



CAC/47 INF/2

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Комиссия "Кодекс Алиментариус"

Сорок седьмая сессия

**НАУЧНАЯ ПОДДЕРЖКА КОДЕКСА СО СТОРОНЫ ФАО/ВОЗ:
МЕРОПРИЯТИЯ И БЮДЖЕТНО-ФИНАНСОВЫЕ ВОПРОСЫ**

(документ подготовлен ФАО и ВОЗ)

Содержание документа

ЧАСТЬ I. ПОСЛЕДНИЕ СОВЕЩАНИЯ ЭКСПЕРТОВ ФАО/ВОЗ И ДРУГАЯ
СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ЧАСТЬ II. БЮДЖЕТНО-ФИНАНСОВЫЕ ВОПРОСЫ

ЧАСТЬ I. ПОСЛЕДНИЕ СОВЕЩАНИЯ ЭКСПЕРТОВ ФАО/ВОЗ И ДРУГАЯ СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. **Продолжается наращивание научно-консультативной поддержки.** ФАО и ВОЗ продолжают оказывать требуемую научно-консультативную поддержку. Наращивание масштабов такой поддержки стало возможным благодаря заслуживающим глубочайшего признания взносам Австралии, Европейского союза, Канады, Соединенных Штатов Америки (США), Франции и Японии. Кроме того, **эта деятельность является результатом того приоритетного внимания, которое ФАО и ВОЗ, понимая всю важность прочной научной основы всех стандартов Кодекса, уделяют программе научно-консультативной поддержки.** Основным бенефициаром совместной программы ФАО и ВОЗ по научно-консультативной поддержке остается Комиссия "Кодекс Алиментариус", которая широко использует ее результаты для разработки своих текстов и стандартов. При этом за научно- консультативной поддержкой к ФАО и ВОЗ обращаются и другие учреждения системы ООН (в том числе Всемирная продовольственная программа). Кроме того, наработки этой совместной программы используются государствами – членами ФАО и ВОЗ для укрепления научной базы принимаемых ими решений по вопросам безопасности пищевых продуктов и питания на национальном и региональном уровнях. Ниже приводится сводный отчет об оказании научно-консультативной поддержки в период с сентября 2023 года по август 2024 года и после представления Комиссии предыдущего доклада ФАО и ВОЗ (документ CAC46 INF/2).

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД)

Со времени последней сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" были проведены в очном формате три совещания ОКЭПД: 97, 98 и 99-е. На этих совещаниях были рассмотрены вопросы, касающиеся пищевых добавок и остатков ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах.

2. **Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД). Девяносто девятое совещание по вопросам пищевых добавок, 11–20 июля 2024 года, Женева, Швейцария.** Совещание было проведено в рамках текущей программы оценки рисков, связанных с пищевыми добавками. Комитет провел токсикологические оценки, оценки алиментарной экспозиции, проанализировал и подготовил спецификации на четыре применяемых в пищевой промышленности ферментных препарата: экстракт цветов клитории тройчатой, натамицин, низин и эфиры полиглицерина и жирных кислот. Комитет также пересмотрел спецификации на десять ароматизаторов.

3. **Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД). Девяносто восьмое совещание по вопросам пищевых добавок, 20–29 февраля 2024 года, Рим, Италия.** Это совещание состоялось в рамках текущей программы оценки рисков, связанных с остаточным содержанием ветеринарных препаратов в пищевых продуктах. Комитет провел токсикологические оценки, оценки алиментарной экспозиции и оценки рисков, связанных с остатками

клопидола, дициклогексиламина фумагиллина и имидаклоприда. Комитет также доработал схему оценки ветеринарных препаратов, для которых предоставленное спонсором досье было неполным или устарело. Эта схема представлена в докладе о работе комитета, Приложение 1 "Руководство по оценке безопасности остатков ветеринарных лекарственных препаратов, по которым полные пакеты данных отсутствуют"¹.

4. Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД). Девяносто седьмое совещание по вопросам пищевых добавок, 31 октября – 10 ноября 2023 года, Рим, Италия. Совещание было проведено в рамках текущей программы оценки рисков, связанных с пищевыми добавками. Комитет провел токсикологические оценки и оценки алиментарной экспозиции и пересмотрел спецификации для двуокиси титана. Комитет также провел токсикологические оценки и оценки алиментарной экспозиции и подготовил новые спецификации для трех групп ароматизаторов (первичные алифатические спирты, альдегиды, карбоновые кислоты, ацетали и эфиры, имеющие в составе дополнительные оксигенированные функциональные группы; алифатические, ненасыщенные и неконъюгированные спирты, альдегиды, кислоты и родственные им эфиры с линейными и разветвленными цепями, а также насыщенные алифатические ациклические линейные первичные спирты, альдегиды и кислоты).

Совместное совещание ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП)

5. Совместное совещание ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП), 19–28 сентября 2023 года, Вашингтон, округ Колумбия, Соединенные Штаты Америки. Это совещание состоялось в рамках текущей программы оценки рисков, связанных с остаточным содержанием пестицидов в пищевых продуктах. Совещание провело оценку 35 пестицидов, включая оценку семи новых соединений и переоценку четырех соединений в рамках программы Комитета Кодекса по остаткам пестицидов (CCPR) по периодическому пересмотру оценок; оценки проводились по показателям токсичности, остаточных количеств пестицидов или по обоим параметрам. Совещание установило ДСД и КСД, провело оценку максимально допустимых уровней остатков и рекомендовало их для использования CCPR, а также оценило МОСКТ и уровни максимальной концентрации (МК) в качестве основы для оценки поступления в организм с пищевыми продуктами. Совещание также провело оценки алиментарной экспозиции (как краткосрочной, так и долгосрочной) рассмотренных пестицидов и на основе полученных данных оценило риски в области питания относительно ДСД и, при необходимости, КСД. В целях облегчения процесса принятия решений CCPR были четко указаны случаи, в которых допустимо превышение ДСД и КСД. Кроме того, совещание ответило на четыре представленных CCPR заявления об обеспокоенности и рассмотрело ряд текущих вопросов, включая оценку рисков, связанных с присутствием в продуктах питания химических веществ, оценку остаточного содержания пестицидов и процедуры, используемые для выработки рекомендаций по максимально допустимым уровням остаточного содержания пестицидов. Соответствующие соображения и более подробная информация по отдельным оценкам приводятся в докладе².

Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (ССЭОМР)

6. Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска присутствия вирусов в пищевых продуктах. Часть 2. Профилактика и меры вмешательства. 12–16 февраля 2024 года, Женева, Швейцария. В рамках первой части совещания экспертов наиболее приоритетными были названы следующие сочетания вирус–товар: норовирус человека и вирус гепатита А в моллюсках, свежих и замороженных продуктах, полуфабрикатах и продуктах, готовых к употреблению, а также вирус гепатита Е в свинине и дичи. Вторая часть совещания экспертов была посвящена этим сочетаниям вирус–товар и связанным с ними путям заражения. Комитет экспертов: 1) провел обзор соответствующей научной литературы; 2) обсудил подвиги в области борьбы с вирусами пищевого происхождения в соответствующих продовольственных товаропроводящих цепочках с момента публикации доклада ССЭОМР за 2008 год; и 3) определил наиболее перспективные подходы в области дальнейшей защиты таких цепочек от заражения вирусами. Доклад о работе совещания готовится, а его резюме размещено на веб-сайтах ФАО и ВОЗ³.

¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533>

² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240090187>

³ <https://www.fao.org/3/cc9953en/cc9953en.pdf> и <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part-2-prevention-and-intervention-measures>

С целью разъяснения итогов первой части совещания экспертов ФАО и ВОЗ опубликовали видеоролик под названием "Вирусы в продуктах питания: что они собой представляют и где присутствуют?"⁴.

Специальное совместное консультативное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке рисков пищевых аллергенов

7. В связи с запросами ССФЛ и ССФН о предоставлении научных консультаций по пищевым аллергенам ФАО и ВОЗ начиная с 2020 года провели серию совещаний экспертов по оценке рисков пищевых аллергенов, в том числе часть 1 – по приоритетным пищевым аллергенам⁵, часть 2 – по пороговым уровням содержания приоритетных аллергенов⁶, часть 3 – по предупредительной маркировке⁷, часть 4 – по исключениям⁸ и часть 5 – по пороговым уровням⁹. Для облегчения понимания результатов Специального совместного консультативного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке рисков, связанных с пищевыми аллергенами, ФАО и ВОЗ также опубликовали эти доклады в сжатом изложении в виде четырех двухстраничных брошюр¹⁰. В целях содействия пониманию этой темы и распространению информации от ССФЛ 12 марта 2024 года в рамках 54-й сессии ССФН было организовано параллельное мероприятие по пищевым аллергенам, на котором ФАО и ВОЗ представили результаты этих совещаний¹¹. ССФН может обновить документ "Контроль пищевых аллергенов. Нормы и правила для операторов предприятий пищевой отрасли" (СХС 80-2020) для приведения его в соответствие с внесенными ССФЛ изменениями в "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)¹².

⁴ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1681936/> и [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))

⁵ <https://openknowledge.fao.org/items/94f20662-e4cb-4836-a1ac-9985b24b5268> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>

⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/ef22e408-e924-4ac1-9b19-3e7caa7a651c> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>

⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/2ed0849b-cd11-4c94-881f-d1b41dbc215f> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924>

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/163bd3e3-da95-4ad1-b724-7b2e7c5b76dd> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>

¹⁰ (1) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> и <https://iris.who.int/handle/10665/378476>, (2) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> и <https://iris.who.int/handle/10665/378970>,

(3) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> и

<https://iris.who.int/handle/10665/378974>, (4) <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> и <https://iris.who.int/handle/10665/379046>

¹¹ <https://www.youtube.com/watch?v=UPBkbpjQM> начиная с 3ч 53мин 30сек

¹² [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-54%252FFINAL%252520REPORT%252FREP24_FHe.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-54%252FFINAL%252520REPORT%252FREP24_FHe.pdf)

Другие мероприятия

Специальная работа ФАО/ВОЗ по вопросам безопасности пищевых продуктов на основе клеточных культур и прецизионной ферментации

8. В апреле 2023 года¹³ ФАО и ВОЗ выпустили публикацию под названием "Аспекты безопасности пищевых продуктов на основе клеточных культур"¹⁴, а затем четырехстраничную техническую записку "Девять фактов, которые необходимо знать о безопасности пищевых продуктов на основе клеточных культур"¹⁵, в которой отражены вопросы терминологии, сложившееся положение дел в данной области, важность обеспечения безопасности пищевых продуктов, актуальные соображения в отношении устойчивости, доступных ресурсов и деятельности, ведущейся в мире, а также предназначенные компетентным органам предложения об обеспечении готовности механизмов регулирования и коммуникационных стратегий. Эта тема широко обсуждалась на параллельном мероприятии, проведенном в рамках 11-й сессии CCNE в сентябре 2023 года¹⁶, на котором говорилось о важности обмена информацией между членами Кодекса. ФАО продолжила цикл совещаний заинтересованных сторон по вопросам пищевых продуктов на основе клеточных культур и прецизионной ферментации в Израиле (2022 год)¹⁷, Китае (2023 год)¹⁸ и Канаде (2024 год)¹⁹; в ходе этих совещаний разработчики и производители обсуждали различные производственные процессы, уделяя особое внимание обеспечению безопасности пищевых продуктов. В 2024 году неофициальная техническая рабочая группа (ТРГ) по пищевым продуктам на основе клеточных культур и прецизионной ферментации была расширена до 111 членов из 35 стран – членов Кодекса. Желающие присоединиться к этой ТРГ могут связаться с ФАО по этому вопросу. В настоящее время ТРГ вместе с ФАО и ВОЗ составляет обзор ситуации в области разработки пищевых продуктов на основе клеточных культур и прецизионной ферментации, а также регулирования в этой сфере в разных странах.

Взаимосвязь между безопасностью пищевых продуктов и качеством воды (прежде всего химической безопасностью)

9. Использование в агропродовольственных системах воды хорошего качества на разных этапах – от орошения, производства продукции животноводства и аквакультуры, очистки и переработки пищевых продуктов и до получения питьевой воды – имеет решающее значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Это в свою очередь влияет на здоровье населения и торговлю продовольственными товарами. Появляется все больше данных о присутствии в воде различных химических веществ и их смесей, и это вызывает серьезное беспокойство, особенно в связи с отсутствием согласованных стандартов в отношении химических параметров. Интенсивное использование некоторых соединений, например агрохимикатов и синтетических соединений фтора, может представлять угрозу для здоровья человека из-за загрязнения пищевых продуктов.

10. Существуют также опасения по поводу других источников загрязнения воды, таких как фармацевтические препараты и средства личной гигиены, а также факторов риска, связанных с расширением добычи полезных ископаемых, обусловленной спросом со стороны глобальной индустрии мобильности. Критерии безопасности пищевых продуктов в таких случаях зависят не только от концентрации и токсичности присутствующих в воде загрязняющих веществ, но и от того, что происходит с такими соединениями в тканях растений и животных. И если в отношении микробиологической безопасности воды Кодекс разработал соответствующие документы (например, "Руководство по безопасному использованию и повторному применению воды при производстве и переработке пищевых продуктов" (CXG 100- 2023)), то по химической безопасности воды руководств такого рода пока нет.

11. ФАО совместно с ВОЗ реализует проект, направленный на восполнение пробелов в знаниях о химической безопасности воды и новых загрязняющих веществах, который может послужить основой для возможной будущей работы профильных комитетов Кодекса. Проект предусматривает:

1. Составление обзора имеющейся информации и пробелов в знаниях, связанных с присутствием в водных источниках загрязняющих веществ, как новых, так и уже известных, включая фармацевтические препараты, косметические средства, агрохимикаты, тяжелые

¹³ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9838en>

¹⁴ <https://doi.org/10.4060/cc4855en>

¹⁵ <https://www.fao.org/documents/card/ru/c/CC6419RU>

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/items/bbcb5ead-2303-47d4-bd25-542881d278cc>

¹⁷ <https://doi.org/10.4060/cc6967en>

¹⁸ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd0311en>

¹⁹ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1677721/>

металлы, синтетические соединения фтора и другие вещества. В этом обзоре будут также рассмотрены различия в мерах безопасности, практических методах и технологиях, применяемых в мире для обеспечения хорошего качества воды. Вопрос химической безопасности воды особенно актуален потому, что сейчас большое внимание уделяется экономике замкнутого цикла и различным видам применения оборотной и повторно используемой воды, например для ведения сельского хозяйства в контролируемой среде. Эта часть работы должна быть проведена в 2024 году.

2. После проведения обзора будет организовано совещание экспертов с целью обсуждения полученных результатов и разработки рекомендаций. Оно запланировано на 2025 год.

Совместная техническая консультативная группа ФАО/МАГАТЭ по созданию базы данных о качестве белков и соответствующие совещания

12. Точное определение количества и качества белков, необходимых для удовлетворения пищевых потребностей человека, и надлежащее описание белков, содержащихся в отдельных пищевых продуктах и рационах, являются важнейшими условиями решения глобальных задач в области питания. Кроме того, научные консультации по оценке качества белков актуальны с точки зрения разработки Комиссией "Кодекс Алиментариус" стандартов на пищевые продукты и соответствующих руководств. В частности, неоднократно возвращался к вопросу о качестве белков, содержащихся в пищевых продуктах и рационах, Комитет Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU). Стандартизация данных о качестве белков, потребляемых человеком, может стать основой для диалога по подготовке рекомендаций в отношении потребности в белках для всех возрастных групп, и в первую очередь для детей первых трех лет жизни. После состоявшегося в октябре 2022 года Совместного совещания ФАО и МАГАТЭ по вопросам оценки потребности в белках и качества белков, а также создания базы данных по усвояемости и качеству белков, в марте 2024 года была создана Совместная консультативная группа ФАО и МАГАТЭ, задачей которой является предоставление консультаций для создания совместной базы данных ФАО и МАГАТЭ об идеальных параметрах усвояемости белков и отдельных аминокислот, содержащихся в потребляемых человеком пищевых продуктах. В апреле 2024 года были проведены совещания в виртуальном формате, а в ноябре 2024 года в Париже состоится очное совещание, на котором будет обсуждаться ход работы по созданию базы данных о качестве белков и мероприятия, которые необходимы для завершения этой работы.

Специальная работа ФАО, касающаяся содержания питательных веществ в пищевых продуктах и напитках, изготовленных из растительных и других альтернативных источников белка

13. По поручению 43-й сессии Комитета Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания ФАО подготовила обзор литературы, который ляжет в основу разработки "Руководящих указаний, в том числе общие принципы, по питательному составу пищевых продуктов и напитков, изготовленных из растительных и других альтернативных источников белка". По итогам обзора были найдены публикации, где приводятся данные о содержании питательных веществ в пищевых продуктах и напитках, изготовленных из растительных и других альтернативных источников белка, которые могут заменить аналогичные продукты животного происхождения, предлагаемые сегодня на рынке.

Пищевые продукты, изготовленные из альтернативных источников белка: всеобъемлющий обзор фактологических данных о связанных с ними пользе и рисках для питания, окружающей среды, источников средств к существованию и безопасности пищевых продуктов

14. ФАО подготовит всеобъемлющий обзор и рекомендации на основе имеющихся данных по этой тематике. С этой целью ФАО поручила провести серию обзоров фактологических данных о связанных с такими продуктами пользе и рисках для питания, окружающей среды, социально-экономических условий и безопасности пищевых продуктов. Работа ФАО будет включать в себя разработку определения пищевых продуктов, изготовленных из альтернативных источников белка, и их подкатегорий, а также составление глоссария соответствующих терминов и синонимов. В дополнение к этому документу ФАО будут опубликованы справочные материалы в виде обзорных статей по упомянутым темам.

**Международный симпозиум "Пищевые белки и здоровье человека",
13–16 сентября 2023 года**

15. Международный симпозиум "Пищевые белки и здоровье человека" был организован ФАО и двумя ведущими университетами в сотрудничестве с МАГАТЭ. В нем приняли участие лучшие мировые эксперты по белковому питанию и смежным вопросам, а итогом симпозиума стала публикация актуальных данных о последних научных достижениях, которые критически важны с точки зрения благополучия человека и продовольственной безопасности. Программа этого трехдневного симпозиума включала выступления и дискуссии по ряду тем: значение пищевых белков для здоровья человека; потребность организма в аминокислотах; доступность и усвояемость аминокислот; качество пищевых белков, включая PDCAAS и DIAAS; влияние качества пищевых белков; влияние качества пищевых белков на рост и развитие и на общий белковый обмен; белки и обеспечение устойчивости производства пищевых продуктов в будущем. В рецензируемом научном журнале было опубликовано исследование на тему "Пищевые белки и здоровье человека", содержащее описание оригинальных исследований, представленных на встрече на высшем уровне, а также полную информацию о последних достижениях в этой области. Подробнее см.: <https://www.frontiersin.org/research-topics/56742/dietary-protein-for-human-health>.

**Совместное совещание МАГАТЭ, ФАО и ВОЗ по потребностям человека в энергии,
23–25 июня 2024 года**

16. Это совещание было организовано спустя двадцать лет после состоявшихся в 2001 году совместных консультаций экспертов ФАО, ВОЗ и Университета ООН по потребностям человека в энергии ввиду появления большого количества новых публикаций по всем группам населения, а также огромного объема данных, содержащихся в Базе данных Международного агентства по атомной энергии (МАГАТЭ) о воде с двойной меткой. Цели совещания состояли в том, чтобы пересмотреть концепцию потребностей человека в энергии и обеспечить, чтобы глобальные показатели давали точную информацию для разработки политики в области борьбы с двойным бременем неполноценного питания. Для этого нужно собрать данные для оценок распространенности недоедания (РН) – важного показателя достижения ЦУР 2, необходимого директивным органам и государственным учреждениям. На совещании была представлена актуальная информация о научных разработках, касающихся потребностей в энергии, и согласован план действий на краткосрочную и долгосрочную перспективу. Представленные научные разработки позволяют предположить, что для обновления руководства по потребностям человека в энергии может потребоваться обновление глобальных рекомендаций. В настоящее время обсуждаются процедуры определения объема и сроков такого обновления.

Специальная совместная работа ФАО и ВОЗ по вопросам пользы и рисков потребления рыбы

17. После публикации в 2010 году доклада Совместного консультативного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе потребления рыбы появились новые данные на эту тему. В октябре 2023 года ФАО и ВОЗ провели второе Совместное консультативное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе потребления рыбы. На этом совещании были рассмотрены такие вопросы, как польза потребления рыбы для здоровья, токсическое воздействие диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов, токсичность метилртути и ее взаимодействие с селеном. К этому мероприятию был подготовлен справочный документ о рисках и пользе потребления рыбы, в котором отражена информация, полученная в результате систематического обзора литературы. Разработка системы оценки рисков и пользы для здоровья, связанных с потреблением рыбы, а также предоставление Комиссии "Кодекс Алиментариус" рекомендаций, касающихся ее работы по регулированию рисков с учетом существующих данных о рисках и пользе потребления рыбы, призваны обеспечить решение трех главных задач: i) изучить результаты последних систематических обзоров литературы о пользе и рисках для здоровья, связанных с потреблением рыбы; ii) сделать выводы относительно пользы и рисков для здоровья, связанных с потреблением рыбы; и iii) рекомендовать ряд шагов, которые государства-члены могут предпринять в целях проведения более достоверной оценки и поиска баланса пользы и рисков потребления рыбы. В докладе под термином "рыба" подразумеваются как костные рыбы (позвоночные), так и моллюски (беспозвоночные), как морского, так и пресноводного происхождения, как искусственно выращиваемые, так и дикие. Морские млекопитающие и водоросли в докладе не рассматриваются. Краткая версия доклада²⁰, справочный документ²¹ и доклад о работе консультативного совещания экспертов доступны онлайн.

²⁰ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/107fe37c-3282-4345-8098-dbe6fe717f83/content>

²¹ <https://doi.org/10.4060/cd1548en>

Работа ФАО по вредоносному цветению водорослей (ВЦВ) и биотоксинам

18. За последние семь лет ФАО и МОК/ЮНЕСКО наладили продуктивное партнерство во многих областях, связанных с ВЦВ, и для официального оформления этого сотрудничества ФАО было предложено присоединиться к Секретариату Межправительственной группы экспертов по вредоносному цветению водорослей (МГЭ ВЦВ)²². ФАО и МОК/ЮНЕСКО подписали меморандум о взаимопонимании, призванный воплотить это сотрудничество в жизнь. МГЭ ВЦВ МОК и ФАО, созданная в 1991 году в качестве организационной основы для глобального партнерства, объединяет представителей директивных органов, политиков, руководящих работников, ученых, международные организации и неправительственные организации (НПО) для решения проблемы вредоносных микроводорослей. Планируется дальнейшая работа по подготовке совместного технического руководства ФАО и МОК/ЮНЕСКО по разработке систем мониторинга морских биотоксинов. Это дополнит проведенную недавно работу по отравлению сигуатоксином²³,²⁴ и санации зон выращивания двустворчатых моллюсков.

Работа ФАО по санации зон выращивания двустворчатых моллюсков

19. В последние шесть десятилетий главным движущим фактором стремительного роста индустрии выращивания двустворчатых моллюсков стала международная торговля. Однако эффективные программы мониторинга выращивания двустворчатых моллюсков есть всего в нескольких странах. В связи с потребностью в рекомендациях по осуществлению таких программ в разных странах ФАО и ВОЗ подготовили Совместное техническое руководство по разработке программ санации зон выращивания двустворчатых моллюсков. Это руководство стало также основой для разработки серии курсов электронного обучения под названием "Санация зон выращивания двустворчатых моллюсков", цель которых – помочь практикующим специалистам в таких вопросах, как применение руководства и стандарта Кодекса в конкретных условиях, а также создание зон выращивания двустворчатых моллюсков и контроль за их состоянием. Основное внимание в этой серии курсов обучения уделяется первичному производству двустворчатых моллюсков для потребления в живом или сыром виде, в частности методам устранения микробиологических рисков на этом этапе. Заключительный курс серии – "Классификация зон выращивания и их эксплуатация" – теперь доступен онлайн²⁵. Первые два курса в настоящее время переводятся на французский²⁶ и испанский языки²⁷.

Работа ФАО, касающаяся уведомлений об импорте продукции рыболовства и аквакультуры

20. Различие систем контроля и требований в области защиты прав потребителей в странах-импортерах представляют собой одну из наиболее серьезных проблем для экспортеров пищевой продукции из водных биоресурсов. Экспортерам часто бывает трудно разобраться в механизмах контроля за импортом, в результате чего пищевые продукты отбраковываются, задерживаются или уничтожаются. ФАО с 2016 года ведет анализ уведомлений об импорте продукции из водных биоресурсов основных стран-импортеров и публикует соответствующие данные в целях распространения информации и повышения 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 GLOBEFISH, а исходные сведения из уведомлений об импорте публикуются в системе ФАО FishstatJ. База данных ФАО FishstatJ²⁸ содержит сведения о случаях отбраковки, задержки, отзыва товаров и о проблемах, уведомления о которых были направлены компетентными органами Австралии в 2019–2024 годах и компетентными органами Европейского союза, Соединенных Штатов Америки и Японии в 2016–2024 годах.

²² <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/>

²³ <https://openknowledge.fao.org/items/6bcd060b-5f5d-446e-8a4a-6efa5a583b5a>

²⁴ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>

²⁵ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=1055>

²⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=fr&id=913>

²⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=es&id=911>

²⁸ <https://www.fao.org/fishery/ru/statistics/software/fishstatj>

Подгруппа по рациону питания и здоровью Экспертно-консультативной группы ВОЗ по методологическим принципам в области питания (ЭКГМПП) и Подгруппа по мерам политики в области питания Экспертно-консультативной группы ВОЗ по методологическим принципам в области питания (ЭКГМПП)

21. За последнее время был выпущен ряд рекомендаций и руководств по вопросам здорового питания и продовольственной среды. Прделанная работа описана в документе CX/CAC 23/46/22.

Обновление рекомендаций ФАО/ВОЗ в отношении потребностей детей грудного и раннего возраста (от рождения до трех лет) в питательных веществах

22. Последний раз ФАО и ВОЗ обновляли данные о потребности в витаминах и минералах для всех возрастных групп в 2004 году. С тех пор появилась новая информация, свидетельствующая о том, что данные о потребностях в некоторых микроэлементах, особенно для детей грудного и раннего возраста, возможно, потребуют обновления. Поэтому, в том числе в целях обоснования запланированного обновления рекомендаций ВОЗ по прикорму, а также для содействия текущей работе CCNFSDU по определению референсных значений пищевой ценности (NRV-R) для детей в возрасте от 6 до 36 месяцев, ФАО и ВОЗ обновили данные о потреблении питательных веществ детьми грудного и раннего возраста (от рождения до трех лет). Данные о потреблении питательных веществ включают данные о потребности (например, о средней потребности в питательных веществах [ANR], адекватном потреблении [AI], индивидуальном уровне потребления питательных веществ [INLx]) и о максимально допустимых уровнях потребления [UL]). На основании результатов проведенной ВОЗ подготовительной работы ФАО и ВОЗ определили питательные вещества, данные по которым необходимо обновить в первую очередь: это кальций, витамин D и цинк.

23. Работа по обновлению рекомендаций ФАО/ВОЗ в отношении потребностей детей в возрасте от рождения до трех лет в кальции, витамине D и цинке завершена. Было проведено девять совещаний экспертов (в виртуальном формате), подготовлено более 15 систематических обзоров и докладов, многие из которых опубликованы в рецензируемых журналах. В настоящее время разрабатываются рекомендации, которые должны быть готовы для общественных консультаций в четвертом квартале 2024 года.

Публикации

Публикации ОКЭПД

24. Публикации ОКЭПД доступны на следующих веб-сайтах:

ФАО: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/ru/>

ВОЗ: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

25. Последние публикации:

- Summary and conclusions of the 99th JECFA meeting.
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/dc654d5c-d120-4477-a6f6-cb69239bbf42/content>
- FAO and WHO. 2024. Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 97th Meeting, Rome, 31 October – 9 November 2023. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 32. Rome.
<https://doi.org/10.4060/cc9815en>
- FAO and WHO. 2023. Compendium of food additive specifications – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 96th Meeting, Geneva, 27 June – 6 July 2023. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Monographs, No. 31. Geneva, Switzerland.
<https://doi.org/10.4060/cc7949en>
- FAO and WHO. 2024. Evaluation of certain veterinary drug residues in food: ninety-eighth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. (WHO Technical Report Series, No. 1055).
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240095533>
- FAO and WHO. 2024. Evaluation of certain food additives: ninety-seventh report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (WHO Technical Report Series, No. 1051).
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240090026>
- FAO and WHO. 2024. Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-sixth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (WHO Food Additives Series, No. 87) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240092549>

- FAO and WHO. 2023. Evaluation of certain food additives: ninety-sixth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (WHO Technical Report Series, No. 1050) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083059>
- FAO and WHO. 2023. Safety evaluation of certain food additives: prepared by the ninety-fifth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (WHO Food Additives Series, No. 86) <https://www.who.int/publications/i/item/9789240068438>

Публикации ССОП

26. Публикации ССОП доступны на следующих веб-сайтах:

ФАО: <https://www.fao.org/pest-and-pesticide-management/guidelines-standards/faowho-joint-meeting-on-pesticide-residues-jmpr/en/>

ВОЗ: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpri\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpri))

27. Последние публикации:

- FAO and WHO. 2024. Report 2023: Pesticide residues in food – Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc9755en>
- FAO and WHO. 2024. Pesticide residues in food 2022. Joint FAO/WHO meeting on pesticide residues. Evaluation Part II – Toxicological. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240085985>

Публикации ССЭОМР

- FAO and WHO. 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 1 & 2: General principle: meeting Report. Microbiological Risk Assessment Series No 42. См. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8490en> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082083>
- FAO and WHO. 2023. Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 4: Specific Commodity: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 44. См. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc7460en> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240077959>
- FAO and WHO. 2023. Measures for the control of *Salmonella* spp. in poultry meat: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 45. См. <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9026en> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240078826>
- FAO and WHO. 2024. Measures for the control of *Campylobacter* spp. in poultry meat: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No 46. См. <https://openknowledge.fao.org/items/3dbc3cc9-2855-4124-ab03-efd6e3c27e05> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088085>

Другие публикации

- FAO and WHO. 2024. Food safety aspects of cell-based food – Report of the publication launch webinar, 7 April 2023. Rome and Geneva, Switzerland. <https://doi.org/10.4060/cc9838en>
- FAO and WHO. 2024. Cell-based food in the context of the Near East region – Report of the side event to the 11th Session of the FAO/WHO Coordinating Committee for Near East (CCNE11), Rome, Italy, 21 September 2023. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0080en>
- FAO. 2024. Cell-based food and precision fermentation – Products, safety and the future role. Stakeholder roundtable meeting report, Shanghai, China, 6 November 2023. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd0311en>
- FAO and WHO. 2024. Risk assessment of food allergens – Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens. Food Safety and Quality Series 16. См. <https://openknowledge.fao.org/items/2674e59c-59ce-484c-9b57-cbaa32275778> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240088924>
- FAO and WHO. 2023. Risk assessment of food allergens. Part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats. Food Safety and Quality Series 16. См. <https://openknowledge.fao.org/items/163bd3e3-da95-4ad1-b724-7b2e7c5b76dd> и <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>
- FAO and WHO. 2024. Food allergen brochures:
 - Priority food allergens. См. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1091en> и <https://iris.who.int/handle/10665/378476>
 - Food allergen reference doses. См. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1093en> и <https://iris.who.int/handle/10665/378970>
 - Precautionary allergens labelling (PAL). См. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1097en> и <https://iris.who.int/handle/10665/378974>
 - Exemptions from mandatory food allergen declaration. См. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1096en> и <https://iris.who.int/handle/10665/379046>
- FAO. 2024. Review of derivation methods for dietary intake reference values for older infants and young children (in publication)
- FAO. 2024. Computing PDCAAS for Protein Quality Assessment in Follow-up Formula for Young Children (in publication)
- FAO. 2024. Development of a protein database and the way forward for reviewing protein requirements. Report of a joint FAO/IAEA technical meeting in Vienna, 10–13 October 2022. Rome. 54 pages (<https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1698270/>)

Предстоящие совещания

28. **Совместное совещание ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП). 17–26 сентября 2024 года. Рим, Италия.** В ходе совещания планируется провести оценку 36 соединений, в том числе семи новых соединений и пяти соединений, подлежащих периодической переоценке.

29. **Совместное совещание ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД). 10–19 июня 2025 года. Рим, Италия.** В ходе совещания планируется провести оценку безопасности десяти пищевых добавок.

ЧАСТЬ II. БЮДЖЕТНО-ФИНАНСОВЫЕ ВОПРОСЫ

30. Представленные в настоящем разделе бюджетные потребности определены исходя из запросов нескольких вспомогательных органов Кодекса об оказании научно-консультативной поддержки. В этом разделе приводится сводка расходов ФАО и ВОЗ на оказание научно-консультативной поддержки Кодексу в 2022–2023 годах, основанная на предусмотренных бюджетом расходах. Окончательная информация о расходах в 2024–2025 годах будет опубликована в начале 2026 года.

Бюджет ВОЗ

31. В ВОЗ основной объем средств для финансирования мероприятий и заработной платы персонала в связи с научным консультированием по вопросам безопасности пищевых продуктов и питания поступает в виде целевых добровольных взносов государств-членов и других доноров, а часть средств

на оплату расходов на заработную плату поступает в виде начисленных взносов и добровольных взносов, не оговариваемых целевым назначением. Программа научно-консультативной поддержки как по вопросам безопасности пищевых продуктов, так и по вопросам питания осуществляется Группой по стандартам и научному консультированию Департамента по вопросам питания и безопасности пищевых продуктов Управления по вопросам всеобщего охвата услугами здравоохранения и повышения уровня здоровья населения.

32. В двухгодичном периоде 2022–2023 годов суммарные расходы на мероприятия и заработную плату персонала в связи с научным консультированием Кодекса по вопросам безопасности пищевых продуктов и питания составили 6 млн долл. США, из них расходы по направлению "Безопасность пищевых продуктов" составили 4,7 млн долл. США. В двухгодичном периоде 2024–2025 годов расходы на мероприятия и заработную плату персонала в связи с научным консультированием по вопросам безопасности пищевых продуктов и питания составляют 6,33 млн долл. США.

33. Добровольные взносы для работы в области безопасности пищевых продуктов и питания внесли Канада, Европейский союз, Япония, Соединенные Штаты Америки, программа правительства Ирландии по оказанию международной помощи в целях развития Irish Aid, Швейцарское агентство развития и сотрудничества, Фонд Билла и Мелинды Гейтс, Фонд Элеонор Крук и организация Vital Strategies. Другим членам настоятельно рекомендуется последовать их примеру.

34. Деятельность ВОЗ по научно-консультативной поддержке в огромной степени зависит от получения целевых взносов, которые выделили лишь несколько государств-членов. ВОЗ благодарна им за содействие, в особенности США за многолетнюю поддержку, оказываемую работе в области безопасности пищевых продуктов, и Японии за многолетнюю поддержку, оказываемую работе в области питания.

Бюджет ФАО

35. В ФАО средства для проведения мероприятий и для оплаты расходов на заработную плату в связи с научным консультированием Кодекса выделяются как из ресурсов регулярной Программы работы и бюджета ФАО, так и из внебюджетных ресурсов. Научное консультирование Кодекса по вопросам безопасности пищевых продуктов обеспечивается рядом подразделений ФАО, включая Отдел агропродовольственных систем и безопасности пищевых продуктов, Отдел растениеводства и защиты растений и Отдел рыболовства и аквакультуры. Научное консультирование по вопросам питания обеспечивается Отделом продовольствия и питания по запросу.

36. В двухгодичном периоде 2022–2023 годов расходы на мероприятия и заработную плату персонала в связи с научным консультированием Кодекса по вопросам безопасности пищевых продуктов составили 5,6 млн долл. США, а по вопросам питания – 0,5 млн долл. США.

37. В двухгодичном периоде 2022–2023 годов 100 процентов расходов на заработную плату персонала и 68 процентов расходов на фактически осуществленные мероприятия на общую сумму 4,9 млн долл. США были покрыты из бюджета Регулярной программы ФАО, в том числе за счет увеличения на 1 млн долл. США в ПРБ на 2020–2021 годы (CL 163/3, пункт 30 и CL 164/3, пункт 59) объема средств, выделяемых на научно-консультативную поддержку и разработку стандартов.

38. На двухгодичный период 2024–2025 годов на покрытие расходов на заработную плату и мероприятия в связи с научно-консультативной поддержкой Кодекса бюджетом предусмотрено выделить 5,7 млн долл. США, в том числе 5,4 млн долл. США на консультирование по вопросам безопасности пищевых продуктов (расходы на заработную плату – 2 168 000 долл. США, расходы на мероприятия – 3 201 000 долл. США) и 0,35 млн долл. США на консультирование по вопросам питания (расходы на заработную плату – 268 000 долл. США, расходы на мероприятия – 82 000 долл. США). В двухгодичном периоде 2024–2025 годов приблизительно 86 процентов бюджета (4,9 млн долл. США) будет покрыто за счет бюджета Регулярной программы ФАО. Остальные 14 процентов будут покрыты за счет внебюджетных взносов Канады, США и Австралии. В текущем двухгодичном периоде предусматривается получение дополнительных внебюджетных ресурсов.

39. С удовлетворением отмечаем тот факт, что признание в Программе работы и бюджете ФАО основных научных совещаний и консультаций, обеспечивающих работу Кодекса по разработке стандартов (в т. ч. ОКЭПД, ССЭОМР, ССОП и ССЭВП) в качестве общеорганизационных технических мероприятий ФАО гарантирует бюджетное обеспечение мероприятий с привлечением внештатных сотрудников в текущий двухгодичный период.

Заключение

40. Как указано выше, в настоящее время оказание научно-консультативной поддержки финансируется в ВОЗ и ФАО по-разному: в ВОЗ финансирование во многом зависит от добровольных взносов, а в ФАО для этого в основном используются начисленные взносы.

41. ФАО и ВОЗ в целом выделяют на нужды научно-консультативной поддержки около 12,1 млн долл. США на двухгодичный период. Для сохранения действенности программы научно-консультативной поддержки в нынешнем объеме исключительно важно, чтобы обе организации и впредь обеспечивали ее стабильное и предсказуемое финансирование.