



8 липня 2013 р. Міжнародний орган по стандартам на харчові продукти *Codex Alimentarius* затвердив нові стандарти на фрукти, овочі, рибу і рибну продукцію, а також корма для тварин з метою захисту здоров'я споживачів у всьому світі.

Одним з найбільш важливих напрямків діяльності *Codex Alimentarius* є встановлення в продуктах харчування безпечних рівнів концентрації забруднюючих речовин, таких як *важкі метали, грибні токсини або бактерії і віруси*.

У цьому році були прийняті дві важливі норми: запобігання попадання і зниження канцерогенної речовини

*охратоксину А*

в какао і

*синильної кислоти*

в маніюці. Обидва продукти є важливими продовольчими товарами в країнах, що розвиваються.

Свіжі ягоди легко піддаються мікробіологічному забрудненню і пов'язані з деякими спалахами захворювань, викликаних вірусами, бактеріями і найпростішими живими організмами. Тому було прийнято *керівництво із запобігання мікробіологічного зараження* ягід і рекомендації для виробників і споживачів щодо запобігання зараження і зниженню ризику захворювань.

Крім того, Комісія *Codex Alimentarius* затвердила ряд стандартів на окремі продукти харчування, покликані захистити споживачів від шахрайства та забезпечити справедливую практику в торгівлі продовольчими товарами: свіжими і консервованими фруктами та овочами (наприклад, авокадо, гриби лисички, гранати, маслини столові, фінікова паста, темпі) і рибою та рибною продукцією (копчена риба, морські вушка). Стандарти допоможуть покупцям і продавцям укладати контракти, засновані на рекомендаціях Кодексу та забезпечити споживачів належною якістю харчових продуктів.

Також Комісія затвердила посилення на поживну цінність *натрієвої солі* і *насичених жирних кислот* поживних речовин, пов'язаних з неінфекційними захворюваннями, які будуть включені в Керівництва з маркування поживної цінності, а також вимоги до використання маркування «без додавання натрієвої солі», включаючи «без додавання солі », на упаковці харчових продуктів з метою допомогти споживачам у дотриманні здорової дієти.

Також були прийняті і переглянуті керівництва по сумішам для немовлят та дітей молодшого віку з метою забезпечення здорового харчування цієї вразливої групи населення.

Причиною зараження яєць, м'яса і молока можуть стати *неякісні корми для тварин*. У зв'язку з цим було прийнято *керівництво з контролю за харчовими продуктами і кормами для тварин* , а щоб допомогти країнам запровадити контроль за якістю продуктів харчування, Комісія затвердила *керівництво по національним системам контролю харчових продуктів*

.

Цього року Комісія знову прийняла сотні стандартів з максимально допустимими концентраціями залишків пестицидів, ветеринарних препаратів і харчових добавок.

Комісія схвалила *Стратегічний план на 2014-2019 рр.*, який визначить план робіт із захисту здоров'я споживачів і забезпечить справедливу практику торгівлі харчовими продуктами протягом наступних п'яти років.