



Комиссия Кодекса Алиментариус: 8-12 июля 2019

Решения, принимаемые на текущей 42-й сессии в Женеве, Швейцария - обновления в режиме реального времени



Комиссия Кодекса Алиментариус, в состав которой входят 188 членов и Европейский союз, ежегодно собирается на заседания для рассмотрения стандартов безопасности и качества пищевых продуктов и других рекомендаций для пищевых продуктов.

Комиссия Кодекса Алиментариус Организации Объединенных Наций по пищевым стандартам проводит совещание в Женеве с 8 по 12 июля 2019 года для принятия стандартов безопасности и качества пищевых продуктов.

Кодекс Алиментариус, отвечающий за защиту здоровья потребителей и обеспечение добросовестной практики в торговле пищевыми продуктами,

является совместной инициативой Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).

Решения, принятые на 42-й сессии Комиссии, будут публиковаться ниже по мере их принятия.

Для получения дополнительной информации о предстоящей сессии Кодекса перейдите по ссылкам, указанным справа.

Стратегический план Кодекса на 2020-2025 гг.

СОГЛАСОВАН - 10 июля 2019 г.

Комиссия Кодекса Алиментариус одобрила стратегический план на период 2020-2025 гг. Стратегический план обеспечивает руководство работой САС. Он основан на текущем документе и как и прежде подчеркивает важность решения критических задач, подкрепления стандартов анализом рисков и научными данными, а также поощрения и стимулирования участия всех стран-членов в разработке стандартов. План содержит новую цель, состоящую в усилении использования и воздействия стандартов Кодекса, который направлен на повышение осведомленности и изучение того, как стандарты лучше адаптировать к потребностям государств-членов. План реализации будет обсуждаться в координационных комитетах ФАО и ВОЗ, которые встретятся в шести регионах действия Кодекса в период с сентября по ноябрь 2019 года.

Новый стандарт по разработке руководств по контролю над Escherichia coli (STEC), генерирующий токсин Shiga, в мясе говядины, листовой зелени, сыром молоке и сыре, полученном из сырого молока, и ростках

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019 г.

Комиссия Кодекса Алиментариус приняла новый стандарт по разработке руководящих принципов по контролю над Escherichia coli (STEC), производящей токсин Shiga, в мясе говядины, листовой зелени, сыром молоке и сыре, полученного из сырого молока, а также ростках (проросших семенах). STEC является одной из главных причин заболеваний пищевого происхождения, а инфекции связаны с целым рядом заболеваний - от легкой диареи до почечной недостаточности. Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов разработает руководство по поддержке управления рисками для STEC в этих товарах.

Новый стандарт по маркировке аллергенов

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019 г.

Маркировка на пищевых продуктах или ингредиентах, вызывающих гиперчувствительность (так называемая маркировка аллергенов), предназначена для того, чтобы предоставить потребителям доступ к четкой и достоверной информации о наличии аллергенов в пищевых продуктах, что позволит им сделать безопасный выбор. Это особенно важно, учитывая потенциально опасные для жизни последствия для людей, страдающих

пищевой аллергией, а также потому, что распространенность заболеваний во многих частях мира увеличивается.

Учитывая серьезную природу пищевых аллергий и их последствия для здоровья, а также растущую сложность цепочки поставок пищевых продуктов, этот новый стандарт дополнит действующие положения о маркировке аллергенов в Общем стандарте по маркировке расфасованных пищевых продуктов. Он будет содержать более подробную информацию для промышленных предприятий о том, как аллергены должны быть правильно указаны на пищевых этикетках, чтобы обеспечить защиту потребителей и способствовать гармонизации маркировки аллергенов.

Эта новая работа также дополняет недавнюю работу Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) по проекту *Кодекса практики по управлению пищевыми аллергенами для операторов пищевых предприятий*, который обеспечивает руководство по управлению аллергенами по всей пищевой цепи и способствует включению практики управления аллергенами в общий свод правил по гигиене (GHP) и, при необходимости, системы HACCP, в производстве, розничной торговле и в сфере общественного питания.

Новый стандарт по продажам в Интернете/электронной коммерции

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019 г.

Способы, благодаря которым пищевые продукты доходят до конечного потребителя, расширяется в связи с популяризацией Интернета / электронной коммерции, которые во всем мире становятся новой платформой для продажи продуктов питания. Однако это создает и новые проблемы с точки зрения способа предоставления клиентам информации о качестве и безопасности пищевых продуктов. В настоящее время отсутствует стандартизированное руководство по маркировке продуктов питания, продаваемых через интернет, что ставит серьезные вопросы, касающиеся здоровья, безопасности продуктов питания и защиты добросовестной практики в торговле пищевыми продуктами. Хотя некоторые страны приняли нормативные акты, непосредственно относящиеся к электронной торговле, популяризация этой платформы и ее трансграничный характер означает, что важно поддерживать последовательность на глобальном уровне, чтобы обеспечить защиту потребителей и свести к минимуму препятствия для торговли, которые могут возникнуть из-за применения разных подходов. В соответствии со своим Стратегическим планом по решению возникающих проблем Комиссия решила обсудить эту актуальную проблему, приняв новый стандарт по маркировке продуктов питания, продаваемых через интернет. Этот новый текст будет дополнением к Общему стандарту по маркировке расфасованных пищевых продуктов.

Руководства для соединений, представляющих сравнительно небольшую угрозу здоровью человека, по которым не установлены максимально допустимые уровни (МДУ).

СОГЛАСОВАНЫ - 9 июля 2019 г.

В результате растущей озабоченности по поводу охраны общественного здоровья, выраженной научными организациями, потребителями, организациями по защите прав потребителей и агентствами по управлению рисками во всем мире, глобальный сценарий регулирования для пестицидов химического происхождения налагает все более строгие ограничения на этот тип продукта. Однако на рынках все в большей степени становятся доступными другие виды средств защиты растений, например, биопестициды. Рынок биопестицидов рос на 12-17 процентов в год в течение последних 5 лет, эти темпы роста были в два-три раза быстрее, чем на рынке химических пестицидов и средств нехимического и биологического контроля, которые играют все более важную роль при внедрении подходов Комплексной борьбы с вредителями. Несмотря на то, что эти продукты, как правило, не представляют серьезной угрозы здоровью населения, тем не менее важно, чтобы существовали международные стандарты, обеспечивающие их безопасное использование. Эта новая работа направлена на выработку руководящих принципов для согласования концепций и критериев признания пестицидов, которые не наносят серьезный ущерб здоровью, и на них могут не распространяться МДУ Кодекса.

Установление максимально допустимых уровней для афлатоксинов в некоторых злаках и продуктах на основе злаков, включая для детей грудного и дошкольного возраста

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019 г.

Глобальное потребление зерновых и продуктов на основе зерновых находится на высоком уровне. Любой уровень загрязнения афлатоксином в этих продуктах может быть опасным для здоровья. Афлатоксины являются генотоксичными канцерогенами, поражающими печень человека, и являются одними из наиболее мощных известных мутагенных и канцерогенных веществ. Уже доказано, что вирус гепатита В является критическим фактором, усугубляющим действие афлатоксинов в отношении индукции рака печени, причем активность афлатоксинов у носителей вируса гепатита В в 30 раз выше, чем у не носителей. В настоящее время не определен максимальный уровень Кодекса (МУ) для афлатоксинов в зерновых и злаковых продуктах. Это новое направление в работе Кодекса будет нацелено на создание МУ для кукурузы, предназначенной для дальнейшей переработки, а также муки, манной крупы и кукурузных хлопьев; риса шелушенного и полированного; зерновых продуктов для младенцев и детей дошкольного возраста и сорго. Такие МУ могут в значительной степени способствовать снижению уровня афлатоксинов в рационе питания.

Проект руководств для проведения быстрого анализа риска после случаев обнаружения загрязняющих веществ в пищевых продуктах, не регулируемых правовыми нормами

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019

Все более частым явлением стало обнаружение химических загрязнителей в пищевых продуктах, не регулируемых правовыми нормами, как вследствие роста товарооборота, так и из-за постоянного развития аналитических

мощностей. Эксперты, оценивающие степень риска, должны реагировать на эти обнаружения таким способом, который надежно защищает здоровье населения и в то же время учитывает принципы справедливости торговли. Новое руководство предлагает подход, помогающий правительствам быстро анализировать риски случаев обнаружения химических загрязнителей в пищевых продуктах, которые не регулируются правовыми нормами. Применяя метод быстрого анализа рисков, власти смогут надежно защитить здоровье населения, обеспечивая при этом продовольственную безопасность и сводя к минимуму пищевые отходы.

Свод практических правил по снижению уровня 3-монохлорпропан-1,2-диола (сокращенно - 3-МХПД) и глицидиловых эфиров (GE)

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019 г.

Свод практических правил Кодекса по снижению уровня сложных эфиров 3-монохлорпропан-1,2-диола (3-МХПД) и глицидиловых эфиров (GE) в рафинированных маслах и пищевых продуктах, изготовленных из рафинированных масел, будет способствовать внедрению надлежащей производственной практики, которая поможет сократить производство таких загрязнителей до безопасного уровня. Потребители будут и впредь пользоваться полезными свойствами этих масел, и развивающиеся страны могут по-прежнему рассчитывать на эту важную составляющую торгового и экономического роста без ущерба для здоровья населения.

Максимально допустимые уровни остатков пестицидов в продовольствии

СОГЛАСОВАН - 9 июля 2019

Комиссия Кодекса Алиментариус установила максимально допустимые уровни остатков для более чем 30 различных пестицидов в различных продуктах питания, включая зерновые (ячмень, рожь и рис), овощи (чеснок, огурец и горох), фрукты (банан, апельсин и виноград) и продукты животного происхождения (молоко, яйца и птица). Значительным достижением является перевод результатов совещаний экспертов ФАО / ВОЗ по остаткам пестицидов в МДУ Кодекса менее чем за год.

Пестициды - это химические вещества, используемые для уничтожения насекомых, сорняков и других вредителей, чтобы предотвратить повреждение ими сельскохозяйственных культур. Даже при использовании в соответствии с передовой практикой низкий уровень остатков пестицидов может попасть в пищу. Максимальные пределы направлены на обеспечение того, чтобы остатки пестицидов не наносили вред здоровью человека, и основаны на оценках риска, согласованных на Совместном совещании экспертов ФАО / ВОЗ по остаткам пестицидов (JMPPR).

Миндальное масло, льняное масло, масло фундука, фисташковое масло и масло грецкого ореха

СОГЛАСОВАН - 8 июля 2019 г.

Эти масла являются одними из старейших видов пищевого масла, потребляемого человечеством, и традиционно производятся и потребляются в странах Ближнего Востока, Африки, Европы и Южной Америки. Масла считаются полезными для здоровья из-за содержания незаменимых жирных кислот и микроэлементов. Этот стандарт устанавливает качество и критерии безопасности для этих пищевых масел для стимулирования международной торговли.

Пальмовое масло с повышенным содержанием олеиновой кислоты (OXG)

СОГЛАСОВАН - 8 июля 2019 г.

За последние 20 лет мировое производство и потребление растительных масел значительно возросло. Этот рост сопровождался спросом на более здоровые масла, а также масла, которые дольше сохраняют свои качества, такие как пальмовое масло. Некоторые страны разработали гибриды между американской масличной пальмой *Elaeis oleifera* и африканской масличной пальмой *Elaeis guineensis*. Пальмовое масло, извлеченное из плодов этих гибридов, имеет более высокое содержание олеиновой кислоты, признанное за его питательную ценность. Пальмовое масло с более высоким содержанием олеиновой кислоты (OXG) будет добавлено в Стандарт для именованных растительных масел (CXS 210-1999).

Стандарт для сушеного чеснока

СОГЛАСОВАН - 8 июля 2019 г.

Учитывая тот факт, что в мире существует более 110 распространенных специй, сложно разработать стандарты Кодекса для всех. Многие специи и кулинарные травы имеют схожие качественные характеристики. Комитет Кодекса по специям и кулинарным травам (CCSCH) в 2017 году принял решение разработать группы стандартов по частям растений, которые используются в индустрии специй и кулинарных трав, чтобы упростить разработку спецификаций качества путем устранения дублирования и тем самым облегчить работу компетентных и регулирующих органов.

Стандарт для сушеного чеснока является примером такой группировки из категории «Сушеные корни, корневища и луковицы» и применяется к чесноку в сушеном или обезвоженном виде для прямого употребления в качестве ингредиента в пищевой промышленности. Этот стандарт не распространяется на продукт, если он предназначен для промышленного использования.

FAO Regional Office for Europe and Central Asia | 34 Benczur utca, Budapest, Hungary |

[\(+36\) 1 461 2000](tel:+3614612000) | www.fao.org/europe