

# КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Пункт 2 повестки дня

SX/EURO 19/31/2

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

### ОСНОВНОЙ ДОКЛАД

## ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: УСТРАНЕНИЕ РИСКОВ, ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ И ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ

1. Фальсификацией пищевых продуктов занимались еще в Средние века, разбавляя молоко водой и смешивая пряности с пылью, ореховой скорлупой или семенами других растений. В современном мире, где процесс глобализации отразился и на производстве и сбыте пищевой продукции, методы фальсификации тоже стали настолько изощренными, что в некоторых случаях подделку с помощью традиционных подходов к безопасности пищевых продуктов выявить трудно. В 2017 году в ходе операций Европола и Интерпола было изъято 13 миллионов единиц/упаковок потенциально вредных пищевых продуктов и напитков, от товаров повседневного спроса, таких как алкоголь, минеральная вода, бульонные кубики, морепродукты и оливковое масло, до деликатесных продуктов, таких как икра, на общую сумму приблизительно 230 млн евро<sup>1</sup>.

2. Фальсификация пищевых продуктов – это любое преднамеренное действие предприятий или отдельных лиц, направленное на обман потребителей в отношении целостности состава пищевого продукта в корыстных целях. Типы фальсификации пищевой продукции включают, в частности, ассортиментную, качественную, количественную и информационную фальсификацию (предоставление заведомо неполной или недостоверной информации о продукте, неправильная маркировка). Помимо ставших известными во всем мире случаев обнаружения диоксида в мясе, меламин в сухом молоке и конины в продуктах из говядины недавние примеры фальсификации включают недостоверную маркировку повторно используемого кулинарного жира, попадание на рынок загрязненных фипропилом яиц, подкрашивание оливкового масла, мясных и рыбных продуктов, разбавление меда и кленового сиропа, подмешивание арахиса к измельченному фундуку.

3. Фальсификация пищевой продукции может представлять высокий риск для здоровья потребителей, вести к порче продуктов, иметь финансовые последствия для предприятий пищевой промышленности и подрывать доверие потребителей не только к предприятию, но и к стране, в которой предприятие находится. Для защиты здоровья населения и сохранения репутации стран и целостности состава уникальных пищевых продуктов в Европе необходимо обеспечить безопасность, качество и подлинность пищевых продуктов, производимых в регионе, и не допускать попадания на рынок продуктов, которые не соответствуют требованиям стандартов безопасности и качества. Полнота и достоверность информации о пищевых продуктах является важным общественным благом и снижает риски для здоровья потребителей как в регионе, так и за его пределами. Предотвращение фальсификации пищевых продуктов также крайне важно для повышения доверия потребителей к пищевой промышленности и компетентным органам.

4. Снижение рисков, связанных с фальсификацией пищевых продуктов, требует координированного подхода всех заинтересованных сторон на национальном и международном уровнях и во всех секторах. Для борьбы с фальсификацией необходимы надежные системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, в которые входят: комплексная, основанная на научных данных политическая и нормативно-правовая база; основанная на анализе рисков система контроля пищевых продуктов; эффективные диагностические методы и лабораторный потенциал; образование и коммуникация в целях распространения этических норм и принципов ответственности среди заинтересованных сторон на всех этапах продовольственной производственно-сбытовой цепочки; способность расследовать

<sup>1</sup> <https://www.europol.europa.eu/newsroom/news/eur-230-million-worth-of-fake-food-and-beverages-seized-in-global-opson-operation-targeting-food-fraud>

инциденты и чрезвычайные ситуации, связанные с фальсификацией пищевых продуктов, и реагировать на них.

4. Основному докладчику предложено сделать обзор проблемы фальсификации пищевых продуктов в плане рисков для здоровья потребителей и методов предотвращения рисков, противодействия им и реагирования. Докладчик также представит обновленную информацию о состоянии региональных и международных обсуждений этой проблемы.

5. Членам CCEURO предлагается, используя основной доклад как основу для дальнейшего обсуждения, поделиться своим опытом в области борьбы с фальсификацией пищевых продуктов, а также информацией, которая поможет лучше понять проблему и определить меры по предотвращению, противодействию и реагированию. Учитывая сложный характер проблемы, которая нередко выходит за пределы национальных границ, участники сессии могут определить направления работы, которые требуют объединения усилий и сотрудничества. В ходе обсуждения участники могут обменяться мнениями о том, как странам – членам CCEURO работать вместе для повышения эффективности деятельности Кодекса, и выявить области для регионального сотрудничества или усовершенствования национальных мер для предотвращения фальсификации пищевых продуктов и тем самым сохранения и упрочения репутации пищевых продуктов в регионе.