



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

State Secretariat for Economic Affairs SECO
Государственный Секретариат Швейцарии по Экономике SECO



Government of the
Republic of Tajikistan



International
Trade
Centre

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

**НАЦИОНАЛЬНАЯ СТРАТЕГИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Апрель 2015

Содержание

| | |
|---|-----------|
| 1. Введение | 4 |
| 2. Анализ современной национальной системы контроля пищевых продуктов | 8 |
| • 2 а. Политика безопасности пищевых продуктов, законодательство и нормативные акты..... | 8 |
| • 2 б. Управление и организация системы контроля пищевых продуктов..... | 11 |
| • 2 в. Надзорно-инспекционная деятельность..... | 16 |
| • 2 г. Лаборатории системы контроля пищевых продуктов и осуществление надзора..... | 26 |
| • 2 д. Информация, коммуникация и образование / обучение..... | 28 |
| 3. Доступ на рынок..... | 32 |
| 4. Стратегии по достижению эффективной и действенной системы контроля пищевых продуктов и доступа на рынок | 34 |
| • 4 а. Политика безопасности пищевых продуктов, законодательство и нормативные акты..... | 36 |
| • 4 б. Управление и организация системы контроля пищевых продуктов..... | 36 |
| • 4 в. Надзорно-инспекционная деятельность..... | 37 |
| • 4 г. Лаборатории системы контроля пищевых продуктов и осуществление надзора..... | 38 |
| • 4 д. Информация, коммуникация и образование/обучение..... | 39 |
| • 4 е. Доступ на рынок..... | 41 |
| 5. Механизм реализации стратегии | 42 |

Список сокращений

АУККТ (НАССР) – Анализ угроз и установление критических контрольных точек

СПЭРТ – Союз предпринимателей и экспортеров Республики Таджикистан

ВОЗ - Всемирная организация здравоохранения

ГОЗРХСХ - Государственная организация по защите растений и химизации сельского хозяйства

ГОСТ – Государственные стандарты

ЕЭК - Европейская экономическая комиссия ООН

ЕС – Европейский Союз

ЗПВП – Заболевания, передающиеся водным путем

ЗППП – Заболевания, передающиеся пищевыми продуктами

КА – Кодекс Алиментариус

МДУ - Максимально допустимый уровень

МЗСЗН - Министерство здравоохранения и социальной защиты населения

МККЗР – Международная конвенция по защите и карантину растений

ММСП - Международные медико-санитарные правила

МНТЦ - Международный научно-технический центр

МСХ – Министерство сельского хозяйства

МТЦ – Международный торговый центр

МЭБ – Международное эпизоотическое бюро

МЕРТ – Министерство экономического развития и торговли

МЮ – Министерство юстиции

НПО – Неправительственная организация

НЦВД - Национальный центр ветеринарной диагностики

ПДУ - Предельно допустимые уровни

ПРООН – Программа развития ООН

РРП – Районы республиканского подчинения

РСЭ - Республиканский центр эпизоотий

РТ – Республика Таджикистан

РЦНВП - Республиканский центр по надзору за ветеринарными препаратами

СанПиН – Санитарные нормы и правила

СНГ - Содружество независимых государств

СББЖ - Станция по борьбе с болезнями животных

СГВН - Служба государственного ветеринарного надзора

СГИФКР - Служба государственной инспекции по фитосанитарии и карантину растений

СГСЭН - Служба государственного санитарно – эпидемиологического надзора

СФС – Санитарные и фитосанитарные

США – Соединенные Штаты Америки

Таджикстандарт - Агентство по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции

ТБТ – Технические барьеры в торговле

ТоТ – Тренинги для тренеров

ТПП - Торгово-промышленная палата Республики Таджикистан

ЦФЗОЖ - Центр формирования здорового образа жизни

BRC - Британский консорциум предприятий розничной торговли

CDC – Центр по контролю за заболеваниями

FAO – Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН

GHP - Надлежащая гигиеническая практика

GIZ – Германское общество по международному сотрудничеству

ILAC - Международная организация по аккредитации лабораторий

ISO – Международная организация по стандартизации

INFOSAN – Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов

RASFF - Система быстрого уведомления по вопросам безопасности пищевых продуктов и кормов

1. Введение

Пищевой, сельскохозяйственный и животноводческий сектор Республики Таджикистан

Республика Таджикистан (РТ) - бывшая Советская республика в Центральной Азии, приобрела свою независимость после распада Советского Союза в 1991 г. Таджикистан не имеет морских границ и, следовательно, прямого выхода к морю. Общая площадь его территории составляет 143100 кв. км, где около 93% территории занимают горы. Страна граничит на западе с Узбекистаном, на севере с Кыргызстаном, на востоке с Китаем и на юге с Афганистаном. Она является членом Содружества Независимых Государств (СНГ), - ассоциация бывших советских республик. Административная структура страны представлена тремя областями (вилоятами) - Согд, Хатлон, Бадахшан и районами республиканского подчинения, которые включают 13 районов. Всего по РТ существует 65 административных образований (городов и районов). Население страны составляет около 8 миллионов, где примерно 3/4 населения проживает в сельской местности, столица страны - Душанбе.

Сельскохозяйственное производство в РТ в период 2000 - 2011гг. неуклонно росло примерно на 7,8% в год, в основном не за счет хлопководства, а за счет увеличения производства других сельскохозяйственных культур. Основными сельскохозяйственными культурами РТ являются: хлопок-сырец, зерновые культуры, кукуруза, кормовые культуры, рис, картофель, овощи, фрукты включая виноград, орехи и сено/сенаж.

Животноводство в стране является одним из основных направлений агропромышленного сектора и представлен птицеводством (5 млн. голов), мелким и крупным рогатым скотом (4,9 и 2.1 млн.голов соответственно). Около 3/4 поголовья скота содержится в частных фермах и личных хозяйствах (подворьях). Основными продуктами животноводства являются мясо - говядина, баранина, куриное мясо, яйца, молоко и молочные продукты. Рыбоводство является многообещающим сектором относительно расширения рынка экспорта, в котором занято 192 дехканских хозяйств. Производство меда, как экспорт ориентированного сельскохозяйственного товара неуклонно растет. В 2014 производство мёда достиг 3510 тонн.

Предприятия пищевой промышленности производят в основном консервы, различные виды масла, маргарина, масличных культур, вина и различные виды алкоголь содержащие напитки, сухофрукты и соль, а также заняты переработкой и производством мяса и молока, продуктов мукомольного, хлебопекарного производства и пивоварения. Производимая продукция в основном реализуется на внутреннем рынке. Основными экспортными рынками для пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции РТ являются Российская Федерация (32%), Турция (16%), Казахстан (15%), ЕС (10%), Беларусь (9%). Другие рынки составляют оставшиеся 18%.

Свежие и сушеные фрукты, орехи, свежие овощи, семена масличных культур и напитки являются основными экспортируемыми пищевыми продуктами. Одним из основных перспективных отраслей для расширения рынка экспорта РТ является производство фруктов и овощей.

Проблемы безопасности пищевых продуктов, включая болезни, передающиеся пищевыми продуктами и загрязнение пищевых продуктов в Республике Таджикистан

Заболевания, передающиеся пищевыми продуктами и заболеваниями, передающиеся водным путем продолжают оставаться серьезной проблемой здравоохранения и представляют большую угрозу для здоровья и жизни населения РТ. Такие заболевания, как гепатит А, сибирская язва, ботулизм, кампилобактериоз, брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, бруцеллез, лямблиоз, эхинококкоз, - имеют относительно высокие уровни заболеваемости. В 2014 г. в РТ отмечался следующий уровень заболеваемости основными инфекционными заболеваниями передающимися пищевыми продуктами: острые кишечные заболевания - 673,7 на 100 000 населения), гепатит А - 84,3 на 100 000 населения, дизентерия - 13,1 на 100 000 населения, бруцеллез - 11,7 на 100 000 населения, брюшной тиф - 1,2 на 100 000 населения, сибирская язва - 0,4 на 100 000 населения, ботулизм - 0,15 на 100 000 населения, пищевые токсико – инфекции - 0,02 на 100 000 населения.

Аспекты загрязнения окружающей среды, присутствие и устойчивость различных химических загрязнителей, вследствие применения агрохимикатов, представляет собой другую угрозу для здоровья человека, животных, растений и безопасности пищевых продуктов в РТ. В эпоху Советского Союза Таджикистан имел один из самых высоких показателей применения пестицидов и удобрений на гектар земли в Центральной Азии, что способствовало накоплению высоких концентраций химических веществ в почве большинства пахотных земель. После обретения независимости риск химического загрязнения в определенной степени снизился, в частности из-за высоких цен на агрохимикаты и преимущественного применения органических удобрений и биологических методов защиты растений. Однако, большинство фермеров по-прежнему используют агрохимикаты (удобрения, пестициды, гербициды) в растениеводстве и ветеринарные препараты (антибиотики, гормоны и т.д.) в животноводстве. При этом контроль над использованием и уровнем остатков агрохимикатов и ветеринарных средств в различных видах пищевых продуктов, а также их влияние на качество и безопасность пищевых продуктов, осуществляется не на должном уровне.

Качество используемой при выращивании, переработке и производстве пищевых продуктов воды имеет большую значимость для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Использование воды, т.е. не соответствующей санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде, повышает риск их загрязнения, что в дальнейшем способствует заболеванию потребителей. Таким образом, вопросы безопасности воды, используемой для хозяйственно-бытовых нужд и орошения полей также должны рассматриваться (контролироваться) системой контроля пищевых продуктов. В дополнение к вышеуказанным проблемам Республика Таджикистан должна учитывать риск возникновения и тяжесть угроз здоровью населения вызываемые другими факторами, влияющие на безопасность пищевых продуктов, такими, как загрязнение окружающей среды, остатки солей тяжелых металлов, повышенная радиоактивность, микотоксины, аллергены, диоксины, генетически модифицированные организмы и другие формирующейся в новой среде патогенные факторы.

Опыт стран Содружества Независимых Государств

Страны СНГ для регулирования вопросов безопасности пищевых продуктов продолжают использовать стандарты, разработанные во времена Советского Союза и их модификации (в отдельных странах содружества) после обретения независимости, известные как ГОСТ. Большинство из них не соответствуют стандартам Кодекса Алиментариуса (КА) и другим международным требованиям. Они не признаются большинством стран мира, которые имеют наибольшие показатели товарооборота в мировой торговле. Использование ГОСТ ограничивает диверсификацию торговли и их конкурентоспособность в сельском хозяйстве и пищевой промышленности и соответственно торговые возможности стран СНГ на международной арене. Наглядным примером сложившейся ситуации является Таджикистан, для которого экспорт пищевых продуктов в страны СНГ является относительно легкой задачей, чем в другие страны, где требования, в целом согласуются с международными стандартами.

В большинстве стран СНГ существует потребность в улучшении уровня понимания и восприятия высокопоставленных руководителей государственного сектора относительно необходимого объема, сроков и протяженности процесса, необходимого для перехода от системы, основанной на ГОСТ, к международным стандартам. Немногие из этих руководителей понимают необходимость и значимость законодательных реформ и институциональных преобразований. В странах СНГ принципы и концепции международной системы стандартов все еще являются новшеством для существующей законодательной и нормативной систем. Следует отметить, что за последние несколько лет в некоторых странах СНГ наблюдается значительный прогресс в деле перехода от системы, основанной на ГОСТ, к системе, основанной на международных стандартах.

Обоснование, цель разработки Национальной стратегии безопасности пищевых продуктов

Контроль безопасности пищевых продуктов в РТ главным образом сфокусирован на анализе/тестировании конечной продукции. Он не основан на более активном контроле пищевых продуктов, охватывающем всю цепочку производства пищевых продуктов, а именно, "от фермы до стола". Система контроля пищевых продуктов, сосредоточенная на анализе/тестировании конечной продукции, не может выявить все существующие проблемы, связанные с безопасностью пищевых продуктов, которые возникают в процессе производства и переработки пищевых продуктов и которые могут повлиять на безопасность конечной продукции. Необходимо отметить, что анализ всех продуктов (конечной продукции) представляется как нереальная и практически невыполнимая задача, что делает такой вид контроля неэффективным и недейственным. Более того, в стране не существует лабораторий по определению всех видов причин и патогенов, влияющих на безопасность пищевых продуктов. Поэтому РТ должна адаптировать и создать современную систему контроля безопасности пищевых продуктов, которая должна быть основана на применении научно - обоснованных мер и определении степени риска. Она должна быть сфокусирована как на контроле производства, так и контроле конечного продукта, так чтобы потенциальные проблемы, связанные с безопасностью пищевых продуктов, можно было выявить своевременно и

заранее. Такой активный и профилактический подход является экономически более эффективным.

Система контроля безопасности пищевых продуктов Таджикистана по-прежнему находится под влиянием системы, существовавшей до обретения независимости, опираясь на крайне сложный набор специфических требований к пищевым продуктам, который применяется, как минимум в теории, посредством сертификации пищевых продуктов и применением других нормативно-контрольных мер. Желаемые изменения в системе должны принять во внимание соответствующий уровень защиты, установленный уполномоченными органами, оправданные и законные права и ожидания потребителей, вероятный путь развития пищевой промышленности, потенциальную структуру экспорта пищевых продуктов, государственные и частные стандарты, которые будут применяться к пищевым продуктам.

Для РТ оптимальной системой безопасности пищевых продуктов является не та система, которая будет обеспечивать максимально возможный уровень безопасности пищевых продуктов (потому что эта система требует определенных затрат для частного сектора – связанных с обеспечением соответствия производимой продукции к требованиям безопасности пищевых продуктов и улучшения потенциала по самоконтролю и государственного сектора ассоциированных с контролем безопасности пищевых продуктов, внедрением и реализацией образовательных и обучающих программ в сфере безопасности пищевых продуктов), а та, которая для достижения соответствующего/необходимого уровня безопасности пищевых продуктов экономически более эффективна и приемлема (достаточна) для защиты здоровья потребителей как на внутреннем, так и на внешних рынках РТ. Такой уровень безопасности пищевых продуктов обязательно должен быть научно – обоснованным согласно анализу рисков.

В процессе присоединения к ВТО Таджикистан принял обязательство усовершенствовать свою систему контроля безопасности пищевых продуктов с целью соответствия положениям Соглашения ВТО по применению СФС мер, то есть гарантировать её соответствие передовой международной практике.

Национальная система контроля пищевых продуктов состоит из следующих элементов:

- Политика безопасности пищевых продуктов, законодательство и нормативные акты
- Управление и организация системы контроля пищевых продуктов
- Надзорно-инспекционные службы
- Лаборатории системы контроля пищевых продуктов и эпидемиологический надзор
- Информация, коммуникация и образование / обучение

Усовершенствованная система контроля пищевых продуктов не только обеспечить безопасность пищевых продуктов на внутреннем рынке но и будет способствовать решению вопросов доступа на рынки сбыта, которые связаны с обеспечением безопасности экспортируемой продукции и поэтому данная стратегия имеет компонент, относящийся к вопросам доступа на рынки экспорта.

Министерство экономического развития и торговли РТ было движущей силой и координирующим органом в разработке и реализации Национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов, которая включена в Программу по адаптации экономики РТ к условиям членства во Всемирной торговой организации, утвержденной Постановлением Правительства РТ № 691 от 31 октября 2014.

Настоящая стратегия является дорожной картой Правительства РТ в деле создания экономически эффективной и действенной системы контроля пищевых продуктов для достижения соответствующего уровня безопасности пищевых продуктов, установленного уполномоченными органами, приемлемого для потребителей как на внутреннем, так и на внешнем рынках РТ.

2. Анализ современной национальной системы контроля пищевых продуктов

Существование эффективной национальной системы по контролю безопасности пищевых продуктов имеет важное значение для защиты здоровья и безопасности потребителей, которая призвана обеспечить безопасность импортируемых, экспортируемых и производимых для внутреннего рынка пищевых продуктов. При этом очень важно использовать одни и те же стандарты как для экспортируемых пищевых продуктов, так и производимых для внутреннего рынка, если требования страны-импортера не устанавливают более жесткие требования, чем те которые применяются для продукции, производимой для внутреннего рынка. Национальная система контроля пищевых продуктов должна иметь законодательную базу и иметь полномочиями, которые по сути должны быть обязательны для исполнения.

Для достижения поставленных целей стратегии, т.е формирования эффективной системы контроля безопасности пищевых продуктов, необходимо упрочить все аспекты этой системы. Компоненты и приоритетные направления системы контроля безопасности пищевых продуктов различаются в зависимости от страны. В качестве первого шага на пути к разработке национальной стратегии проведен анализ существующих элементов современной системы контроля безопасности пищевых продуктов, результаты которого отражены в соответствующей последовательности.

а. Политика безопасности пищевых продуктов, законодательство и нормативные акты

Политика в сфере безопасности пищевых продуктов предоставляет весьма весомые возможности для демонстрации среднесрочных и долгосрочных обязательств, значимости, стремления и решения правительства, где безопасность пищевых продуктов и реализация мер по его достижению является важным приоритетным направлением. Политическое заявление предоставляет широкие возможности для определения приоритетов и создания механизмов повышения осведомленности, секторального стимулирования и управления безопасности пищевых продуктов.

Национальная политика в области безопасности пищевых продуктов должна соответствовать основным направлениям национальной политики и соответствовать общим национальным целям в сфере здравоохранения. Содержание этой политики должно быть основано на анализе и обзоре ситуации, научных данных и целях государственных программ в сфере безопасности пищевых продуктов. Она должна четко представить цели, принципы, механизмы регулирования и действия для решения основных вопросов безопасности пищевых продуктов и проблем сектора.

Законодательство страны является актом, принятое парламентом или законодательным органом страны и, главным образом, устанавливает процедуры реализации и полномочия министерств и контролирующих органов в его реализации. Нормативно-правовые акты являются директивными документами, разрабатываемыми и издаваемыми министерствами и уполномоченными органами для реализации закона. Несмотря на то, что пока Таджикистан не имеет официально утвержденной (документированной) политики (политического заявления) в сфере безопасности пищевых продуктов, приверженность и инициативы правительства относительно модернизации системы её контроля как в процессе, так и после вступления страны в ВТО, демонстрирует существование политической воли и соответственно политики в сфере безопасности пищевых продуктов, которая должна предельно вар обсуждаться и официально утверждаться.

Основным законом в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов в РТ является Закон РТ «О безопасности пищевых продуктов» - 2012, который вступил в силу с января 2013 года. Другие Законы РТ, такие, как: «Об обеспечении санитарно-эпидемиологической безопасности населения» - 2003; «О ветеринарии» - 2010; «О защите растений» - 2012; «О производстве и безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» - 2003; «О техническом нормировании» - 2009; «Об оценке соответствия» - 2011; «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан» - 2006; «О защите прав потребителей» - 2004; также регулируют вопросы безопасности пищевых продуктов. Реализация всех этих законов осуществляется положениями и подзаконными нормативными актами.

Закон Республики Таджикистан «О безопасности пищевых продуктов» был разработан и утвержден в целях удовлетворить потребность процесса вступления страны в ВТО. Закон охватывает все стадии производства пищевых продуктов (от поля до стола) и определяет основные принципы современного управления безопасностью пищевых продуктов, то есть непосредственная ответственность производителей и поставщиков за обеспечение безопасности пищевых продуктов, контроль, основанный на оценке риска, применение принципа предосторожности, отслеживание движения пищевых продуктов, прозрачность мер, защита интересов потребителей, аналогичность мер к импортируемым и отечественным пищевым продуктам и минимизация неоправданных препятствий для свободной торговли. Он определяет права уполномоченных государственных органов в сфере здравоохранения, сельского хозяйства и стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции. Закон содержит соответствующие положения, которые предоставляют полномочия государственным органам разрабатывать правила по соблюдению требований к безопасности пищевых продуктов, установленные главным образом Законами «Об обеспечении санитарно-эпидемиологической безопасности

населения» - 2003; «О ветеринарии» - 2010; «О защите растений» - 2012; «О производстве и безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» - 2003; «О техническом нормировании» - 2009; «Об оценке соответствия» - 2011; «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан» - 2006.

Закон РТ «О безопасности пищевых продуктов» предусматривает создание Координационного совета по безопасности пищевых продуктов, включающего представителей министерств и ведомств, вовлеченных в обеспечение безопасности пищевых продуктов, включая физических лиц (ученых и экспертов в сфере безопасности пищевых продуктов). Совет проводит мониторинг и оценку безопасности пищевых продуктов в РТ и является научно-техническим консультативным органом для Правительства РТ в принятии конкретных решений, развитии системы безопасности пищевых продуктов и разработке правовых актов. Совет был создан по решению правительства (от 2 ноября 2013г. № 495.) и начал свою деятельность с проведения первого заседания 08 ноября 2014г.

Закон РТ «О техническом регулировании» - 2009, устанавливает право уполномоченного органа координировать разработку технических регламентов и контролировать выполнение. Технические регламенты включают санитарные и фитосанитарные меры. В этой связи Таджикистан осуществляет деятельность в сфере технического регулирования, а также государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов и проводит государственный контроль пищевых продуктов в соответствии с Законом «О безопасности пищевых продуктов».

Закон РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан» - 2006, устанавливает требования относительно категоризации хозяйствующих субъектов по степени риска, согласно которой количество субъектов хозяйственной деятельности, классифицированных как предприятия высокого риска, не должно превышать 10%. Также ограничивается частота проверок хозяйствующих субъектов зарегистрированных как предприятия (объекты надзора) высокого риска - до двух раз в год. Частота проверок для других субъектов хозяйствования (со средним и низким уровнями риска) ограничена в рамках одного раза в 3 года, что ограничивает возможности уполномоченных государственных органов обеспечить соблюдение положений Закона РТ «О безопасности пищевых продуктов» и противоречит передовой международной практике, которая требует создания гибких условий для проведения проверок, основанных на оценке риска пищевых объектов, представляя угрозу для общественного здоровья. Данный закон в настоящее время пересматривается, однако изменения относительно приведения процедур инспекции субъектов хозяйствования, занятых производством пищевых продуктов в соответствие с международными принципами инспекции основанной на риске не внесены.

Хотя в законе «О безопасности пищевых продуктов» международные принципы современной системы контроля пищевых продуктов в основном, включены, однако, существуют некоторые проблемные области, относящиеся к созданию эффективной системы контроля безопасности пищевых продуктов. Наиболее важным замечанием является дублирование контроля пищевых продуктов осуществляемого уполномоченным

государственным органом в сфере здравоохранения (СГСЭН) и уполномоченным государственным органом в сфере стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции (Таджикстандарт). Данная ситуация обусловлена тем, что Таджикстандарт осуществляет государственный контроль над выполнением требований технических регламентов, которые включают также санитарные и фитосанитарные меры. Уместно отметить, что ВТО имеет отдельные соглашения по применению технических регламентов (ТБТ) и санитарных и фитосанитарных мер (СФС). Наряду с этим имеются существенные различия в условиях применения СФС мер и мер ТБТ. Так, для применения СФС мер существуют специфические положения (условия) такие, как принцип предосторожности (возможность применения СФС мер как предупредительных мер), оценка риска и регионализация, которые приемлемы только к СФС мерам, но не приемлемы к мерам ТБТ. Кроме того принцип не дискриминации приемлем к техническим регламентам и необязателен для СФС мер. Более того СФС мерами могут быть законы регулирующие вопросы безопасности пищевых продуктов, животных и растений. Поэтому может быть целесообразным исключить санитарные и фитосанитарные меры из Закона «О техническом нормировании» и соответственно из технических регламентов.

б. Управление и организация системы контроля пищевых продуктов

В целях создания эффективной системы контроля безопасности пищевых продуктов в РТ контроль должен охватывать всё: производство, переработку и продажу пищевых продуктов внутри страны, включая импорт и экспорт и при этом его следует проводить на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов. Цепочка производства пищевых продуктов или подход «от поля до стола» – это последовательность этапов и операций, включающая производство, переработку, распределение, хранение и обращение с пищевыми продуктами и их ингредиентами от первичного производства до употребления как внутри страны, так и в странах, куда экспортируются пищевые продукты. Глобализация производства и торговли пищевыми продуктами способствует удлинению и усложнению производства пищевых продуктов и повышает риск возникновения угроз в сфере их безопасности, которые могут иметь международную значимость (последствия). Эффективная и адаптированная система контроля пищевых продуктов должна управлять рисками и обеспечить безопасность и пригодность пищевых продуктов во всех звеньях производственной цепи и поставок «от поля до стола».

Постановление Правительства РТ о создании Координационного Совета по безопасности пищевых продуктов № 495 от 02.11.2013 дает начало мероприятиям по разработке и внедрению системы управления и организации контроля пищевых продуктов в различных секторах, таких как здравоохранение и сельское хозяйство. Совет провел свое первое заседание 08 ноября 2014 года.

В настоящее время в организацию и управление системой безопасности пищевых продуктов вовлечены различные государственные органы, которые осуществляют свою деятельность на протяжении всей производственной цепи пищевых продуктов. Этими органами являются:

i. Служба государственного санитарно-эпидемиологического надзора (СГСЭН)

СГСЭН является уполномоченным государственным органом Министерства здравоохранения и социальной защиты населения РТ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности населения. В её структуре существует три основных управлений государственного надзора – санитарный, эпидемиологический и управление государственного надзора за особо опасными инфекциями. В структуре управления государственного санитарного надзора существует два подразделения (отдела) – отдел коммунальной гигиены, детей и подростков и отдел сертификации и аккредитации. Также в управлении государственного санитарного надзора функционируют два отделения – гигиены труда и гигиены питания. Отдел сертификации и аккредитации и отделение гигиены питания имеют свои специфические обязанности в контроле пищевых продуктов. Управление эпидемиологического надзора несет ответственность за проведение эпидемиологического надзора за заболеваниями, передающимся пищевыми продуктами и водным путем (ЗППП и ЗПВП). Данная структура существует в Центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора 3 областей (одна область разделена на 2 зоны) и 69 районов.

В структуре СГСЭН существует ряд микробиологических (бактериологическая, микологическая и вирусологическая) и химических лабораторий. На областном уровне существует четыре бактериологических и четыре химических лабораторий, на районном – 64 и 24 соответственно. Лаборатории районного уровня имеют ограниченные аналитические возможности. В настоящее время функционируют только 39 бактериологических лабораторий.

Всего по стране в структуре СГСЭН функционируют 17 санитарно-контрольно-пропускных пунктов (на автомобильном и железнодорожном транспорте, аэропортах, наземных границах, и т.д.), контролирующих безопасность импортируемых пищевых продуктов.

В СГСЭН деятельность около 80 санитарных врачей с высшим медицинским образованием и 100 помощников санитарных врачей со средним медицинским образованием связана с контролем безопасности пищевых продуктов. В лабораторной сети насчитывается около 150 лаборантов.

Научно-исследовательский институт профилактической медицины и Национальный центр питания при Министерстве здравоохранения и социальной защиты населения оказывают СГСЭН научно-техническую помощь.

ii. Служба государственного ветеринарного надзора (СГВН)

СГВН является уполномоченным государственным органом Министерства сельского хозяйства РТ в сфере обеспечения здоровья и благополучия животных и состоит из республиканских, областных и районных подразделений. На республиканском

уровне она представлена центральным управлением в г. Душанбе, Республиканским центром эпизоотий, Национальным центром ветеринарной диагностики (НЦВД), Центром по надзору за ветеринарными препаратами, Управление государственного ветеринарного надзора на границе и транспорте (УГВНГТ). В структуре СГВН имеется три региональных подразделений и 68 Станций по борьбе с болезнями животных, которые заняты контролем, лечением и профилактикой заболеваний животных. На региональном уровне в структуре УГВНГТ существуют четыре ветеринарных управления и 25 пограничных ветеринарно-контрольных пунктов, которые проводят приграничный контроль на основных воздушных и наземных пунктах въезда в страну. Лабораторная сеть включает 22 центра ветеринарной диагностики при НЦВД и 74 лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.

Институт ветеринарии Академии сельскохозяйственных наук, Аграрный университет имени Шириншох Шотемура и Институт проблем биобезопасности Академии сельскохозяйственных наук оказывают СГВН научно-техническую помощь.

В СГВН работают около 2200 ветеринаров имеющих степень бакалавра и магистра заняты контролем и профилактикой болезней животных, которые. Руководители СГВН и ряда управлений имеют степень кандидата и доктора наук. В лабораторной сети насчитывается около 840 лаборантов с различным уровнем образования.

iii. Служба государственной инспекции по фитосанитарии и карантину растений (СГИФКР)

СГИФКР является уполномоченным государственным органом Министерства сельского хозяйства РТ в сфере фитосанитарной инспекции и карантина растений. Её организационная структура включает центральное управление в г. Душанбе с фитосанитарной лабораторией и фумигационной группой. В структуре СГИФКР существует 3 областных подразделения (центра) и один районный центр, обслуживающий 13 районов республиканского подчинения, включая г. Душанбе. Областные подразделения и районный центр имеют свои фитосанитарные лаборатории. По всей стране в СГИФКР функционируют 58 контрольно-пропускных пунктов с небольшими лабораториями (на автомобильном и железнодорожном транспорте, аэропортах, наземных границах и т.д.).

Профессиональный состав СГИФКР насчитывает около 280 специалистов, которые имеют соответствующее высшее образование в сфере сельского хозяйства.

iv. Агентство по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции (Таджикстандарт)

Агентство по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции при Правительстве РТ является уполномоченным государственным органом в сфере технического регулирования, оценки соответствия, аккредитации, стандартизации,

метрологии и торговой инспекции. Таджикстандарт имеет центральное управление в г. Душанбе. Организационная структура Таджикстандарта по контролю пищевых продуктов представлена следующими управлениями и отделами:

- Управление государственного технического нормирования - контролирует реализацию технических регламентов
- Управление по метрологическому обеспечению единства измерений и аккредитации
- Торговая инспекция - контролирует выполнение правил торговли, общественного питания, качества и безопасности пищевых продуктов и осуществляет деятельность в сфере защиты прав потребителей

Таджикстандарт имеет 4 областных и 15 региональных испытательных центров ответственны за контроль пищевых продуктов, включая пограничный контроль, а также проводят анализ и сертификацию пищевых продуктов.

Всего в структуре Таджикстандарта около 150 специалистов вовлечены в деятельность по контролю пищевых продуктов, из них примерно 90 непосредственно заняты тестированием пищевых продуктов в лабораториях.

v. Государственная организация по защите растений и химизации сельского хозяйства (ГОЗРХСХ)

ГОЗРХСХ является уполномоченным органом Министерства сельского хозяйства РТ в сфере управления агрохимикатами. Организационная структура на республиканском уровне представлена отделами защиты растений, прогнозирования и оповещения и токсикологической лабораторией. ГОЗРХСХ имеет четыре региональных подразделений, которые совместно с центральным управлением осуществляют свою деятельность в пределах всей страны.

В структуре ГОЗРХСХ на республиканском уровне работает около 30, на областном около 80 специалистов, которые заняты управлением агрохимикатов, применяемых в сельском хозяйстве. Эти специалисты как минимум имеют степень бакалавра, при этом большинство имеют степень магистра по специальности. Токсикологические лаборатории ГОЗРХСХ были вовлечены в проведение различных анализов, например, определение пестицидов и их активных веществ, периода распада и предельно допустимых уровней пестицидов в сельскохозяйственной продукции. В настоящее время лаборатории имеют устаревшее оборудование, которым были оснащены во время Советского Союза и которое не соответствует современным требованиям, предъявляемым к лабораторному оборудованию, в результате в настоящее время тестирование не проводится.

vi. Комитет по защите окружающей среды при Правительстве Республики Таджикистан

В структуре Комитета по защите окружающей среды при Правительстве РТ существуют 4 управления, 3 из которых - Управление государственного контроля

использования и охраны водных ресурсов, Управление государственного контроля, использования земли и обращения отходами и Управление государственного контроля использования и охраны атмосферного воздуха вовлечены в мониторинг экологических угроз безопасности пищевых продуктов через воду, атмосферный воздух и почву. Структура Комитета представлена центральным управлением и четырьмя областными подразделениями. Общий профессиональный состав Комитета насчитывает около 400 специалистов. При Комитете функционирует Комитет по химической защите РТ контролирующей несет ответственность за контроль ввоза и регистрации агрохимикатов.

Комитет по защите окружающей среды имеет одну лабораторию на республиканском и 4 - на областном уровнях, в которых в общей сложности работают около 50 специалистов, осуществляющих экологический мониторинг загрязнения воды, почвы и атмосферного воздуха.

vii. Агентство по улучшению земель и ирригации при Правительстве Республики Таджикистан

Агентство является самостоятельной организацией при Правительстве РТ и несет ответственность за водоснабжение орошаемых полей в сельскохозяйственном секторе. Следует отметить, что регулярный мониторинг или контроль качества и безопасности ирригационных вод не проводится.

viii. Государственное унитарное предприятие «Хочагии манзилию комунали» (Жилищно-коммунальное хозяйство)

Данное предприятие является самостоятельной организацией при Правительстве РТ, обеспечивающее население, хозяйства и предприятия хозяйственно-питьевой водой. Основными источниками водоснабжения в стране являются воды открытых водоемов (рек) и подземных (артезианских скважин). Предприятие имеет соответствующие пункты забора, водоподготовки и распределения воды. Процесс водоподготовки лучше организован в городах по сравнению с сельскими населенными пунктами. В структуре предприятия существует сеть лабораторий на различных административных уровнях, которые осуществляют мониторинг (контроль) подаваемой воды на содержание остаточного хлора, микробного числа, (колиформы, E. coli) и физических (органолептических) свойств.

СГСЭН проводит контроль качества и безопасности питьевой воды, регулярно анализирует уровень остаточного хлора на конечных точках сети водоснабжения и микробиологический состав питьевой воды в соответствии СанПиН.

Вышеизложенные результаты анализа управления и организации системы контроля пищевых продуктов свидетельствуют о том, что она носит межведомственный характер, охватывающий не все звенья цепи производства пищевых продуктов, т.е. существуют никем не контролируемые звенья. Например, по всей стране на автомобильной и железнодорожном транспорте, аэропортах, наземных границах СГИФКР имеет 58 контрольно-пропускных пунктов, СГСЭН -17 и СГВН - 25 ветеринарных постов, которые проводят контроль пищевых продуктов на границах РТ. В такой ситуации эффективный контроль пищевых продуктов становится невозможным. Соответственно большинство

уполномоченных органов осуществляют свои функции в условиях конфликта интересов, будучи наделенными правом устанавливать и реализовывать свои требования и иметь свои ведомственные лаборатории. Поэтому, несмотря на то, что все уполномоченные органы имеют значительный бюджет или ресурсы (человеческий потенциал и лаборатории), они распределены среди большого количества мелких лабораторий, где в каждой, отдельно взятой, существует дефицит ресурсов, что влечет за собой низкую эффективность работы.

в. Надзорно-инспекционная деятельность

Государственные органы, осуществляющие контроль пищевых продуктов играют ключевую роль в создании условий, где пища должна быть безопасной и пригодной для употребления человеком. Они также имеют определенное влияние на организацию и деятельность других заинтересованных сторон. Ответственность за поставку безопасных пищевых продуктов является обязательством всех сторон, вовлеченных в производство, переработку и торговлю на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов. Государственные органы, осуществляющие контроль пищевых продуктов, несут ответственность за соблюдение положений нормативно-правовых актов. Они проводят инспекцию производственных помещений и процесса производства пищевых продуктов, отбор и анализ пищевых продуктов, тем самым предупреждают поставку на рынок пищевых продуктов, не отвечающих критериям безопасности. В соответствующие обязанности государственных органов также входит инспекция, забор проб и сертификация импортируемых и экспортируемых пищевых продуктов.

Ниже описана деятельность государственных органов, осуществляющих надзорно – инспекционную деятельность согласно звеньям цепи производства пищевых продуктов и уполномоченных обеспечить соблюдение нормативно правовых актов в сфере безопасности пищевых продуктов.

Импорт

- СГСЭН имеет полномочия, проводить контроль импортируемых пищевых продуктов на государственной границе согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям. Контроль осуществляется по перечню пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. СГСЭН производит отбор образцов импортируемых пищевых продуктов, которые затем направляются в ближайшую лабораторию для анализа. Процедура контроля на границе включает проверку документов и выяснение происхождения (места производства), выяснение органолептических свойств и проведение лабораторных анализов на наличие остатков вредных веществ и микроорганизмов, которые могут негативно повлиять на здоровье человека, и на основе полученных результатов выдает санитарно-эпидемиологическое заключение. В перечень пищевых продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе, включены продукты животного происхождения, такие, как необработанное мясо. Из-за отсутствия возможности проводит определенные анализы, зачастую лабораторный анализ пищевых продуктов не проводится.

- Деятельность СГВН относительно контроля импортируемых пищевых продуктов аналогична деятельности СГСЭН и охватывает только пищевые продукты животного происхождения согласно предварительно разработанному перечню пищевых продуктов, подлежащих ветеринарному контролю. Процедура контроля включает в себя проверку документов и выяснение происхождения и органолептических свойств, лабораторный анализ отобранных образцов на загрязнение вредными веществами - микроорганизмами и остатками лекарственных средств. Требования к выдаче сертификата аналогичны требованиям СГСЭН. Специфика настоящей ситуации выражается тем, что большинство сертификатов выдаются без надлежащего лабораторного анализа из-за низкого потенциала инфраструктуры и нехватки специалистов.
- СГИФКР несет ответственность за контроль и предупреждение заражения растений (фрукты, овощи, крупа, ягоды и т.д.) и посадочного материала - семян и саженцев вредными и подкарантинными организмами, болезнями и сорными растениями. Инспекции подлежат только товары, включенные в перечень товаров, подлежащих фитосанитарному контролю, (не относящийся к безопасности пищевых продуктов), которая включает 123 наименований. Процедура контроля включает в себя проверку документов, выяснение происхождения, визуальные проверки на порчу и лабораторные анализы на наличие вредоносных организмов. В настоящее время существует ограниченный список/количество вредоносных организмов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, наличие которых проверяется и контролируется СГИФКР. Пищевые продукты животного происхождения также включены в перечень товаров, подлежащих фитосанитарному контролю. Данный вопрос подлежит рассмотрению, так как компетенция и деятельность СГИФКР должна быть сфокусирована на безопасность растений
- Таджикистандарт контролирует качество и безопасность импортируемых пищевых продуктов (предварительно упакованных переработанных и не переработанных пищевых продуктов и напитков) на соответствие техническим регламентам согласно перечню товаров, разработанному на основе Постановления Правительства РТ № 487 от 2008г. Таджикистандарт также при проведении контроля соответствия импортируемой продукции полагается и требует наличия ветеринарного и фитосанитарного сертификатов выданных СГВН и СГИФКР.
- Служба государственного надзора за фармацевтической деятельностью является государственным уполномоченным органом МЗиСЗН РТ, осуществляющая надзор за фармацевтическими препаратами и их продажей, а также импортируемыми пищевыми продуктами, предназначенными для диетического и детского питания.

Первичное производство

Контроль и инспекция пищевых продуктов животного и растительного происхождения на уровне первичного производства возложены на Министерство сельского хозяйства РТ и его структурные подразделения.

- СГВН несет ответственность за здоровье животных, профилактику и надзор за зоонозными заболеваниями. СГВН в этом аспекте тесно сотрудничает с СГСЭН. СГВН наделена полномочиями по установлению требований к инфраструктуре и производственным помещениям предприятий, производящих пищевые продукты животного происхождения, животноводческих хозяйств и проводит профилактические мероприятия, например, регистрацию животных с целью прослеживания животных. Служба также проводит контроль ветеринарных препаратов, иммунизацию животных, расследование случаев зоонозных инфекций, реализацию мероприятий по обязательному забою инфицированных животных и надзор за продажей живых животных на рынках. Надзор за безопасностью материалов, используемых для разведения сельскохозяйственных животных, например, спермы, яйцеклетки, оборудования для искусственного оплодотворения, проводится СГВН и Республиканским предприятием по племенному делу, улучшению пород, искусственного осеменения, закупке и продаже племенных животных Министерства сельского хозяйства, которое также проводит лабораторные исследования по выявлению вредоносных организмов. Надзор за болезнями животных включает в себя бактериологический контроль, поскольку определенные бактерии влияют на безопасность пищевых продуктов, например, *Mycobacterium bovis*, *Salmonella*, *Brucella* и др. Надзор за ветеринарными препаратами в основном охватывает аспекты, важные для борьбы с болезнями животных. В обязанности СГВН также входит надзор пищевой ценности и качества животных кормов. Однако контроль уровней афлатоксинов в кормах и условий, способствующих их образованию (условия хранения, влажность и лабораторные исследования), не проводится.
- СГИФКР устанавливает официальные фитосанитарные требования и несет ответственность за охрану здоровья растений от карантинных и не карантинных вредителей в процессе выращивания и сбора урожая, которая осуществляется согласно требованиям МККЗР. Государственная семенная инспекция Министерства сельского хозяйства вовлечена в надзорные мероприятия на уровне первичного производства, где проводит контроль качества и безопасности посадочного материала и лабораторные исследования для выявления вредных организмов и определения репродуктивных качеств этих материалов. Фитосанитарные требования не включают аспекты безопасности пищевых продуктов, в частности предельно допустимые уровни (ПДУ) пестицидов, и соответственно, их лабораторный контроль не проводится.
- Агентство по улучшению земель и ирригации, несет ответственность за контроль ирригационных вод.
- Комитет по защите окружающей среды проводит регулярный мониторинг водных ресурсов и воздействие на них загрязнителей, например агрохимикатов и солей тяжелых металлов.
- ГОЗРХСХ имеет полномочия на установление требований по контролю параметров безопасности агрохимикатов, в частности пестицидов, гербицидов, инсектицидов и минеральных удобрений, которые предназначены для защиты и / или выращивание

растений, и проводит мониторинг их применения и обращения. Токсикологическая лаборатория ГОЗРХСХ в настоящее время не функционирует из-за отсутствия необходимых ресурсов.

Первичная переработка

- Надзор за пищевыми продуктами животного происхождения на стадии первичной переработки возложен на СГВН, которая имеет полномочия устанавливать требования и правила по проведению работ, разрешать строительство объектов первичной обработки их инфраструктуре и производственным помещениям, устанавливать обязательные параметры первично переработанного мяса, яиц, молока и рыбы, которые, в частности, включают микробиологические показатели, остатки ветеринарных лекарственных препаратов, процедуры тестирования и их методологию и т.д. Специалисты СГВН осуществляют пред - и постубойный осмотр туш животных и их частей на бойнях (включая съедобные внутренние органы и шкуру). Наличие ЗППП, особенно вызванных болезнетворными микроорганизмами (паразитами) контролируется СГВН, которая также несет ответственность за определение и управление рисками. Инспекция включает посещение и обследование молочных ферм, скотобоен и предприятий, где имеет место только первичная обработка пищевых продуктов животного происхождения. По завершению инспекции составляется акт, копия и результаты которой предоставляются хозяйствующему субъекту. Однако вопросник по проведению инспекции и регистрации результатов пока не разработан.
- СГСЭН несет ответственность: за установление санитарных требований к производственным помещениям предприятий, где производится первичная переработка пищевых продуктов, за исключением предприятий, где производится только первичная переработка пищевых продуктов животного происхождения; выдачу разрешений на строительство новых предприятий; определение уровня риска и частоты проверок на основе Закона РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан»; а также проведение контроля и мониторинга безопасности водоснабжения и используемой воды.
- Однако, потенциал СГСЭН не позволяет проводить регулярный мониторинг химических веществ - остатки пестицидов, микотоксинов, таких, как афлатоксины и антибиотики/стимуляторы роста в пищевых продуктах растительного происхождения, прошедших первичную обработку.

Вторичная переработка

- СГСЭН устанавливает правила проведения работ и требования к сооружениям и производственным помещениям, процессу производства, спецификации и контролю движения продукции (прослеживаемости). Контрольно-инспекционная деятельность осуществляется согласно санитарным нормам и правилам, стандартам и руководствам советского периода и адаптированных (приспособленных) СанПиН Российской Федерации. Внутри страны она включает визуальное обследование санитарно-гигиенических условий помещений (размещение оборудования, соблюдение правил

транспортировки и т.д.), проверку документации (происхождение используемых в производстве материалов, состояние здоровья персонала, прохождение и сдачу экзаменов по санитарному минимуму), отбор проб и лабораторные исследования сырья и ингредиентов, используемых в процессе переработки, а также качество и безопасность водоснабжения и используемой воды. После завершения обследования объекта СГСЭН составляет соответствующий акт, где указываются предложения по устранению недостатков и улучшения санитарного состояния. Однако, на практике обследования проводятся без предварительно составленного вопросника, где можно было учесть результаты всех наблюдений, на которых, соответственно, основывались бы выводы и предложения согласно требованиям закона. При необходимости СГСЭН обычно производит отбор проб пищевых продуктов с частотой установленной Законом РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан». Методика отбора образцов и их транспортировка в лабораторию основана на руководствах, разработанных в бытность Советского Союза. В случае, если санитарно – гигиенические условия предприятия не соответствуют требованиям, СГСЭН имеет полномочия приостановить деятельность его производственных помещений. Однако, руководства, определяющего правила и процедуры уничтожения или дальнейшего хранения и использования несоответствующего требованиям продукции и условия, из-за которых приостанавливается деятельность предприятия, нет.

- Таджикистан также вовлечен в контроль пищевых продуктов и безалкогольных напитков, подвергшихся вторичной переработке, соблюдение требований технических регламентов, СанПиН и правил торговли. Контрольно-инспекционные процедуры, в частности, включают проверку качества готовой продукции, маркировку, отбор образцов и направление их в ведомственную лабораторию. Полномочия по сертификации алкоголь содержащих напитков возложен на Министерство индустрии и новых технологий Республики Таджикистан.

Розничная торговля, базары (рынки)

- СГВН имеет непосредственные полномочия проводить контроль пищевых продуктов на базарах. В структуре СГВН существуют специально назначенный персонал (специалисты) в каждом базаре. Небольшие базары обычно являются структурными подразделениями больших базаров и, следовательно, контролируются сотрудниками СГВН, расположенной в больших базарах. СГВН наделен полномочиями устанавливать санитарные и ветеринарные правила на базарах, в соответствии с которыми они должны функционировать, которые в частности включают, правила по разделению мест продажи пищевых продуктов с целью предупреждения перекрещивание потока различных видов пищевых продуктов и их загрязнения. СГВН также наделена полномочиями устанавливать нормы и требования к свежим пищевым продуктам, продающихся на базарах. Используемые в настоящее время санитарно - ветеринарные требования (правила) в основном разработаны во время существования Советского Союза. Действующие при базарах лаборатории не могут определять все параметры безопасности пищевых продуктов. Все свежие продукты, предназначенные для продажи на базарах, проходят визуальную проверку СГВН и соответственно

осуществляется отбор образцов для лабораторного исследования. Большинство лабораторий, расположенные на базарах в настоящее время имеют ограниченные возможности в проведении анализов и определению показателей безопасности пищевых продуктов. Поэтому большинство заключений основываются на визуальных проверках и определении органолептических свойств продукции.

- СГСЭН на базарах контролирует санитарно – гигиеническую ситуацию, включая водоснабжение, качество и безопасность используемой воды, канализационную и вентиляционную систему, освещение, систему отопления, сбор и удаление отходов, прохождение медицинских осмотров персоналом и продавцами. СГСЭН устанавливает санитарные нормы и правила содержания инфраструктуры и сооружений (помещений) рынков. Ввод в эксплуатацию базара обязательно проводится с разрешения СГСЭН. Утверждение и выдача разрешения также основывается на требованиях СанПиН и стандартов. Деятельность отдельных магазинов на базарах, не занятых продажей свежих продуктов (сырой рыбы, сырого (свежего) молока и мяса, которые контролируются СГВН), также контролируется СГСЭН. Обследования базаров (плановые и внеплановые) проводятся в соответствии с требованиями СанПиН. В случае чрезвычайных ситуаций, в частности пищевых отравлений или вспышек ЗППП, СГСЭН проводит расследование и принимает соответствующие меры. В случае, если причиной отравления или заболевания стали пищевые продукты животного происхождения, приобретенные на базарах, СГСЭН также имеет полномочия проводить расследование случая (ев) совместно со специалистами СГВН. При возникновении чрезвычайной ситуации или появления подозрений, берутся пробы пищевых продуктов и отправляются в лабораторию СГСЭН для дальнейшего анализа.
- В структуре Таджикстандарта имеется отдел торговой инспекции, которая, в частности, проводит контроль за безопасностью пищевых продуктов в магазинах, расположенных на рынках на соответствие требованиям стандарта 1037-2001 СТ РТ «Правила торговли - Общие требования» и соответствующим СанПиН (которые включают обращение с продуктом, хранение, маркировку цен и срока годности, ношение спецодежды, сведения о прохождении медосмотров и т.д.). Несоблюдение любого из этих требований может привести к конфискации товара и его утилизации в соответствии с установленными правилами. В случае какого либо подозрения, Таджикстандарт имеет полномочия осуществлять забор образцов и отправлять их в ведомственную лабораторию. Продукты тем временем изымаются и меры принимаются согласно результатам лабораторных анализов.

Уличная еда

Не все пищевые продукты, продающиеся на улицах, могут классифицироваться как уличная еда. Например, продажа свежих фруктов и овощей на улицах не классифицируется как уличная еда. Уличная еда определяется как напитки и готовые к употреблению блюда, иногда приготовленные на улице и здесь же продаваемые уличными торговцами в общественных местах, например, на рынках или ярмарках, площадях и в других людных местах с лотков, корзин или в передвижных киосках и

ларьках, которая в основном употребляется сразу после приобретения. Уличная еда имеет низкую стоимость, представляет собой достаточно многообразную альтернативу блюдам домашнего приготовления, часто ассоциируясь с традициями и местной культурой населения.

Уличная еда и уличная торговля пищевых продуктов в РТ запрещена, однако, она все еще существует не только в пригородных районах РТ, но и в г. Душанбе. Уличная еда является традиционным и очень важным сегментом непризнанного или неофициального сектора пищевой промышленности РТ, являясь одним из популярных видов неформальной трудовой самозанятости населения в городах и районах РТ. Дневной рацион питания большого количества горожан с разным социальным статусом (доходом) и сферой деятельности - студентов, туристов, разнорабочих, перевозчиков грузов (арбакешей) состоит из пищевых продуктов, продаваемых уличными торговцами.

Было бы целесообразно для государственных служб РТ вместо запрета признать существование уличной еды и торговли пищевыми продуктами как часть розничной торговли и разработать и внедрить соответствующие стандарты и систему контроля пищевых продуктов, продаваемых уличными торговцами.

Общественное питание и рестораны

- СГСЭН имеет полномочия контролировать безопасность пищевых продуктов в предприятиях общественного питания. Она уполномочена устанавливать нормы и правила для производственных помещений и инфраструктуры, контроля сырья, материалов, переработки, хранения и транспортировки пищевых продуктов. В настоящее время СГСЭН использует санитарные нормы и правила, разработанные в советское время и в некоторых случаях адаптированные СанПиН Российской Федерации. Обследование (плановое и внеплановое) объектов общественного питания включает проверку соблюдения установленных санитарных норм и правил, при этом производится плановый отбор проб воды, пищевых продуктов и смывов из посуды, поверхности столов, рук персонала и т.д. для лабораторного исследования.
- СГВН также имеет полномочия осуществлять контроль объектов общественного питания, и проводит ветеринарную аттестацию процесса производства и хранения сырых пищевых продуктов животного происхождения и уровня знаний работников, относительно санитарных и ветеринарных правил.
- Таджикистандарт проводит контроль реализации и исполнения стандарта «Правила торговли в объектах общественного питания» (2009), которая включает правила практической деятельности, такие как: требования к инфраструктуре, планировке, товарному разделению продуктов животного и растительного происхождения, обращению, хранению и транспортировке пищевых продуктов. Таджикистандарт проверяет объекты общественного питания, включая рестораны, на соответствие требованиям этих правил.

Супермаркеты / Магазины розничной торговли

- СГСЭН имеет полномочия, проводит контроль безопасности пищевых продуктов и используемой воды в супермаркетах и магазинах розничной торговли. СГСЭН устанавливает санитарные нормы и правила к инфраструктуре и помещениям торгового объекта. Выдает разрешение на открытие торговой точки. Процедура утверждения и обследования (плановые и неплановые) осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, стандартов и положений закона РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан». В случае чрезвычайных ситуаций - пищевые отравления или возникновение случаев заболеваний, передающихся пищевыми продуктами СГСЭН проводит расследование и принимает меры в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При возникновении чрезвычайных ситуаций, связанных с сырыми и прошедшими первичную переработку пищевыми продуктами животного происхождения, она расследует случай (аи) совместно с СГВН. В случае возникновения чрезвычайной ситуации или подозрения отбираются пробы пищевых продуктов и отправляются в лабораторию СГСЭН.
- Таджикистандарт имеет полномочия устанавливать требования к розничной торговле. Отдел торговой инспекции Таджикистандарта проверяет объекты розничной торговли согласно требованиям, установленным стандартами, которые предъявляются к инфраструктуре и рабочим помещениям, правила ведения работ, использования соответствующих устройств и приспособлений для хранения пищевых продуктов, правильность нанесенных этикеток и т.д.

Хранение (складирование), транспортировка и распределение

Контроль безопасности пищевых продуктов на стадии хранения, транспортировки и распределения в цепи производства пищевых продуктов осуществляется СГСЭН, СГВН и Таджикистандартом.

- СГСЭН имеет полномочия по установлению санитарных норм и правил складирования, согласно которым проводит проверки. Контроль хранения и складирования включает обследование складских помещений, инфраструктуры, ведение работ, товарное разделение пищевых продуктов, условия хранения и обращения, наличие холодильного оборудования и т.д. Владельцы транспортных средств занятых перевозкой пищевых продуктов, обязаны получать лицензию на деятельность в соответствующем управлении Министерства транспорта РТ. СГСЭН имеет полномочия обследовать транспортное средство согласно СанПиН и выдает «Санитарный паспорт» при его соответствии их требованиям. СГСЭН имеет полномочия: конфисковывать пищевые продукты, находящиеся на складах, когда их хранение не соответствует санитарным требованиям, при истечении срока их годности или при возникновении условий, снижающих безопасность пищевых продуктов; приостанавливать деятельность складских помещений если инфраструктура не соответствует санитарным требованиям; В настоящее время

контроль хранения, транспортировки и распределения пищевых продуктов проводится в основном на основе СанПиН Российской Федерации.

- СГВН имеет полномочия: инспектировать складские помещения относительно их соответствия к санитарно-ветеринарным требованиям и требованиям к хранению сырых пищевых продуктов животного происхождения; приостанавливать их деятельность, если условия хранения продуктов в складских помещениях не соответствуют санитарно-ветеринарным требованиям; при условии нарушения хранения продуктов на складах СГВН проводить конфискацию этих продуктов и в составе комиссии подвергать их соответствующей утилизации.
- Таджикстандарт также имеет полномочия: на установление требований к инфраструктуре, складским помещениям и транспортировке пищевых продуктов; проверят складские помещения на их соответствие к требованиям, установленным соответствующими стандартами для инфраструктуры и помещений объекта, а также правил ведения работ, обращения с пищевыми продуктами, хранения и наличия оборудования, маркировки пищевых продуктов.

Экспорт

Контроль всех видов экспортируемых пищевых продуктов проводится СГСЭН (за исключением сырых пищевых продуктов животного происхождения), СГВН (для сырых и первично обработанных пищевых продуктов животного происхождения) и Таджикстандартом (для всех продуктов, включая продукты животного происхождения). СГИФКР проводит контроль экспортируемых пищевых продуктов растительного происхождения (фруктов, овощей) относительно требований не относящимся к безопасности пищевых продуктов.

Соответствующие процедуры контроля СГСЭН, СГВН и Таджикстандарта для пищевых продуктов экспортируемых и производимых для внутреннего рынка, условий их переработки и производства аналогичны. При экспорте продуктов на границе таможенная служба проверяет наличие всех документов, прежде чем дать на него разрешение. Для экспорта пищевых продуктов существует специальный официальный документ, выдаваемый каждым государственным уполномоченным органом, наличие которой проверяется и подтверждается таможенной службой при вывозе. Контроль экспортируемых пищевых продуктов включает следующую деятельность и мероприятия:

- СГСЭН имеет полномочия устанавливать санитарные нормы и правила, согласно которым проводит обследование производственных помещений предприятий, производящих пищевые продукты для экспорта. Обследование включает проверку соблюдения правил ведения работ, контроль процесса переработки, качества и безопасности сырья, его хранение и транспортировку, тестирование конечного продукта, маркировку продукции и т.д. Все предприятия должны иметь официальное разрешение СГСЭН на деятельность, включая предприятия, выпускающие продукцию на экспорт. До выдачи разрешения СГСЭН проводит предварительные обследование (я) объекта на соответствие существующим нормам и правилам в процессе строительства или реконструкции. После выдачи разрешения на ввод в эксплуатацию,

СГСЭН проводит регулярную (текущую) проверку объекта в соответствии с положениями Закона РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан». Пробы пищевых продуктов отбираются из каждой партии и отправляются в ведомственную лабораторию для проведения анализов. Однако, на практике зачастую отбор производится только тогда, когда экспортер обращается для проведения гигиенической экспертизы и выдачи санитарно-гигиенического заключения. В настоящее время таможенная служба нерегулярно проводит проверки экспортируемых пищевых продуктов на наличие согласований с СГСЭН (наличие гигиенического сертификата).

- СГВН, как и СГСЭН также имеет полномочия контролировать экспорт пищевых продуктов, но только продуктов животного происхождения. Качество контроля СГВН несколько лучше, чем СГСЭН, так как таможенная служба проверяет наличие их сертификата, прежде чем разрешать вывоз пищевых продуктов животного происхождения на экспорт.
- СГИФКР тоже наделен полномочиями контролировать экспорт пищевых продуктов, как СГСЭН и СГВН, которые охватывают продукцию растительного происхождения относительно их соответствия к фитосанитарным требованиям включая такое, как отсутствие карантинных вредителей и болезней растений, не относящиеся к безопасности пищевых продуктов.
- Таджикстандарт имеет полномочия контролировать экспорт всех видов пищевых продуктов независимо от их происхождения. На предприятиях – экспортерах Таджикстандарт устанавливает требования стандартов к процессам переработки, инфраструктуре, правилам ведения работ, процессу производства, сырью, материалам, обращению, хранению и транспортировке пищевых продуктов. При вводе в эксплуатацию предприятий, включая предприятия, занятые их экспортом, необходимо согласовать ввод с Таджикстандартом, который проводит предварительную проверку объекта. Экспортерам необходимо обратиться в Таджикстандарт на получение сертификата соответствия продукции каждой партии с предоставлением её образца для тестирования, после чего выдается сертификат, который проверяется должностным лицом таможенной службы, после чего разрешается экспорт продукции.

На основе проведенного анализа, в целом, можно сделать следующее заключение: в системе контроля безопасности пищевых продуктов РТ наблюдается существенное дублирование контрольно-инспекционной деятельности, фрагментация надзора и отсутствие координации среди всех вышеназванных государственных органов осуществляющих контроль пищевых продуктов. Существует большая необходимость в улучшении компетентности экспертов и усилении ресурсного потенциала уполномоченных государственных органов. При этом наблюдается конфликт между ответственностью за защиту общественного здоровья с обязательством в содействии торговле или развития пищевой промышленности и его секторов.

Надлежащее обучение и подготовка специалистов, осуществляющих контроль пищевых продуктов, является необходимым условием для создания эффективной и действующей системы контроля пищевых продуктов. Следует отметить, что современная система производства и реализации пищевых продуктов довольно сложная, и специалисты проводящие контроль, должны иметь соответствующие знания в области науки и технологии производства пищевых продуктов. Это позволит им понять производственные процессы, выявить потенциальные проблемы безопасности и качества продукции, иметь навык и опыт в обследовании (инспектировании) рабочих помещений, правильном отборе образцов пищевых продуктов и проведении общей оценки.

Специалисты должны знать и правильно понимать положения соответствующих законов и нормативно правовых актов в сфере безопасности пищевых продуктов и свои полномочия, предоставленные ими, а также обязательства сектора по производству и реализации пищевых продуктов, налагаемые этими же законами. Они также должны знать процедуры сбора информации и доказательств, составления актов и отчетов обследований, сбора образцов и отправки их в лабораторию для анализа. Постепенное внедрение системы АУККТ (НАССР) в пищевую промышленность обуславливает необходимость в обучении специалистов процедурам проведения инспекций, основанным на аудите системы АУККТ (НАССР). Становится очевидным, что существует необходимость в постоянном обучении и повышении квалификации специалистов, разработке и внедрении положения по постоянному развитию человеческих ресурсов, особенно специалистов занятых контрольно – инспекционной деятельностью в конкретных технических областях.

г. Лаборатории системы контроля пищевых продуктов и осуществление надзора

Лаборатории являются важным компонентом системы контроля пищевых продуктов. В любой стране для создания эффективной и действенной системы контроля пищевых продуктов необходимо иметь сеть хорошо оснащенных лабораторий и систему надзора над ЗППП и мониторинга загрязнителей (контаминантов) в пищевых продуктах.

Создание лабораторий требует значительных капиталовложений и для их обслуживания и эксплуатации необходимо выделять значительные финансовые средства. Поэтому, для достижения ими оптимальных результатов и рентабельности, необходимо тщательное планирование их деятельности. Необходимое количество и расположение лабораторий должно быть определено в зависимости от целей системы и объема работы. Также целесообразно и полезно иметь центральную референц лабораторию с надлежащим оборудованием, с возможностями проведения сложных и референц анализов.

В Республике Таджикистан каждый из государственных уполномоченных органов в сфере контроля пищевых продуктов имеет свою сеть лабораторий на республиканском, областном и районном уровне, как описано в разделе 2б. Ниже описаны возможности и потенциал каждой сети лабораторий.

В структуре СГСЭН существует огромное количество лабораторий, однако, они не оборудованы надлежащим образом, чтобы удовлетворить потребность системы реагировать на проблемы, связанные с безопасностью пищевых продуктов. Существует

значительная разница между диагностическими возможностями лабораторий на различных административных уровнях. Эти лаборатории устарели и не имеют соответствующей инфраструктуры. Оборудование либо устаревшее, либо находится в нерабочем состоянии. Существует острая нехватка реагентов и расходных материалов. Нерегулярное водоснабжение и подача электроэнергии, отсутствие резервной системы водо- и электроснабжения наряду с отсутствием необходимой рабочей силы, - дополняют список проблем большинства лабораторий. Несмотря на то, что лабораторная сеть СГСЭН получил значительную финансовую поддержку от международных финансовых организаций для укрепления диагностического потенциала лабораторий однако, оценка проведенная ВОЗ и Агентством США по международному развитию (USAID) в 2011 году дало ясно понять, что еще многое предстоит сделать, чтобы довести лабораторную сеть СГСЭН в соответствие с международными требованиями по примеру ISO / IEC 17025. Даже центральная лаборатория СГСЭН, которая имеет впечатляющую коллекцию современного оборудования не в состоянии проводить большинство анализов из-за отсутствия реагентов и расходных материалов, вследствие чего она в настоящее время проводит очень ограниченный спектр лабораторных исследований пищевых продуктов, в большинстве своем по бактериологическим параметрам. Возможности лабораторий относительно проведения других исследований пищевых продуктов, таких как определение солей тяжелых металлов, токсинов, лекарственных веществ и остатков агрохимикатов, весьма ограничены. Исследования проводятся по методикам советских ГОСТ, которые достаточно ограничены. Имеются первые и ограниченные попытки по переходу на методики исследований согласно стандартам Кодекса Алиментариуса.

Лабораторная сеть СГИФКР и СГВН находится в аналогичном состоянии т.е. множество лабораторий, спектр и возможности которых достаточно ограничен. Финансирование международных доноров в недавнем прошлом в действительности не изменил ситуацию по тем же причинам - отсутствие реагентов и расходных материалов. В настоящее время лаборатории СГВН не могут проводить регулярные исследования пищевых продуктов или идентификацию или определение большинства вредных веществ в пищевых продуктах.

Таджикстандарт тоже имеет большую сеть лабораторий с определенными возможностями проводить исследование широкого спектра параметров качества пищевых продуктов, однако спектр исследований параметров безопасности пищевых продуктов достаточно ограничен. Значительная помощь со стороны международных доноров в недавнем прошлом позволила Таджикстандарту получить аккредитацию трех своих лабораторий в соответствии с ISO / IEC 17025. Однако, область аккредитации охватывает ограниченный спектр исследований (методик) пищевых продуктов и кормов. Следует отметить, что большинство исследований основано на методиках ГОСТ, которые могут не соответствовать международным методам исследований.

В настоящее время эпидемиологический надзор за ЗППП и ЗПВП, включая пищевые отравления, проводится СГСЭН. Эпизоотологический надзор над зоонозными заболеваниями осуществляется СГВН. Сбор и анализ данных об этих заболеваниях осуществляется на ежемесячной основе обеими службами. Ежемесячные данные затем

обобщаются в ежегодных отчетных формах СГСЭН и СГВН. Сбор и распространение данных осуществляется вертикально, т.е. данные из районов направляются в областной, а затем на республиканский уровень, в основном, на бумажных носителях информации, что влияет на качество работы системы раннего оповещения.

Система эпидемиологического надзора в основном основывается на данных о заболеваемости и не применяет методы аналитической эпидемиологии или современные показатели здоровья населения, таких как индексы DALY и QALY, которые могут способствовать определению факторов, возбудителей болезней и бремени болезней соответственно.

Хотя за последнее время обмен данными, сотрудничество и координация действий между СГСЭН и СГВН в контроле и профилактике зоонозов несколько улучшилась, однако, все еще существуют определенные проблемы, которые необходимо решать. В основном ими являются: несоответствие данных о заболеваемости некоторых зоонозов среди людей и животных, слабое сотрудничество в проведении совместных исследований случаев зоонозов среди людей, отсутствие адекватной системы раннего предупреждения, слабое междисциплинарное сотрудничество в проведении санитарно-просветительных работ, неадекватный обмен эпидемиологическими и эпизоотологическими данными и слабая координация действий и обмен данными на районном уровне, например, по вакцинации животных, определению зон риска и разработки комплексных планов мероприятий.

д. Информация, коммуникация и образование / обучение

Все более важную роль для системы контроля пищевых продуктов играет информация, образование и предоставление рекомендаций заинтересованным сторонам относительно понятия подхода «от поля до стола» и обмену информацией о риске (коммуникация рисков) между соответствующими группами. Эти мероприятия включают в себя: предоставление сбалансированной информации потребителям, а также определенного спектра информации и образовательных программ для ключевых должностных лиц и работников пищевой промышленности; разработку программ обучения преподавателей (ToT) и предоставление справочной литературы консультантам - пропагандистам в сельскохозяйственном секторе и здравоохранении.

Государственные службы по контролю пищевых продуктов должны учитывать конкретные потребности своих сотрудников (специалистов) и лабораторных работников, решая вопросы их удовлетворения как своей первоочередную задачу. Эти мероприятия являются основами формирования передового опыта и развития навыков всех заинтересованных сторон и поэтому имеют важную профилактическую функцию.

В РТ проводятся различные мероприятия по предоставлению потребителям информации относительно безопасности пищевых продуктов. Существуют радиопрограммы, предоставляющие информацию о правах потребителей и телевизионные программы, показывающие уничтожение пищевых продуктов с истекшим сроком

годности. Таджикстандарт» информирует потребителей и освещает вопросы безопасности пищевых продуктов в журнале "Стандарты и качество».

Центр формирования здорового образа жизни (ЦФЗОЖ) МЗиСЗН проводит санитарно-просветительную работу относительно безопасности пищевых продуктов. ЦФЗОЖ готовит и распространяет буклеты и плакаты, которые содержат информацию о безопасности пищевых продуктов. В процессе своей деятельности он организывает встречи и заседания с представителями общин и сообществ, где распространяется информация о ЗППП. ЦФЗОЖ также на районном уровне реализует обучающие программы для тренеров (преподавателей) – ToT по профилактике ЗППП и ЗПВП среди медицинских работников первичной медико-санитарной помощи. Необходимо отметить, что санитарно – просветительные мероприятия из-за скудного финансирования проводятся в ограниченном объеме. Распространяемая через средства массовой информации санитарно-просветительная информация для потребителей и осуществляемая деятельность по пропаганде здорового образа жизни ограничена в рамках проектов международных организаций.

Взаимообмен данными о динамике инфекционных заболеваний, включая ЗППП и зоонозов на международном уровне, осуществляется в соответствии с Международными медико-санитарными правилами (ММСП), после их утверждения Министерством здравоохранения в 2005 году. Членство РТ в КА, МЭБ и МККЗР представлено СГСЭН, СГВН и СГИФКР соответственно, которые отвечают за обмен данными с этими организациями, в частности, по стандартам. Стратегия и мероприятия по оповещению риска возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с безопасностью пищевых продуктов, и других заболеваний и угроз определены в Национальном плане РТ по готовности и реагированию на пандемии и эпидемии. Эта стратегия реализуется соответствующими министерствами.

Институт последипломного образования медицинских работников представляет различные учебные курсы, в том числе курсы по гигиене и эпидемиологии для медицинских работников. Таджикский технологический университет готовит технологов пищевой промышленности - пищевых технологов. Таджикский аграрный университет имени Шириншох Шотемура и Таджикский государственный медицинский университет имени Абуали ибни Сино имеют учебные курсы, программа которых включает вопросы безопасности пищевых продуктов. Программы этих курсов должны включать гигиенические требования описанные в руководстве КА «Общие принципы гигиены пищевых продуктов», включая АУККТ (НАССР).

Наряду с ростом количества предприятий пищевой промышленности, растет и ощущается острая нехватка и потребность в специалистах с необходимыми навыками и знаниями в сфере современных санитарно - гигиенических требований, передовой технологии производства и безопасности пищевых продуктов как на оперативном, так и на административном уровне.

СГСЭН проводит регулярные обязательные обучающие курсы санитарного минимума по гигиене питания среди работников пищевых предприятий, продавцов и работников, занятых обработкой пищевых продуктов во время прохождения ими

медицинских осмотров (при поступлении на работу, а затем регулярно - один раз в год). То же самое применимо к СГВН для работников предприятий, подлежащих ветеринарному надзору. Учебные курсы СГСЭН и СГВН должны быть приведены в соответствие с руководством КА «Общие принципы гигиены пищевых продуктов», включая АУККТ (НАССР).

Эпидемиологи СГСЭН и СГВН проходили учебные курсы прикладной эпидемиологии в г. Алм-аты (Казахстан), проводимые Центром по контролю за заболеваниями США (CDC). В настоящее время аналогичные курсы проводятся специалистами CDC в г. Душанбе для таджикских и афганских эпидемиологов. Также специалисты СГСЭН проходили обучение современным методам определения возбудителей ЗППП с использованием ПЦР Реал Тайм в процессе реализации проекта МНТ Т-1989. Однако, специальных программ по усовершенствованию знаний сотрудников (развитию персонала) в уполномоченных государственных органах в сфере безопасности пищевых продуктов нет, хотя и редко проводятся тренинги. В стране проводились или планируется проведение различных учебных программ.

Проведенные в рамках трехлетнего проекта МТЦ семинары по повышению знаний и навыков местных консультантов по внедрению стандарта ISO 22000 способствовало его внедрению и реализации на предприятиях пищевой промышленности РТ. В рамках этого проекта два предприятия были сертифицированы. В шести предприятиях был создан надлежащий потенциал для реализации мероприятий по безопасности пищевых продуктов, четыре местных специалиста/консультанта прошли обучение основам безопасности пищевых продуктов, которые по-прежнему продолжают совершенствоваться и реализовывать свои знания и навыки в стране. Вслед за этим, GIZ организовал двухлетнюю программу по обучению и подготовке местных консультантов основам АУККТ (НАССР) и содействию его внедрения в предприятиях пищевой промышленности РТ. Двадцать два предприятия внедрили АУККТ (НАССР), при этом десять из них сертифицированы. Предприятия теперь имеют доступ к местной организации, которая использует местных консультантов для реализации АУККТ (НАССР). Они также имеют доступ к сертификации АУККТ (НАССР), которая предоставляется по разумной цене иностранной организацией по сертификации и использует услуги местных консультантов. Они также могут быть сертифицированы Таджикстандартом. МТЦ обучил местных тренеров соглашениям ВТО по ТБТ и СФС с перспективой и упором на бизнес структуры. Обученные тренеры провели семинары в различных регионах Таджикистана. FAO и ВОЗ провели обучение специалистов СГСЭН и СГВН методике АУККТ (НАССР). ВОЗ также провел серии тренингов и семинаров по эпидемиологическому надзору и профилактике ЗППП и оказал помощь в разработке и распространении материалов по обмену информацией о рисках.

Результаты проекта FAO «Развитие потенциала в управлении рисками безопасности пищевых продуктов в перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности в Кыргызской Республике и Республике Таджикистан» (февраль 2014 – апрель 2015), создают хорошую основу для распространения информации о надлежащей гигиенической практике (GHP) по всей стране. Этот проект находится на стадии реализации, в процессе которого были созданы рабочие группы по разработке

национальных руководств по внедрению и реализации надлежащей гигиенической практики в производстве сырого молока и молочных продуктов, консервировании фруктов и овощей в домашних условиях, производстве кондитерских изделий и предприятиях общественного питания.

Торгово-промышленная палата планирует повысить осведомленность бизнес - структур основам безопасности пищевых продуктов (Global G.A.P., НАССР) в рамках программы ПРООН. Ассоциация малых и средних предприятий Таджикистана совместно с Британской НПО «British Expertise» реализует проект «Развитие сектора переработки фруктов и овощей», финансируемый Европейским Союзом, целью которого является обучение производителей методике АУККТ (НАССР) и её внедрение в Хатлонской области РТ. Данный проект также реализовывается в Кыргызской Республике Ассоциацией предприятий пищевой промышленности Кыргызстана. Ассоциация экспортеров Исфары, Ассоциация производителей Согда и Ассоциация дехканских и фермерских хозяйств «Зардолупарварони Ашт» в РТ проводят обучение производителей основам безопасности пищевых продуктов - сухофруктов:

Таджикстандарт проводит регулярные тренинги по безопасности пищевых продуктов для их производителей согласно Государственной программе качества на 2013-215гг. Центр международной миграции и развития (совместная деятельность GIZ и немецкого Федерального агентства занятости) реализовывает программу по повышению потенциала Таджикстандарта по сертификации ISO 9001, АУККРТ (НАССР) и ISO 22000.

В процессе анализа было выявлено, что Ассоциация потребителей РТ проводит, в частности, деятельность по рассмотрению жалоб потребителей относительно безопасности пищевых продуктов, однако она не имеет информационную и образовательную программу по безопасности пищевых продуктов.

В стране в настоящее время, отсутствует реестр/архив существующей информации, образовательных материалов и рекомендаций, охватывающий все, звенья цепи производства пищевых продуктов, которую можно предложить заинтересованным сторонам, так как они представляются достаточно редко - нерегулярно. Создание реестра/архива информации позволит выявить существующие недостатки и провести соответствующие корректирующие мероприятия. Предоставляемая информация для потребителей ограничена и нуждается в совершенствовании. Необходимо разрабатывать специальные информационные материалы для ключевых должностных лиц в пищевой промышленности. Учебные программы должны включать гигиенические требования согласно руководству КА «Общие принципы гигиены пищевых продуктов», включая АУККТ (НАССР). С целью широкого распространения концепции безопасности пищевых продуктов по всей стране необходимо проводить дополнительное обучение и подготовку тренеров - ТоТ. Существует ограниченная информированность бизнес - структур относительно источников получения необходимой информации о СФС мерах, т.е. требований к безопасности пищевых продуктов, которую можно получить из Национальных информационных центров по СФС и ТБТ. Участие Таджикистана в международных форумах, таких, как заседания КА, МЭБ и МККЗР ограничено. Гармонизация таджикских стандартов с международными, особенно с теми, которые

связаны с параметрами безопасности пищевых продуктов, является насущным вопросом и требует решения. Активное участие РТ в контроле безопасности пищевых продуктов на международном уровне и взаимообмен данными через международную коммуникационную сеть ИНФОСАН (INFOSAN) имеет особое значение, так как это позволит стране заранее запланировать и своевременно реализовать мероприятия по реагированию на чрезвычайные ситуации, связанные с безопасностью пищевых продуктов.

3. Доступ на рынок

Для пищевой и сельскохозяйственной продукции доступ на рынки сбыта стран СНГ относительно легкая задача, так как налагаемые требования в этих странах похожи на требования, существующие в РТ. Доступ же на рынки сбыта развитых стран может быть более трудной задачей из-за существования в них жестких технических требований и СФС мер. Получение доступа на определенный рынок сбыта иногда становится длительным и трудоемким процессом, обусловленным, во-первых, тем, что экспортеры должны получить информацию о необязательных и обязательных требованиях страны-импортера к безопасности пищевых продуктов. Затем они должны привести процесс производства и продукцию в соответствие с требованиями страны импортера. Например, для фруктов и овощей, доступ на рынки сбыта предоставляется только после проведения анализа риска импорта, и затем сравнения существующих вредителей и заболеваний, связанных с продукцией (пищевыми продуктами) в обеих странах. Последним шагом является демонстрация соответствия требованиям страны - импортера. Это требует от экспортирующей страны наличия компетентных органов, например, в сфере производства мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда и тд.

Предприятия, экспортирующие свою продукцию, получают информацию об обязательных требованиях к своей продукции от страны - импортере или из национальных информационных центров по ТБТ и СФС. Однако, следует отметить, что после вступления Таджикистана в ВТО в стране существует ограниченная информированность бизнес структур о возможности получения данных об обязательных требованиях страны - импортера от национальных информационных центров. Например, в одном случае, потенциальным экспортером соли необходимо было выезжать в Кыргызстан, чтобы получить необходимую информацию о технических требованиях к соли от национального органа по стандартизации. В другом случае экспортер винограда получил информацию от информационных центров Китая и США, но не получил ответа от другой страны. Существует острая необходимость в высокой осведомленности заинтересованных сторон относительно обязательств стран - членов ВТО в предоставлении информации об обязательных требованиях и, если она, будучи запрашиваемой не предоставляется, то этот вопрос может рассматриваться на заседании Комитета ВТО по ТБТ или СФ соответственно.

Предприятия РТ, экспортирующие свою продукцию в страны СНГ, сертифицируют продукцию в Таджикистандарте и выдаваемый сертификат соответствия, должен быть приемлемым в этих странах согласно многостороннему соглашению. Несмотря на это, имеются некоторые случаи, когда сертификат не признавался, и продукция

сертифицировалась повторно в стране-импортере. Иногда предприятия разрабатывают свои стандарты, чтобы внедрить стандарты, используемые в импортирующей стране, в частности стандарты Европейской экономической комиссии ООН - ЕЭК ООН (UNECE), которые также включены в реестр таджикских стандартов. Информацию о добровольных требованиях, таких как ISO 22000 и частных стандартах, таких как Схема сертификации системы безопасности пищевых продуктов – 22000 (FSSC 22000) получают от страны-импортера. Различные предприятия РТ, экспортирующие свою продукцию, провели сертификацию своей системы АУККТ (НАССР), так как внедрение АУККТ (НАССР) стало обязательным требованием во многих развитых странах.

Для диверсификации и расширения экспортного рынка РТ производство фруктов и овощей является одним из основных и перспективных отраслей. Постановление Правительства Республики Таджикистан № 624 "Об утверждении Государственной целевой программы по усилению экспортного потенциала сектора переработки овощей и фруктов на 2010-2012 годы» подчеркивает необходимость выполнения существующих технических регламентов (ТБТ) и санитарных и фитосанитарных требований (СФС) в перспективных экспортных рынках. Данное постановление подчеркивает отсутствие механизма по обеспечению государственной финансовой поддержки и информации для предприятий, занятых переработкой фруктов и овощей. Необходимо предоставить информацию и оказать консультативную помощь экспортерам, производителям и поставщикам услуг в деле создания и развития положительного имиджа РТ и экспортеров страны и способствовать доступу товаров и услуг на внешние рынки.

Экспортный потенциал страны можно значительно увеличить и расширить, если лабораторные испытания таких экспортируемых товаров как пищевые продукты растительного происхождения - овощи, фрукты, сухофрукты, мед и орехи - проводить согласно международным стандартам.

Примерами проблем экспортеров в этом плане могут быть следующие:

В августе 2009 года партия фисташек из Таджикистана, которая была затем переправлена из Турции в европейские страны, была задержана на границе ЕС из-за несоответствия (непризнания) сертификата, выданного уполномоченным государственным органом в сфере здравоохранения. Также в июле 2014г. партия сушеных косточек абрикоса, отгруженная из Таджикистана через Турцию, была задержана и возвращена на границе Италии из-за превышения уровня афлотоксина.

Большинство пчеловодов РТ не могут экспортировать свой мед в США, Российскую Федерацию и Катар из-за превышения максимально допустимых уровней (МДУ) фумигантов. Кроме того в процессе аудита уполномоченного агентства США было выявлено близкое расположение большинства пасек к автомобильным трассам, что противоречило их требованиям. Поэтому в 2010 году в США было экспортировано только 29 тонн меда.

В 2010 году Российская Федерация запретила импорт сухофруктов и орехов из Таджикистана якобы с целью предотвращения распространения полиомиелита. Хотя

вопрос был урегулирован в процессе двусторонних консультаций, однако данный запрет стал причиной огромного ущерба, особенно в Согдийской области РТ.

Пока РТ не поднимал торговые проблемы в Комитетах ВТО по СФС и ТБТ, поэтому необходимо повысить осведомленность соответствующих структур о её праве поднимать на их заседаниях вопросы, вызывающие особую озабоченность, в случае если Таджикистан будет иметь свое мнение относительно обоснованности запретительных мер, принятых страной-импортером на ввоз товаров.

Многие предприятия могут столкнуться с проблемами доступа на рынки сбыта. Получение доступа на рынки сбыта для пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции является достаточно ресурсоемким мероприятием и требует разработку национальной стратегии доступа на рынки, которая должна быть основана на партнерстве государственного и частного сектора, чтобы оптимально использовать ограниченные ресурсы. Следует отметить, что стратегии по доступу на рынки сбыта в РТ пока нет.

4. Стратегии по достижению эффективной и действенной системы контроля пищевых продуктов и доступу на рынок

Система контроля пищевых продуктов должна охватывать всю цепочку производства пищевых продуктов, животного, и растительного происхождения, от их переработки и распределения внутри страны, включая импорт и экспорт до уровня потребителей. Такая система должна иметь законодательную основу и устанавливаемые ею меры должны быть обязательными для исполнения, однако, они не могут привести к достижению поставленной цели без соответствующего сотрудничества и активного участия всех заинтересованных сторон, например, фермеров, производителей и потребителей.

Понятие система контроля пищевых продуктов используется, чтобы описать интеграцию обязательного нормативного (регуляторного) подхода с профилактическими и образовательными стратегиями, которые охватывают и обеспечивают защиту всех звеньев цепи производства пищевых продуктов. Система контроля, наряду с обучением и образованием, информационно-пропагандистскими программами и стимулированием добровольного исполнения требований пищевых продуктов, должна включать в себя должное исполнение обязательных требований. Такой комплексный подход будет способствовать более эффективной защите потребителей, должному стимулированию сельскохозяйственной и перерабатывающей индустрии, а также будет содействовать внутренней и международной торговле пищевыми продуктами. Скоординированный основанный на сотрудничестве междисциплинарный и межсекторальный подход в решении потенциальных или существующих рисков, возникающих при взаимодействии комплекса человек - животное -экосистема, является основой подхода «Единое Здоровье».

«Единое Здоровье» - это интегрированные мероприятия и усилия различных дисциплин на местном, национальном и глобальном уровне для достижения оптимального здоровья людей, животных и среды их обитания, поскольку они

взаимосвязаны. Принципы «Единого Здоровья» являются эффективным подходом для решения проблем, связанных с взаимодействием между человеком, животными и экосистемой где они обитают (человек-животное-экосистема). Данный подход применяется для борьбы с инфекционными заболеваниями с высоким потенциалом воздействия на здоровье человека и животных. «Единое Здоровье» позволяет применять координированный, совместный, междисциплинарный и межотраслевой подход в решении и устранении возникающих или существующих проблем и рисков, которые происходят при взаимодействии комплекса человек-животное-экосистема.

Подход «Единое Здоровье», который признает влияние факторов окружающей среды на исходы болезней также приемлем к проблемам и болезням неинфекционного характера. Пищевые продукты животного происхождения являются одним из важных факторов взаимодействия человека с животными. Если улучшить и усилить интеграцию мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов в концепцию (подход) «Единое Здоровье», тогда она не только будет охватывать вопросы здоровья животных, но и растений, служа эффективным инструментом системы контроля пищевых продуктов, которое можно применить ко всем его элементам.

Для интеграции вопросов безопасности пищевых продуктов в этот подход, необходимо определить, контролировать, тестировать и проводить мониторинг угроз/рисков здоровью животных, растений и окружающей среды на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов. Для эффективности и действенности данного подхода необходимо улучшить и усилить межведомственную координацию и коммуникацию.

К факторам, негативно влияющим на безопасность пищевых продуктов, относятся: загрязнение окружающей среды и воды, зоонозные заболевания, ненадлежащая практика ведения хозяйства (в разведении сельскохозяйственных культур, производстве молочных продуктов, птицы, рыболовстве, и т.д.), несоблюдение санитарно – гигиенических правил на всех стадиях производства, отсутствие профилактических мероприятий на стадиях переработки и подготовки процесса производства, неправильное применение химических веществ, загрязнение сырья, ингредиентов и воды, неправильное хранение и т.д.

Стратегия по укреплению системы контроля пищевых продуктов РТ должна быть сосредоточена на обязательном и добровольном контроле факторов на соответствующей стадии производства. Реализация Национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов позволит стране определить приоритетные направления и создать интегрированную, последовательную, эффективную и динамичную систему контроля пищевых продуктов. Стратегия будет способствовать большей согласованности действий в системах, где существуют несколько органов по контролю пищевых продуктов, где нет национальной политики или координационного механизма, что позволит предотвратить путаницу, дублирование, неэффективность мероприятий и нерациональное использование ресурсов.

Учитывая вышеизложенное, предлагается следующие стратегии для усиления каждого элемента системы контроля пищевых продуктов РТ.

4а. Политика безопасности пищевых продуктов, законодательство и нормативные акты

Таджикистан во время вступления в ВТО показал сильную политическую волю и приверженность в реализации соглашений ВТО. Процесс вступления способствовал пересмотру и адаптации различных правовых и политических документов, в том числе законодательства в сфере безопасности пищевых продуктов. Поэтому, для разработки официально документированной политики в сфере безопасности пищевых продуктов, а также принятия и введения в действие относительно нового законодательства как первоочередного обязательства по вступлению в ВТО, создания атмосферы ясности в распределении полномочий уполномоченных органов и, в конечном счете, для усиления данного компонента системы контроля пищевых продуктов рекомендуется реализовать следующие стратегии:

- i. Разработка и формальное утверждение политики в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов, которая должна соответствовать Национальной стратегии здоровья населения РТ на 2010 – 2020 годы;
- ii. Пересмотр Закона РТ «О техническом нормировании» (2009), с целью исключения из него СФС мер и Закона РТ «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан» (2006), с целью предоставления всем уполномоченным государственным органам по контролю пищевых продуктов гибких условий проведения проверок, основанных на степени риска хозяйствующих субъектов и других законов, регулирующих вопросы безопасности пищевых продуктов;
- iii. Пересмотр положений и нормативно - правовых актов, включая СанПиН, которые регулируют вопросы безопасности пищевых продуктов с целью исключения дублирования функций и их адаптации (приведения в соответствие) к требованиям международных стандартов и разработка дополнительных подзаконных нормативных актов необходимых для обеспечения безопасности пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов;

4б. Управление и организация системы контроля пищевых продуктов

Создание эффективной системы контроля пищевых продуктов требует формирования единой политики и оперативной координации на национальном уровне. Хотя структура и функции таких систем определяются законодательством, однако они должны включать в себя установление руководящих функций и создание административных структур с четким определением полномочий, обязанностей, отчетности и подотчетности относительно разработки и реализации интегрированной национальной стратегии по контролю пищевых продуктов, оперативной деятельности национальной программы по контролю пищевых продуктов, мониторинга химических и биологических загрязнителей (рисков) в различных пищевых продуктах на протяжении всей цеп производства пищевых продуктов, членство в системах INFOSAN и RASFF, финансирование и распределение ресурсов, установление стандартов и правил, участие в мероприятиях по контролю пищевых продуктов на международном уровне, разработку

и реализацию национальных процедур реагирования на чрезвычайные ситуации в сфере безопасности пищевых продуктов, создание системы изъятия и прослеживания недоброкачественных пищевых продуктов, проведение анализа риска и т.д.

Основными мероприятиями в этом плане являются разработка и внедрение регламентирующих мер, проведение мониторинга эффективности системы, содействие постоянному совершенствованию и обеспечение общего политического руководства.

Учитывая нынешнюю ситуацию в управлении и организации системы контроля пищевых продуктов в РТ, а также намеченные цели по достижению эффективной и действенной системы контроля пищевых продуктов, предлагается реализовать следующие стратегии:

- i. Обобщение и рассмотрение концепции многосекторального подхода в управлении и организации контроля пищевых продуктов и перераспределение ресурсов в каждом уполномоченном органе для создания эффективного и действенного контроля пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов прежде чем рассматривать вопрос создания единого органа по безопасности пищевых продуктов;
- ii. Усиление межведомственной координации с целью улучшения контроля пищевых продуктов, разработки национальных процедур по обеспечению безопасности пищевых продуктов (реагирование на чрезвычайные ситуации, изъятие недоброкачественной продукции, анализ риска), а также для улучшения обмена информацией и взаимодействия внутри страны на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов и на международном уровне путем воссоединения в систему INFOSAN и RASFF.

4в. Надзорно-инспекционная деятельность

Для повышения эффективности прозрачного контроля и способности обеспечить прозрачный контроль пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства - от фермы до стола, достижения доступа на международные рынки сбыта надзорно-инспекционная деятельность должна постоянно совершенствоваться. Хотя структура официальных контролирующих служб различных стран отличаются друг от друга, каждая страна должна развивать и укреплять наиболее подходящий для него вариант системы контроля пищевых продуктов с точки зрения законодательства, инфраструктуры и механизмов правоприменения. Данный вопрос становится как никогда важным для развивающихся стран и стран с переходной экономикой для создания и внедрения системы контроля пищевых продуктов, основанной на современной концепции анализа риска всех основных угроз безопасности пищевых продуктов на научной основе и включает в себя оценку риска (выявление, характеристика факторов (угроз) и оценку степени воздействия и характеристику риска), управление риском и информирование о риске.

Внедрение и реализация законов в области безопасности пищевых продуктов требуют квалифицированного, грамотного, действенного и честного контроля пищевых продуктов. Специалист (инспектор) по контролю пищевых продуктов является ключевым

должностным лицом, который ежедневно встречается с производителями пищевых продуктов, торговли и зачастую с населением. Репутация и целостность системы контроля пищевых продуктов в большой степени зависит от навыков и добросовестности специалистов, осуществляющих инспекцию.

Учитывая текущий статус официальных контролирующих служб, для улучшения надзорно-инспекционной деятельности: предлагается реализация следующей стратегии:

- i. Проведение анализа риска с целью классификации (категоризации) пищевых продуктов в РТ и определения соответствующего вида (типа) и частоты контроля и инспекции, основанной на риске для пищевых продуктов с различным уровнем (категорией) риска.

4г. Лаборатории системы контроля пищевых продуктов и осуществление надзора

Таджикистан как небольшая страна имеет слишком много лабораторий (в общем, около 200), которые принадлежат различным министерствам и ведомствам. Для формирования эффективной и действенной лабораторной системы контроля пищевых продуктов и осуществления надлежащего надзора следует создать единую сеть лабораторий в пределах одного министерства или ведомства (агентства) и проводить исследования и испытания для различных юрисдикций¹ государства - джамоатов, районной, областной и центральной власти. При этом система управления контроля пищевых продуктов должна разработать и устанавливать определенные нормы деятельности лабораторий и проводить мониторинг качества их работы и эффективности

Лаборатории должны иметь достаточный потенциал для проведения физических, микробиологических и химических анализов. В дополнение к простым повседневным анализам лаборатории могут быть оснащены набором более сложного оборудования, при необходимости библиотекой. Это не только относится к типу оборудования, который обеспечивает точность и надежность результата анализов, но и к квалификации и навыкам сотрудников лабораторий и надежности используемого метода. Аналитические результаты лабораторий часто используются в качестве доказательств в суде с целью определения соответствия пищевых продуктов нормативным актам или стандартам. Поэтому необходимо принять все меры, чтобы обеспечить надлежащую и эффективную работу лабораторий. Внедрение программ по обеспечению аналитического качества и аккредитация лабораторий соответствующим отечественным или иностранным органом по аккредитации позволит лабораториям улучшить качество и обеспечить надежность, точность результатов и стабильность ее работы. Разработка и внедрение официально утвержденных методов отбора проб и анализа также будет способствовать вышеизложенному.

Еще одним важным элементом национальной системы контроля пищевых продуктов является его интеграция с системой эпидемиологического надзора

¹ Юрисдикция это правовая сфера, определяющая полномочия определённого органа государственной власти

(здравоохранения), что будет способствовать выявлению и анализу причинно - следственного механизма ЗППП. Существование надежной и современной системы эпидемиологического надзора за этими болезнями имеет решающее значение. Лаборатории, предоставляющие услуги для данного вида деятельности, как правило, не являются структурными подразделениями органов, ответственных за контроль пищевых продуктов. Поэтому необходимо установить надежную и эффективную связь между лабораториями органов, ответственных за контроль пищевых продуктов и системы здравоохранения, а также между эпидемиологами и микробиологами. В этом случае информация об уровне заболеваемости населения болезнями, передающимся пищевыми продуктами, может быть связана с данными мониторинга пищевых продуктов, что будет способствовать разработке и внедрению соответствующей политики по контролю пищевых продуктов, основанной на анализе риска. Эта информация включает в себя динамику ежегодной заболеваемости, определение уязвимых групп населения, выявление опасных пищевых продуктов, выявление и отслеживание причин ЗППП, а также развитие систем раннего оповещения вспышек и контаминации (загрязнения) пищевых продуктов.

Учитывая настоящее состояние лабораторий системы органов по контролю пищевых продуктов и эпидемиологического надзора, а также необходимый объем мероприятий для проведения эффективного и действенного контроля пищевых продуктов, предлагается реализовать следующие стратегии:

- i. Повышение потенциала и способности лабораторий в проведении анализа (тестирования) всех параметров безопасности пищевых продуктов в РТ согласно международным стандартам для всех видов пищевых продуктов и их аккредитация на проведение этих тестов;
- ii. Анализ и реструктуризация сети лабораторий уполномоченных органов для эффективного и действенного контроля над лабораторными анализами (тестированием) пищевых продуктов и оптимального использования ресурсов;
- iii. Модернизация и усиление системы надзора за безопасностью пищевых продуктов, включая систему раннего оповещения и создание соответствующей связи между системами надзора в сфере общественного здравоохранения и здоровья животных.

4д. Информация, коммуникация и образование/обучение

Система контроля пищевых продуктов может быть эффективным только тогда, когда все заинтересованные стороны вовлечены в мероприятия по обеспечению безопасности пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства пищевых продуктов, т.е. согласно подходу «от фермы до стола». Это может быть достигнуто, если существует соответствующая система по предоставлению информации, образования и рекомендаций заинтересованным сторонам. Этими заинтересованными сторонами, в частности, могут быть, производители или фермеры, организации и предприятия, занятые перевозкой, хранением, первичной и вторичной переработкой, розничной торговлей пищевых продуктов, включая предприятия общественного питания, рестораны / гостиницы и потребители пищевых продуктов. Это позволит каждой заинтересованной

стороне выполнять свою роль должным образом и гарантировать обеспечение безопасности пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства. При этом производители пищевых продуктов, применяя меры профилактики, например, внедрение методики АУККТ (НАССР), играют важную роль в этом отношении, так как в этом случае продукция, выходящая из этих предприятий неизменно будет соответствовать требованиям безопасности пищевых продуктов. Для того чтобы потребители могли отличать опасные от безопасных пищевых продуктов и сделать соответствующий выбор и тем самым защитить себя, необходимо повысить их осведомленность, т.е. они должны быть хорошо и соответственно информированы. Потребители могут оказать давление на производителей и поставщиков пищевых продуктов, чтобы иметь доступ к безопасным пищевым продуктам. Это давление на самом деле намного эффективнее, чем любые надзорно-инспекционные мероприятия соответствующих органов.

В настоящее время в РТ нет базы данных (архива) существующей информации, образовательных программ и рекомендаций, предоставляемых заинтересованным сторонам. Информация потребителям предоставляется в ограниченном объеме. Для подготовки хорошо обученных специалистов, знающих современные требования безопасности пищевых продуктов, необходимо включить основы гигиенических требований и правил при производстве пищевых продуктов и методику АУККТ (НАССР) в учебные программы соответствующих институтов. Обучение специалистов различным аспектам безопасности пищевых продуктов в цепи производства проводится нерегулярно, участие РТ в международных форумах имеет ограниченный характер и информированность заинтересованных сторон об источниках получения информации о существующих мерах и требованиях к безопасности пищевых продуктов на потенциальных рынках сбыта также низкая.

Учитывая настоящий статус и необходимый объем мероприятий по информированию, обучению и предоставлению рекомендаций заинтересованным сторонам согласно цепи производства пищевых продуктов, предлагается реализация следующих стратегий:

- i. Пересмотр и обновление программ обучения, содержащих тематику (компонент) по безопасности и гигиене пищевых продуктов с целью адаптации и приведения их в соответствие с требованиями руководства КА «Общие принципы гигиены пищевых продуктов», включая АУККТ (НАССР), и включение дополнительных тематик безопасности пищевых продуктов, в частности анализ риска, проведение проверок на основе риска, системы раннего предупреждения (INFOSAN и RSFF) и тд;
- ii. Повысить потенциал соответствующих организаций для проведения краткосрочных учебных программ по гигиене и безопасности пищевых продуктов и соответствующей тематики для предприятий пищевой промышленности и производителей сельскохозяйственной продукции.
- iii. Повысить потенциал специалистов уполномоченных органов по контролю пищевых продуктов относительно различных тематик безопасности пищевых продуктов, в частности по гигиене пищевых продуктов, АУККТ (НАССР), анализ

риска, отслеживание, проведение проверок на основе риска, методике отбора проб и тестирования, аккредитации лабораторий (ИСО/МЭК17025);

- iv. Улучшить участие РТ на международных и региональных заседаниях и форумах.

4е. Доступ на рынок

Таджикистан имеет огромный потенциал для экспорта сельскохозяйственной продукции. Однако доступ пищевой и сельскохозяйственной продукции на рынки сбыта является долгим и дорогостоящим мероприятием, поскольку страны-импортеры применяют санитарные и фитосанитарные меры для защиты здоровья своих граждан - от вредного воздействия пищевых продуктов, растений и животных - от вредителей и болезней, не распространенных в своих странах. Для определения приоритетных направлений в экспорте пищевых продуктов и получения доступа на рынки сбыта в стране необходимо создать атмосферу тесного партнерства государственно и частного сектора. Необходимо получать своевременную информацию о СФС мерах в потенциальных экспортных рынках и прослеживать намечаемые изменения в СФС мерах в существующих рынках сбыта, чтобы своевременно адаптировать экспортируемую продукцию к этим изменениям. Специфические торговые вопросы, связанные с неоправданным применением СФС мер и препятствующие экспорту могут быть рассмотрены на заседаниях Комитета ВТО по СФС. Соблюдение обязательных стандартов/требований позволит получить доступ на рынки экспорта. Однако следует учесть, что даже в этом случае сельскохозяйственная продукция и пищевые продукты, возможно, не будут приобретаться организованными покупателями, например, сетью супермаркетов, которые также могут потребовать соответствия продукции к требованиям добровольных стандартов.

Учитывая настоящую ситуацию относительно доступа пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции РТ на рынки сбыта, предлагается реализация следующих стратегий:

- i. Повышение потенциала Сервисного Бюро в Торгово-промышленной палате РТ для предоставления информации о существующих технических требованиях на рынках сбыта;
- ii. Создать подкомитет по ТБТ и СФС при Национальном Комитете РТ по упрощению процедур торговли, для извлечения максимальной пользы от реализации соглашений ВТО по ТБТ и СФС и улучшения участия РТ в работе этих комитетов;
- iii. Разработка стратегии РТ по доступу на рынок, основанной на сотрудничестве государственного и частного секторов, для получения максимальной пользы, в частности, от реализации соглашения ВТО по СФС.
- iv. Повышение уровня осведомленности и создание надлежащего потенциала по внедрению международных и частных добровольных стандартов по гигиене и безопасности пищевых продуктов в пищевой промышленности РТ, например, самоконтроль и должная добросовестность (добросовестное выполнение требований).

5. Механизм реализации стратегии

Реализация стратегии потребует высокую приверженность высших эшелонов власти РТ, чтобы обеспечить управляемость и эффективность реформ в сфере безопасности пищевых продуктов. Для выполнения обязательств по соблюдению требований соглашения ВТО по реализации СФС мер, Таджикистану необходимо проводить радикальные изменения в системе контроля пищевых продуктов. Это будет необходимо продемонстрировать в процессе первой оценки торговой политики РТ в соответствии с процедурами ВТО.

Целесообразным будет возложить координацию процесса реализации данной стратегии во всех элементах системы контроля пищевых продуктов на Координационный Совет по безопасности пищевых продуктов РТ, так как одним из полномочий Совета является разработка и предоставление предложений по улучшению безопасности пищевых продуктов в Правительство РТ. Также предлагается ответственность за реализацию стратегий по доступу на рынки возложить на Министерство экономического развития и торговли РТ, так как данное министерство несет ответственность за реализацию плана Программы по адаптации экономики РТ к условиям членства во Всемирной торговой организации.

Правами и обязанностями Координационного Совета по безопасности пищевых продуктов РТ являются:

- Осуществление непрерывного мониторинга и оценки безопасности пищевых продуктов для обеспечения надлежащего уровня защиты жизни и здоровья человека, защиты животного и растительного мира;
- Разработка и представление предложений в Правительство Республики Таджикистан по улучшению состояния безопасности пищевых продуктов;
- Разработка, утверждение и реализация совместных мероприятий органов государственного надзора, обеспечивающих надзор за безопасностью пищевых продуктов;
- Рассмотрение спорных вопросов, возникших при проведении государственного надзора в рамках деятельности государственных органов по обеспечению безопасности пищевых продуктов;
- Реализация других задач, установленных Законом Республики Таджикистан "О безопасности пищевых продуктов";
- Создание специальной рабочей группы для проверки положения по безопасности пищевых продуктов;
- Взаимодействие с местными исполнительными органами государственной власти республики.

В состав Координационного Совета по безопасности пищевых продуктов РТ входят:

- Заместитель Премьер-министра Республики Таджикистан, Председатель;
- Заместитель министра здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан;
- Заместитель министра сельского хозяйства Республики Таджикистан;
- Заместитель министра индустрии и новых технологий Республики Таджикистан;

- Заместитель министра экономического развития и торговли Республики Таджикистан;
- Заместитель Председателя Государственного комитета по инвестициям и управлению государственным имуществом Республики Таджикистан;
- Заместитель директора Агентства по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции при Правительстве Республики Таджикистан;
- Заместитель Председателя Правления Союза "Таджикматлубот";
- Директор Национального центра питания Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан;
- Руководитель государственной службы санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения и социальной защиты населения Республики Таджикистан;
- Директор Научно-исследовательского института профилактической медицины Таджикистана;
- Ректор Таджикского государственного медицинского университета имени Абу Али ибни Сино;
- Председатель Государственного унитарного предприятия «Хуруквори» при Министерстве индустрии и новых технологий Республики Таджикистан;
- Директор Государственного научного учреждения «Национальный институт питания» Министерства индустрии и новых технологий Республики Таджикистан;
- Руководитель государственной службы ветеринарного надзора Министерства сельского хозяйства Республики Таджикистан;
- Руководитель государственной службы фитосанитарного контроля и карантина растений Министерства сельского хозяйства Республики Таджикистан;
- Руководители соответствующих подразделений Академии наук Республики Таджикистан;
- Председатель Союза предпринимателей и экспортеров Республики Таджикистан;
- Председатель Союза потребителей Республики Таджикистан.

Учитывая то, что деятельность Координационного совета по безопасности пищевых продуктов в основном направлена на безопасность пищевых продуктов, а также наличие в стратегии компонента по доступу на рынок, Совет должен работать в тесном сотрудничестве с подкомитетом по ТБТ и СФС при Национальном Комитете РТ по упрощению процедур торговли.

Ссылки

OSCE. 2013. Assessment of Food Safety Procedures in the Republic of Tajikistan. Dushanbe. Organization for Security and Co-operation in Europe, Office in Tajikistan.

World Bank. 2007. Food Safety and Agricultural Health Management in CIS Countries: Completing the Transition. Washington DC. The World Bank.

WHO. 2012. Guidelines for Developing and Implementing a National Food Safety Policy and Strategic Plan. Brazzaville. World Health Organization, Regional Office for Africa.

FAO/WHO. FAO Food and Nutrition Paper 76. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems. Rome, Food and Agriculture Organization; Geneva, World Health Organization.

World Bank. 2007. Armenia – Managing Food Safety and Agricultural Health: An Action Plan. Washington DC. The World Bank.

ITC. 2013. Business Guide on Tajikistan's WTO Accession Commitments. Dushanbe. International Trade Centre Office in Tajikistan.

UN. 2014. Regulatory and Procedural Barriers to Trade in the Republic of Tajikistan: An Assessment. New York and Geneva. United Nations.

Rapid Alert System for Food and Feed [RASFF] database.
www.ec.europa.eu/food/food/rapidalert

Закон Республики Таджикистан «О безопасности пищевых продуктов» No. 890, 2012

Закон Республики Таджикистан «О техническом нормировании» № 522, 2009

Закон Республики Таджикистан «О проверках деятельности хозяйствующих субъектов в Республике Таджикистан» № 194, 2006

Конституционный Закон Республики Таджикистан № 101 «О порядке решения вопросов административно-территориального устройства Республики Таджикистан»

Отчет миссии международного консультанта МТЦ по санитарным и фитосанитарным мерам Дигби Гаскойна от 6 до 12 ноября 2011 № ИТС / DCP / 11/2931 Программа продвижения торговли в Республике Таджикистан, III фаза.

Отчет миссии международного консультанта МТЦ по ТБТ и СФС С.К. Гуджадхура, - руководитель группы и международного консультанта МТЦ по ТБТ и СПС Эдиля Калашева, 13 августа в 5 Сентября 2012 № ИТС / DCP / 12/2934 рамках Реализации проекта по осведомленности бизнеса по вопросам ВТО Программа Торговое сотрудничество в Республике Таджикистан, второй компонент: Реализация положений ВТО и осведомленности бизнеса о вступлении в ВТО.

Постановление Правительства Республики Таджикистан №. 487, 2008 «Об утверждении

Плана действий по упрощению административных процедур для импорта и экспорта товаров»

Постановление Правительства Республики Таджикистан №624, 2010 «Об утверждении Плана Государственной Программы по усилению экспортного потенциала сектора переработки фруктов и овощей на 2010-2012 годы.

Постановление Правительства РТ № 295 «О создании Координационного Совета Республики Таджикистан по безопасности пищевых продуктов». 2013.

Презентация "Членство Республики Таджикистан в ВТО с особым акцентом на продовольственный и сельскохозяйственный сектор" Paolo R Vergano/ Семинар МТЦ. 1 октября 2014 года в Душанбе.

Презентация на тему «Развитие сельскохозяйственного сектора и продовольственная безопасность Республики Таджикистан в региональном аспекте». 2014 www.gki.tj.

Проект Национальной стратегии по безопасности пищевых продуктов Таджикистана 2015 – 2024. 2012. Душанбе. Представительство ВОЗ в Республике Таджикистан.

Стратегия безопасности пищевых продуктов Республики Армения, 2011 www.ssfs.am.