



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

R

РЕГИОНАЛЬНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ФАО ДЛЯ АЗИИ И ТИХОГО ОКЕАНА

Тридцать четвертая сессия

Нади, Фиджи, 9–13 апреля 2018 года

**Решение проблем, связанных с безопасностью пищевых продуктов,
в Азиатско-Тихоокеанском регионе**

Резюме

Продовольственная безопасность, питание и безопасность пищевых продуктов неразрывно взаимосвязаны. Страны Азиатско-Тихоокеанского региона и объединяющие их крупные торговые блоки, в том числе Ассоциация государств Юго-Восточной Азии (АСЕАН), Ассоциация регионального сотрудничества стран Южной Азии (СААРК), Субрегион Большого Меконга (СБМ) и Форум тихоокеанских островов (ФТО) четко обозначили безопасность пищевых продуктов в качестве одного из приоритетов развития своих народов^{1,2,3,4}. Обеспечение безопасными, питательными и разнообразными пищевыми продуктами – общая задача правительства, частного сектора и самих потребителей. Ее решение требует применения интегрированного научно обоснованного подхода "от фермы до стола", динамично развивающегося в соответствии с изменениями сельскохозяйственных и продовольственных систем, технологий, образа жизни людей и торговой политики. Страны региона направляют усилия на модернизацию своих систем безопасности пищевых

¹ ASEAN. 2016. The ASEAN Food Safety Regulatory Framework (AFSRF). [размещено по адресу: <http://asean.org/storage/2016/08/ASEAN-Food-Safety-Regulatory-Framework.pdf>].

² Asian Development Bank. 2017. Ministers Agree to Step Up Cooperation on Boosting Food Safety in Mekong. [размещено по адресу: <https://www.greatermekong.org/ministers-agree-step-cooperation-boosting-food-safety-mekong>].

³ FAO. 2014. Kathmandu declaration of the eighteenth meeting of the heads of state or government.

⁴ WHO, FAO, PIF, SPC and UNICEF. 2010. Report of the Pacific Food Summit [размещено по адресу: <http://www.wpro.who.int/nutrition/documents/docs/PacificFoodSummitReport.pdf>].

Для ознакомления с этим документом следует воспользоваться QR-кодом на этой странице; данная инициатива ФАО имеет целью минимизировать последствия ее деятельности для окружающей среды и сделать информационную работу более экологичной. С другими документами можно ознакомиться на сайте www.fao.org



APRC34

продуктов, для того чтобы обеспечить доброкачественным и питательным продовольствием всех жителей, численность которых к 2050 году, по прогнозам, достигнет пяти миллиардов. В то же время новые и возникающие угрозы безопасности пищевых продуктов, обусловленные перенаселенностью, урбанизацией, загрязнением окружающей среды, а также все большей скученностью и повышением трансграничной мобильности растущего числа людей и животных, требуют применения на широкой основе подхода "Одно здоровье для всех". В этих целях ФАО продолжит оказывать помощь странам в разработке институциональных, нормативно-правовых мер, а также решений, основанных на принципах добровольности и на широком участии, что позволит повысить безопасность пищевых продуктов для здорового питания и развивать торговлю сельскохозяйственными и продовольственными товарами.

Указания, запрашиваемые у Региональной конференции

Региональной конференции предлагается:

- дать руководящие указания в отношении координированных мер ФАО по оказанию поддержки странам-членам в повышении уровня безопасности пищевых продуктов, что позволит добиться улучшения питания и развития торговли;
- обеспечить обмен практическим опытом и знаниями, имеющимися в странах, в сфере повышения безопасности пищевых продуктов на уровне сельскохозяйственного производства и по всем звеньям пищевой цепи в целях обеспечения безопасного и полноценного питания;
- поручить ФАО продолжить разработку показателей для оценки безопасности пищевых продуктов в качестве механизма систематического отслеживания прогресса в совершенствовании национальных систем контроля качества пищевых продуктов;
- рекомендовать принятие мер в рамках Региональной инициативы "Одно здоровье для всех", направленных на укрепление сотрудничества с региональными органами, международными финансовыми учреждениями и партнерскими международными организациями в целях обеспечения долгосрочных инвестиций в повышение безопасности пищевых продуктов.

I. Безопасность пищевых продуктов в Азиатско-Тихоокеанском регионе

1. В 2015 году Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) опубликовала всеобъемлющий доклад о неблагоприятном влиянии контаминированных пищевых продуктов на здоровье и благополучие людей⁵. В этом докладе было отмечено, что ежегодно в результате употребления недоброкачественной пищи каждый десятый человек заболевает и 420 000 умирают, причем в максимальной степени страдает население территорий с низким уровнем доходов. Особенно высокому риску подвергаются дети младше пяти лет, на которых приходится одна треть всех случаев смерти. В этом исследовании были также подчеркнуты резкие различия между Азиатским и Тихоокеанским субрегионами. В первом бремя болезней пищевого происхождения (БПП) составляло около 700 лет жизни поправкой на инвалидность (ГЖПИ) на 100 000 населения, во втором – 140–360 ГЖПИ. В Азиатском регионе примерно 80% общего бремени БПП вызывают возбудители диарейных и других инфекционных заболеваний; остальная часть обусловлена гельминтами, химическими веществами, токсинами и другими патогенными факторами. В Тихоокеанском регионе распределение причинных

⁵ WHO. 2015. WHO estimates of the global burden of food-borne diseases. [размещено по адресу: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/199350/1/9789241565165_eng.pdf?ua=1].

факторов носит иной характер: возбудители диарейных болезней вызывают около 15% БПП, а причиной вплоть до 50% БПП, особенно в малых островных развивающихся государствах, являются трематоды, содержащиеся в морепродуктах, и другие паразиты. Подход к повышению безопасности пищевых продуктов в этих двух субрегионах должен предусматривать усилия по минимизации конкретных и известных рисков, а также по обеспечению контроля во всех звеньях производственных и сбытовых цепочек от фермы до стола, чтобы предотвратить воздействие существующих и появление новых угроз.

2. В Азии, по данным вышеуказанного исследования, дефицит гигиены и санитарии и низкий уровень осведомленности о принципах надлежащей практики по звеньям продовольственной цепи, таких как "Пять принципов обеспечения безопасности пищевых продуктов" стали причиной большинства случаев БПП, вызванных кишечной палочкой, норовирусами, сальмонеллами и кампилобактером – возбудителями, проникающими из различных сегментов сельскохозяйственного сектора, включая растениеводство, животноводство, рыболовство, аквакультуру и лесное хозяйство (фруктовые деревья), а также в результате перекрестного загрязнения, связанного с человеческой деятельностью. Ситуация еще более усугубляется вследствие недобросовестной практики, в частности фальсификации пищевых продуктов, и случайного заражения в результате неудовлетворительного соблюдения правил гигиены и безопасности. Наличие физических загрязнителей (например, стекла, металла, опилок), биологических объектов (насекомых и бактерий, таких как сальмонеллы и кишечные палочки), а также химических веществ (таких как афлатоксины, пестициды, тяжелые металлы и остатки ветеринарных препаратов или пестицидов в концентрациях, превышающих максимальные допустимые уровни [МДУ]) является признаком отсутствия надлежащих санитарных и фитосанитарных мер (СФС) и неудовлетворительного соблюдения официально принятых норм на всем протяжении от фермы до стола. Загрязнители не только негативно влияют на здоровье потребителей, но также обуславливают отказы в приеме партий товаров на границах⁶. Примеры таких инцидентов включают скандал с обнаружением меламина в молоке в Китае, что стало причиной смерти по меньшей мере шести младенцев и госпитализации тысяч других (2008 г.)⁷, наличие свинца в концентрациях выше допустимых уровней в макаронных изделиях в Индии (2015 г.)⁸ и в порошке куркумы и в других специях, экспортированных из многочисленных азиатских стран (2013–2017 гг.)⁹. Также, действующая под совместной эгидой ФАО и ВОЗ Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН) находится в процессе активной координации переговоров, направленных на отзыв по меньшей мере из пяти азиатских стран детских питательных смесей, с употреблением которых связана вспышка сальмонеллеза во Франции¹⁰.

3. В сообществах Тихоокеанского субрегиона базовым источником белка является рыба, и население многих островов страдает от вспышек сигуатеры – болезни, вызываемой наличием в рифовых рыбах токсина, продуцируемого мелкими морскими организмами. Лишь за последние два года поступили сообщения о многочисленных случаях (от десятков до сотен) отравления токсинами, содержащимися в рыбе (Фиджи, Науру, Самоа и Тонга), микробного загрязнения листовых овощей (Американское Самоа, Фиджи, Самоа и Тонга), а также гепатита (Маршалловы Острова). Возникновение опасных факторов также связано с ненадлежащим хранением (накопление гистамина) и загрязнением окружающей среды (наличие свинца и

⁶ European Commission. 2018. Rapid Alert System for Food and Feed [размещено по адресу: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationslist>].

⁷ Unnevehr, L. and Ronchi, L. 2014. Food safety and developing markets: research findings and research, IFPRI.

⁸ Fry, E. 2016. Nestlé's half-billion-dollar noodle debacle in India [размещено по адресу: <http://fortune.com/nestle-maggi-noodle-crisis/>].

⁹ FDA. 2017. Detention without physical examination of spices and spice products due to lead contamination [размещено по адресу: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1143.html].

¹⁰ FAO/WHO. 2018. INFOSAN in action to control an outbreak of salmonellosis linked to infant formula [размещено по адресу: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/Salmo-formula/en/].

ртути в участках вылова и производства). По имеющимся сообщениям, неправильный контроль времени и температуры при обработке выловленной рыбы в Фиджи повысил риск значительного повышения концентрации гистамина в рыбе^{11, 12}. Так же как и в Азии, это свидетельствует о слабом состоянии системы контроля безопасности пищевых продуктов на основе оценки рисков и о неудовлетворительном контроле за соблюдением принципов надлежащей практики и соответствующих стандартов¹³.

4. В течение последнего десятилетия Азия стала важным источником импорта продовольствия для Европейского союза (ЕС), Соединенных Штатов Америки (США) и других стран с развитой экономикой, таких как Япония. В 2016 году объем экспорта пищевых продуктов из Восточной Азии и региона Тихого океана (включая Новую Зеландию и Австралию) составил почти 211 млрд долл. США, а из Южной Азии – почти 35 млрд долл. США¹⁴. Это фактически свидетельствует о неоднозначном характере систем обеспечения безопасности пищевых продуктов в Азии. Во многих странах, в условиях действенной поддержки со стороны международных торговых организаций и рынков импорта, созданы ориентированные на экспорт и соответствующие мировым стандартам системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, в которых используются превентивные протоколы на основе оценки рисков и соблюдаются принципы надлежащей практики на всех этапах, включая первичное производство, сбор урожая / забой скота, переработку и упаковку, хранение, транспортировку, оптовую и розничную реализацию готовой продукции, поступающей к потребителю. Так, например, в 2008–2009 годах в ЕС был запрещен импорт креветок из Бангладеш вследствие наличия в продукции остатков ветеринарных препаратов (метаболитов нитрофуранов) в концентрациях, превышающих МДУ. В этой связи ЕС инвестировал ресурсы во внедрение принципов надлежащей практики и систем обеспечения безопасности пищевых продуктов по звеньям цепи, и экспорт креветок из страны был возобновлен.

5. Помимо того что экспорт является источником ценной иностранной валюты, торговля способствует росту репутации стран-экспортеров, таких как Вьетнам (перец), Индия (фрукты и овощи), Мьянма (рыба) и Таиланд (рис). Это мировое признание приемлемости по критериям безопасности пищевых продуктов, экспортируемых из региона, находится в противоречии со значительной распространенностью БПП и общими представлениями о низкой безопасности пищевых продуктов в тех же самых странах. Так, приведенные данные позволяют предполагать, что, хотя экспорт действительно выступает в качестве мощного стимула для повышения безопасности пищевых продуктов, мнения потребителей и их озабоченности в отношении здоровья таким стимулом не являются. Эта ситуация выглядит парадоксальной, поскольку внутренний рынок, как правило, характеризуется более значительными объемами торговли в натуральном и, возможно, стоимостном выражении, по сравнению с экспортными операциями.

II. Безопасность пищевых продуктов и питание

6. Фактор питания, подкрепленный безопасностью пищевых продуктов, может дать столь необходимый дополнительный импульс. Исследования показали, что неудовлетворительное соблюдение правил гигиены и употребление небезопасных пищевых продуктов коррелирует с нарушениями всасывания и усвоения питательных веществ в желудочно-кишечном тракте. Помимо БПП это ведет к отставанию в росте и истощению у детей, в результате чего их

¹¹ Lako, J. et al. 2015. Postharvest handling practices and the development of histamine in giant trevally (*Caranx ignobilis*) fish: the case of Fiji. *The South Pacific Journal of Natural and Applied Sciences*, 33: 1–6.

¹² Tao, Z. et al. 2010. A survey of histamine content in seafood sold in markets of nine countries. *Food Control*: 1–3.

¹³ FAO. 2017. Brief on food safety in the Pacific countries: Gap analysis of selected Pacific island countries.

¹⁴ World Bank and UNCTAD. 2018. World Integrated Trade Solution [размещено по адресу: <https://wits.worldbank.org/Default.aspx?lang=en>].

потенциал развития остается нереализованным и, став взрослыми, они живут менее продуктивной жизнью. Так, например, показана связь между задержкой роста и наличием афлатоксинов, продуцируемых определенными видами грибов, которые растут на зерне, в частности кукурузном¹⁵. Афлатоксины попадают в организм человека при неправильном хранении зерновых продуктов, либо их поглощают животные вместе с кормом, и тогда они обнаруживаются в молоке. Азия уже испытывает множественные проблемы, связанные с неполноценным питанием, включая недоедание, ожирение и избыточный вес, а также скрытый голод вследствие дефицита питательных микроэлементов. В целом за последние три года значения показателя общей распространенности недоедания (РН) стабилизировались примерно на 11,7%¹⁶, что отражает относительно слабое сокращение общего числа страдающих от недоедания, которое в настоящее время составляет около 491 миллиона человек. В Тихоокеанском субрегионе значения РН существенно ниже, на уровне 6,5%, но там на первый план выходит проблема кумулятивной распространенности избыточного веса и ожирения, от которых страдают 70% взрослых жителей Кирибати, Самоа, Тонги, Тувалу и Фиджи и чуть меньше, 60% населения Вануату, Папуа–Новой Гвинеи и Соломоновых Островов¹⁷. Выявлен ряд факторов, способствующих подъему частоты избыточного веса и ожирения¹⁸, в том числе следующих: пищевые привычки, такие как рацион с избыточным содержанием жиров и рафинированных углеводов; либерализация торговли, открывающая широкий доступ к разнообразным продуктам быстрого питания; более частый прием пищи вне дома; влияние средств массовой информации и малоподвижного образа жизни. Распространенность избыточного веса и ожирения в Азиатском субрегионе составляет соответственно около 30% и 10%; в большинстве стран эта проблема нарастает вследствие урбанизации и изменений потребительских предпочтений. Обеспечение безопасности пищевых продуктов, несомненно, имеет важнейшее значение для достижения Цели в области устойчивого развития (ЦУР) 2 (улучшение питания для всех), ЦУР 3 (хорошее здоровье и благополучие) и ЦУР 12 (ответственное потребление и производство).

7. С 2012 года Кодекс Алиментариус рекомендует, чтобы большинство фасованных пищевых продуктов снабжалось маркировкой с указанием сведений о пищевой ценности. На этикетке товара должна быть указана вся необходимая информация, что является гарантией добросовестной практики и позволяет потребителям принимать обоснованные решения (например, при наличии аллергии) и сравнивать различные продукты. Нездоровое питание является одной из ведущих причин глобального бремени болезней и влечет значительные экономические и социальные издержки. В растущем числе стран введены государственные требования по размещению дополнительных сведений о питательных характеристиках пищевых продуктов на лицевой стороне упаковки, что дает потребителям наглядное представление о содержании конкретных компонентов, таких как сахар, жиры и соль. Иногда эти сведения сопровождаются цветовыми обозначениями, для того чтобы мотивировать потребителей избегать употребления продуктов с высоким содержанием определенных веществ, например углеводов.

8. Для оценки состояния безопасности пищевых продуктов и питания ключевую важность имеют данные о потреблении продовольствия. Сбор таких данных на индивидуальном уровне проводится во многих странах, в том числе с низким уровнем дохода. Однако получаемая информация по большей части остается неиспользованной вследствие ее недостаточного

¹⁵ Leroy, J. 2013. Child stunting and aflatoxins. In: Aflatoxins: Finding solutions for improved food safety. IFPRI.

¹⁶ FAO. 2017. Asia and the Pacific - Regional Overview of Food Security and Nutrition. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i6481e.pdf>].

¹⁷ FAO. 2016. Asia and the Pacific - Regional Overview of State of Food Security and Nutrition. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i7930e.pdf>].

¹⁸ FAO. 2017. Effects of food taxation in Tonga: a snapshot [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i8052e.pdf>].

распространения и рассогласованности данных, что не дает проводить сравнения по периодам, сезонам и территориям. В качестве одного из путей улучшения ситуации предложен Глобальный инструмент ФАО/ВОЗ для обработки данных об индивидуальном потреблении пищевых продуктов (GIFT)¹⁹ – открытая для всех пользователей многоцелевая глобальная база данных, сформированная путем упорядочения и гармонизации данных, которые были получены в ходе обследований индивидуального потребления пищевых продуктов, проводимых на национальном или субнациональном уровне. На этой платформе поступающие из стран данные размещаются в открытом доступе, с обязательным сохранением прав собственности и указанием учреждения, осуществившего сбор сведений. Данные о потреблении пищевых продуктов, как на индивидуальном, так и на популяционном уровне, необходимы для более прочного обоснования сельскохозяйственных и продовольственных стратегий и программ на глобальном, национальном и субнациональном уровне, а также для обеспечения более точной привязки этих стратегий и программ к вопросам улучшения питания людей. В частности, для обоснования решений по развитию сельского хозяйства, ориентированного на улучшение качества питания, а также для реализации программ и стратегий обогащения пищевых продуктов необходимы пищевые индикаторы, выраженные в параметрах потребления питательных веществ (то есть расчет количества питательных веществ, потребляемых отдельными группами населения, в зависимости от типа и количества используемых продуктов, в сочетании с анализом пищевого состава этих же продуктов и исследованиями совокупного рациона). Эти же данные можно использовать для расчета уровней воздействия загрязнителей на индивидуальном и популяционном уровне, определяя значения допустимого суточного применения и устанавливая МДУ в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов.

III. Безопасность пищевых продуктов и торговля

9. Продовольствие – это третья по финансовой значимости товарная группа в сфере международной торговли, оцениваемая в сумме 1,7 триллионов долл. США²⁰. Во многих странах, в том числе развивающихся, импорт пищевых продуктов составляет значительную часть продовольственного снабжения. В результате в течение последних нескольких десятилетий установилась неразрывная связь между вопросами торговли и проблемами безопасности пищевых продуктов. Два международных соглашения, принятых на уровне Всемирной торговой организации (ВТО), – одно о санитарных и фитосанитарных мерах, второе о технических барьерах в торговле – определяют механизмы принятия контрольных мер для защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной практики в торговле продовольствием²¹. Для стран-членов ВТО важными справочными документами в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, помогающими в соблюдении вышеуказанных соглашений, стали международные стандарты на пищевые продукты, разработанные под эгидой Комиссии "Кодекс Алиментариус". Стандарты и тексты Кодекса дают полезную всеобъемлющую основу, опираясь на которую страны должны разрабатывать свои меры контроля в соответствии с местной ситуацией, конкретными проблемами и имеющимися ресурсами. Использование международных стандартов на пищевые продукты в масштабе всего мира не только вносит вклад в защиту здоровья населения, но также позволяет сокращать торговые издержки благодаря повышению прозрачности и экономности торговых операций и более легкому перемещению продовольственных товаров между различными рынками. Укрепление национальных комитетов Кодекса и наращивание потенциала для конструктивного

¹⁹ FAO. 2015. FAO/WHO GIFT | Global individual food consumption data tool [размещено по адресу: <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>].

²⁰ World Bank and UNCTAD. 2018. World Integrated Trade Solution [размещено по адресу: <https://wits.worldbank.org/Default.aspx?lang=en>].

²¹ FAO and WTO. 2017. Trade and food standards [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i7407e.pdf>].

участия в разработке стандартов Кодекса остается неотъемлемой частью деятельности ФАО в регионе. В частности, проводится работа по расширению использования Кодекса в качестве рамочной основы в странах АСЕАН. Страны получают поддержку в согласовании стандартов на региональном уровне, что будет содействовать свободной торговле в пределах АСЕАН и с ключевыми странами, не входящими в этот блок, такими как Австралия, Индия, Китай, Новая Зеландия, Республика Корея и Япония. Это, в свою очередь, явится стимулом для развития Азиатско-Тихоокеанского экономического сотрудничества, по мере того как члены этого объединения будут присоединяться к соглашению о свободной торговле. ФАО посредством своей программы сотрудничества в формате "Юг–Юг" и трехстороннем сотрудничестве всемерно содействует обмену опытом, а также экспертными знаниями и навыками в регионе. Китай в рамках программы ФАО по сотрудничеству в формате "Юг–Юг" направил свыше 1000 экспертов и техников в 26 стран Африки, Азии, южной части Тихоокеанского региона и Латинской Америки. Эти меры внесли вклад в повышение продуктивности сельского хозяйства и уровня продовольственной безопасности в развивающихся странах²².

10. На фоне ежегодного 10% роста торговли продовольствием в особенном укреплении нуждаются меры пограничного контроля. Типичной ситуацией для Азиатско-Тихоокеанского региона является поступление товаров из одной страны в другую практически без проведения каких-либо проверок сопровождающей документации и с маркировкой на иностранном языке по отношению к стране-импортеру. На маркировке пищевых продуктов, попадающих на стол потребителя, сведения о безопасности или о пищевом составе либо полностью отсутствуют, либо являются весьма скудными. Эта проблема имеет ключевое значение для островов Тихого океана, поскольку значительная доля продовольствия поступает туда по импорту. Эффективные системы контроля импорта – это мощный инструмент, позволяющий национальным органам, даже при ограниченных ресурсах, управлять поступлением в страну и продажей пищевых продуктов, несущих в себе разнообразные и порой неизвестные риски²³. Таким образом, страны могут поддерживать баланс между выполнением своих обязательств по стимулированию торговли и защитой здоровья населения. В каждой стране необходимо иметь научно обоснованную систему категоризации рисков и инспекции на основе их оценки. Такая система должна включать координацию с ведущими национальными партнерами, представляющими фитосанитарные, ветеринарные и карантинные службы, которая призвана обеспечивать прогнозирование потенциальных рисков и надлежащий контроль при ввозе товаров на пограничных пунктах. В четырех странах, таких как Мьянма, Непал, Филиппины и Шри-Ланка, проводится оценка действующей национальной практики и процедур в отношении контроля за ввозом животных, растений и пищевых продуктов, а также предоставляется техническая помощь в разработке и совершенствовании систем управления рисками с использованием подхода "Одно здоровье для всех". Это поможет достичь более согласованного подхода к контролю импорта, особенно в пределах торговых блоков, а также разработать более прозрачную, современную и эффективную систему. Планируемые меры, такие как электронная сертификация, позволят унифицировать многочисленные варианты сертификатов здоровья, безопасности и качества и улучшить возможности для отслеживания. Применение подхода "Одно здоровье для всех" к мерам контроля импорта также послужит поддержкой для ИНФОСАН во время чрезвычайных ситуаций, инцидентов и в отношении отзыва небезопасных пищевых продуктов, перемещаемых через границы стран в рамках международной торговли. Опубликовано региональное руководство по критериям надлежащей производственной практики (НПП) и анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)²⁴,

²² ФАО.2017. South-South Cooperation plays vital role in promoting sustainable development [размещено по адресу: <http://www.eco-business.com/news/south-south-cooperation-plays-vital-role-in-promoting-sustainable-development/>]

²³ ФАО. 2016. Risk-based import control manual. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>].

²⁴ ФАО. 2016. A regional guidance on criteria for GMP/НААСР for Asian countries. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i4163e.pdf>].

производителям и экспортерам в странах Азии предоставлены рекомендации в отношении нормативно-правовых инструментов, стандартов и сертификации для экспорта.

11. Новые технологии меняют характер производства и снабжения продовольствием и являются источником новых методик тестирования, мониторинга и отслеживания. Использование трехмерной печати в пищевой промышленности, применение высокого давления и машинного обучения в процессах технологической обработки, а также совершенствование методов консервирования и упаковки меняют качество рационов питания. Для отслеживания перемещения и аутентичности пищевых продуктов и их ингредиентов применяются новейшие технологии, такие как идентификация по анатомическим параметрам (например, для индивидуальной идентификации цыплят, выращиваемых в экологически чистых условиях)²⁵, методика блокчейн (например, в автоматизированном управлении холодильной цепью)²⁶ и биосенсоры (для выявления изменений температуры или других условий хранения, влияющих на безопасность пищевых продуктов). На смену вековым традициям походов потребителей за покупками в магазины приходит электронная торговля и онлайн-продажи, в том числе через мобильные приложения. По данным недавнего опроса, выполненного аналитической компанией Нильсен, 22% респондентов в Азиатско-Тихоокеанском регионе, 11% – в Юго-Восточной Азии и 40% – в Китае и Республике Корея регулярно приобретали свежие продовольственные товары первой необходимости через Интернет. Для сравнения, соответствующий общемировой показатель составляет 14%²⁷. Важно отметить, что приняты законы, требующие, чтобы пищевые продукты, реализуемые через электронные платформы, соответствовали тем же стандартам безопасности, что и находящиеся на полках обычных магазинов.

12. Информированные потребители предпочитают пищевые продукты, удобные для потребления и сертифицированные как более безопасные, здоровые и экологически чистые. Поскольку государственные органы не располагают ресурсами для сертификации всех продуктов питания в стране, ФАО оказывает поддержку усилиям по созданию правовых механизмов и благоприятствующих условий для принятия добровольных и частных стандартов, например формулируемых под эгидой Международной организации по стандартизации, Системы сертификации безопасности пищевых продуктов, а также стандартов для экологической и халяльной продукции и их сертификации органами, аккредитованными на негосударственном уровне. Такие меры обеспечивают соблюдение стандартов безопасности пищевых продуктов на предприятиях пищевой индустрии и дают частному сектору возможности для инноваций и создания новых продуктов и рецептур. Требования по безопасности также учтены в ряде пищевых продуктов, зарегистрированных под маркой "Географические указания" (ГУ) во Вьетнаме, Камбодже, Лаосской Народно-Демократической Республике и Таиланде. Такой подход к интеграции безопасности пищевых продуктов и ГУ стимулирует, с одной стороны, торговлю благодаря инновациям, а с другой – экологическую устойчивость благодаря внедрению передовых методов ведения сельского хозяйства и послеуборочных процессов. Он также предоставляет странам платформу для демонстрации их традиционных продовольственных товаров в качестве элемента культурной идентичности и таким образом повышает их заметность на международном рынке.

²⁵McDougal, A. 2017. China: Facial recognition for chickens Poultry World [размещено по адресу: <http://www.poultryworld.net/Home/General/2017/12/China-Facial-recognition-for-chickens-227586E/>].

²⁶Fainor, J. 2017. Blockchain: The next revolution in the food supply chain [размещено по адресу: <https://www.fooddive.com/news/blockchain-the-next-revolution-in-the-food-supply-chain/513741/>].

²⁷Nielsen. 2017. What's in store for online grocery shopping [размещено по адресу: <http://www.nielsen.com/ie/en/insights/reports/2017/whats-in-store-for-online-grocery-shopping.html>].

IV. Роль ФАО в обеспечении безопасности пищевых продуктов

13. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов в настоящее время является самым слабым компонентом контроля на протяжении продовольственной цепочки. Цель ФАО – повысить уровень безопасности пищевых продуктов во всех странах и применительно ко всем участникам процесса. Подход ФАО основан на общих принципах укрепления систем безопасности пищевых продуктов путем создания необходимого потенциала и ввода в действие систем контроля пищевых продуктов на основе оценки риска, а также путем внедрения международных стандартов безопасности пищевых продуктов, принятых на уровне Комиссии "Кодекс Алиментариус"²⁸. ФАО использует в своей деятельности координированный, межсекторальный и междисциплинарный подход, который предусматривает привлечение профильных министерств и ведомств (по вопросам продовольствия, земледелия, животноводства, рыбного хозяйства, здравоохранения, торговли, различных отраслей индустрии, защиты потребителей, стандартизации и др.), а также частных предприятий и потребительских ассоциаций. Роль государства заключается в разработке и принятии правовой основы, в контроле за соблюдением законов и нормативов и координации усилий всех министерств и ведомств, направленных на осуществление полноценных, последовательных и надежных программ контроля за безопасностью пищевых продуктов. Частный сектор должен проявлять прочную приверженность соблюдению нормативно-правовых положений и внедрению систем обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе оценки риска, взяв на себя полную ответственность за производство и реализацию безопасной продукции. Потребители при этом должны проявлять бдительность и сообщать в компетентные ведомства о возникающих инцидентах и замеченных нарушениях.

14. ФАО работает во многих странах, действуя на различных уровнях. Оказана поддержка таким странам, как Афганистан, Бангладеш, Камбоджа, Лаосская Народно-Демократическая Республика, Монголия и Непал, в пересмотре их законодательства и нормативов. В Бангладеш в настоящее время проводится укрепление национального агентства по контролю безопасности пищевых продуктов, которое было создано в 2015 году после принятия в 2013 году соответствующего обновленного закона. Бангладешское агентство по контролю безопасности пищевых продуктов получило поддержку по вопросам обзора и анализа существующих и разработки новых нормативно-правовых положений, основанных на принципах оценки рисков. Разработанные продовольственные нормативы охватывают, в частности, такие аспекты, как содержание пищевых добавок и загрязнителей, гигиена пищевых продуктов, а также их маркировка. Введен в действие коллективный консультативный процесс, направленный на повышение транспарентности в сфере разработки и внедрения норм с участием частного сектора и потребительских ассоциаций. Введена в действие всесторонняя программа наращивания потенциала, предусматривающая обучение инспекторов, лаборантов, работников служб распространения сельскохозяйственных знаний, фермерских групп и участников производственно-сбытовых цепей. Созданы системы сбора данных по заболеваниям пищевого происхождения и мониторингу остаточного содержания потенциально вредных веществ в пищевых продуктах. В ближайшее время должна быть одобрена университетская программа подготовки бакалавров со специализацией "безопасность пищевых продуктов и вопросы регулирования". Первый прием студентов ожидается в 2018 году. В отдельных городских районах были предприняты меры по обеспечению безопасности уличной торговли пищевыми продуктами: введены процедуры регистрации торговцев, проводится их обучение правилам гигиены, установлено сотрудничество с городскими властями в целях предоставления чистых мест для торговли и разработаны процедуры регистрации, обеспечивающие возможность мониторинга уличной торговли. Поскольку органы администрации располагают ограниченными кадровыми возможностями, функции мониторинга были делегированы школам

²⁸ Комиссия "Кодекс Алиментариус" GL-82. 2013. Принципы и методические указания для национальных систем контроля пищевых продуктов.

и другим учебным заведениям. Учащиеся и преподаватели действуют в качестве доброжелательного контролера безопасности пищевых продуктов и стимулируют непрерывное улучшение ситуации, а органы власти вмешиваются только в тех случаях, когда торговцы упорствуют в нарушениях и не желают устранять недочеты²⁹.

15. FAO и ВОЗ разработали на основе принципов и методических указаний Кодекса инструмент для оценки систем контроля пищевых продуктов, а также руководство по его применению. Инструмент предназначен для подготовки докладов о состоянии данного вопроса в странах-членах и выявления пробелов и ключевых потребностей в отношении наращивания потенциала. Последняя, максимально обновленная версия инструмента была применена в Индонезии и доступна для использования в других странах в целях анализа их систем контроля пищевых продуктов. Более ранние версии применялись для проведения оценочных мероприятий в таких странах, как Вьетнам, Монголия, Мьянма и Шри-Ланка. Информация, собираемая посредством этого всеобъемлющего инструмента, дает стране отправную точку для последующих действий. Рекомендации, формулируемые по итогам оценки, можно использовать для составления плана действий, направленных на укрепление слабых звеньев и решение ключевых задач обеспечения безопасности пищевых продуктов. На основе результатов таких оценок в настоящее время разрабатываются программы технической помощи соответствующим странам. В поддержку консультативных процессов, направленных на повышение безопасности пищевых продуктов, подготовлены информационные материалы и документы по вопросам межминистерской координации, научно обоснованного принятия решений и развития политики с использованием многокритериальных подходов^{30, 31}.

16. Для снабжения потребителей безопасными пищевыми продуктами крайне важно обеспечивать управление рисками на этапах сельскохозяйственного производства и последующей обработки. Во Вьетнаме силами FAO был повышен технический потенциал страны в отношении анализа и преодоления проблем СФС, которые оказывали негативное влияние на внутреннюю и международную торговлю овощной продукцией. Вьетнам занимает третье место в мире, после Китая и Индии, по производству овощей. Основными проблемами сектора были избыточное применение пестицидов и других агрохимикатов, а также недостаточная осведомленность о передовых приемах сельскохозяйственной практики на уровне ферм. FAO оказала поддержку в развитии базы знаний, проводя исследования рынка в отношении экспортных возможностей для конкретных видов овощей, выращиваемых во Вьетнаме, и определения требований в части СФС, предъявляемых к целевым товарам в конкретных рынках. FAO также осуществила программу наращивания потенциала для повышения безопасности и качества овощей с использованием подхода в масштабах всей производственно-сбытовой цепочки и улучшенных рыночных связей между производителями и структурами внутреннего и международного рынков посредством платформ для покупателей и поставщиков. Аналогичная поддержка была предоставлена Непалу для доступа к рынкам экспорта путем повышения качества свежего имбиря. Эту задачу удалось решить, оптимизировав практику производства и хранения, решив проблему СФС и создав мощности для промывки и обработки сырья в рамках сотрудничества между государственным и частным секторами. В Монголии в рамках проекта, реализуемого по линии сотрудничества в формате "Юг-Юг", FAO учредила рабочую группу по анализу рисков и критическим контрольным точкам (ХАССП) и оказана поддержка в обеспечении безопасного хранения и маркетинга пищевых продуктов.

²⁹ FAO. 2014. The Street Food Initiative in Khulna [размещено по адресу: <http://www.fao.org/in-action/food-safety-bangladesh/news/detail/en/c/411752/>].

³⁰ FAO. 2015. Report on the regional consultation on inter-ministerial consultation on enhancing food safety. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i4905e.pdf>].

³¹ FAO. 2018. Food safety risk management: Evidence-informed policies and decisions, considering multiple factors. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/i8240en/I8240EN.pdf>].

17. Мелкие фермеры составляют значительную долю экономики азиатских стран. Они являются важнейшим элементом продовольственных систем стран Азии, и ни одна стратегия по повышению безопасности пищевых продуктов не сможет стать успешной без вложения ресурсов в их поддержку. В этом контексте, для того чтобы получать эффективную отдачу от своих вложений, они должны объединяться в ассоциации и кооперативы, следовать глобальным принципам передовой практики поддержания безопасности пищевых продуктов, обеспечивать надежную поставку продукции и связь с рынками. Отсутствие осведомленности о мерах контроля, которые могли бы принимать как они сами, так и другие участники продовольственной цепочки вплоть до звена розничной торговли, находит свое отражение в неудовлетворительном соблюдении правил гигиены и санитарных стандартов и режимов, а также в высоких уровнях контаминации и фальсификации пищевых продуктов. Многие из задействованных участников не в состоянии осуществлять подходы на основе ХАССП или GMP. Отсутствие нормативов качества сельскохозяйственных ресурсов, приводящее, например, к реализации незарегистрированных, немаркированных или разбавленных пестицидных препаратов, отчасти обуславливает их избыточное применение с последующей контаминацией пищевых продуктов. Широкий спектр проблем СФС обусловлен также следующими причинами: недостаточное использование приемов передовой практики на послеуборочных этапах; отсутствие надлежащих мер хранения, таких как холодовая цепь для рыбы и мяса; чрезмерное использование антибиотиков в ветеринарии, вызывающее устойчивость к противомикробным препаратам (УПП) в различных звеньях пищевой цепи; намеренное добавление агентов, таких как красители, для повышения привлекательности продукта; чрезмерное и неоправданное применение химических веществ, чтобы стимулировать созревание плодов во время хранения и препятствовать воздействию насекомых и грызунов, что при этом приводит к порче продуктов.

18. В помощь мелким фермерам и другим участникам сельскохозяйственных производственно-сбытовых цепей ФАО систематически разрабатывает нормы и правила на основе проводимых в странах оценок опасных факторов, а также документов Кодекса³². В них представлены практические рекомендации по обеспечению безопасности и соблюдению нормативных положений, внедряемые с применением программ подготовки инструкторов и через полевые фермерские школы. В тех ситуациях, когда участники производственно-сбытовой цепи не имеют доступа к технологиям безопасности пищевых продуктов, существенный прогресс в повышении уровня безопасности и качества может быть достигнут путем внедрения простых инновационных мер, таких как комплексная борьба с вредителями и применение биогумуса, а также посредством предоставления оснащения и материалов, полезных для решения данных задач, например пищевой тары или хлорированной воды. Модули для обеспечения безопасности на уровне производственно-сбытовой цепи комбинируют с вмешательствами применительно к практике агробизнеса. Это позволяет не только повышать безопасность пищевых продуктов в интересах потребителей, но и добиваться экономических выгод для мелких фермеров. Путем развития связей между производителями и потребителями, предъявляющими спрос на более безопасные, здоровые, удобные для употребления и экологически чистые продукты, можно добиваться того, чтобы в производственно-сбытовых цепях полнее учитывались задачи обеспечения полноценного питания людей.

19. В глобальном масштабе повышается спрос на сертифицированную пищевую и сельскохозяйственную продукцию, и это привело к росту числа добровольных стандартов в отношении качества пищевых продуктов. Использование приемов передовой сельскохозяйственной практики (ПСП) на этапе первичного производства на фермах и при последующей обработке, что позволяет получать безопасную сельскохозяйственную продукцию, имеет важнейшее значение для безопасности пищевых продуктов и развития торговли. Многие страны-импортеры, равно как и местные закупочные структуры, особенно

³² Codex Alimentarius Commission RCP 1-1969. 2003. General Principles of Food Hygiene.

предприятия розничной торговли, требуют от производителей применения ПСП как обязательного условия для гарантии качества и безопасности, а также обеспечения устойчивого производства и гигиены окружающей среды. В ответ на запрос от стран региона СААРК ФАО предоставила техническую помощь в разработке регионального стандарта ПСП (по аналогии с ПСП для стран АСЕАН) с соответствующей сертификационной схемой; создала инфраструктуру на основе знаний, необходимую для ее внедрения, включая определение ответственного за схему и сертификационного органа и развитие их потенциала; а также обеспечила привязку схемы к национальному или региональному аттестационному органу. Пилотное тестирование стандарта и сертификационной схемы³³ было осуществлено в таких странах, как Бангладеш, Бутан, Мальдивы и Непал. Данная инфраструктура была организационно закреплена путем создания соответствующих комитетов и включения ссылок на соответствующие стандарты в национальные нормативные документы. Принятие частных и добровольных норм и правил, стандартов, согласованных с Кодексом, и сертификационных схем, а также оптимизация управления цепочкой поставок и доступа к рынкам на основе внедрения надлежащей практики агробизнеса вносят огромный вклад в развитие внутренней и международной торговли. Эти меры, укрепляющие привязку местных производителей к современным производственно-сбытовым цепям, позволяют наращивать потенциал внутреннего сбыта при полном соблюдении строгих стандартов качества и безопасности. Издержки, связанные с прохождением данной сертификации, значительно ниже, по сравнению с другими частными и добровольными сертификационными схемами, однако она в той же мере обеспечивает снабжение отечественных и зарубежных потребителей безопасными пищевыми продуктами.

20. На островах Тихого океана также существует потребность в получении объективных данных по ключевым опасным факторам и в укреплении контроля пищевых продуктов на основе оценки рисков, включая разработку соответствующих нормативно-правовых документов. Увеличение объема информации о случаях сцигуатеры и их эпидемиологических характеристиках^{34,35} создаст основу для оценки рисков, установления МДУ и внедрения приемов надлежащей практики в звеньях производственно-сбытовых цепей. В исследовании микробиологических рисков в производстве отдельных видов зеленых овощей, которое было проведено в Самоа при поддержке со стороны ФАО, были выявлены следующие нарушения: наличие микроорганизмов в результате применения загрязненной воды на уровне ферм, контаминация в процессе распространения продукции, неудовлетворительные условия хранения и недостаточная информированность персонала различных звеньев цепи в вопросах безопасности пищевых продуктов³⁶. В большинстве малых островных развивающихся государств (МОСТРАГ) все более важным источником продовольствия становится импорт. При этом источником обеспокоенности являются как питательная ценность, так и безопасность импортируемых пищевых продуктов. В этой связи ФАО проводит работу по следующим направлениям: сотрудничество с правительствами стран субрегиона с целью совершенствования законодательства и нормативных механизмов, относящихся к безопасности пищевых продуктов (Кирибати, Науру, Маршалловы Острова, Соломоновы Острова, Тонга и Федеративные Штаты Микронезии); создание отдела по вопросам продовольствия в Министерстве сельского хозяйства Тонги; проведение мероприятий по оценке рисков для безопасности пищевых продуктов в Самоа; разработка методических указаний, а также гигиенических норм и правил в отношении уличной торговли пищевыми продуктами, а также

³³ ФАО. 2017. A scheme and training manual on GAP for fruits and vegetables [размещено по адресу: <http://www.fao.org/3/a-i5739e.pdf>]

³⁴ ФАО. 2004. Marine biotoxins. [размещено по адресу: <http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e0q.htm>].

³⁵ AECOSAN. 2015. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe [размещено по адресу: http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/ciguatera/home/aecosan_home_ciguatera.htm].

³⁶ Asora-Finau, K et al. 2014. Technical completion report of a USAID-funded project on developing analytical methods for histamine, mercury and lead in fish and related products.

наращивание лабораторного потенциала для исследования пищевых продуктов на Соломоновых Островах³⁷. В этом плане работа других партнеров по развитию служит источником ценной информации и дает полезные отправные точки. Так, в США и на острове Американское Самоа, а также в таких странах, как Микронезия, Маршалловы Острова и Палау³⁸, были внедрены добровольные национальные системы уведомлений о вспышках острого гастроэнтерита, которые служат ценным справочным источником. Под эгидой Регионального бюро ВОЗ для стран Западной части Тихого океана разработана региональная стратегия обеспечения безопасности пищевых продуктов; партнерство с этим учреждением в реализации стратегии принесло бы пользу для укрепления потенциала и повышения уровня осведомленности в вопросах безопасности пищевых продуктов в данном субрегионе.

21. Что касается сектора розничной торговли, ФАО учитывает важную роль, которую играют миллионы предприятий самого мелкого, малого и среднего бизнеса в предоставлении услуг питания. Были разработаны методические указания по правилам гигиены и обеспечению безопасности для 12 типов услуг (включая продажу мяса, рыбы и общественное питание) и создана региональная сеть, которая способствует непрерывному совершенствованию в секторе розничной торговли пищевыми продуктами. Одна из основных проблем в Азиатско-Тихоокеанском регионе – это наличие огромного числа рынков под открытым небом. Им обычно свойственны такие признаки, как недостаточные меры обеспечения биобезопасности, неудовлетворительное состояние гигиены и санитарии и низкий уровень осведомленности среди рыночных торговцев и посетителей. Рынки являются источниками опасных факторов химической природы и рассадниками патогенных микроорганизмов, что становится причиной многочисленных случаев заболеваний, включая диарею, холеру и зоонозные болезни. В ходе недавних научных исследований обнаружены также штаммы бактерий, устойчивые к противомикробным препаратам³⁹. Однако можно значительно улучшить состояние рынков и прилегающей к ним территории путем вмешательств ограниченного масштаба, направленных на сбор научных данных, разработку норм и правил и наращивание потенциала городских и муниципальных властей, операторов рынков, торговцев и гражданского общества. Такие рынки служат основным местом осуществления поддерживаемой ФАО стратегии "Одно здоровье для всех" и могут также выступать в качестве отправной точки для их преобразования и оптимизации, осуществляемых в сотрудничестве с международными финансовыми учреждениями.

22. В 2018–2019 годах будет развернута Региональная инициатива "Одно здоровье для всех", призванная продемонстрировать и документировать выгоды для здоровья растений, животных, человека и экосистем, обусловленные реализацией междисциплинарного подхода к вопросам сельского хозяйства и питания в Азиатско-Тихоокеанском регионе. Рост благосостояния региона приводит к изменению характера питания людей. Все большую популярность приобретают обработанные, готовые к употреблению продукты, равно как и пища, приобретаемая у уличных торговцев. Это присоединяет дополнительные звенья к продовольственной цепи и повышает риски для здоровья потребителей, вне зависимости от того, возникают ли эти риски на этапах первичного производства, обработки сырья, транспортировки, хранения, изготовления продукта, розничной торговли, кулинарной обработки либо употребления в пищу. Дополнительные этапы также влияют на питательные характеристики и качество продукта. Спрос на фасованные пищевые продукты и рост торговли, в свою очередь, стимулируют монокультуру в земледелии, рыбном хозяйстве и животноводстве

³⁷ FAO.2017. FAO with local authorities and partners tackling food safety across the Pacific. [размещено по адресу:

<http://www.fao.org/asiapacific/news/detail-events/en/c/1042995/>].

³⁸ Centres for Disease Control and Prevention MMWR. 2015. Outbreaks for acute gastroenteritis transmitted by person-to-person contact, environmental contamination, and unknown modes of transmission- United States, 2009-2013. *Surveillance Summaries*, 64(12).

³⁹ Al Mamun *et al.* 2017. *African Journal of Microbiology Research*. 11:474-481.

– например, выращивание картофеля одного сорта и разведение карпа и цыплят одной породы, одинакового размера, формы и веса – и приводят к снижению разнообразия. В результате производственные системы становятся более восприимчивыми к воздействию вредителей и возникновению вспышек болезней, а также более уязвимыми по отношению к эффектам изменения климата. При осуществлении Региональной инициативы на первый план будут выдвинуты вопросы безопасности пищевых продуктов, питания, а также экологизации сельского хозяйства и продовольственных систем.

23. Скученное пребывание людей и животных в ограниченном пространстве повышает риск передачи зоонозных болезней. В начале 2017 года Центры по контролю и профилактике заболеваний сообщили о смерти пациента, который был инфицирован в Азии бактерией, устойчивой к 26 основным противомикробным средствам, применяемым в США⁴⁰. Если такие бактерии распространятся в окружающей среде или подвергнутся дальнейшим мутациям, это может привести к гибели значительного числа людей. Этот сценарий возможен в таких странах, как Бангладеш, обладающих крупными поголовьями скота и отличающихся интенсивностью передвижений людей и животных и высоким уровнем контактов между ними. Стратегия "Одно здоровье для всех" на основе широкого подхода, не ограниченного узкопрофильными техническими вмешательствами, будет способствовать преодолению этих и других угроз для безопасности пищевых продуктов и здоровья в целом, таких как загрязнение воздуха и воды, воздействие химических веществ, утрата биоразнообразия и деградация экосистем.

24. Удовлетворять текущие потребности, не лишая такой же возможности будущие поколения, – путь к решению этой задачи пролагают Цели в области устойчивого развития (ЦУР). Безопасность пищевых продуктов непосредственно относится к ЦУР 2 "Ликвидация голода, обеспечение продовольственной безопасности и улучшение питания и содействие устойчивому развитию сельского хозяйства" и ЦУР 3 "Обеспечение здорового образа жизни и содействие благополучию для всех в любом возрасте". Кроме того, обеспечение безопасности пищевых продуктов вносит прямой вклад в достижение других ЦУР, в том числе следующих: ликвидация нищеты; гендерное равенство; чистая вода и санитария для всех; ответственное потребление и производство; борьба с изменением климата. Однако среди 230 показателей прогресса в достижении ЦУР отсутствуют показатели безопасности пищевых продуктов. Многие страны выразили настоятельную потребность в разработке таких показателей, поскольку они необходимы для создания механизма систематического отслеживания прогресса на пути проводимой модернизации и совершенствования национальных систем контроля пищевых продуктов. Отсутствие показателей безопасности пищевых продуктов также означает невозможность определять приоритетные области и инвестировать финансовые и кадровые ресурсы в преодоление и снижение уровня рисков для безопасности пищевых продуктов. Самая недавняя инициатива ФАО в Азиатско-Тихоокеанском регионе посвящена составлению, по согласованию с экспертами и странами, перечня потенциальных показателей и их тестированию в отдельных странах. Список из 40 потенциальных показателей включает: организационные параметры, такие как наличие компетентных органов, предусмотренное законодательством; инфраструктурные параметры, такие как доступность питьевой воды; показатели, определяющие уровень знаний, например мониторинг остатков и наличие планов чрезвычайного реагирования; секторальные тревожные признаки, такие как частота обнаружения сальмонелл в пищевых продуктах. Для целей валидации на страновом уровне разрабатываются руководства по применению этих показателей, включающие методику сбора и анализа данных. Эта работа будет выполняться в сотрудничестве с ВОЗ, Всемирным банком и Всемирной организацией охраны здоровья животных (МЭБ).

⁴⁰ CDC. 2016. Notes from the Field: Pan-Resistant New Delhi Metallo-Beta-Lactamase-Producing *Klebsiella pneumoniae* — Washoe County, Nevada. [размещено по адресу: <http://bit.ly/2DBpxJu>].

25. Повышение уровня безопасности пищевых продуктов обуславливает широкий спектр полезных эффектов для общественного здоровья, состояния питания и продуктивности населения. Решение этой задачи может ускоренными темпами открывать доступ к внутренним и экспортным рынкам для миллионов мелких фермеров и других заинтересованных сторон. Оно крайне важно для развития туризма и увязывает репутацию стран с пищевыми продуктами, которые они производят и предлагают потребителям. Разнородные характеристики "пищевого ландшафта" и экономики стран Азиатско-Тихоокеанского региона, урбанизация, миграция и изменение климата, а также развитие технологий являются источником уникального набора вызовов, ответом на которые может быть только процесс непрерывного совершенствования. Он включает обновление законов и нормативов, модернизацию потенциала и возможностей для оценки соблюдения национальных и международных требований, укрепление межучрежденческого сотрудничества на уровне стран и за их пределами, более активное делегирование функций по обеспечению безопасности пищевых продуктов частному сектору с сохранением рационального надзора со стороны государства. Кроме того, программа сотрудничества в формате "Юг-Юг" и трехстороннего сотрудничества предлагает широкую основу для сотрудничества между развивающимися странами в целях реализации экономически эффективных решений. ФАО уже содействует обмену опытом и ноу-хау путем организации направления более 2000 экспертов в вопросах продовольствия и сельского хозяйства в более 80 стран по всему миру. Перспективным направлением является также стимулирование и организация передачи знаний и технологий, относящихся к безопасности пищевых продуктов, приемов передовой практики, а также стратегического наращивания потенциала посредством учебных курсов и электронного обучения в сотрудничестве между странами Азии и Тихоокеанского субрегиона. Министрам предлагается дать ФАО свои рекомендации в отношении приоритетных аспектов развития национального потенциала по основным техническим компонентам безопасности пищевых продуктов, а также в отношении согласованных мер, направленных на гармонизацию стандартов безопасности пищевых продуктов в Азиатско-Тихоокеанском регионе в целях защиты здоровья населения и развития торговли. Министров также просят рекомендовать пути достижения максимальной эффективности подхода "Одно здоровье для всех" и обеспечения потребителей на местном уровне безопасными и питательными пищевыми продуктами.