

УДК 341(091)+341.29.009(100)

DOI <https://doi.org/10.24144/2307-3322.2025.87.4.40>

СТВОРЕННЯ КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРІУС ТА ЙОГО ВПЛИВ НА СТАНОВЛЕННЯ МІЖНАРОДНИХ ПРАВИЛ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ¹

Карпов О.С.

*аспірант кафедри права Європейського Союзу
Національного юридичного Університету імені Ярослава Мудрого
ORCID: 0009-0007-3356-2228
e-mail: 8karpov@gmail.com*

Карпов О.С. Створення Кодексу Аліментаріус та його вплив на становлення міжнародних правил харчової безпеки.

Стаття присвячена історії створення Кодексу Аліментаріус та його ключовій ролі у регулюванні правил харчової безпеки на міжнародному рівні. Цей документ є унікальною збіркою стандартів, рекомендацій і настанов, спрямованих на захист здоров'я споживачів і забезпечення чесної практики у торгівлі харчовими продуктами. Кодекс Аліментаріус має особливе значення, оскільки він став результатом тривалого процесу формування норм харчової безпеки, які розвивалися протягом тисячоліть.

Відомо, що перші писані правила харчової безпеки з'явилися ще у національних законодавствах окремих країн. Історичні джерела свідчать, що деякі з цих норм було впроваджено приблизно у 2000 році до нашої ери. Вони мали на меті гарантувати безпечність споживання продуктів, запобігати обману покупців і забезпечувати справедливі умови торгівлі. Однак із розвитком міжнародної торгівлі постала потреба у створенні загальноприйнятих стандартів, які могли б забезпечити уніфікований підхід до питань харчової безпеки у глобальному масштабі. Ця потреба стала основою для формування Кодексу Аліментаріус, офіційно прийнятого у 1963 році.

Кодекс Аліментаріус є результатом спільної роботи Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO) і Всесвітньої організації охорони здоров'я (WHO). Комісія Кодексу Аліментаріус, яка виконує функцію допоміжного органу для впровадження міжнародних стандартів, об'єднує сотні країн-учасниць, що демонструє його глобальний масштаб і значущість. Сьогодні до Кодексу входить величезна кількість норм, стандартів і рекомендацій, які охоплюють широкий спектр питань – від вимог до якості продуктів харчування до регулювання технологічних процесів їх виробництва.

Важливість Кодексу Аліментаріус полягає також у його впливі на міжнародну торгівлю харчовими продуктами. Уніфіковані стандарти сприяють усуненню бар'єрів у торгівлі, забезпечують рівні умови для всіх учасників ринку та підвищують довіру споживачів до продукції, що поставляється з різних країн світу. Завдяки своїй універсальності та широкому охопленню регулюванням Кодекс залишається ключовим документом у системі міжнародного співробітництва у сфері харчової безпеки.

Ключові слова: правила харчової безпеки, Кодекс Аліментаріус, FAO, ВООЗ, СОТ, міжнародні стандарти.

Karpov O.S. Creation of Codex Alimentarius and its impact on the establishment of international food safety rules.

The article is dedicated to the history of the creation of the Codex Alimentarius and its crucial role in regulating food safety standards at the international level. This document is a unique compilation of standards, guidelines, and recommendations aimed at protecting consumer health and ensuring fair

¹ Науковий керівник: Трагнюк О.Я., к.ю.н., доцент, професорка кафедри права Європейського Союзу Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого

practices in the trade of food products. The Codex Alimentarius holds special significance as it represents the culmination of a long process of developing food safety norms that have evolved over millennia.

It is known that the first written food safety rules appeared in the national legislations of individual countries. Historical sources indicate that some of these norms were introduced as early as 2000 BCE. Their primary purpose was to guarantee the safety of food consumption, prevent consumer fraud, and ensure fair trading conditions. However, with the growth of international trade, the need arose to establish universally accepted standards that could provide a unified approach to food safety on a global scale. This necessity became the foundation for the creation of the Codex Alimentarius, which was officially adopted in 1963.

The Codex Alimentarius is the result of the collaborative efforts of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO). The Codex Alimentarius Commission, functioning as an auxiliary body for the implementation of international standards, brings together hundreds of member countries, underscoring its global scale and importance. Today, the Codex includes an extensive array of norms, standards, and recommendations that cover a wide range of issues – from product quality requirements to the regulation of technological processes in food production.

The importance of the Codex Alimentarius also lies in its impact on international trade in food products. Unified standards help eliminate trade barriers, ensure equal conditions for all market participants, and enhance consumer trust in products supplied from different parts of the world. Due to its universality and comprehensive regulatory coverage, the Codex remains a key document in the system of international cooperation in the field of food safety.

Key words: Food safety, Codex Alimentarius, FAO, WHO, WTO, international standards.

Постановка проблеми. Питання забезпечення харчової безпеки з самого початку розвитку людського суспільства було і досі залишається надзвичайно актуальним, адже в першу чергу воно стосується здоров'я людини. У давні часи люди щоб уникнути продуктів, які могли зашкодити їх життю чи здоров'ю перш за все покладались тільки на свою інтуїцію. Згодом з еволюцією цивілізації формувалися норми, які набували загальноприйнятного характеру і забезпечували мінімальну безпеку харчових продуктів.

Мета дослідження полягає у дослідженні еволюції розвитку правил харчової безпеки, зокрема шляху створення збірки міжнародних стандартів, настанов і кодексів практики для захисту здоров'я споживачів і забезпечення чесної практики в торгівлі харчовими продуктами – Кодексу Аліментаріусу та дослідження його впливу на систему міжнародних правил харчової безпеки.

Стан опрацювання проблематики. Вивченням історії розвитку правил харчової безпеки займалися велика кількість вчених та експертів по всьому світу. Randell A.W., Whitehead A.J., Eruaga M.A., Hutt P.B., Dayan A.D., Dayan J.D., Young J.H., Vojir F., Schübl E., Elmadfa I. та інші видатні науковці та практики. Дослідження історії розвитку правил харчової безпеки є важливим і сьогодні, з огляду на постійне розширення переліку цих правил та уніфікацію стандартів для забезпечення нормальної життєдіяльності людей по всьому світу.

Виклад основного матеріалу. У сучасному світі, важливу роль в регулюванні загальноприйнятих міжнародних стандартів у сфері харчової безпеки відіграє Комісія Кодексу Аліментаріус (англ. Codex Alimentarius Commission), яка, як було зазначено, була створена Продовольчою та сільськогосподарською організацією ООН (FAO) і Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO) як їхній допоміжний орган для впровадження спільної FAO/WHO програми стандартів на продукти харчування. яка розробляє стандарти, інструкції та рекомендації щодо якості та безпеки харчових продуктів для захисту здоров'я споживачів і забезпечення чесної практики в торгівлі харчовими продуктами [1]. Комісія Кодексу Аліментаріус служить всесвітньою платформою для гармонізації правил безпеки харчових продуктів. Така гармонізація досягається шляхом регулярних консультацій між Комісією та міжнародними експертами у різних галузях харчової безпеки, у результаті роботи експертних комітетів і процесів досягнення консенсусу між думками різних світових експертів та Комісії щодо розширення закріпленого переліку стандартів, настанов і кодексів практики [2], за результатами чого вносяться зміни до Кодексу Аліментаріус.

Кодекс Аліментаріус,¹ або «Харчовий кодекс», – це збірка міжнародних стандартів, настанов і кодексів практики для захисту здоров'я споживачів і забезпечення чесної практики в торгівлі харчовими продуктами. Ці стандарти використовуються в усьому світі для гармонізації національних

¹ Alinentarius – з латини «харчовий».

правил безпеки харчових продуктів і визначаються в Угоді Світової Організації Торгівлі (СОТ) про застосування санітарних і фітосанітарних заходів (скороч. англ. SPS), які застосовуються для захисту здоров'я людей, тварин і рослин. У п. 1 статті 3 Угоди зазначено: “З метою гармонізації санітарних та фітосанітарних заходів на якомога ширшій основі члени повинні ґрунтувати свої санітарні чи фітосанітарні заходи на міжнародних стандартах, інструкціях чи рекомендаціях у випадках, коли вони існують, і за винятком випадків, коли інше передбачено в цій Угоді, зокрема в пункті 3.”, також відповідно до п. 4 цієї ж статті “У межах своїх можливостей **члени повинні брати найповнішу участь у роботі відповідних міжнародних організацій та їхніх філіалів, зокрема Комісії з Кодексу Аліментаріус**, Міжнародного епізоотичного бюро, а також міжнародних та регіональних організацій, що діють у рамках Міжнародної конвенції із захисту рослин, з метою сприяння в рамках цих організацій розвитку й періодичному переглядові стандартів, інструкцій та рекомендацій стосовно всіх аспектів санітарних і фітосанітарних заходів.”[3] Коли виробники та торговці харчовими продуктами дотримуються стандартів Кодексу, споживачі можуть довіряти безпеці та якості продуктів, які вони купують, а імпортери можуть бути впевнені, що продукти, які вони замовили, відповідатимуть специфікаціям [4]. Але так було не завжди. Для того, щоби оцінити важливість та вплив Кодексу Аліментаріус на сучасні міжнародні стандарти слід дослідити шлях його створення.

Формування стандартів харчової безпеки розпочалося з правового регулювання відповідних питань у внутрішньому (національному) законодавстві різних країн світу. Одними з перших норм про регулювання безпеки харчових продуктів, які були документально зафіксовані, є закони стародавнього Ізраїлю, які містили загальні правила щодо продуктів, яких слід уникати, приготування їжі та основні правила гігієни їжі під час споживання. Ці норми були створені приблизно у 2000 році до нашої ери. Науковці стверджують, що аналогічні нормативні акти були також наявними у законодавстві деяких країн стародавнього світу, таких як: Стародавній Китай, Рим, Греція, Єгипет [5, с. 699] та Індія [6, с. 400]. Слід зазначити, що такі правила розвивались постійно за винятком раннього феодального періоду, під час якого нетеологічна наукова література вийшла з ужитку приблизно на тисячоліття. Однак, наприкінці Середньовіччя на загальнодержавному рівні у деяких країнах знову виникає усвідомлення щодо необхідності регулювання безпеки їжі [7].

У 1266 році англійський уряд встановив основні правила безпеки харчових продуктів, які з періодичними змінами стосувалися розширення переліку продуктів, безпечність яких повинна регламентуватися, як-от масло, сир, спеції тощо. У свою чергу (або одночасно) англійськими містами також були створені власні правила щодо запобігання фальсифікації їжі. [8] Ці правила були актуальними до 1844 року. Більше того, у них було вперше на законодавчому рівні введено як офіційний термін «некорисність» .

До запровадження Комісії Кодексу Аліментаріус та прийняття самого Кодексу у різних державах по-різному підходили до формулювання норм про безпеку харчових продуктів та харчових стандартів. Як правило цьому сприяв розвиток науки і дослідження. Так, наприклад, наукові пошуки ХІХ-го століття дозволили німецькому хіміку Фредеріку Аккуму виявити та підкреслити ступінь фальсифікації харчових продуктів на ринку. У 1820 році Фредерік Аккум опублікував книгу «Трактат про фальсифікації їжі та кулінарні отрути», в якій показав широко поширене шахрайство та небезпечну підробку звичайних продуктів харчування та напоїв у Лондоні, що призвело до прийняття ефективного законодавства в 1875 році [9]. Ця книга була дуже популярною та проклала шлях до створення більш ефективних правил гігієни харчових продуктів в Англії. Під час промислової революції багато людей переїхали в міста для роботи, і це призвело до того, що дедалі більше людей покладались на роздрібну торгівлю продуктами харчування. У цей час було виявлено, що фальсифікація харчових продуктів була дуже поширеною, а деякі продукти навіть були надзвичайно небезпечними для споживання. Ця нова інформація разом із промисловим тиском на уряд призвели до розробки в Англії Закону «Про фальсифікацію їжі та ліків» 1860 року та Закону «Про продаж їжі та ліків» 1875 року [10].

У 1646 році американські колоністи перейняли подібні правила безпеки харчових продуктів середньовічної Англії і ухвалили у 1785 році «Массачусетський закон про заборону продажу нездорових продуктів», який зараз вважається першим законом про безпечність харчових продуктів в Америці. Ці правила були запроваджені переважно для обмеження продажу фальсифікованих продуктів харчування в Канаді та США, та передусім стосувалися чаю, кави, молока тощо, враховуючи, що обіг цих товарів у той час був надзвичайно високим (до 50% від загальна сума) [11].

На початку ХХ ст. людство зіткнулося з глобальною проблемою різних хвороб харчового походження: черевний тиф, туберкульоз, скарлатина, ботулізм. З метою покращення положення конгресом США у 1906 році було прийнято перші правила маркування та безпеки продуктів харчування - Закон «Про чисті харчові продукти та ліки» та Федеральний закон «Про перевірку їжі» [12, с. 312]. У 1938 р. Закон «Про чисті харчові продукти та ліки» був переглянутий, що свідчить про зміну та удосконалення підходів до оцінки якості продуктів та лікарських засобів. У свою чергу, новий Федеральний закон «Про харчові продукти, ліки та косметику» містив нові положення, які вимагали встановити безпечні допуски для неминучих отруйних речовин, затвердити стандарти ідентичності, якості та наповнення контейнерів для харчових продуктів. Закон дозволяв проведення інспекцій підприємств і був доповнений положеннями про можливість запровадження судових заборон до вже існуючих санкцій: конфіскації та притягнення до відповідальності [13].

Важливу роль у становленні міжнародних правил харчової безпеки відігравали також різноманітні міжнародні конференції, конгреси та симпозиуми, метою яких був обмін думками щодо вирішення проблеми з фальсифікацією їжі та поширенням хвороб харчового походження. Одним з прикладів таких міжнародних нарад, є **Перший конгрес** з прикладної хімії, який відбувся в Брюсселі в 1894 році за ініціати́ви Доктора Харві Вашингтона Вайлі, який пізніше став відомим за лідерство в ухваленні вже згаданого Закону «Про чисті харчові продукти та ліки» в США. Конференція в Брюсселі проходила у чотирьох секціях: хімія цукру, агрохімія, харчова і комунальна гігієна та біологічна хімія. На конференції були присутні 2000 делегатів з різних країн. [14] «На **другому конгресі** з прикладної хімії, який відбувся в Парижі в 1896 році, було запропоновано міжнародний кодекс для поєднання торгівлі з гігієною. Послідовні конференції розглядатимуть цю пропозицію без будь-яких змін у її формулюванні» [15]. **Третій Конгрес** з прикладної хімії відбувся у Відні 27 липня 1898 року, де і був ухвалений перший міжнародний Кодекс. У рамках цього з'їзду працювало дванадцять секцій. Одним із головних питань, що стояли перед учасниками, було прийняття єдиної методики аналізу товарної продукції та сировини [15].

Слід зазначити, що окрім проведення конгресів та конференцій фахівці об'єднувались в організації. Однією з перших міжнародних неурядових організацій у сфері безпеки харчових продуктів стала Міжнародна молочна федерація, яка була заснована в 1903 році в Брюсселі, Бельгія, на 1-му Міжнародному молочному конгресі. Того ж року Федерація розробила міжнародні стандарти для молока та молочних продуктів, які вплинули на розвиток Кодексу Аліментаріус [16]. Слід зазначити, що організація функціонує до сьогоднішнього дня та з 1963 року є технічним радником Комісії Кодексу Аліментаріус.

Наступною важливою віхою, яка безпосередньо вплинула на створення Кодексу Аліментаріус є розробка збірки та консолідація стандартів та описів продуктів для широкого спектру харчових виробів Codex Alimentarius Austriacus. Між 1911 і 1917 роками три томи, що склались з 55 розділів щодо продуктів харчування, косметики та предметів практичного використання, наприклад: посуд, матеріали, що контактують з їжею, іграшки, було завершено. У вступній постанові Міністерства внутрішніх справ Австро-Угорської імперії, яка була опублікована разом з першим томом Австрійського кодексу в 1911 році, цільове призначення Кодексу було зазначено таким чином:

- Для виробників і торговців це має бути джерелом інформації про робочі критерії офіційного контролюючого органу.

- Це має бути робоча директива для офіційних лабораторій та контролюючих органів.

- Для суддів, які засновують свої рішення на законі про харчові продукти, це повинно бути джерелом технічної інформації, хоча й необов'язковим.

Зазначені цілі все ще актуальні для поточної версії Codex Alimentarius Austriacus [17].

Як результат добровільних зусиль експертів у сфері харчової промисловості та університетів, Codex Alimentarius Austriacus не був збіркою юридично обов'язкових харчових стандартів. Однак він використовувався судами для визначення стандартів ідентичності харчових продуктів. [18, с. 53, 67]. Широке застосування цього Кодексу зробило Прагу та Відень, поряд з такими містами, як Вашингтон і Лондон, центрами створення сучасної системи безпеки харчових продуктів. У процесі своєї роботи згодом ці центри зосереджуватимуть значну увагу на таких питаннях, як пряме додавання нітритів у харчові продукти. [19]

У Відні, в 1921 році Федеральним міністерством соціального управління діяльність Комісії Codex Alimentarius Austriacus було відновлено після закінчення Першої світової війни. Метою

було створити друге видання *Codex Alimentarius Austriacus* з урахуванням останніх досягнень науки та економіки, утім, цю роботу було перервано в 1939 році [17].

Після 1945 року в Європі та в усьому світі відбулися деякі важливі події в галузі регулювання стандартів харчових продуктів, до яких був залучений *Codex Alimentarius Austriacus*. Діяльність Комісії Кодексу було відновлено в 1946 році у формі установи, під егідою якої всі зацікавлені сторони, такі як: виробники, торговці, споживачі, науковці та офіційні органи влади, могли обговорювати та вирішувати проблеми, які виникали. Установа була досить гнучкою, щоб підтримувати окремі розділи Кодексу, що стосуються харчових продуктів, косметики та предметів практичного використання, у відповідності до чинних на той час технічних і правових стандартів. Відповідно до сучасних технологій у всіх бажаючих є можливість ознайомитись з актуальними розділами четвертого видання Кодексу, які можна завантажити з домашньої сторінки відповідального міністерства, яким зараз є Міністерство охорони здоров'я Австрії [17]. Однією з центральних особистостей формування *Codex Alimentarius Austriacus* був австрієць - доктор Ганс Френцель, який був головою Комісії цього Кодексу з 1951 року, та ініціатором діяльності, спрямованої на розробку стандартизованих правил для Європи для аналітиків та експертів щодо досліджень харчових продуктів [20, с. 29–166].

В 50-х роках ХХ ст. Стандарти безпеки харчових продуктів починають формуватися і у інших регіонах. У 1949 році Аргентина запропонувала країнам Латинської Америки регіональні латино-американські кодифіковані правила «*Código Latino americano de Alimentos*», які мали вплив на формування сучасного міжнародного зведення правил та стандартів харчової безпеки [20, с. 153-154].

Після заснування ФАО (1945 р.) і ВООЗ (1948 р.) стало очевидним, що в різних частинах світу докладаються зусилля щодо встановлення стандартизованих правил тестування та оцінки зразків харчових продуктів, щоб запобігти торгівельним бар'єрам у відповідних регіонах. Однак ця діяльність несла ризик створення торгівельних бар'єрів для інших регіонів світу [21].

У червні 1953 року на лекції в Бад-Нойенар (Німеччина), доктор Френцель запропонував ідею Європейського кодексу (*Codex Alimentarius Europaeus*), концепції, якої він, підбадьорений позитивною реакцією на цю пропозицію, дотримувався в наступні роки. Ідея *Codex Alimentarius Europaeus* була висунута Френцелем та його колегами, делегатами *Codex Alimentarius Austriacus* на щорічній міжнародній конференції (Вердер-Тагунг) у Берні, Швейцарія. У 1954 році. Френцель переконав швейцарських делегатів доктора Фейсста та доктора Хьогл [20, с. 153-154], що Швейцарія повинна взяти на себе координацію планування *Codex Alimentarius Europaeus*, враховуючи, що в ті часи Австрія все ще була окупована союзними військами після Другої світової війни. Це призвело до дуже інтенсивної співпраці між Швейцарією та Австрією в наступні роки. У лютому 1955 року наступний підхід до запровадження Європейського кодексу вже обговорювався на зустрічі у Відні. Незважаючи на те, що Френцель, а також швейцарські представники більше підтримували Всесвітній Кодекс Аліментаріус, вони вирішили продовжити впровадження *Codex Alimentarius Europaeus*.

9 і 10 квітня 1958 року Комісія сільськогосподарської промисловості (*Commission Internationale des Industries Agricole et Alimentaire* - СІА) організувала конференцію в Парижі, присвячену виключно темі *Codex Alimentarius Europaeus*. На цьому засіданні було засновано Європейську Раду *Codex Alimentarius Europaeus* та розроблено статuti і правила внутрішніх процедур. Френцель був одноголосно обраний президентом Ради терміном на чотири роки. Установче засідання Ради відбулося у Відні 12 і 13 червня 1958 р. У наступні роки, аж до 1961 р., велася інтенсивна робота з підготовки окремих розділів Європейського кодексу за зразком структури *Codex Alimentarius Austriacus*. Остаточні проекти розділів обговорювалися та голосувалися на щорічних зборах Ради у Відні. Підготовкою окремих розділів займалися підкомітети, які приймали різні країни. Відповідно до загальної домовленості ці країни покривали адміністративні витрати. Кількість країн, які брали участь у різних зустрічах, коливалася від 18 до 21, зокрема це були Австрія, Бельгія, Чехословаччина, Данія, Франція, Німеччина, Греція, Угорщина, Ізраїль, Італія, Люксембург, Нідерланди, Норвегія, Польща, Португалія, Швеція, Швейцарія, Іспанія, Туреччина, Велика Британія, Югославія та представники ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я), ФАО (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН), СІА та ISO (Міжнародна організація зі стандартизації - *International Organization for Standardization*) [17].

Починаючи з 1959 року дискусія про зв'язок Ради *Codex Alimentarius Europaeus* з різними міжнародними організаціями стала постійною складовою порядку денного на щорічних засідан-

нях Ради [17]. Намір Ради приєднатися до профільної міжнародної організації та покладатися на допомогу організацій ООН, а саме ВООЗ чи ФАО, в організаційних питаннях уже було задекларовано в статуті від 1958 року. Прагнення Європейської ради до співпраці з міжнародними організаціями, що підпорядковується міжнародному праву, звузило перелік допустимих установ до ВООЗ та ФАО. У серпні 1960 року Європейська рада Codex Alimentarius Europaeus запропонувала створити спільну асоціацію цих двох організацій і надіслала свою пропозицію до ВООЗ, яка, своєю чергою, передала її до ФАО. Після цього ФАО взяла на себе провідну роль у забезпеченні співпраці між Європейською радою Кодексу та установами ООН.

Враховуючи прогрес Codex Alimentarius Europaeus, ФАО почала вживати заходів для подальшого розвитку глобального єдиного регулювання харчових стандартів [22].

У жовтні 1960 року ФАО організувала першу регіональну конференцію для Європи, присвячену питанню торговельних бар'єрів, що виникають через різні харчові стандарти, які розроблялися на той час. Після цього відбулися дискусії щодо міжнародної програми харчових стандартів між ФАО та деякими європейськими організаціями, пов'язаними з цією сферою, серед яких були Європейська економічна комісія ООН (UNECE), Організація економічного співробітництва та розвитку (OECD), і Європейська Рада Codex Alimentarius. Як і в австрійському, так і в європейському кодексах, аспекти харчування та здоров'я розглядалися, а ФАО та ВООЗ за характером своїх повноважень мали лише часткову компетенцію у відповідній сфері. Таким чином було очевидно, що ФАО і ВООЗ повинні були сформувати спільний комітет для майбутньої діяльності [23]. Крім того, важливо зазначити, що деякі країни Східної Європи були виключно членами ВООЗ, але не ФАО. Міжнародна програма харчових стандартів, яка була остаточно запропонована ФАО, була офіційно прийнята на щорічній зустрічі Європейської Ради Codex Alimentarius Europaeus у 1961 році. Тоді ж Європейська Рада вирішила, що їй слід співпрацювати з ВООЗ і ФАО, зберігаючи назва Codex Alimentarius і його автономію. Це рішення було доведено до відома генерального директора ФАО президентом Ради Codex Alimentarius Europaeus у середині червня 1961 року [24, с. 8-9].

На одинадцятій конференції ФАО у 1961 році було прийнято рішення про створення Комісії Кодексу Аліментаріус, головними завданнями якої є захист здоров'я споживачів та встановлення і впровадження міжнародних харчових стандартів, де ВООЗ і ФАО спільно працюють над виконанням цих місій [25]. Під час спільної конференції зі стандартів харчових продуктів ФАО/ВООЗ у 1962 році до Комісії Кодексу Аліментаріус було адресовано прохання реалізувати спільну програму стандартів харчових продуктів ФАО/ВООЗ і створити Кодекс Аліментаріус (Харчовий Кодекс) [26]. Вже у 1963 році під час першого засідання Комісії Всесвітня асамблея охорони здоров'я схвалила створення спільної Програми харчових стандартів ФАО/ВООЗ і прийняла статус Комісії [27]. Слід зазначити, що існування Комісії не припинилося, коли було прийнято Кодекс Аліментаріус, ця Комісія працює і сьогодні та докладає зусиль для вдосконалення та розробки правил безпеки харчових продуктів.

У 1992 році ФАО/ВООЗ провели Міжнародну конференцію з питань харчування, на якій було визнано, що правила харчової безпеки повинні враховувати рекомендовані міжнародні стандарти Комісії Кодексу Аліментаріус [28]. Кодекс все ще широко використовується у сфері правового регулювання безпеки харчових продуктів. Відтак, разом із створенням Світової Організації Торгівлі у 1995 році набули чинності угоди, які є обов'язковими для всіх країн-членів організації: Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів та Угода про технічні бар'єри в торгівлі використовували Кодекс як орієнтир для сприяння міжнародній торгівлі та вирішення торговельних суперечок у міжнародному праві [3, 29]. Для застосування заходів згідно з Угодою про застосування санітарних і фітосанітарних заходів та іншими відповідними міжнародними угодами, які забезпечують якість і безпеку поставок харчових продуктів, ФАО у 1996 році провела Всесвітній продовольчий саміт. Стандарти, керівні принципи та інші рекомендації Комісії були визнані на 53-й Всесвітній асамблеї охорони здоров'я в 2000 році, головним чином у частині захисту здоров'я споживачів і в діях держав-членів щодо аналізу ризиків безпеки харчових продуктів.

У 2024, Комісія Кодекс Аліментаріус налічує 189 членів, з яких 188 країн та 1 організація (Європейський Союз), Україна доєдналась до Комісії у 2004 році [30]. Члени Кодексу представляють близько 99% населення світу. Станом на 2023 рік до Кодексу Аліментаріус було включено: 85 рекомендацій; 235 стандартів (19 з яких загальні, а 216 товарні); 56 кодексів ustalених практик; 126 граничнодопустимих концентрацій (ГДК) в продуктах харчування, що охоплюють 18 забруд-

нень; 5981 максимальні межі залишку та 63 граничні залишки пестицидів, що покривають 231 пестицид; 126 максимальних рівнів забруднюючих речовин у харчових продуктах, що охоплюють 18 забруднюючих речовин; 632 максимальні межі залишку для залишків ветеринарних препаратів у харчових продуктах; 4596 максимальних рівнів, що покривають 311 харчову добавку або групи харчових добавок [31, с. 87].

Висновки. Підсумовуючи вище викладене, можна зробити загальний висновок, що правила харчової безпеки сформувалися на основі спочатку простих біологічних інстинктів до повноцінних міжнародних стандартів, де центральне місце посідає Кодекс Аліментаріс. Кодекс Аліментаріус – це сучасний міжнародний збір правил та стандартів харчової безпеки, який постійно розвивається та доповнюється новими правилами вже більше 60 років. Комісія Кодексу Аліментаріус – це всесвітня платформа для обговорення правил безпеки харчових продуктів, яка має на меті гармонізувати правила харчової безпеки. Така гармонізація реалізується завдяки постійним консультаціям Комісії з урядами країн, міжнародними експертами у різних галузях безпеки харчових продуктів та приватний сектор, результатами чого є науково обґрунтоване розширення міжнародного закріпленого переліку стандартів, настанов і кодексів практики. Попри те, що Комісія має рекомендаційний характер її стандарти часто стають основою для створення національних законодавств країн-учасниць в сфері харчової безпеки. Важливість Кодексу та діяльності Комісії також можна підкреслити тим, що стандарти Кодексу визнаються Світовою Організацією Торгівлі як такими, на яких має ґрунтуватися законодавство основних членів, а також стандарти Кодексу слугують орієнтиром для вирішення спорів у сфері продовольчої торгівлі.

Враховуючи велику кількість учасників Комісії Кодексу Аліментаріус з усього світу та кількість норм, які долучені до кодексу - Кодекс є важливим документом у міжнародній системі регулювання правил харчової безпеки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Randell A.W., Whitehead A.J. (1997). Codex Alimentarius: food quality and safety standards for international trade. *Revue Scientifique et Technique de l'OIE*. Vol. 16, № 2. P. 313–321. URL: <https://doi.org/10.20506/rst.16.2.1019> (дата звернення: 16.12.2024).
2. Eruaga M.A. (2024) Enhancing global food safety standards through international collaboration and policy harmonization. *International Journal of Scholarly Research in Multidisciplinary Studies*. Vol. 4, № 1. P. 20–32. URL: <https://doi.org/10.56781/ijrms.2024.4.1.0027> (дата звернення: 16.12.2024).
3. Угода про застосування санітарних і фітосанітарних заходів: Угода Світ. орг. торгівлі від 15.04.1994. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006#Text (дата звернення: 16.12.2024).
4. FAO. Food safety and quality policy and legal frameworks. URL: <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/policy-and-legal-frameworks/codex-alimentarius/en/> (дата звернення: 16.12.2024).
5. D.A.A. Mossel. *Essentials of the Microbiology of Foods: A Textbook of Advanced Studies*. Chichester: Wiley, 1995. 699 p.
6. Kautilya. *The Arthashastra*. New Delhi: Penguin Books India, 1992. 699 p.
7. Hutt P.B. (1984) Government Regulation of the Integrity of the Food Supply. *Annual Review of Nutrition*. Vol. 4, № 1. P. 1–21. URL: <https://doi.org/10.1146/annurev.nu.04.070184.000245> (дата звернення: 16.12.2024).
8. Pickering D. *The Statutes at Large, from Magna Charta to the 14th Year of K. Edward III inclusive*. (Vol. 1). Cambridge: J. Bentham, 1762. 500 p.
9. Dayan A.D., Dayan J.D. (2021) Accum and food adulteration: A forgotten bicentennial. *Toxicology Research and Application*. Vol. 5. URL: <https://doi.org/10.1177/23978473211033034> (дата звернення: 16.12.2024).
10. The Evolution Of Food Hygiene Regulations. URL: <https://www.firstfoodmachinery.co.uk/blog/19851-the-evolution-of-food-hygiene-regulations> (дата звернення: 16.12.2024).
11. An Historical Food Safety Approach for the World We Want. URL: <https://www.food-safety.com/articles/6448-an-historical-food-safety-approach-for-the-world-we-want> (дата звернення: 16.12.2024).

12. Young J.H. Pure Food: Securing the Federal Food and Drugs Act Of 1906. Princeton: Princeton University Press, 1989. 336 p.
13. FDA History Milestones. URL: <https://www.fda.gov/about-fda/fda-history/milestones-us-food-and-drug-law> (дата звернення: 16.12.2024).
14. Anon. (1912) International Congress of Applied Chemistry. *Journal of Industrial & Engineering Chemistry*. Vol. 4, № 10. P. 706-707. URL: <https://doi.org/10.1021/ie50046a001> (дата звернення: 16.12.2024).
15. Zylberman P. (2004) Making Food Safety an Issue: Internationalized Food Politics and French Public Health from the 1870s to the Present. *Medical History*. Vol. 48, № 1. P. 1–28. URL: <https://doi.org/10.1017/s0025727300000089> (дата звернення: 16.12.2024).
16. Savage K. (1980) The Nature of the International Dairy Federation and Opportunities. *Journal of Dairy Science*. Vol. 62. P. 1979-1982 URL: [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(79\)83531-6](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(79)83531-6) (дата звернення: 16.12.2024).
17. Vojir F., Schübl E., Elmadfa I. (2012) The Origins of a Global Standard for Food Quality and Safety: Codex Alimentarius Austriacus and FAO/WHO Codex Alimentarius. *International Journal for Vitamin and Nutrition Research*. Vol. 82, № 3. P. 223–227. URL: <https://doi.org/10.1024/0300-9831/a000115> (дата звернення: 16.12.2024).
18. Davies P. (1970) The Codex Alimentarius. *Journal of the Association of Public Analysts*. Vol. 8. P. 53–80.
19. Tonder E. van. (2015) 7. The Life and Times of Ladislav NACHMÜLLNER – The Codex Alimentarius Austriacus. URL: <https://earthwormexpress.com/2015/11/01/7-the-life-and-times-of-ladislav-nachmullner-the-codex-alimentarius-austriacus/> (дата звернення: 16.12.2024).
20. Vojir F. Festschrift 120 Jahre Codex Alimentarius Austriacus (Österreichisches Lebensmittelbuch) 1891–2011 mit Vortragsveranstaltung «Verbrauchererwartung und ihre Umsetzung». NWV: Verlag Österreich GmbH, 2011. 216 p.
21. Joint FAO/WHO Expert Committee on Nutrition, Report on the First Session, Agenda point 21, Food Regulations“, Geneva 24–28 October 1949, World Health Organization, Technical Report Series № 16, Geneva 1950, 24 p.
22. Understanding the Codex Alimentarius. Ed. Food and Agriculture Organization of the United Nations., W.H. Organization. 3rd ed. Rome: World Health Organization, 2006. 39 p.
23. Bericht Dr. Frenzel an Mitglieder des Präsidiums des Europäischen Rat des Codex Alimentarius vom 26. 12. 1960 (Report of Dr. Frenzel to the members of the steering committee of 26.12.1960) and Reisebericht Dr. Frenzel vom 19.2.1961 (travel report Dr. Frenzel of 19.2.1961); Österr. Staatsarchiv, (Austrian State Archive), AdR, BMfsV, Sekt. V, Karton (cardboard box) 1379, Lebensmittel 1961.
24. Brown T.M., Cueto M., Fee E. (2006) The World Health Organization and the Transition From “International” to “Global” Public Health. *American Journal of Public Health*. Vol. 96, № 1. P. 62–72. URL: <https://doi.org/10.2105/ajph.2004.050831> (дата звернення: 16.12.2024).
25. FAO. (1961) Resolution № 12/61. Rome URL: <https://resolutionsportal.fao.org/akn/un/statement/deliberation/fao/1961-11-24/12-1961/eng@/!main> (дата звернення: 16.12.2024).
26. WHO. (1962) Joint FAO/WHO PROGRAMME OF FOOD STANDARDS. Rome URL: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/136259/EB29_52_eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y (дата звернення: 16.12.2024).
27. Joint FAO/WHO Commission (1962). Report of the first session. Rome URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-01%252Fal63_12e.pdf (дата звернення: 16.12.2024).
28. FAO. (1992) International conference on nutrition, Nutrition and development – a global assessment. URL: <https://www.fao.org/3/z9550e/z9550e.pdf> (дата звернення: 16.12.2024).
29. Угода про технічні бар'єри в торгівлі: Угода Світ. орг. торгівлі від 15.04.1994. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_008#Text (дата звернення: 16.12.2024).
30. Joint FAO/WHO Commission. Members of Codex Alimentarius Commission. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (дата звернення: 16.12.2024).
31. FAO and WHO. (2023) Codex – 60 years of standards. 96 p. URL: <https://openknowledge.fao.org/items/669a691e-0469-4699-bf85-b5df4e1575bc> (дата звернення: 16.12.2024).