

НОРМЫ И ПРАВИЛА МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КОНТАМИНАНТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

CAC/RCP 49-2001

1. В данном документе рассматриваются основные источники загрязнений из окружающей среды, которые могут попасть в пищевые продукты и создать опасность здоровью человека. В этой связи они регулируются ССФАС/САС. Кроме естественных природных загрязнителей, пищевые продукты могут содержать контаминанты, применяемые в качестве пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов, пищевых добавок или вспомогательных веществ, используемых при переработке. Однако, поскольку вышеперечисленные вещества рассматриваются в других разделах системы Кодекса, они не включены в данный раздел, также как и микотоксины или природные токсины.
2. Основной целью данного документа является повышение внимания в отношении химических загрязнений пищевых продуктов и кормов для животных, а также развитие мероприятий, направленных на источники, для предотвращения такого загрязнения. Это означает, что мероприятия, рекомендованные в данном документе, могут выходить за рамки непосредственной ответственности органов по контролю качества пищевых продуктов и Кодекса.
3. Национальные органы по контролю качества пищевых продуктов должны информировать соответствующие национальные органы и международные организации о потенциальных или существующих проблемах загрязнения пищевых продуктов и содействовать им в принятии соответствующих превентивных мер. Это должно привести к снижению уровней химического загрязнения и, в долгосрочной перспективе, может привести к снижению необходимости установления и поддержки предельно допустимых концентраций химических агентов Кодекса в пищевых продуктах.
4. Могут быть использованы различные методы исследования и гарантии того, что уровни химических загрязнителей в продуктах питания настолько низкие, насколько это разумно достижимо и никогда не превышают предельно допустимые концентрации, рассматриваемые приемлемыми/допустимыми с точки зрения охраны здоровья. В основном эти методы состоят из мероприятий: а) по устранению или контролю источника загрязнения, б) по обработке для снижения уровней загрязнений и в) по выявлению и отбраковке загрязненных пищевых продуктов от пищевых продуктов, пригодных для потребления человеком. Таким образом, загрязненный пищевой продукт не применяется до тех пор, пока он не будет приведен в надлежащее состояние и не будет пригоден для потребления человеком. В некоторых случаях необходимо применение комбинации приведенных выше методов, например, если выбросы из ранее неконтролируемых источников привели к загрязнению окружающей среды стойкими веществами, такими как ПХБ или ртуть. Если рыбопромысловые районы или земли сельскохозяйственного назначения стали сильно загрязненными вследствие местных выбросов, может возникнуть необходимость внести эти неблагоприятные земли в черный список, т.е. запретить продажу пищевых продуктов, произведенных в этих загрязненных районах, и информировать о нежелательном потреблении таких пищевых продуктов.

5. Контроль готовой продукции никогда не будет достаточно надежным, чтобы гарантировать, что уровни загрязнения ниже установленных предельно допустимых значений. В большинстве случаев, химические контаминанты нельзя удалить из продуктов питания и нет практически осуществимого способа перевода загрязненной партии в пригодную для потребления человеком. Преимуществом удаления или контроля загрязнения пищевых продуктов в источнике, т.е. превентивного подхода, является то, что такой подход обычно более эффективен в снижении или устранении риска неблагоприятного влияния на здоровье, требует меньше ресурсов для контроля пищевых продуктов и предотвращает выбраковку продуктов питания.

6. Производство пищевых продуктов, обработка и подготовительные операции необходимо анализировать с точки зрения выявления опасных факторов и оценки связанных с ними рисков. Что должно привести к определению критических контрольных точек и введению системы контроля продукции в этих точках (т.е. системы ХАСПП). Важно, чтобы контроль осуществлялся на протяжении всей цепи производственной обработки и распространения, поскольку в остальных случаях нельзя проконтролировать продукт в конце этой цепи в отношении его безопасности и качества.

7. Загрязнение воздуха, воды и пахотных участков может привести к загрязнению культур, выращиваемых для пищевых продуктов или кормов для животных, для животных, являющихся источниками пищевого сырья, и поверхностных и грунтовых вод, используемых в качестве источников питьевой воды и воды для производства и обработки пищевых продуктов. Соответствующие национальные органы и международные организации должны быть уведомлены о существующих и потенциальных проблемах загрязнения пищевых продуктов и получать содействие в принятии мер по:

- контролю выбросов промышленных загрязнителей, например, химической, горнодобывающей, металлообрабатывающей, бумажной промышленности, а также испытаний оружия;
- контролю выбросов энергетического производства (включая ядерные силовые установки) и транспортных средств;
- контролю выбросов твердых и жидких хозяйственно-бытовых отходов и промышленных отходов, включая их отложение в почве, сброс сточных вод и сжигание муниципальных отходов;
- контролю производства, продажи, использования и выброса отдельных токсичных, устойчивых в окружающей среде веществ, например, галогенорганических соединений (ПХБ, бромированных огнестойких добавок и т.д.), соединений свинца, кадмия и ртути;
- обеспечению проведения соответствующих исследований перед поступлением в продажу новых химических веществ, в особенности, если с течением времени они могут высвободиться в окружающую среду в значительных количествах, направленных на установление их влияния на здоровье человека и экологическую безопасность;
- замене токсичных, устойчивых в окружающей среде веществ, продуктами, более приемлемыми с точки зрения влияния на здоровье человека и окружающую среду.