

**РОЛЬ
МЕЖДУНАРОДНОГО
ПРАВА
В ГАРМОНИЗАЦИИ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА
В СФЕРЕ ПИЩЕВОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ
В МИРЕ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ
ПАГУБНОГО
ВОЗДЕЙСТВИЯ
ПЕСТИЦИДОВ**

Общество находится в процессе глубокого переходного периода. Все чаще политика в области безопасности пищевых продуктов вызывает озабоченность общественного здравоохранения. В то же время происходящая под влиянием технологических и экономических событий, движения людей, товаров, изображений, ценностей и финансовых операций через национальные границы вызывают социальную, политическую и экономическую взаимозависимость между странами, беспрецедентными в истории человечества. Глобализация – это аспект, который характеризуется концом XX века и который влияет на различные аспекты человеческой жизни, в том числе безопасность продуктов питания и, как следствие, здоровье человека. По мере того, как мир становится все более взаимосвязанным, растет необходимость согласования норм безопасности пищевых продуктов, а также достижение международного согласия о принципах установления таких правил.

Когда спросили Махатму Ганди, что он думает о западной цивилизации, он ответил: «Я думаю, что это было бы хорошей идеей». Конечно, глобальная гармонизация норм безопасности пищевых продуктов будет сложной задачей для современных мировых лидеров. Тем не менее, в глобализованном мире XXI века данная идея была бы, пожалуй, не только хорошей, но также необходимой. По этому поводу существует ряд причин.

Возможно, одна из основных причин для глобальной гармонизации правил безопасности пищевых продуктов – это моральное обязательство, которое человечество имеет друг к другу и в соответствии с Всеобщей декларацией прав человека (1948 г.).

Статья 1 настоящей Декларации провозглашает, что «ВСЕ ЛЮДИ

рождаются свободными и равными в своем достоинстве. Они наделены разумом и совестью, и должны поступать в отношении друг друга в духе братства». Статья 25 гласит: «Каждый имеет право на такой жизненный уровень, который необходим для поддержания здоровья и благосостояния его самого и его семьи, включая пищу, одежду, жилище, медицинский уход и необходимое социальное обслуживание» [2]. Хотя термин «безопасность» не был напрямую упомянут в то время, становится ясно, что безопасность является неотъемлемой составляющей качества пищи, и таким образом термин «пища» означает

«безопасные пищевые продукты». Признавая роль пищи в передаче заболеваний и принимая к сведению рост заболеваемости пищевого происхождения, который наблюдается во многих странах в течение последних 2-3 лет, а также других проблем, которые возникли в связи с поставкой продовольствия, продуктов питания, Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО)/Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Международная конференция по питанию признали в 1992 г. важность безопасности пищевых продуктов и сделали прямую ссылку на нее во «Всемирной декларации по питанию»: «Доступ к питательным и безопасным пищевым продуктам является правом каждого человека» [3].

Глобальное согласование правил безопасности пищевых продуктов является важным шагом в признании и реализации этого права. Это также способствует тому, чтобы население во всем мире использовало одну и ту же степень защиты здоровья населения от факторов риска пищевого отравления, и один и тот же стандарт безопасности пищевых продуктов.

Основная задача в XXI веке заключается в использовании глобализации таким образом, чтобы риски по безопасности пищевых продуктов и здоровья сводились к минимуму, в то же время пользуясь всеми возможностями, которые глобализация представляет собой из пищевой, гастрономической и с экономической точки зрения. Глобальное согласование правил безопасности пищевых продуктов поможет обеспечить справедливую конкуренцию между странами с точки зрения торговли, и в то же время это будет способствовать тому, что все будут пользоваться одними и теми же степенями безопасности пищевых продуктов. Это было также идеей Уругвайского раунда многосторонних торговых переговоров, в результате которых была создана Всемирная торговая организация (ВТО) в 1995 г., в том числе ряд соглашений, например, Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер (СФС) и Соглашение по техническим барьерам в торговле (ТБТ).

История гармонизации законодательства в области безопасности пищевых продуктов восходит к древнему периоду, когда некоторые религии распространились на многие страны. Многие из этих религий устанавливали правила гигиенического характера.

В новейшей истории некоторые из первых международных стандартов были для молока и молочных продуктов, разработанных Междуна-

родной молочной федерацией. 1945 и 1948 гг. являются важными вехами в разработке международных стандартов, так как в те годы была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН. Эти организации несут ответственность за разработку стандартов, связанных с качеством и составом пищи, когда последняя имеет мандат установления стандартов на пищевые продукты, имеющие отношение к здоровью. В конце 1940-х годов было много попыток создать региональные кодексы пищевых продуктов. В 1949 году Аргентина предложила ввести региональный латиноамериканский пищевой кодекс, так называемый «Пищевой кодекс латиноамериканских государств». В период между 1954 и 1958 гг. Австрия активно проводила политику по созданию регионального кодекса по пище, Codex Alimentarius Europaeus или Европейский Кодекс Алиментариус. Комиссия Кодекса Алиментариус, какой мы ее знаем сегодня, была создана в период 1961-1963 гг. В 1961 г. конференция ФАО приняла решение создать Комиссию и попросила заранее одобрения ВОЗ по совместной программе ФАО/ВОЗ по стандартам для пищевых продуктов. В 1962 г. объединенный комитет ФАО/ВОЗ по пищевым стандартам предложил Комиссии программу реализации совместной программы стандартов для пищевых продуктов и принять Кодекс Алиментариус. В 1963 г. Всемирная ассамблея здравоохранения одобрила создание объединенной программы ФАО/ВОЗ по стандартам для пищевых продуктов и приняла устав Комиссии Кодекса Алиментариус [4].

В 1995 г. положения Уругвайского раунда многосторонних торговых переговоров были закреплены в Марракеше. Впоследствии, как упоминалось выше, была создана Всемирная торговая организация, и соглашения СФС и ТБТ вступили в силу. Соглашения СФС и ТБТ особенно важны для безопасности пищевых продуктов, поскольку они оказывают значительное влияние на гармонизацию норм безопасности пищевых продуктов. Соглашение СФС признает право правительств принимать меры гигиены, но указывает, что эти меры должны быть основаны на научных и прикладных исследованиях в объеме, необходимом для защиты здоровья человека, и не должны быть дискриминационными произвольно или неоправданно между членами, в которых преобладают идентичные или подобные условия. Оба соглашения также призывают государства-члены ВТО основывать свои меры защиты на основе международных стандартах,

руководств
существо
безопасн
дарты, р
ция Коми
ориентир
Ожидает
признают
и фитоса
ли стран
ру, что е
стран-им
жащий у
рый прих
соответс
Споры п
уровне п
таких, к
ности.

Нет
СФС отк
вопросов
шего урс
ти безо
ние СФС
поощрен
одатель
стандарт
и рекоме
той Ком
образом
безопас
СФС так
батов о
правил и
приняти
Кодекса

Согл
обеспеч
предост
во расс
процесс
факторо
охраня
бительс

Сегс
ресс в
пасност
са Али
орган, р
сих пор
пищевы
техноло

руководствах и рекомендациях, где таковые существуют. Что касается продовольственной безопасности, Соглашение СФС признает стандарты, руководящие принципы и рекомендации Комиссии Кодекс Алиментариус в качестве ориентира для требований по охране здоровья. Ожидается также, что государства-члены ВТО признают в качестве эквивалента санитарные и фитосанитарные меры других государств, если страна-экспортер покажет стране-импортеру, что его меры удовлетворяют требованиям стран-импортеров и что они закрепили надлежащий уровень защиты здоровья. Вопрос, который приходит на ум в связи с этим: «что такое соответствующий уровень охраны здоровья?». Споры по этому вопросу на международном уровне привели к развитию новых концепций, таких, как цели продовольственной безопасности.

Нет никаких сомнений, что Соглашение СФС открывает двери к возникновению новых вопросов, таких как эквивалентность, надлежащего уровня защиты здоровья и целей в области безопасности пищевых продуктов. Соглашение СФС, тем не менее, сыграло важную роль в поощрении стран при приведении своего законодательства в соответствии с международными стандартами питания, руководящих принципов и рекомендаций, то есть в соответствии с работой Комиссии Кодекса Алиментариус, и таким образом способствующих гармонизации правил безопасности пищевых продуктов. Соглашение СФС также было катализатором в открытии дебатов о научной обоснованности определенных правил и необходимости пересмотра принципов принятия решений. Оно также призвало страны принять активное участие в работе Комиссии Кодекса Алиментариус.

Соглашение ТБТ также было важным для обеспечения продовольственной торговли. Оно предоставляет государствам-членам ВТО право рассмотрения других законных факторов в процессе принятия решений. Примерами таких факторов являются соображения, касающиеся окружающей среды, защиты животных, потребительских интересов и т.д.

Сегодня был достигнут значительный прогресс в глобальном согласовании правил безопасности пищевых продуктов. Комиссия Кодекса Алиментариус – это межправительственный орган, работающий под эгидой ФАО и ВОЗ, до сих пор установил примерно 237 стандартов по пищевым товарам, 41 гигиеническую норму или технологическую практику, 54 оценки некото-

рых ветеринарных препаратов, 185 пестицидов и 1005 пищевых добавок. Она также создала максимально допустимые уровни концентрации для некоторых пестицидов и руководство для 3274 значения для некоторых загрязняющих веществ. Кроме того, Комиссия дала указания о маркировке пищевых продуктов питания, отбора и анализа проб, сертификации импорта и экспорта, общих принципов гигиены пищевых продуктов и анализ рисков и критические контрольные точки (НАССР).

НАССР обеспечивает систематический способ выявления факторов риска пищевого происхождения, оценки их критичности, и контроль за слабыми точками, где они, скорее всего, могут проявиться для систематизации производства продуктов питания. НАССР начинается с анализа рисков, который разрабатывает подробное описание пищи, его физические и биологические свойства и его предполагаемое использование потребителем, а также проверенного блока-схемы процесса обработки данных, используемого для производства и распределения пищи. НАССР был принят в качестве обеспечения гибкости, чтобы адаптировать его к изменяющимся условиям. С финансовой точки зрения, он также обеспечивается гибкостью, чтобы реагировать на изменение относительных цен. Как и другие формы анализа рисков и критических контрольных точек, НАССР получил широкое применение в промышленности и на предприятиях общественного здравоохранения как эффективный способ предотвратить сбой системы. Это особенно заметно в отрасли управления микробиологической безопасности. НАССР довольно быстро нашел признание среди национальных правительств и международных организациях. В 1993 г. Комиссия Кодекса Алиментариус включила НАССР в качестве принципа в практику рекомендаций международного кодекса [5].

Существуют две проблемы, с которыми столкнутся государства в области безопасности пищевых продуктов: научные и социальные проблемы. Научные проблемы в данном контексте – это решение всех задач и начинаний, необходимых для сбора необходимых научных данных для принятия соответствующих и прозрачных решений. С точки зрения управления рисками, одним из ключевых решений, которое будет принято, является учреждение соответствующего уровня защиты здоровья, или другими словами, приемлемых уровней риска. Что касается глобальной гармонизации правил безопасности пищевых продуктов, это означает

создание международно согласованного надлежащего уровня защиты здоровья населения. Согласование норм на международном уровне для надлежащего уровня защиты здоровья должно проходить в соответствии с принципами Всеобщей декларации прав человека, которая провозглашает равные права для всех людей, независимо от их происхождения, а также те же права в плане защиты здоровья населения от опасных пищевых продуктов [6]. Таким образом, создание такого рода соглашения, которое включало бы соответствующие законодательные акты продовольственной безопасности, является очень необходимым, и до сих пор, возможно, в основном для определенных опасных химических веществ, таких как пищевые добавки и остатки пестицидов. Относительная простота гармонизации законодательства по безопасности пищевых продуктов в отношении некоторых опасных химических веществ по сравнению с биологически опасными веществами вызвана, в основном, следующими факторами:

1. Наличие опасных химических веществ в пищевых продуктах, в общем и целом, легче контролировать, чем биологически опасные вещества, которые зависят от ряда экологических и антропогенных факторов.

2. Уже существует ряд согласованных на международном уровне принципов оценки риска воздействия химических веществ.

3. Изучена оценка рисков химических веществ на основе токсикологических исследований на животных, а иногда, даже на человеке.

4. Существуют международные соглашения наличия опасных химических веществ [7].

Гармонизация правил безопасности пищевых продуктов в мире, безусловно, является главной задачей в XXI веке. В глобализованном мире XXI века это, действительно, должно стать первостепенной необходимостью. В то же время данная цель очень соответствует духу Всеобщей декларации прав человека. Тем не менее, ключевой проблемой в глобальном согласовании правил безопасности пищевых продуктов является принятие соглашения, которое обеспечивало бы адекватную защиту здоровья человека и признания потребителей (в том числе проблем для окружающей среды и защиты животных). Такие соглашения не должны ставить под угрозу выгоды, которые можно извлечь из экономического роста, прогресса в науке и технологического развития, или же замедлять рост экономик развивающихся стран и малых производств. Одними из ключевых мер в решении этих проблем являются расширение участия сектора здравоохранения в работе Комиссии Кодекса Алиментариус, диалог с потребителями и их просвещенности в области безопасности пищевых продуктов. И последнее, но не менее важное, это обмен информацией, опытом и знаниями, полученных в научных кругах, промышленности, правительств и союзов потребителей для того, чтобы согласованные усилия по улучшению безопасности пищевых продуктов могли бы улучшить проделанную работу на глобальном уровне.

Литература

- 1 Gandhi Mohandas Karamchand. Hind Swaraj and Other Writings. – Cambridge: Cambridge University Press. -1997, – P. 23
- 2 Всеобщая декларация прав человека (Париж, 10 декабря 1948г.) // Международное публичное право. Сборник документов. – Т. 1. – М.: БЕК. – 1996. – С. 460-464.
- 3 Cartwright RY., Chahed M. Foodborne diseases in travellers // World Health Statistics Quarterly, – Vol. 50 (1/2), 1997. – P. 102-110.
- 4 FAO/WHO. Understanding the Codex Alimentarius // Food and Agriculture Organization. – Rome, 1999. – P. 4
- 5 National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Guideline // Food Protection. – Vol. 61(9). – 1997. – P. 1246–1259.
- 6 van Schothorst, M. Principles for the establishment of microbiological food safety objectives and related control measures // Food Control. – Vol. 9(6). – 1998. – P. 379-384.
- 7 Richard A. Williams, Kimberly M. Thompson. Integrated Analysis: Combining Risk and Economics Assessments while Preserving the Separation of Powers // Risk Analysis. – Vol. 24(6). – 2004. – P. 1613–1623.

References

- 1 Gandhi Mohandas Karamchand. Hind Swaraj and Other Writings. – Cambridge: Cambridge University Press. -1997, – P. 23
- 2 Vseobshhaja deklaracija prav cheloveka (Parizh, 10 dekabnja 1948g.) // Mezhdunarodnoe publicnoe pravo. Sbornik dokumentov. – T. 1. – M.: BEK. – 1996. – S. 460-464.

- 3 Cartwright RY., Chahed M. Foodborne diseases in travellers // World Health Statistics Quarterly, – Vol. 50 (1/2), 1997. – P. 102-110.
- 4 FAO/WHO. Understanding the Codex Alimentarius // Food and Agriculture Organization. – Rome, 1999. – P. 4
- 5 National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Guideline // Food Protection. – Vol. 61(9). – 1997. – P. 1246–1259.
- 6 van Schothorst, M. Principles for the establishment of microbiological food safety objectives and related control measures // Food Control. – Vol. 9(6). – 1998. – R. 379-384.
- 7 Richard A. Williams, Kimberly M. Thompson. Integrated Analysis: Combining Risk and Economics Assessments while Preserving the Separation of Powers // Risk Analysis. – Vol. 24(6). – 2004. – P. 1613–1623.