов

11. Сложность продовольственных товаропроводящих цепочек и растущее значение глобальной торговли затрудняют обеспечение безопасности пищевых продуктов. Прослеживание происхождения небезопасных продуктов питания было и остается сложным и трудоемким. В связи с этим ряд стран уже внедрили жесткие системы контроля за импортом агропродовольственных товаров, а многим другим требуется помощь в их разработке. В этой связи ФАО разработала техническое руководство по внедрению систем электронного уведомления для контроля безопасности пищевых продуктов, которое содержит рекомендации по разработке и развертыванию таких систем, в том числе в части их правовой базы, структуры и параметры работы, а также требований к инфраструктуре и людским ресурсам¹³.

Санация зон выращивания двустворчатых моллюсков

12. За последние шесть десятилетий международная торговля стала главным движущим фактором стремительного роста индустрии выращивания двустворчатых моллюсков. Однако очень немногие страны имеют эффективные программы мониторинга выращивания двустворчатых моллюсков. В ответ на потребность в рекомендациях по осуществлению таких программ в разных странах мира ФАО и ВОЗ подготовили Совместное техническое руководство ФАО и ВОЗ по разработке программ санации зон выращивания двустворчатых моллюсков¹⁴. Исходя из намерения повысить практическую ценность руководства, ФАО, Референтный центр ФАО по вопросам санации зон выращивания двустворчатых моллюсков и британский Центр науки об окружающей среде, рыболовстве и аквакультуре (СЕФАС) актуализировали его содержание и подготовили второе издание, которое было опубликовано на английском, испанском и французском языках. Руководство легло в основу электронного учебного курса по вопросам санации зон выращивания двустворчатых моллюсков, адресованного органам, определяющим политический курс, специалистам-практикам и руководителям программ, профильным экспертам и научным сотрудникам, производителям двустворчатых моллюсков, преподавателям и работникам служб по распространению знаний¹⁵. В настоящее время ведется работа над переводом курса на испанский и французский языки, французская версия первого учебного модуля уже доступна¹⁶.

Безопасность пищевых продуктов из клеточных культур

13. Производство пищевых продуктов из клеточных культур, то есть получение непосредственно из клеточных культур сельскохозяйственной продукции животного происхождения, рассматривается в качестве возможной устойчивой альтернативы традиционным производственным системам. По мере расширения коммерческого производства пищевых продуктов из клеточных культур все более актуальным представляется решение вопросов обеспечения их безопасности. Исходя из этого, ФАО совместно с ВОЗ опубликовала доклад "Аспекты безопасности пищевых продуктов из клеточных культур", призванный привлечь внимание членов Организации и соответствующих заинтересованных сторон к данной проблеме и довести до них доступные на текущий момент знания, определить пути информирования потребителей и других заинтересованных сторон о различных аспектах

¹³ <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CC0850EN/>

¹⁴ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/>

¹⁵ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=en&id=481>

¹⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913>

обеспечения безопасности пищевых продуктов из клеточных культур, в том числе из водных биоресурсов¹⁷.

Пищевые аллергены

14. В целях актуализации доступных научных сведений ФАО совместно с ВОЗ организовала серию специальных совместных консультативных совещаний экспертов по оценке рисков, связанных с пищевыми аллергенами. Решения и выводы, сделанные участниками этих совещаний, было доведены до Комитета Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL) и ССФН, что должно послужить разработке согласованных на международном уровне стандартов безопасности пищевых продуктов и рекомендаций по контролю пищевых аллергенов, в том числе в приложении к группе пищевых продуктов из водных биоресурсов. Все выводы и рекомендации общедоступны и могут использоваться в поддержку разработки политических мер, передовых методов работы и научных исследований. Опубликованы доклады "Оценка рисков, связанных с пищевыми аллергенами. Часть 1. Обзор и подтверждение приоритетного перечня аллергенов Кодекса на основе оценки рисков" и "Оценка рисков, связанных с пищевыми аллергенами. Часть 2. Обзор и установление пороговых уровней содержания приоритетных аллергенов в пищевых продуктах"^{18, 19}.

Устойчивость к противомикробным препаратам (УПП)

15. ФАО привержена решению проблемы УПП в русле подхода "Единое здоровье", в том числе в рамках Четырехстороннего партнерства, которое служит укреплению долгосрочного партнерского взаимодействия с Всемирной организацией охраны здоровья животных (ВООЗЖ), ВОЗ и Программой Организации Объединенных Наций по окружающей среде (ЮНЕП), и созданной в 2022 году Многосторонней партнерской платформы по борьбе с УПП²⁰. В поддержку осуществления Плана действий ФАО по борьбе с УПП на 2021–2025 годы были созданы четыре новых референтных центра (РЦ) ФАО по УПП и биобезопасности аквакультуры (ноябрь 2022 года): 1) Научно-исследовательский институт рыбного хозяйства в дельте реки Жемчужная; 2) Научно-исследовательский институт рыбного хозяйства в Желтом море (оба в составе Академии рыбохозяйственных наук Китая); 3) Университет Нитте в Индии; и 4) Университет штата Миссисипи в Соединенных Штатах Америки. Ожидается, что РЦ будут оказывать техническую и научно-политическую консультативную поддержку по мерам и программам, связанным с УПП/ППП в аквакультуре, в том числе в части применения разработанных Кодексом стандартов безопасности пищевых продуктов.

САНИТАРНЫЕ И ФИТОСАНИТАРНЫЕ (СФС) ПРОБЛЕМЫ В СЕКТОРАХ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ – АНАЛИЗ УВЕДОМЛЕНИЙ ОБ ИМПОРТЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

16. Различия в механизмах контроля и требованиях по обеспечению защиты потребителей в странах-импортерах стали причиной одной из наиболее серьезных проблем, с которой сталкиваются экспортеры пищевой продукции из водных биоресурсов. Часто экспортерам трудно понять, как функционирует система контроля импорта, вследствие чего поставляемые продукты бракуются, задерживаются или уничтожаются. ФАО с 2016 года ведет анализ уведомлений об импорте основных стран-импортеров и публикует соответствующие данные в целях распространения информации и обеспечения большей прозрачности. Данные публикуются в разбивке по шести категориям рисков: химические вещества, микробиология, гистамин, токсины, паразиты и более общая категория "прочие причины". С результатами анализа можно ознакомиться на веб-сайте ФАО GLOBEFISH²¹, а исходные сведения из

¹⁷ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4855en>

¹⁸ <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB9070EN>

¹⁹ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc2946en>

²⁰ <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/quadrupartite/the-platform/en/>

²¹ <https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/>

уведомлений об импорте публикуются в системе ФАО FishstatJ²². На веб-сайте ФАО GLOBEFISH и в системе ФАО FishstatJ доступна информация о случаях отбраковки, задержания, отзыва товаров и о проблемах, уведомления о которых были выпущены компетентными органами Австралии в 2019–2022 годах и компетентными органами Европейского союза, Соединенных Штатов Америки и Японии в 2016–2022 годах.

Уведомления об импорте пищевой продукции из водных биоресурсов в 2022 году

17. В 2022 году Австралия в рамках созданной правительством страны системы контроля импортируемых пищевых продуктов оформила 80 уведомлений об импорте пищевой продукции из водных биоресурсов. Количество уведомлений увеличилось: если в 2021 году было оформлено 61 уведомление, то в 2022 году – 80 уведомлений. Большинство уведомлений об импорте были оформлены по категории "химические вещества" (37 случаев), далее следовали превышение максимально допустимого уровня гистамина (25 случаев) и микробиологическое загрязнение (18 случаев). По категории "химические вещества" чаще всего регистрировалось присутствие фторхинолонов (16 случаев). Наиболее распространенная проблема по категории "микробиология" – присутствие *Escherichia coli*.

18. В Системе раннего оповещения по пищевым продуктам и кормам Европейского союза в 2022 году было зарегистрировано в общей сложности 220 уведомлений об импорте. Большинство уведомлений относились к категории "прочие причины" (91 случай), затем следуют категории "микробиология" (52 случая), "химические вещества" (45 случаев) и превышение максимально допустимого уровня гистамина (15 случаев). Пятой по значимости причиной оформления уведомлений об импорте было присутствие паразитов (11 случаев, причем в 10 случаях было выявлено присутствие *Anisakis*) и токсинов (6 случаев). Среди "прочих причин" главной проблемой было нарушение температурного режима – 46 случаев, то есть 50 процентов всех случаев, отнесенных к категории "прочие причины", и 21 процент от общего числа оформленных уведомлений об импорте. По категории "микробиология" основной причиной стало присутствие *Listeria monocytogenes* (26 случаев), по категории "химические вещества" – превышение максимально допустимого уровня содержания ртути (22 случая). Из шести уведомлений по категории "токсины" большая часть – четыре – были оформлены по причине выявления морских биотоксинов, а именно липофильных токсинов. Если в 2021 году было выпущено 221 уведомление, то в 2022 году их было оформлено 220.

19. В Японии в 2022 году Министерством здравоохранения, труда и благополучия было выпущено в общей сложности 114 уведомлений об импорте пищевой продукции из водных биоресурсов. Большинство уведомлений об импорте было оформлено по категории "микробиология" (81 случай), далее следовали категории "химические вещества" (32 случая) и "токсины" (1 случай). По категории "микробиология" основной проблемой было присутствие бактерий кишечной палочки – 45 случаев, что составило 56 процентов случаев по категории "микробиология" и 40 процентов от общего числа уведомлений, выпущенных в 2022 году. Наиболее распространенная проблема по категории "химические вещества" – присутствие фуросолидона (10 случаев). Из 32 уведомлений, оформленных по категории "химические вещества", причиной оформления в 20 случаях стало выявление антибиотиков: фуросолидона (10 случаев), энрофлоксацина (9 случаев) и доксицилина (1 случай). Из морских биотоксинов было установлено присутствие только диарейного токсина моллюсков (1 случай). Если в 2021 было выпущено 121 уведомление, то в 2022 году – 114 уведомлений.

20. В Соединенных Штатах Америки в 2022 году в Системе информации об отказах в разрешении на ввоз Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и лекарственных средств было зарегистрировано в общей сложности 787 уведомлений об импорте пищевой продукции из водных биоресурсов. Основная часть уведомлений была оформлена по категории "прочие причины" (428 случаев), далее следует категория "микробиология" (243 случая). Третьей по значимости причиной уведомлений стало загрязнение химическими веществами (93 случая), затем превышение максимально допустимого уровня гистамина (23 случая). Среди

²² <https://www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstaj>

"прочих причин" главной проблемой было обнаружение продуктов, непригодных к употреблению в пищу – 378 случаев, то есть 88 процентов случаев по данной категории и 48 процентов от общего количества выпущенных в 2022 году уведомлений об импорте пищевой продукции из водных биоресурсов. По категории "микробиология" основной причиной стало присутствие *Salmonella* (201 случай), по категории "химические вещества" – присутствие остатков ветеринарных препаратов (43 случая). Количество уведомлений сократилось: если в 2021 году было оформлено 1012 уведомлений, то в 2022 году – 787 уведомлений.

ТРЕБОВАНИЯ К ИМПОРТИРУЕМЫМ ТОВАРАМ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

21. Подкомитет по торговле рыбой КРХ на своей 18-й сессии особо отметил важность наличия четкой информации о механизмах проведения досмотра и требованиях к их проведению, а также о порядке одобрения импорта в целях упрощения международной торговли и настоятельно рекомендовал ФАО проработать эти вопросы. В этой связи ФАО разработала основы механизмов регулирования безопасности пищевых продуктов для основных стран-импортеров по следующим категориям: "Общие требования к импортируемым продуктам", "Требования в отношении добавок, загрязняющих примесей, противомикробных препаратов и остатков", "Требования в отношении микробиологического загрязнения и присутствия органики", "Требования в отношении маркировки и упаковки" и "Требования в отношении прослеживаемости". На веб-сайте GLOBEFISH приведена информация по пищевой продукции из водных биоресурсов²³ и двустворчатым моллюскам²⁴ по отдельным странам.

ТЕКУЩАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ФАО В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

Оформление сотрудничества с МОК ЮНЕСКО

22. Изменение климата затрудняет прогнозирование ВЦВ, которое негативно сказывается на продовольственной безопасности, безопасности пищевых продуктов и состоянии окружающей среды. Уже шесть лет ФАО и МОК ЮНЕСКО на партнерских началах плодотворно взаимодействуют по многим связанным с ВЦВ направлениям. Это взаимодействие способствовало существенным успехам в осуществлении программы ФАО по безопасности пищевых продуктов и внесло вклад в деятельность по приоритетным направлениям осуществления программ "Улучшение качества питания" и "Улучшение состояния окружающей среды". МОК и ФАО совместно учредили Секретариат Межправительственной группы экспертов по вредоносному цветению водорослей (МГЭ ВЦВ), получив в результате более полноценную и гибкую структуру для ведения совместной деятельности²⁵. МГЭ ВЦВ была создана в 1991 году в качестве организационного механизма глобального партнерства, она объединяет представителей органов, принимающих решения и определяющих политический курс, руководителей, ученых, международные организации и неправительственные организации

²³ <https://www.fao.org/in-action/globefish/countries/food-safety-regulation-for-fishery-and-aquaculture-products/en>

²⁴ <https://www.fao.org/in-action/globefish/countries/regulatory-framework-for-bivalve-molluscs/en/>

²⁵ <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/>

(НПО), стремящиеся решить проблему вредоносного цветения водорослей (COFI:FT/XIX/2023/Inf.8).

Работа по наращиванию потенциала

23. ФАО продолжала работу по наращиванию потенциала в области безопасности и качества пищевой продукции из водных биоресурсов за счет:

- оказания членам Организации в рамках различных инициатив поддержки в применении стандартов и текстов Кодекса и международных требований в целях обеспечения соответствия рыночным требованиям, связанным с СФМ (Грузия, Замбия, Самоа, Сенегал, Тонга и Фиджи);
- организации совместно с другими учреждениями учебных программ в целях ознакомления с требованиями доступа к рынку в плане безопасности и качества пищевых продуктов, прослеживаемости и маркировки, в том числе в сотрудничестве с другими организациями, такими как Международный центр по перспективным агрономическим исследованиям в регионе Средиземноморья (МЦПАИС) и СЕФАС²⁶;
- содействия организации международных курсов и конференций, в том числе с участием развивающихся стран, в частности содействия организации Всемирного конгресса по морепродуктам²⁷;
- распространения через веб-сайт ФАО GLOBEFISH и систему ФАО FishstatJ информации о нормативных требованиях и уведомлениях об импорте.

24. Более подробная информация о работе по наращиванию потенциала приведена в документе COFI:FT/XIX/2023/Inf.7.

²⁶ <https://www.cefasc.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/>

²⁷ <https://www.wsc2023.com>