



# НАЦІОНАЛЬНА КОМІСІЯ УКРАЇНИ "КОДЕКС АЛІМЕНТАРІУС"

16 лютого 1998 р. постановою Кабінету Міністрів України №169 "Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус" була створена Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус (НККА).

На даний час Комісія діє на підставі статті 8 Закону України "Про безпеку та якість харчових продуктів" (№771/97-вр від 23 грудня 1997 р., в редакції Закону N 2809-IV (2809-15) від 06.09.2005) та Постанови Кабінету Міністрів України від 3 липня 2006 р. №903 "Питання Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус".

Відповідно до зазначених документів завданнями НККА є:

- аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства і розробка пропозицій щодо удосконалення законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів;
- гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері;
- сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження.

Відповідно до покладених на неї завдань НККА:

- уніфікує науково-методичні підходи щодо розроблення санітарних заходів та технічних регламентів, аналізу ризиків, які можуть створити харчові продукти для здоров'я людини (далі - ризики), та визначення обов'язкових параметрів безпечності, а також розробка методів та визначення процедури забезпечення безпечності харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу;
- розробляє санітарні заходи;
- визначає процедуру та критерії уповноваження лабораторій, зокрема арбітражних, для проведення діагностичних досліджень з метою здійснення державного контролю і державного нагляду за безпечністю та якістю харчових продуктів;
- організовує проведення наукових та експертних досліджень з питань, що належать до її компетенції;
- бере участь у засіданнях спільної комісії Продовольчої сільськогосподарської організації та Всесвітньої організації охорони здоров'я із зводу харчових продуктів Кодекс Аліментаріус та її комітетів.

Крім того, НККА розробляє і вносить:

1) Головному державному санітарному лікарю України та Головному державному ветеринарному

інспектору України рекомендації щодо затвердження:

– вимог до впровадження системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності та належної якості харчових продуктів, підконтрольних санітарній та ветеринарній службам, у процесі їх виробництва та обігу;

– обсягу вантажів, підконтрольних санітарній та ветеринарній службам, що підлягають обов'язковому розширеному контролю (у відсотках);

2) Головному державному санітарному лікарю України рекомендації щодо затвердження:

– максимальних меж залишків пестицидів та ветеринарних препаратів у харчових продуктах;

– рівнів включень або максимальних рівнів вмісту у харчових продуктах забруднюючих речовин, харчових домішок, допоміжних матеріалів для переробки;

– порядку здійснення державного контролю та державного нагляду, аналізу ризиків;

– допустимих добових доз споживання дієтичних домішок;

– вимог до впровадження системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності та належної якості харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, у процесі їх виробництва та обігу;

– щорічної програми проведення розширеного контролю харчових продуктів і вантажів, підконтрольних санітарній службі, що імпортуються та перебувають в обігу;

– за погодженням з Головним державним ветеринарним інспектором України переліку харчових продуктів, які становлять високий і низький рівень ризиків для здоров'я людей, та критеріїв розроблення програми розширеного контролю харчових продуктів і вантажів, підконтрольних ветеринарній службі, що імпортуються та перебувають в обігу;

3) Головному державному санітарному лікарю України рекомендації щодо визначення:

– належного рівня захисту здоров'я людини від ризиків;

– умов використання і максимальних меж залишків у харчових продуктах та мінімальних специфікацій належної якості допоміжних матеріалів для переробки;

4) Головному державному ветеринарному інспектору України рекомендації щодо затвердження:

- методів контролю збудників хвороб, спільних для людей та тварин, морфологічних методів на післязабійному етапі;
  - максимальних меж залишків ветеринарних препаратів у кожному компоненті, що додається до корму, та в готових кормах;
  - рівнів кормових домішок;
- 5) МОЗ рекомендації щодо внесення харчових домішок та ароматизаторів до відповідного реєстру.
- Відповідно до Положення про Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус комісія має право:
- залучати спеціалістів центральних і місцевих органів виконавчої влади, підприємств, установ та організацій (за погодженням з їх керівниками), а також провідних спеціалістів і вчених, у тому числі зарубіжних, для розгляду питань, що належать до її компетенції;
  - одержувати від центральних і місцевих органів виконавчої влади інформацію, документи та матеріали, необхідні для виконання покладених на неї завдань;
  - скликати в установленому порядку наради з пи-

тань, що належать до її компетенції.

Національну комісію очолює голова, який призначається на посаду та звільняється з посади Кабінетом Міністрів України. Персональний склад Національної комісії затверджує її голова. До складу Комісії включаються провідні спеціалісти наукових та інших установ, підприємств та організацій, представники центральних органів виконавчої влади з питань охорони здоров'я, аграрної політики, технічного регулювання та споживчої політики, економіки. Постановою КМУ №903 від 3 липня 2006 р. головою Комісії призначено Проданчука Миколу Георгійовича.

З середини 2006 року (коли відбулось перше, установче, засідання) НККА проведена робота щодо організації роботи комісії: створена організаційна структура (див. схему 1), відповідно до структури міжнародної Комісії Кодекс Аліментаріус розроблені процедури напрацювання, подачі та розгляду НККА проектів нормативно-правових та методичних документів та прийняття нових членів (додаток 1 та 2 відповідно), створено та підтримується функціонування інформаційного ресурсу комісії — сайт НККА (codex.co.ua).

**Структура Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус.  
Кабінет Міністрів України**

Міністерство аграрної політики	Міністерство охорони здоров'я	Державний комітет по стандартизації, метрології та сертифікації
--------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------------------------------------

**Національна комісія України з Кодекс Аліментаріус Рада НККА**

"Горизонтальні" (загальні) комітети	"Вертикальні" комітети (з окремих питань)
1. Відділ з організації роботи Комітетів Секретаріат 2. Комітет із загальних принципів та правил Виконавчий комітет НККА з департаментами: - продовольчого законодавства та документації; - токсиколого-гігієнічної регламентації та нормування; - науки та освіти у галузі гігієни харчування; - моніторингу безпеки харчових продуктів та стану харчування населення; - захисту прав споживачів; - міжнародного співробітництва; - довідковий орган з питань санітарних та фітосанітарних заходів 3. Комітет із залишкових кількостей пестицидів, ветеринарних препаратів, харчових добавок та інших контамінантів 4. Комітет з харчової гігієни і принципів НАССР, продуктів імпорту, експорту, систем інспекції та контролю, принципів маркування. 5. Комітет з нутрієнтів та продуктів для спеціального та дієтичного харчування. 6. Комітет з методів аналізу та відбору проб	7. Комітет з питань продуктів рослинного походження (зернобобових, фруктів, овочів та продуктів з них, в тому числі какао-продуктів, кондитерських виробів, соків, цукрів, рослинних білків та інших) 8. Комітет з питань продуктів тваринного походження (риби та рибопродуктів, м'яса та м'ясопродуктів, молока та молокопродуктів та інших) 9. Комітет з питань жирів та олій 10. Комітет з натуральних мінеральних вод, питної води та напоїв 11. Комітет з питань допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу

Комісії з "гарячих" питань: 1) Комісія з кормів для тварин.  
2) Комісія з продуктів, отриманих за допомогою сучасних біотехнологій.

**ПОРЯДОК  
напрацювання, подачі та розгляду НККА  
проектів нормативно-правових та методичних документів**

Проекти нормативно-правових та методичних документів, санітарних заходів можуть розроблятися науковими та практичними установами, комітетами, робочими групами, об'єднаннями юридичних та фізичних осіб, виробниками харчової та продовольчої продукції, комітетами та робочими групами комітетів НККА.

1. Проекти документів та матеріалів, розроблених поза межами НККА:

1.1 Проекти документів, розроблених поза межами НККА, направляються до секретаріату комісії НККА у трьох екземплярах та на електронному носії у супроводі таких документів:

- супровідний лист розробника з проханням розглянути проект у відповідному комітеті НККА;
- лист-направлення організації, відомства, де працює або до яких належать розробник;
- пояснювальна записка.

1.2 Секретаріат НККА реєструє подання, видає розробнику документ про надходження матеріалів, направлення їх до відповідного комітету НККА та виносить проект на сайт НККА у розділ "Документи, що розробляються", де проект знаходиться протягом місяця. Всі зауваження та пропозиції щодо проекту секретаріат НККА передає розробникові для опрацювання.

1.3 На черговому засіданні комітету призначаються члени робочої групи або рецензенти для розгляду та опрацювання матеріалів і підготовки

висновку щодо можливості розгляду документів на засіданні комітетів.

1.4 Одержавши висновок експертів чи робочої групи, розробник представляє проект на черговому засіданні комітету, який приймає рішення щодо його:

- а) схвалення ;
- б) необхідної доробки та повторного розгляду;
- в) відхилення проекту, радикальної переробки та повторного подання.

1.5 У разі схвалення проекту комітетом приймається рішення про подачу проекту до Ради НККА та представлення для затвердження Головним державним санітарним лікарем України у встановленому порядку.

2. Проекти документів та матеріалів, розроблених комітетами та комісіями НККА:

2.1 Проекти таких документів можуть бути напрацьовані окремими фахівцями або робочими групами, створеними відповідними комітетами НККА.

2.2 Перший проект документа виставляється на сайт НККА для розгляду та обговорення протягом одного місяця. Зауваження та пропозиції надаються розробникові для опрацювання.

2.3 За висновками двох рецензентів проект подається для розгляду на черговому засіданні відповідного комітету, який приймає рішення у відповідності з пп. 1.4–1.5.

Додаток 2

**ПОРЯДОК  
вступу та затвердження членів НККА**

У відповідності до положення про Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус (Постанова КМ №903 від 03.07.2006р) членами НККА можуть бути юридичні та фізичні особи, резиденти України, провідні спеціалісти наукових та інших установ, організацій у сфері безпечності та якості харчових продуктів, представники органів виконавчої влади з питань охорони здоров'я, аграрної політики, технічного регулювання та споживчої політики, економіки, юстиції, представники підприємницьких кіл із виробництва та обігу харчових продуктів за їх згодою.

Для вступу в члени Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус (НККА) юридична або фізична особа подає до секретаріату на ім'я голови НККА заяву довільного зразка з наступною інформацією:

- посада, ПІБ (для юридичної та фізичної особи);
- адреса (для юридичної та фізичної особи);

- посада (для фізичної особи);
- науковий ступінь (для фізичної особи);
- напрямок діяльності установи/організації (для фізичної особи);
- відомча підпорядкованість (для юридичної та фізичної особи);
- побажання щодо комітету НККА, в якому буде працювати заявник.

Заява повинна супроводжуватись рекомендаційним листом відомства, до якого належить особа.

Заява та рекомендаційний лист розглядаються секретаріатом протягом календарного місяця.

Заявнику видається підписний лист-анкета, який разом з іншими документами подається на розгляд чергового засідання Ради НККА.

У разі позитивного обговорення виноситься рішення про прийняття у члени НККА, і заявник (його дані) вноситься до реєстру НККА.

За час роботи НККА проведено 18 засідань Комісії. Нижче наведено перелік основних питань та документів, які були розглянуті на засіданнях:

- гармонізовані з міжнародними "Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині та харчових продуктах";
- гармонізовані з міжнародними "Показники та максимально дозволени рівні лікувальних препаратів, антибіотиків, гормонів та інших речовин, що застосовуються у ветеринарії при виробництві необроблених харчових продуктів тваринного походження";
- питання законодавчого врегулювання ГМО-вмісних продуктів в Україні. Методи визначення ГМО та ГМО-компонентів у продовольчій сировині та харчових продуктах;
- критерії для складання програми розширеного контролю та переліку харчових продуктів, які звичайно представляють високий та низький ризик для здоров'я людей, що розроблені на виконання статті 44 Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів";
- порядок розширеного ветеринарного контролю;
- регламенти первинних ароматичних діамінів та необхідності контролю їх масової концентрації у міграційних розчинах з полімерних пакувальних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- норми та регламенти застосування ароматизаторів;
- матеріали щодо можливості внесення ряду харчових добавок до "Переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах в Україні" та/або розширення сфери їх застосування (зокрема, E463 — гідроксипропілцелюлоза, E242 — диметилдикарбонат, E425 — глюкоманнан, E338 — ортофосфорна кислота, E442 — амонійні солі фосфатидилової кислоти (фосфати амонію), E200 — сорбінова кислота та її солі, E451 — трифосфати, E452 — поліфосфати, E554 — алюмосилікат натрію, E491 — сорбітан моностеарат, E280 — пропіонова кислота та її натрієва, кальцієва та калієва солі (E281, E282, E283), E124 — Понсо 4R, E110 — жовтий захід сонця, E468 — кроскарамелоза, E1200 — полідекстроза, E210, E211 — бензойна кислота та її солі, E297 — фумарова кислота, E960 — стевіол глікозид та екстракти стевії, E955 — сукралоза);
- проект Державних гігієнічних регламентів і норм "Вода, призначена для споживання людиною. Санітарні заходи та мінімальні специфікації якості. Державні гігієнічні регламенти і норми". Показники безпечності та мінімальні специфікації якості
- питання адаптування процедури дослідження води на експортуючих підприємствах для забезпе-

чення вимог Додатку 1 Директиви Ради 98/83/ЄС;

- нормативи на свинець у пшениці;
- матеріали щодо регламентації бенз(а)пірену в жирах, оліях та інших харчових продуктах;
- питання гармонізації національних нормативних документів щодо регламентації глазури в рибі та рибопродуктах заморожених;
- результати експертизи ДСТУ 4518:2008 "Продукти харчові. Споживче маркування. Загальні правила" щодо відповідності даного стандарту до вимог міжнародного стандарту Codex Stan 1-1985 "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов";
- проект Національної настанови з розробки та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP;
- проект ДСТУ "Сухі продукти для дитячого харчування. Оцінка ризику Enterobacter sakazakii. Загальні вимоги.";
- Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Встановлення відповідності щодо мікробіологічних критеріїв (проект ДСТУ);
- мінімальні специфікації якості основних продуктів тваринного походження;
- принципи маркування пластикового посуду та упаковки харчових продуктів;
- класифікація та вимоги до заяв про властивості харчових продуктів, порядок перевірки достовірності заяв про властивості харчових продуктів;
- перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту ГМО;
- проекти перекладів стандартів Спільної комісії ФАО/ВООЗ по харчових продуктах Codex Alimentarius;
- питання обґрунтованості законодавчих вимог щодо обов'язкового зазначення інформації про відсутність генетично модифікованих організмів чи компонентів;
- проект Технічного регламенту щодо правил етикетування харчових продуктів;
- підходи до оцінки безпечності ГМО-джерел харчових продуктів на прикладі матеріалів щодо обґрунтування доказів безпечності генетично модифікованої сої 40-3-2, стійкої до дії гербіциду Гліфосату виробництва фірми Монсанто (Канада) для здоров'я людини як джерела харчових продуктів;
- щодо можливості запровадження мікробіологічних показників безпеки для крохмалю кукурудзяного.

*Секретаріат комісії "Кодекс Аліментаріус"*

*Надійшла до редакції 12.05.2010*