



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 3.1 повестки дня

CX/EURO 19/31/3

Июль 2019 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КООРДИНАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ФАО/ВОЗ ПО ЕВРОПЕ

Тридцать первая сессия

Алматы, Казахстан, 30 сентября – 4 октября 2019 года

СИТУАЦИЯ С БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В СТРАНАХ РЕГИОНА:

ТЕКУЩИЕ И ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ В РЕГИОНЕ

(Подготовлено ФАО и ВОЗ)

1. ВВЕДЕНИЕ И ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Глобальная продовольственная среда постоянно претерпевает изменения в силу появления новых трудностей и проблемных вопросов, связанных с обеспечением безопасности и качества пищевой продукции, решение которых требует эффективных ответных мер и новых подходов. Исполнительный комитет Комиссии "Кодекс Алиментариус" на своей 70-й сессии отметил важность как выявления таких новых проблемных вопросов, так и определения их приоритетности¹. Он также отметил, что региональные координационные комитеты (РКК) ФАО/ВОЗ могут сыграть активную роль в этом процессе и им следует активизировать работу в данной области.

1.2. Инициатива о сотрудничестве между Секретариатом Кодекса и региональными координаторами Кодекса в деле подготовки вопросника о потребностях и приоритетах региона в области безопасности и качества пищевых продуктов и последующего анализа собранной информации, с которой выступил Исполнительный комитет на своей 70-й сессии, позволила обеспечить эффективное стратегическое планирование данного мероприятия. В 2016 году ФАО и ВОЗ при поддержке Секретариата Кодекса подготовили и провели соответствующий опрос, и результаты по Европейскому региону были представлены на рассмотрение 30-й сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по Европе. Комитет отметил, что пункт о критических и перспективных проблемных вопросах будет включен в повестку дня РКК на постоянной основе, и предложил эффективно использовать эту возможность для более точного определения конкретных областей, на которые РКК будет рекомендовать странам, Комиссии и ее соответствующим комитетам обратить особое внимание.

1.3. ФАО и ВОЗ в сотрудничестве с Секретариатом Кодекса подготовили вторую редакцию вопросника, пересмотрев и упростив его первую редакцию, и направили ее на рассмотрение РКК. В настоящем документе приведены предложения членов Кодекса от Европейского региона по доработке второй редакции вопросника. Региональный координатор сыграл ключевую роль в сборе поступивших от стран предложений и ответов и в подготовке настоящего документа на основе их анализа.

2. МЕТОДИКА И ПОДХОД К ПРОВЕДЕНИЮ ОПРОСА

2.1. В целях определения новых проблемных вопросов, связанных с обеспечением безопасности и качества пищевой продукции во всем мире, координаторам по вопросам Кодекса всех членов Кодекса во всех регионах была направлена электронная анкета на базе программы SurveyMonkey, в которой им было предложено провести консультации с соответствующими заинтересованными сторонами в своих странах и ответить на следующие вопросы:

- Определите три наиболее приоритетных перспективных проблемных вопроса, которые могут отразиться на обеспечении безопасности пищевых продуктов в ближайшие 5-10 лет;
- Предложите название и дайте краткое описание каждому из таких проблемных вопросов, включая пояснение того, почему они были сочтены приоритетными;
- Опишите порядок подготовки ответа (с кем были проведены консультации, и кто участвовал в подготовке ответа) и укажите источники информации, использовавшиеся при определении приоритетных проблемных вопросов;

¹ REP15/EXEC пункт 55

2.2. Определения использовавшихся в вопроснике терминов "проблемный вопрос" и "перспективный проблемный вопрос" приведены в Таблице 1.

Таблица 1: Основные термины и определения

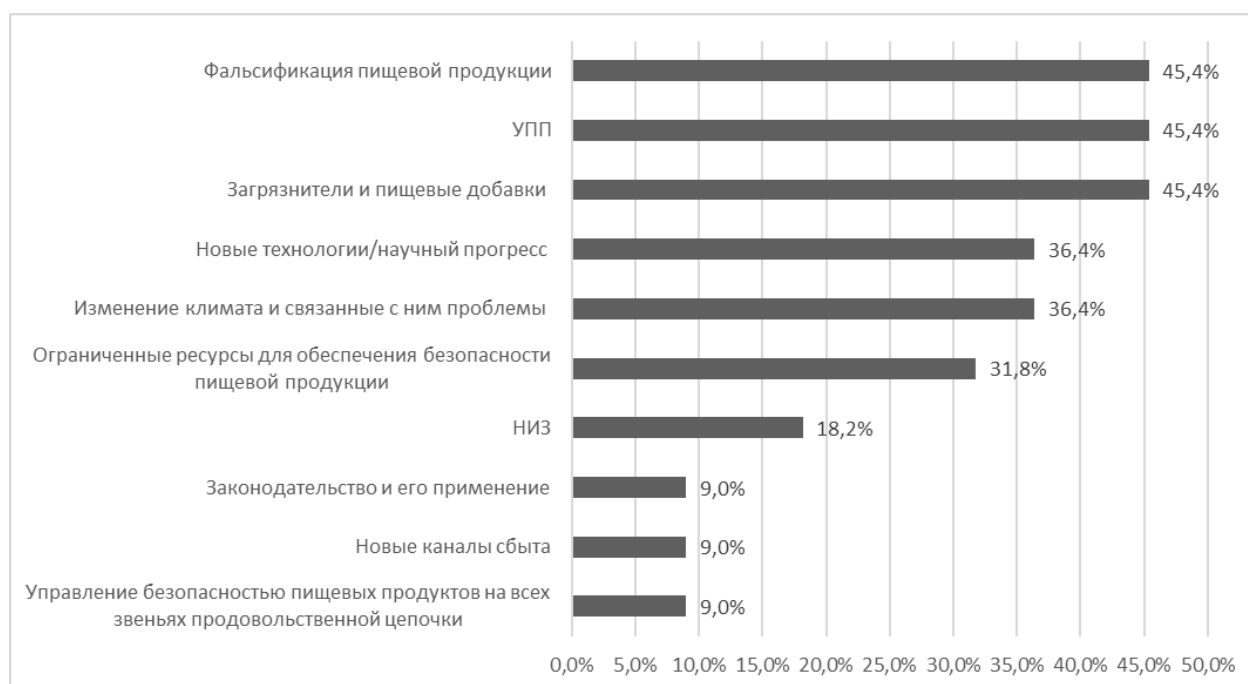
Основные термины	Определение
Проблемный вопрос	Под "проблемными вопросами" подразумеваются не только угрозы/трудности, но и возможности или тенденции, которые могут повлиять на безопасность и качество пищевых продуктов.
Перспективные проблемные вопросы	Под ними понимаются новые или неожиданно возникшие вопросы. Хотя в настоящее время их последствия ощущаются не всегда, в дальнейшем они могут привести к изменению сложившейся ситуации. Своевременное выявление поможет оперативно готовить рекомендации и оказывать поддержку, необходимые странам для решения таких перспективных проблемных вопросов, поскольку они могут оказаться значимыми с точки зрения регулирования.

3. КРАТКИЙ ОБЗОР И АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВНЫХ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ РЕГИОНА ПРОБЛЕМНЫХ ВОПРОСОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ОТРАЗИТЬСЯ НА ОБЕСПЕЧЕНИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В БЛИЖАЙШИЕ 5-10 ЛЕТ

3.1. В настоящем документе обобщены ответы, полученные от следующих 22 стран: Австрия, Армения, Бельгия, Босния и Герцеговина, Венгрия, Германия, Греция, Дания, Ирландия, Казахстан, Кыргызстан, Литва, Польша, Словакия, Соединенное Королевство, Узбекистан, Финляндия, Франция, Черногория, Чехия, Швеция и Эстония. Указанные в ответах стран проблемные вопросы были разбиты по категориям. Обзор всех выявленных перспективных проблемных вопросов приводится в Приложении I.

3.2. Были выявлены следующие перспективные проблемные, которые могут отразиться на обеспечении безопасности пищевых продуктов в ближайшие 5-10 лет (Рисунок 1): фальсификация пищевых продуктов (45,4%); устойчивость к противомикробным препаратам (УПП) (45,4%); загрязнения и пищевые добавки (45,4%); новые технологии/научный прогресс (36,4%); изменение климата и связанные с ним проблемы (36,4%); ограниченные ресурсы для управления рисками безопасности пищевых продуктов (31,8%); неинфекционные заболевания (НИЗ) (18,2%); законодательство и его применение (9%); новые каналы сбыта (9%); проблемы управления безопасностью пищевых продуктов на всех звеньях продовольственной цепочки (9%).

Рисунок 1: Перспективные проблемные вопросы, которые могут отразиться на обеспечении безопасности и качества пищевой продукции в регионе



3.3. Краткий обзор перспективных проблемных вопросов в представлении стран-членов:

Фальсификация пищевых продуктов

3.4. Проблема фальсификации пищевых продуктов включает как безопасность, так и качество продуктов питания, и, помимо потенциальных последствий для здоровья населения, она также влияет на конкуренцию на рынке и доверие потребителей к поставляемому продовольствию. Выявление и отслеживание случаев фальсификации продовольственных продуктов осложняется комплексным характером глобальной продовольственной цепочки, включающей различные звенья и участников. Страны-респонденты перечислили такие действенные контрмеры, как внедрение системы раннего предупреждения, основанной на современных методах анализа данных, необходимость расширения коммуникационной работы и международного сотрудничества, разработка последовательных подходов и мер контроля в отношении целого ряда продуктов питания.

Устойчивость к противомикробным препаратам

3.5. Усугубление проблемы УПП обусловлено как чрезмерным, так и неправильным использованием противомикробных препаратов в здравоохранении, животноводстве и растениеводстве. При решении проблемы УПП в целом следует обеспечить должный учет всех аспектов, связанных с продовольственной цепочкой. Необходимо разработать и внедрить на национальном и международном уровнях эффективные инновационные меры контроля за распространением устойчивости к противомикробным препаратам и борьбы с ее последствиями.

Загрязнения и пищевые добавки

3.6. По проблеме накопления различных загрязняющих веществ (органических и неорганических) в продовольственной и производственно-сбытовых цепочках имеются лишь ограниченные данные. Для определения уровня опасности, связанного с потенциальным воздействием как самих химических веществ, так и с их токсическим воздействием на иммунную, эндокринную и другие физиологические системы, а также на развитие нервной системы, необходимы дополнительные сведения, что позволит должным образом учитывать их при оценке рисков, связанных с присутствием различных химических веществ в пищевых продуктах. Кроме того, необходимо принимать меры по минимизации отходов и загрязнения и ответственной утилизации агрохимических веществ, а также разрабатывать комплексные решения по управлению соответствующими рисками.

Новые технологии / научный прогресс

3.7. В пищевой промышленности все шире применяются новые виды сырья, новые пищевые продукты, новые ингредиенты и новые технологические процессы. Важно иметь полное представление не только о возможностях, но и об угрозах, связанных с использованием новых технологий в продовольственной производственно-сбытовой цепочке. Решение этой задачи подразумевает наличие потенциала, необходимого для проведения оценки рисков, создания нормативной базы для санкционирования применения новых технологий и контроля за их использованием, а также информирование потребителей о преимуществах и недостатках новых технологий.

Изменение климата и связанные с ним проблемы

3.8. Экосистемы страдают от экстремальных погодных явлений (засуха, рост температуры, сильные бури, локальные наводнения и т.д.). Последствия изменения климата непосредственным образом отражаются на продовольственной безопасности и безопасности пищевых продуктов. В случае химически опасных факторов и природных токсинов (например, микотоксинов) на первом этапе необходимо определить изменения в вирулентных свойствах пищевых патогенов, а также последствия таких изменений для биологической и химической безопасности пищевых продуктов.

Ограниченность ресурсов, выделяемых на нужды устранения рисков для безопасности пищевой продукции

3.9. Ограниченность ресурсов, выделяемых на нужды устранения рисков безопасности пищевой продукции, связана со следующими факторами:

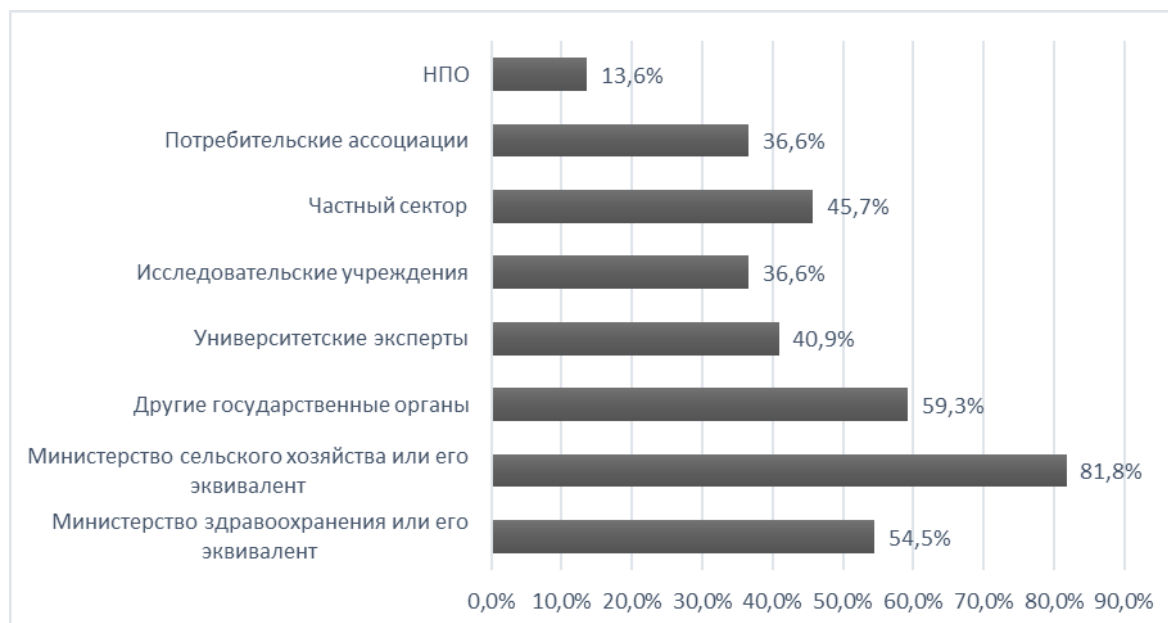
- (i) ограниченные возможности по проведению лабораторной проверки пищевых продуктов, необходимой для обеспечения постоянного мониторинга угроз, связанных с пищевыми продуктами, и надзора за состоянием здоровья населения, а также расследования чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и реагирования на них;
- (ii) отсутствие методов количественного определения некоторых пищевых добавок, включенных в перечень разрешенных добавок;
- (iii) дефицит ветеринаров и специалистов по безопасности пищевых продуктов на национальном и субнациональном уровнях, а также ограниченность имеющихся у них технических возможностей; и
- (iv) ограниченный потенциал в области анализа рисков для безопасности пищевых продуктов и ограниченность полномочий учреждений, ответственных за безопасность пищевых продуктов.

Неинфекционные заболевания (НИЗ)

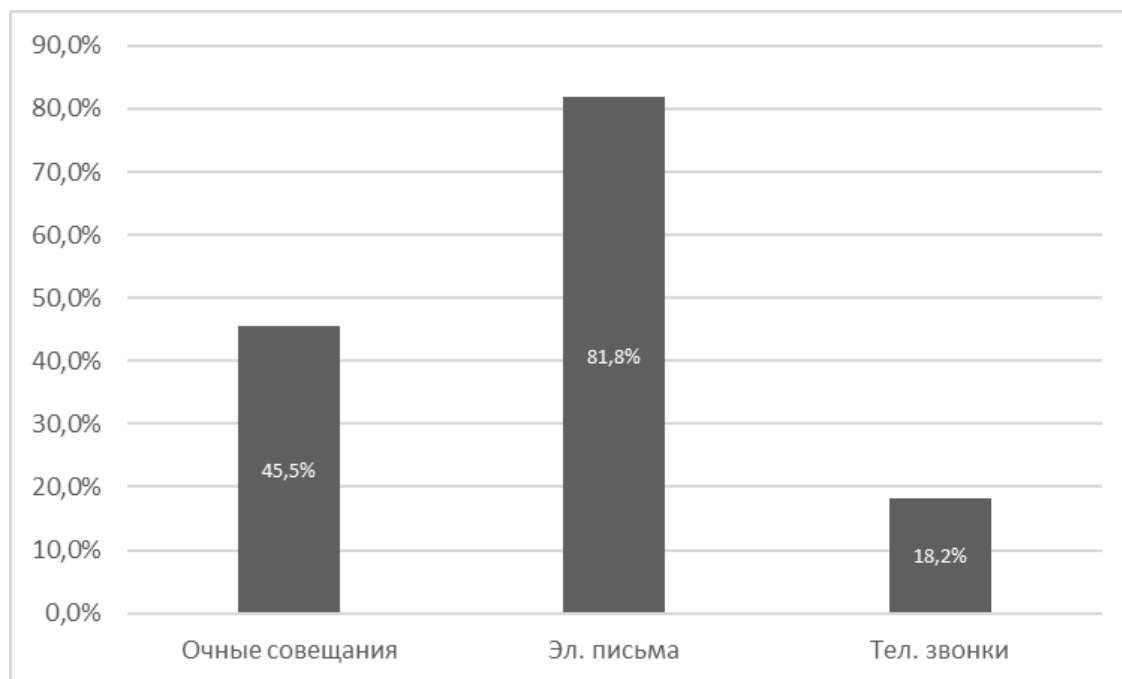
3.10. Значительные социально-экономические издержки в связи со смертностью и инвалидностью в результате НИЗ, связанных с питанием, служат подтверждением необходимости укрепления системы государственного здравоохранения в части, касающейся профилактики и эффективности и своевременности мер реагирования. Растет обеспокоенность в связи с увеличением количества пищевых ингредиентов, которые могут спровоцировать перекрестные аллергические реакции.

Порядок проведения консультаций на национальном уровне

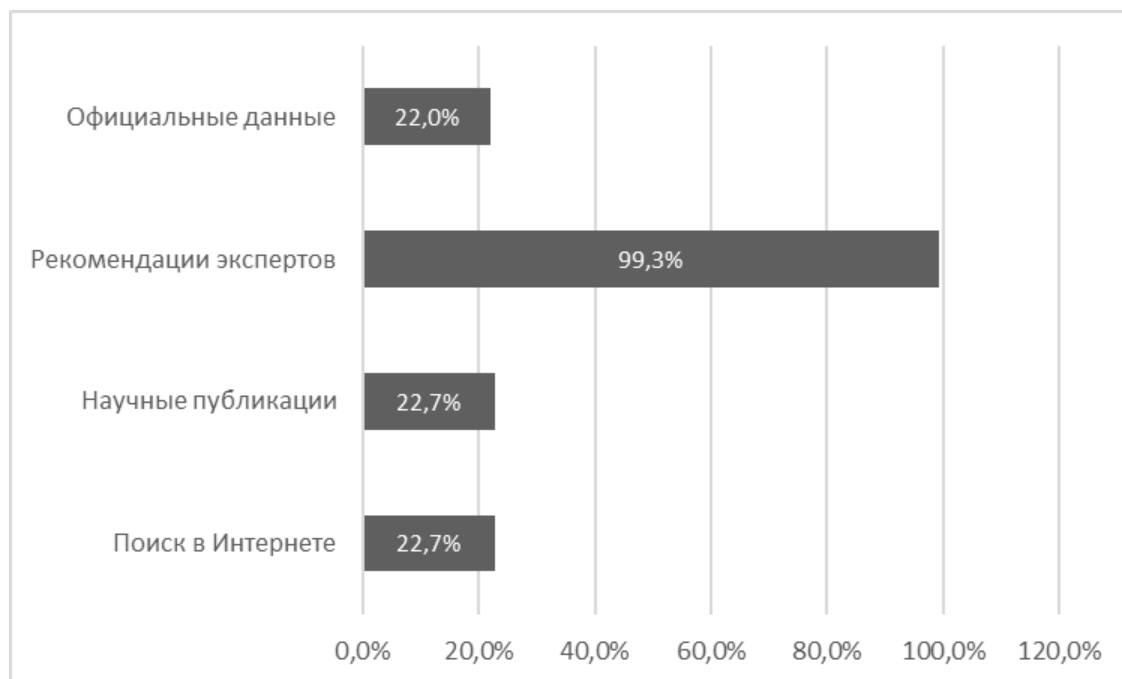
Рисунок 2: Участники консультаций на национальном уровне



3.11. Респонденты из числа стран региона при перечислении участников проводившихся на национальном уровне консультаций по определению перспективных проблемных вопросов чаще всего указывали министерства сельского хозяйства и его департаменты (81,8%), другие правительственные ведомства (59,3%), министерства здравоохранения и его департаменты (54,5%). За ними следуют университетские эксперты (40,9%), представители частного бизнеса (45,7%) и, почти в трети ответов, научно-исследовательских институтов (36,6%) и ассоциаций потребителей (36,6%). В некоторых странах к обсуждению привлекались представители неправительственных организаций (13,6%).

Рисунок 3: Формат консультаций при проведении обсуждений на национальном уровне

3.12. Согласно представленным странами ответам, ими использовалось три основных формата проведения консультаций по определению перспективных проблемных вопросов: в подавляющем большинстве случаев использовалась электронная переписка (81,8%), затем очные совещания (45,5%) и, в значительно меньшем числе случаев, звонки по телефону (18,2%).

Рисунок 4: Используемые источники информации

3.13. При подготовке ответов на вопрос о приоритетных проблемных вопросах страны использовали такие источники информации, как Интернет (22,7%), научные статьи (22,7%), данные государственных органов (22%) и консультации экспертов (99,3%).

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

4.1. Приведенные в настоящем документе обобщенные результаты опроса послужат основой для обсуждения на 31-й сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по Европе положения дел с безопасностью и качеством пищевых продуктов в странах региона. Активное участие Регионального координатора, работавшего в тесном контакте со странами региона, позволило получить большое число ответов и обеспечить высокое качество результатов.

4.2. В полученных ответах чаще всего упоминались такие проблемные вопросы, как фальсификация пищевых продуктов (45,4%), УПП (45,4%), загрязнители и пищевые добавки (45,4%), а также новые технологии / научный прогресс (36,4%). При проведении национальных консультаций широко использовалась электронная переписка (81,8%), а в 99,3% случаев в качестве источника информации при определении потенциальных проблем упоминались рекомендации экспертов.

4.3. Перечисленные в настоящем документе перспективные проблемные вопросы рекомендуется принять во внимание при планировании стратегических и оперативных мер, направленных на повышение безопасности пищевых продуктов на национальном и региональном уровнях. К числу таких мер относятся: возможная будущая работа в рамках Кодекса, а также непосредственные меры и стратегии, которые могут быть реализованы регулирующими органами на страновом уровне в качестве неотъемлемой части национальных систем контроля качества пищевых продуктов. Кроме того, необходимо развивать обмен информацией между странами по общим для них перспективным проблемным вопросам.

4.4. Согласно ответам респондентов, к процессу обсуждения перспективных проблемных вопросов на национальном уровне чаще всего привлекались государственные учреждения: министерства сельского хозяйства (81,8%), министерства здравоохранения (54,5%) и другие государственные органы (59,3%). Значительно реже к этому процессу привлекались ассоциации потребителей (36,6%), научно-исследовательские институты (36,6%) и неправительственные организации (13,6%), что указывает на необходимость активизации работы с этими заинтересованными сторонами.

5. РЕКОМЕНДАЦИЯ

5.1. Координационному комитету ФАО/ВОЗ по Европе предлагается представить свои соображения по следующим вопросам в качестве основы для будущих решений ФАО/ВОЗ, членов Кодекса и Комиссии "Кодекс Алиментариус":

- (i) Полезен ли подобный опрос для определения национальных и региональных приоритетов в области безопасности и качества пищевых продуктов?
- (ii) Каким образом можно усовершенствовать процедуру определения перспективных проблемных вопросов для региона?
- (iii) Как вы оцениваете результаты проделанной и текущей работы по определению перспективных проблемных вопросов и поиску их решений?
- (iv) Какие меры необходимо предпринять на уровне региона или стран для решения общих для них перспективных проблемных вопросов? Какова роль Кодекса в их решении?

Приложение I – Краткий обзор проблемных вопросов

Указанные в полученных ответах проблемные вопросы и соответствующие пояснения к ним были разбиты на отдельные группы. В таблице ниже проблемные вопросы и пояснения к ним приведены в порядке убывания частоты упоминания в ответах стран-респондентов.

Категория	Описание проблемы
<p>Фальсификация пищевых продуктов</p>	<p>Фальсификация пищевых продуктов или подлинность происхождения пищевых продуктов охватывает как безопасность, так и качество пищевой продукции, и затрагивает все звенья продовольственной цепочки на разных уровнях и этапах, включая вопросы рыночной конкуренции и доверия потребителя к поставляемому продовольствию. Выявление и отслеживание случаев фальсификации продовольственных продуктов осложняется комплексным характером глобальной продовольственной цепочки, включающей различные звенья и участников, что создает благоприятные условия для противоправной деятельности. Неконтролируемый оборот фальсифицированных пищевых продуктов несет угрозу национальной безопасности, создавая дополнительные риски и условия для развития биотерроризма.</p> <p>Приведенные странами примеры фальсификации пищевых продуктов включают намеренную полную или частичную замену товара его заменителем с сохранением сходства одного или нескольких признаков, несоблюдение технологии производства, искажение указываемой в маркировке информации о пищевом продукте, его составе или происхождении, ненадлежащая упаковка и намеренное указание ложной или вводящей потребителя в заблуждение информации о реализуемом продукте. По результатам проведенного на уровне ЕС исследования были выявлены случаи фальсификации оливкового масла, меда, рыбы и рыбопродуктов, молока и молочных продуктов, фруктовых соков, алкоголя и специй/ароматических трав.</p> <p>Фальсификация пищевых продуктов чревата серьезными рисками как для здоровья потребителей, так и для их материального благосостояния, негативно отражается на доверии потребителей и финансовом благополучии предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Ряд стран отметили необходимость серьезной доработки действующей и перспективной политики обеспечения безопасности пищевых продуктов и подчеркнули важность расширения международного сотрудничества в целях разработки последовательных подходов и механизмов контроля пищевых продуктов и расследования случаев фальсификации. Для противодействия данной проблеме необходима система раннего предупреждения, основанная на современных методах анализа данных, например, передовых комплексных аналитических методах (например, методы ДНК, ЯМР), которые могут оказаться полезными в деле выявления и предотвращения фальсификации пищевых продуктов.</p>
<p>Загрязнения и пищевые добавки</p>	<p>Химические загрязнители в пищевых продуктах (природные токсичные вещества, пищевые добавки, микропримеси, присутствующие в окружающей среде загрязняющие вещества и природные растительные вещества, а также пестициды и ветеринарные препараты, которые широко используются в продовольственной цепочке) представляют собой одну из основных причин возникновения острых и хронических заболеваний пищевого происхождения. Наличие столь большого количества загрязнителей (органических и неорганических) осложняет решение проблемы управления связанными с ними рисками. Вызывает озабоченность отсутствие МДУ для некоторых токсинов и смесей микотоксинов, а также проблема токсичности модифицированных микотоксинов.</p> <p>Несколько стран подняли вопрос о химических веществах, нарушающих работу эндокринной системы, отметив, что научная информация о воздействии таких веществ на здоровье человека и окружающую среду отсутствует, хотя последние оценки (Французское национальное агентство санитарной безопасности пищевой продукции, окружающей среды и труда (АНСЕС), Европейское управление безопасности пищевых продуктов (ЕФСА), ВОЗ) подтверждают, что они чреваты возникновением негативных последствий (неинфекционные заболевания, сокращение биоразнообразия и т.д.). Было отмечено, что для оценки риска, связанного с потенциальным воздействием химических веществ на иммунную и эндокринную системы, а также на развитие нервной системы, необходимы дополнительные сведения, что позволит должным образом учитывать их при оценке рисков, связанных с присутствием различных химических веществ в пищевых продуктах. Кроме того, было отмечено, что риски, связанные с долгосрочным потреблением человеком пищевых добавок, содержащих растительные вещества, а также необходимость оценки риска комбинированного воздействия сочетаний нескольких химических веществ (смесей химических веществ).</p>

<p>Устойчивость к противомикробным препаратам</p>	<p>Появление и распространение проблемы УПП связано с передозировкой или нецелевым применением противомикробных препаратов (в качестве стимуляторов роста) при профилактике или лечении инфекционных болезней человека, животных (включая рыбу) и растений. Была отмечена необходимость расширения текущих усилий в рамках подхода "Одно здоровье для всех" путем внедрения комплексного международного надзора и разработки инновационных международных подходов к обеспечению контроля за распространением инфекций с учетом более глубокого понимания принципов развития новых видов резистентности и мультирезистентности. Вместе с тем в отсутствие политической поддержки, при неравномерных темпах осуществления странами планов действий по борьбе с УПП и при сохранении низкого уровня осведомленности об этой проблеме предпринимаемые на страновом, региональном и глобальном уровнях усилия по разработке стратегий и планов действий по повышению осведомленности и поощрению разумного использования противомикробных препаратов не принесут должных результатов.</p> <p>Помимо изменения культуры применения противомикробных препаратов в медицине, необходимо менять практику их использования и в продовольственной цепочке. Предполагается, что решающую роль в развитии и распространении проблемы УПП играют бактерии или гены, кодирующие механизмы резистентности, которые попадают в организм человека вместе с пищей.</p>
<p>Новые технологии / научный прогресс</p>	<p>Экономическая и научная составляющие пищевой промышленности активно развиваются, и в ней все шире применяются новые виды сырья, новые пищевые продукты, новые ингредиенты и новые технологические процессы. Новые технологии, такие как нанотехнологии и синтетическая биология, открывают широкие возможности для разработки инновационных продуктов и их применения в пищевом секторе, однако такие продукты должны проходить всестороннюю оценку с точки зрения рисков для безопасности. Для того чтобы упорядочить выдачу разрешений и регистрацию новых технологий, материалов и соединений, необходима международная и национальная нормативно-правовая база. Кроме того, потребители плохо осведомлены о новых технологиях, что может приводить к негативному восприятию таких технологий. В этой связи страны-члены подчеркивают, что для обеспечения своевременного предоставления научно-консультативной поддержки научными органами ФАО и ВОЗ такая поддержка должна финансироваться главным образом за счет бюджетов этих двух организаций.</p> <p>Также была отмечена проблема работы с большими массивами данных. Стороны, которые обладают технологиями работы с большими массивами данных и умеют применять в целях маркетинга, биологической прослеживаемости и т.д., займут лидирующие позиции.</p>

<p>Изменение климата и связанные с ним проблемы</p>	<p>Изменение климата отрицательно сказывается на экосистемах и в результате связанных с ним экстремальных погодных явлений (например, уменьшение/увеличение количества осадков и температуры, сильные бури, локальные наводнения) создает угрозу доступности безопасных продуктов питания и ведению сельского хозяйства в некоторых регионах. Необходимо разобраться, как это может отразиться на биологической и химической безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Страны выразили обеспокоенность в связи с влиянием на поставки продовольствия изменения климата, в том числе с учетом таких факторов, как наличие чистой воды, сокращение площади пахотных земель, активизация и распространение патогенных микроорганизмов и токсинов (например, образование микотоксинов, загрязнение патогенами, распространение морских биотоксинов), сорняков, насекомых, неинфекционных заболеваний и зоонозов, ведущих к увеличению числа заболеваний пищевого происхождения. С изменением климатических условий в сельском хозяйстве появляются новые вредители и патогены, обладающие потенциально более инвазивными и устойчивыми свойствами. Меры по карантину и защите растений могут потребовать доработки, с тем чтобы обеспечить оперативное реагирование на новые и неизвестные проявления и контроль за ними. Было также отмечено, что одной из глобальных тем может стать обеспечение безопасности пищевых насекомых как источника белка.</p> <p>Темпы роста температуры в регионе Западных Балкан в целом превышают среднемировые значения, что ставит под угрозу безопасность и качество сельскохозяйственных культур, используемых для производства продовольствия и кормов, вследствие повышения уровня содержания микотоксинов и загрязнения патогенами.</p> <p>Вызывает тревогу повышение температуры моря, особенно в районе Средиземноморья, что привело к миграции новых морских видов. Помимо прямого воздействия на экологию конкретных районов, миграция/инвазия новых морских видов способствует заносу в Средиземноморье новых микроорганизмов, а также перемещению из региона существующих и адаптировавшихся к местным условиям видов микроорганизмов. Кроме того, повышение температуры моря благоприятствует размножению микроорганизмов, обитающих в морских водах и других морских организмах. В конечном итоге, присутствие патогенных микроорганизмов (таких как кишечная палочка <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i> spp., <i>Vibrio parahaemolyticus</i>) или увеличение их популяции может привести к возникновению серьезных желудочно-кишечных заболеваний у человека.</p> <p>Рост международной торговли, особенно на фоне изменения климата, может увеличить количество заболеваний пищевого происхождения, загрязнителей и токсинов в продуктах питания и затруднить отслеживание источников загрязнения.</p>
<p>Ресурсы, выделяемые на нужды устранения рисков для безопасности пищевой продукции</p>	<p>Страны выразили обеспокоенность в связи с наличием таких проблем как: отсутствие производственных лабораторий; отсутствие в Кыргызстане централизованной испытательной лаборатории для проверки всех показателей безопасности пищевой продукции; отсутствие методов количественного определения некоторых синтетических красителей, консервантов, перекрестных аллергенов и нерегулируемых консервантов; трудности с внедрением систем ХАССП на предприятиях из-за нехватки финансовых и компетентных кадровых ресурсов; ограниченные полномочия учреждений, ответственных за обеспечение безопасности пищевых продуктов; нехватка ветеринаров.</p>
<p>Неинфекционные заболевания</p>	<p>Проблема НИЗ относится к числу приоритетных, и ее решению посвящен Глобальный план действий ВОЗ по профилактике неинфекционных заболеваний и борьбе с ними на 2013–2020 годы, приведенный в докладе ВОЗ о положении дел с неинфекционными заболеваниями в мире. Существуют убедительные подтверждения того, что здоровое питание играет важную роль в профилактике риска развития инфаркта миокарда, церебрального инсульта, сахарного диабета, ожирения и некоторых форм рака.</p> <p>Страны выразили обеспокоенность в связи с увеличением количества пищевых ингредиентов, чреватых возникновением перекрестных аллергических реакций. Кроме того, во многих продуктах (хлебобулочных, кондитерских и колбасных изделиях) встречаются некоторые новые аллергены, такие как обезжиренная молочная сыворотка. Также в качестве одного из проблемных вопросов была отмечена необходимость разработки механизма анализа перечня основных опасных веществ, имеющих отношение к безопасности пищевых продуктов.</p>
<p>Законодательство и его применение</p>	<p>Ряд восточноевропейских стран находятся в процессе присоединения к Европейскому союзу, для чего им необходимо гармонизировать свои нормативные документы с требованиями ЕС.</p>

Новые каналы сбыта	В пищевой промышленности уже активно используются новые каналы сбыта, такие как электронная торговля и экономика совместного использования (шеринг), которые могут не подпадать под действие официальных контрольных механизмов. С учетом этого необходимо обеспечить регулирование и разработать методы мониторинга и проверки безопасности пищевых продуктов, реализуемых через Интернет.
Управление безопасностью пищевых продуктов в продовольственной цепочке	Усилия по сокращению использования пластиковой упаковки (и других изделий из пластика для хранения продуктов питания и напитков) в целях избавления океанов от пластикового мусора чреваты увеличением риска развития заболеваний пищевого происхождения, поскольку иные формы упаковки могут не обеспечивать должную защиту и сохранность продуктов питания.