

Распространение
ОГРАНИЧЕНО

ОТЧЁТ
МИССИИ

ПРОГРАММА ПРОДВИЖЕНИЯ ТОРГОВЛИ В ТАДЖИКИСТАНЕ

ФАЗА III

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ СФС

14-22 МАЯ 2011г.

Отчёт подготовлен:

Дигби Гаскойн, международный консультант по вопросам СФС.

Проект ТАЖ/61/124А – финансируется Правительством Швейцарии

Миссия, описанная в представленном отчёте, была осуществлена от имени Международного Торгового Центра (МТЦ)., при финансовой поддержке Правительства Швейцарии в рамках проекта TAJ/61/124A “Продвижение торговли в Таджикистане – Фаза III”, реализуемого Международным Торговым Центром (МТЦ).

Использованные определения и изложенный материал в настоящем отчете не отражают мнения Международного торгового центра (МТЦ) ни в отношении правового статуса какой-либо страны, территории, города или области или их властей, ни в отношении определения их границ.

Несмотря на все усилия, которые были направлены для получения достоверной информации, содержащейся в настоящем документе, МТЦ не несет ответственность за ошибки, которые может содержать данный отчет.

Данный отчёт не был официально отредактирован Международным Торговым Центром (МТЦ)

СОДЕРЖАНИЕ

1	ВВЕДЕНИЕ	4
2	ПРЕДЫСТОРИЯ	4
3	ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ МИССИИ	4
4	ПРОГРАММА МИССИИ	4
5	СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ СФС	4
5.1	Обзор системы безопасности пищевых продуктов	4
5.2	Варианты для реформы системы обеспечения безопасности пищевых продуктов	5
6	РАЗРАБОТКА ЗАКОНОПРОЕКТА О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	9
7	ПРОЕКТ ВСЕМИРНОГО БАНКА/DFID	9
8	КОНТАКТНОЕ ЛИЦО В ЕВРОПЕЙСКОЙ КОМИССИИ	10
9	СТРАТЕГИЯ ДЛЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ	11
10	ПРИЗНАТЕЛЬНОСТЬ	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение I – План национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов для Таджикистана

Приложение II – Пересмотренный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов

Приложение III – Техническое Задание по компоненту пищевых продуктов, Центрально-азиатский региональный проект Всемирного Банка «Единое здоровье»

1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящий отчет охватывает период пребывания миссии международного консультанта МТЦ по санитарным и фитосанитарным вопросам в Таджикистане с 14 по 22 мая 2011 года.

2. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Общая цель данного проекта заключается в содействии устойчивому развитию и диверсификации экспорта малых и средних предприятий Таджикистана путем повышения конкурентоспособности текстильной и швейной промышленности и улучшения инфраструктуры управления качеством в стране.

Ближайшая цель 4 заключается в повышении потенциала органов ответственных за СКАМ и СФС и регуляторную инфраструктуру. Первая миссия была проведена в ноябре 2010 года.

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ МИССИИ

Цель миссии заключалась в завершении анализа распределения ролей и ответственности за работу по обеспечению безопасности пищевых продуктов между различными министерствами и ведомствами Правительства Республики Таджикистан, а также в разработке рекомендаций по совершенствованию существующей системы.

4. ПРОГРАММА МИССИИ

Официальной программы для проведения встреч в ходе миссии не было, так как основная работа была направлена на детальное изучение и утверждение проекта матрицы анализа системы пищевой безопасности, подготовленной местным консультантом г-ном Косимом Курбоновым. Тем не менее, был проведен ряд встреч с представителями различных государственных структур, а также с ГИЦ и Региональным проектом ЮСАИД по либерализации торговли и таможенной реформе. На некоторые встречи имеется ссылка в нижеуказанном тексте.

5. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ СФС ¹

5.1 Обзор системы безопасности пищевых продуктов

Со времени предыдущей миссии проходившей в ноябре 2010г.² национальный консультант по СФС, г-н Косим Курбонов, подготовил проект матрицы в соответствии с согласованным шаблоном, показывая, чем занимается каждое ведомство в очень

¹ Термин «инфраструктура СФС» включает в себя все аспекты контроля СФС, а именно законодательство, уполномоченные ведомства, стратегии и политики, программ и стандартные операционные процедуры, инспекторы и инспекции, оценка рисков и т.д.

² См. отчет о проделанной миссии ITC/DCP/11/2924

широком спектре индивидуальной деятельности связанной с СФС, которые составляют национальную систему безопасности пищевых продуктов. Матрица, которая насчитывает около 300 ячеек (60 отдельных видов деятельности выполняемых пятью потенциальными министерствами/ведомствами), призвана помочь в выявлении пробелов и дублирования деятельности, что будет содействовать в подготовке рекомендаций по пересмотру распределения ролей и обязанностей между учреждениями с учетом соответствующих принципов для эффективного и результативного управления. Настоящая цель состоит в предложении нескольких вариантов развития системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, Правительству Республики Таджикистан на семинаре, который будет проведен, скорее всего, в третьем квартале 2011 года, однако данный план может измениться (см. нижеуказанную информацию для обсуждения). Матрица содержит информацию, полученную г-ном Курбоновым, главным образом, путем опроса представителей соответствующих государственных структур. Далее, г-н Курбонов перепроверил данную информацию с данными, полученными от представителей частного сектора (импортеров пищевых продуктов, производителей консервированной плодоовощной продукции и четырьмя мелкооптовыми торговцами на местных рынках), что указало, что точка зрения частного сектора существенно отличается от информации, предоставляемой государственными учреждениями. В ходе миссии, значительное время было уделено интенсивному рассмотрению проекта для обеспечения полноты, точности и ясности. В частности, было очевидно, что в результате встреч с некоторыми из ключевых ведомств будет сложно обеспечить высокую степень точности данного документа. Документ должен определенным образом охватить не только правовые полномочия соответствующих учреждений, как это было интерпретировано соответствующими сотрудниками, но также и реально проводимую деятельность в соответствии с данными правовыми полномочиями (согласно которым в ряде случаев может потребоваться интерпретация утверждений сотрудников ведомства). Для того чтобы картина стала более четкой, г-ну Курбонову было предложено подготовить дополнительный материал описательного характера по шести темам, в качестве приложения к матрице:

- система разработки и внедрения стандартов в Таджикистане на пищевые продукты (в списке Таджикистандарта за 2008г. было определено 155 стандартов);
- координируемая Национальной комиссией по химической защите³ система установления допустимых уровней остатков сельскохозяйственных химических веществ в пищевых продуктах,
- роль органов местного управления в обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- как контролируется деятельность рынков по продаже свежих продуктов (базары) Министерством сельского хозяйства (МСХ), Министерством здравоохранения (МЗ) и Таджикистандартом;
- программа сертификации Таджикистандарта, которая требует, чтобы каждый пищевой продукт, на рынке, проходил систематическую проверку/тестирование;⁴
- взаимоотношения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности, сертификации, качества и безопасности пищевых продуктов и вытекающих из этого правовых полномочий ведомств,.

³ Мы встретились с г-ном Хурсандом Давлатовым, Заместителем Председателя Комитета по охране окружающей среды и другими сотрудниками для обсуждения вопросов, касающихся контроля за использованием сельскохозяйственных химикатов.

⁴ Мы встретились с новым главой Таджикистандарта, г-ном Шукуровым и его сотрудниками с целью обсуждения широкого круга актуальных вопросов, в том числе комментарии Таджикистандарта по проекту матрицы и сертификации продукции

Пересмотренный проект матрицы должен быть готов, по крайней мере, к концу июня. Он включает список лиц, с которыми были проведены консультации в ходе процесса сбора информации. [Г-н Курбонов в последствии попросил продлить срок до середины июля.]

5.2 Варианты для реформы системы обеспечения безопасности пищевых продуктов⁵

Оптимальная система безопасности пищевых продуктов для Таджикистана на деле не является системой, которая обеспечит максимально возможный уровень безопасности пищевых продуктов. Это связано с тем, что имеются затраты как для бизнеса так и правительства, связанные с элементами контроля безопасности пищевых продуктов. По мере ужесточения контроля, со временем будет достигнут такой уровень, где достигнутое улучшение пищевой безопасности, не сможет оправдать вложенные затраты. В этой связи, для достижения соответствующего уровня безопасности пищевых продуктов требуется наиболее экономически эффективная система, которая является приемлемой для потребителей продуктов питания (как пищевых продуктов, попадающих на рынок Таджикистана, так и экспортируемых продовольственных товаров). Правительство Республики Таджикистан и правительства стран, которые покупают, экспортируемую Таджикистаном продукцию, должны определить от имени своих потребителей приемлемый уровень защиты здоровья.

Принципы, которыми следует руководствоваться при разработке соответствующей системы безопасности пищевых продуктов, хорошо известны. Они включают следующее:

- Основная ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов возлагается на предприятия и людей, которые производят, обрабатывают и продают продукты питания, роль государства заключается в обеспечении выполнения данной ответственности;
- Контроль за пищевыми продуктами должен иметь место во время всего процесса «с поля до стола», с тем, чтобы безопасность обеспечивалась на протяжении всех этапов производства и распределения;
- Система контроля пищевых продуктов должна быть разработана таким образом, чтобы она использовала государственные и частные ресурсы наиболее эффективным образом в деле достижения необходимого уровня защиты, в частности, используя подход, основанный на оценке риска;
- Необходимо поощрять использование современных методов управления, таких как внедрение стандарта ISO 22000 и HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки) на пищевых предприятиях;⁶
- национальная система безопасности пищевых продуктов должна руководствоваться международно-признанными нормами и руководствами, в надлежащих случаях и должна в полной мере соблюдать специфические международные обязательства, как те, которые предписаны Соглашением ВТО по применению санитарных и фитосанитарных мер.

⁵ Следует обратить внимание на то, что текст в этом разделе отчета тесно переплетается с материалом в отчете по итогам визита в Кыргызстан, подготовленным в ходе этой же миссии в Центральную Азию.

⁶ Цель нашей встречи с ГИЦ состояла в том, чтобы узнать о ходе работы проекта по распространению HACCP на частных предприятиях пищевой промышленности и GLOBALGAP на фермерских хозяйствах.

Система контроля качества пищевых продуктов любой страны является отражением её истории. В случае с Таджикистаном, созданная система по-прежнему показывает сильное влияние старой системы - период до приобретения независимости, которая полагается на тщательно разработанный набор специфических требований на пищевые продукты, соблюдение которых на деле осуществляется как минимум в теории, с помощью сертификации пищевых продуктов, а также другими мерами регулирования. В настоящее время важно рассмотреть вопрос разработки такой системы безопасности пищевых продуктов в Таджикистане, которая будет наиболее подходящей для удовлетворения национальных потребностей, скажем, к 2020 году (время, достаточно актуальное для внедрения изменений, но и достаточно, для того, чтобы необходимые изменения были разработаны и внесены). Данная система должна учитывать законные интересы потребителей, возможный путь развития пищевой промышленности, потенциальную структуру экспорта пищевых продуктов, государственные и частные стандарты на пищевые продукты, которые будут применяться к ним и так далее. Если имеется общегосударственная согласованная позиция относительно того, каким будет система обеспечения безопасности пищевых продуктов в будущем, можно разработать план по прослеживанию систематического прогресса в достижении поставленной цели. Этот план предоставит партнерам по развитию большое преимущество, в оказании содействия и работе с правительством и производителями Таджикистана, чтобы дать приоритет нуждам в соответствующей последовательности без дублирования деятельности.

Подытоживая сказанное, следующие элементы являются наиболее необходимыми:

- национальная стратегия безопасности пищевых продуктов, которая должна быть разработана в духе сотрудничества с основными заинтересованными сторонами, представляющими государственный сектор, гражданское сообщество, в том числе пищевую промышленность и потребителей и утвержденная правительством страны;
- план, утвержденный правительством, описывающий основные шаги, которые должны быть приняты для реализации национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов, и ответственных за управление процессом изменений ;
- регулярные (на постоянной основе) конкретные предложения для разработки проектов, которые позволят реализовывать каждый этап (где это требуется).при поддержке доноров,

Основные направления национальной стратегии безопасности пищевых продуктов для Таджикистана описаны в Приложении I.

Одним из очевидных шагов, который должен быть предпринят, является реорганизация правовой базы и административных мер в государственном секторе. Например, определение конкретных ролей и обязанностей министерств и ведомств с тем, чтобы они представляли собой наиболее эффективное средство реализации нормативно-правовой базы. Однако, решения по этим аспектам должны четко согласовываться и быть последовательными решениям по проведению законодательных мер, которые будут осуществляться в рамках национальной стратегии .

Некоторым вопросам будет уделено особое внимание. Во-первых, национальная стратегия безопасности пищевых продуктов не должна ограничиваться описанием предпочитаемой системы; она также должна быть направлена на решение важнейшего вопроса – последовательного создания и функционирования системы. Кроме всего прочего, это означает, что стратегия должна учитывать вопрос ресурсного обеспечения, которое будет способствовать эффективной работе системы, (например, с помощью надлежащей системы взимания платы за услуги) и мероприятий которые должны будут проведены для предупреждения подрывного влияния коррупции на применение законодательных мер. Во-вторых, процесс перехода от существующей к предпочтительной системе должен соответственно управляться, чтобы не допустить возникновения перемещений, которые могут стать причиной временной потери контроля над системой обеспечения безопасности пищевых продуктов

6. РАЗРАБОТКА ЗАКОНОПРОЕКТА О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

В ходе миссии, мы получили новую информацию о ситуации с разработкой законопроекта о пищевой безопасности в Таджикистане.

Нам стало известно, что Таджикистандарт подготовил поправки в закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2002 года. Таджикистандарт провел консультации с другими министерствами, и данные поправки были приняты в марте текущего года. Пересмотренный закон, с последними изменениями прилагается в качестве Приложения II. Основная идея изменений, как представляется, направлена на консолидацию и возможное расширение роли Таджикистандарта в процессе контроля за безопасностью пищевых продуктов.

Мы встретились с представителем Регионального проекта ЮСАИД по либерализации торговли и таможенной реформе г-ном Йованом Йокичем. Он сообщил, что в ноябре прошлого года, в рамках проекта предполагалось подготовить новый законопроект «О качестве и безопасности пищевых продуктов», который будет включать положения, соответствующие соглашению ВТО по СФС, в том числе положения по оценке рисков, прозрачности и использованию международных стандартов, но пока никаких продвижений в этом вопросе нет. Между тем, Региональный проект ЮСАИД по либерализации торговли и таможенной реформе должен завершиться в сентябре 2011 года, хотя, имеется определенная перспектива его продления до начала следующего проекта ЮСАИД (возможно с упором на продовольственную безопасность). Мы также обсудили с г-ном Йокичем достигнутый прогресс Таджикистана относительно вступления в ВТО, для чего очередная встреча Рабочей Группы была запланирована на июнь. Возможно, вступление в ВТО может произойти в 2012 году. Во время нашей общей дискуссии, г-н Йокич сказал, что Консультативный совет по улучшению инвестиционного климата при Президенте Республики Таджикистан, вероятно, является наилучшим средством представления предложений по реформированию системы безопасности пищевых продуктов для правительства.

..

7. ПРОЕКТ ВСЕМИРНОГО БАНКА/DFID

Г-н Косим Курбонов проинформировал нас о начале реализации нового проекта Всемирного Банка, с бюджетом в 3 миллиона долларов США, который разработан для решения проблем контроля зоонозных инфекций в четырех странах Центральной Азии (Казахстане, Кыргызстане, Узбекистане и Таджикистане). Техническое задание (приложение III) данного проекта, по-видимому, является первым этапом 30 миллионного (в долларах США) Регионального проекта «Единое здоровье» в Центральной Азии. Техническое Задание проекта свидетельствует о существовании явного дублирования деятельности между МТЦ по обеспечению безопасности пищевых продуктов и несколькими компонентами проекта по контролю зоонозов.

Мы встретились с г-ном Асомиддином Латиповым, национальным координатором Регионального проекта «Единое здоровье» в Таджикистане, с целью ознакомления его с деятельностью проекта МТЦ. Мы предоставили копию отчета первой миссии, а также проект матрицы (Мы также говорили с г-жой Сарвиноз Барфиевой, представителем местного офиса Всемирного Банка по этому же вопросу. Мы узнали, что руководство проекта осуществляется офисом находящимся в г.Алматы, Республики Казахстан. Проект реализуется консорциумом, включающим компанию AFC, располагающуюся в Бонне и компанию Landell-Wills, базирующуюся в Англии. Руководитель проектной деятельностью по вопросу безопасности пищевых продуктов является Колм Халлоран.

[Позднее в Кыргызстане, автор отчета встретился г-ном Корнелисом Сонневелдом, одним из консультантов, работающим над проектом по безопасности пищевых продуктов. Была обсуждена взаимосвязь между его работой и деятельностью МТЦ. В целом, мы договорились о желательных направлениях реформы системы безопасности пищевых продуктов в таких странах, как Таджикистан и Кыргызская Республика и, в частности о необходимости согласованной национальной стратегии безопасности пищевых продуктов. Весьма желательно налаживание сотрудничества в области обмена информацией между двумя проектами, в течение следующих трех месяцев или в этих пределах. Как только данный отчет будет готов для публикации, копия должна быть предоставлена г-ну Сонневелду для информации]

Вполне вероятно, что III Фаза Проекта по продвижению торговли МТЦ и Региональный проект «Единое здоровье» в Центральной Азии были разработаны в одно и то же время и при сходных обстоятельствах, поэтому и имеются некоторые совпадения. С учетом прогресса, который уже был достигнут проектом МТЦ, нет необходимости радикально менять свой курс в настоящее время. Однако, чтобы достичь максимального уровня взаимодействия в интересах оказания влияния на Правительство Республики Таджикистан по реформированию системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, необходимо тесно сотрудничать с Региональным проектом «Единое здоровье» в Центральной Азии на оставшийся срок реализации проекта МТЦ.

8. КОНТАКТНОЕ ЛИЦО В ЕВРОПЕЙСКОЙ КОМИССИИ

Нас попросили встретиться с г-ном Борисом Филиповым, работающим в миссии Европейской комиссии в Душанбе с тем, чтобы предоставить необходимую информацию о проекте МТЦ. Данная информация может быть ценной для доработки проекта по

поддержке сельского хозяйства с бюджетом в 13 миллионов евро, который может включать компонент по безопасности пищевых продуктов с акцентом на обеспечение контроля качества в пищевой отрасли.

9. СТРАТЕГИЯ ДЛЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ

План компонента по совершенствованию инфраструктуры проекта заключался в завершении аналитической матрицы безопасности пищевых продуктов, ролей и ответственности в Таджикистане и далее, на основе этой информации, разработать несколько вариантов изменений, которые могли бы быть представлены правительству на рассмотрение. Предполагалось, что варианты могут быть представлены в виде семинара, который будет организован, скорее всего, во второй половине 2011 года. Предпочтительный вариант может быть предложен в форме проекта плана/графика для включения в постановление правительства, описывающий виды деятельности для каждого министерства относительно безопасности пищевых продуктов. Также, дополнительный правовой анализ может быть предложен для выявления любого аспекта действующего законодательства, который требует исполнения регуляторной деятельности со стороны отдельного министерства или ведомства идущего вразрез с предложением, изложенным в плане/графике.

Этот план/график все еще может или не может быть по-прежнему необходимым, в зависимости от результатов текущей деятельности. Рекомендации ожидаются от проекта «Единое здоровье» приблизительно в конце июля. В любом случае, анализ завершенной матрицы МТЦ не может быть произведен до июля. При данных условиях представляется целесообразным завершить матрицу и приступить к первоначальному анализу её содержания, но дождаться более подробной информации о прогрессе/результатах проекта «Единое здоровье» до принятия решения о наиболее подходящем дальнейшем направлении деятельности. Большое значение для офиса МТЦ в Душанбе будет иметь внимательное отслеживание событий и информирование представительства в Женеве (и международного консультанта по вопросам СФС).

Одним из важных аспектов при принятии решения о дальнейшем ходе работы в рамках данного проекта будут перспективы, вытекающие из текущей деятельности Республики Таджикистан по вступлению в ВТО. Если (как было сообщено) материалы, связанные со встречей Рабочей группы, состоявшейся 5 июля, покажут, что все еще имеется недопонимание между министерствами Таджикистана о сути или реализации соглашения ВТО по СФС, это будет свидетельствовать в пользу проведения презентации во время третьей миссии - как это первоначально планировалось. Это будет семинар для высокопоставленных должностных лиц, направленный на то, чтобы прояснить ситуацию и варианты политики для Таджикистана в данной области.

10. ПРИЗНАТЕЛЬНОСТЬ

Автор пользуется случаем, чтобы выразить свою признательность за работу г-ну Косиму Курбонову, Национальному консультанту по СФС, г-ну Саидмумину Камолову, Национальному менеджеру программы, и г-же Наргизе Абдумаджидовой, национальному программному ассистенту.

Приложение I: План национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов для Таджикистана

Национальная стратегия безопасности пищевых продуктов для Республики Таджикистан должна быть официально принята правительством для того, чтобы определить развитие системы безопасности пищевых продуктов на 10 летний период. Будет гораздо удобнее выстроить стратегию на основе согласованной точки зрения, касающейся того, как система обеспечения безопасности пищевых продуктов в Таджикистане должна функционировать к 2020 году, время достаточное, чтобы необходимые изменения были разработаны и внесены.

По мере возможности, проект стратегии должен быть разработан в консультации с заинтересованными сторонами из частного сектора, включая производителей продуктов питания, продавцов пищевой продукции и потребителей.

Структура стратегии может выглядеть следующим образом:

1. Цель

- информирование заинтересованных сторон и управление дальнейшего развития и реализации государственной политики и программ

2. Принципы безопасности пищевых продуктов

- общее заявление о намерении правительства Таджикистана по обеспечению здоровья людей, укреплению жизнеспособности пищевой промышленности и содействие экспорту посредством реализации комплексной стратегии безопасности пищевых продуктов с использованием современных методов и соблюдением международных обязательств

3. Обзор на 2020 год

- включает обсуждение создания среды, такой как перспективная модель международной торговли, пищевой продукцией Таджикистана (с продолжением поставок продукции на рынки стран СНГ, развитием потенциала по осваиванию рынка стран ЕС и других рынков и т.д.). Вероятными проблемами обеспечения безопасности пищевых продуктов будут (например, E.coli, ботулизм, ввоз пищевых продуктов низкого качества и т.д.)

4. Принципы

- основная ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов возлагается на предприятия и людей, которые производят, обрабатывают и продают пищевые продукты; роль государства заключается в обеспечении выполнения данной ответственности;
- контроль за пищевыми продуктами должен охватить весь процесс производства, переработки и распределения пищевых продуктов «от поля до стола» ; ;
- система контроля пищевых продуктов должна быть разработана таким образом, чтобы она могла использовать государственные и частные ресурсы как можно эффективно для достижения необходимого уровня защиты, в частности, используя подход, основанный на оценке риска;
- использование производителями пищевых продуктов современных методов управления, таких как внедрение стандарта ISO 22000 и HACCP (Анализ риска и контрольно-критические точки) должно поощряться ;
- национальная система безопасности пищевых продуктов должна руководствоваться международно-признанными нормами и руководствами (в надлежащих случаях) и должна в полной мере соблюдать специфические международные обязательства, как те, которые предписаны соглашением ВТО по СФС мерам и т.д.

5. Предпочтительная схема регулирования

- Соответствие стандартов безопасности пищевых продуктов стандартам Кодекса Алиментариуса;
- Мероприятия в сельскохозяйственном секторе должны включать контроль за химическими, ветеринарными препаратами и удобрениями путем регистрации и

маркировки, инспекции торговых точек, распространение информации о GAP (правильное управление сельским хозяйством) и обучение фермеров. Мониторинг «рыночной корзины» на рынках свежих продовольственных товаров для отслеживания остатков агрохимических веществ в пищевых продуктах ; эффективный контроль зоонозных заболеваний посредством проведения активного и пассивного надзора за животными и т.д.

- относительно импортируемых пищевых продуктов - проявление максимального доверия сертификации компетентными органами страны-экспортера, проверка других грузов на основе оценки риска только одним министерством или ведомством на границе;
- по перерабатывающим предприятиям, наличие ясных требований к инфраструктуре , как общего характера (применительно ко всем пищевым предприятиям), так и специфических для отдельного вида производства пищевых продуктов (пекарня, ресторан, скотобойни и т.д.); согласование и выдача заключений на строительство и ввод в эксплуатацию новых предприятий по производству и реализации пищевых продуктов и разработка процедур переосвидетельствования для действующих учреждений ((где будет только одно агентство, несущее ответственность за одобрение (выдачу разрешения) для определенного вида учреждения на предмет соответствия/соблюдения требований безопасности пищевых продуктов)); Текущий надзор соблюдения требований безопасности пищевых продуктов должен проводиться путем регулярных инспекционных визитов.
- по производственным процессам (обязательные производственные требования, стандартизованные технологические/операционные процедуры и прочее) следует проводить оценку состояния здоровья персонала на основе риска, соблюдение санитарных правил, своевременное удаление отходов, водоснабжение, протоколы и проверки производственных процессов, процедуры хранения ингредиентов и самой продукции и т.д.; проверка производственных процессов должна проводиться согласно проверочному листу требований с частотой, определяемой уровнем риска, принимая во внимание, наличие эффективно функционирующей на предприятии системы обеспечения качества,; контроль соблюдения требований по обеспечению безопасности пищевых продуктов. должно проводиться одним агентством;
- по транспортировке и хранению, только транспортные средства, которые занимаются перевозкой продуктов высокого риска (скоропортящиеся продукты) подлежат освидетельствованию и проверке, например пищевые продукты, перевозка которых проводится в холодильных оборудованных мясо/молоко/рыба, и возможно, транспорт занятый перевозкой экспортируемой продукции , а также холодной режим складских помещений;
- по рынкам, должна быть разработана такая система управления, которая будет обеспечивать управление рисками безопасности мясомолочной продукции, которая поступает с неконтролируемых перерабатывающих предприятий; правила строительства и эксплуатации рынков; выборочная система регистрации для рыночных торговцев
- внедрение режима проверок, основанной на оценке риска и должны осуществляться либо постоянно действующим персоналом или инспекторами извне, используя соответствующую комбинацию плановых и внезапных проверок
- сертификация продукции должны быть обязательна только для тех продуктов, которые не контролируются должным образом другими элементами системы, описанными в данном документе
- надзор за рынками должен быть продолжен в ограниченном виде, чтобы выявить ситуации, где проведение дополнительного контроля продуктов может быть оправдан

6. Роль частного сектора

- основная роль частного сектора в обеспечении безопасности пищевых продуктов должна быть дополнена усилиями государственного сектора по содействию в соблюдении соответствующих требований частным сектором, (соответствующем функционировании частного сектора) с применением административных или судебных санкций, чтобы усилить вспомогательный подход только в случае необходимости

- необходимо иметь постоянно действующий механизм проведения отраслевых консультаций по вопросам безопасности пищевых продуктов между государственным и частным секторами
7. Роль потребителей
 - обучение потребителей соблюдению правил, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов должно играть важную роль и должно осуществляться через официальную систему образования и при помощи средств массовой информации
 8. Механизмы финансирования
 - принцип рентабельности государственных расходов, направленных на обеспечение безопасности пищевых продуктов должен осуществляться на основе четкого разграничения между деятельностью, направленной на благо общества и деятельностью, которая прямо ассоциирована с контролем пищевой промышленности
 9. Административные меры
 - предпочтительная административная структура должна быть основана на создании единого органа ответственного за обеспечение безопасности пищевых продуктов или органа по обеспечению безопасности пищевых продуктов во взаимодействии с Министерством сельского хозяйства, осуществляющий контроль на уровне первичного производства и первичной обработке пищевых продуктов
 10. Правовые механизмы
 11. Меры по обеспечению целостности системы (борьба с коррупцией)
 12. Путь к реформе

Приложение II: Пересмотренный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов

ЗАКОН РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

О качестве и безопасности пищевых продуктов

(Ахбори Маджлиси Оли Республики Таджикистан 2002 год, №4, ч- 2, ст. 317;
2006 год, №3, ст.166; 2007 год, №7, ст. 667)

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Цель Закона

Настоящий Закон определяет правовые социальные и экономические отношения на этапах заготовки, производства, транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, материалов и изделий и их ингредиентов, а также упаковочных и вспомогательных материалов между производителем, продавцом и потребителем с целью беспрекословного обеспечения реализации прав физических и юридических лиц на приобретение экологически чистых, качественных и безопасных для жизни и здоровья полноценных пищевых продуктов, материалов и изделий, включая продукты диетического, детского питания и биологически активных добавок.

Статья 2. Основные понятия

В настоящем Законе используются следующие основные понятия:

пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном (консервированном) виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания, бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

продукты детского питания – предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

продукты диетического питания – предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

продовольственное сырье – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

пищевые добавки – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения качества пищевых продуктов;

биологически активные добавки – природные биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее материалы и изделия) - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обязательном их соответствии требованиям нормативно-технических документов;

безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором удостоверяется соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных и технических документов;

сертификация – деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям;

сертификат соответствия – документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции требованиям нормативных актов;

сертификат содержания нитратов и пестицидов – документ, в котором отражается содержание нитратов и остаточного количества пестицидов в плодоовощной продукции, картофеле, винограде и бахче;

технические документы – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

оборот пищевых продуктов, материалов и изделий – купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - реализация), их хранение и перевозки;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно подделанные под продукцию реального производителя;

идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий – деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий

требованиям нормативных, технических документов и информация о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащаяся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий – использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий на переработку для получения продукции, не предназначенной для пищевых целей;

сроки годности – период времени, исчисляемый со дня изготовления пищевых продуктов, в течение которого они пригодны к употреблению;

мониторинг - постоянное наблюдение за качеством и безопасностью пищевых продуктов с целью выявления их соответствия желаемому результату;

пестициды - ядохимикаты против вредителей и насекомых;

органолептические показатели – показатели пищевых продуктов, которые выявляются и оцениваются с помощью органов чувств (вкус, запах, внешний вид, цвет).

Статья 3. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов основывается на Конституции Республики Таджикистан, осуществляется настоящим Законом, другими нормативными и правовыми актами Республики Таджикистан и международными правовыми нормами признанными Республикой Таджикистан

Статья 4. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий

В обороте могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов и прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном настоящим Законом.

Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

не соответствуют требованиям нормативных документов;

имеют явные признаки низкого качества признанные недоброкачественными со стороны представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;

не имеют удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствуют информация о государственной регистрации и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов;

не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;

не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные настоящим Законом, техническими регламентами, государственными стандартами или другими нормативно-техническими документами, либо в их накладной не существует подобная информация. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Статья 5. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

применения мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

проведения физическими и юридическими лицами, осуществляющими деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, организационных, агрохимических, ветеринарных, технологических, инженерно-технических, санитарно-противоэпидемических и фитосанитарных мероприятий по выполнению требований нормативных документов к пищевым продуктам, материалам и изделиям, условиям их изготовления, хранения, перевозок и реализации;

проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - системы качества);

применения гражданских, правовых, административных мер и привлечения к уголовной ответственности лиц, нарушивших требования настоящего Закона и других нормативных документов.

Статья 6. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, обязаны предоставлять полную и достоверную информацию покупателям и потребителям, а также уполномоченным органам Правительства Республики Таджикистан по надзору и контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий о соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий и оказании таких услуг.

Уполномоченный государственный по стандартизации, метрологии, сертификации, торговой инспекции, санитарно-эпидемиологическому надзору, ветеринарному надзору и контролю за карантинном растений Республики Таджикистан обеспечивают органы государственной власти, физических и юридических лиц информацией о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, о соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий, оказании услуг в сфере общественного питания, о государственной регистрации пищевых продуктов, материалов и изделий, о подтверждении их соответствия требованиям нормативных документов и мерах по предотвращению реализации некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

ГЛАВА II. ПОЛНОМОЧИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН И УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНОВ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 7. Полномочия Правительства Республики Таджикистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

К полномочиям Правительства Республики Таджикистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов относятся:

разработка единой государственной политики;

принятие нормативных актов в пределах своей компетенции;

разработка и реализация целевых и научно-технических программ обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

осуществление международного сотрудничества Республики Таджикистан;

осуществление других полномочий, предусмотренных законодательством.

Статья 8. Полномочия уполномоченных органов Правительства Республики Таджикистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Уполномоченные органы Правительства Республики Таджикистан в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов должны наделяться полномочиями в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Полномочия органов, осуществляющих государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, определяются Правительством Республики Таджикистан **в соответствии с законодательством.**

ГЛАВА III. ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 9. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

Требования к качеству пищевых продуктов, материалов и изделий, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, производственному контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, процедурам оценки и подтверждения их соответствия требованиям нормативных документов, методикам их испытаний и идентификации, а также к техническим документам, системам качества устанавливаются на основе **технических регламентов и государственных стандартов.** (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами.

Требования к безопасности в ветеринарном отношении определенных пищевых продуктов, их заготовке, изготовлению и обороту устанавливаются соответствующими ветеринарными правилами и нормами.

Технические регламенты, государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы утверждаются уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции, по санитарно-эпидемиологическому и ветеринарному надзору Республики Таджикистан в соответствии с их полномочиями в установленном законодательством Республики Таджикистан порядке. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные **техническими регламентами, государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для физических и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания.** (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Статья 10. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий

Новые пищевые продукты, материалы и изделия, произведенные и изготовленные в Республике Таджикистан, пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется впервые на территорию Республики Таджикистан, подлежат государственной регистрации.

Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий включает в себя:

экспертизу документов, которые представляются изготовителем, поставщиком пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждают их соответствие требованиям нормативных документов, условий изготовления или поставок пищевых продуктов, материалов и изделий, а также результатов их испытаний проводимых в случае необходимости;

внесение пищевых продуктов, материалов и изделий и их изготовителей, поставщиков в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Республики Таджикистан или ввоза на территорию Республики Таджикистан и реализацию;

выдачу заявителям свидетельств о государственной регистрации пищевых продуктов, материалов и изделий, дающих право на изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, материалов и изделий на территории Республики Таджикистан.

Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий и введение Государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Республики Таджикистан или ввоза на территорию Республики Таджикистан и оборота, осуществляются уполномоченным органом Правительства Республики Таджикистан по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору совместно с уполномоченным органом Правительства Республики Таджикистан по государственному ветеринарному надзору в соответствии с положением, утвержденным Правительством Республики Таджикистан.

Не допускается государственная регистрация нескольких видов пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием, а также многократная регистрация одного и того же вида пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием или под различными наименованиями.

Статья 11. Исключить Законом РТ от 3.03.06г.№176

Статья 12. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества

Предназначенные для реализации определенные виды пищевых продуктов, материалов и изделий, услуги, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также системы качества подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов.

Соответствие пищевых продуктов, материалов и изделий с требованиями нормативных документов может быть подтверждено их изготовителями в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Определенные виды пищевых продуктов, материалов и изделий, услуги, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также системы качества подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов посредством обязательной сертификации.

При выборе пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждение соответствия которых требованиям нормативных документов проводится посредством обязательной сертификации, должны учитываться степень опасности для здоровья человека пищевых продуктов, материалов и изделий, условия их изготовления и оборота. Перечень пищевых продуктов, материалов, изделий и услуг (работ) подлежащих обязательной сертификации, утверждается Правительством Республики Таджикистан.

Организация и проведение обязательной сертификации определенных видов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества осуществляются уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

В отношении пищевых продуктов, материалов и изделий, которые не подлежат обязательной сертификации и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов, физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту таких пищевых продуктов, материалов и изделий, вправе проводить их добровольную сертификацию в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

В случае, если изготовитель сертифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий, имеющий сертификат соответствия системы качества, исполнитель сертифицированной услуги, оказываемой в сфере розничной торговли пищевыми продуктами или сфере общественного питания, нарушают установленные нормативными документами требования, орган, выдавший соответствующий сертификат, обязан приостановить изготовление или реализацию пищевых продуктов, материалов и изделий, оказание услуг, выполнение работ в период устранения выявленных нарушений, если устранить нарушения не представляется возможным, отменить действие сертификата.

В случае, если такие нарушения допускаются производителем, он обязан немедленно приостановить изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий и сообщить в органы государственного надзора и контроля по месту расположения.

Статья 13. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляются службой государственного санитарно-эпидемиологического надзора, службой государственного ветеринарного надзора, службой государственной инспекции по фитосанитарии, карантину растений и семенам, а также уполномоченными органами, осуществляющими государственный надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Подразделение государственных органов по обороне, внутренним делам, транспорту и коммуникации, национальной безопасности осуществляют контроль в пределах своих полномочий за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, а также услуг, оказываемых в сфере торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и общественного питания. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Государственный контроль деятельности хозяйствующих субъектов, независимо от форм собственности, осуществляется путем проведения проверок исполнения законодательства в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с Законом Республики Таджикистан «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан».

Статья 14. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения

В целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, охраны здоровья населения, а также в целях разработки мер по предотвращению поступления на потребительский рынок некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий органами государственного надзора и контроля совместно с органами исполнительной власти Республики Таджикистан организуется и проводится мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения проводится в соответствии с положением, утвержденным Правительством Республики Таджикистан.

ГЛАВА IV. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 15. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов

Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность здоровью.

Продукты диетического питания должны иметь свойства, позволяющие использовать такие продукты для лечебного и профилактического питания человека в соответствии с установленными органами исполнительной власти в области здравоохранения требованиями к организации диетического питания, и быть безопасными для здоровья человека.

Статья 16. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на производство

При разработке новых пищевых продуктов, материалов и изделий, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок, маркировки и реализации физические и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий. Обеспечивать информацией о сохранении качества и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении и обороте, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью таких пищевых продуктов, материалов и изделий, методики их испытаний, а также устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Сроки годности пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливаются в отношении таких пищевых продуктов, материалов и изделий, качество которых по истечению определенного срока с момента их изготовления ухудшается, которые приобретают свойства, представляющие опасность для здоровья человека, и в связи с этим утрачивают пригодность для использования по назначению.

Показатели качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий, сроки их годности, требования к их упаковке, маркировке, информация о таких пищевых продуктах, материалах и изделиях, условия изготовления и оборота таких пищевых продуктов, материалов и изделий, программы производственного контроля за их качеством и безопасностью, методика испытаний, способы утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий должны быть включены в технические документы.

Проекты технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, материалов и изделий подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе.

Проекты технических документов и опытные образцы изготовленных из продовольственного сырья животного происхождения новых пищевых продуктов, кроме того, подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

Указанные проекты могут быть утверждены изготовителем только при получении заключений государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Таджикистан и государственной ветеринарной службы Республики Таджикистан, удостоверяющих соответствие таких пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям санитарных или ветеринарных правил и норм, а также безопасность для здоровья человека.

До предложения нового пищевого продукта в целях реализации и потребления, изготовитель обязан представить в **уполномоченный государственный орган по стандартизации, метрологии и сертификации торговой инспекции Республики Таджикистан** для внесения в Государственный реестр комплекс утвержденных нормативно-технических документов после предварительного согласования со всеми министерствами и ведомствами **(ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)**

Требования утвержденных технических документов являются обязательными для физических и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов, материалов и изделий.

Новые пищевые продукты, материалы и изделия допускаются к изготовлению после государственной регистрации в порядке, установленном статьей 10 настоящего Закона.

Статья 17. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении

Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с техническими документами при соблюдении требований стандартов, санитарных и ветеринарных правил и норм.

Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям нормативных документов.

При изготовлении продовольственного сырья допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу, ветеринарно-санитарную экспертизу и фитосанитарию (или экспертизу агрохимлаборатории) и государственную регистрацию в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения государственной ветеринарной службы

Республики Таджикистан, удостоверяющего соответствие продовольственного сырья животного происхождения требованиям ветеринарных правил и норм.

При изготовлении продуктов детского питания и продуктов диетического питания не допускается использование продовольственного сырья, изготовленного с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

При изготовлении пищевых продуктов, а также для употребления в пищу могут быть использованы пищевые добавки и биологически активные добавки, прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном статьей 10 настоящего Закона.

Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям нормативных документов к качеству и безопасности таких материалов и изделий.

При изготовлении пищевых продуктов допускается применение материалов и изделий, прошедших государственную регистрацию в порядке, установленном статьей 10 настоящего Закона.

Изготовитель обязан проводит испытание в отраслевых аккредитованных лабораториях качество и безопасность каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий и дать покупателю вместе с пищевыми продуктами, материалами и изделиями удостоверение качества и безопасности. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Продавец пищевых продуктов, материалов и изделий имеет право контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий при приеме от производителя.

Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий не оформляется на продукцию общественного питания.

Соответствие пищевых продуктов, материалов и изделий, включенных в перечень пищевых продуктов, материалов, изделий и услуг (работ), требованиям нормативных актов подтверждается сертификатом соответствия и знаком соответствия.

Изготовитель обязан немедленно приостановить изготовление некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий на срок, необходимый для устранения причин, повлекших за собой изготовление таких пищевых продуктов, материалов и изделий. В случае, если устранить такие причины невозможно, изготовитель обязан прекратить изготовление некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъять их из оборота, обеспечив возврат от покупателей, потребителей таких пищевых продуктов, материалов и изделий, организовать в установленном порядке проведение их экспертизы, утилизацию или уничтожение.

Министерство здравоохранения обязано пересматривать нормы и положения о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, в том числе диетического и детского питания, пищевых и биологических добавок для обеспечения их соответствия общепринятым международным нормам не реже чем через 5 лет.

Статья 18. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке

Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы таким способом, который позволяет обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозке и реализации.

Физические и юридические лица, осуществляющие расфасовку и упаковку пищевых продуктов, обязаны соблюдать требования нормативных документов.

На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов, кроме информации, состав которой определяется законодательством Республики Таджикистан о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана следующая информация:

о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро и микроэлементов);

о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок);

о способах и об условиях изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);

об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

о дате изготовления, дате годности и дате упаковки пищевых продуктов.

Статья 19. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозке

Хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности.

Физические и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозку пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны соблюдать требования нормативных документов к условиям хранения и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями в товарно-сопроводительных документах.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм.

Для перевозки пищевых продуктов должны использоваться специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

В случае, если при хранении и перевозке пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, физические и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозку пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны информировать об этом владельцев и получателей пищевых продуктов, материалов и изделий.

Такие пищевые продукты, материалы и изделия не подлежат реализации, направляются в соответствующий уполномоченный государственный орган по контролю в соответствии с результатами экспертизы утилизируются или уничтожаются **в порядке, установленном уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)**

Статья 20. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации

При реализации пищевых продуктов, материалов и изделий физические и юридические лица обязаны соблюдать требования нормативных документов.

В розничной торговле не допускается продажа нерасфасованных и неупакованных пищевых продуктов, за исключением определенных видов пищевых продуктов, перечень которых устанавливается **уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан** (по согласованию с уполномоченным органом по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору. **(ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)**

Реализация на продовольственных рынках пищевых продуктов непромышленного изготовления допускается только после проведения санитарно-ветеринарной экспертизы **в аккредитованных ветеринарных лабораториях** и получения продавцами заключений государственной ветеринарной службы Республики Таджикистан, удостоверяющих соответствие таких пищевых продуктов требованиям ветеринарных правил и норм. **(ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)**

В случае, если при реализации пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, физические и юридические лица, осуществляющие реализацию пищевых продуктов, материалов и

изделий, обязаны снять такие пищевые продукты, материалы и изделия с реализации, обеспечить их отзыв от потребителей, направить некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на экспертизу, организовать их утилизацию или уничтожение в порядке, установленном уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Статья 21. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Республики Таджикистан

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Республики Таджикистан, должны соответствовать требованиям нормативных документов республики.

Обязательства изготовителей, поставщиков по соблюдению требований нормативных документов в отношении пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Республики Таджикистан, являются существенными условиями договора их поставки.

Запрещается ввоз на территорию Республики Таджикистан пищевых продуктов, материалов и изделий, не прошедших государственной регистрации в порядке, установленном в статье 10 настоящего Закона, а также пищевых продуктов, материалов и изделий, не имеющих документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности таким пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов.

В пунктах пропуска через Государственную границу Республики Таджикистан и пунктах таможенного оформления пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Республики Таджикистан, должностные лица сферы государственного контроля в области **стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции**, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственный контроль за карантинном растений **Республики Таджикистан** в соответствии со своей компетенцией проводят досмотр таких пищевых продуктов, материалов и изделий, проверку их товарно-сопроводительных документов и принимают решение о возможности оформления ввоза таких пищевых продуктов, материалов и изделий на территорию Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

В случае, если вызывают у должностных лиц, сферы государственного контроля в области **стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции**, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственный контроль за карантинном растений **Республики Таджикистан** обоснованные сомнения в безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий, указанные лица принимают решение о временном приостановлении оформления ввоза на территорию Республики Таджикистан

таких пищевых продуктов, материалов и изделий. Перечень пищевых продуктов, материалов и изделий и срок временной приостановки определяется Правительством Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

В случае, если пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется на территорию Республики Таджикистан, признаются опасными, должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственная инспекция карантина растений запрещают ввоз таких пищевых продуктов, материалов и изделий на территорию Республики Таджикистан и делают отметку в их товарно-сопроводительных документах о том, что такие пищевые продукты, материалы и изделия опасны для здоровья человека и не подлежат реализации.

Владелец опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан в течение 10 дней вывезти их за пределы территории Республики Таджикистан.

В случае, если опасные пищевые продукты, материалы и изделия в установленный пунктом 7 настоящей статьи срок не вывезены за пределы территории Республики Таджикистан, они в соответствии с законодательством Республики Таджикистан, направляются на экспертизу, в соответствии с результатами которой решением суда конфискуются и как отход утилизируются или уничтожаются в порядке, установленном уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703).

Статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий

Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны организовать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью, соблюдением требований нормативных и технических документов к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий.

Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается физическим или юридическим лицом на основании **технических регламентов**, государственных стандартов и технических документов. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методика такого контроля и методика проверки условий их изготовления и оборота. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703)

Статья 23. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий

Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением и оборотом пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с порядком установленным Министерством здравоохранения Республики Таджикистан.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения, не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями.

Статья 24. Требования к изъятию из оборота продуктов с истекшим сроком годности, некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий

Продукты с истекшим сроком годности, некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия изымаются из оборота в установленном порядке, уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции, государственным санитарно-эпидемиологическим надзором и государственным ветеринарным надзором.

Порядок изъятия из оборота продуктов с истекшим сроком годности, некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливается уполномоченным государственным органом в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Продукты с истекшим сроком годности, некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, уничтожаются или перерабатываются в порядке, установленном уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции Республики Таджикистан. (ЗРТ от 25.03.2011 г. №703).

Статья 25. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота

Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подлежат соответствующей экспертизе (санитарно-эпидемиологической, ветеринарно-санитарной, товароведческой и другой), проводимой органами государственного надзора и контроля в соответствии со своей компетенцией, в целях определения возможности утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Пищевые продукты, материалы и изделия, владелец которых не может подтвердить их происхождения, которые имеют явные признаки недоброкачества и представляют, в связи с этим, непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

До утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий их владелец в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля обязан изменить свойства таких пищевых продуктов, материалов и изделий любым доступным и надежным способом, исключающим возможность их дальнейшего использования по назначению.

Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на срок, необходимый для проведения их экспертизы, утилизации или уничтожения, направляются на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность доступа к таким пищевым продуктам, материалам и изделиям.

Находящиеся на временном хранении пищевые продукты, материалы и изделия подлежат строгому учету. Ответственность за сохранность таких пищевых продуктов, материалов и изделий несет их владелец.

На основании результатов экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий соответствующий орган государственного надзора и контроля принимает постановление об их утилизации или уничтожении.

Владелец некачественных или опасных пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляет выбор способов и условий их утилизации или уничтожения в соответствии с требованиями нормативных либо технических документов и согласовывает с органом государственного надзора и контроля, вынесшим постановление об утилизации или уничтожении таких пищевых продуктов, материалов и изделий, способы и условия их утилизации или уничтожения.

Возможность использования некачественных или опасных пищевых продуктов в качестве корма животных согласовывается с государственной ветеринарной службой Республики Таджикистан.

Расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных продуктов, материалов и изделий оплачиваются их владельцем.

Владелец некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан представить в орган государственного надзора и контроля, вынесший постановление об их утилизации или уничтожении, документ либо его заверенную в установленном порядке копию, подтверждающие факт утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Органы государственного надзора и контроля, вынесшие постановление об утилизации или уничтожении некачественных опасных пищевых материалов и изделий, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией или уничтожением в связи с опасностью возникновения и распространения отравлений людей и животных, а также загрязнением окружающей природной среды.

ГЛАВА V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ЗАКОНА

Статья 26. Административная ответственность за нарушение настоящего Закона

Административная ответственность устанавливается за нарушение настоящего Закона в следующих случаях:

изготовления на территории Республики Таджикистан или ввоза на территорию Республики Таджикистан пищевых продуктов, материалов и изделий, не прошедших государственную регистрацию;

непредставления документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов;

представления неполной или недостоверной информации о пищевых продуктах, материалах, изделиях и об оказываемых услугах, а также невыполнения условий утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

изготовления и оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, а также изготовления фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

невыполнения предписаний и постановлений органов государственного надзора и контроля.

Применение мер административного взыскания не освобождает виновное лицо от обязательства устранить допущенное нарушение и возместить вред, причинённый жизни, здоровью и имуществу гражданина, либо имуществу юридического лица.

Обжалование действий должностных лиц органов государственного надзора и контроля по применению мер административного взыскания осуществляется в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

Статья 27. Уголовная ответственность за нарушение настоящего Закона

Нарушение настоящего Закона, повредившее здоровью человека или приведшее к его смерти в соответствии с Уголовным Кодексом Республики Таджикистан влечет за собой уголовную ответственность.

Статья 28. Ответственность должностных лиц органов государственного надзора и контроля

Должностные лица органов государственного надзора и контроля за ненадлежащее исполнение своих обязанностей, а также за сокрытие фактов, создающих угрозу жизни и здоровью человека, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Президент Республики Таджикистан

Э. РАХМОНОВ

г. Душанбе 10 мая 2002 года

№54

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

МАДЖЛИСИ МИЛЛИ МАДЖЛИСИ ОЛИ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

О Законе Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Рассмотрев Закон Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Маджлиси милли Маджлиси Оли Республики Таджикистан **постановляет:**

Одобрить Закон Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Председатель Маджлиси милли
Маджлиси Оли Республики Таджикистан

М. Убайдуллоев

г. Душанбе 23 апреля 2002 года

№240

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

МАДЖЛИСИ НАМОЯНДАГОН МАДЖЛИСИ ОЛИ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

О принятии Закона Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и введении его в действие

Маджлиси намояндагон Маджлиси Оли Республики Таджикистан **постановляет:**

1. Принять Закон Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Настоящий Закон за исключением первого пункта статьи 10, ввести в действие после его официального опубликования.
3. Положение статей 3-8, статьи 9 (за исключением абзаца 3), статьи 10, статьи 12 (за исключением положений, касающихся оценки и подтверждения соответствия требованиям нормативных документов услуг, оказываемых в сфере розничной торговли и сфере общественного питания), пунктов 1-4, 7-13 статьи 17, пунктов 1 и 2 статьи 18, пунктов 1-3 и 5 статьи 19, пунктов 1 и 4 статьи 20, статьи 21, статей 22-27 настоящего Закона распространяются также на парфюмерную и косметическую продукцию, средства и изделия для гигиены полости рта, табачные изделия.

Правительству Республики Таджикистан:

-представить в Маджлиси намояндагон Маджлиси Оли Республики Таджикистан предложения о приведении действующего законодательства в соответствие с настоящим Законом

-привести свои решения в соответствие с Законом Республики Таджикистан «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Председатель Маджлиси намояндагон

Маджлиси Оли Республики Таджикистан

С. Хайруллоев

г. Душанбе 31 октября 2001 года

№426

Приложение II: Техническое Задание по компоненту пищевых продуктов Центрально-азиатский региональный проект Всемирного Банка «Единое здоровье»

А. ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

Проект по контролю СПИД в Центральной Азии, финансируемый Всемирным Банком и Департаментом международного развития Великобритании, реализуется в четырех Центрально-азиатских странах (Казахстан, Кыргызская Республика, Таджикистан и Узбекистан). Получателем гранта Проекта по контролю СПИД в Центральной Азии является Евразийское Экономическое Сообщество (ЕврАзЭС). Проект по контролю СПИД в Центральной Азии реализуется с 2005 года Региональной группой управления Проектом (РГУП), которая располагается в г. Алматы. Осознавая ценность регионального сотрудничества и необходимость определения различных факторов в области системы здравоохранения, Региональный Руководящий Комитет Проекта по контролю СПИД в Центральной Азии создает Центральноазиатскую региональную платформу общественного здравоохранения.

Создание региональной платформы общественного здравоохранения при Проекте по контролю СПИД в Центральной Азии предпринималось в рамках региональной стратегии по профилактике эпидемии ВИЧ-инфекции, основываясь на тенденциях эпидемиологической ситуации в Центрально-азиатских странах, а также извлеченных уроках по координации и гармонизации усилий большого числа партнеров, как на национальном, так и на региональном уровне. Накопленный опыт в области профилактики инфекционных болезней и зоонозных инфекций по всему миру, а также в Центральной Азии показывает эффективность региональных инициатив, гармонизирующих национальные программы.

ЕврАзЭС получил грант от Трастового фонда Всемирного Банка по птичьему и человеческому гриппу в размере 3 миллионов долларов США на реализацию региональных инициатив в рамках Центральноазиатского регионального проекта «Единое здоровье» (ЦАР/ЕЗ). Проект будет нацелен на проведение мер по контролю зоонозных и инфекционных заболеваний, совместно со службами общественного здравоохранения и ветеринарии в странах-участницах Проекта, а также рисков, связанных с пищевой безопасностью.

Деятельность Центральноазиатского регионального Проекта «Единое здоровье» будет направлена на осуществление основных задач и приоритетов региональной платформы общественного здравоохранения, связанных с контролем зоонозных заболеваний и пищевой безопасностью.

Для определения приоритетов, разработки гармонизированного подхода, исследования региональных вопросов, связанных с пищевой безопасностью, необходимо провести базовую оценку. Результаты исследования будут использованы для разработки дополнительных эффективных вмешательств по улучшению функционирования всех структур (сельского хозяйства, здравоохранения, торговли), связанных с пищевой безопасностью в соответствующих Центрально-азиатских странах, следовательно, создания благоприятной среды для внутренней, региональной и международной торговли. Результаты исследования будут также использованы для разработки всесторонней стратегии по улучшению существующей пищевой программы конкретной

страны и для разработки региональной программы, которая будет поддерживать национальные стратегии.

В. ЗАДАЧИ ОКАЗАНИЯ КОНСУЛЬТАТИВНЫХ УСЛУГ

1. Обзор текущей ситуации по вопросам пищевой безопасности с концентрацией на заболевания пищевого происхождения, трансграничные и международные аспекты торговли, выявление пробелов, имеющих место в вопросах усовершенствования пищевой безопасности в регионе (Казахстан, Кыргызстан, Таджикистан и Узбекистан) включая обзор существующей региональной координации национальных структур и подходов в области пищевой безопасности.
2. Подготовка проекта регионального рабочего плана по пищевой безопасности и заболеваниям пищевого происхождения с концентрацией на внутренние, трансграничные и международные аспекты торговли, и риски, связанные с питанием, особенно среди женщин и детей.

С. ОБЪЕМ РАБОТ

Ожидается, что задача будет состоять из двух частей:

1. Ситуационный анализ систем контроля пищевой безопасности должен включать в себя:

1. Разработка методологии, согласованной оценки и инструментов исследования, в которых используются сочетание общепризнанных индикаторов, соответствующих принятым международным стандартам (к примеру: ВТО/CODEX, ЕС, ВОЗ, ФАО и т.д.);
2. Обзор действующего национального законодательства, институциональных мер, обязанностей, инфраструктуры, основ регулирования и технических документов, а также организации контроля пищевой безопасности и систем надзора, определение основных заинтересованных сторон в каждой из четырех стран-участниц. Сюда будут включены всесторонние рекомендации для совершенствования вопросов пищевой безопасности, для определения роли государственных и частных агентств в области пищевой безопасности во избежание дублирования и с целью восполнения существующих пробелов:
 - a. Пищевое законодательство и регулирование, а также процедуры по разработке норм питания, руководств и соответствующих документов, таких как процессуальные кодексы с целью защиты здоровья потребителей и обеспечения справедливой торговой практики при осуществлении торговли продуктами питания;
 - b. Организационная структура пищевой безопасности и управление контроля;
 - c. Осуществление контроля с учетом распределения ролей и обязанностей;
 - d. Инфраструктура, лабораторные службы, исследовательские службы, службы развития и поддержки;
 - e. Анализ рисков и трудностей в цепи поставок по обеспечению пищевой безопасности, нацеленный на ключевые среднестатистические товаропроводящие и технологические цепи, предоставляющие оптимальную возможность в пояснении подхода;
 - f. Информация, обучение, образование и коммуникация;
 - g. Ситуационный анализ и оценка системы контроля пищевой безопасности и разработка новой Стратегии системы контроля пищевой безопасности в Казахстане будут завершены к 30-ноябрю, 2010 года и к 15-январю 2011 года в рамках двойственных соглашений о пищевой безопасности и вступлении в ВТО Проекта по переходу медицинской технологии и институциональной реформе. Соответственно,

задачей для Казахстана в рамках настоящего технического задания также будет – пересмотр оценочного отчета и предложенной стратегии системы контроля пищевой безопасности, а также результатов Национальной конференции по пищевой безопасности, проведенной в ноябре 2010 года.

3. Обзор существующей структуры и организации сельскохозяйственного и продовольственного сектора с подробным рассмотрением характеристик и структуры основных этапов поставок, важных для каждой страны, с анализом сильных и слабых сторон и предоставлением краткого описания соответствующих решений последнему;
4. Особое внимание будет уделено некоторым текущим приоритетам пищевой безопасности, включая изучение конкретных случаев, связанных с товарами в качестве примеров и освещения актуальных проблем, таких как, продуктов питания животного происхождения, примесей микотоксина/афлатоксина в зерновых продуктах и в пище и т.д.;
5. Анализ финансовых и коммерческих аспектов всей пищевой продукции и торговой цепи: внутрихозяйственные риски и заражение, процесс доставки продукции на рынок, сортировка и хранение, осведомленность общества о внутреннем и экспортном рынке, уровень нововведений в безопасных продуктах, характеристика обработки и упаковки, и сопоставимость/соответствие с нормами ЕС и региональными нормами;
6. Предоставление отчетности о результатах и воздействия мер в области общественного здравоохранения, связанных с рисками пищевой безопасности и текущим уровнем осведомленности и понимания данных вопросов, используя принятые международные стандарты для измерения воздействия пищевой безопасности на национальном уровне;
7. Анализ существующих региональных координационных мер в области пищевой безопасности. На основе анализа будут разработаны рекомендации по созданию регионального механизма координации пищевой безопасности для облегчения торговли и гармонизации регулятивных мер, для предоставления платформы по обмену информацией и согласованного усовершенствования региональных стандартов пищевой безопасности. Здесь необходимо предусмотреть некоторые институциональные и технические области для концентрации усилий в начальной стадии разработки рабочего плана.
8. Выявление существующих недостатков и потребностей в обучении, исследованиях, технической и финансовой поддержке, а также вида и уровня текущего содействия со стороны государства соответствующим секторам.
9. Краткое изложение донорского участия в области пищевой безопасности в каждой стране со сферой концентрации и уровнем вложений, а также с описанием донорской координации;
10. Составление отчетов, на основе 1-9:
 - А. Проект национальных отчетов с учетом полученных данных, извлеченных уроков и рекомендаций по улучшению и гармонизации пищевой безопасности и заключений;
 - Б. Заключительные национальные отчеты с соответствующими рекомендациями и конкретными предложениями по улучшению эффективности функционирования и структур путем создания, а также реструктуризации (при необходимости) суб-секторов, включая положительные элементы в государственном секторе;
 - В. Организация и проведение национальных семинаров в каждой стране для представления и обсуждения полученных данных исследования и оценки пищевой безопасности с участием национальных (государственных и неправительственных организаций) и международных партнеров с целью получения комментариев.

2. Разработка проекта регионального рабочего плана по пищевой безопасности:

- 1) Проект плана должен концентрироваться на внутренних, трансграничных и международных аспектах торговли, и рисках пищевой безопасности, связанных с питанием, особенно, среди женщин и детей.
- 2) Проект плана должен быть нацелен на:
 - a. улучшение координации на национальном уровне;
 - b. предоставление руководства для подхода к улучшению пищевой безопасности на национальном и региональном уровнях с конкретными рекомендациями в отношении мер;
 - c. привнесение дополнительной ценности в процесс плавного перехода на использование международных стандартов, рекомендованных для интеграции и руководств в текущую нормативную структуру в области пищевой безопасности;
 - d. формирование технического потенциала национальных заинтересованных сторон и ключевых игроков в данной области;
- 3) На основе полученных данных ситуационного анализа, сюда необходимо включить роли, обязанности государственных и частных учреждений, включая ассоциаций-производителей и отрасль промышленности в вопросах пищевой безопасности, выпуске продукции, индикаторах, графика реализации, а также источниках финансирования;
- 4) На основе проекта регионального рабочего плана организовать и провести региональный семинар со всеми заинтересованными партнерами:
 - a. Распространение результатов исследования/оценок в четырех странах;
 - b. Осуществление сбора обратной связи от заинтересованных сторон и участников и включение полученных данных в заключительный отчет.
 - c. Согласование следующих шагов, связанных с доработкой, последующим одобрением и реализацией регионального рабочего плана по пищевой безопасности, включая выпуск продукции, график, роли и обязанности и источники финансирования.
- 5) Для обеспечения прозрачности и совместного подхода по всей оценке, консалтинговая фирма должна создать много-секторальный орган, который будет состоять из представителей 4 стран-участниц, и будет вовлекать ветеринаров и специалистов по общественному здравоохранению (по требованию) в процесс принятия решений. Данный орган будет вовлечен в основные шаги оценки и разработки проекта национальных стратегий и регионального плана действий по пищевой безопасности.

D. ОТЧЕТЫ И ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

Ожидаемое время выполнения задания: январь – июнь 2011 г. Все задания должны быть завершены к 30-июню, 2011 года, включая предоставление заключительных отчетов.

Предлагаемый график выполнения задания и объема работ:

1. Созданная и обученная группа национальных экспертов по сбору данных, выполнению исследования с использованием аналитических методов; определение пилотных регионов, согласованных с национальными партнерами для проведения исследования (январь 2011 года);
2. Данные, полученные в результате обзора литературы и полевых исследований (февраль-март 2011 года);

3. Подготовка проекта отчета и проведение 4-х Круглых столов по обсуждению предварительных отчетов, составленных совместно с национальными и международными партнерами в каждой стране (апрель 2011 года);
4. Окончательные версии страновых отчетов с рекомендациями (на русском и английском языках), (май 2011 года);
5. Проект регионального плана действий по пищевой безопасности (май 2011 года);
6. Региональный семинар по доработке регионального плана действий по пищевой безопасности (май 2011 года).
7. Предоставление заключительного отчета Клиенту после выполнения задания;