



ОФІЦІЙНА ХРОНІКА

СЕМІНАР BTSF ЩОДО МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ, САНІТАРНИХ І ФІТОСАНІТАРНИХ НОРМ

20–24 жовтня 2014 р. в м. Астана (Республіка Казахстан) відбувся організований Європейською комісією семінар BTSF щодо ефективної роботи в діяльності Кодексу Аліментаріус (застосування міжнародних стандартів, санітарних і фітосанітарних норм (ISSB-CODEX), у якому взяли участь спеціалісти Держветфітослужби України, Міністерства охорони здоров'я України й Національної комісії з Кодексу Аліментаріус.

Особливу увагу було приділено принципам роботи таких міжнародних організацій, як Комісія Кодекс Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро, Міжнародна конвенція захисту рослин, їх ролі та місцю у Світовій організації торгівлі (СОТ).

Важливим напрямом державного регулювання безпеки харчових продуктів є розроблення стандартів, які визначають склад продукту, допустимі норми вмісту шкідливих речовин.

Відповідно до вимог міжнародного законодавства уряди всіх країн беруть на себе відповідальність за здоров'я рослин і тварин на території країни, безпечність харчових продуктів, забезпечення їх якості й надання споживачам інформації для

прийняття рішень при споживанні. Враховуючи власну специфіку, традиції споживання харчових продуктів, держави світу розробляють свої системи правил для захисту життя й здоров'я людей, тварин і рослин, забезпечення якості харчових продуктів та інформування споживачів, проте правила досить різні, й це становить проблему для торгівлі. Тому необхідні заходи для гармонізації стандартів на планетарному рівні.

Для вирішення проблем міжнародної торгівлі в 1994 р. було створено світову організацію – СОТ. Основні документи СОТ для торгівлі товарами, зокрема харчовими продуктами, це угоди про застосування санітарних та фітосанітарних заходів (СФЗ) та про технічні бар'єри торгівлі

(ТБТ). Загальні положення цих угод зазначено нижче (див. таблицю).

У міжнародній практиці основою для забезпечення безпеки продовольства став Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius) – збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO і спрямованих на захист здоров'я споживачів та гарантування чесної практики в торгівлі. Зазначений збірник був підготовлений та виданий Комісією Кодексу Аліментаріус.

Комісія Кодексу Аліментаріус (англ. Codex Alimentarius Commission) – директивний орган, створений у 1963 р. Продовольчою та Сільськогосподарською організацією ООН (FAO) і Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO) як їх допоміжний орган для впровадження спільної (FAO/WHO) програми стандартів на харчові продукти.

Діяльність Комісії Кодексу Аліментаріус спрямована на захист здоров'я споживача і гарантування чесної прак-

Угода СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів (СФЗ)	Угода СОТ про технічні бар'єри торгівлі (ТБТ)
Мета	
Поважати суверенне право учасників (країн) на забезпечення такого рівня захисту здоров'я, який вони вважають прийнятним. Заходи СФЗ не мають створювати зайвих, науково не обґрунтованих або прихованих перешкод для міжнародної торгівлі.	Забезпечити, щоб вимоги до продукції (обов'язкові чи добровільні) і процедури, які використовуються для оцінки відповідності вимогам, не створювали зайвих перешкод для торгівлі.
Сфера дії	
Безпечність харчових продуктів, норми здоров'я тварин і рослин для захисту життя та здоров'я людей, тварин і рослин, а також захисту держави від ризиків проникнення, укорінення чи поширення шкідників.	Охоплює всі види продукції, типи стандартів, зокрема стандарти харчових продуктів, крім вимог, пов'язаних із вимогами СФЗ. Включає дуже великий перелік заходів, розроблених для захисту споживача від обману й шахрайства.
Загальні положення	
1. Поважати право учасників встановлювати належний рівень захисту. 2. Передбачати застосування наукових доказів при встановленні санітарних і фітосанітарних заходів. 3. Забороняти дискримінаційні або зайві обмежувальні заходи. 4. Вимагати гармонізацію стандартів і вжиття аналогічних заходів.	1. Імпортована продукція має підлягати такому ж обігу, як і подібна вітчизняна. 2. Технічні регламенти не обмежуватимуть торгівлю більше, ніж це потрібно для досягнення законних цілей. 3. Має бути сумірність цілей. 4. Технічні регламенти мають ґрунтуватися на міжнародних стандартах.



тики торгівлі продовольством; сприяння координації робіт з харчових стандартів, які проводяться міжнародними урядовими й неурядовими організаціями; визначення пріоритетів, ініціювання та керівництво підготовкою проектів стандартів через і за допомогою відповідних організацій; остаточне редагування стандартів і (після прийняття урядами) публікацію їх у Кодексі Аліментаріус; удосконалення опублікованих стандартів після відповідного перегляду.

Кодекс Аліментаріус містить стандарти на всі основні види харчових продуктів – сири, напівоброблені та перероблені, які призначені для постачання споживачеві. Збірник включає положення щодо гігієни харчових про-

дуктів, харчових добавок, залишків пестицидів, контамінантів, маркування і представлення продуктів, методів аналізу й відбору. Крім того, він містить положення рекомендаційного характеру, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів, у вигляді правил і норм, настанов та інших документів, які сприяють досягненню цілей Кодексу.

Стандарти Кодексу Аліментаріус включають вимоги до продовольства, спрямовані на гарантування споживачеві здорового, безпечного харчового продукту, вільного від фальсифікації, правильно маркованого й представленого. Стандарт Кодексу Аліментаріус

для будь-якого продукту або продуктів розробляється згідно з форматом Кодексу для стандартів продукції і містить відповідні критерії.

Найбільше стандартів Кодексу Аліментаріус (близько 200) підготовлено для харчових (так званих товарних) продуктів.

Загальними стандартами Кодексу Аліментаріус є: стандарт для харчових добавок (GSFA); стандарт для забруднювачів і токсинів у харчових продуктах (GSCTF) тощо. Понад 500 норм встановлено щодо максимально допустимих рівнів (MRL) залишків ветеринарних препаратів та 3000 – для пестицидів у харчових продуктах. Також збірник стандартів налічує 46 розроблених процесуальних кодексів та близько 70 інших нормативів. Крім того, 13 «паперових» томів документів Кодексу Аліментаріус замінено «електронними» текстами і спеціальними тематичними публікаціями. Кодекс Аліментаріус публікується англійською, французькою, іспанською мовами. Частина стандартів доступна також російською та арабською, окремі перекладені китайською мовою.

З офіційним зібранням усіх стандартів Кодексу Аліментаріус (норм, практик і рекомендацій) можна ознайомитися на сайті <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>. ☺

ВЧИМОСЯ ПОПЕРЕДЖАТИ АЧС

28–31 жовтня 2014 р. в м. Києві проходив міжнародний навчальний семінар «Контроль африканської чуми свиней», в якому взяли участь понад 50 представників компетентних органів ветеринарної медицини з Вірменії, Естонії, Грузії, Латвії, Молдови, Польщі та України, в яких реєструвалися випадки АЧС.

Згідно з міжнародною класифікацією заразних хвороб тварин африканська чума свиней (АЧС) належить до списку «А». Останнім часом вірус АЧС захоплює щодалі більше територій держав Митного і Європейського Союзу, що загрожує біологічній і продовольчій безпеці як тих країн, де зареєстрована ця хвороба, так і тих, які межують з ними. На жаль, не оминула вона й Україну. Тому Держветфітослужба України схвально поставилася до ініціа-

тиви Європейської комісії Better Training for Safer Food щодо проведення в Києві чотириденного міжнародного навчального семінару «Контроль африканської чуми свиней».

«Питання, які ми обговоримо, дуже важливі для всіх країн, – зазначив у вітальному слові координатор заходу **Будимир Плавсич**. – Переконалий, це будуть продуктивні й корисні дні роботи в Україні».

Від імені керівництва Держветфітослужби України учасників семінару привітав директор департаменту ветеринарної медицини **Олександр Вержиковський**: «Я неодноразово брав участь у подібних заходах і хочу відзначити два найцінніші їх моменти: отримання нової інформації від лекторів і спілкування, обмін досвідом з колегами – учасниками навчання». Як позитивний момент він відзначив ратифікацію українським парламентом угоди про співпрацю з ЄС, а щодо