



# КОМИТЕТ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

## ПОДКОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ РЫБОЙ

### Восемнадцатая сессия

**Процедура рассмотрения по переписке: 8 апреля – 8 мая 2022 года**  
**Пленарные заседания в виртуальном формате: 7, 8, 9 и 20 июня**  
**2022 года**

## БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ

### Резюме

В настоящем документе приведен обзор последних событий в следующих областях: безопасность пищевых продуктов и доступ продукции рыболовства и аквакультуры 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 членам в деле применения ими стандартов Кодекса.

### Проект решения Подкомитета

Подкомитету предлагается:

- представить рекомендации относительно перспективных направлений работы в области обеспечения безопасности пищевой продукции в секторах рыболовства и аквакультуры с учетом изменяющихся условий;
- представить замечания и рекомендации по работе ФАО в области безопасности и качества продукции рыболовства и аквакультуры в целом, прежде всего в части, касающейся научно-консультативной поддержки процессов в Комиссии "Кодекс Алиментариус", а также наращивания потенциала, необходимого для применения стандартов, норм и правил Кодекса;
- представить предложения по сбору и распространению дополнительных данных в области безопасности и качества пищевой продукции; и
- представить примеры национального опыта решения вопросов доступа к рынкам, касающиеся обеспечения пищевой безопасности в отношении продукции рыболовства и аквакультуры, и обменяться информацией по этой теме.

## ПОСЛЕДНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ПОРЯДКЕ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ ПО ЛИНИИ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

1. 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. Стандарты Кодекса и соответствующие документы периодически пересматриваются в целях обеспечения их согласованности и приведения их в соответствие с современными научными знаниями и иной значимой информацией. В 2021 году Комитет Кодекса по рыбе и рыбным продуктам после шестилетнего перерыва возобновил свою работу в режиме переписки по включению дополнительных видов в стандарты Кодекса на рыбу и рыбопродукты. В ходе своей 35-й сессии Комитет, изучив результаты деятельности ФАО и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), поддержал работу, проводимую двумя организациями системы ООН, и выразил особый интерес к работе ФАО по проблеме микропластика и разработке руководящего документа по вопросам безопасности морских водорослей<sup>1</sup>. На последней сессии Комиссия "Кодекс Алиментариус" (44-я сессия) согласовала и утвердила следующие документы Кодекса, касающиеся рыбопродуктов:

- предложения по новой работе по установлению максимально допустимых уровней содержания метилртути в большеголове атлантическом и конгрио черном, составлению руководства по предотвращению фальсификации пищевых продуктов и борьбе с ней, а также по использованию технологий для маркировки пищевых продуктов;
- приоритетный перечень ветеринарных препаратов для оценки и повторной оценки Совместным комитетом ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам;
- принципы и рекомендации по оценке и использованию программ добровольных гарантий третьей стороны и руководство по использованию электронных сертификатов;
- новая редакция "Норм и правил по минимизации и препятствию возникновения устойчивости к противомикробным препаратам, имеющей пищевое происхождение" и Рекомендации по комплексному надзору за устойчивостью к противомикробным препаратам;
- роспуск целевой группы по устойчивости к противомикробным препаратам в связи с завершением ее мандата;
- редакционные поправки к названиям большинства видов в разделе 2.1, определению продукта в английской версии "Стандарта на консервы из сардин и аналогичных видов рыб"<sup>2</sup>.

2. Дополнительная информация содержится в докладах Комиссии и Комитетов Кодекса<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%252FBreport%252FREP21\\_FFPe.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%252FBreport%252FREP21_FFPe.pdf)

<sup>2</sup> Один из членов заявил, что два вида: *Sardinella fimbriata* и *Sardinella sirm* не были включены в "Стандарт на консервы из сардин и аналогичных видов рыб", несмотря на решение 22-й сессии Комитета Кодекса по рыбе и рыбным продуктам (CCFFP) (1996 год) об их включении. По предложению Секретариата Кодекса и в соответствии с "Процедурами включения новых видов в стандарты Кодекса на рыбу и рыбопродукты" Комиссия на своей 44-й сессии решила передать этот вопрос на рассмотрение 36-й сессии CCFFP, намеченной на начало 2023 года.

<sup>3</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/ru/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/ru/)

## НАУЧНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ, РАЗРАБОТАННЫЕ ФАО

### Отравление сигуатоксином

3. Многие вопросы, касающиеся управления рисками отравления сигуатоксином и исследований в этой области, требуют неотложного внимания. Основные выявленные потребности в части управления рисками заключаются в формулировании четких протоколов с тем, чтобы устранить риски употребления содержащих токсические вещества морепродуктов, главным образом местным населением и туристами, а также потребителями, покупающими морепродукты, импортируемые из определенных районов. На основе доклада о совещании экспертов ФАО-ВОЗ по проблеме отравления сигуатоксином<sup>4</sup>, опубликованного в 2020 году, ФАО в сотрудничестве с Международным агентством по атомной энергии (МАГАТЭ) и Межправительственной океанографической комиссией (МОК) Организации Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО) подготовила электронный учебный курс "Мониторинг и предупреждение отравления сигуатоксином"<sup>5</sup>. Данный электронный курс в первую очередь предназначен для сотрудников органов по обеспечению безопасности пищевых продуктов и управлению рыбным хозяйством, разработчиков политики, врачей и специалистов системы здравоохранения. Курс также будет полезен преподавателям и студентам, интересующимся вопросами отравления сигуатоксином, а также рыбакам и работникам рыбоперерабатывающей отрасли.

### Двустворчатые моллюски

4. За последние шесть десятилетий международная торговля стала главным движущим фактором стремительного роста индустрии выращивания двустворчатых моллюсков. Однако лишь очень немногие страны имеют эффективные программы мониторинга выращивания двустворчатых моллюсков. В этой связи на необходимость подготовки международного руководства по осуществлению программ санитарной обработки двустворчатых моллюсков откликнулись ФАО и ВОЗ, составив Совместное техническое руководство ФАО-ВОЗ по разработке программ санации зон выращивания двустворчатых моллюсков, которое было недавно актуализировано ФАО и референтным центром ФАО по вопросам санитарной обработки двустворчатых моллюсков – Центром науки об окружающей среде, рыболовстве и аквакультуре (CEFAS); актуализированная информация и второе издание размещены в Интернете на английском и испанском языках<sup>6</sup>. Руководство легло в основу состоящего из трех модулей электронного учебного курса по вопросам санитарной обработки двустворчатых моллюсков, подготовленного совместно ФАО и CEFAS и адресованного разработчикам политики, специалистам-практикам и руководителям программ, профильным экспертам и научным сотрудникам, производителям двустворчатых моллюсков, преподавателям и работникам служб по распространению знаний. В режиме онлайн доступны первые два модуля: "Профиль рисков зон выращивания"<sup>7</sup> и "Оценка и проверка зон выращивания"<sup>8</sup>.

### Вредоносное цветение водорослей (ВЦВ)

5. ВЦВ оказывает серьезное воздействие на безопасность пищевых продуктов и продовольственную безопасность, поскольку вызывает загрязнение или массовую гибель водных организмов. Смягчить последствия ВЦВ и уменьшить вероятность возникновения событий, связанных с ВЦВ, позволяют системы прогнозирования или раннего предупреждения.

<sup>4</sup> [fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf](https://www.fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf)

<sup>5</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=648](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648)

<sup>6</sup> На английском языке: [fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/) и на испанском языке:

[fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/)

<sup>7</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=481](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481)

<sup>8</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=629](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629)

Для мониторинга ВЦВ во многих странах были разработаны системы экологического наблюдения. Однако время развертывания таких проектов или тип собираемых данных могут стать факторами, не позволяющими принимать эффективные меры по управлению безопасностью пищевой продукции или осуществлять другие действия, например переносить производство продукции аквакультуры в другие районы. В этой связи ФАО взяла на себя ведущую роль в процессе подготовки совместного технического руководства ФАО, МАГАТЭ и МОК по внедрению систем раннего предупреждения о ВЦВ. Этот документ поможет компетентным органам и профильным учреждениям, занимающимся защитой потребителей или мониторингом состояния окружающей среды, организовать внедрение систем раннего предупреждения о ВЦВ в определенных районах, где такие явления влияют на безопасность пищевых продуктов или продовольственную безопасность.

### **Морские водоросли**

6. Ожидается, что в ближайшем будущем наращивание объемов разведения и использования морских водорослей станет серьезным фактором обеспечения устойчивой продовольственной безопасности и неотъемлемой частью "водной экономики". Присутствие в морских водорослях опасных для здоровья веществ может быть обусловлено различными факторами. Однако законодательство и руководящие документы по вопросам производства и использования морских водорослей в целом отсутствуют. В этой связи ФАО и ВОЗ разрабатывают справочный документ, в котором определяются угрозы для безопасности пищевых продуктов, связанные с потреблением морских водорослей и водных растений, который может служить основой для проведения дальнейшей работы в этом направлении. На 35-й сессии Комитета Кодекса по рыбе и рыбным продуктам было принято решение рассмотреть возможность проведения дополнительной работы по этой тематике и в соответствии с предложениями ФАО и ВОЗ разработать на основе справочного документа соответствующие рекомендации Кодекса<sup>9</sup>. Документ был доработан в ходе совещания экспертов в октябре 2021 года и будет опубликован в 2022 году.

### **Микропластик**

7. С учетом того, что продукция рыболовства и аквакультуры является не единственным источником рисков, связанных с воздействием микропластика на питание, Подкомитет по торговле рыбой КРХ на своей 17-й сессии поручил ФАО провести оценку воздействия присутствия микропластика в других продовольственных товарах. В этой связи ФАО подготовила справочный документ, в котором собрана информация о присутствии частиц микропластика во всех товарах, о загрязнении продукции микропластиком в продовольственных производственно-сбытовых цепочках и о "миграции" пластика из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и из упаковки в пищу, а также дан обзор имеющейся литературы по вопросам токсичности наиболее распространенных мономеров, полимеров и добавок, используемых в производстве пластмасс. Доклад был доработан в ходе совещания экспертов, состоявшегося в январе 2022 года, и будет опубликован в 2022 году. Этот процесс служит основой для анализа целесообразности проведения оценки рисков в будущем, а полученная информация может быть использована для разработки вариантов управления рисками.

### **Заболевание, вызванное стрептококком группы В (GBS)**

8. В 2015 году в Сингапуре произошла единственная известная вспышка инвазивного заболевания, спровоцированного GBS последовательности типа 283 (ST283). Этот случай был связан с потреблением сырой пресноводной рыбы. Более 20 процентов заболевших были здоровыми взрослыми людьми без сопутствующих заболеваний, что необычно для GBS. Проведенные затем исследования показали, что GBS ST283 – заболевание людей и тилапии, распространяющееся по всей Юго-Восточной Азии как минимум последние 20 лет. Однако за

<sup>9</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=35](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=35)

пределами региона это заболевание практически не встречалось. Учитывая уникальность этой вспышки, ФАО провела работу по профилированию рисков, по результатам которой был подготовлен доклад, в котором были обобщены современные знания, выявлены пробелы в данных о GBS ST283 в разных звеньях товаропроводящей цепочки пресноводной рыбы в Юго-Восточной Азии и представлены варианты управления рисками<sup>10</sup>.

### ***Vibrio parahaemolyticus* и *V. vulnificus***

9. Во всем мире *Vibrio parahaemolyticus* и *Vibrio vulnificus* являются значимыми патогенами человека, связанными с потреблением морепродуктов. Чтобы актуализировать рекомендации по оценке риска *V. parahaemolyticus* и *V. vulnificus* в морепродуктах, с 13 по 15 мая 2019 года в СЕФАС, Уэймут, Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии, было созвано совещание экспертов ФАО/ВОЗ. Рабочая группа экспертов отметила несколько важных явлений, произошедших за последнее десятилетие. В их числе: 1) появление высокопатогенных штаммов; 2) значительное распространение в пространстве и времени инфекций *Vibrio*, связанных с морепродуктами, происходит в ответ на изменение климата; 3) важность демографических факторов; 4) появление целого ряда новых подходов к передовой практике; и 5) появление различных новых методов мониторинга и контроля, таких как методы, использующие геномику и спутниковые снимки. Доклад был опубликован в 2021 году и размещен на веб-сайте ФАО<sup>11</sup>.

### **Качество воды**

10. В 2019 году 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. Чтобы содействовать этой работе и развить предыдущую работу в этой области, результатом которой стала публикация доклада Совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по безопасности и качеству воды, используемой в производстве и переработке пищевых продуктов<sup>12</sup>, ФАО и ВОЗ создали группу экспертов и провели совещания экспертов в июле 2021 года. Группа экспертов разработала целевую концепцию и системный подход к обеспечению принятия решений по вопросам безопасного использования воды в различных секторах, включая рыболовство и аквакультуру. Доклад по итогам совещания будет опубликован в 2022 году, а его резюме доступно уже сейчас<sup>13</sup>.

### **Потребление рыбы**

11. Появились новые данные о пользе и рисках потребления рыбы. В этой связи ФАО и ВОЗ планируют выпустить новую редакцию доклада Совместного консультативного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе потребления рыбы, который был опубликован в 2010 году<sup>14</sup>. С этой целью будет проведено консультативное совещание экспертов, по итогам которого будут сделаны выводы относительно пользы и рисков для здоровья, связанных с потреблением рыбы, и рекомендован ряд шагов, которые члены должны будут предпринять с целью улучшения их оценки и регулирования и более эффективного доведения информации о рисках и пользе потребления рыбы до своих граждан. Будет также создан механизм оценки пользы и рисков для здоровья, связанных с потреблением рыбы, который послужит

<sup>10</sup> [fao.org/documents/card/en/c/cb5067en](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5067en)

<sup>11</sup> [fao.org/publications/card/es/c/CB5834EN/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5834EN/)

<sup>12</sup> [fao.org/documents/card/es/c/ca6062en/](https://www.fao.org/documents/card/es/c/ca6062en/)

<sup>13</sup> [fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf](https://www.fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf)

<sup>14</sup> [fao.org/publications/card/es/c/e38f7e8d-a28f-5e91-93ee-389b006e4248/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/e38f7e8d-a28f-5e91-93ee-389b006e4248/)

руководством для Комиссии "Кодекс Алиментариус" в ее работе по управлению рисками с учетом существующих данных о пользе для здоровья продукции рыболовства и аквакультуры.

### **Цифровые решения**

12. Сложность продовольственных товаропроводящих цепочек и растущее значение глобальной торговли продовольствием порождают проблемы для управления безопасностью пищевых продуктов. Отслеживание происхождения небезопасных продуктов питания становится все более сложным и трудоемким. Многие страны внедряют более строгие системы контроля за импортом продовольствия, в то время как другим все еще необходима помощь в их разработке. В этой связи ФАО разработала техническое руководство по внедрению систем электронного уведомления для контроля безопасности пищевых продуктов<sup>15</sup>, адаптированных к национальным потребностям и ресурсам, которое включает правовую основу системы, структуру и параметры работы, а также требования к инфраструктуре и людским ресурсам. Руководство будет опубликовано в 2022 году.

### **Устойчивость к противомикробным препаратам (УПП)**

13. Важность и неотложность решения вопросов, касающихся нарастающей глобальной угрозы УПП, на основе скоординированного, многосекторального подхода "Единое здоровье"<sup>16</sup> в контексте Повестки дня в области устойчивого развития на период до 2030 года была вновь подтверждена Конференцией ФАО в 2019 году. План действий ФАО по борьбе с УПП, осуществление которого началось в 2021 году и продлится до 2025 года, направлен на укрепление устойчивости к воздействию внешних факторов в секторах продовольствия и сельского хозяйства за счет ограничения возникновения и распространения УПП<sup>17</sup>. Вследствие неправильного использования противомикробных препаратов растут масштабы УПП, что отрицательно сказывается на достижениях в области медицины, здравоохранения, ветеринарии, агропродовольственных производственных систем и безопасности пищевых продуктов. Рациональная практика разведения рыбы и соблюдение протоколов безопасности морепродуктов с учетом особенностей культивируемых видов, систем и местных условий окружающей среды могут помочь обеспечить содержание культивируемых водных видов в здоровых условиях, что позволит получать высококачественную продукцию, которая безопасна для потребления и не создает препятствий в торговле. Это может свести к минимуму остаточное содержание антибиотиков и УПП. Необходимо повышать осведомленность и укреплять потенциал соответствующих заинтересованных сторон, задействованных в производственно-сбытовой цепочке, причем в их число должны входить органы управления, представители индустрии, фермеры и производители, а также поставщики ресурсов или услуг.

## **САНИТАРНЫЕ И ФИТОСАНИТАРНЫЕ (СФС) ПРОБЛЕМЫ В СЕКТОРАХ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ – АНАЛИЗ УВЕДОМЛЕНИЙ ОБ ИМПОРТЕ ПРОДУКЦИИ РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ**

14. Одна из самых значительных трудностей для экспортеров продукции рыболовства и аквакультуры заключается в разнообразии действующих механизмов досмотра и требований, предъявляемых на различных рынках в интересах обеспечения защиты потребителей. В соответствии с этими требованиями и протоколами досмотра продукция может быть отбракована, отозвана, задержана или уничтожена. С 2016 года ФАО проводит систематический анализ уведомлений об импорте в Европейском союзе, Японии и Соединенных Штатах Америки, которые являются основными рынками импорта. Собранные и проанализированные данные размещаются в открытом доступе, в разбивке по причинам: химические вещества,

<sup>15</sup> Часть проекта посвящена теме "Цифровые решения в поддержку совершенствования государственных служб контроля безопасности пищевых продуктов".

<sup>16</sup> [fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf](https://www.fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf)

<sup>17</sup> [fao.org/documents/card/en/c/cb5545en/](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5545en/)

микробиология, гистамин, токсины, паразиты и более общая категория "прочие причины". Аналитический отчет публикуется на веб-сайте GLOBEFISH<sup>18</sup>. Кроме того, необработанные данные по уведомлениям об импорте общедоступны в рабочей среде ФАО в FishStatJ<sup>19</sup>.

### Уведомления об импорте продукции рыболовства и аквакультуры в 2020 году

15. В 2021 году в Системе раннего оповещения по пищевым продуктам и кормам в странах Европейского союза (RASFF) было зарегистрировано в общей сложности 221 уведомление об импорте. Большинство уведомлений относится к категории "прочие причины" (92 случая), затем следуют категории "химические вещества" (58 случаев), "микробиология" (37 случаев) и "паразиты" (20 случаев). Пятой по значимости причиной направления уведомлений об импорте было превышение содержания токсинов (восемь случаев) и гистамина (зарегистрировано шесть случаев). В категории "Прочие причины" основная проблема заключалась в несоблюдении температурного режима (более половины всех случаев). Из химических веществ чаще всего речь шла о превышении содержания ртути (23 уведомления, из которых 19 касались меч-рыбы). Основные проблемы с микрофлорой были связаны с наличием *Listeria monocytogenes* (17 случаев). Из паразитов был обнаружен только *Anisakis*, а среди восьми уведомлений, касающихся токсинов и отравлений ими, чаще всего регистрировалось диарейное отравление моллюсками. Количество уведомлений незначительно сократилось в период с 2020 года (227) по 2021 год (221). При этом число случаев в категории "Прочие причины" выросло с 77 в 2020 году до 92 в 2021 году. Та же тенденция отмечается в категории "Паразиты": 14 зарегистрированных случаев в 2020 году и 20 – в 2021 году, а в категории "Химические вещества" за тот же период наблюдается снижение с 62 до 58 случаев. Аналогичным образом, число случаев, связанных с микробиологическим заражением, снизилось с 57 в 2020 году до 37 в 2021 году. Также снизилось число случаев, касающихся уровня содержания токсинов и гистамина.

16. В Японии в 2021 году Министерством здравоохранения, труда и благосостояния было зарегистрировано в общей сложности 121 уведомление об импорте продукции рыболовства и аквакультуры. Общее число уведомлений об импорте значительно увеличилось с 86 в 2020 году до 121 в 2021 году. Большинство уведомлений об импорте были связаны с микробиологическими проблемами (94 случая), за ними следовали химические вещества (25 случаев) и токсины (два случая). В 2021 году среди микробиологических проблем основной причиной было наличие бактерий кишечной палочки, что составило 63 процента по микробиологической категории и 49 процентов от общего числа уведомлений в 2020 году. Основная проблема в категории "Химические вещества" – обнаружение противомикробных препаратов, таких как энрофлоксацин и фуразолидон, главным образом в креветках. Единственным зарегистрированным в уведомлениях морским биотоксином стал диарейный токсин моллюсков, который был обнаружен в моллюсках. В то время как количество уведомлений, связанных с обнаружением химических веществ и токсинов, уменьшилось, количество микробиологических причин увеличилось с 47 случаев в 2020 году до 94 в 2021 году.

17. В Соединенных Штатах Америки в 2021 году в Системе информации об отказах в разрешении на ввоз (IRR) Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и лекарственных средств (FDA) было зарегистрировано в общей сложности 1012 уведомлений об импорте продукции рыболовства и аквакультуры. Основная часть уведомлений проходила по категории "Прочие причины" (476 случаев), за ней следуют микробиологические проблемы (400 случаев). Третьей по значимости причиной уведомлений стали химические вещества (90 случаев), за ними следует превышение содержания гистамина (46 зарегистрированных случаев). Среди "Прочих причин" главной проблемой было обнаружение продукции, непригодной к употреблению в пищу (366 случаев, которые составили 77 процентов в данной категории и 36 процентов от общего числа уведомлений об импорте продукции рыболовства и аквакультуры). Основной микробиологической проблемой стало обнаружение *Salmonella*

<sup>18</sup> [fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/](https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/)

<sup>19</sup> [fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj/en](https://www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj/en)

(384 случая), главным образом в креветках. Что касается химических веществ, то главной проблемой было обнаружение остаточных количеств ветеринарных препаратов (44 случая), чаще всего в креветках. Число случаев выросло в категориях "Прочие причины" с 419 в 2020 году до 476 в 2021 году, "Микробиология" с 219 в 2020 году до 400 в 2021 году, "Химические вещества" с 72 в 2020 году до 90 в 2021 году и "Гистамин" с 20 в 2020 году до 46 в 2021 году.

## **СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В НОРМАТИВНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОТДЕЛЬНЫХ КРУПНЫХ ИМПОРТЕРОВ**

### **Европейский союз**

18. В Европейском союзе с ноября 2019 года были приняты или вступили в силу три существенных изменения и правила применения, касающиеся следующих вопросов, связанных с безопасностью пищевых продуктов:

- внесение в общий план информирования о рисках изменений, способствующих созданию интегрированной системы информирования о рисках, которой должны следовать как эксперты по оценке рисков, так и менеджеры по управлению рисками согласованным и систематическим образом как на уровне Европейского союза, так и на национальном уровне. Теперь он будет направлен на повышение осведомленности и расширение понимания конкретных рассматриваемых вопросов, включая случаи расхождений в научной оценке в течение всего процесса анализа рисков, обеспечение последовательности, прозрачности и ясности при формулировании рекомендаций и решений по управлению рисками и создание надежной основы, а также на предоставление информации потребителям о стратегиях профилактики рисков и содействие в борьбе с распространением ложной информации<sup>20</sup>;
- определение признанных методов обнаружения морских биотоксинов и практических и общих механизмов официального контроля рыбной продукции, в частности, касающихся органолептических исследований, показателей свежести и ядовитых рыбных продуктов<sup>21</sup>;
- подчеркивается, что операторы предприятий пищевой промышленности должны создавать соответствующую культуру безопасности пищевых продуктов, контролировать ее и предоставлять доказательства; выделяется важность соблюдения всеми сотрудниками протоколов обеспечения безопасности пищевых продуктов и гигиены при наличии четкой коммуникации между ними, своевременного и эффективного проведения проверок, обновления документации и обеспечения надлежащего обучения и надзора<sup>22</sup>.

### **Канада**

19. Канадское агентство по контролю за качеством пищевых продуктов (CFIA), действуя на основании канадского свода правил о безопасности пищевых продуктов (SFCR), внедрило подход к проверкам на основе оценки рисков. Основные модификации процесса импорта рыбы

<sup>20</sup> Регламент (ЕС) 2019/1381 о прозрачности и устойчивости оценки рисков в пищевой цепи в ЕС вносит изменения и дополнения в ряд статей (6, 8a, 8b, 8c, 22, 25, 28, 32a, 32b, 32c, 32 d, 38, 39, 40, 41 и 61) Регламента (ЕС) № 178/2002.

<sup>21</sup> Исполнительный регламент Комиссии ЕС (ЕУ) 2019/1139 о внесении изменений в Регламент (ЕС) № 2074/2005 в части официального контроля пищевых продуктов животного происхождения в отношении требований, касающихся информации о пищевой цепи и рыбной продукции, а также ссылок на признанные методы тестирования на наличие морских биотоксинов; вступил в силу 14 декабря 2019 года.

<sup>22</sup> Регламент Комиссии (ЕС) 2021/382 о внесении изменений в Регламент ЕС № 852/2004; вступил в силу 24 марта 2021 года.



согласно CFIA включают изменения в уведомлении об импорте и в процедуре пропуска партий товара, импортных лицензиях и соответствующих импортных сборах; процедурах проверки со стороны CFIA; заявках на проведение повторных проверок. Кроме того, CFIA больше не требует подавать уведомление об импорте рыбы для пропуска партии товара, а единственным требованием при импорте является заполнение импортной декларации. Хотя канадский Свод правил о безопасности пищевых продуктов действует с 15 января 2019 года, определенные требования вступили в силу в 2020 и 2021 годах для конкретных товаров, видов деятельности и размеров предприятий.

### **АКТУАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ФАО ПО УКРЕПЛЕНИЮ ПОТЕНЦИАЛА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ<sup>23</sup>**

20. ФАО продолжала работу по укреплению потенциала в области безопасности и качества продукции рыболовства и аквакультуры за счет:

- поддержки соблюдения членами основных рыночных требований, применения и соблюдения санитарных и фитосанитарных требований путем оказания содействия в применении стандартов и документов Кодекса;
- организации учебных программ в целях ознакомления с требованиями доступа к рынку в плане безопасности и качества пищевых продуктов, прослеживаемости и маркировки, в том числе в сотрудничестве с другими организациями, такими как CEFAS<sup>24</sup>;
- содействия организации международных курсов и конференций по проблематике безопасности пищевых продуктов, в том числе с участием развивающихся стран;
- распространения информации о нормативных требованиях в области пищевой безопасности, включая уведомления об импорте, на веб-сайте GLOBEFISH и FishstatJ<sup>25,26</sup>.

---

<sup>23</sup> Дополнительную информацию о конкретных мероприятиях по развитию потенциала см. в документе [COFI:FT/XVIII/2022/Inf.7](#).

<sup>24</sup> [cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/](https://cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/)

<sup>25</sup> [fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/](https://fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/)

<sup>26</sup> [fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj/en](https://fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj/en)