

нию пищевых продуктов были включены в систему регулирования, отвечающую общепринятым международным нормам по охране здоровья, безопасности и защите окружающей среды.

• Правительства, особенно в тех странах, где предполагается принятие решения о санкциониро-

вании облучения пищевых продуктов, должны обеспечить предоставление населению ясной и достаточной информации об этой технологии и ее обсуждение при активном участии всех заинтересованных сторон, включая потребителей.

## **Международная консультативная группа по облучению пищевых продуктов: Роль, достижения и влияние, 1984-1988 гг.**

д-р Н.У. Тейп

В 1982 г. генеральные директора Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО), МАГАТЭ и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) пригласили государства-члены этих трех международных организаций рассмотреть вопрос о формировании консультативной группы с целью сосредоточить внимание на международном сотрудничестве в области облучения пищевых продуктов. Группа была задумана как независимый орган, состоящий из экспертов, назначаемых правительствами.

После получения 44 положительных ответов от 45 государств-членов, ответивших на приглашение, три организации системы ООН созвали в 1983 г. совещание для выработки Декларации об учреждении Международной консультативной группы по облучению пищевых продуктов (МКГОПП). Декларация была принята 19-ю государствами-членами, принявшими участие в совещании. Консультативная группа, состоящая из представителей, назначенных каждым правительством, была создана в мае 1984 г. на 5 лет. ФАО, МАГАТЭ и ВОЗ через Объединенный отдел ФАО/МАГАТЭ в Вене образуют Секретариат МКГОПП.

Первое совещание Консультативной группы с участием 22 стран было проведено в Вене в декабре 1984 г.

Д-р Тейп (директор Исследовательского центра по пищевым продуктам фирмы „Агрикультур Канада“, Оттава, Канада, К1А0С6) в настоящее время является председателем МКГОПП. Данная статья является изложением документа, представленного д-ром Тейпом для рассмотрения на 5-м ежегодном совещании МКГОПП в Вене 6-8 сентября 1988 г. Документ послужил основанием для рекомендации входящих в группу правительственных экспертов продлить ее мандат еще на 5 лет, т.е. до мая 1994 г.

### **Функции Консультативной группы**

Функции Консультативной группы, изложенные в Декларации, заключаются в следующем:

- оценивать мировые тенденции в области облучения пищевых продуктов

- служить центром для консультаций по применению метода облучения пищевых продуктов для государств-членов и трех названных выше организаций

- предоставлять через эти три организации требуемую информацию в Объединенный экспертный комитет ФАО/МАГАТЭ/ВОЗ по потребительским качествам облученных пищевых продуктов и в Комиссию Codex Alimentarius

МКГОПП рассматривает такие вопросы, как гарантия безопасности процесса облучения, законодательство, общественная информация, технико-экономическая целесообразность, подготовка кадров и международная торговля.

### **Членство и ресурсы**

В настоящее время группа состоит из представителей 29 государств-членов, более половины из них – развивающиеся страны. Объединенный секретариат из представителей ФАО, ВОЗ и МАГАТЭ обслуживает выборных должностных лиц государства-члены группы. Председателями группы выбирались представители Нидерландов и Канады.

Членами МКГОПП являются следующие страны:

Аргентина, Австралия, Бангладеш, Бельгия, Канада, Чили, Египет, Франция, Федеративная Республика Германия, Гана, Венгрия, Индия, Индонезия, Ирак, Израиль, Италия, Малайзия, Мексика, Нидерланды, Новая Зеландия, Пакистан, Филиппины, Польша, Сирия, Таиланд, Турция, Великобритания, США и Югославия.

Организации-спонсоры предоставляют помещения для совещаний и услуги Секретариата.



Венгрия входит в число стран, где потребители были ознакомлены с облученными пищевыми продуктами на рынке.

Каждая страна-член ежегодно делает денежный и/или материальный взнос для поддержания деятельности группы (текущие взносы составляют 120 000 долл. США деньгами и 176 000 долл. США „in kind”). Ежегодные совещания созываются в штаб-квартире МАГАТЭ в Вене.

#### Достижения

**Льготы участников.** Членство в группе дает возможность стране иметь прямой доступ к свежей информации по безопасности, законодательству и регулированию, техническим и экономическим данным для выбора оптимального варианта решения, общественной информации, программам подготовки кадров, а также к данным, касающимся характера и объема торговли облученными пищевыми продуктами. Кроме того, правительства получают возможность участвовать в планировании и выполнении программы работы группы. Членство в группе выросло с 19 до 29 государств. Несколько стран рассматривают возможность вступления в группу. В ежегодных совещаниях группы участвовали представители других организаций системы ООН и международных организаций, таких как Между-

народный торговый центр ЮНКТАД/ГАТТ, Международная финансовая корпорация Всемирного банка, Комиссия европейских сообществ, Международная ассоциация промышленного облучения и Международный центр по технологии облучения пищевых продуктов. На 4-м совещании МКГОПП (1987 г.) было решено пригласить в качестве наблюдателя представителя Международной организации потребительских союзов.

**Гарантия безопасности процесса облучения.** Работа проводилась в нескольких областях:

- **Использование облучения для обеспечения гигиенических качеств пищевых продуктов.** Для выполнения этой задачи была создана специальная группа, доклад о совещании которой был опубликован ВОЗ в качестве документа МКГОПП\*. В докладе обращается внимание на социальные и экономические последствия патогенных заболеваний, вызванных недоброкачеством пищевых продуктов, и на потребность в использовании лучевой обработки для решения этой проблемы.

\*См. WHO/ENE/FOS/87.2.

• **Безопасность и доброкачественность облученных пищевых продуктов.** В 1987 г. МКГОПП выпустила справку „Безопасность и доброкачественность облученных пищевых продуктов – факты и цифры” с целью помочь странам – членам группы информировать население о безопасности процесса облучения.

• **Школа контроля процесса облучения пищевых продуктов (ШКПОПП).** МКГОПП подготовила учебный план для ШКПОПП с намерением разработать программу подготовки, в результате которой начальники/операторы установок по облучению смогут получать сертификаты, удостоверяющие их квалификацию по лучевой обработке пищевых продуктов на коммерческой основе. В школе пройдут также подготовку инспекторы, назначенные для проведения надлежащего контроля за соблюдением правил облучения пищевых продуктов. Создание ШКПОПП должно помочь национальным органам в подготовке достаточно квалифицированных и компетентных кадров для эксплуатации установок по облучению в соответствии с требованиями Кодекса общих норм по облучению пищевых продуктов. Кроме того, в рамках программы школы готовятся два учебных наставления для начальников/операторов и контролеров.

• **Сбор и оценка данных по доброкачественности облученных пищевых продуктов** (свыше 10 килогрей). Собираются данные по токсикологии, а также по радиационной химии, питательности и микробиологии пищевых продуктов, обработанных облучением свыше 10 килогрей. Эти данные будут переданы в ФАО, МАГАТЭ и ВОЗ для рассмотрения при решении вопроса о созыве в подходящее время очередного заседания Объединенного комитета экспертов по доброкачественности облученных пищевых продуктов.

• **Руководящие принципы по технологии применения метода облучения пищевых продуктов.** Для облегчения торговли путем гармонизации международных норм и процедур МКГОПП подготовила к публикации руководящие принципы по облучению следующих продуктов: (1) злаковых культур с целью дезинфекции; (2) свежих фруктов с целью дезинфекции (карантинная обработка); (3) бананов, манго и папайи с целью продления сроков хранения (путем задержки созревания); (4) урожая лукавничных и клубневых культур с целью помешать прорастанию; (5) специй и овощных приправ (для борьбы с микрофлорой); (6) свежего и мороженого мяса и кур (для борьбы с микрофлорой); (7) свежей рыбы перед ее хранением в холодильниках, а также мороженных лягушечьих лапок и креветок (для борьбы с микрофлорой); (8) сушеной, а также сушено-соленой рыбы с целью дезинфекции.

**Законодательство.** Работа в этой области включала в себя следующие подразделы:

• **Законодательство в области облучения пищевых продуктов.** Был подготовлен обзор по законодательным актам и инструктивным ма-

териалам в государствах – членах ФАО, МАГАТЭ и ВОЗ с целью способствовать гармонизации законодательства и таким образом облегчить условия для международной торговли облученными продуктами. Отчет был опубликован в МАГАТЭ как документ МКГОПП и распространен в государствах-членах\*

• **Образец документа по лицензированию установок для облучения пищевых продуктов** для использования национальными органами по лицензированию был подготовлен для опубликования.

• **Комитет по стандартизации маркировки упаковок с пищевыми продуктами.** В соответствии с рекомендациями ряда специально созданных групп был подготовлен документ, содержащий предложения о внесении изменений в некоторые положения, касающиеся облученных продуктов питания, Кодекса общих норм для маркировки упаковок пищевых продуктов. Эти предложения должны рассматриваться на заседании Комитета по стандартизации маркировки пищевых продуктов в марте 1989 г.

**Общественная информация.** Работа по этому разделу включала в себя следующие мероприятия:

• **Видеопрограмма по облучению пищевых продуктов.** Видеопрограмма „Облучение – новый метод обработки пищевых продуктов” была создана в 1987 г. и распространена во всех странах – членах МКГОПП.

• **Информационные брошюры по облучению пищевых продуктов.** Были подготовлены четыре брошюры по различным аспектам использования этого метода – по заболеваниям, вызванным недоброкачественностью пищи; по безопасности и питательности облученных продуктов; по потерям пищевой продукции и по торговле. Они будут распространены в промышленных кругах и направлены в профессиональные организации.

• **Информационная брошюра по облучению продуктов питания для пищевой промышленности** была подготовлена для распространения среди работников пищевой промышленности высшего и среднего уровня.

• **Совещание специальной группы по общественной информации.** Для публикации готовится отчет о совещании специально созданной группы по общественной информации об облучении пищевых продуктов, которое состоялось во Франции в апреле 1988 г.

**Технико-экономические исследования.** На основе материалов первого практического семинара по проведению исследований об экономической целесообразности использования метода облучения пищевых продуктов, организованного Международным центром по технологии облучения пищевых продуктов (МЦТОПП) под эгидой МКГОПП в Вагенингене с 25 августа по 5 сентября 1986 г., было подготовлено „Руководство

\*См. IAEA-TECDOC-422.

по проведению исследований с целью выяснения целесообразности осуществления проекта". Работа была опубликована в США в качестве вклада в деятельность МКГОПП.

**Подготовка кадров.** Работа включала в себя следующие мероприятия:

- **Практический семинар для контролеров по качеству продуктов питания.** Этот учебный семинар был организован от имени МКГОПП в Будапеште, Венгрия, 18–22 мая 1987 г. Участниками были контролеры из Франции, Индонезии, Израиля, Мексики, Нидерландов, Польши, Таиланда, США и Югославии, а также восемь наблюдателей из Венгрии.

- **Практический семинар по использованию облучения в качестве карантинной обработки для Латинской Америки.** Семинар был проведен в Сантьяго, Чили, с 30 ноября по 4 декабря 1987 г. совместно с Межамериканским институтом по сотрудничеству в области сельского хозяйства (ИКА) и Чилийской комиссией по ядерной энергии (СЧЕН). В нем приняли участие 11 специалистов из 8 стран региона.

- **Практический семинар по использованию облучения для обеспечения гигиенических качеств пищевых продуктов.** Этот семинар продолжительностью 10 дней был проведен на базе МЦТОПП в Вагенингене в марте 1988 г. с участием 19 специалистов из 19 стран.

- **Практический семинар по облучению пищевых продуктов.** МКГОПП организовала этот семинар во время 6-й сессии Координационного комитета по стандартизации для Азии (с 26 января по 1 февраля 1988 г.) в Денпасаре, Бали, Индонезия. В семинаре занимались 30 участников, большинство из которых составляли контролеры качества пищевых продуктов из азиатских стран.

- **Практический семинар по экономической целесообразности облучения пищевых продуктов.** Этот семинар был проведен в Сорекском ядерном исследовательском центре в Явне, Израиль, с 24 января по 4 февраля 1988 г. Организатором семинара было правительство Израиля, которое взяло на себя все местные расходы участников из Африки, Латинской Америки и развивающихся стран Европы в качестве материального вклада в деятельность МКГОПП.

- **Школа контроля процесса облучения пищевых продуктов (ШКПОПП).** Первые курсы по контролю процесса облучения были запланированы на октябрь 1988 г. в Канадском центре по облучению, Лаваль, Квебек, Канада.

**Международная торговля.** К этому разделу относятся следующие мероприятия:

- **Международная конференция по признанию, контролю облученных пищевых продуктов и торговле ими** была проведена в Женеве 12–16 декабря 1988 г. МКГОПП оказывала содействие Объединенному секретариату (ФАО, МАГАТЭ, МТЦ ГАТТ и ВОЗ) в планировании конференции и подготовила вводный видеоматериал с текстовым сопровождением.

- **Межамериканский семинар по координации торговли.** Целью семинара было привлечение внимания потенциальных торговых партнеров из стран региона к выводам и рекомендациям Международной конференции по признанию, контролю облученных пищевых продуктов и торговле ими (Женева, 1988 г.).

- **Содействие торговле облученными пищевыми продуктами.** Доклад на эту тему был опубликован МАГАТЭ в виде документа МКГОПП\*.

- **Облучение в качестве карантинной обработки.** Доклад совещания специальной группы по этому вопросу был опубликован секретариатом МКГОПП.

- **Руководящие принципы для разрешения облучения пищевых продуктов.** Доклад совещания специальной группы по маркетингу и общественной информации в отношении облучения пищевых продуктов (Оттава, Канада, 15–19 сентября 1986 г.) был опубликован МАГАТЭ в виде документа МКГОПП\*\*.

**Инвентарные перечни.** МКГОПП создала и пополняет инвентарные перечни по следующим аспектам облучения пищевых продуктов: регистрации лицензированных установок по облучению; перечни лицензированных продуктов с указанием установок, где они подвергались облучению, и перечни национальных законодательных актов и инструктивных документов.

#### Роль консультативной группы

МКГОПП оказывает помощь правительствам, организациям системы ООН, промышленности и потребителям в рассмотрении безопасных и эффективных применений технологии облучения пищевых продуктов в целях роста мировых продовольственных ресурсов, сокращения пищевых отходов, уменьшения риска инфекционных заболеваний из-за недоброкачественных пищевых продуктов и обеспечения альтернативных средств взамен химических веществ, используемых в сельском хозяйстве и рыбной промышленности.

Группа сыграла положительную роль в оценке вопросов, относящихся к безопасности, преимуществам, недостаткам и целесообразности технологии облучения пищевых продуктов благодаря усилиям в следующих направлениях:

- Содействие широким представительным и объективным дискуссиям посредством организации международных форумов по рассмотрению актуальных проблем, их оценке и выработке рекомендаций.

- Повышение уровня знаний о технологии облучения, а также о ее преимуществах, ограничениях, оценках безопасности и стоимостных

\*См. IAEA-TECDOC-391.

\*\*См. IAEA-TECDOC-432.



характеристиках путем подготовки и распространения справочной и учетной информации.

- Содействие повышению качества регулирующего контроля и процедур разрешения на облучение пищевых продуктов путем подготовки и публикации перечней национальных законодательных актов, лицензированных установок для обработки пищевых продуктов в коммерческих или опытных количествах, решений по видам пищевой продукции и т.д.

- Предоставление информации и консультаций по вопросам применения лучевой обработки, таким как использование излучений для повышения гигиенических качеств продуктов питания, карантинной обработки сельскохозяйственной продукции и т.д.

- Помощь национальным органам, промышленным кругам и другим заинтересованным сторонам в проведении исследований с целью выяснения целесообразности применения лучевой обработки, например, путем подготовки и опубликования руководства по таким исследованиям, а также организации учебных курсов по экономике процесса.

- Поощрение передачи технологии и учебы путем организации учебных курсов и практических семинаров для работников регулирования, инспекторов, менеджеров и операторов.

- Обеспечение постоянного пополнения и оценки данных по доброкачественности облученных продуктов.

- Содействие международной торговле облученными продуктами путем организации региональных семинаров, разработки технологических принципов применения этого метода и помощи Комиссии Codex Alimentarius разработке соответствующих стандартов маркировки.

#### Перспективы

Несмотря на значительный прогресс в информировании и консультировании правительств, промышленных кругов, специалистов и потребителей о преимуществах и ограничениях метода облучения пищевых продуктов, сохраняется постоянная потребность в консультативном органе.

Роль МКГОПП и потребность в ней остаются сегодня такими же, как и в 1983 г., когда генеральные директора трех организаций-спонсоров пригласили государства-члены рассмотреть вопрос о формировании международной группы. Направления деятельности остаются прежними: гарантия безопасности процесса, законодательство, общественная информация, технико-экономическая целесообразность и осуществимость, подготовка кадров и международная торговля.

