



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

КОМИТЕТ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

ПОДКОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ РЫБОЙ

Семнадцатая сессия

Виго, Испания, 25–29 ноября 2019 года

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ

Резюме

В настоящем документе приведен обзор последних событий в следующих областях: безопасность пищевой продукции и доступ рыбы и рыбопродуктов к рынкам; деятельность ФАО в области безопасности и качества пищевой продукции в секторах рыболовства и аквакультуры в течение последних двух лет; работа ФАО по оказанию научно-консультативной поддержки Комиссии "Кодекс Алиментариус" и содействия странам-членам в деле применения ими стандартов Кодекса; а также последние мероприятия ФАО по решению проблемы потерь и порчи рыбы.

Подкомитету предлагается:

- представить рекомендации относительно перспективных направлений работы в области обеспечения безопасности пищевой продукции в секторах рыболовства и аквакультуры с учётом изменяющихся условий;
- представить замечания и рекомендации по работе ФАО в области безопасности и качества рыбы и рыбопродуктов в целом, прежде всего в части, касающейся сотрудничества с Комиссией "Кодекс Алиментариус" и представления научно-консультативной поддержки, необходимой для применения стандартов, норм и правил Кодекса;
- представить предложения по сбору и распространению дополнительных данных в области безопасности и качества пищевой продукции;
- представить примеры национального опыта решения вопросов доступа к рынкам, включая случаи отбраковки рыбы и рыбопродуктов на границе;

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



nb252

- обменяться информацией о существующих на национальном уровне проблемах и возможностях, связанных с предотвращением и сокращением потерь и порчи рыбы и предложить меры, которые могла бы принять ФАО в целях сокращения их негативного влияния на торговлю рыбой;
- определить национальные потребности в техническом содействии или укреплении потенциала, связанного с обеспечением безопасности пищевой продукции в контексте доступа к рынкам.

САНИТАРНЫЕ И ФИТОСАНИТАРНЫЕ (СФС) ПРОБЛЕМЫ В СЕКТОРАХ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ: АНАЛИЗ СЛУЧАЕВ ОТБРАКОВКИ И ЗАДЕРЖАНИЯ

1. В каждой стране в интересах защиты потребителей действует собственная система проверки пищевой продукции на границе, и такое разнообразие механизмов досмотра и требований, предъявляемых на различных рынках, представляет собой одну из основных трудностей для экспортеров рыбы и рыбопродуктов. ФАО провела анализ случаев отбраковки и задержания на границах основных стран-импортеров и опубликовала соответствующие данные¹ в целях повышения транспарентности.

Отбраковка и задержание рыбы и рыбопродуктов на границе в 2017 и 2018 годах

2. В Канаде в автоматизированной системе учёта импорта было зарегистрировано в общей сложности 990 задержаний. В самой большой категории задержаний – "Прочие причины" – проблемы были связаны в основном с маркировкой (699 случаев, в то время как в 2017 году их насчитывалось 836). Что касается химических веществ, то главной проблемой было присутствие неразрешенных добавок (23 случая, 31 – в 2017 году). Основные проблемы с микрофлорой связаны с наличием *Staphylococcus aureus* и *Listeria monocytogenes*, а также со стерильностью. В 2018 году было зарегистрировано 15 случаев задержаний в связи с превышением содержания гистамина, что в два раза меньше по сравнению с 2017 годом.

Случаи задержания на границе Канады, в разбивке по причинам (2012–2018 годы)

Причины	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год	2016 год	2017 год	2018 год	Всего
Прочие	2 102	1 880	1 637	1 581	1 265	1 097	892	10 454
Химические вещества	219	175	159	131	102	133	76	995
Гистамин	21	14	20	17	13	30	15	130
Микробиология	2	6	13	6	8	6	7	48
Всего	2 344	2 075	1 829	1 735	1 388	1 266	990	11 627

Источник: Канадское агентство по контролю за качеством пищевых продуктов

3. В 2018 году в Системе экстренного оповещения о пищевых продуктах и кормах в странах Европейского союза было зарегистрировано в общей сложности 208 оповещений и задержаний на границах. Важно отметить, что в 2017 и в 2018 годах причины задержаний отличались. По основной категории "Прочие причины" наибольшее число случаев связано с

¹ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/en/>

несоблюдением температурного режима. Из микрофлоры чаще всего обнаруживались *Listeria monocytogenes* (24 случая), *Escherichia coli* и *Norovirus* (по 21 случаю). Из химических веществ чаще всего речь шла о превышении содержания ртути (42 случая), что значительно меньше по сравнению с 95 случаями в 2017 году.

ОПОВЕЩЕНИЯ И СЛУЧАИ ЗАДЕРЖАНИЯ НА ГРАНИЦАХ ЕС, В РАЗБИВКЕ ПО ПРИЧИНАМ (2012–2018 ГОДЫ)

Причины	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год	2016 год	2017 год	2018 год	Всего
Химические вещества	83	90	167	92	114	159	73	778
Прочие	156	90	55	87	96	115	139	738
Микробиология	65	75	78	41	62	41	75	437
Гистамин	16	21	16	15	20	30	13	131
Токсины	8	16	13	10	12	11	7	77
Паразиты	16	4	7	1	3	3	1	35
Итого	344	296	336	246	307	359	308	2 196

Источник: Портал Системы экстренного оповещения Европейского союза о пищевых продуктах и кормах (European Union Rapid Alert System for Food and Feed Portal).

4. В Японии Министерством здравоохранения, труда и социального обеспечения было зарегистрировано в общей сложности 106 случаев задержания на границе, в основном из-за микробиологических проблем. Чаще всего в задержанных в 2018 году продуктах по микробиологическим причинам обнаруживались споры *Coliform* – 42 случая и живые бактерии – 19 случаев, причем обе эти цифры сократились по сравнению с 2017 годом. Наличие противомикробных препаратов – наиболее частая проблема в категории "Химические вещества", в 2015 году это стало причиной 15 задержаний, что вдвое меньше, чем в 2017 году. Наиболее распространенными видами встречавшихся противомикробных препаратов были *энрофлоксацин* и *фуразолидон*. В категории "Прочие причины" единственный случай был связан с неполным удалением внутренностей у рыбы фугу.

Задержания на границе Японии, в разбивке по причинам (2012–2018 годы)

Причины	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год	2016 год	2017 год	2018 год	Всего
Микробиология	98	107	84	93	94	99	81	656
Химические вещества	140	78	68	59	42	36	24	447
Токсины	3	1	2	5	0	0	0	11
Прочие	1	0	0	1	0	8	1	11
Всего	242	186	154	158	136	143	106	1125

Источник: Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения Японии.

5. В Соединенных Штатах Америки в 2018 году в Системе информации об отказах в разрешении на ввоз (Import Refusal Report system) было зарегистрировано в общей сложности 1457 случаев задержаний на границе. Большинство задержаний было вызвано "прочими" причинами, чаще всего из-за непригодности продукции к употреблению в пищу вследствие разложения или наличия гнили. Все эти случаи прошли по категории "загрязненные продукты".

В 2018 году было зарегистрировано 602 подобных случая (556 в 2017 году), и они составили 66% в данной категории и 41% от общего числа задержаний рыбы и рыбопродуктов на границе. Из микрофлоры главным загрязнителем была сальмонелла (202 случая против 246 случаев в 2017 году). Основные проблемы в категории химических веществ были связаны с остаточным содержанием ветеринарных препаратов – более 80% случаев в этой категории. По сравнению с предыдущим годом, в 2018 году число задержаний из-за остаточного содержания ветеринарных препаратов выросло со 117 до 192.

Задержания в США, в разбивке по причинам (2012–2018 годы)

Причины	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год	2016 год	2017 год	2018 год	Всего
Прочие	1799	1184	896	1161	1553	1114	917	8624
Микробиология	718	472	330	280	253	281	275	2609
Химические вещества	198	117	263	469	233	156	241	1677
Токсины	50	24	14	14	1	1	0	104
Гистамин	31	26	4	3	32	25	24	145
Всего	2796	1823	1507	1927	2072	1577	1457	13159

Источник: Система информации об отказах в разрешении на ввоз (USFDA - Import Refusal Report system).

ПОСЛЕДНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ПОРЯДКЕ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ, ОДОБРЕННЫЕ КОМИССИЕЙ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

6. Комиссия "Кодекс Алиментариус" оказывает методическое содействие и помощь в разработке определений и требований к пищевым продуктам с целью их гармонизации в интересах развития международной торговли.

7. Стандарты Кодекса и соответствующие документы периодически пересматриваются либо отменяются в целях приведения их в соответствие с современными научными знаниями и иной значимой информацией.

8. На двух последних сессиях Комиссия "Кодекс Алиментариус"² утвердила следующие документы Кодекса, касающиеся рыбопродуктов:

- пересмотр документа "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003) в части контроля содержания гистамина. При этом несколько стран сделали оговорки в отношении перечня видов рыб, которых следует рассматривать как источников гистамина. Это перечен будет открыт до тех пор, пока не будут получены дополнительные данные в поддержку включения других производящих гистамин видов. Соответствующие рекомендации будут опубликованы по завершении текущей работы Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов по гистаминам в рамках Свода норм и правил для рыбы и рыбных продуктов".
- Новые максимально допустимые уровни содержания метилртути в некоторых видах рыб (хищные рыбы, тунец, берикс, марлин и акулы) были утверждены с оговорками со стороны ряда стран, выразивших свое несогласие с изменениями. Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах может рассмотреть вопрос о пересмотре лимитов предельно допустимой концентрации для тунца через три года в случае появления дополнительных данных. В целях подготовки дискуссионного документа по

² 41-я и 42-я сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус" (2018 и 2019 годы).

вопросу включения дополнительных видов рыб была создана электронная рабочая группа.

- Пересмотренные положения о пищевых добавках Стандарта на консервы из лосося (CXS 3-1981); консервы из креветки (CXS 37-1991); консервы из тунца и пелагиды (CXS 70-1981); консервы из мяса краба (CXS 90-1981); консервы из сардин и аналогичных видов рыб (CXS 94-1981); консервы из костных рыб (CXS 119-1981); соленую и солено-сушеную рыбу семейства тресковых (CXS 167-1989); сушеные акульи плавники (CXS 189-1993); крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков (CXS 222-2001); вареные солено-сушеные анчоусы (CXS 236-2003); соленую атлантическую сельдь и соленую кильку (CXS 244-2004); икру осетровых (CXS 291-2010); рыбный соус (CXS 302-2011) и копченую рыбу, рыбу с ароматом копчения и копчено-вяленую рыбу (CXS 311-2013).
- Новые максимальные уровни остаточной концентрации для амоксициллина, ампициллина и луфенурона.

9. Другие утверждённые актуальные тексты, действие которых распространяется не только на рыбопродукты:

- Нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения диоксином, диоксиноподобными полихлоридбифенолами (ПХБ) и недоксиноподобными ПХБ пищевых продуктов и кормов (CXS 62-2006).
- Пересмотр "Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов: маркировка даты" (CXS 1-1985).
- Проект принципов и методических указаний по оценке и использованию добровольных гарантий третьей стороны.

10. Дополнительная информация содержится в докладах Комиссии и Комитетов Кодекса³.

СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ПРАВИЛАХ НЕКОТОРЫХ ОСНОВНЫХ СТРАН-ИМПОРТЁРОВ

Европейский союз

11. Регламент об официальном контроле (ЕС) 2017/625 "регулирует вопросы официального контроля и других официальных мероприятий для обеспечения применения законов и правил в отношении пищевых продуктов и кормов, правил по охране здоровья и благополучия животных, фитосанитарных правил и правил в отношении продукции для защиты растений". Эти правила предусматривают существенное расширение официальных мер контроля и предусматривают создание более скоординированных и стандартизированных контрольных органов в различных секторах, в том числе в рыбном хозяйстве. Большинство новых правил вступит в силу в декабре 2019 года, заменив Регламент (ЕС) No 882/2004. Остальные правила вступят в силу в декабре 2022 года⁴.

12. Новые элементы в правилах включают: расширение сферы деятельности на всю продовольственную цепь; повышение прозрачности мероприятий официального контроля, осуществляемых компетентными органами, в том числе сборов за официальный контроль; более чёткие правила для борьбы с мошенничеством, включающие обязательства стран-членов по проведению плановых и внеплановых проверок на основе анализа риска; финансовые санкции за мошеннические действия, учитывающие экономические выгоды, полученные нарушителем; дающие более широкие полномочия правила административной помощи и сотрудничества между членами в случаях трансграничных нарушений; единый механизм

³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ru/>

⁴ Более подробно о графике вступления в силу см.: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_application_timeline_20170407.pdf

импортного контроля с корректировкой частоты мероприятий с учётом риска; замена нынешних контрольно-пропускных пунктов и утверждённых пунктов въезда пунктами пограничного контроля; использование единого санитарного импортного сертификата для поставок из третьих стран; формирование комплексной системы управленческой информации для объединения всех существующих и будущих компьютерных систем. Новая нормативная база также уточняет и расширяет правила о сотрудничестве и административной помощи между членами.

Канада

13. Канадское агентство по контролю за качеством пищевых продуктов (CFIA), действуя на основании канадского свода правил о безопасности пищевых продуктов (SFCR)⁵, внедрило подход к проверкам на основе оценки рисков, что привело к изменению существовавших процедур импорта. Импортёры обязаны принять и соблюдать новые требования, вступившие в силу 15 января 2019 года.

14. Основные модификации процесса импорта рыбы согласно CFIA включают изменения в уведомлении об импорте и в процедуре пропуске партий товара; импортных лицензиях и соответствующих импортных сборах; процедурах проверки со стороны CFIA; заявках на проведение повторных проверок. Согласно SFCR, импортёры будут использовать систему единого окна – обмена электронными данными для уведомления об импорте и пропуске партий товара, позволяющую подать уведомление заранее либо непосредственно при ввозе. Далее, CFIA больше не требует подавать уведомление об импорте рыбы для пропуска партии товара, и после пропуска партии Канадской пограничной службой все товары могут сразу поступать в торговую сеть. Единственным требованием при импорте теперь является заполнение импортной декларации. Новые правила также отошли от двухуровневой системы лицензий на импорт рыбы, при которой для каждого уровня предъявлялись различные требования, и CFIA проводила отдельные проверки соблюдения. Система управления качеством импортной продукции и базовые лицензии были заменены единой лицензией SFCR и требованием наличия плана профилактических проверок (PCP). Обязательный досмотр продукции в соответствии с Обязательным перечнем инспекции и Расширенным перечнем инспекции будут заменены на постоянные проверки соблюдения на основе плана профилактических проверок самого импортёра (PCP).

НАУЧНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ, РАЗРАБОТАННЫЕ ФАО

15. На необходимость разработки международных руководящих указаний по осуществлению программ санитарной обработки двустворчатых моллюсков в рамках раздела 7 Кодекса "Нормы и правила для рыбы и продуктов рыбного промысла" было указано представителями 15 крупнейших стран, производящих двустворчатых моллюсков и торгующих ими, участвовавших в работе второго международного семинара о санитарных аспектах моллюсковых беспозвоночных (Ньюпорт, США, 2012 год). Тридцать третья сессия Комитета Кодекса по рыбе и рыбным продуктам Подкомитета КРХ по торговле рыбой поддержала разработку международного руководства ФАО и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ). Руководство было подготовлено группой международных экспертов, представлявших различные географические регионы и разные школы выращивания двустворчатых моллюсков. При разработке руководства были учтены итоги консультаций с более представительной группой экспертов и заинтересованных сторон, участвовавших в Международной конференции по вопросам санитарной безопасности моллюсковых беспозвоночных (Пуэрто Варас, Чили, 2015 год и Гелуэй, Ирландия, 2017 год). Работа над "Техническим руководством по разработке программ санации зон выращивания двустворчатых моллюсков" сейчас завершена, документ

⁵ <https://sfc-rsac.com/>

размещен на веб-сайте ФАО⁶. Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО в настоящее время занимается разработкой электронных учебных материалов для содействия в осуществлении членами программ санитарной обработки двустворчатых моллюсков, и первый модуль уже доступен⁷.

16. На своей 48-й сессии Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов отметил важность качества воды для производства продовольствия и поручил ФАО и ВОЗ дать руководящие указания в отношении тех видов деятельности, для которых документами Кодекса предписывается использование "чистой воды" – в частности, для орошения, чистой морской воды, а также по безопасному использованию технологической воды. Кроме того, было предложено уточнить перечень видов деятельности, предлагающих использование такой "чистой воды". Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО подготовил для Совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по безопасности и качеству воды, используемой в производстве и переработке пищевых продуктов, рекомендации по вопросам, касающимся использования морской воды и управления водными ресурсами для нужд рыболовства и аквакультуры. Совместный доклад ФАО/ВОЗ по итогам этого совещания ляжет в основу подготовки соответствующих документов Кодекса и консультирования членов.

17. Вопрос отравления сигуатерой поднимался на 11-й сессии Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (СССФ11, 14 апреля 2017 года). Комитет решил запросить научные рекомендации у ФАО/ВОЗ для разработки подходящих вариантов управления рисками. В частности, были запрошены научные рекомендации ФАО/ВОЗ по следующим вопросам: полная оценка известных сигуатоксинов (токсикологическая оценка и оценка риска употребления в пищу), включая географическое распределение и уровень заболеваемости, родственные токсины и методы обнаружения, а также рекомендации по разработке вариантов управления рисками на этой основе. Совещание экспертов состоялось в ноябре 2018 года, и совместный доклад ФАО/ВОЗ по итогам этого совещания ляжет в основу подготовки соответствующих документов Кодекса и оказания консультативных услуг членам.

18. Второе совместное техническое совещание Межправительственной океанографической комиссии Организации Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (МОК ЮНЕСКО), Международного агентства по атомной энергии (МАГАТЭ), ФАО и ВОЗ по разработке Межучрежденческой глобальной стратегии по борьбе с сигуатерой состоялось в Лабораториях окружающей среды МАГАТЭ в Монако в апреле 2018 года. Цель данного мероприятия заключалась в разработке согласованной стратегии по борьбе с отравлениями сигуатерой, направленной на улучшение ситуации в области: а) выявления и мониторинга организмов, зараженных сигуатоксинами, а также прогнозирования рисков; (b) обнаружения токсинов в панцирножгутиковых клетках и тканях рыбы; (c) сбора эпидемиологических данных, отчетности и оценки.

19. Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО также представил рекомендации электронным рабочим группам Кодекса, разрабатывавшим следующие документы: рекомендации по признанию и обеспечению эквивалентности национальных систем контроля качества пищевых продуктов; руководство по безбумажному использованию электронных сертификатов; руководство по регулированию применяемых третьими сторонами схем гарантии безопасности пищевых продуктов и обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами; направления будущей работы по определению максимально допустимого уровня содержания метилртути в других видах рыб – 12-я сессия СССР; рекомендации по контролю содержания гистамина в "Нормах и правила для рыбы и продуктов рыбного промысла" (CAC/RCP 52-2003) и планам отбора проб на содержание гистамина в стандартах на рыбу и

⁶ <http://www.fao.org/3/CA1213EN/ca1213en.pdf>

⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

рыбные продукты; предлагаемый проект пересмотра "Норм и правил по минимизации и препятствию возникновению устойчивости к противомикробным препаратам" (СХС 61-2005).

20. В рамках глобального ответа на угрозу устойчивости к противомикробным препаратам ФАО работает в тесном сотрудничестве вместе с такими ключевыми партнёрами, как Всемирная организация охраны здоровья животных, ВОЗ и другие. Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО обновил "Руководство по контролю качества рыбы и рыбопродуктов с учетом результатов анализа рисков", в соответствующие разделы которого к перечню потенциальных угроз применительно к продукции аквакультуры была добавлена УПП. В документ также были включены положения Руководства по анализу рисков, связанных с устойчивостью к противомикробным препаратам, имеющей пищевое происхождение (Руководство Кодекса САС/GL 77-2011).

21. Одной из главных проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции в секторах рыболовства и аквакультуры является вредоносное цветение водорослей (HABs), которое происходит всё чаще и во все больших масштабах из-за изменения климата и перенасыщения воды питательными веществами. В связи с этим ФАО и Группа экспертов по научным аспектам защиты морской среды (ГЕСАМП) провели специальное мероприятие под названием "Вредоносное цветение водорослей, продовольственная и пищевая безопасность в контексте изменения климата". В этом совещании приняли участие международные эксперты и различные организации системы Организации Объединенных Наций, в т.ч. МОК ЮНЕСКО и МАГАТЭ, которые обсудили состояние сегодняшних научных знаний о вредоносном цветении водорослей и их воздействии на продовольственную безопасность и безопасность пищевых продуктов. В этой связи ФАО и МОК ЮНЕСКО совместно работают над созданием глобальной системы раннего предупреждения в области безопасности пищевых продуктов для оповещения о вспышках токсичного вредоносного цветения водорослей и морских токсинов с применением Базы данных о вредоносном цветении водорослей⁸ в качестве основы для запуска этой работы.

22. В 2018 году ФАО в 627-м выпуске серии "Технические вопросы рыболовства и аквакультуры" опубликовала материал "Влияние изменения климата на рыболовство и аквакультуру", в котором приводятся набор мер по адаптации применительно к безопасности пищевых продуктов, добросовестные практики и решения в сфере готовности к чрезвычайным ситуациям для секторов рыболовства и аквакультуры, которыми могут руководствоваться члены при разработке политики.

23. Глобальный саммит по защите океанов в интересах продовольственной безопасности и "голубого роста"⁹ предложил ФАО, Международной морской организации и Программе Организации Объединенных Наций по окружающей среде совместно с ГЕСАМП расширять базу знаний о микропластике в морской среде и представить рекомендации в отношении политики в этой области. ФАО было конкретно предложено внести свой вклад в области рыболовства и аквакультуры. В результате тесного взаимодействия ФАО с ключевыми партнёрами и научными кругами появился доклад, озаглавленный "Микропластик в рыболовстве и в аквакультуре"¹⁰, содержащий комплекс рекомендаций и свод передового опыта работы по сокращению возможного влияния микропластика на рыбные популяции и запасы, а также на пищевую безопасность в связи с потреблением морепродуктов.

⁸ <http://haedat.iode.org/>

⁹ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>

АКТУАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ФАО ПО УКРЕПЛЕНИЮ ПОТЕНЦИАЛА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА РЫБЫ

24. ФАО продолжала работу по укреплению потенциала в области безопасности и качества рыбы за счёт:

- поддержки соблюдения членами¹¹ основных рыночных требований, применения и соблюдения санитарных и фитосанитарных требований путём оказания содействия в применении стандартов и документов Кодекса;
- организации учебных программ совместно с другими организациями¹² в целях ознакомления с требованиями доступа к рынку в плане безопасности и качества пищевых продуктов, прослеживаемости и маркировки;
- содействия организации международных курсов и конференций, в том числе с участием развивающихся стран¹³;
- распространения информации о нормативных требованиях¹⁴, включая задержание на границе, на веб-сайте GLOBEFISH¹⁵.

ПОСЛЕДНИЕ СОБЫТИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОТЕРЯМИ И ПОРЧЕЙ РЫБЫ

25. Потери (уменьшение количества или качества пищевого продукта) и порча (выбрасывание или альтернативное "непищевое" использование безопасной и питательной для людей пищевой продукции)¹⁶ случаются в большинстве, если не во всех производственно-сбытовых рыбных цепочках во время вылова, выгрузки, распределения, переработки, реализации и потребления рыбы. Задача сокращения потерь и порчи пищевой продукции становится все более актуальной по мере роста спроса на рыбу как пищевой продукт. В этой связи Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО постоянно стремится к улучшению положения в этой области путем укрепления потенциала, распространения информации и участия в разработке международных руководств и инструментария.

26. В 2019 году ФАО создала интернет-архив информации о потерях и порче пищевой продукции¹⁷. Данная инициатива была реализована в соответствии с рекомендацией 32-й сессии Комитета по рыбному хозяйству о необходимости принятия меры по сокращению потерь и отходов пищевой продукции в секторах рыболовства и аквакультуры. Создание такого архива свидетельствует о том, что решение проблемы потерь и порчи пищевой продукции зависит от целого комплекса мер, включающих продуманную политику, применение надлежащих технологий, знаний и навыков, услуг и инфраструктуры, нормативно-правовой среды, социального и гендерного равенства и прочных взаимосвязей.

27. Для эффективного в плане затрат углубления и расширения знаний о потерях и порче пищевой продукции разрабатываются электронные курсы для самостоятельного изучения, посвящённые различным тематическим областям. Курсы будут доступны в сети Интернет через

¹¹ Бангладеш, Вьетнам, Замбия, Таиланд, Украина, Федеративные Штаты Микронезии, Филиппины, Экваториальная Гвинея и Эритрея

¹² Например, Международный центр по перспективным агрономическим исследованиям в регионе Средиземноморья (СИНЕАМС) и Центр науки об окружающей среде, рыболовстве и аквакультуре (SEFAS)

¹³ Например, проходящий раз в два года Всемирный конгресс по морепродуктам, на котором собираются представители регуляторов, сертификационных органов в области рыболовства и аквакультуры, рыбоперерабатывающей промышленности и служб рыбной инспекции и сертификации из основных стран.

¹⁴ <http://www.fao.org/in-action/globefish/countries/en/>

¹⁵ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/en/>

¹⁶ <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/ru/>

¹⁷ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/ru/>

Центр электронного обучения ФАО¹⁸ бесплатно для всех. Курсы будут также распространяться среди глобальной аудитории через веб-сайт "Потери и порча пищевой продукции в рыбопромышленной цепочке приращения стоимости"¹⁹.

28. Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО помогает Статистическому отделу ФАО в разработке экономичных методов сбора данных для стран, стремящихся осуществлять мониторинг хода решения задачи 3 ЦУР 12, которая предусматривает "к 2030 году сократить вдвое в пересчете на душу населения общемировое количество пищевых отходов на розничном и потребительском уровнях и уменьшить потери продовольствия в производственно-сбытовых цепочках, в том числе послеуборочные потери". Новые руководящие принципы для оценки потерь рыбы на послепромышленной стадии будут в тестовом режиме опробованы в отдельных странах.

29. В 2019 году планируется издать два выпуска Информационного бюллетеня ФАО по рыболовству и аквакультуре. Оба они будут посвящены распространению информации о потерях и порче пищевой продукции и о потерях орудий лова, что облегчит принятие решений, разработку и проведение политики. Эти два бюллетеня будут основываться на исследованиях под эгидой ФАО в рамках Программы оценки и сокращения потерь и порчи пищевой продукции в бассейне реки Амазонка и в Индии.

¹⁸ <https://elearning.fao.org/>

¹⁹ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/ru/>