



**СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ
ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ
КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"**

Сорок вторая сессия

Женевский международный конференц-центр, Швейцария

8–12 июля 2019 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВОЙ РАБОТЕ¹

Ниже представлен перечень предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включающий ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В каждом случае Комиссии предлагается принять решение о целесообразности новой работы с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу ее следует поручить. Комиссии предлагается рассмотреть данные предложения в свете *Стратегического плана на 2014–2019 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус"*.

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
Комитет Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CCFICS)	Проектный документ для новой работы по объединению руководств Кодекса, касающихся эквивалентности	REP19/FICS п. 32 ii) и iii) (b), Приложение II
Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH)	Проектный документ для новой работы по подготовке руководства по контролю продуцирующей шигатоксин <i>Escherichia coli</i> (STEC) в говядине, зеленых листовых овощах, сыром молоке и сыре из сырого молока, а также в проростках	REP19/FH п. 76

¹ Для совещаний комитетов Кодекса, состоявшихся в апреле и мае 2019 года, предложения по новой работе будут выпущены в виде Дополнения 1 к настоящему документу.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ ДЛЯ НОВОЙ РАБОТЫ ПО ОБЪЕДИНЕНИЮ РУКОВОДСТВ КОДЕКСА, КАСАЮЩИХСЯ ЭКВИВАЛЕНТНОСТИ

1. Цель и сфера применения предлагаемой новой работы

Цель работы – объединить все имеющиеся руководства по вопросам эквивалентности, обеспечив четкие, последовательные и полезные методические указания для стран, рассматривающих возможность использования любой из форм эквивалентности. В новом обобщенном руководстве будут рассмотрены вопросы эквивалентности мер контроля в области защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле продовольствием. В нем должен быть описан процесс, которому необходимо следовать при рассмотрении вопроса об эквивалентности той или иной конкретной меры или комплекса мер, а также эквивалентности национальных систем контроля качества пищевых продуктов (НСКП) в целом или каких-либо их частей. Обобщенное руководство будет также включать рекомендации по официальному оформлению признания такой эквивалентности в рамках соответствующих соглашений или механизмов. В основе этой работы лежит текущая деятельность Комитета по разработке руководства по использованию эквивалентности систем, которая будет продолжаться вплоть до его принятия. При этом следует учесть, что Комитету было также поручено рассмотреть вопрос о возможности внесения необходимых изменений в ту работу, которая уже ведется.

2. Значимость и актуальность

Объединение всех методических указаний по вопросам эквивалентности ("Методические указания по разработке соглашений о признании эквивалентности систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов" (СХГ 34-1999), "Методические указания по оценке эквивалентности санитарных мер, связанных с системами контроля и сертификации пищевых продуктов" (СХГ 53-2003) и результаты текущей работы (№25-2017) по подготовке руководства по использованию эквивалентности систем) позволит составить более четкие рекомендации для стран, рассматривающих возможность использования какой-либо из форм эквивалентности (или всех), обеспечив надлежащую согласованность в вопросах соблюдения соответствующих процедур в различных ситуациях. По сравнению с внесением незначительных поправок в имеющиеся руководства, как предлагалось ранее, такой подход повысит эффективность использования рабочего времени Комитета.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемая новая работа позволит объединить все методические указания по вопросам эквивалентности (СХГ 34-1999, СХГ 53-2003 и результаты текущей работы над руководством по использованию эквивалентности систем) в единое целостное руководство, содержащее четкие рекомендации относительно соблюдения соответствующих процедур в различных ситуациях. В случае необходимости может быть также рассмотрена возможность внесения незначительных поправок в другие руководства Кодекса, где упоминаются вопросы эквивалентности.

4. Оценка на основе "Критериев установления приоритетов работы"

Настоящее предложение соответствует указанным критериям по следующим параметрам.

Общий критерий: защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран. Предлагаемая новая работа будет способствовать дальнейшему развитию торговли безопасными пищевыми продуктами, высвободив ресурсы для более эффективной проработки сценариев с повышенным уровнем риска, что соответствует общему критерию о защите потребителей.

Критерии, применяемые к вопросам общего характера:

а) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли: страны все чаще не просто устанавливают стандарты на конечную продукцию, но и вводят подробные требования к производству и переработке, что приводит к увеличению количества запросов о предоставлении информации, выездных ревизий и проверок качества продукции. Признание эквивалентности в тех случаях, когда надлежащие системы регулирования уже существуют, могло бы снизить нагрузку на ресурсы и устранить лишние ограничения в торговле, обусловленные такими процедурами.

b) Объем работ и установление приоритетных направлений работы:

см. раздел "Цель и сфера применения предлагаемой новой работы" выше.

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

В решении G/SPS/19 Комитета ВТО по СФС представлены некоторые дополнительные разъяснения относительно надлежащего применения членами ВТО положений об "эквивалентности", содержащихся в Соглашении по применению санитарных и фитосанитарных мер, в частности в Статье 4. Это решение, опубликованное в 2001 году, призывает Кодекс как можно скорее завершить работу по разработке руководства по вопросам эквивалентности. С этой целью Комитет Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов разработал ряд стандартов, предусматривающих использование эквивалентности. С этим же связана и проводимая сейчас работа по подготовке конкретных методических указаний относительно процедуры возможного признания эквивалентности национальных систем контроля качества пищевых продуктов (НСКП) в целом или каких-либо их частей. Сведение воедино всех методических указаний по вопросам эквивалентности упростит применение существующих руководств Кодекса и результатов текущей работы Комитета по использованию эквивалентности систем и повысит эффективность такого применения. Комитет будет действовать с учетом всех появляющихся в мире наработок по этой тематике.

d) Пригодность предмета предложения для стандартизации:

по мнению Комитета, объединение всех трех руководств будет способствовать стандартизации и повысит ясность в этом вопросе.

e) Глобальная значимость вопроса или проблемы:

Комитет пришел к выводу, что в настоящее время страны-импортеры и страны-экспортеры испытывают серьезную нагрузку, связанную с непризнанием эквивалентности существующих мер контроля качества продовольствия либо НСКП – как в целом, так и их частей, – и что наличие единого международного практического руководства на эту тему поможет эту нагрузку снизить. Малое количество зарегистрированных в Комитете ВТО по СФС соглашений о признании эквивалентности в соответствии с G/SPS/7/Rev.2/Add.1 является еще одним свидетельством того, что более четкое и ясное руководство на эту тему было бы и своевременным, и актуальным.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана с целью Комиссии "Кодекс Алиментариус", которая, согласно ее регламенту, заключается в обеспечении охраны здоровья потребителей и добросовестной торговли пищевыми продуктами, а также с первой стратегической целью Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы: "установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием", и соответствует Задаче 1.2: "активное выявление возникающих вопросов, а также потребностей членов и разработка по мере необходимости соответствующих стандартов на пищевые продукты". Кроме того, эта работа вносит вклад в реализацию Мероприятия 1.2.2 – "разработка и пересмотр, по мере необходимости, международных и региональных стандартов в связи с потребностями членов, а также с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю пищевыми продуктами". Она также соответствует Задаче 1.3 – "укрепление координации деятельности и сотрудничества с другими международными стандартоустанавливающими организациями, чтобы избежать дублирования усилий и обеспечить оптимизацию возможностей".

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

Предлагаемая работа будет проводиться с учетом результатов текущей работы Комитета по вопросам использования эквивалентности систем, "Методических указаний по разработке соглашений о признании эквивалентности систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов" (СХГ 34-1999), "Методических указаний по оценке эквивалентности санитарных мер, связанных с системами контроля и сертификации пищевых продуктов" (СХГ 53-2003) и соответствующих разделов "Методических указаний по разработке, функционированию, оценке и аккредитации систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов" (СХГ 26-1997). В этой работе будут также учтены положения опубликованных недавно "Принципов и методических указаний для национальных систем контроля пищевых продуктов" (САС/GL 82-2013), "Руководства для систем контроля импорта пищевых продуктов" (СХГ 47-2003) и "Принципов и методических указаний по обмену информацией между импортирующими и экспортирующими странами для содействия торговле продовольствием"

(CXG 89-2016). В случае необходимости может быть также рассмотрена возможность внесения незначительных поправок в другие руководства Кодекса, где упоминаются вопросы эквивалентности.

7. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность ее получения

Не требуется

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

планируется; в настоящее время не требуется.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы и другие условия

Если на своей 42-й сессии в 2019 году Комиссия "Кодекс Алиментариус" одобрит предложение о проведении этой работы, то она может быть завершена в течение трех или четырех сессий CCFICS, при условии, что Комитет продолжит свои заседания в том же режиме, который действует в настоящее время, т. е. каждые 18 месяцев.

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ ДЛЯ НОВОЙ РАБОТЫ ПО ПОДГОТОВКЕ РУКОВОДСТВА ПО
КОНТРОЛЮ ПРОДУЦИРУЮЩЕЙ ШИГАТОКСИН *ESCHERICHIA COLI* (STEC) В ГОВЯДИНЕ,
ЗЕЛЕННЫХ ЛИСТОВЫХ ОВОЩАХ, СЫРОМ МОЛОКЕ И СЫРЕ ИЗ СЫРОГО МОЛОКА,
А ТАКЖЕ В ПРОРОСТКАХ**

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель и сфера применения новой работы – подготовка проекта руководства по контролю STEC в говядине, зеленых листовых овощах, сыром молоке и сыре из сырого молока, а также в проростках.

2. Значимость и актуальность

Штаммы патогенной кишечной палочки (*Escherichia coli*), обладающие способностью к продуцированию шигатоксинов, называются продуцирующей шигатоксин *Escherichia coli* (STEC). STEC являются одним из серьезных возбудителей болезней пищевого происхождения. Эти инфекции вызывают целый ряд клинических заболеваний человека: от легкой диареи без примеси крови до кровавой диареи (КД) и гемолитико-уремического синдрома (ГУС), на фоне которого часто развивается почечная недостаточность. Высокий процент заболевших госпитализируют, у некоторых развивается терминальная почечная недостаточность (ТПН), некоторые больные умирают.

Для описания этой патогенной группы *E. coli* используется несколько терминов и аббревиатур. Некоторые из них, например "продуцирующая веротоксин *E. coli* (VTEC)" и "продуцирующая шигатоксин *E. coli* (STEC)", являются синонимами и относятся к способности данного организма продуцировать токсины. Помимо серотипа O157:H7 к группе STEC относятся и другие штаммы STEC, без O157. STEC становится наиболее распространенным термином для обозначения всех штаммов, продуцирующих шигатоксин, но патогенными являются не все штаммы STEC.

Комитет кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) обсуждал вопрос о STEC в продуктах питания после своих 45-й (ноябрь 2013 года) и 47-й (ноябрь 2015 года) сессий и постановил, что это важный вопрос, который необходимо решить². Для того чтобы приступить к этой работе, CCFH обратился к Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) с просьбой подготовить на основе имеющихся обзоров сводный доклад, в котором была бы обобщена имеющаяся информация по STEC. С этой целью было создано Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA) и подготовлен доклад "Продуцирующая шигатоксин *Escherichia coli* (STEC) и пищевые продукты: определение источника, описание возбудителя и мониторинг"³, опубликованный в июне 2018 года.

В 2015 году ВОЗ опубликовала первые оценки глобального бремени болезней пищевого происхождения. По этим оценкам, в 2010 году такими болезнями, которые были вызваны 31 микробиологическим и химическим возбудителями (включая STEC), заболели более 600 миллионов человек, что эквивалентно 33 миллионам лет жизни с поправкой на инвалидность (DALY), при этом 420 тысяч заболевших умерли. По оценкам Справочной группы по эпидемиологии бремени болезней пищевого происхождения (FERG), которая проводила эту работу для ВОЗ, STEC-инфекциями пищевого происхождения было вызвано более миллиона случаев заболеваний (что эквивалентно почти 13 тысячам DALY), из них сто – с летальным исходом.

Среди микробиологических факторов риска, рассмотренных FERG, STEC находятся в нижней части списка с точки зрения связанного с ними бремени болезней, однако группа экспертов пришла к выводу, что STEC действительно является глобальной проблемой. Рассмотрев полученные от стран – членов ФАО и ВОЗ дополнительные данные о болезнях человека, вызванных STEC, и изучив как рецензируемые издания, так и литературу, не индексируемую в медицинских базах данных, эксперты отметили, что случаи заболеваний человека, вызванных STEC, зарегистрированы в большинстве стран. Кроме того, STEC влечет экономические последствия, связанные с профилактикой и лечением заболеваний, и оказывает воздействие на внутреннюю и международную торговлю. Из-за своего влияния на международную торговлю STEC могут стать одной из приоритетных задач в области управления рисками в тех странах, где в настоящее время борьба с этими инфекциями не относится к приоритетным вопросам общественного здравоохранения.

Быстрые изменения потребностей международной торговли, связанные с необходимостью снижения риска вспышек болезней и тяжелых последствий для человека и с возможностью введения торговых

² REP16/FH, п. 48

³ FAO/WHO Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and food: attribution, characterization, and monitoring. см. <http://www.fao.org/3/ca0032en/CA0032EN.pdf>

эмбарго в результате появления STEC в менее развитых регионах, говорит о том, что возможность выявления и контроля STEC в продуктах питания, предназначенных для внутреннего потребления или международной торговли, должна быть у всех стран. В отношении международных стандартов на пищевые продукты, разработанных Комиссией "Кодекс Алиментариус", которые являются ориентирами в вопросах обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, предназначенных для международной торговли, было также отмечено, что STEC является одним из немногих пищевых патогенов, которые FERG рассматривала в ходе своей оценки глобального бремени болезней пищевого происхождения и для которых Кодекс пока не разработал четкого руководства по управлению рисками.

По данным, собранным группой экспертов JEMRA, в глобальном масштабе наиболее важными источниками STEC является плодоовощная продукция (на ее долю приходится 13 процентов), говядина (11 процентов) и молочные продукты (7 процентов). Более половины происходящих в мире вспышек (60 процентов) к какому-то конкретному источнику отнести невозможно. Доля молочных продуктов в этой оценке в значительной степени связана с потреблением сырого молока и сыра, произведенного из сырого молока. Говядина была названа наиболее важной в этом смысле категорией продуктов питания в Африканском и Европейском регионах, в регионе Восточного Средиземноморья и в обеих Америках, но анализ данных по вспышкам показал, что в Северной Америке и в Европе почти столь же значимым источником вспышек является свежая плодоовощная продукция (т. е. фрукты и овощи). В регионе Юго-Восточной Азии, где говядина составляет меньшую часть общего потребления мяса, серьезным источником инфекций было мясо мелких жвачных. Данные о вспышках в Северной Америке и Европе свидетельствуют о том, что большинство вспышек вызвано потреблением зеленых листовых овощей (листового салата, весенней смеси, шпината) и проростков. Проростки представляют особую проблему для безопасности пищевых продуктов, поскольку условия, в которых они выращиваются (время, температура, активность воды, pH и доступные питательные вещества), идеально подходят и для роста патогенов, если они там присутствуют. Ввиду того, что в производстве зеленых листовых овощей и проростков используются разные методы и условия, этот вопрос будет рассмотрен в отдельных разделах, хотя речь в обоих случаях идет о плодоовощной продукции. Учитывая эти данные, основное внимание в руководстве предлагается уделить мерам контроля STEC в говядине (с указанием методов, предпочтительных с точки зрения контроля STEC у мелких жвачных, таких как овцы и козы), в сыром молоке и сыре из сырого молока, в зеленых листовых овощах и в проростках.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Руководство будет составлено по образцу следующих ключевых документов: "Нормы и правила гигиены мяса" (СХС 58-2005), "Гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей" (СХС 53-2003) и "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004). Это позволит обеспечить "удобную" основу, которую страны смогут использовать для введения мер контроля в соответствии с национальной спецификой в отношении наиболее важных в глобальном отношении источников продовольствия согласно оценкам группы экспертов JEMRA. Количественные пределы содержания STEC в мясе, сыром молоке и сыре из сырого молока, в зеленых листовых овощах и в проростках, предназначенных для международной торговли, в руководстве устанавливаться не планируется.

Планируемый формат будет таким же, как в "Методических указаниях по контролю кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы" (СХГ 78-2011) и в "Методических указаниях по контролю небрюшнотифозных сальмонелл в говядине и свинине" (СХГ 87-2016). Предлагаемая структура руководства выглядит следующим образом:

Общие рекомендации по контролю STEC в говядине (при этом предполагается также уделить внимание мясу мелких жвачных), зеленых листовых овощах, сыром молоке и сыре из сырого молока и в проростках, с учетом свойств продуцирующей шигатоксин *Escherichia coli* (STEC) и ее факторов вирулентности.

Приложение 1. Специальные меры контроля для говядины

Приложение 2. Специальные меры контроля для зеленых листовых овощей

Приложение 3. Специальные меры контроля для сырого молока и сыра из сырого молока

Приложение 4. Специальные меры контроля для проростков

По каждому виду пищевых продуктов в приложениях 1-4 (как и в вышеупомянутых методических указаниях) будут прописаны следующие вопросы:

- меры контроля для первичного производства (по говядине ССФН будет работать совместно с МЭБ);

- меры контроля для переработки;
- меры контроля для каналов сбыта продукции;
- валидация мер контроля;
- верификация мер контроля;
- критерии обнаружения STEC в продуктах питания методами лабораторной диагностики на основе факторов вирулентности (по рекомендациям доклада JEMRA "Продуцирующая шигатоксин *Escherichia coli* (STEC) и пищевые продукты: определение источника, описание возбудителя и мониторинг");
- мониторинг и обзор мер контроля.

4. Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

Руководство должно быть составлено в целях удовлетворения Общего критерия: защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

Предлагаемая работа в первую очередь направлена на обеспечение контроля STEC – микробной опасности, представляющей проблему для общественного здравоохранения во всем мире. Для всех стран планируемый документ послужит руководством по контролю STEC в производстве говядины, зеленых листовых овощей, сырого молока и сыра из сырого молока, а также проростков.

В соответствии с критериями, применяемыми к вопросам общего характера, такое руководство необходимо также ввиду глобальных масштабов проблемы или вопроса.

Заболевания, связанные с STEC, были зарегистрированы в большинстве регионов мира, поэтому данная проблема носит глобальный характер. Кроме того, помимо бремени болезней, STEC-инфекции представляют проблему с точки зрения экономических последствий, связанных с профилактикой и лечением, и оказывают влияние на внутреннюю и международную торговлю. STEC – единственный из оставшихся пищевых патогенов из рассмотренных FERG, в отношении которого Кодекс пока не разработал руководства по управлению рисками.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

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

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

Новое руководство предусматривает введение нового стандарта Кодекса в связи с потребностями членов и с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю продовольствием. Как указано выше, в настоящее время контроль STEC является глобальной проблемой.

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

Подготовка руководства будет проводиться на основе научных рекомендаций и принципов анализа рисков, используемых для разработки мер контроля. Будут запрошены научные консультации экспертных органов FAO/ВОЗ, в частности JEMRA, и соответствующая помощь стран.

- Стратегическая цель 3. Содействие действенному участию всех членов Кодекса.

Полезный и значимый вклад в подготовку руководства смогут внести все члены Кодекса.

- Стратегическая цель 4. Внедрение действенных и эффективных систем и методов организации работы.

Ожидается, что усилия рабочей группы будут эффективны и результативны, что работа будет проводиться с соблюдением принципа прозрачности и на основе консенсуса в интересах своевременного принятия нового руководства. Процесс его подготовки был начат с первичных обсуждений в специальной рабочей группе по новой работе на 50-й сессии CCFH и на пленарных заседаниях; впоследствии будет сформирована электронная рабочая группа (ЭРГ), которая займется разработкой структуры документа.

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

Предлагаемое руководство будет составлено по образцу следующих ключевых документов: "Нормы и правила гигиены мяса" (СХС 58-2005), "Гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей" (СХС 53-2003) и "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004). Это позволит обеспечить "удобную" основу, которую страны смогут использовать для введения мер контроля в соответствии с национальной спецификой.

Планируемый формат будет таким же, как в "Методических указаниях по контролю кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы" (СХГ 78-2011) и в "Методических указаниях по контролю небрюшнотифозных сальмонелл в говядине и свинине" (СХГ 87-2016). Руководство будет включать только положения, имеющие особую важность с точки зрения обеспечения безопасности говядины, зеленых листовых овощей, сырого молока и сыра из сырого молока, а также проростков.

7. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность ее получения

Для того чтобы приступить к этой работе, ССФН обратился к ФАО и ВОЗ с просьбой подготовить на основе имеющихся обзоров сводный доклад, в котором была бы обобщена имеющаяся информация по STEC и который стал бы основой для подготовки нового руководства⁴. Мы полагаем, что в дальнейшем может возникнуть необходимость в дополнительных научных консультациях со стороны ФАО и ВОЗ по вопросам научно-практической обоснованности предлагаемых мер контроля, их валидации, верификации и обзора. В этой работе, вероятно, примут участие эксперты JEMRA, подготовившие доклад "Продуцирующая шигатоксин *Escherichia coli* (STEC) и пищевые продукты: определение источника, описание возбудителя и мониторинг", который был опубликован в июне 2018 года.

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

Поскольку Рабочая группа МЭБ по безопасности пищевых продуктов животного происхождения обсуждает вопрос о контроле STEC у мясомолочного скота, в частности на этапе производства и на уровне фермы, то МЭБ следует уведомить об этой работе и содействовать сотрудничеству с ним. На 49-й сессии ССФН МЭБ отметило, что рассмотрит возможность проведения новой работы по STEC, если ССФН также займется этим вопросом. Это намере, представленной на 50-й сессии ССФН.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы

Предлагается составить пятилетний план-график работы над новым руководством и приложениями к нему. Работу предлагается вести поэтапно: сначала подготовить само руководство и приложения 1 и 2, затем приложения 3 и 4. Если на 42-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" (САС) в 2019 году проведение этой новой работы будет одобрено, то первоначальное обсуждение проекта нового руководства, включая приложения 1 и 2, предполагается провести на 51-й сессии ССФН в 2019 году, а планируемой датой рекомендации о принятии на Шаге 5 будет 2020 год, на 52-й сессии ССФН, с последующим утверждением на Шаге 5 на 44-й сессии САС в 2021 году. Рекомендацию о принятии руководства и приложений 1 и 2 на Шаге 8 предлагается принять на 53-й сессии ССФН в 2021 году, с последующим утверждением на 45-й сессии САС в 2022 году. Приложения 3 и 4 будут представлены для первоначального обсуждения на 53-й сессии ССФН в 2021 году, а планируемой датой рекомендации о принятии на Шаге 5 будет 2022 год, на 54-й сессии ССФН, с последующим утверждением на Шаге 5 на 46-й сессии САС в 2023 году. Рекомендацию о принятии руководства и приложений 3 и 4 на Шаге 8 предлагается принять на 55-й сессии ССФН в 2023 году, с последующим утверждением на 47-й сессии САС в 2024 году.

⁴ REP16/FH, п. 49