

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 8 повестки дня

CX/CAS 12/35/9

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

35-я сессия, штаб-квартира ФАО,

Рим, Италия, 2-7 июля 2012 года

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ И СОПУТСТВУЮЩИХ
ТЕКСТОВ, А ТАКЖЕ ПО ПРЕКРАЩЕНИЮ РАБОТЫ**

Список предложений по разработке новых стандартов и сопутствующих текстов приводится в **Таблице 1**, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, прилагаются к настоящему документу. Комиссии предлагается в каждом случае принять решение о целесообразности новой разработки с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить вспомогательный или иной орган, ответственный за выполнение работы. Комиссии предлагается рассматривать данные предложения в свете *Стратегического плана на 2008-2013 годы, Критериев для установления приоритетов работы и Критериев для создания вспомогательных органов*.

Список предложений по прекращению работы приводится в **Таблице 2**. Комиссии предлагается принять решение о целесообразности прекращения или продолжения работы.

ТАБЛИЦА 1: ПРЕДЛОЖЕНИЯ О НАЧАЛЕ НОВОЙ РАБОТЫ

Ответственный комитет	Стандарт и сопутствующий текст	Ссылка и проектный документ
CCFH	Пересмотр документа <i>Пряности и сушеные ароматические растения. Свод санитарно-гигиенических правил и норм</i>	REP12/FH, пункты 137 - 138, Приложение VII
CCFH	Приложение, касающееся ягод, к документу <i>Фрукты и овощи свежие. Свод санитарно-гигиенических правил и норм (CAC/RCP 53-2003)</i>	REP12/FH, пункты 139 - 140, Приложение VIII
CCCF	Свод правил и норм по борьбе с сорняками в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов для животных пирролизидиновыми алкалоидами	REP12/CF пункт 114, Приложение VII
CCCF	Пересмотр МДУ содержания свинца во фруктовых соках, молоке и вторичных молочных продуктах, детских молочных смесях, консервированных фруктах и овощах, фруктах и зерне хлебных злаков (за исключением гречихи, каньиуа и киноа) в <i>Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах</i>	REP12/CF пункт 127, Приложение VIII
CCCF	Приложение, касающееся предотвращения и снижения загрязнения сорго афлатоксинами и охратоксином А, к документу <i>Продукты зерновые. Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения микотоксином (CAC/RCP 51-2003)</i>	REP12/CF пункт 136, Приложение IX
CCCF	Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения какао охратоксином А	REP12/CF пункт 141, Приложение X
CCCF	Свод правил и норм по снижению содержания синильной кислоты в маниоке	REP12/CF, пункт 165 (см. Приложение 1 к данному документу)
CCCF	Предлагаемый проект МДУ для маниоки и продуктов из маниоки	REP12/CF, para. 165 (см. Приложение 1 к данному документу)
CCCF	Предлагаемый проект директивных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах	REP12/CF, para. 169 (см. Приложение 2 к данному документу)
CCPR	Приоритетный перечень для определения максимального остаточного количества пестицидов	REP12/PR пункт 169, Приложение XIII
CCRVDF	Приоритетный перечень ветеринарных лекарственных препаратов, подлежащих оценке или переоценке JECFA	REP12/RDVF пункт 117, Приложение IX
CCRVDF	Рекомендации по управлению риском для остатков ветеринарных лекарственных препаратов, для которых отсутствуют рекомендованные JECFA ДСП и/или МДУ в связи с тем, что эти препараты представляют специфическую угрозу для человеческого здоровья	REP12/RDVF пункты 134-138, Приложение X

ТАБЛИЦА 2: ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ПРЕКРАЩЕНИЮ РАБОТЫ

Ответственный комитет	Стандарт и сопутствующие тексты	Документ
CCFA	Проект и предлагаемый проект положений о пищевых добавках GSFA	REP12/FA Приложение VII

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРОЕКТ ДОКУМЕНТА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ПЕРЕСМОТРЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ СОДЕРЖАНИЯ СИНИЛЬНОЙ КИСЛОТЫ В МАНИОКЕ И ПРОДУКТАХ ИЗ МАНИОКИ И УСТАНОВЛЕНИИ НОВЫХ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ ДЛЯ ДРУГИХ ТОВАРОВ И О ВЫРАБОТКЕ СВОДА ПРАВИЛ И НОРМ ПО СНИЖЕНИЮ СОДЕРЖАНИЯ СИНИЛЬНОЙ КИСЛОТЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ**1. Цель и сфера применения новой разработки**

Целью предлагаемой разработки является охрана здоровья человека путем управления риском, который представляет присутствие синильной (циановодородной) кислоты в некоторых пищевых продуктах. Данная работа проанализирует показатели МДУ содержания синильной кислоты в действующих стандартах Кодекса, в частности стандартах для горькой и сладкой маниоки, с целью возможного пересмотра этих МДУ; рассмотрит вопрос установления новых МДУ содержания синильной кислоты в дополнительных товарах, таких как готовые к употреблению в пищу чипсы из маниоки; выработает свод правил и норм по снижению содержания синильной кислоты в маниоке и продуктах из маниоки, охватывающий особенности ведения сельского хозяйства и методы переработки, и определит целесообразные методы анализа на содержание синильной кислоты в пищевых продуктах.

2. Значимость и актуальность

На своей 72-й сессии ЖЕСФА представил оценку рисков, связанных с цианогенными гликозидами в продуктах питания. Цианогенные гликозиды могут вызывать у людей как острое отравление, так и ряд хронических заболеваний, связанных с употреблением подвергнутых неполной обработке продуктов из маниоки. ЖЕСФА установил показатель острой референтной дозы (ОРД), равный 0,09 мг/кг массы тела в пересчете на цианид. Также был установлен показатель ВПСП (временное переносимое максимальное суточное потребление) в 0,02 мг/кг массы тела в пересчете на цианид. Оценки воздействия получаемых с пищевыми продуктами цианогенных гликозидов, сделанные с осторожными допущениями (полное превращение цианогенных гликозидов в синильную кислоту; приготовление или переработка не снижают содержания токсина), говорят о возможных превышениях острых и субхронических референтных доз у некоторых групп населения.

Принимая во внимание упомянутые возможные последствия для здоровья, важно рассмотреть вопрос, установлены ли действующие МДУ в стандартах на товары на достаточно низком уровне, чтобы защищать здоровье потребителей, и являются ли МДУ в других товарах обоснованными. Следует также выработать руководство по снижению содержания синильной кислоты в пищевых продуктах.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемая работа сосредоточится на пересмотре МДУ содержания цианогенных гликозидов в маниоке и пищевых продуктах из маниоки и анализе того, следует ли выработать МДУ для других пищевых продуктов, содержащих маниоку, в частности чипсов из маниоки. Помимо этого, свод норм и практик сосредоточится на методах ведения сельского хозяйства, переработки и приготовления пищи, снижающих уровень содержания синильной кислоты в пищевых продуктах из маниоки.

4. Оценка на основе критериев для установления приоритетов работы

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

Пересмотр МДУ для маниоки и возможное установление новых МДУ гарантирует, что уровни содержания синильной кислоты в пищевых продуктах не скажутся отрицательно на здоровье потребителей.

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

Странам, заинтересованным в пересмотре своих национальных МДУ содержания синильной кислоты в свете доклада JECFA, новая разработка позволит опираться на международные стандарты и таким образом обеспечит более согласованный международный подход к этому естественно встречающемуся токсину.

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

Проведенная JECFA оценка свидетельствует о важности рассмотрения вопроса о том, следует ли установить МДУ, которые лучше защищают здоровье потребителей. Ряд публикаций ФАО касаются рациональных приемов выращивания и переработки маниоки (ссылка в СХ/CF 09/3/11: аналитический документ по цианогенным гликозидам).

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Цель 1: Обеспечение прочной нормативной базы

Данная работа будет основываться на научной информации, получившей оценку JECFA.

Цель 2: Содействие широкому и последовательному применению научных принципов и принципов анализа риска

Данная работа будет в значительной мере опираться на работу JECFA, в соответствии с принципами анализа риска для CCCF, изложенными в "Руководстве по процедуре".

Цель 3: Упрочение возможностей Кодекса по эффективной организации работы

Данная работа будет содействовать Кодексу в достижении его цели – обеспечении эффективной организации работы, в частности, возможности быстро и эффективно реагировать на международные события, путем выработки надлежащих мер по управлению риском в ответ на оценку риска, проводимую JECFA. Свод норм и практик станет документом, на который может ссылаться Кодекс и которым будут пользоваться страны, производящие и потребляющие маниоку.

Цель 4: Содействие сотрудничеству между Кодексом и соответствующими международными организациями

По итогам рассмотрения аналитического документа по цианогенным гликозидам и вопросам безопасности пищевых продуктов CCCF в 2009 году обратился к JECFA с просьбой провести оценку цианогенных гликозидов (СХ/CF 09/3/11). Поэтому данная работа является частью единого непрерывного процесса, от определения Кодексом проблемы и запроса консультаций у JECFA до оценки и последующего рассмотрения адекватных мер управления риском.

Цель 5: Обеспечение максимально широкого и эффективного участия членов Кодекса

Данная работа потребует вклада со стороны стран – производителей маниоки, а также стран, которые импортируют, перерабатывают и потребляют маниоку и производные от нее продукты.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Цианогенные гликозиды обсуждались на 4-й сессии CCCF в 2009 году (см. выше). Ряд стандартов Кодекса включают указания на МДУ содержания цианогенных гликозидов в маниоке и производных от нее продуктах:

- Стандарт Кодекса 151-1989: Гари
- Стандарт Кодекса 176-1989: Мука маниоковая пищевая
- Стандарт Кодекса 238-203: Сладкая маниока
- Стандарт Кодекса 300-2010: Горькая маниока

7. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Дополнительных потребностей в рекомендациях не выявлено.

8. Выявление любой потребности в дополнительном техническом участии сторонних организаций в работе

В настоящее время выявленной потребности в дополнительном техническом участии со стороны иных внешних организаций нет. Ожидается, что члены Кодекса проведут консультации с техническими органами в своих странах, чтобы определить полезную для свода норм и правил информацию и сообщить о пересмотре существующих МДУ и возможном установлении МДУ для других товаров.

9. Предлагаемый график выполнения новой разработки, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия на этапе 5 и предлагаемую дату принятия Комитетом.

Данная работа начнется после того, как Комиссия "Кодекс Алиментариус" одобрит ее в июле 2012 года, и будет принята СССФ и окончательно оформлена САС в 2015 году.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРОЕКТ ДОКУМЕНТА

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ПЕРЕСМОТРЕ СУЩЕСТВУЮЩИХ ДИРЕКТИВНЫХ УРОВНЕЙ
СОДЕРЖАНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И ВЫРАБОТКЕ
РУКОВОДСТВА ПО ИНТЕРПРЕТАЦИИ ЭТИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ****1. Цель и сфера применения новой разработки**

Целью предлагаемой работы является оценка потенциального пересмотра директивных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах и выработка в связи с пересмотром четкого руководства по интерпретации и применению этих директивных уровней.

2. Значимость и актуальность

Одно из технических совещаний ФАО по готовности и реагированию на ядерные и радиологические аварийные ситуации, воздействующие на продовольственную и сельскохозяйственную отрасли, проходило в 2011 году в контексте ядерной аварии на АЭС "Фукусима-1" после Великого восточного землетрясения и цунами 2011 года. Совещание выявило потребность в выработке рекомендаций по оценке национальных контрольных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах и кормах для животных, включая установление аварийных уровней загрязнения. В дополнение к этому 16-е заседание Межведомственного комитета по радиационной безопасности (IACRS) отметило, что низкие значения для йода в директивных уровнях содержания радионуклидов в пищевых продуктах в Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (Codex Standard 193-1995) могут служить обоснованием для пересмотра данного стандарта.

На 6-й сессии Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах в 2012 году был сделан доклад по касающейся работы Кодекса деятельности Совместного отдела ФАО/МАГАТЭ по ядерным методам в области продовольствия и сельского хозяйства. ВОЗ отметила, что после ядерной аварии на АЭС "Фукусима-Дайичи" ряд стран испытывали трудности с интерпретацией и применением директивных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах, подвергшихся загрязнению в результате ядерной или радиологической аварии, приведенных в Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах, и, видимо, есть определенные основания для того чтобы изучить эти директивные уровни для возможного пересмотра и/или уточнения.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемая новая разработка сосредотачивается на пересмотре существующих директивных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах, в особенности директивного уровня содержания йода. В связи с пересмотром директивных уровней главной задачей новой разработки станет создание, в свете уроков, извлеченных из недавних событий, четкого руководства для национальных правительств по интерпретации и применению директивных уровней, которое может включать рекомендации по продуктам питания, содержание радионуклидов в которых превышает директивные уровни, рекомендации по адаптации различных уровней для внутреннего пользования на территориях их стран в случае в случае широко распространившегося радиоактивного загрязнения и определению пищевых продуктов, потребляемых в малых количествах.

4. Оценка на основе критериев для установления приоритетов работы

а) Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

Директивные уровни содержания радионуклидов в пищевых продуктах защищают потребителей от потенциального воздействия радиоактивных элементов в пищевых продуктах, подвергшихся загрязнению в результате ядерной аварии.

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

Данная работа направлена на пересмотр директивных уровней содержания радионуклидов в пищевых продуктах, подвергшихся загрязнению в результате ядерной аварии, и обеспечение руководства по интерпретации и применению этих уровней в торговле пищевыми продуктами, которые могли быть загрязнены радионуклидами, представляющими опасность для потребителей. Согласованное применение директив будет способствовать международной торговле в таких обстоятельствах.

c) Работа, ранее выполненная другими организациями в этой области

Будет рассмотрена информация, представленная на таких недавно прошедших совещаниях, как Техническое совещание ФАО и заседание Межведомственного комитета по ядерной безопасности.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа соответствует всем пяти стратегическим целям Кодекса:

Цель 1: Обеспечение прочной нормативной базы

Результаты данной работы помогут продвижению прочной нормативной базы в международной торговле путем использования научных знаний и практического опыта для предотвращения и уменьшения загрязнения радионуклидами пищевых продуктов в результате ядерной аварии.

Цель 2: Содействие широкому и последовательному применению научных принципов и принципов анализа риска

В данной работе будет использоваться самая актуальная научная информация по случайному загрязнению пищевых продуктов радионуклидами, относящаяся к рискам для здоровья населения и международной торговле загрязненными пищевыми продуктами.

Цель 3: Упрочение возможностей Кодекса по эффективной организации работы

Пересмотр директивных уровней содержания радионуклидов в продуктах питания и четкое руководство по интерпретации и применению этих уровней снизят возможность конфликтов между странами, торгующими продовольствием, которое может быть загрязнено радионуклидами в результате ядерных аварий и происшествий.

Цель 4: Содействие сотрудничеству между Кодексом и другими многосторонними органами

Данная работа будет способствовать сотрудничеству между Кодексом и международными организациями, которые имеют отношение к области ядерной деятельности и ее потенциальных опасностей, в особенности с МАГАТЭ.

Цель 5: Содействие максимально широкому применению стандартов Кодекса

Данная работа уменьшит потенциальные различия между странами в интерпретации директивных уровней содержания радионуклидов и таким образом будет способствовать глобальному использованию директивных уровней содержания радионуклидов в продовольствии в международной торговле после ядерной аварии.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана с существующим стандартом Кодекса на радионуклиды в Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (Codex Standard 193-1995).

7. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

ВОЗ, ФАО и МАГАТЭ представят оценку риска, основанную на последних научных данных по пересмотру директивных уровней содержания йода, обеспечивая согласованность с уровнями содержания других радионуклидов.

8. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта

МАГАТЭ предоставит дополнительную научную информацию для пересмотра директивных уровней содержания йода, обеспечивая согласованность с уровнями содержания других радионуклидов.

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

Если Комиссия "Кодекс Алиментариус" одобрит данную работу в 2012 году, предлагаемый проект пересмотра директивных уровней и руководства по интерпретации и применению этих уровней будет распространен для замечаний на этапе 3 и рассмотрения 7-й сессией CCCF на этапе 4 в 2013 году. Принятие на этапе 5 Комиссией планируется в 2013 году, на этапе 8 – в 2014 году.