



СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок девятая сессия

Женевский международный конференц-центр, Женева, Швейцария

6–10 июля 2026 года

НАУЧНАЯ ПОДДЕРЖКА КОДЕКСА СО СТОРОНЫ ФАО/ВОЗ: ДОКЛАД О МЕРОПРИЯТИЯХ И БЮДЖЕТНО-ФИНАНСОВЫХ ВОПРОСАХ

(подготовлено ФАО и ВОЗ)

ЧАСТЬ 1. ПОСЛЕДНИЕ СОВЕЩАНИЯ ЭКСПЕРТОВ ФАО/ВОЗ И ДРУГАЯ СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Продолжается наращивание научно-консультативной поддержки. ФАО и ВОЗ продолжают оказывать необходимую научно-консультативную поддержку. Ведение такой активной деятельности стало возможным благодаря вкладу Австралии, Европейского союза, Ирландии, Канады, Новой Зеландии, Соединенных Штатов Америки (США), Франции и Японии, за что им выражается глубокая признательность. Кроме того, эта деятельность – результат приоритетного внимания, которое ФАО и ВОЗ, понимая всю важность прочной научной основы всех стандартов Кодекса, уделяют программе научно-консультативной поддержки. Комиссия "Кодекс Алиментариус" по-прежнему является основным адресатом Совместной программы ФАО/ВОЗ по оказанию научно-консультативной поддержки: результаты ее работы широко используются при разработке текстов и стандартов Кодекса. Однако и другие учреждения системы ООН (например, Всемирная продовольственная программа) обращаются к ФАО и ВОЗ за научно-консультативной поддержкой. Кроме того, наработки этой совместной программы используются государствами – членами ФАО и ВОЗ для укрепления научной базы принимаемых ими решений по вопросам безопасности пищевых продуктов и питания на национальном и региональном уровнях. Ниже приводится сводный доклад об оказании научно-консультативной поддержки в период с сентября 2025 года по апрель 2026 года и после представления Комиссии предыдущего доклада ФАО и ВОЗ (документ CAC48 INF/2).

Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД)

101-е совещание ОКЭПД, 15–21 октября 2025 года, Женева, Швейцария

Совещание было проведено с целью оценить безопасность и/или уровень воздействия ряда загрязняющих веществ в пищевых продуктах, в частности неорганических и органических соединений мышьяка. Мышьяк включен в перечень загрязняющих веществ, подлежащих оценке ОКЭПД в приоритетном порядке; последние изменения в этот перечень были внесены на 18-й сессии Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (СССФ). По поручению СССР Комитет провел повторную оценку различных форм мышьяка с учетом обновленных токсикологических данных, данных о содержании мышьяка в пищевых продуктах и данных об уровнях его поступления с пищей, полученных по итогам проведения предыдущей оценки. Результаты оценки, рекомендации и замечания Комитета будут рассмотрены СССР и использованы при выработке рекомендаций для национальных органов в отношении мер по управлению рисками и их снижению, направленных на снижение воздействия на человека. В рамках серии докладов ВОЗ по пищевым добавкам будут опубликованы подробные монографии, содержащие токсикологическую и иную соответствующую

информацию, на основе которой была проведена оценка безопасности этих соединений¹. Краткий доклад и выводы по итогам этого совещания опубликованы онлайн².

102-е совещание ОКЭПД, 9–18 июня 2026 года (запланировано), Нанкин, Китай

Данное совещание проводится в рамках текущей программы по оценке рисков, связанных с пищевыми добавками и другими химическими веществами. На веб-сайтах ФАО и ВОЗ было опубликовано объявление о сборе данных о веществах, подлежащих оценке³.

Совместное совещание ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП)

Совместное совещание ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП) – 2025, 20–22 января 2026 года, Женева, Швейцария

После совещания Ведущей группы ВОЗ по оценке остатков пестицидов (16–25 сентября 2025 года, Бангкок, Таиланд) и совещания Группы экспертов ФАО (24 ноября – 3 декабря 2025 года, Рим, Италия) состоялась пленарная сессия ССОП 2025 года, на которой были сведены воедино подготовленные обеими организациями проекты материалов и утвержден итоговый доклад. В рамках текущей программы по оценке рисков, связанных с остатками пестицидов в пищевых продуктах, участники совещания провели оценку 38 пестицидов, включая оценку семи новых соединений и переоценку трех веществ в рамках программы Комитета Кодекса по остаткам пестицидов (CCPR) по периодическому пересмотру оценок; оценки проводились по показателям токсичности, остаточных количеств пестицидов либо по обоим этим параметрам. Кроме того, в ходе совещания было рассмотрено одно заявление об озабоченности и ряд актуальных вопросов, касающихся оценки рисков, связанных с присутствием химических веществ, оценки остаточного содержания пестицидов и процедур выработки рекомендаций по максимально допустимому уровню остатков. Со сводным докладом о работе данного совещания можно ознакомиться на веб-сайтах ФАО и ВОЗ⁴. Полный доклад и соответствующие монографии будут опубликованы на веб-сайтах обеих организаций позднее.

Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (ССЭОМР)

Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска на тему "Применение омиксных технологий при оценке микробиологического риска", 2–6 марта 2026 года, Рим, Италия

Цель данного совещания заключалась в оценке возможности и целесообразности обновления действующих рекомендаций по оценке микробиологического риска (ОМР) с тем, чтобы включить в них положения, касающиеся использования омиксных методов и данных, полученных с их помощью. В частности, перед экспертами были поставлены следующие задачи: i) подготовить обзор существующих омиксных технологий, применимых для решения задач в области микробиологической безопасности пищевых продуктов; ii) проанализировать преимущества, ограничения и практические трудности, связанные с технологиями, которые уже применяются в рамках ОМР; iii) оценить, каким образом данные, полученные с помощью омиксных технологий, могут использоваться на различных этапах процесса ОМР, определенных Комиссией "Кодекс Алиментариус" и iv) выявить аспекты, которые необходимо учитывать при практическом внедрении таких технологий. Доклад о работе этого совещания в настоящее время готовится, его резюме размещено на веб-сайте ФАО/ВОЗ.

Были опубликованы доклады о работе ССЭОМР по мерам *профилактики и вмешательства в связи с риском присутствия вирусов в пищевых продуктах (часть 2)*⁵ и по оценке рисков присутствия *Listeria monocytogenes в пищевых продуктах (часть 2)*⁶.

Кроме того, в ответ на поручение 55-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов ССЭОМР было опубликовано два объявления, касающихся будущей работы: i) объявление о привлечении экспертов и сборе данных по оценке микробиологического риска, связанного с сухими

¹ Safety evaluation of certain food additives. WHO Food Additives Series, No. 92. Toxicological monographs of the one-hundredth and one meeting (готовятся к публикации).

² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en> и [https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

³ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts/en> и [https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8513en> и [https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmrp\)](https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmrp))

⁵ <https://doi.org/10.4060/cd7637en>

⁶ <https://doi.org/10.4060/cd6702en>

смесями для детей грудного и раннего возраста⁷, и ii) объявление о сборе данных о влиянии замораживания на микробиологическую безопасность пищевых продуктов⁸.

Специальные совместные совещания экспертов ФАО/ВОЗ и другие совместные мероприятия ФАО и ВОЗ

Специальное совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по качеству воды в агропродовольственных системах и связанным с этим аспектам безопасности пищевых продуктов – химические загрязнители

Специальное совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по качеству воды в агропродовольственных системах и связанным с этим аспектам безопасности пищевых продуктов, в рамках которого особое внимание было уделено химическим загрязнителям⁹, состоялось 20–23 мая 2025 года в штаб-квартире ФАО в Риме в целях завершения подготовки доклада "Определение приоритетности проблем безопасности пищевых продуктов, связанных с химическими показателями качества воды в агропродовольственных системах", который опубликован на веб-сайтах ФАО и ВОЗ¹⁰. В докладе изложены подходы к выявлению потенциальных рисков для безопасности пищевых продуктов, обусловленных загрязнением воды опасными химическими веществами, и определению их приоритетности; подчеркивается роль прогнозирования в выявлении новых проблем в области безопасности пищевых продуктов, а также значение подхода "Единое здоровье" для управления химическими рисками, связанными с водой, которая используется в агропродовольственных производственных системах. Выводы доклада были также представлены на организованном по итогам совещания вебинаре, который состоялся 10 февраля 2026 года¹¹.

Специальное совместное консультативное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по оценке рисков, связанных с пищевыми аллергенами

В ноябре 2025 года в Риме, Италия, состоялось специальное совместное консультативное совещание экспертов ФАО/ВОЗ, в ходе которого обсуждались референтные дозы (РД) для содержащих глютен зерновых культур. В ходе совещания были рассмотрены вопросы, касающиеся глютензависимой энтеропатии, РД для глютена и глютенсодержащих зерновых культур, аналитических аспектов, а также оценки риска и информирования о риске в связи с непреднамеренным присутствием глютена. Эксперты рекомендовали использовать в рамках основанной на оценке риска системы предупредительной маркировки о присутствии аллергенов РД глютена в размере 4 мг, отметив, что это позволит повысить безопасность и понятность маркировки, сократить число необоснованных предупреждений о присутствии аллергенов и расширить ассортимент безопасных пищевых продуктов для людей, страдающих глютензависимой энтеропатией и IgE-опосредованной аллергией на пшеницу. Резюме доклада опубликовано на веб-сайтах ФАО и ВОЗ¹².

Совместная работа ФАО и ВОЗ по обновлению рекомендаций ФАО/ВОЗ в отношении потребностей детей грудного и раннего возраста (от 0 до 3 лет) в питательных веществах

ФАО и ВОЗ обновили значения потребления питательных веществ детьми грудного и раннего возраста (от 0 до 3 лет), включая, например, данные о средней потребности в питательных веществах [ANR], адекватном потреблении [AI], индивидуальном уровне потребления питательных веществ [INLx]) и о максимально допустимых уровнях потребления (UL)). На основании данных, собранных в процессе проведенной ВОЗ и ФАО подготовительной работы, ВОЗ определила питательные вещества, данные по которым необходимо обновить в первую очередь: это кальций, витамин D и цинк. Работа по обновлению рекомендаций ФАО/ВОЗ в отношении потребностей детей в возрасте от рождения до трех лет в кальции, витамине D и цинке завершена. Было проведено девять совещаний экспертов (в виртуальном формате), подготовлено более 15 систематических обзоров и докладов, многие из

⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/175078de-1362-482d-a1e0-4d5513391451> и <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-on-powdered-formulae-for-infants-and-young-children>

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/e5bba2d9-b2cf-4ab7-a844-e4fce3f9aca9> and <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-on-the-impact-of-freezing-temperatures-on-the-microbiological-safety-of-foods>

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/7f015be1-d3a0-4018-b234-f68fe7000e35>

¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7058en> и <https://www.who.int/publications/b/81513>

¹¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD8420EN>

¹² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7703en> и [https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose\(s\)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten](https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose(s)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten)

которых опубликованы в рецензируемых журналах. Публикация руководства запланирована на 2026 год.

Другие мероприятия

ФАО – биотехнологии, генетически модифицированные организмы и информационные ресурсы

ФАО продолжала вести и обновлять глобальные платформы знаний и базы данных по биотехнологии и безопасности пищевых продуктов, содержащие научные справочные материалы, сведения о подходах к регулированию и аспектах оценки риска применительно к пищевым продуктам, полученным с использованием современных биотехнологий, включая генетически модифицированные организмы (ГМО)¹³. Наличие таких ресурсов способствует транспарентному обмену информацией и научной обоснованности мер регулирования в соответствии с принципами Кодекса. Кроме того, технический документ "Редактирование генома и безопасность пищевых продуктов: технические аспекты и потенциальное значение для работы Комиссии «Кодекс Алиментариус»»¹⁴ по-прежнему является авторитетным источником международного уровня по вопросам применения действующих методических указаний Кодекса при оценке безопасности продуктов, полученных с использованием технологий редактирования генома, и обеспечении такой безопасности.

ФАО – дальнейшее развитие систем производства продовольствия и обеспечение безопасности пищевых продуктов

ФАО продолжала оказывать членам поддержку в рассмотрении вопросов безопасности пищевых продуктов, связанных с внедрением новых технологий производства пищевых продуктов, для чего подготавливала технические публикации, проводила консультации с заинтересованными сторонами и содействовала налаживанию диалога на международном уровне.

- *Пищевые продукты на основе культуры клеток:* ФАО систематизировала имеющиеся научные знания и сведения о подходах к регулированию в области пищевых продуктов, получаемых с использованием технологий культивирования клеток животных, и опубликовала доклад, в котором рассматриваются этапы производства, используемые исходные материалы, вопросы идентификации опасных факторов и аспекты оценки безопасности. В январе 2026 года был опубликован доклад по итогам последнего совещания заинтересованных сторон "Глобальный диалог по пищевым технологиям: аспекты безопасности пищевых продуктов, произведенных на основе культуры клеток и с помощью метода прецизионной ферментации" (Торонто, Канада, 10 октября 2024 года)¹⁵.
- *Прецизионная ферментация и ферментация биомассы:* ФАО опубликовала технический доклад "Прецизионная ферментация: вопросы безопасности пищевых продуктов"¹⁶, в котором представлен пошаговый анализ технологических процессов производства, потенциальных опасных факторов, превентивных мер контроля и подходов к регулированию в различных юрисдикциях. Благодаря подготовке дополнительных информационных материалов и проведению диалогов получили дальнейшее развитие подходы, предусматривающие учет требований безопасности на ранних этапах разработки новых пищевых продуктов, а также методы анализа риска. Кроме того, был опубликован тематический информационный бюллетень¹⁷.

ФАО – альтернативные пищевые продукты животного происхождения: всесторонний обзор данных о связанных с ними выгодах и рисках применительно к питанию, окружающей среде, источникам средств к существованию и безопасности пищевых продуктов

ФАО подготовит всесторонний обзор имеющейся фактологической базы по данной теме и соответствующие рекомендации. С этой целью ФАО поручила провести серию обстоятельных обзорных исследований с целью обобщения/описания имеющейся фактологической базы о выгодах и рисках, связанных с альтернативными пищевыми продуктами животного происхождения, применительно к питанию, окружающей среде, социально-экономическим аспектам и безопасности пищевых продуктов. В рамках этой работы ФАО определит понятие альтернативных пищевых продуктов животного происхождения и их подкатегории, а также подготовит глоссарий соответствующих терминов и синонимов. Результаты этих исследований не только используются ФАО в рамках подготовки соответствующего документа, но и публикуются в специальном выпуске журнала

¹³ Платформа ФАО по ГМ-продуктам <https://www.fao.org/gm-platform>

¹⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc5136en>

¹⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7836en>

¹⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4448en>

¹⁷ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5598en>

The Lancet Planetary Health¹⁸; их основные выводы были также представлены в ходе крупных научных мероприятиях, включая Международный конгресс по вопросам питания, состоявшийся в августе 2025 года.

ФАО – регулирование новых источников и систем производства продовольствия

На фоне стремительной диверсификации источников продовольствия и методов его производства, обусловленного технологическими инновациями и изменением потребительского спроса, в 2025 году ФАО подготовила исследование по правовым вопросам "Регулирование новых источников и систем производства продовольствия"¹⁹. В данном исследовании представлен сравнительный обзор подходов различных стран и регионов к регулированию новых источников и систем производства продовольствия, а также проведен анализ действующих законодательных подходов, новых тенденций в области регулирования и ключевых элементов нормативно-правовой базы, включая законодательно закрепленные определения, механизмы регуляторного надзора, процедуры выдачи разрешений, требования к маркировке и меры контроля после вывода продукции на рынок. Используя примеры из различных юрисдикций, отличающихся уровнем развития нормативно-правовой базы, авторы публикации освещают как передовую практику, так и существующие пробелы, демонстрируя разнообразие подходов к регулированию и необходимость формирования адаптивных механизмов, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов и защиту интересов потребителей при одновременном стимулировании инноваций.

ФАО – механизмы регулирования в сфере производства пищевых продуктов на основе культуры клеток и с помощью метода прецизионной ферментации

В 2025 году ФАО подготовила исследование по правовым вопросам "Механизмы регулирования в сфере производства пищевых продуктов на основе культуры клеток и с помощью метода прецизионной ферментации"²⁰ для того, чтобы способствовать устранению правовой неопределенности, возникающей по мере выхода этих новых продуктов на мировые рынки. Опираясь на действующие международные документы, в том числе тексты Комиссии "Кодекс Алиментариус" и соглашения Всемирной торговой организации, авторы публикации анализируют применимость действующих нормативно-правовых механизмов к новым технологиям производства пищевых продуктов. В ней освещаются нормативные пробелы и области правовой неопределенности, связанные с оценкой безопасности, процедурами допуска продукции на рынок, маркировкой и использованием пищевых добавок; кроме того, авторами рассматриваются более широкие последствия для устойчивого развития, прав человека и торговли. Принимая во внимание, что международная нормативно-правовая база в данной области еще только формируется, авторы исследования предлагают ряд мер по повышению правовой определенности, сближению подходов к регулированию на международном уровне и оказанию поддержки директивным органам в обеспечении защиты потребителей одновременно с созданием благоприятных условий для развития инноваций и справедливой торговли.

ФАО – 14-я Международная конференция по данным о продовольствии

Четырнадцатая международная конференция по данным о продовольствии (МКДП) проходила в ФАО с 1 по 3 сентября 2025 года. МКДП представляет собой платформу для обмена новаторскими решениями в области сбора данных, методов анализа и управления базами данных. Ее проведение способствует развитию сотрудничества между учеными, аналитиками и пользователями данных для того, чтобы более эффективно формировать и использовать базы данных о составе пищевых продуктов. Тема конференции 2025 года "Использование баз данных о составе пищевых продуктов для обеспечения здорового рациона и устойчивого преобразования агропродовольственных систем" подчеркивает важнейшую роль данных о составе пищевых продуктов в укреплении здоровья населения во всем мире и повышении устойчивости.

Специальная деятельность ФАО по вопросам содержания питательных веществ в пищевых продуктах и напитках, произведенных из растительных и других альтернативных источников белка

По поручению 43-й сессии Комитета Кодекса по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU) ФАО подготовила обзор имеющихся источников, результаты которого будут использоваться при дальнейшей работе над *методическими указаниями, включая общие принципы*,

¹⁸ <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101423> и <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101424>

¹⁹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7764en>

по вопросам содержания питательных веществ в пищевых продуктах и напитках, произведенных из растительных и других альтернативных источников белка. В рамках этого обзора, который, как ожидается, будет опубликован до конца 2026 года, были проанализированы публикации, содержащие данные о питательных свойствах пищевых продуктов и напитков, произведенных из растительных и других альтернативных источников белка, которые могут заменить продукты животного происхождения, а также результаты их сравнения с аналогичными продуктами животного происхождения, представленными на рынке. Основные результаты были представлены на 14-й Международной конференции по данным о продовольствии в сентябре 2025 года.

ФАО – безопасность пищевых продуктов, производимых в современных системах ведения сельского хозяйства в закрытых помещениях и в контролируемой среде

ФАО подготовила обзор научной литературы с целью расширения базы для технического анализа и содействия диалогу с заинтересованными сторонами по вопросам безопасности пищевых продуктов, производимых в системах ведения сельского хозяйства в закрытых помещениях и в контролируемой среде, включая вертикальное растениеводство и гидропонику. Основное внимание в рамках этой работы было уделено выявлению потенциальных микробиологических и химических опасных факторов, а также соответствующих профилактических мер, связанных с качеством воды, вводимыми ресурсами, гигиеной работников и проектированием производственных объектов, в целях обеспечения безопасного внедрения инновационных решений. Технический документ "Безопасность пищевых продуктов, производимых в современных системах ведения сельского хозяйства в закрытых помещениях: обзор факторов опасности, мер контроля и аспектов регулирования" был опубликован в 2025 году²¹.

ФАО – учет вопросов безопасности пищевых продуктов в деятельности по сокращению потерь и порчи пищевой продукции

Совместно с Вагенингенским университетом и научно-исследовательским центром ФАО приступила к реализации технического проекта, посвященного вкладу мер по обеспечению безопасности пищевых продуктов в сокращение потерь и порчи пищевой продукции. Проведение данной работы обусловлено растущим вниманием к тому, что надлежащим образом разработанные и реализуемые меры по обеспечению безопасности пищевых продуктов не только защищают здоровье населения, но и позволяют избежать необоснованной выбраковки продукции, ее преждевременного списания и других предотвратимых потерь по всей продовольственной цепочке. В техническую публикацию ФАО, выход которой запланирован на 2027 год, войдут всесторонний обзор научной литературы, тематические исследования, включая примеры из стран с низким и средним уровнем дохода, анализ действующих подходов к регулированию и практические рекомендации для компетентных органов. В течение 2026 года также планируется провести серию технических вебинаров в целях обмена знаниями и содействия диалогу.

ФАО – оценка рисков в области безопасности пищевых продуктов, связанных с применением экологических ингибиторов в агропродовольственных системах

В декабре 2025 года ФАО опубликовала доклад "Применение экологических ингибиторов в агропродовольственных системах: аспекты оценки рисков в области безопасности пищевых продуктов"²², в котором рассматриваются ключевые аспекты безопасности пищевых продуктов и основные этапы оценки рисков, связанных с применением экологических ингибиторов в агропродовольственном производстве. Особое внимание уделяется возможности поступления и переноса остаточных количеств таких веществ в сельскохозяйственные культуры, предназначенные для потребления человеком, и пищевые продукты животного происхождения. Для ознакомления более широкой аудитории с основными выводами доклада была также подготовлена дополнительная техническая записка²³. В основу этой работы легли результаты ранее опубликованного исследования "Последствия применения экологических ингибиторов в агропродовольственных системах для безопасности пищевых продуктов"²⁴; для обсуждения основных выводов и рекомендаций нового доклада 20 января 2026 года был проведен вебинар²⁵.

²¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6554en>

²²

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7224en><https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en>

²³ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en>

²⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc8647en>

²⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1278en>

ФАО – микропластики пластмасс и безопасность пищевых продуктов

В рамках работы ФАО по микропластикам пластмасс и безопасности пищевых продуктов был опубликован доклад "Микропластики пластмасс в продовольственных товарах: обзор вопросов безопасности пищевых продуктов, связанных с поступлением микропластиков в организм человека с пищей"²⁶, который был представлен на 19-й сессии Подкомитета по торговле рыбой КРХ (ПКТ КРХ)²⁷. Более подробная информация об этой работе приводится в документе "Вопросы, поднятые ФАО и ВОЗ".

ФАО – аспекты безопасности пищевых продуктов, связанные с использованием переработанных пластмасс и альтернативных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

В настоящее время ФАО занимается подготовкой доклада о возможных последствиях для безопасности пищевых продуктов использования переработанных пластмасс, альтернативных материалов из биологического сырья и связанных с ними технологий при производстве материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, с учетом действующих механизмов оценки их безопасности и регулирования. Официальное представление доклада запланировано на второй квартал 2026 года; после его публикации будет проведен тематический семинар. Подготовка данной публикации осуществляется в русле работы Кодекса по данной тематике и отражает заинтересованность стран-членов в разработке рекомендаций по вопросам безопасности пищевых продуктов, связанным с изготовлением упаковочных материалов из переработанных пластмасс²⁸.

Совещание экспертов ФАО по оценке микробиологического риска присутствия гельминтов в пищевых продуктах

Совещание экспертов ФАО по оценке микробиологического риска присутствия гельминтов в пищевых продуктах состоялось в Риме, Италия, 6–10 октября 2025 года. В ходе совещания эксперты рассмотрели последние научные достижения, данные и фактические сведения, касающиеся гельминтов, передающихся с пищевыми продуктами, в частности информацию о бремени соответствующих заболеваний, продовольственных товарах, представляющих наибольшую опасность для здоровья населения, методах анализа пищевой продукции и мерах контроля. Краткий доклад о работе совещания опубликован²⁹, и в настоящее время ведется подготовка его полной версии.

Семинар ФАО по коселекции устойчивости к противомикробным препаратам на стыке производства продовольствия и окружающей среды

Совместный семинар ФАО и Китайской академии наук, посвященный коселекции устойчивости к противомикробным препаратам на стыке производства продовольствия и окружающей среды, состоялся 10–13 ноября 2025 года в Ханчжоу, Китай. Перед участниками семинара были поставлены следующие основные задачи: составить перечень загрязняющих веществ, которые могут играть важную роль в коселекции устойчивости к противомикробным препаратам в продовольственной цепочке и среде производства продовольствия; обобщить информацию о рисках, связанных с преднамеренным или непреднамеренным воздействием значимых факторов коселекции устойчивости к противомикробным препаратам на кормовые и продовольственные культуры и животных; определить критически важные пробелы в знаниях и приоритетные направления исследований, касающиеся безопасности пищевых продуктов в контексте этих потенциальных опасных факторов. Краткий доклад о работе семинара опубликован на веб-сайте ФАО³⁰.

Деятельность Совместного центра ФАО/МАГАТЭ по ядерным методам в области продовольствия и сельского хозяйства, связанная с обеспечением безопасности и контролем качества пищевых продуктов

Совместный центр ФАО/МАГАТЭ продолжил работу по совершенствованию методов выявления и количественной оценки содержания загрязняющих веществ в пищевой продукции и воде, включая микропластики пластмасс и токсичные химические соединения, с использованием как экспресс-методов скрининга, так и традиционных аналитических методов. Что касается повышения эффективности систем, обеспечивающих подлинность происхождения пищевых продуктов и их прослеживаемость, то проведенные Совместным центром исследования показали, что инфракрасная спектроскопия с

²⁶ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc2392en>

²⁷ <https://www.fao.org/fishery/ru/meeting/41402>

²⁸ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP25_CF18e.pdf

²⁹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7348en>

³⁰ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8329en>

преобразованием Фурье в сочетании с методом нарушенного полного внутреннего отражения может использоваться в качестве оперативного и недорогого средства определения географического происхождения чилийских мидий наряду с традиционными изотопными и элементными методами анализа. Кроме того, Совместный центр организовал проведение консультативных совещаний по следующим темам: "Производство радиоизотопов, радиоизотопное мечение химических веществ и их применение в исследованиях динамики выведения остаточных количеств веществ у продуктивных животных" (в рамках нового проекта координированных исследований); "Изучение безопасности съедобных насекомых и других новых пищевых продуктов, а также опасных факторов, связанных с технологиями их производства и переработки"; "Остатки противомикробных препаратов, устойчивость к противомикробным препаратам и безопасность продукции аквакультуры – Индо-Тихоокеанский регион"; "Достижения и проблемы в области мониторинга и контроля микропластиков в агропродовольственной продукции".

Совместная база данных ФАО и МАГАТЭ о качестве белка

Для достижения глобальных целей в области питания необходимо точно определять потребности человека в белке с точки зрения его количества и качества, а также надлежащим образом характеризовать белок, поступающий с отдельными пищевыми продуктами и в рамках рациона. Наличие стандартизированных данных о качестве белка, содержащегося в пищевых продуктах, потребляемых человеком, имеет важное значение для обсуждения рекомендаций по потребностям в белке для всех возрастных групп, особенно детей первых трех лет жизни. По итогам двух консультативных совещаний экспертов, состоявшихся в 2022³¹ и 2024³² годах, была достигнута договоренность о создании совместной базы данных ФАО/МАГАТЭ о кишечной усвояемости белка и аминокислот, содержащихся в потребляемых человеком пищевых продуктах. Продолжается систематическое накопление данных, включая работу по дополнению массива результатов исследований *in vivo*, а базу данных планируется опубликовать в начале 2026 года. Совместная база данных была представлена на 14-й Международной конференции по данным о продовольствии в сентябре 2025 года.

Совместные совещания МАГАТЭ, ФАО и ВОЗ по пересмотру потребностей человека в энергии

Спустя двадцать лет после публикации в 2004 году доклада Совместного консультативного совещания экспертов ФАО, ВОЗ и Университета Организации Объединенных Наций (УООН) по потребностям человека в энергии ФАО и Международное агентство по атомной энергии (МАГАТЭ) обновляют международные рекомендации по определению потребностей человека в энергии. В рамках этого пересмотра используются новые международные источники и данные о расходе энергии из базы данных МАГАТЭ по воде с двойной меткой для разработки обновленных прогностических уравнений для различных возрастных и половых групп. В ходе двух консультативных совещаний, состоявшихся в 2024 и 2025 годах, эксперты рассмотрели научные данные, проанализировали пробелы в имеющейся информации, особенно в отношении недостаточно представленных групп населения и различных природно-климатических условий, и пришли к согласию относительно необходимости обновления текущих оценок потребностей человека в энергии.

Совместная работа ФАО, МОК ЮНЕСКО и МАГАТЭ по вредоносному цветению водорослей и биотоксинов

Вредоносное цветение водорослей (ВЦВ) серьезно влияет на безопасность пищевых продуктов и продовольственную безопасность, поскольку вызывает загрязнение или массовую гибель водных организмов. ФАО, Межправительственная океанографическая комиссия ЮНЕСКО (МОК ЮНЕСКО) и МАГАТЭ приняли решение объединить усилия для разработки совместного технического руководства ФАО, МОК ЮНЕСКО и МАГАТЭ по внедрению систем раннего предупреждения о ВЦВ, призванного оказать компетентным органам и профильным учреждениям содействие в создании таких систем для мониторинга ВЦВ в морских и солоноватых водах³³. В продолжение этой работы 6–9 октября 2025 года в Риме, Италия, состоялось совещание экспертов по морским биотоксинам и мониторингу ВЦВ, по итогам которого было подготовлено *совместное руководство ФАО, МОК ЮНЕСКО и МАГАТЭ по мониторингу содержания вырабатываемых водорослями токсинов в двустворчатых моллюсках, включая мониторинг вредоносных водорослей и управление районами добычи и выращивания двустворчатых моллюсков*³⁴. Проводимая работа осуществляется с опорой на результаты недавно

³¹ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1021en>

³² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7053en>

³³ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc4794en>

³⁴ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc4794en>

реализованных инициатив, связанных с отравлениями сигуатоксином^{35, 36} и санацией зон выращивания двустворчатых моллюсков. Соповещение экспертов рекомендовало ФАО и ВОЗ провести оценку риска, связанного с присутствием тетродотоксинов в двустворчатых моллюсках. Более подробная информация об этой работе представлена в документе "Вопросы, поднятые ФАО и ВОЗ".

ВОЗ – использование данных, полученных с помощью новых методологических подходов, при проведении оценок химической безопасности пищевых продуктов

Благодаря достижениям науки сфера применения новых методологических подходов (НМП), включая методы *in vitro*, *in silico* и другие методы испытаний без использования животных, стремительно расширяется. Вместе с тем четкое определение понятия "НМП" по-прежнему отсутствует, а применение таких подходов при проведении оценок химической безопасности пищевых продуктов остается ограниченным. В июне 2025 года ВОЗ и Наньянский технологический университет Сингапура провели семинар в целях развития глобального диалога по вопросам внедрения и практического применения НМП. Участники обсудили в том числе следующие ключевые темы: текущее положение дел в области НМП, нормативно-правовые и технические проблемы, укрепление потенциала стран с низким и средним уровнем дохода, стратегии внедрения и перспективные направления дальнейшей работы.

По итогам семинара было предложено внести изменения в документ "Принципы и методы оценки рисков, связанных с присутствием в пищевых продуктах химических веществ" (серия "Критерии санитарного состояния окружающей среды", № 240), включив в него положения, касающиеся НМП. Впоследствии в рамках работы Совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по остаткам пестицидов (ССОП) и Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) была рассмотрена возможность более широкого применения НМП при оценке безопасности, и, несмотря на то что некоторые НМП уже используются на практике, участники пришли к выводу о необходимости разработки более четких и согласованных руководящих указаний. В заключение ССОП и ОКЭПД приняли решение подготовить обновленную редакцию документа № 240 из серии "Критерии санитарного состояния окружающей среды", включив в него руководящие указания по общим принципам применения НМП при проведении оценок химической безопасности пищевых продуктов, сохранив при этом возможность для его адаптации с учетом новых научных и технологических достижений. Предполагается, что подготовка обновленной редакции этого документа будет поручена специальной совместной рабочей группе.

Информационный бюллетень ВОЗ "Здоровое питание" – 2026

В январе 2026 года ВОЗ подготовила обновленную версию своего информационного бюллетеня "Здоровое питание", включив в него новейшие научно обоснованные рекомендации и руководящие указания³⁷. Он доступен на всех языках ООН. В информационном бюллетене освещаются такие ключевые вопросы, как значение здорового питания, особенности структуры питания населения мира и связанные с ними проблемы, а также основные принципы здорового рациона. Кроме того, в нем представлены рекомендации ВОЗ в отношении различных питательных веществ (в частности, углеводов, сахаров, жиров, белков, питательных микроэлементов, соли/натрия и калия), а также вопросы питания детей грудного и раннего возраста.

Разработка рекомендаций ВОЗ в отношении рациона и поддержания здоровья

В 2023 году ВОЗ опубликовала серию рекомендаций по здоровому рациону, включая "Рекомендации по потреблению насыщенных жирных кислот и транс-изомеров жирных кислот взрослыми и детьми"³⁸, "Рекомендации по общему потреблению жиров для предотвращения нездорового набора веса у взрослых и детей"³⁹, "Рекомендации по потреблению углеводов взрослыми и детьми"⁴⁰ и "Применение

³⁵ <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8990en>

³⁶ Электронный курс "Мониторинг и предотвращение случаев отравления сигуатоксином": <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>

³⁷ <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

³⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630>

³⁹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654>

⁴⁰ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073593>

не содержащих сахар подсластителей" ⁴¹. Кроме того, в январе 2025 года были опубликованы рекомендации ВОЗ по использованию заменителей соли с пониженным содержанием натрия ⁴².

ВОЗ приступила к разработке рекомендаций по оптимальному потреблению пищевых продуктов животного происхождения, в которые войдут рекомендации относительно традиционно потребляемых пищевых продуктов животного происхождения и альтернатив им растительного происхождения. Помимо изучения влияния потребления этих продуктов на здоровье, в этой работе будут учтены соображения безопасности пищевых продуктов, а также социально-экономические факторы и воздействие на окружающую среду, что позволит всесторонне оценить риски и выгоды, связанные с различными моделями потребления и замещения. В 2024 году состоялось первое совещание экспертов, на котором были согласованы охват этих рекомендаций и механизм оценки рисков и пользы ^{43, 44}.

⁴¹ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073616>

⁴² <https://www.who.int/publications/i/item/9789240105591>

⁴³ <https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-optimal-intake-of-animal-source-foods>

⁴⁴ <https://www.who.int/groups/technical-advisory-group-on-risk-benefit-assessment-of-optimal-intake-of-animal-source-foods>