



СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок седьмая сессия

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (CCFH)

1. Комиссии предлагается утвердить перечисленные в **части 1** настоящего документа стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение.
2. Замечания по этим текстам, представленным на утверждение по итогам 54-й сессии CCFH, приводятся в документе CX/CAC 24/47/5 Add.1.
3. Комиссии также предлагается утвердить указанный в **части 2** настоящего документа текст, представленный на утверждение на Шаге 5. В случае утверждения он будет переведен на Шаг 6 для подготовки дальнейших замечаний и рассмотрения на 55-й сессии CCFH.
4. Комиссии также предлагается одобрить рекомендацию 86-й сессии Исполнительного комитета Комиссии "Кодекс Алиментариус" (86-я сессия Исполнительного комитета) о продлении сроков завершения работы.
5. Комиссии далее предлагается утвердить представленные по итогам 54-й сессии CCFH предложения о новой работе, перечисленные в **части 3** настоящего документа и содержащиеся в приложениях I, II и III. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев учреждения вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус".
6. Исполнительный комитет на своей 86-й сессии провел критический обзор этих текстов.

Часть 1 – Стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение

Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
Приложение II по зеленым листовым овощам и Приложение IV по проросткам к "Руководству по борьбе с продуцирующей шигатоксин <i>Escherichia coli</i> (STEC) в сырой говядине, зеленых листовых овощах, непастеризованном молоке и сырах из непастеризованного молока и проростках" (CXG 99-2023)	REP24/FH, пункт 52, приложения II и III	N02-2019	5/8
Приложение III по молоку и молочным продуктам к "Руководству по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве и переработке продуктов питания" (CXG 100-2023) ¹	REP24/FH, подпункт i) пункта 89, Приложение IV	N05-2020	5/8
Руководство по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках	REP24/FH, пункт 169, Приложение VI	N01-2023	5/8

Часть 2 – Стандарты и родственные тексты, представленные на утверждение на Шаге 5

Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы
Пересмотренная редакция "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля патогенных вибрионов (<i>Vibrio</i>) в морепродуктах" (CXG 73-2010)	REP24/FH, пункт 131, Приложение V	N02-2023

Часть 3 – Предложения о проведении новой работы или о пересмотре стандарта

Текст	Ссылка и проектный документ
Предложение о новой работе по пересмотру "Руководства по применению общих принципов пищевой гигиены в борьбе с наличием вирусов в продуктах питания" (CXG 79-2012)	REP24/FH, Приложение VIII Приложение I к настоящему документу
Предложение о новой работе по пересмотру "Методических указаний по борьбе с кампилобактером и сальмонеллой в мясе кур" (CXG 78-2011)	REP24/FH, Приложение IX Приложение II к настоящему документу
Предложение о новой работе по пересмотру "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля бактерии листерия моноцитогенес (<i>Listeria monocytogenes</i>) в пищевых продуктах" (CXG 61-2007)	REP24/FH, Приложение X Приложение III к настоящему документу

¹ CCFH запросил перенос срока завершения оставшейся работы по CXG 100-2023, а именно по приложениям II и IV, на 55-ю сессию CCFH; участники 86-й сессии Исполнительного комитета поддержали это предложение.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПЕРЕСМОТР "РУКОВОДСТВА ПО ПРИМЕНЕНИЮ ОБЩИХ ПРИНЦИПОВ ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ В БОРЬБЕ С НАЛИЧИЕМ ВИРУСОВ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ" (CXG 79-2012)****1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель и сфера охвата этой работы состоят в пересмотре и обновлении "Руководства по применению общих принципов пищевой гигиены в борьбе с наличием вирусов в продуктах питания" (CXG 79-2012). В настоящее время речь в данном руководстве идет об энтеровирусах человека, в частности о вирусе гепатита А (HAV) и норовирусе (NoV), и распространяется оно на все пищевые продукты с уделением особого внимания продуктам, готовым к употреблению. В нем также содержатся два приложения, посвященные борьбе с HAV и NoV в конкретных товарах: в двустворчатых моллюсках (Приложение I) и в свежей продукции (Приложение II). В пересмотренную редакцию будут включены обновленные рекомендации для компетентных органов и операторов предприятий пищевой отрасли, касающиеся системы контроля наличия в продуктах питания вирусов человека пищевого происхождения. Работа по пересмотру будет главным образом основана на последних научных рекомендациях ФАО и ВОЗ. Она будет также направлена на обеспечение согласованности руководства CXG 79-2012 с пересмотренной редакцией "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

2. Значимость и актуальность

За время, прошедшее после публикации руководства CXG 79 в 2012 году, появилась новая научная информация по контролю наличия вирусов в пищевых продуктах. Были разработаны модели оценки рисков, в том числе модель количественной оценки рисков, связанных с NoV в двустворчатых моллюсках. ФАО и ВОЗ выпустили "Техническое руководство по разработке программ санации зон выращивания двустворчатых моллюсков"². Были усовершенствованы технические средства обнаружения вирусов в конкретных товарах и оценки потенциальной инфекционности вирусов, а также получены новые научные данные, касающиеся показателей мониторинга качества морской воды в зонах выращивания моллюсков.

Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) запросил у Совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA) научно-консультативную поддержку по пяти направлениям:

1. актуальный обзор вирусов пищевого происхождения, представляющих наибольшую опасность для здоровья населения, и соответствующих продовольственных товаров;
2. обзор научных данных, касающихся мер профилактики и вмешательства, а также эффективности мер, принимаемых в различных звеньях продовольственной цепочки;
3. обзор аналитических методов, применяемых в отношении соответствующих энтеровирусов в продовольственных товарах;
4. обзор научных данных, касающихся потенциальной целесообразности вирусных показателей или других показателей заражения;
5. обзор различных моделей оценки рисков с целью создания более широко применимых моделей для использования странами-членами, включая упрощенный калькулятор рисков.

С 18 по 22 сентября 2023 года состоялась первая часть совещания JEMRA по вирусам в пищевых продуктах на тему "Атрибуция пищевых инфекций, методы анализа и показатели". Для содействия его работе было объявлено о сборе данных и привлечении экспертов³. По итогам совещания было опубликовано резюме основных выводов⁴. Подробный доклад будет издан позднее в рамках серии ФАО/ВОЗ "Оценка микробиологических рисков" (ОМР). В феврале 2024 года состоялась вторая часть совещания JEMRA по вирусам в пищевых продуктах, посвященная рассмотрению мер профилактики и вмешательства, а также различных моделей оценки рисков.

² FAO and WHO. 2021. Technical guidance for the development of the growing area aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes. Second edition. Food Safety and Quality Series No.5A. Rome.
<https://doi.org/10.4060/cb5072en>.

³ FAO and WHO. Call for experts and data on microbiological risk assessment of viruses in foods.
<https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf>.

⁴ FAO and WHO. [Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods, and indicators, Summary and conclusions, 2023.](#)

Имеющаяся информация, а также новые научные рекомендации, которые будут подготовлены ФАО и ВОЗ в 2024 году, свидетельствуют о необходимости и актуальности пересмотра руководства CXG 79-2012. Хотя основополагающие принципы руководства, скорее всего, останутся неизменными, дополнительные рекомендации, основанные на новой научной информации, помогут компетентным органам и операторам предприятий пищевой отрасли в борьбе с наличием энтеровирусов человека в пищевых продуктах в интересах защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной торговли продовольствием.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Новая работа направлена на пересмотр руководства CXG 79-2012 с учетом последних научных данных и различных аспектов, связанных с контролем вирусов в пищевых продуктах, и предусматривает в том числе:

- расширение сферы охвата руководства с включением помимо HAV и NoV других вирусов, таких как вирусы гепатита E (HEV), а также новых источников заболеваний пищевого происхождения, таких как замороженные ягоды или приготовленные продукты;
- пересмотр с учетом имеющихся данных мер, принимаемых в продовольственной цепочке, с уделением особого внимания системам технологического контроля, дезинфекции поверхностей, а также дезинфекции рук и личной гигиене персонала, работающего с пищевыми продуктами;
- возможное включение дополнительной информации о проверке продуктов питания на наличие вирусов пищевого происхождения с учетом развития технических средств обнаружения вирусов в конкретных продовольственных товарах и оценки потенциальной инфекционности вирусов; и
- рассмотрение новых, появившихся после публикации CXG 79-2012 научных данных по контролю HAV и NoV в моллюсках (двустворчатых) и ракообразных, свежей и замороженной продукции, включая показатели мониторинга качества морской воды в зонах выращивания моллюсков и модели оценки рисков.

В связи с расширением охвата может потребоваться сгруппировать приложения по товарам в соответствии с последним резюме JEMRA: моллюски и ракообразные, свежая и замороженная продукция, приготовленные и готовые к употреблению продукты, свинина и дичь. Работа по пересмотру руководства также позволит обеспечить его полную согласованность с "Общими принципами гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), пересмотренными в 2022 году.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

- **Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами и с учетом выявленных потребностей развивающихся стран**

Предлагаемая новая работа позволит содействовать компетентным органам и операторам предприятий пищевой отрасли во внедрении мер контроля, направленных на профилактику или минимизацию наличия энтеровирусов человека в продуктах питания с целью снижения риска развития вызываемых вирусами заболеваний пищевого происхождения. В рамках новой работы будет рассмотрен вопрос о включении мер по минимизации присутствия зоонозных вирусов, например HEV, которые в настоящее время не охватываются руководством CXG 79-2012.

Критерии применительно к вопросам общего характера

- **Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли**

Предполагается, что пересмотр руководства CXG 79-2012 будет способствовать внедрению странами мер гигиены, направленных на снижение риска развития вызываемых вирусами заболеваний пищевого происхождения, и содействовать добросовестной международной торговле пищевыми продуктами.

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

ФАО и ВОЗ уже начали проводить работу по энтеровирусам человека в пищевых продуктах, в том числе в рамках Справочной группы ВОЗ по эпидемиологии бремени болезней пищевого

происхождения (FERG), план работы которой включает вызываемые вирусами заболевания пищевого происхождения.

- **Глобальная значимость проблемы или вопроса**

Вирусные инфекции пищевого происхождения широко распространены во многих регионах мира. Вирусы отличаются от бактерий по размеру, структуре и биологическим характеристикам, поэтому стратегии борьбы с ними могут отличаться от стратегий борьбы с бактериальными патогенами. Пересмотр руководства CXG 79-2012, особенно с учетом выявленных за последнее время вирусов пищевого происхождения, сыграет важную роль в снижении связанной с вирусными инфекциями пищевого происхождения нагрузки на систему здравоохранения.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая новая работа непосредственно связана с перечисленными ниже целями, предусмотренными Стратегическим планом Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

Цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

Работа по пересмотру и обновлению руководства CXG 79-2012 будет основана на новой научной информации, которая позволит повысить эффективность контроля вирусов в пищевых продуктах, а также на новых данных, которые FAO и ВОЗ представят в 2024 году.

Цель 2. Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса

Работа по пересмотру руководства CXG 79-2012 будет проводиться с опорой на соответствующие доклады, подготовленные по итогам совещаний JEMRA. В руководстве, как и ранее, будут изложены принципы анализа рисков, находящие воплощение в системах гигиены пищевых продуктов разных уровней и направленные на снижение риска развития вызываемых вирусами заболеваний пищевого происхождения. В ходе пересмотра будут учитываться новые научные данные, появившиеся за последнее время, а также информация, предоставленная странами-членами.

Цель 3. Повышение отдачи путем обеспечения признания и применения стандартов Кодекса

Практическое применение основанных на научных данных стандартов Кодекса и родственных текстов в торговле продовольствием способствует обеспечению высокого уровня безопасности пищевых продуктов. Предполагается, что пересмотр руководства CXG 79-2012 будет содействовать улучшению понимания и расширению применения изложенных в нем принципов на международном уровне.

Цель 4. Обеспечение участия всех членов Кодекса во всех этапах разработки стандартов

Принять участие в работе по пересмотру руководства CXG 79-2012 и внести конструктивный и актуальный вклад смогут все заинтересованные страны-члены.

Цель 5. Совершенствование систем и методов координации работы, способствующих действенному и эффективному достижению всех предусмотренных стратегическим планом целей

Работа по пересмотру и обновлению руководства CXG 79-2012 будет проводиться на основе консенсуса, эффективно и транспарентно в интересах своевременного утверждения пересмотренной редакции. Первоначальные обсуждения, скорее всего, пройдут в формате электронной рабочей группы (ЭРГ), которой предстоит обозначить рамки работы по обновлению руководства. Благодаря использованию бесплатных веб-технологий будет обеспечено широкое участие. Перевод последних редакций текстов на официальные языки Комиссии будет выполнен до начала ежегодных заседаний Комитета.

6. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями текущей работы

Руководство CXG 79-2012 в пересмотренной редакции будет, как и ранее, дополнять существующие документы Кодекса, такие как "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003) и "Санитарно-гигиенические нормы и правила. Овощи и фрукты свежие" (СХС 53-2003). Благодаря расширению сферы охвата с включением дополнительных сочетаний вирус/товар руководство сможет дополнить и другие документы Кодекса, например "Нормы и правила гигиены мяса" (СХС 58-2005). В процессе пересмотра руководства необходимо будет также учесть текущую работу по приведению разработанных ССФН текстов Кодекса в соответствие с пересмотренной редакцией "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969). Кроме того, будут приняты во внимание положения "Руководства по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве и переработке продуктов питания" (Общий раздел и

Приложение I по свежей продукции, утвержденные на 46-й сессии Комиссии), а также Приложение II по рыбной продукции (Шаг 2/3).

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

С 18 по 22 сентября 2023 года состоялось первое совещание JEMRA по вирусам в пищевых продуктах ("Часть 1. Атрибуция пищевых инфекций, методы анализа и показатели"). На февраль 2024 года запланировано второе совещание JEMRA по вирусам в пищевых продуктах, посвященное рассмотрению мер профилактики и вмешательства, а также различных моделей оценки рисков. Краткие и подробные доклады о работе этих двух совещаний будут необходимы для пересмотра и обновления руководства CXG 79-2012.

При пересмотре руководства будет также принят во внимание доклад о работе по приведению документов ССФН в соответствие с пересмотренной редакцией "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

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

На данный момент дополнительное техническое участие сторонних организаций не планируется.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаге 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией; как правило, срок разработки стандарта не должен превышать пяти лет

Если предложение о новой работе будет одобрено ССФН на его 54-й сессии в 2024 году и утверждено Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее 47-й сессии в ноябре 2024 года, для ее выполнения предлагается следующий график:

- рассмотрение на Шаге 4 на 55-й сессии ССФН;
- повторное рассмотрение на Шаге 4 на 56-й сессии ССФН;
- вынесение рекомендации об утверждении на Шаге 5/8 на 57-й сессии ССФН;
- утверждение Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее последующей сессии.

Предлагаемый график является предварительным, поскольку окончательные сроки публикации доклада JEMRA и проведения 55-й сессии ССФН пока не известны.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ПЕРЕСМОТРУ "МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ПО БОРЬБЕ С КАМПИЛОБАКТЕРОМ И САЛЬМОНЕЛЛОЙ В МЯСЕ КУР" (CXG 78-2011)****1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель этой работы заключается в пересмотре и обновлении "Методических указаний по борьбе с кампилобактером и сальмонеллой в мясе кур" (CXG 78-2011). В пересмотренной редакции будут представлены варианты управления рисками, основанные на последних научных рекомендациях ФАО и ВОЗ, и будут учтены соответствующие аспекты последней пересмотренной редакции "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Предполагается, что сфера применения методических указаний останется неизменной.

2. Значимость и актуальность

По запросу ССФН ФАО и ВОЗ сформировали под эгидой JEMRA две группы экспертов для предоставления научных рекомендаций по кампилобактериям и сальмонеллам в мясе курицы (их совещания состоялись 12–16 сентября 2022 года и 6–10 февраля 2023 года соответственно) и рассмотрения ряда важнейших изменений, произошедших за последнее десятилетие. К их числу относятся:

Кампилобактерии

- применение подходов к обеспечению биобезопасности и организации производства, в основе которых лежат различные аспекты надлежащей производственной практики, в том числе санитарно-гигиенические меры, и которые позволяют повысить эффективность контроля кампилобактерий в мясе курицы;
- внедрение мер по снижению риска заражения кампилобактериями в местах первичного производства, включая частичное сокращение поголовья, надлежащий уход за подстилкой, обеспечение достаточной продолжительности простоя, содержание отдельно от других сельскохозяйственных животных и убой в оптимальном возрасте;
- использование добавок к кормам и воде, таких как короткоцепочечные жирные кислоты, пероксиуксусная кислота и каприловая кислота;
- пересмотр мер, принимаемых на этапе переработки, с включением методов переработки и предшествующих заготовке мероприятий, направленных на снижение патогенной нагрузки на новое стадо;
- пересмотр таких мер, как охлаждение или замораживание тушек, с целью снижения концентрации кампилобактерий в тушках бройлеров.

Сальмонеллы

- В обновленную редакцию методических указаний следует включить положения о регулировании доступа к племенному стаду с учетом того, что такой доступ является фактором повышенного риска, а также принимая во внимание последствия заражения стада сальмонеллами для последующих этапов технологического процесса. Рекомендуется разъяснить порядок использования чистящих и дезинфицирующих средств в качестве надлежащей гигиенической практики (НГП). Экономические стимулы могут способствовать внедрению НГП и должны быть упомянуты в обновленной редакции документа Кодекса.
- При подготовке обновленной редакции методических указаний по контролю сальмонелл в сыром мясе птицы необходимо рассмотреть вопрос об использовании количественных данных для оценки мер управления технологическими процессами на различных этапах от производства до потребления; существует также необходимость в доработке систем контроля для более тщательной проверки продукции на предмет наличия патогенов, представляющих опасность для здоровья населения, в интересах обеспечения безопасности потребителей. Требуется провести дополнительную работу по совершенствованию имеющихся технологий и прикладных научных методов, прежде чем приступить к их внедрению. Следует проанализировать различные меры и их роль в профилактике заражения, в том числе в свете недавних сообщений о сальмонеллезе, вызванном употреблением печени птицы, и о развитии остеомиелита вследствие сальмонеллезной инфекции.

- Необходимо провести дополнительные исследования для создания коммерчески доступных вакцин, не оказывающих негативного влияния на продолжительность жизни цыплят и время поступления бройлеров на убой и переработку.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Целью новой работы является обновление "Методических указаний по борьбе с кампилобактером и сальмонеллой в мясе кур" на основе последней научной информации и с учетом соответствующих аспектов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), пересмотренных в 2022 году. В методических указаниях будут даны рекомендации по выбору оптимальных вариантов и инструментов управления рисками.

В рамках проведения новой работы будут учтены факторы, имеющие отношение к контролю кампилобактерий и сальмонелл, в том числе:

- необходимость проведения предшествующих заготовке мероприятий для снижения патогенной нагрузки до заготовки и устранения риска горизонтальной и вертикальной передачи, а также недавние сообщения о связанных с субпродуктами заболеваниях, с которыми можно бороться путем внедрения мер контроля на этапе выращивания стада;
- практические мероприятия, позволяющие снизить связанный с потреблением мяса птицы риск развития заболеваний пищевого происхождения, в том числе предшествующие заготовке (например, обработка кормов) и проводимые после заготовки (например, обработка с применением противомикробных средств или органических кислот);
- микробиологические методы мониторинга, в частности молекулярные подходы к контролю и мониторингу технологического процесса;
- появившиеся недавно научные данные, в частности информация о новых патогенных штаммах, их географическом распространении и количестве новых клинических случаев заболеваний;
- методы обнаружения и характеристики патогенов по серотипу, а также по локусам вирулентности.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

- **Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами и с учетом выявленных потребностей развивающихся стран**

Предлагаемая новая работа станет подспорьем для компетентных органов и операторов предприятий пищевой отрасли в осуществлении практических мероприятий, направленных на снижение риска развития кампилобактериоза и сальмонеллеза.

Критерии применительно к вопросам общего характера

- **Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли**

Пересмотренная редакция СХГ 78-2011 поможет странам во внедрении мер по снижению риска наличия патогенных сальмонелл и кампилобактерий в мясе курицы, содействуя добросовестной международной торговле.

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

Кодекс уже занимался вопросом снижения рисков, связанных с содержанием кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы.

- **Глобальная значимость проблемы или вопроса**

Имеются данные, свидетельствующие о росте масштабов заболеваемости, связанной со штаммами кампилобактерий и сальмонелл. Рекомендации Кодекса вносят важный вклад в снижение глобального бремени кампилобактериоза и сальмонеллеза для общественного здравоохранения.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана с задачами Комиссии "Кодекс Алиментариус", а именно с целью 1 Стратегического плана Комиссии на 2020–2025 годы – "Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов". В частности, эта работа связана со стратегической задачей 1.2 "Приоритизация потребностей и новых вопросов" и ее итогом "Своевременное реагирование Кодекса на возникающие вопросы и потребности членов". Эта работа позволит устранить пробел в методических указаниях, особенно с учетом новой информации, предоставленной JEMRA.

6. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями текущей работы

Пересмотр конкретных методических указаний, касающихся содержания патогенных кампилобактерий и сальмонелл в мясе курицы, позволит дополнить существующие тексты ССФН, в том числе "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

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

В ответ на запрос ССФН о предоставлении экспертной научно-консультативной помощи под эгидой JEMRA были проведены два совещания, подготовка докладов о работе которых находится на стадии завершения. Однако в ходе работы над пересмотренной редакцией методических указаний ССФН может потребоваться дополнительная научно-консультативная помощь для подтверждения предлагаемых формулировок.

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

В настоящее время не требуется.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаг 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией; как правило, срок разработки стандарта не должен превышать пяти лет

Если предложение о новой работе будет утверждено Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее 47-й сессии в 2024 году, она может быть выполнена в ускоренном режиме (т. е. в течение двух сессий ССФН).

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ПЕРЕСМОТРУ "МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ОБЩИХ ПРИНЦИПОВ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ БАКТЕРИИ ЛИСТЕРИЯ МОНОЦИТОГЕНЕС (*LISTERIA MONOCYTOGENES*) В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ" (СХГ 61-2007)**1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель и сфера охвата этой работы состоят в пересмотре и обновлении "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля бактерии листерия моноцитогенес (*Listeria monocytogenes*) в пищевых продуктах" (СХГ 61-2007), с тем чтобы предоставить компетентным органам и операторам предприятий пищевой отрасли (ОППО) рекомендации, касающиеся системы контроля наличия *L. monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах питания. Кроме того, поскольку внести вклад в снижение риска заражения листериозом пищевого происхождения может каждый, в документ СХГ 61-2007 будет также включена соответствующая информация для потребителей. Работа по пересмотру будет главным образом основана на последних научных рекомендациях JEMRA и позволит учесть соответствующие аспекты пересмотренной редакции "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Изначальная цель документа СХГ 61-2007 останется неизменной.

2. Значимость и актуальность

В 2020 году в виртуальном формате состоялось Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA), в ходе которого были рассмотрены последние данные по *L. monocytogenes* в целях определения необходимости изменения и обновления существующих моделей и инструментов оценки рисков, связанных с этим патогеном, или разработки новых. В 2019 году для содействия этой работе было объявлено о сборе данных и привлечении экспертов⁵.

В 2022 году был опубликован подробный доклад о работе этого совещания под названием "*Listeria monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах: определение, характеристика и мониторинг" (Серия докладов по оценке микробиологических рисков (ОМР), № 38)⁶, в котором рекомендуется расширить охват будущих оценок рисков, связанных с *L. monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах, включив различные подгруппы товаров, уделить внимание всем этапам от первичного производства до потребления и пересмотреть подход к определению уязвимых групп населения. Было выявлено несколько критически важных пробелов в нынешней модели оценки рисков JEMRA, и члены экспертной группы пришли к общему мнению о целесообразности обновления этой модели, используемой при разработке стратегий анализа рисков, в том числе в странах с низким и средним уровнями дохода.

На своей 52-й сессии, состоявшейся в 2022 году, Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) поддержал предложение о проведении JEMRA оценок рисков, связанных с *L. monocytogenes* в пищевых продуктах, на всех этапах от первичного производства до потребления. В связи с этим 29 апреля 2022 года было вновь объявлено о сборе данных и привлечении экспертов⁷ для проведения двух совещаний: одного – в 2022 году, другого – в 2023 году. По итогам совещаний были опубликованы резюме и выводы, в том числе рекомендации и соображения для включения в обновленную редакцию документа СХГ 61-2007 в случае его пересмотра. Подробный доклад о работе совещаний по оценке микробиологических рисков, связанных с *L. monocytogenes* в пищевых продуктах, пока не издан.

Новая научная информация, предоставленная JEMRA, подтверждает необходимость и своевременность пересмотра СХГ 61-2007.

Хотя основополагающие принципы, изложенные в исходном документе СХГ 61-2007, вероятно, в значительной степени останутся неизменными, его обновленная редакция будет содержать актуальные рекомендации для компетентных органов, касающиеся системы контроля

⁵ FAO and WHO. 2019. Call for experts and data on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring. <https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>.

⁶ FAO and WHO. 2022. *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring – Meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No. 38. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2400en> or <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>.

⁷ FAO and WHO. 2022. Call for experts and data on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. <https://www.fao.org/3/cb9930en/cb9930en.pdf> or <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>.

L. monocytogenes в готовых к употреблению пищевых продуктах, в интересах защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной торговли продовольствием.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Новая работа направлена на обновление СХГ 61-2007 на основе последних научных данных. В документе будут содержаться рекомендации для компетентных органов и ОППО, касающиеся системы контроля *L. monocytogenes* в готовых к употреблению пищевых продуктах. В нем будет также приведена информация, представляющая интерес для предприятий пищевой отрасли, потребителей и других заинтересованных сторон. Каждый может внести вклад в снижение риска заражения листериозом пищевого происхождения.

В рамках проведения новой работы должны быть учтены различные факторы, имеющие отношение к контролю *L. monocytogenes*, в том числе:

- мероприятия на этапе первичного производства, включая необходимость применения операторами предприятий пищевой отрасли (в том числе первичными производителями) эффективных мер контроля, соответствующих их деятельности;
- новая и актуальная информация, которую необходимо учитывать на всех этапах от первичного производства до потребления, касающаяся управления ресурсами, контроля времени и температуры, гигиены окружающей среды и изменения климата;
- микробиологические методы мониторинга, в том числе молекулярные или геномные подходы, в качестве дополнения к традиционным культуральным методам;
- потребительская практика и факторы, влияющие на риск заражения листериозом, актуальные в различных регионах мира, включая сопутствующие заболевания, социально-экономические факторы, а также факторы, обусловленные поведением и культурой;
- другая появившаяся за последнее время научная информация, в том числе о новых моделях оценки рисков и о вспышках листериоза.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

- **Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами и с учетом выявленных потребностей развивающихся стран**

Предлагаемая новая работа позволит оказать широкую поддержку компетентным органам и операторам предприятий пищевой отрасли в деле внедрения мер контроля содержания в готовых к употреблению пищевых продуктах *L. monocytogenes* – распространенного во всем мире микроорганизма, значимого с точки зрения общественного здравоохранения.

Критерии применительно к вопросам общего характера

- **Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли**

Широкий спектр пищевой продукции, на которую распространяется документ СХГ 61-2007, говорит о глобальном характере последствий для торговли продовольствием. Предполагается, что обновление СХГ 61-2007 будет способствовать внедрению странами мер, направленных на снижение риска заражения листериозом, и содействовать добросовестной международной торговле.

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

JEMRA уже начало проводить работу по *L. monocytogenes* в пищевых продуктах. В Руководстве по диагностическим тестам и вакцинам для наземных животных Всемирной организации по охране здоровья животных (ВООЗЖ) содержится глава (3.10.5), посвященная методам обнаружения и идентификации *L. monocytogenes* (последняя редакция, май 2021 года).

- **Глобальная значимость проблемы или вопроса**

Случаи заражения листериозом широко распространены во всем мире, а значит, речь идет о проблеме глобального масштаба. На всех этапах от первичного производства до потребления

существует большое количество путей заражения *L. monocytogenes* широкого спектра пищевой продукции. Документ СХГ 61-2007 играет важную роль в снижении связанной с листериозом нагрузки на систему здравоохранения.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана с перечисленными ниже целями, предусмотренными Стратегическим планом Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

Цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

Работа по пересмотру и обновлению СХГ 61-2007 будет проведена в соответствии с рекомендациями JEMRA, содержащимися в докладе по ОМР № 38, а также с учетом последней информации, касающейся контроля *L. monocytogenes* в готовых к употреблению пищевых продуктах. Эта работа позволит устранить пробел в методических указаниях, в частности связанный с первичным производством.

Цель 2. Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса

В соответствии с научными рекомендациями JEMRA было предложено подготовить пересмотренную и обновленную редакцию СХГ 61-2007, в которой будут содержаться актуальные рекомендации по контролю *L. monocytogenes* в готовых к употреблению пищевых продуктах во всех звеньях продовольственной цепочки. В СХГ 61-2007 будут, как и прежде, изложены важные принципы, которые необходимо учитывать для снижения риска заражения листериозом и которые могут быть реализованы с помощью систем контроля безопасности пищевых продуктов. В ходе пересмотра будут учитываться новые научные данные, появившиеся за последнее время, а также информация, предоставленная странами-членами.

Цель 3. Повышение отдачи путем обеспечения признания и применения стандартов Кодекса

Практическое применение основанных на научных данных стандартов Кодекса и родственных текстов в торговле продовольствием способствует обеспечению высокого уровня безопасности пищевых продуктов. Предполагается, что обновление и пересмотр документа СХГ 61-2007 будет содействовать улучшению понимания и расширению применения изложенных в нем принципов на международном уровне.

Цель 4. Обеспечение участия всех членов Кодекса во всех этапах разработки стандартов

Работа по пересмотру и обновлению СХГ 61-2007 должна вызвать интерес и активность различных сторон; принять в ней участие и внести свой конструктивный и актуальный вклад смогут все члены.

Цель 5. Совершенствование систем и методов координации работы, способствующих действенному и эффективному достижению всех предусмотренных стратегическим планом целей

Работа по пересмотру и обновлению СХГ 61-2007 будет проводиться на основе консенсуса, эффективно и транспарентно в интересах своевременного утверждения пересмотренной редакции. Первоначальные обсуждения, скорее всего, пройдут в формате электронной рабочей группы (ЭРГ), которой предстоит обозначить рамки работы по обновлению документа и выработать соответствующий подход. Благодаря использованию бесплатных веб-технологий будет обеспечено широкое участие. Перевод последних редакций текстов на официальные языки Комитета будет выполнен до начала его ежегодных заседаний.

6. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями текущей работы

Пересмотренная редакция СХГ 61-2007 призвана дополнить существующие тексты ССФН. Так, в ней будут учитываться положения пересмотренной редакции "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) 2022 года и пересмотренной редакции "Принципов и методических указаний по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997) 2013 года со ссылкой на последние данные и с уделением особого внимания *L. monocytogenes* в готовых к употреблению пищевых продуктах, где это необходимо.

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

В качестве основы для работы по обновлению СХГ 61-2007 будут взяты соответствующие уже имеющиеся рекомендации JEMRA. Для обеспечения согласованности всех существующих текстов ССФН, в которых содержатся отсылки к "Общим принципам гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), ССФН намерен взаимодействовать с членами, координирующими работу по пересмотру и обновлению

этих документов, а также принять во внимание текущую работу по приведению разработанных ССФН текстов в соответствие с "Общими принципами гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

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

Потребность в дополнительной научно-консультативной помощи экспертов не предполагается.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаге 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией; как правило, срок разработки стандарта не должен превышать пяти лет

Если предложение о новой работе будет одобрено ССФН на его 54-й сессии в 2024 году и утверждено Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее 47-й сессии в 2024 году, соответствующий проект может быть рассмотрен на Шаге 4 на 55-й сессии ССФН (в зависимости от сроков ее проведения), на Шаге 5 – на 56-й сессии ССФН и на Шаге 5/8 – на 57-й сессии ССФН. Такой график, т. е. выполнение работы в течение трех сессий ССФН, запланирован с учетом того, что работа JEMRA по подготовке научных рекомендаций близка к завершению.