

«Сейфуллин окулары – 16: Жаңа формациядағы жастар ғылыми – Қазақстанның болашағы» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 16: Молодежная наука новой формации – будущее Казахстана». - 2020. - Т.1, Ч.1 - С.65-67

КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС. МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: РОЛЬ В СТИМУЛИРОВАНИИ ТОРГОВЛИ И ВКЛАД КАЗАХСТАНА В ИХ РАЗРАБОТКУ

Искакова Ж.С.

Пищевая цепь далеко не линейна и не обозрима от начала до конца - передвижение продовольствия имеет комплексный характер, что затрудняет контроль – ответственность за безопасность пищи переносится на всех участников от поля до стола. Важен интегрированный подход к пищевой цепи, включая безопасность и качество кормов для животных и практику потребления на другом конце цепи.

Актуальность исследования

Безопасность пищевых продуктов – многогранная проблема, затрагивающая общественное здоровье, экономические, политические, социальные, научные и технические аспекты.

Непостоянство уровня безопасности характерно для продуктов питания растительного и животного происхождения, для развитых и менее развитых стран.

Эффективное обеспечение безопасности пищевых продуктов требует межведомственного сотрудничества на всех уровнях – международном, региональном, местном уровнях и партнерства для надлежащей защиты здоровья населения и предотвращения экономических потерь.

Цель и основные задачи исследования

Необходимо ускорить процесс разработки стандартов, сохраняя при этом всеобъемлющий и прозрачный процесс достижения консенсуса в условиях гетерогенного членства.

Оценка рисков и управление рисками должны быть функционально разделены с целью:

- обеспечения научной достоверности оценки риска - исключения недоразумений относительно действий, надлежащих к выполнению оценщиками риска и управляющими риском

- исключения конфликта интересов

Общепризнано, что анализ риска является итеративным процессом, и взаимодействие между управляющими риском и оценщиками риска является ключевым для практических целей.

Материал и проведенные исследования

Функциональное разделение оценки и управления риском

Функции оценки рисков и управления рисками должны быть разделены .

Что это значит?

– Четкое разграничение между наукой и стратегиями по управлению риском

– Наука должна основываться на объективных методах – без какого-либо субъективного влияния со стороны управляющих риском

– Исследования, оценка должны предшествовать принятию мер, стратегий. Возможные меры по управлению риском которые сравниваются и принимается адекватное решение [1]. Так как наука должна оставаться независимой и объективной от регулирующих стратегий и интересов – сохранение прозрачности предупреждение риска должно иметь преимущество над управлением рисками – примеры вопросов:

- какие заболевания пищевого происхождения имеют значение для страны?

- какие из них требуют особого мониторинга и применения особых мер по управлению риском от них исходящем?

- основные сочетания агент заболевания – пищевой продукт?

- группы населения потребляющие эти продукты?

- обычное количество потребления в сутки и слабые места в пищевой цепи?

- в каком месте и каким образом происходит заражение пищи/людей?

- какие меры предпринимают компетентные органы для защиты потребителей от выявленных заболеваний?

- что могут предпринять сами потребители, чтобы предупредить заражение?

Обращение с неуточненным риском для здоровья. Когда есть доказательства того, что существует риск для здоровья людей, но научные данные недостаточны или неполные, Комиссия Кодекс Алиментариус не должна приступать к разработке стандарта, а должна рассматривать вопрос о разработке родственного текста, такие как Кодекс практик, при условии, что такой текст будет поддержан имеющимися в настоящее время научными данными [2].

Выполнение требований к безопасности продуктов питания – региональные проблемы. Результат в сфере обеспечения безопасности продуктов питания зависит от соответствующих государственных политик и программ: во многих странах, регионы, системы контроля безопасности продуктов питания нуждаются в улучшении. Скоординированное управление безопасностью продуктов питания по всей пищевой цепи – от фермы до розничных магазинов и потребителя – комплексная и трудная задача.

Необходимо более эффективное межотраслевое сотрудничество. Во многих случаях присутствует недостаточность принятых на высоком уровне обязательств по развитию национальной системы обеспечения безопасности продуктов питания и ограниченные бюджетные ассигнования. Так же страны с переходными экономиками имеют ограниченные возможности эффективного участия в установлении международных пищевых стандартов [3].

Ключевые области для укрепления потенциала для обеспечения соответствия норм безопасности пищевых продуктов международным требованиям:

- гармонизация государственных стандартов безопасности пищевых продуктов со стандартами Кодекса Алиментариуса

- применение анализа рисков для безопасности пищевых продуктов, включая потенциал для оценки рисков

- активизация участия в работе Кодекс Алиментариус

- улучшение безопасности и качества на протяжении всей пищевой цепи: внедрение систем и программ обеспечения безопасности пищи в агро-промышленном секторе, обучение производителей и других операторов пищевой цепи по GHP (надлежащим гигиеническим практикам) и системы НАССР, разработка программ пищевого контроля основанного на рисках и обучение инспекторов, укрепление и модернизация лабораторных услуг, совершенствование схем, взятия проб и обучение в стандартных методах анализа, внедрение систем прослеживаемости.

Заключение

Стандарты, руководства, рекомендации Комиссии по Кодекс Алиментариус включают общие цели, рекомендации, руководства основанные на научных достижениях и наилучших мировых практиках и являются средствами развития потенциала в обеспечении безопасности пищевых продуктов на протяжении всей пищевой цепи. Внедрение согласованных на международном уровне стандартов Кодекса является ключевой предпосылкой для обеспечения продовольственной безопасности национальных и международных рынков продовольствия. Участие стран, в

том числе и Казахстана в работе комиссии по Кодексу Алиментариусу важно для улучшения стандартов в сфере поставки продовольствия с учетом географических особенностей и в соответствии с международными требованиями [4].

Сбор региональных данных для оценки характера проблем и их масштаба с целью обоснования решений по управлению рисками и использования для разработки стандартов Кодекса. Так же важно повышение осведомленности и потенциала управляющих рисками, решающих должностных лиц в области традиционных и появляющихся опасных факторов в пищевой цепи (химических, микробиологических, физических) для их более полного вовлечения в коммуникацию относительно мер по управлению рисками.

Список литературы

1. Кодекс Алиментариус // Производство продуктов животноводства. – М.: Издательство «Весь мир», 2007.– С. 7-25.
2. Кодекс Алиментариус // Гигиена пищевых продуктов.- М.: Издательство «Весь мир», 2007.– С. 9-16.
3. Bridges between trade and sustainable development, «Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: implications for Kazakhstan». – Geneva, Switzerland, – № 2. – 2009. – P.
4. Pesticide residues in grain from Kazakhstan and potential health risks associated with exposure to detected pesticides. Food and Chemical Toxicology / Lozowicka, B., P. Kaczynski, A.E. Paritova, G.B. Kuzembekova, A.B. Abzhalieva, N.B. Sarsembayeva, K. Alihan, 64.