

Сайрамбаева Ж.Т.,  
Аянбаев Е.С.

**Кодекс Алиментариус  
и его роль в гармонизации  
законодательства Казахстана  
в области санитарной  
и фитосанитарной политики**

Наличие безопасных продуктов питания является одним из основных прав человека. Важность адекватного питания признана как право в 40 международных документах, касающихся прав человека, начиная с 1924 года. Среди них есть декларации, конвенции и пакты, которые являются договорами, обладающими юридической силой.

Интеграция и развитие сельскохозяйственных и пищевых отраслей промышленности, глобализация торговли продуктами питания изменяют сложившиеся системы производства и распространения пищевых продуктов. Это приводит к созданию условий, в которых получают распространение как известные, так и новые болезни пищевого происхождения, которые в последние годы стали тяжелым бременем для многих людей во всем мире. По данным ВОЗ, ежегодные экономические потери США от употребления недоброкачественных продуктов питания и связанных с этим заболеваний оцениваются на сумму от 6,5 до 35 млрд. долларов США. В результате употребления небезопасных пищевых продуктов сотни миллионов людей болеют, а миллионы – умирают.

**Ключевые слова:** пищевая безопасность, Кодекс Алиментариус, пестициды, законодательство, гармонизация.

Sairambayeva Zh.T.,  
Ayanbayev Y.S.

**Codex Alimentarius and its role  
in harmonization of the Republic  
of Kazakhstan legislation in the  
field of sanitary and phytosanitary  
policy**

The availability of safe food is a basic human right. The importance of adequate nutrition is recognized as a right in the 40 international instruments relating to human rights since 1924. Among them there are declarations, conventions and covenants, which are treaties has legal power.

Integration and development of agricultural and food industries, globalization of food trade are changing the established system of production and distribution of food products. This leads to the creation of conditions in which are spreading both known and new foodborne illness, which in recent years have become a heavy burden for many people around the world. According to the WHO, the US annual economic loss from the use of poor-quality food and related diseases are estimated at between 6.5 to 35 billion US \$. As a result of eating unsafe food hundreds of millions of people suffer, and millions die.

**Key words:** food security, Codex Alimentarius, pesticides, legislation, harmonization.

Сайрамбаева Ж.Т.,  
Аянбаев Е.С.

**Кодекс Алиментариус және  
оның санитарлық  
әрі фитосанитарлық саясат са-  
ласындағы Қазақстан  
Республикасы заңнамасын  
үйлестірудегі орны**

Негізгі адам құқығының бірі – қауіпсіз азық-түліктің болуы. 1924 жылдан бастап тамақтану маңыздылығы 40 халықаралық құжатта адам құқығына қатысты құқық ретінде танылды. Солардың арасында заңды күші бар декларация, конвенция, келісім-шарттар бар.

Ауылшаруашылық және азық-түлік өндірісі салаларының дамуы мен интеграциясы, азық-түлік өнімдерінің жаһандануы және оның өнімдерінің қалыптасқан жүйесі мен таралауын өзгертеді. Осы жағдай әлемде көптеген адамдардың соңғы жылдары әртүрлі азық-түлікке қатысты ауруға шалдығуына жағдай жасап, аурудың таралуына әкеп соқтырады. ДДҰ дерегі бойынша, АҚШ-та жылда сапасыз азық-түлікке байланысты және аурудың таралуынан экономикалық шығын 6,5-нан 35 млрд. долларға жетіп отыр. Адам өміріне қауіпті азық-түлік өнімдерінен жаздеген миллион адам ауру табады, әлде миллиондаған адам – өледі.

**Түйін сөздер:** азық-түлік қауіпсіздігі, Алиментариус Кодексі, пестицидтер, заңнама, үйлестіру.

**КОДЕКС  
АЛИМЕНТАРИУС  
И ЕГО РОЛЬ  
В ГАРМОНИЗАЦИИ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА  
КАЗАХСТАНА  
В ОБЛАСТИ  
САНИТАРНОЙ  
И ФИТОСАНИТАРНОЙ  
ПОЛИТИКИ**

Вопросы безопасности и качества актуальны для всех стран независимо от зрелости их рыночной экономики. Достаточно вспомнить, как в подверженных во второй мировой войне Японии и Германии умелое применение методов стандартизации и сертификации позволило обеспечить качество продукции и тем самым дать старт обновлению экономики этих стран.

Для Казахстана проблема пищевой безопасности имеет особую актуальность в связи с происходящими в последние годы изменениями во всех сферах жизни страны, а также в преддверии вступления Казахстана в ВТО.

Проблема обеспечения пищевой безопасности включает в себя политический, социальный, технический, экономический, медицинский и другие аспекты. Существует множество практических инструментов, предназначенных для обеспечения пищевой безопасности. Один из них – техническое регулирование.

Техническое регулирование служит правовой основой регулирования отношений, возникающих при формировании обязательных и добровольных требований к продукции и процессам, а также при проведении оценки соответствия объектов регулирования установленным требованиям. Качество пищевых продуктов подтверждается проверкой на соответствие установленным техническим регламентам, стандартам, показателям. Причём главным требованием всегда является безопасность.

Техническое регулирование должно создавать основу для решения двух комплексов задач:

1. Регулирование внутреннего рынка;
2. Создание благоприятных условий для развития внешней торговли [1].

Первая задача вызвана необходимостью выработать механизм формирования требований к продукции и к оценке ее соответствия в процессе создания и движения товара, который отвечал бы требованиям реформирования экономики, придания ей социальной ориентации, повышения конкурентоспособности продукции и экономики в целом. Государство при этом устанавливает требования безопасности на базе оценки риска применения продукции с учетом реальных социально-экономических возможностей. Потребительские свойства формируют-

ся рынком. Задача государства в этой области состоит в том, чтобы создать равные и благоприятные условия для всех участников рынка.

Вторая задача вызвана проблемами глобализации. Необходимо создать такой механизм технического регулирования, который, с одной стороны, позволял бы вести экономически выгодную для государства политику во внешней торговле, а с другой – был бы гармонизирован с правилами, установленными международным сообществом.

В целях перехода на международную систему технического регулирования и выполнения требований Соглашения ВТО по техническим барьерам в торговле и реализации законов Республики Казахстан «О техническом регулировании», «О безопасности пищевой продукции» в РК разработаны и приняты следующие технические регламенты:

1. «Требования к безопасности мяса и мясной продукции»;
2. «Требования к безопасности молока и молочной продукции»;
3. «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки»;
4. «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции»;
5. «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» [1].

На международном рынке координацию действий правительств стран – членов ВТО при подготовке стандартов и норм, касающихся безопасности пищевой продукции обеспечивает Комиссия Кодекс Алиментариус (Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission), основанная Продовольственной и сельскохозяйственной Организацией Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) в 1963 году. Членами Комиссии Кодекс Алиментариус являются более 170 стран мира, в том числе Казахстан с 2002 года. Главной целью Комиссии Кодекс Алиментариус является разработка международных стандартов в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов и снятие барьеров в мировой торговле.

Кодекс Алиментариус (по латыни это означает «закон или свод законов о пище») – это свод международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса и правил по пищевым продуктам. Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания – как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные, в той мере, в какой

это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса – охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, а также представленными материалами, используемыми при последующей переработке пищевых продуктов.

Положения Кодекса касаются гигиенических требований и пищевой ценности продуктов питания, включая микробиологические критерии, требования по пищевым добавкам, следам пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов, загрязняющим веществам, маркировке и внешнему виду, а также методов отбора проб и оценки риска [2].

Кодекс также включает в себя положения рекомендательного характера в виде технических норм и правил, методических указаний и других рекомендуемых мер, которые призваны способствовать достижению целей Кодекса Алиментариус.

В рамках реализации проекта «Повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции» в Казахстане осуществлены переводы на русский язык 115 стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус с подтверждением в РГП «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» в соответствии с требованиями СТ РК 1.38. Переведенные стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус используются для гармонизации государственных стандартов и других нормативных документов в области безопасности сельскохозяйственной пищевой продукции.

Одним из наиболее эффективных методов обеспечения безопасности пищевых продуктов, признанных Кодексом Алиментариус, во всем мире признана система ХАССП (НАССП – Hazard Analysis and Critical Control Points), название которой переводится как Анализ рисков и критические контрольные точки (или Анализ рисков и управление в критических точках). Сущность системы состоит в том, что процесс изготовления продукции от закупки сырья до потребления готовых изделий делится на стадии с контролем на промежуточных этапах. После каждой последующей риск получить «на выходе» некачественный продукт уменьшается. Таким образом, система ХАССП – это своеобразная инструкция по самоконтролю качества. Это – методический инструмент для решения проблемы качества и безопасности продовольствия.

Главная идея системы ХАССП – сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условий производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов,

и гарантировать, что продукция не нанесет вреда потребителю. Внедрение и сертификация системы ХАССП производится на основе действующих национальных стандартов. В Казахстане такими стандартами являются СТ РК 1179-2003 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ИСО 9001:2000. Общие требования» и СТ РК ИСО 22000:2006 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции». Вариант разработки системы ХАССП – более простой по СТ РК 1179-2003, более престижный – по СТ РК ИСО 22000:2006. В конечном счете, система ХАССП должна максимально гарантировать высокое качество производимых пищевых продуктов, их абсолютную безопасность для человека [3].

При внедрении системы ХАССП проблемой является совмещение данной системы с уже действующей на предприятии. Также важно, чтобы система ХАССП не носила формальный характер, а была результативна и эффективна.

Сертификация по системе ХАССП не ограничивается сертификационным аудитом, а включает в себя проведение регулярных внутренних проверок и ежегодного внешнего аудита специалистами органа по подтверждению соответствия.

Для внедрения на предприятиях страны по производству и переработке сельскохозяйственной и пищевой продукции системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе ИСО 22000:2006/СТ РК ИСО 22000 выделяются гранты. Разработаны критерии отбора заявителей, претендующих на получение грантов на внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Сумма средств одного гранта для разработки, внедрения, сертификации и функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000:2006/СТ РК ИСО 22000, составляет 6 000 000 тенге (около 40 тысяч долларов США).

Роль системы ХАССП в обеспечении пищевой безопасности будет со временем все более увеличиваться. Причем не только как системы, выбираемой отдельными странами, но и на общепланетарном уровне, внося важный вклад в расширение международной торговли.

Новую Стратегию пищевой безопасности и инспекционной системы, соответствующую международным требованиям, внедряют в Казахстане к 2015 году. В рамках реализации новой Стратегии инспекторы санитарно-эпидемиоло-

гической службы и специалисты по современным методам анализа пищевой продукции пройдут специальное обучение. В 2012 году такое обучение уже прошли 1088 экспертов пищевой безопасности в Казахстане и 73 за пределами страны. К 1 августа 2014 года на 0,6 % объектов пищевой перерабатывающей промышленности нашей страны внедрена система ХАССП [4]. В рамках проекта Всемирного Банка введена в действие программа «Пищевая безопасность в рамках вступления в ВТО», оказываются консалтинговые услуги в области гармонизации стандартов по показателям безопасности пищевой продукции, в том числе максимальные остаточные концентрации пестицидов, нитратов, радионуклидов, антибиотиков, ветеринарных препаратов в пищевых продуктах, предусмотренных техническими регламентами Таможенного союза в соответствии с международными требованиями Codex Alimentarius.

Открыты референс-лаборатории: Республиканская референс-лаборатория по безопасности пищевой продукции (г. Алматы), Республиканская референс-лаборатория по проведению исследований на генно-модифицированные объекты (г. Астана), Национальный референс-центр по ветеринарии.

На стадии разработки интегрированная информационная система «Единая база данных о безопасности продукции», которая позволит осуществлять камеральный контроль на всех этапах оборота продукции и обеспечит прозрачность проведения процедур подтверждения соответствия продукции (On-line режим) [5].

Кодекс Алиментариус написан так, будто бы он является обязательным для применения техническим стандартом на безопасность пищи, использование минералов и витаминов. Сторонники кодекса заявляют что он является лишь добровольным референсным стандартом, и для стран не существует обязательств применять кодекс. Однако ВТО считает Кодекс Алиментариус международным стандартом при решении вопросов, связанных с пищевой безопасностью и защитой потребителей [6].

Кодекс Алиментариус с полным основанием может рассматриваться как важнейший международный справочник в области качества пищевых продуктов. В нем учтены новейшие достижения научных исследований в области питания. Кодекс значительно повысил информированность мирового сообщества по таким жизненно важным вопросам как качество продуктов питания, продовольственная безопасность и деятельность общественного здравоохранения.

### Литература

- 1 Mortality and global health estimates. [http://www.who.int/gho/mortality\\_burden\\_disease/en/](http://www.who.int/gho/mortality_burden_disease/en/), последнее посещение 29.10.2014
- 2 Кодекс Алиментариус // Производство продуктов животноводства. – М: Издательство «Весь мир», 2007, – стр. 7–25
- 3 Fargemand J., Jespersen D. ISO 22000 to ensure integrity of food supply chain // ISO Management Systems. – Vol. 5. – Copenhagen: «ISO Management Systems». 2009. – p. 1-24
- 4 Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) // О безопасности пищевой продукции. – 2011. URL: [http://www.tehreg.ru/TP\\_TC/TP\\_TC\\_021\\_2011/TP\\_TC\\_021\\_2011.htm](http://www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/TP_TC_021_2011.htm), последнее посещение 16.01.2015
- 5 Bridges between trade and sustainable development, «Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: implications for Kazakhstan», – Geneva, Switzerland, – № 2 – 2009, p. 13.
- 6 Lozowicka, B., P. Kaczynski, A.E. Paritova, G.B. Kuzembekova, A.B. Abzhalieva, N.B. Sarsembayeva, K. Alihan, 2014. Pesticide residues in grain from Kazakhstan and potential health risks associated with exposure to detected pesticides. Food and Chemical Toxicology, 64: 238-48.

### References

- 1 Mortality and global health estimates. [http://www.who.int/gho/mortality\\_burden\\_disease/en/](http://www.who.int/gho/mortality_burden_disease/en/), posledneye oshchcheniye 29.10.2014
- 2 Kodeks Alimentarius // Proizvodstvo produktov zhivotnovodstva. – M: Izdatel'stvo «Ves' mir», 2007, – str. 7 – 25
- 3 Fargemand J., Jespersen D. ISO 22000 to ensure integrity of food supply chain // ISO Management Systems. – Vol. 5. – Copenhagen: «ISO Management Systems», 2009. – p. 1-24
- 4 Tekhnicheskii reglament Tamozhennogo soyuza (TR TS 021/2011) // O bezopasnosti pishchevoy produktsii. – 2011. URL: [http://www.tehreg.ru/TP\\_TC/TP\\_TC\\_021\\_2011/TP\\_TC\\_021\\_2011.htm](http://www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/TP_TC_021_2011.htm), posledneye poseshcheniye 16.01.2015
- 5 Bridges between trade and sustainable development, «Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: implications for Kazakhstan», – Geneva, Switzerland, – № 2 – 2009, p. 13.
- 6 Lozowicka, B., P. Kaczynski, A.E. Paritova, G.B. Kuzembekova, A.B. Abzhalieva, N.B. Sarsembayeva, K. Alihan, 2014. Pesticide residues in grain from Kazakhstan and potential health risks associated with exposure to detected pesticides. Food and Chemical Toxicology, 64: 238-48.