



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 4.4 повестки дня

CX/CAC 24/47/6
Август 2024 года

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

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ЗАГРЯЗНЯЮЩИМ ПРИМЕСЯМ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
(СССФ)

1. Комиссии предлагается утвердить перечисленные в **части 1** настоящего документа стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение.
2. Комиссии также предлагается утвердить указанные в **части 2** настоящего документа проект стандарта и план отбора проб, представленные на утверждение на Шаге 5. В случае утверждения проект стандарта и план отбора проб будут переведены на Шаг 6 для подготовки дальнейших замечаний и рассмотрения на 18-й сессии СССР.
3. Замечания по стандартам и родственным текстам, представленным на утверждение по итогам 17-й сессии СССР, приводятся в документе CX/CAC 24/47/6 Add.1.
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 17-й сессии СССР предложения о новой работе, перечисленные в **части 3** настоящего документа и содержащиеся в приложениях I и II. 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. Комиссии предлагается одобрить предложение СССР о прекращении работы, приведенное в **части 4** настоящего документа.
7. 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
МДУ содержания свинца в специях – сушеных присемянниках, сушеных семенах (в том числе отдельный МДУ для семян сельдерея), сушеных корневищах и корнях, сушеных частях цветков, а также в специях – сушеных плодах и ягодах (в том числе отдельные МДУ для сычуаньского перца, бадьяна, паприки и сумаха) для включения в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)	REP24/CF17, пункт 61, Приложение II	N05-2019	5/8
МДУ содержания свинца и кадмия в киноа для включения в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)	REP24/CF17, пункт 119, Приложение VII	-	-
Свод норм и правил по предотвращению и уменьшению числа случаев отравления сигуатоксином	REP24/CF17, пункт 97, приложения V и VI	N04-2023	5/8
План отбора проб на содержание метилртути в рыбе для включения в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)	REP24/MAS43, подпункт i) пункта 12 и подпункт i) пункта 20, Приложение II ¹	N04-2021	5/8

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

Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
МДУ содержания свинца в сушеной коре и сушеных кулинарных травах для включения в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)	REP24/CF17, пункт 61, Приложение II	N05-2019	5
Планы отбора проб на общее содержание афлатоксинов и на содержание охратоксина А в некоторых специях (сушеном перце чили, паприке и мускатном орехе) для включения в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995) ²	REP24/CF17, пункт 92, Приложение IV	N20-2017	5

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

Текст	Ссылка и проектный документ
Новая работа по пересмотру "Норм и правил по предотвращению и снижению контаминации арахиса афлатоксинами" (CXC 55-2004)	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/CF17, Приложение VII • Приложение I к настоящему документу

¹ Комитет Кодекса по методам анализа и отбора проб (CCMAS) на своей 43-й сессии внес изменения в план отбора проб на содержание метилртути в рыбе и одобрил его.

² CCCF запросил перенос срока завершения работы на 2025 год; участники 86-й сессии Исполнительного комитета поддержали это предложение.

Текст	Ссылка и проектный документ
Новая работа по разработке норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения пищевых продуктов кадмием	<ul style="list-style-type: none">• REP24/CF17, Приложение IX• Приложение II к настоящему документу

Часть 4 – Предложения о прекращении работы

Стандарты и родственные тексты	Ссылка
Проект МДУ содержания свинца в сушеных специях – цветках и в свежих кулинарных травах в CXS 193-1995	REP24/CF17, подпункт ii) пункта 69

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ПЕРЕСМОТРУ
"НОРМ И ПРАВИЛ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ КОНТАМИНАЦИИ АРАХИСА
АФЛАТОКСИНАМИ" (СХС 55-2004)

1. Цель и сфера охвата проекта

Цель и сфера охвата предлагаемой новой работы состоят в пересмотре "Норм и правил по предотвращению и снижению контаминации арахиса афлатоксинами" (СХС 55-2004) для отражения в них новой имеющейся информации о мерах по предотвращению и снижению загрязнения арахиса афлатоксинами.

2. Значимость и актуальность

Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах на своей 16-й сессии (16-я сессия CCCF, 2023 год) указал на необходимость пересмотра данных норм и правил в рамках общей работы по пересмотру стандартов Кодекса на загрязняющие вещества. Комиссией "Кодекс Алиментариус" уже установлен максимально допустимый уровень (МДУ) содержания афлатоксинов в предназначенном для дальнейшей переработки арахисе, составляющий 15 мкг/кг, а предлагаемый МДУ для готового к употреблению арахиса находится на рассмотрении CCCF. Оценка афлатоксинов последний раз проводилась на 83-м совещании Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (83-е совещание JECFA, 2017 год). На этом совещании JECFA подтвердил выводы, сделанные в ходе его 49-го совещания (1997 год), о том, что афлатоксины представляют собой генотоксичные канцерогены, воздействующие на печень человека. Ввиду опасности афлатоксинов для здоровья эта новая работа направлена на дальнейшее снижение их воздействия за счет обновления действующих норм и правил.

3. Основные рассматриваемые аспекты

С опорой на научные данные, полученные после принятия действующих норм и правил, в рамках этой работы будут рассмотрены меры управления рисками, направленные на предотвращение и снижение загрязнения арахиса афлатоксинами, которые доказали свою эффективность и широко применяются в разных регионах. Будет также рассмотрена информация, касающаяся образования афлатоксинов в арахисе, в частности о конкретных афлатоксигенных видах и стадиях генеративного развития арахиса.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

- a) **Защита потребителя с точки зрения здоровья и предотвращения мошенничества**
Пересмотренные нормы и правила, в которые будут включены доказавшие свою эффективность меры по предотвращению и сокращению образования афлатоксинов, позволят снизить воздействие афлатоксинов, связанное с потреблением арахиса.
- b) **Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли**
Пересмотренная редакция норм и правил необходима для того, чтобы всем странам-членам была доступна наиболее актуальная информация о рекомендуемых методах предотвращения и снижения загрязнения арахиса афлатоксинами. Кроме того, этот документ позволит экспортерам принять меры по снижению уровней содержания афлатоксинов в их продукции и поможет им в вопросах соблюдения действующего МДУ, установленного для предназначенного для дальнейшей переработки арахиса (15 мкг/кг), и находящегося на рассмотрении CCCF предлагаемого МДУ для готового к употреблению арахиса.
- c) **Объем работы и установление приоритетных направлений работы**
В работе по пересмотру норм и правил приоритет следует отдавать включению актуальных и действенных методов предотвращения и снижения загрязнения арахиса афлатоксинами, эффективно применяемых во всем мире.
- d) **Работа, ранее выполненная другими международными организациями в данной области**
Оценки, проведенные JECFA.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

- a) **Цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов**
Предлагаемая новая работа станет подспорьем для компетентных органов и операторов предприятий пищевой отрасли в осуществлении практических мероприятий, которые могут использоваться для снижения риска загрязнения арахиса афлатоксинами.

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

Дополнительные рекомендации Кодекса могут помочь странам пересмотреть свое законодательство в целях снижения риска загрязнения афлатоксинами и обеспечения добросовестной международной торговли арахисом.

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

Пересмотренные нормы и правила, содержащие обновленную информацию о методах управления рисками, направленных на предотвращение и снижение загрязнения арахиса афлатоксинами, будут способствовать соблюдению установленных Кодексом МДУ содержания афлатоксинов в арахисе.

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

Арахис является важным товаром в международной торговле, и были выявлены новые меры, способствующие снижению и предотвращению его загрязнения афлатоксинами.

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

Эта работа будет способствовать разработке и обеспечению применения эффективных и результативных методов и систем организации работы по предотвращению и снижению загрязнения арахиса афлатоксинами в интересах достижения целей Кодекса по охране здоровья населения и содействию развитию торговли.

6. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса

Данные нормы и правила имеют важное значение для содействия внедрению МДУ содержания афлатоксинов в арахисе (см. пункт 1 и подпункт b пункта 4).

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

JECFA на своем 83-м совещании уже предоставил необходимую экспертную научно-консультативную помощь.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

В настоящее время необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет ввиду наличия информации, опубликованной Международной комиссией по микробиологическим характеристикам пищевых продуктов (2018 год), а также другой общедоступной литературы, на основе которой может быть проведен пересмотр норм и правил с включением в них новых мер управления рисками, доказавших свою эффективность в деле снижения и предотвращения загрязнения арахиса афлатоксинами.

9. Сроки выполнения новой работы

Работа будет начата после ее одобрения Комиссией "Кодекс Алиментариус" в 2024 году. Предполагается, что работа будет выполнена к 2027 году или раньше.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО РАЗРАБОТКЕ НОРМ И ПРАВИЛ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КАДМИЕМ****1. Цель и сфера охвата проекта**

Цель предлагаемой новой работы – разработать нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения пищевых продуктов кадмием. Сфера охвата этой работы включает меры по предотвращению и снижению загрязнения кадмием на этапах производства продукции сельского хозяйства и аквакультуры, ее переработки, приготовления, упаковки и транспортировки.

2. Значимость и актуальность

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам на своем 73-м совещании (73-е совещание JECFA, 2011 год) провел повторную оценку кадмия и установил условно переносимое месячное поступление (УМПП) на уровне 25 мкг/кг м. т. с учетом длительного периода полураспада кадмия в организме человека. Как показали оценки алиментарного воздействия, основными источниками поступления кадмия в организм с пищей являются зерновые и продукты из зерновых, овощи, морепродукты, а также мясо, включая субпродукты.

На своем 77-м совещании (2013 год) JECFA по поручению 6-й сессии Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (6-я сессия CCCF, 2012 год) провел оценку алиментарного воздействия кадмия, поступающего с какао и продуктами из какао. По оценкам JECFA, совокупное поступление кадмия составляло 30–69% УМПП для взрослых и 96% для детей в возрасте от 6 месяцев до 12 лет. JECFA отметил, что эти показатели, по всей вероятности, завышены, поскольку оценки поступления кадмия со всеми продуктами рациона в целом также включали какао и продукты из какао.

На своем 91-м совещании (2021 год) JECFA провел новую оценку алиментарного воздействия, рассмотрев все пищевые источники поступления кадмия, в частности продукты из какао. В основу этой оценки легли более полные данные о содержании кадмия, в том числе имевшие более широкий географический охват данные о его содержании в продуктах из какао. JECFA пришел к выводу, что основными источниками поступления кадмия в организм с пищей являлись зерновые и продукты из зерновых, овощи и морепродукты, в то время как показатель поступления кадмия с продуктами из какао был невысок (0,1–9,4%).

В период с 2018 по 2022 год CCCF установил максимально допустимые уровни (МДУ) содержания кадмия в шоколаде с фактическим или заявленным содержанием какао-продуктов в сухом веществе < 30%, от ≥ 30% до < 50%, от ≥ 50% до < 70% и ≥ 70%, а также в какао-порошке с содержанием остатка какао-продуктов в сухом веществе 100% и утвердил "Нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием" (СХС 81-2022).

Новая работа направлена на снижение поступления кадмия, которое может привести к превышению УМПП, за счет разработки и внедрения норм и правил, касающихся загрязнения кадмием различных пищевых продуктов, помимо какао-бобов.

В соответствии с замечаниями, полученными в ответ на распространенное в 2022 году циркулярное письмо о пересмотре стандартов Кодекса на загрязняющие вещества (CL 2022/85-CF), вопрос о разработке норм и правил следует обсудить до начала рассмотрения/пересмотра действующих МДУ содержания кадмия, о чем говорится в сессионном документе, представленном на 16-й сессии CCCF (2023 год) (CF16/CRD02).

3. Основные рассматриваемые аспекты

В рамках этой работы будут с опорой на научные данные рассмотрены практические меры по предотвращению и снижению загрязнения кадмием.

К числу таких мер могут быть отнесены методы ведения сельского хозяйства (например, внесение удобрений, полив), меры, направленные на источник загрязнения (снижение содержания кадмия в сельскохозяйственных почвах и воде), и изменения в методах переработки пищевой продукции (например, использование фильтровальных средств для соков и новых методов промывки морских водорослей). Эта работа также предусматривает разработку рекомендаций для потребителей.

4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы**а) Защита потребителя с точки зрения здоровья и предотвращения мошенничества**

В целях защиты здоровья потребителей воздействие кадмия на организм необходимо снизить за счет

использования наиболее передовых методов. В нормах и правилах по снижению загрязнения кадмием будут указаны меры, которые могут быть приняты для снижения такого воздействия.

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

Разработка норм и правил необходима для того, чтобы информация о рекомендуемых методах предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов кадмием была доступна всем странам-членам. Кроме того, этот документ позволит экспортерам обеспечить снижение уровней содержания кадмия в их продукции и поможет им в вопросах соблюдения как всех действующих МДУ, так и тех, которые могут быть установлены в будущем.

с) Объем работы и установление приоритетных направлений работы

В нормах и правилах будут прописаны меры по снижению содержания кадмия в пищевых продуктах, при этом будут рассмотрены все аспекты производственно-сбытовой цепочки: от сельскохозяйственного/аквакультурного производства до переработки, упаковки, транспортировки и потребления.

д) Работа, ранее выполненная другими международными организациями в данной области

Обоснованные с медицинской точки зрения рекомендации, касающиеся воздействия кадмия, разработаны для рабочей среды, питьевой воды (ВОЗ) и качества воздуха (ВОЗ). Кроме того, некоторыми странами разработаны собственные рекомендации.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов.

Разработка норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения пищевых продуктов кадмием позволит удовлетворить существующую потребность в соответствующем руководстве по вопросам охраны здоровья потребителей.

Цель 2. Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса. В рамках данной работы при разработке норм и правил будут применяться принципы анализа риска на основе использования научных данных и результатов проведенных JECFA оценок в целях содействия снижению содержания кадмия в пищевых продуктах.

Цель 3. Повышение отдачи путем обеспечения признания и применения стандартов Кодекса. Разработка предлагаемых норм и правил направлена на то, чтобы отразить в информации о рекомендуемых методах предотвращения и снижения загрязнения кадмием существующую передовую практику и обеспечить ее доступность для всех стран-членов.

Цель 4. Обеспечение участия всех членов Кодекса во всех этапах разработки стандартов. Разработка норм и правил на основе пошаговой процедуры Кодекса сделает информацию о рекомендуемых методах предотвращения и снижения загрязнения кадмием доступной для всех членов Кодекса.

Цель 5. Совершенствование систем и методов организации работы, обеспечивающих эффективное и результативное достижение всех предусмотренных стратегическим планом целей. Нормы и правила будут способствовать разработке и внедрению эффективных и результативных систем и методов организации работы за счет предоставления странам и производителям базового руководства.

6. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса

В 2022 году Комиссия "Кодекс Алиментариус" утвердила "Нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием" (СХС 81-2022). В этом документе речь идет исключительно о какао-бобах и не содержится информации о других сельскохозяйственных культурах. Кроме того, информация о мерах в отношении кадмия содержится в "Нормах и правилах мероприятий, направленных на предотвращение загрязнения пищевых продуктов контаминантами, источниками которых является окружающая среда" (СХС 49-2001).

Несмотря на отсутствие норм и правил, МДУ содержания кадмия в различных пищевых продуктах (например, в шоколаде и продуктах из какао, овощах, зерновых, морепродуктах и соли) прописаны в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

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

JECFA уже предоставил необходимую экспертную научно-консультативную помощь (см., к примеру, 73-е, 77-е и 91-е совещания).

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

В настоящее время необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет.

9. Сроки выполнения новой работы

Работа будет начата после вынесения рекомендации CCCF и утверждения Комиссией "Кодекс Алиментариус" в 2024 году. Предполагается, что работа будет выполнена к 2027 году.