



www.fao.org

# Международные стандарты и кодексы

## КЛЮЧЕВЫЕ ФАКТЫ

- В состав Комиссии «Кодекс Алиментариус» входят 185 членов, которые представляют свыше 99 процентов населения мира. 177 сторон заключили Международную конвенцию по карантину и защите растений.
- Ежегодный объем мировой торговли продукцией сельского, рыбного и лесного хозяйства составляет 552 млрд долл. США.
- Ежегодно одна треть населения индустриальных стран страдает от пищевых отравлений. Источниками опасности являются сальмонелла (*Salmonella*) и кампилобактер (*Campylobacter*), которые часто поражают продукты животного происхождения, а также листерия, которая поражает сырое мясо, молоко и овощи.
- Пищевые и водные отравления, вызывающие диарею, являются основными причинами заболеваний и смерти в развивающихся странах. Ежегодно они приводят к истощению и смерти около 1,8 млн человек, большинство из которых дети.
- В 2002 году были разработаны (пересмотрены в 2009 г.) руководящие принципы по деревянной упаковке, используемой для транспортировки 70 процентов грузов, для гарантии того, чтобы никакие нежелательные вредители не транспортировались с упаковкой.
- Инвазивные виды растений все чаще наносят ущерб устойчивому производству продовольствия и угрожают источникам существования.

## Борьба за безопасное продовольствие и защита биоразнообразия

Глобализация привела к росту масштабов торговли продукцией сельского, лесного и рыбного хозяйства. В то же время усложнилась и задача обеспечения безопасности пищевых продуктов и защиты наших природных ресурсов от вредителей и болезней, в том числе и инвазивных видов животных и растений. Эти проблемы затрагивают всех: фермеров, лесничих и рыбаков, предприятия перерабатывающей промышленности, брокеров, розничных продавцов и потребителей, неправительственные организации и правительства. **FAO содействует принятию международных стандартов и разработке кодексов, основанных на надежных научных данных, позволяющих гарантировать безопасность пищевых продуктов и защищать биоразнообразие. Соблюдение этих международных стандартов и кодексов – в интересах всех и каждого.**

## Международные стандарты

В штаб-квартире FAO расположены секретариаты двух важных организаций в области стандартизации, признанных Соглашением о применении санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО):

- Комиссии «Кодекс Алиментариус» в области безопасности пищевых продуктов;
- Международной конвенции по карантину и защите растений (МККЗР).

Эти секретариаты содействуют принятию международных стандартов. Государства-члены участвуют в разработке стандартов и ведут переговоры об их принятии. Они также сотрудничают в области развития потенциала, необходимого для соблюдения стандартов. Международные стандарты служат основой государственных стандартов. Это в свою очередь содействует согласованию мер в области безопасности пищевых продуктов и фитосанитарных мер.



Стандарты помогают обеспечить безопасность продовольствия.

©FAO/Франко Маттиоли

## Безопасное передвижение растений

Международная конвенция по карантину и защите растений и международные стандарты о применении фитосанитарных мер содействуют обеспечению безопасного международного передвижения растений, растительной продукции и транспортных средств (контейнеров, судов, автомобилей), снижая риск распространения новых вредителей растений.

При поддержке FAO Международная конвенция по карантину и защите растений проводит встречи технических экспертов, направленные на:

- разработку фитосанитарных стандартов для систем импорта и экспорта;

- анализ риска распространения вредителей;
- контроль вредителей и разработку стандартов на товары потребления;
- идентификацию вредителей и борьбу с ними.

Для удовлетворения потребностей государств-членов постоянно разрабатываются новые стандарты. Международный фитосанитарный портал ([www.ippc.int](http://www.ippc.int)) способствует обмену информацией. Пособие по оценке фитосанитарного потенциала помогает государствам-членам определять пробелы и потребности национального фитосанитарного потенциала.

## Стандарты безопасности пищевых продуктов

Комиссия «Кодекс Алиментариус», совместно созданная FAO и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ), устанавливает стандарты на продовольствие начиная с 1963 года. Применение стандартов Комиссии «Кодекс Алиментариус» на международном уровне позволяет потребителям использовать более безопасные пищевые продукты, а также служит гарантией добросовестности на благо производителей и потребителей продовольствия. Эти международные стандарты служат основой государственных стандартов.

FAO и ВОЗ предоставляют научные рекомендации, позволяющие комиссии разрабатывать и пересматривать стандарты на основе последних научных знаний в области безопасности пищевых продуктов. Научные рекомендации включают оценку химических, микробиологических рисков, новых, вновь возникающих рисков и технологий, а также оценку рисков и преимуществ различных процессов пищевой цепи.

Совместная рамочная программа FAO/ВОЗ по анализу риска безопасности пищевых продуктов и подходов, основанных на учете риска, гарантируют соответствие процессов разработки стандартов и научных рекомендаций требованиям ВТО.

К достижениям Комиссии «Кодекс Алиментариус» относятся:

- разработка более 200 стандартов на отдельные виды и группы пищевых продуктов, охватывающих основные пищевые товары, поступающие в международную торговлю, а также на маркировку пищевых продуктов и методы анализа.
- более 100 руководящих принципов и практических рекомендаций, ограничивающих загрязнение и гарантирующих гигиену пищевых продуктов на стадии производства, обращения и транспортировки, руководящие принципы инспектирования и сертификации, а также оценки генетически модифицированных пищевых продуктов.
- более 3700 предельно допустимых норм различных пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов, используемых в сельском хозяйстве;
- более 2000 положений в области пищевых добавок;
- 150 предельно допустимых уровней и контрольных уровней содержания примесей и природных токсинов, в том числе и микотоксинов..

Все эти результаты служат эталонами мировой торговли продовольствием и руководством при согласовании государственных стандартов и правил безопасности пищевых продуктов с региональными и международными аналогами.

## Поэтапное производство безопасных пищевых продуктов Система критических контрольных точек при анализе опасного фактора (ККТАОФ)



ККТАОФ осуществляет мониторинг критических этапов продовольственной системы, чтобы определить, где могут возникнуть проблемы и принять меры предосторожности, чтобы избежать загрязнения. Комиссия «Codex Alimentarius» рекомендует данную систему начиная с середины 1990-х годов.

Источник: FAO

## Охрана природных ресурсов

FAO поощряет международные соглашения, содействующие охране природных ресурсов.

Ключевыми соглашениями являются:

- Кодекс ведения ответственного рыболовства, который стремится гарантировать оптимальное управление рыбным хозяйством;
- Международный кодекс поведения в области распределения и использования пестицидов, помогающий странам регулировать эту продукцию и ее применение, особенно в случаях отсутствия законов.
- Роттердамская конвенция о процедуре предварительного обоснованного согласия в отношении отдельных опасных химических веществ и пестицидов в международной торговле, направленная на снижение опасного воздействия пестицидов.



Контроль качества продовольствия в Таджикистане.

Секретариат Роттердамской конвенции предоставлен FAO и ВОЗ. FAO также тесно сотрудничает с Международной организацией по стандартизации (ИСО) в области разработки стандартов ИСО на оборудование по распылению пестицидов.



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy

Телефон: (+39) 06 57051  
Факс: (+39) 06 57053152  
Электронная почта: FAO-HQ@fao.org

Заявки СМИ:  
Телефон: (+39) 06 57053625  
Факс: (+39) 06 57053729