



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 4.3 повестки дня

CX/CAC 23/46/5
Сентябрь 2023 года

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

Сорок шестая сессия

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (CCFH) ДЛЯ ПРИНЯТИЯ
ИЛИ УТВЕРЖДЕНИЯ КОМИССИЕЙ

1. Комиссии предлагается утвердить стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение. Соответствующие тексты, подготовленные CCFH, перечислены в **части 1** настоящего документа.
2. Замечания CCFH по стандартам и родственным текстам, представленным на утверждение, приводятся в документе CX/CAC 23/46/5 Add.1.
3. Комиссии далее предлагается утвердить представленные CCFH предложения о новой работе. Они перечислены в **части 2** настоящего документа, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В справочных целях и для обеспечения их наличия на всех шести официальных языках проектные документы также включены в настоящий документ. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус".
4. Исполнительный комитет Комиссии "Кодекс Алиментариус" на своей 84-й сессии (84-я сессия Исполнительного комитета) провел критический обзор этих текстов.

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

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
CCFH	"Руководство 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" (Общий раздел, Приложение I по сырой говядине и Приложение III по непастеризованному молоку и сырам из непастеризованного молока)	REP23/FH, пункт 75, Приложение III	N02-2019	5/8
	"Руководство по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве и переработке продуктов питания" (Общий раздел и Приложение I)	REP23/FH, пункт 124, Приложение IV	N05-2020	5/8

Часть 2 – Предложения о проведении новой работы или о пересмотре стандарта

Орган Кодекса	Текст	Ссылка и проектный документ
CCFH	Предложение о новой работе по разработке Руководства по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/FH, Приложение V • Приложение I к настоящему документу
CCFH	Предлагаемый пересмотр "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля патогенных вибрионов (<i>Vibrio</i>) в морепродуктах" (CXG 73-2010)	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/FH, Приложение VI • Приложение II к настоящему документу

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

Разработка Руководства по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках

(На утверждение)

1. Цель и охват новой работы

Предлагаемая новая работа по разработке Руководства по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках призвана обеспечить национальным и местным органам власти во всем мире необходимые рекомендации по устройству таких рынков и эффективному управлению ими в целях обеспечения безопасности продаваемых на этих рынках пищевых продуктов. Предлагаемое глобальное руководство будет подготовлено на основе четырех руководств регионального уровня по уличной торговле пищевыми продуктами, содержащих информацию об управлении рынками и рекомендации для операторов пищевой отрасли по вопросам обращения с пищевыми продуктами, охраны здоровья и правил гигиены, касающихся обеспечения безопасности пищевых продуктов, которые продаются на таких рынках.

В разных странах мира традиционные продовольственные рынки имеют множество разных названий. Их называют рынками уличной еды, местными рынками, открытыми рынками, муниципальными рынками, рынками под открытым небом и фермерскими рынками. Традиционные продовольственные рынки – это специально отведенные места, где потребители, розничные торговцы продуктами питания и оптовики могут приобрести продукты для приготовления еды в домашних условиях и для использования в пищевой промышленности. Кроме того, на рынках обычно можно купить уличную еду для потребления.

Если целью является повышение безопасности пищевых продуктов, продаваемых на традиционных продовольственных рынках, то этим рынкам необходимо уделить особое внимание. Рынки являются не только важным источником продовольствия, но и местами скопления людей и идеальными площадками для обмена информацией по вопросам безопасности пищевых продуктов, питания и общественного здравоохранения. Проведение глобальной нормотворческой работы по обновлению и гармонизации руководств позволит заинтересованным сторонам (регулирующим органам, поставщикам, ОПЮ, потребителям) укрепить свои позиции на этих рынках, обеспечить поставку более безопасных пищевых продуктов, получить доступ к рынкам и содействовать достижению целей в области устойчивого развития на период до 2030 года. Об этом говорится и в Глобальной стратегии ВОЗ по безопасности пищевых продуктов на 2022–2030 годы: "Одной из приоритетных задач является разработка рекомендаций и планов по наращиванию усилий по повышению безопасности пищевых продуктов, продаваемых на традиционных продовольственных рынках"¹.

2. Значимость и актуальность

"Уличная еда" определяется Кодексом как "пищевые продукты и напитки, приготавливаемые и/или продаваемые продавцами на улице и в других общественных местах для потребления немедленно или в дальнейшем без последующей обработки или приготовления" (см. рекомендации и своды норм и правил, упомянутые в разделе б). Рекомендации и своды норм и правил Кодекса содержат также определения "мест уличной торговли пищевыми продуктами" и "уличных лотков" как мест, где уличную еду готовят, выкладывают, подают и продают населению. Термин "традиционные рынки" является более широким и используется для описания специально отведенных мест, где потребители, розничные торговцы продуктами питания и оптовики могут приобрести свежие продукты для приготовления еды в домашних условиях. На таких рынках продавцам также обычно разрешают продавать готовую уличную еду².

В странах с низким и средним уровнями дохода (СНСД) традиционные продовольственные рынки играют важнейшую роль в обеспечении продовольственной безопасности и питания. По оценкам

¹ WHO global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation. Geneva: World Health Organization; 2022.

² DeWaal et al; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets*; J Food Prot (2022); <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

исследователей, в некоторых регионах на таких рынках покупается до 85% всех продуктов питания³. Для малоимущих и неблагополучных в плане продовольственной безопасности категорий населения они являются особенно важным источником доступа к свежим и высокопитательным продуктам, таким как свежие овощи и фрукты. Они также обеспечивают отели и местные и международные компании пищевой отрасли необходимыми им ингредиентами для производства продуктов питания. Большинство мелких экспортеров поставляют свою продукцию на традиционные рынки и получают таким образом возможность участвовать в международной торговле.

Однако на этих рынках часто отсутствуют инфраструктура и гигиенические условия, необходимые для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Такие рынки могут представлять особую опасность с точки зрения факторов риска пищевого происхождения.

Это связано, в частности, с неразвитой рыночной инфраструктурой, в том числе с ограниченным доступом к питьевой воде, плохими гигиеническими условиями и ненадлежащими методами хранения продуктов⁴.

Несмотря на то, что вопросами безопасности уличной еды занимались четыре региональных комитета, гигиенические условия на традиционных рынках в целом они не рассматривали. Существующие региональные руководства полезны, но в них не освещены все аспекты функционирования рынков, а охват варьируется в зависимости от региона. Учитывая, что в мире в год регистрируется до 600 млн случаев возникновения болезней пищевого происхождения, улучшение условий на традиционных рынках является острой необходимостью. Принимая во внимание роль традиционных продовольственных рынков во многих регионах мира, согласование соответствующего глобального руководства представляется актуальной и своевременной мерой с точки зрения защиты здоровья потребителей. Поскольку продовольственная безопасность является абсолютным приоритетом для стран, единое обновленное руководство по устранению рисков пищевого происхождения послужит для правительств стимулом для анализа условий на существующих традиционных рынках и для модернизации этих рынков.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Надлежащие требования к безопасности пищевых продуктов, инспекции и правоприменительная практика на традиционных продовольственных рынках играют важную роль в профилактике и контроле заболеваний пищевого происхождения и зоонозов, укреплении здоровья населения, повышении продовольственной безопасности и развитии экономики. Для разработки предлагаемого Руководства по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках Комитет определит актуальные вопросы в области безопасности пищевых продуктов, используя существующие рекомендации и своды норм и правил Кодекса об уличной торговле пищевыми продуктами. Проведенный в 2021 году сравнительный обзор существующих региональных руководств на эту тему показал, что в части, касающейся безопасности пищевых продуктов, они во многом совпадают как по содержанию, так и в плане имеющихся пробелов⁵. Для традиционных продовольственных рынков общими вопросами, которые имеет смысл включить в единое глобальное руководство, являются:

³ Anenu, Kebede, Researcher, ILRI/Addis Ababa University, oral remarks at the International Association of Food Protection, August 2022. См. также Tschirley, D., Reardon, T., Dolislager, M., & Snyder, J. (2015). The Rise of a Middle Class in East and Southern Africa: Implications for Food System Transformation: The Middle Class and Food System Transformation in ESA. *Journal of International Development*, 27(5), 628–646. <https://doi.org/10.1002/jid.3107>.

⁴ Alves da Silva, S., Cardoso, R. de C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., Bispo de Jesus, R., Sabá do Vale, R., & Teles da Silva, P. S. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40, 78–84. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>

Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C., & Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, 62, 178–186. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>

Gadaga, T. H., Samende, B. K., Musuna, C., & Chibanda, D. (2008). The microbiological quality of informally vended foods in Harare, Zimbabwe. *Food Control*, 19(8), 829–832. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.07.016>

Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), 1551–1558. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>

⁵ DeWaal et al; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets*; *J Food Prot* (2022); <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

- **Политика и регулирование.** В этот раздел можно было бы включить следующие общие вопросы: роль заинтересованных сторон и органов власти, регулирование и мониторинг рынков и регистрация поставщиков.
- **Рыночная инфраструктура.** В этот раздел можно было бы включить следующие общие вопросы: устройство и инфраструктура рынков, а также техническое обслуживание и санитарные условия на рынках.
- **Обращение с пищевыми продуктами.** В этот раздел можно было бы включить следующие общие вопросы: источники поставок продовольствия и обращение с пищевыми продуктами на рынках, требования к приготовлению пищи, а также обеспечение сохранности и продажа готовых к употреблению пищевых продуктов.
- **Здоровье и личная гигиена участников рынка.**
- **Профессиональная подготовка и образование.**

Помимо актуальных материалов по этой тематике ВОЗ и ФАО выпустили рекомендации для правительств по вопросам надзора за деятельностью традиционных рынков. Эти рекомендации могли бы также послужить основой для подготовки единого глобального руководства для традиционных продовольственных рынков.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

4.1. Текст должен быть пересмотрен в целях удовлетворения Общего критерия: "Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами и с учетом выявленных потребностей развивающихся стран".

На традиционных продовольственных рынках потребитель может купить как ингредиенты для приготовления блюд в домашних условиях, так и еду, полностью готовую к употреблению. Имеющиеся на рынках условия, такие как доступ к чистой воде, методы удаления отходов и близость к живым животным, могут стать причиной небезопасного обращения с пищевыми продуктами и распространения пищевых патогенов. Условия и методы работы, способствующие обеспечению безопасности пищевых продуктов, абсолютно необходимы в отношении как сырых ингредиентов, так и готовой еды.

Традиционные продовольственные рынки являются важным источником питательных и соответствующих культурным традициям продуктов питания, способствующих обеспечению продовольственной безопасности миллиардов людей во всем мире. Они выполняют также важную социальную функцию: люди покупают там продукты и встречаются друг с другом. Эти рынки обеспечивают источник дохода для общин и привлекают туристов⁶. Только уличную еду, по оценкам, ежедневно употребляют в пищу 2,5 млрд человек во всем мире. Это источник дохода для огромного количества людей, особенно для женщин⁷.

Помимо рекомендаций для правительств, некоторые упомянутые выше региональные руководства содержат полезные советы для малых и/или менее развитых предприятий пищевой отрасли как в развитых, так и в развивающихся странах. Эту задачу следует иметь в виду и в новой работе.

4.2. Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Обзор национального законодательства о традиционных рынках не проводился, но пробелы, выявленные в региональных руководствах по уличной торговле пищевыми продуктами, указывают и на возможные пробелы в национальном законодательстве. Например, Региональные нормы и правила для Латинской Америки содержат конкретные указания по вопросам обращения с пищевыми продуктами, касающиеся уличной торговли пищевыми продуктами, но не включают требований к рыночной инфраструктуре.

4.3. Работа, ранее выполненная другими международными организациями в этой области

⁶ Плакат ФАО и ВОЗ ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов, посвященный традиционным продовольственным рынкам.

⁷ Плакат ФАО и ВОЗ ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов 2022 года, посвященный уличной торговле пищевыми продуктами.

Всемирная организация здравоохранения опубликовала свою Глобальную стратегию по безопасности пищевых продуктов на 2022–2030 годы, в которой традиционные продовольственные рынки названы важной областью деятельности. В этом документе отмечено, что "одной из приоритетных задач является разработка рекомендаций и планов по наращиванию усилий по повышению безопасности пищевых продуктов, продаваемых на традиционных продовольственных рынках". Кроме того, в этой Глобальной стратегии признана роль стандартов Кодекса в оказании национальным правительствам помощи в разработке действенных программ обеспечения безопасности пищевых продуктов: "Государства-члены должны содействовать включению стандартов Кодекса в свое внутреннее законодательство, устанавливая цели в области общественного здравоохранения, которые пищевая промышленность может использовать в качестве ориентира при внедрении инноваций и экономических преобразований для создания устойчивых национальных продовольственных систем. Государствам-членам следует также учитывать рекомендации, содержащиеся в стандартах Кодекса, с целью повышения безопасности пищевых продуктов за счет мер по улучшению ситуации в области гигиены пищевых продуктов и обращения с ними".

Глобальный альянс за улучшение питания провел исследование нормативов, применяемых к традиционным продовольственным рынкам, в том числе сравнительный обзор четырех упомянутых региональных руководств по уличной торговле пищевыми продуктами. В рамках этого анализа были также рассмотрены документы ВОЗ и ФАО, которые могут послужить основой для работы Комитета, касающейся традиционных рынков, в том числе документы, подготовленные во время пандемии COVID-19 с целью улучшения условий на рынках, где торгуют живыми животными⁸.

4.4. Приемлемость предложенной темы для стандартизации

Четыре упомянутых выше региональных руководства по уличной торговле пищевыми продуктами во многом совпадают, что указывает на возможность глобальной стандартизации.

4.5. Глобальная значимость вопроса или проблемы

Традиционные продовольственные рынки есть везде, и они обеспечивают недорогими свежими продуктами миллионы потребителей во всем мире. В странах с низким и средним уровнями дохода традиционные продовольственные рынки могут быть основным источником продуктов питания для домохозяйств и обеспечивают занятость многим членам общества. Для потребителей из стран с низким и средним уровнями дохода традиционные рынки обычно являются главным источником свежих продуктов, таких как мясо, рыба, овощи и фрукты.

На рынках, расположенных вблизи национальных границ, продукты зачастую продают потребителям, розничным и оптовым торговцам по обе стороны границы; таким образом, эти рынки являются источником продовольствия в региональной торговле. Кроме того, многие фрукты, специи, орехи и злаки могут попадать в международную торговлю, поскольку на этих рынках продовольствие закупают предприятия пищевой промышленности и дистрибьюторы. Примерами поступающих в международную торговлю продуктов, источниками которых могут быть традиционные продовольственные рынки, являются замороженные и сушеные фрукты, овощи, орехи, специи и злаки. Отсутствие надлежащих гигиенических условий на рынках может повлиять на безопасность всех этих продуктов.

Для правительств Руководство по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках, предлагаемое в качестве единого глобального стандарта, может стать источником рекомендаций по созданию условий и использованию методов работы, способствующих повышению безопасности пищевых продуктов, продаваемых на таких рынках, и эффективности контроля их качества.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями Кодекса, предусмотренными Стратегическим планом на 2020–2025 годы:

Цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

⁸ См. <https://www.gainhealth.org/resources/reports-and-publications/regional-codex-guidelines-and-their-potential-impact-food-safety>. Результаты этого исследования в адаптированном виде были опубликованы в упомянутом выше журнале Journal of Food Protection.

Пандемия COVID-19 наглядно продемонстрировала важность улучшения условий на традиционных продовольственных рынках, где пищевые продукты, люди и животные контактируют между собой. Кодекс и его региональные комитеты никогда напрямую не занимались вопросами безопасности пищевых продуктов на традиционных рынках, хотя в их текстах, касающихся уличной торговли пищевыми продуктами, некоторые косвенные рекомендации по этой тематике есть.

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

Анализ риска в области безопасности пищевых продуктов во всей пищевой цепи является признанной на международном уровне дисциплиной и неотъемлемым элементом любой хорошо продуманной системы контроля безопасности пищевых продуктов. Активно взаимодействуя с научно-техническими экспертами из многих стран – членом Кодекса и стран-наблюдателей, мы намерены создать единый глобальный стандарт, в котором будут учтены новейшие достижения в области учета факторов риска, связанного с безопасностью пищевых продуктов в условиях традиционных рынков.

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

Создавая важные для многих стран стандарты в области внутренней торговли продуктами питания, Кодекс повысит свою значимость для стран с низким и средним уровнями дохода, где традиционные продовольственные рынки играют жизненно важную роль в распределении продуктов питания.

Цель 4. Обеспечение участия всех членом Кодекса на всех этапах разработки стандартов

Идея разработки единого руководства для традиционных рынков уже получила поддержку стран из трех регионов Кодекса. Эта новая работа должна вызвать большой интерес и обеспечить активное участие всех членом Кодекса, объединенных общей целью подготовки удобного для пользователей документа, который можно будет внедрить и применять максимально широко. Особое внимание в этом документе будет уделено деятельности по обеспечению безопасности пищевых продуктов, осуществляемой малыми предприятиями и развивающимися странами.

Цель 5. Совершенствование систем и методов организации работы, обеспечивающих эффективное и результативное достижение всех предусмотренных стратегическим планом целей

Для того чтобы обеспечить членам Кодекса и международным организациям необходимые им стандарты, руководства и рекомендации, работа Комиссии должна быть более оперативной и эффективной. В ходе разработки этого единого руководства все рабочие документы и обсуждения в электронном формате будут распространяться своевременно и с соблюдением принципа прозрачности. С этой целью будут использоваться бесплатные и доступные для всех интернет-технологии.

Эта стратегическая цель является одной из ключевых задач Комитета по гигиене пищевых продуктов, поскольку она обеспечит прочную основу для всей работы Кодекса, касающейся гигиены пищевых продуктов на традиционных рынках.

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

Несмотря на наличие четырех отдельных региональных руководств Кодекса, касающихся регулирования уличной торговли пищевыми продуктами, никаких специальных руководств для традиционных продовольственных рынков, где в одном и том же месте обычно продаются как сырые пищевые продукты, так и готовая еда, нет. Взятые вместе, эти четыре региональных руководства содержат важную информацию по вопросам регулирования традиционных продовольственных рынков. Но если их рассматривать по отдельности, то пробелы, имеющиеся в каждом из этих документов Кодекса, показывают, что единое глобальное руководство на эту тему все-таки необходимо.

Эти четыре региональных руководства перечислены ниже:

- Региональные методические указания по разработке мер контроля уличной торговли пищевыми продуктами (страны Африки) (CXG 22R-1997);
- Региональные нормы и правила гигиены при приготовлении и реализации уличной еды (Латинская Америка и страны Карибского бассейна) (CXC 43R-1995);
- Региональные нормы и правила уличной торговли пищевыми продуктами (Ближний Восток) (CXC 71R-2013);

- Региональный свод гигиенических норм и правил уличной торговли пищевыми продуктами в Азии (СХС 76R-2017).

Многие темы, затронутые в этих четырех региональных руководствах по уличной торговле пищевыми продуктами, имеют отношение к традиционным продовольственным рынкам, и многое из того, что касается безопасности пищевых продуктов, в них совпадает. Однако подходы, использованные в этих региональных документах, сильно разнятся. Так, руководство для Африки содержит конкретные рекомендации по рыночной инфраструктуре и методам очистки, а в нормах и правилах для Латинской Америки эти вопросы освещены минимально, зато об обращении с сырыми продуктами на рынках там говорится достаточно подробно. Каждое из этих региональных руководств содержит положения, которые следует учитывать при разработке единого текста Кодекса более общего характера (о традиционных продовольственных рынках).

В предлагаемое Руководство по мерам контроля гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках будут включены рекомендации в отношении требований к безопасности пищевых продуктов и надзорной деятельности, касающейся традиционных продовольственных рынков, где обычно продаются как сырые пищевые продукты, так и готовая еда. По усмотрению Комитета этот документ будет разрабатываться с опорой на упомянутые выше региональные руководства по уличной торговле пищевыми продуктами, которые в дальнейшем могут использоваться наряду с ним⁹.

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

ФАО и ВОЗ могли бы содействовать этим усилиям, проанализировав свои рекомендации, касающиеся традиционных продовольственных рынков, и определив, имеется ли в них полезная информация по вопросам безопасности пищевых продуктов, которую следовало бы учесть Комитету. Кроме того, чтобы сделать новый документ более содержательным и удобным для использования, свою экспертизу готовы предоставить некоторые организации – наблюдатели при Комиссии "Кодекс Алиментариус".

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

Ожидается техническое участие организаций – наблюдателей при Комиссии "Кодекс Алиментариус", в том числе Глобального альянса за улучшение питания и Форума по потребительским продовольственным товарам. Такое участие важно, поскольку эти организации были бы в числе тех, кто может выступить за создание и применение единого согласованного руководства на эту тему.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаг 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией

Если Комиссия "Кодекс Алиментариус" одобрит эту работу на своей 46-й сессии в 2023 году, то будет поставлена задача выполнить ее в течение трех сессий ССФН, т. е. к 56-й сессии ССФН, чтобы затем представить документ на окончательное утверждение Комиссии.

⁹ Следует отметить, что некоторые из этих региональных руководств уже давно не обновлялись (например, руководство для Африки в последний раз обновлялось в 1997 году, а нормы и правила для Латинской Америки – в 2001 году).

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПЕРЕСМОТР "МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ОБЩИХ ПРИНЦИПОВ ГИГИЕНЫ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПАТОГЕННЫХ ВИБРИОНОВ (VIBRIO)
В МОРЕПРОДУКТАХ" (СХГ 73-2010)

(На утверждение)

1. Цель и охват новой работы

Целью работы является пересмотр и обновление "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля патогенных вибрионов (*Vibrio*) в морепродуктах" (СХГ 73-2010): в этот документ предлагается включить информацию о вариантах управления рисками, основанную на последних научных рекомендациях ФАО/ВОЗ, а также ряд вопросов, изложенных в новой редакции "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969).

Предполагается, что область применения этих Методических указаний будет той же, что и в существующей редакции.

2. Значимость и актуальность

На состоявшемся в 2019 году рабочем совещании экспертов ФАО/ВОЗ¹⁰ было отмечено несколько важнейших событий последнего десятилетия: 1) появление высокопатогенных штаммов, в частности штамма *V. parahaemolyticus* в северо-западной части Тихого океана (ST36), которые распространились на восточное побережье Соединенных Штатов Америки, Европу, Южную Америку и Новую Зеландию. Пандемическое распространение этих высокопатогенных штаммов вызывает глобальную обеспокоенность в отношении безопасности морепродуктов; 2) в связи с изменением климата география связанных с потреблением морепродуктов заражений вибрионами существенно расширилась, и общая тенденция состоит в распространении случаев заражения *V. parahaemolyticus* и *V. vulnificus* в направлении полюсов. В частности, за последнее десятилетие возросло количество зарегистрированных случаев заболеваний, а также географическое распространение инфекций пищевого происхождения, связанных с этими бактериями, в регионы, где ранее случаи заражения такими инфекциями не регистрировались; 3) в глобальном масштабе свою роль в увеличении количества зарегистрированных случаев могли также сыграть увеличение численности населения, подверженного риску, увеличение плотности населения в прибрежных регионах и улучшение диагностики инфекций; 4) вероятно, действенными и экономически эффективными подходами к снижению связанных с этими патогенами рисков для здоровья людей на этапе после вылова являются некоторые новые передовые решения, в частности обработка высоким давлением, запрет ("комендантский час") на вылов в определенное время, перенос на другой участок и контроль температуры. Наконец, 5) новые инструменты, дополняющие подходы, которые были описаны в предыдущих оценках риска, связанного с этими глобально важными патогенами пищевого происхождения, обеспечивает ряд новых методов, в частности использующих геномику и спутниковые снимки. Новая научная информация, предоставленная ФАО/ВОЗ, подтверждает необходимость и своевременность пересмотра существующих Методических указаний.

Новая информация, предоставленная ФАО/ВОЗ, может быть очень полезна компетентным органам и предприятиям пищевой отрасли с точки зрения сведения к минимуму риска, связанного с патогенными вибрионами.

Основополагающие принципы, изложенные в исходном документе (СХГ 73-2010), вероятно, в значительной степени останутся прежними, но практическое руководство, в котором будут описаны способы осуществления конкретных мер контроля, поможет национальным компетентным органам снизить бремя вибриоза пищевого происхождения и обеспечить добросовестную международную торговлю морепродуктами.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Целью новой работы является обновление "Методических указаний по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля патогенных вибрионов (*Vibrio*) в морепродуктах" на основе последней научной информации и включение в этот документ ряда вопросов, изложенных в новой

¹⁰ ФАО и ВОЗ. 2021. Достижения в области науки и инструментарий оценки рисков *Vibrio parahaemolyticus* и *Vibrio vulnificus*, ассоциированных с морепродуктами. Доклад о работе совещания. Серия докладов по оценке микробиологических рисков № 35. Рим. <https://doi.org/10.4060/cb5834en>

редакции "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969). В обновленной редакции этих Методических указаний будут даны рекомендации по выбору оптимальных вариантов и инструментов управления рисками.

В новой работе будут учтены факторы, имеющие отношение к контролю *V. parahaemolyticus* и *V. vulnificus*, в том числе:

- методы микробиологического мониторинга, в частности молекулярные подходы;
- появившиеся недавно научные данные, в частности информация о новых патогенных штаммах, их географическом распространении и количестве новых клинических случаев заболеваний;
- методы обнаружения и характеристики вибрионов;
- методы дистанционного зондирования для измерения таких параметров, как температура и соленость воды, изменение климата;
- практические мероприятия, которые могут применяться для снижения риска развития вибриоза, связанного с потреблением морепродуктов, включают мероприятия на этапах до вылова (например, перенос на другой участок), во время вылова (например, сокращение времени охлаждения) и после вылова (например, обработка высоким давлением, замораживание и пастеризация) и т. д.

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 пищевой отрасли в осуществлении практических мероприятий, которые могут использоваться для снижения риска развития вибриоза.

Критерии, применяемые к вопросам общего характера:

а) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Дополнительные рекомендации Кодекса могли бы помочь странам внести в свое законодательство поправки, способствующие снижению риска развития вибриоза и обеспечению добросовестной международной торговли морепродуктами.

с) 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 *Vibrio spp.* в морепродуктах.

е) Глобальная значимость вопроса или проблемы

По некоторым данным, распространение патогенных штаммов вибрионов носит глобальный характер. Рекомендации Кодекса вносят важный вклад в снижение глобального бремени вибриоза для общественного здравоохранения.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана с целями Комиссии "Кодекс Алиментариус", в частности с целями 1 и 5 Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы: "Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов" и "Совершенствование систем и методов организации работы, обеспечивающих эффективное и результативное достижение всех предусмотренных стратегическим планом целей". В особенности эта работа связана с задачей 1.2 "Определение приоритетности потребностей и новых вопросов" и ее итогом "Своевременное реагирование Кодекса на возникающие вопросы и потребности членов". Эта работа позволит устранить пробел в методических указаниях, в частности благодаря включению в них новой информации, предоставленной ФАО/ВОЗ.

6. Информация о взаимосвязи между данным предложением и другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями работы

Внесение изменений в конкретные методические указания, касающиеся контроля патогенных

вибрионов, дополнит существующие тексты ССФН. Сюда относятся и "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXG 1-1969).

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

Пока такая помощь не требуется, но в процессе пересмотра Комитету Кодекса по гигиене пищевых продуктов (ССФН) могут потребоваться дополнительные научные консультации.

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 предлагаемая работа будет одобрена Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее 46-й сессии в 2023 году, то она может быть выполнена в ускоренном режиме (т.е. в течение двух сессий ССФН).