



برنامج المواصفات الغذائية المشترك
بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السادسة والثلاثون

روما، إيطاليا، 1-5 يوليو/تموز 2013

تقرير الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى
المشركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

بيروت، لبنان

21-25 يناير/كانون الثاني 2013

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2013/1-NEA

يناير/كانون الثاني 2013

إلى: جهات الاتصال الخاصة بالدستور الغذائي
المنظمات الدولية المهتمة

من: الأمانة وهيئة الدستور الغذائي وبرنامج المواصفات الغذائية المشترك
بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الموضوع: توزيع تقرير الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (الوثيقة REP13/NEA)

ستنظر هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والثلاثين في تقرير الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (روما، إيطاليا، 1-5 يوليو/تموز 2013).

المسائل المطروحة على هيئة الدستور الغذائي للموافقة عليها في دورتها السادسة والثلاثين:

- مشروع مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تباع في الشوارع لدى الخطوة 8 من الإجراءات (الفقرة 46 والمرفق الثاني).
- مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور لدى الخطوات 8/5 من الإجراءات (الفقرة 75 والمرفق الثالث)

يجوز للحكومات والمنظمات الدولية المهتمة والراغبة في إبداء ملاحظات على الوثيقة المذكورة أعلاه أن توجهها خطياً، ويستحسن أن يكون ذلك عبر البريد الإلكتروني، إلى الأمانة وهيئة الدستور الغذائي وبرنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، Viale delle Terme di Caracalla، 00153، روما، إيطاليا (البريد الإلكتروني codex@fao.org؛ رقم الفاكس: +39 06 570 54593)، قبل 30 أبريل/نيسان 2013.

المحتويات

الموجز والاستنتاجات	الصفحة iv
تقرير الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية	الصفحة 1
موجز عن حالة العمل الجاري	الصفحة 27
الفقرات	
1	مقدمة
7-2	افتتاح الدورة
11-8	اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)
69-12	المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى (البند 2 من جدول الأعمال)
20-12	مشروع المواصفة المقترحة للأجبان المجهزة
26-21	اقتراح إنشاء هيئة فرعية جديدة تابعة لهيئة الدستور الغذائي
46-27	مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع
47	طرق التحليل وأخذ العينات للمواصفات الإقليمية للهريسة والحلاوة الطحينية
69-48	مشروع الخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي 2014-2019
الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي بما في ذلك مشروع وحساب الأمانة المشتركين بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز المشاركة في الدستور	
74-70	الغذائي (البند 3 من جدول الأعمال)
81-75	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (البند 4 من جدول الأعمال)
89-82	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور (البند 5 من جدول الأعمال)
99-90	مشروع وثيقة من أجل وضع مواصفة إقليمية بشأن حليب الناقة (البند 6 من جدول الأعمال)
104-100	آخر المعلومات منذ انعقاد الدورة الأخيرة (البند 7 من جدول الأعمال)
110-105	مقترحات لترميز الأغذية وتصنيفها وتسجيلها (البند 8 من جدول الأعمال)
117-111	ورقة مناقشة بشأن وضع مواصفة للأغذية الحلال (البند 9 من جدول الأعمال)
118	تعيين منسق (البند 10 من جدول الأعمال)
131-119	مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 11 من جدول الأعمال)
132	موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 12 من جدول الأعمال)
المرفقات	
28	المرفق الأول - قائمة المشاركين
35	المرفق الثاني - مشروع مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تباع في الشوارع في الشرق الأدنى
54	المرفق الثالث - مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور

الملخص والاستنتاجات

خُصت الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى إلى الاستنتاجات التالية:

المسائل المعروضة على الدورة السادسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للنظر فيها

مشاريع المواصفات ومشاريع المواصفات المقترحة والنصوص ذات الصلة لاعتمادها عند الخطوات 8 أو 8/5 من الإجراءات

قامت لجنة التنسيق بإحالة:

- مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع لاعتمادها عند الخطوة 8 (الفقرة 46 والمرفق الثاني) (تنقيح الأحكام الخاصة بالنظافة عقب الموافقة عليها من جانب لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية)؛
- مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور لاعتماده لدى الخطوات 8/5 (الفقرة 89 والمرفق الثالث).

مسائل أخرى للإعلام:

إن لجنة التنسيق:

- قد دعمت قيام الدستور الغذائي بمزيد من العمل بشأن الأجبان المجهزة وأشارت إلى أن عدد المواصفات الوطنية المتنافرة الناشئة لهذه المنتجات، في غياب مواصفة للدستور الغذائي، قد يؤدي إلى مشاكل على مستوى التجارة الدولية، وقدمت اقتراحات بشأن نطاق العمل الممكن في المستقبل (الفقرة 20).
- دعمت إنشاء لجنة جديدة للدستور الغذائي للتوابع والأعشاب العطرية ومستحضراتها (الفقرة 26).
- أوضحت أسئلة من لجنة الدستور الغذائي بشأن طرق التحليل وأخذ العينات (الفقرة 47).
- نظرت في مشروع الخطة الاستراتيجية 2014-2019 وقدمت عددا من التعليقات والاقتراحات (الفقرات من 48 إلى 69)
- أعادت مشروع المواصفة المقترح لشراب الدوغ إلى الخطوة 2 من أجل إعادة صياغته على يد مجموعة عمل إلكترونية (الفقرة 81)
- تبادلت المعلومات حول آخر التطورات التي جرت منذ الدورة الأخيرة بشأن أنظمة الرقابة الوطنية على الأغذية ومشاركة المستهلك في إنشاء مواصفات الأغذية واستخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستوى الوطني والإقليمي والمسائل التغذوية ضمن الإقليم وقد أشار الأعضاء إلى الاحتياجات على صعيد التدريب (الفقرات من 100 إلى 104)

- قررت أن هناك حاجة إلى المزيد من المعلومات قبل طلب عمل جديد على مواصفة حليب الناقة (الفقرة 99).
- أخذت علماً بالمعلومات المتعلقة بترميز الأغذية وتصنيفها وتسجيلها (الفقرات 105 إلى 110)
- قررت رفع مشاريع وثائق لعمل جديد بشأن الأغذية الحلال واللبننة والزعتر واللحوم المبردة والمجمدة (الفقرات 117 و122 و125).
- قررت البدء بتطوير خطة استراتيجية إقليمية (الفقرة 127).
- طلبت من أمانة الدستور الغذائي أن تجعل المنشورات الخاصة بالدستور الغذائي متوافرة بنسخة مطبوعة باللغة العربية كذلك (الفقرة 131).
- عيّنت لبنان منسقا لإقليم الشرق الأدنى لولاية ثانية (الفقرة 118).

مقدمة

1- عقدت لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (لجنة التنسيق) دورتها السابعة في بيروت، لبنان، من 21 إلى 25 يناير/كانون الثاني بناء على دعوة كريمة من لبنان. وقد ترأست الدورة السيدة مريم عيد (رئيسة إدارة الصناعات الزراعية لدى وزارة الزراعة اللبنانية) وحضر الدورة 71 مندوباً يمثلون البلدان الأعضاء الـ 11، و2 من الدول المراقبة من خارج الإقليم و2 من المنظمات الدولية. وترد قائمة كاملة بالمشاركين تشمل الأمانة وممثلي منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية في المرفق الأول لهذا التقرير.

الافتتاح

2- رحبت رئيسة الدورة بالمندوبين وألقت الضوء على تاريخ اللجنة التي بدأت مع مصر ومن ثم انتقلت إلى الأردن ومن بعدها إلى تونس وإلى لبنان الآن. وقد أشارت إلى إنجازات اللجنة في مجال وضع المواصفات الإقليمية مع أن تلك الإنجازات لا ترقى إلى مستوى التحديات التي تواجهها دول الإقليم من حيث مواجهة العولمة والأسواق المفتوحة. واختتمت حديثها بتوجيه دعوة إلى الدول الأعضاء كافة من أجل بذل أقصى جهد لضمان نجاح اللجنة في لبنان حالياً وأينما حلت في المستقبل.

3- وقام الدكتور محمد علمي، المستشار الإقليمي لسلامة الأغذية والمواد الكيميائية للمكتب الإقليمي للبحر الأبيض المتوسط التابع لمنظمة الصحة العالمية، نيابة عن الدكتور علاء علوان، المدير الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية في إقليم شرق البحر الأبيض المتوسط، بشكر لبنان على استضافته للجنة، وأكد أن منظمة الصحة العالمية ملتزمة بسلامة الأغذية من خلال الاعتراف بأن الأمراض التي تحملها الأغذية تؤثر بشكل كبير على صحة الناس وعافيتهم ولها عواقب اقتصادية، ليس على الأفراد فحسب بل على المجتمعات والبلدان أيضاً. كما ذكر أن المخاطر الكيميائية تمثل مصدراً هاماً من مصادر الأمراض التي تحملها الأغذية، وعلينا أن ندرك أيضاً تأثير بعض المكونات في غذائنا، مثل الملح وأنواع معينة من الدهون، على ظهور الأمراض غير السارية. وقد قام إعلان الأمم المتحدة السياسي الناتج عن الاجتماع الرفيع المستوى بشأن منع ومكافحة الأمراض غير السارية بتكليف منظمة الصحة العالمية والدول الأعضاء بوضع خطط عمل للحد من التعرض لعوامل الخطر. وشجع الوفود على العمل بنشاط داخل منظومة الدستور الغذائي، وبصفتهم الوطنية كذلك، من أجل تعزيز واعتماد المواصفات التي تسهم في حماية الصحة العامة.

4- وأكد ممثل منظمة الأغذية والزراعة في لبنان، السيد علي مؤمن في كلمته الترحيبية على أهمية لجنة التنسيق الإقليمية للشرق الأدنى، خاصة في ظل البيئة التجارية الحرة التي أصبحت حقيقة واقعة منذ إنشاء منظمة التجارة العالمية في العام 1994، والالتزامات المترتبة على البلدان لمواءمة نظمها الخاصة بالرقابة على الأغذية مع المواصفات الدولية. وشدد على الصلة بين نظم الإنتاج الغذائي وبين صحة الإنسان والمكانة الهامة لسلامة الغذاء في السياسات

الوطنية للأمن الغذائي. كما سلط الضوء على أن الأمن الغذائي والتغذية هو واحد من المجالات الخمسة ذات الأولوية التي اتفقت بلدان الشرق الأدنى عليها في إطار الأولوية الإقليمية التي اعتمدت في المؤتمر الإقليمي للشرق الأدنى في عام 2010. وحرصا منه على هذه الأولويات، دعا حكومات المنطقة إلى المشاركة بفعالية أكبر في أعمال "الأخوات الثلاث" المسؤولة عن سنّ المواصفات (أي.هيئة الدستور الغذائي، والاتفاقية الدولية لوقاية النباتات، والمنظمة العالمية لصحة الحيوان) نظرا إلى أهمية ذلك للتجارة ولحماية مصالح البلدان. وسلط الضوء على التكلفة الاقتصادية المترتبة على عدم الامتثال للمواصفات الدولية، وأهمية المشاركة في إعداد هذه المواصفات لتجنب مثل هذه الحالات. وأنهى كلمته مؤكدا مرة بعد على استعداد الفاو لدعم بلدان الإقليم في عملها لتحسين نظم الرقابة على الأغذية وتعزيز مشاركتها في هيئة الدستور الغذائي.

5- أما معالي وزير الصناعة اللبناني، الأستاذ فريج صابونجيان، فقد نقل تحياته إلى المشاركين في الدورة السابعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، وأكد في كلمته على أن التحديات التي يواجهها الإقليم في تأمين سلامة الغذاء تستدعي التنسيق الجيد وتضافر الجهود. وشدد معالي الوزير على أن تأمين سلامة الغذاء إنما هو مسؤولية مشتركة ودعا إلى التنسيق والتعاون بين القطاعين العام والخاص وتمنى للضيوف حسن الإقامة في الربوع اللبنانية.

6- ومن جهته، أشار معالي وزير الصحة العامة اللبناني، الأستاذ علي حسن خليل، إلى أن استضافة لبنان لهذا الحدث المهم يؤكد دوره في التنسيق بين دول الإقليم وأشار إلى الأولوية العليا التي خصصها لبنان لموضوع سلامة الغذاء.

7- ورحّب معالي وزير الزراعة في لبنان، الدكتور حسين الحاج حسن، بالحضور والمشاركين في الدورة وأكد على الدور المحوري لهيئة الدستور الغذائي في ظل التحديات التي تواجه الحكومات لتأمين سلامة الغذاء. ودعا الدول الأعضاء إلى ضرورة تعزيز المشاركة الفعالة في عمل الدستور الغذائي وبلورة أولويات الإقليم ضمن خطة إستراتيجية للسنوات الخمس المقبلة. كما تطرق إلى دور الحكومات في ضمان الأمن الغذائي الذي لا يقل أهمية عن الاهتمام بسلامة الغذاء. وذكر الوزير أنه بالإضافة إلى دور الحكومات والمنظمات الدولية والقطاع الخاص والمجتمع المدني في ضمان سلامة الغذاء، تواجه جميعها مهمة ضمان أمن الغذاء التي لا تقل أهمية وتتطلب جهود كبيرة من قبل الجميع من أجل توفير الغذاء بالكميات والأسعار المناسبة في ضوء التأثيرات المناخية والأزمة الاقتصادية العالمية والحروب في بعض مناطق العالم. ويستدعي الأمر أن يبذل جميع أصحاب المصلحة المعنيين جهودا متعددة من أجل مجابهة هذا التحدي. وفي منطقة الشرق الأدنى، يتمثل التحدي الناشئ حاليا في المخاطر المتزايدة والاستثمارات المتراجعة جراء التطورات السياسية والأمنية التي حصلت في السنوات الماضية، الأمر الذي زاد من الضغط على أمن الغذاء إقليميا. وعلى ضوء ذلك، دعا الوزير الحكومات إلى الاضطلاع بمسؤولياتها في القطاع الغذائي الذي يعتبر الأول والأهم من بين الاحتياجات البشرية. واحتتم معالي الوزير حديثه بتمنيه للوفود النجاح في هذه الدورة.

اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)¹

8- وافقت اللجنة على النظر في البند 3 (أ) "الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكّلة لعمل هيئة الدستور الغذائي" والبند 3 (ب) "مشروع وحساب الأمانة المشتركان بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز المشاركة في الدستور الغذائي" قبل البند 2 (أ) "المسائل الهامة الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى".

9- ووافقت اللجنة على النظر في المسائل التالية تحت البند 11 "ما يستجد من أعمال والعمل في المستقبل":

- الخطة الإستراتيجية للشرق الأدنى لمدة 5 سنوات
- المنشورات الخاصة باللغة العربية
- وضع مواصفة إقليمية بشأن:

- اللبنة
- خلطة الزعتر
- ماء الورد
- ماء زهر البرتقال
- اللحوم المبردة والمجمدة

10- وقد اعتمدت اللجنة جدول الأعمال المؤقت مع هذه التعديلات باعتباره جدول الأعمال لهذه الدورة.

11- ووافقت اللجنة على إنشاء مجموعات عمل أثناء الدورة بشأن:

- مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (برئاسة العراق)
- مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التمور (برئاسة تونس)

¹ الوثيقة CX/NEA 13/7/1

المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى (البند 2 (أ) من جدول الأعمال)²

مشروع المواصفة المقترحة للأجبان المجهزة³

12- ذكرت اللجنة بأن هيئة الدستور الغذائي كانت قد وافقت على عدم استمرار العمل في وضع مواصفة للأجبان المجهزة كما طلبت من أمانة الهيئة أن تعد رسالة تعميم تطلب فيها من الأعضاء تحديد الثغرات الموجودة في الأحكام المتعلقة بالسلامة والجودة في نصوص الدستور الغذائي التي قد تبرر العمل من جديد فيما يتعلق بالأجبان المجهزة وأن تحدد نطاق أي عمل جديد ينبغي النظر فيه لسد هذه الثغرات. كما وافقت الهيئة على أن تطلب من لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية أن تواصل في دوراتها القادمة النظر في مدى الحاجة إلى مواصفة خاصة بالأجبان المجهزة وأن توثق نطاق العمل الذي قد يكون ضرورياً في هذا الشأن، وأن ترفع تقريراً عن ذلك إلى الهيئة في دورتها السادسة والثلاثين.

13- إن اللجنة مدعوة إلى مناقشة مدى الحاجة إلى مواصفة خاصة بالأجبان المجهزة كما طلبت الهيئة في دورتها الخامسة والثلاثين.

14- قدم وفد لبنان ورقة الاجتماع 11 التي تلخص وجهة نظره حول ضرورة مواصلة عمل الدستور الغذائي فيما يتعلق بالأجبان المجهزة وما يمكن أن يكون نطاق العمل في هذا الشأن: فالأجبان المجهزة منتج يدخل في التجارة بحجم كبير، وهو لا ينتج في لبنان وإنما يستورد ويستهلكه السكان بمقادير كبيرة لاسيما الشباب منهم، كما أن الأجبان المجهزة منتج يدخل في التجارة فيما بين بلدان الإقليم وعلى المستوى الدولي، ولذا فإن الهيئات المعنية بتوحيد المعايير - حمايةً منها لصحة البشر وضماناً للممارسات التجارية العادلة - قد وضعت مواصفات وطنية لهذا المنتج؛ حيث أن المكونات الأساسية وعناصر الجودة الخاصة به واشترطات التوسيم المحددة غير واردة في المواصفات المحددة للدستور الغذائي. ويرى الوفد أن أعضاء هيئة الدستور الغذائي في الإقليم ينبغي أن يسلطوا الضوء على ضرورة وجود مواصفة للأجبان المجهزة في الدستور الغذائي وأنه إذا تعذر التوصل إلى توافق في الآراء على المستوى الدولي، فمن الممكن وضع مواصفة إقليمية لتغطية جوانب بعينها من التي تمثل الأسباب الرئيسية التي قد تضلل المستهلكين: الوصف والمكونات الأساسية وعوامل الجودة والتوسيم.

15- وقال الوفد أيضاً إن المواصفات الوطنية المتنوعة يمكن أن تؤدي إلى مشاكل تجارية في المستقبل، وإنه من الممكن وضع مواصفة إقليمية في المقام الأول. وأضاف أنه من الممكن النظر في احتمالات مختلفة، كأن تكون هناك وثيقة واحدة تجمع كل الأحكام المختلفة التي يمكن تطبيقها على الأجبان المجهزة ثم تحليل الثغرات التي لا تزال موجودة.

² الوثيقتان CX/NEA 13/7/2-Add.1 و CX/NEA 13/7/2

³ الفقرة 163 من الوثيقة REP12/CAC وورقة الاجتماع 11 (لبنان).

16- وأيدت وفود أخرى ضرورة مواصلة العمل فيما يتعلق بالأجبان المجهزة. وأشارت هذه الوفود إلى الأسباب التالية: صعوبة التمييز بين الأجبان المجهزة وغيرها من المنتجات المشابهة، الالتباس المتعلق بمستويات الدهون، والتفاوت الكبير بين المنتجات بما أن بعضها لا علاقة له بالأجبان المجهزة وقد يكون ضارا بالصحة لاسيما بالنسبة لصغار الأطفال الذين يستهلكونه بكثرة.

17- وذكرت العديد من البلدان أنها تفرق بين هذه المنتجات طبقا للمواصفات الوطنية وأكدت على ضرورة حماية المستهلك.

18- وأعلن وفد مصر أنه ليست لديه مشكلة مع الأجبان المجهزة علما أن هذه الأخيرة تخضع إلى مواصفتين محليتين تتعلق الأولى بالجبن المصنوع من الدهون الطبيعية للحليب والثانية بالجبن المصنوع من الدهن النباتي الطبيعي مع مراعاة المواصفات العامة للدستور الغذائي من أجل ضمان سلامة المنتج النهائي وجودته.

19- وقدم المراقب من الإتحاد الدولي لمنتجات الألبان تقريرا عن مسح كان قد قُدم إلى الهيئة في دورتها الخامسة والثلاثين، خلص إلى أن عددا كبيرا من المنتجات المختلفة المتداولة تجاريا تحت هذا الاسم جعلتها غير قابلة للمعايرة، وأن مسائل المعلومات المتعلقة بالسلامة العامة وبالمستهلكين تغطيها المواصفات العامة للدستور الغذائي تغطية جيدة. كما أشار الوفد إلى المحاولات العديدة التي بذلتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في تسع دورات ومجموعات عمل عديدة لإحراز تقدم في هذه المسألة، ولكن توافق الآراء اللازم لم يتحقق حول كيفية تحديد محتويات الأجبان المجهزة وكيفية التمييز بين الأجبان المجهزة والمنتجات الأخرى على هذا الأساس. كما لم يتم التوصل إلى توافق في الآراء بشأن المواد المضافة والمكونات، ولا بشأن محاولات التمييز بين الجبن القابل للفرد والجبن القابل للقطع.

20- وأيدت اللجنة التحليل الذي طرحه لبنان (أنظر الفقرة 13) بشأن ضرورة مواصلة عمل الدستور الغذائي حول الأجبان المجهزة. ولاحظت اللجنة على وجه التحديد أن عدد المواصفات الوطنية الجديدة المتباينة بشأن هذه المنتجات عند غياب مواصفة بشأنها في الدستور الغذائي قد تؤدي إلى مشكلات في التجارة الدولية. وأيدت اللجنة المقترحات التي قدمها لبنان (أنظر الفقرة 13) بشأن مجالات العمل المحتملة في المستقبل. ووافقت اللجنة في نهاية الأمر على أن تقترح على الهيئة إجراء دراسة كخطوة أولى لأن تكون هناك وثيقة واحدة تجمع كل مواصفات الدستور الغذائي الرأسية والأفقية التي تطبق الآن على الأجبان المجهزة والمنتجات المرتبطة بها، وتحليل الثغرات الموجودة.

اقتراح إنشاء هيئة فرعية تابعة لهيئة الدستور الغذائي⁴

21- أشارت اللجنة إلى أن الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة قد نظرت في اقتراح تقدم به وفد الهند يقضي بإنشاء هيئة فرعية جديدة معنية بالتوابل والأعشاب العطرية ومستحضراتها، وأن الهيئة قد وافقت على أن تسأل لجان

⁴ ورقة الاجتماع 1 (مصر)

التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن وجهة نظرها بشأن هذا الاقتراح، لمساعدة أعضاء الدستور الغذائي في اتخاذ قرار بشأن هذه المسألة. وسوف تقوم الدورة المقبلة للهيئة بإمعان النظر في هذا الطلب على أساس ورقة مناقشة تعدها الهند، وكذلك بناء على وجهات نظر لجان التنسيق.

22- عرض وفد الهند المبررات المنطقية لإنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية ومستحضراتها. فهناك مجموعة واسعة من المواصفات الوطنية المختلفة المتعلقة بهذه المنتجات، وقد يؤدي عدم وجود مواصفات متوائمة إلى خلق حواجز تجارية. وتشهد التجارة بهذه المنتجات نموا سريعا والبلدان النامية هي من أبرز منتجيها ومصدرها ومستهلكيها. ويمكن للمواصفات أن تشمل أشكال مختلفة لتقديم المنتجات (طازجة ومجهزة وكاملة ومخلوطة وغير ذلك) وتركيبها الأساسية وعوامل الجودة، مثل الخصائص الفيزيائية الكيميائية، في حين أن المرجعيات المتعلقة بجوانب السلامة هي نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة.

23- وأوضح الوفد أنه لا يمكن تناول هذه المنتجات في لجان الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضروات الطازجة وأو المجهزة لأنه لا يمكن اعتبار التوابل والأعشاب العطرية من الفاكهة أو الخضروات سواء أكانت طازجة أم مجهزة، بما أن التوابل والأعشاب الخام هي مكونات تنكّه الغذاء أو تعطّره وهي تُعالج بهدف تطوير أو تحسين نكهتها ورائحتها بعكس الفاكهة والخضروات التي تتم معالجتها لإطالة مدة صلاحيتها الاستهلاكية ولأسباب عملية. وقد بيّن الوفد التفاوت بين الأحكام المتعلقة بالجودة في المواصفات المختلفة التي تطبقها البلدان أو الأقاليم المستوردة، الأمر الذي قد يضع حواجز أمام التجارة الدولية.

24- وأوضح الوفد أيضا أنه ينبغي إنشاء لجنة دائمة بدلا من فرقة مهام محدودة المدة، وأن العمل على توحيد معايير مجموعة المنتجات واسع جدا بحيث لا يمكن لفرقة مهام محدودة المدة أن تستكملها. وأوضح الوفد أيضا أن فوائد توحيد معايير هذه المنتجات ضمن الدستور الغذائي بدلا من المنظمات الأخرى تتمثل في أن الدستور الغذائي هو الهيئة الحكومية الدولية الوحيدة التي تتمتع بمشاركة واسعة من الحكومات وأصحاب المصلحة المعنيين ما يتيح عملية مواءمة كاملة لجوانب جودة وسلامة هذه المنتجات بطريقة شفافة وشاملة، من أجل حماية صحة المستهلكين وضمان الممارسات التجارية العادلة. أما العمل الذي قامت به منظمات أخرى ذات صلة مثل المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس فسوف يؤخذ في الاعتبار لدى إعداد المواصفات. وأضاف الوفد أنه إذا أنشأت الهيئة لجنة من هذا النوع فإن الهند ستكون مستعدة لاستضافتها.

25- ووافقت اللجنة على أهمية عمل الدستور الغذائي بشأن التوابل والنباتات العطرية ومستحضراتها بما أنه يتم تداولها على نطاق واسع في السوق الدولية وبما أنها تنتج وتستهلك بمعدلات عالية ضمن الإقليم. وأشارت عدة بلدان إلى أن لديها مواصفات وطنية بشأن عدد من تلك المنتجات وإلى أنه من شأن المواءمة على الصعيد الدولي أن تحسن النوعية العامة للمنتجات مع ضمان ممارسات تجارية عادلة. وتمت الإشارة أيضا إلى وجوب تشجيع التعاون مع منظمات دولية

أخرى ناشطة في مجال توحيد معايير تلك المنتجات مثل المنظمة العالمية لتوحيد المقاييس من أجل تفادي التداخل أو التنافر بين المواصفات ومن أجل تيسير التجارة الدولية.

26- واتفقت اللجنة كذلك على أنه بالنظر إلى الكم الهائل من العمل المتوخى لوضع مواصفات لمختلف التوابل والأعشاب العطرية ومستحضراتها التي يجري تسويقها على مستوى التجارة الدولية، يتوجب إنشاء هيئة فرعية دائمة، أي لجنة، خلافا لفرقة المهام محدودة المدة من أجل تطبيق العمل بطريقة منهجية. ولاحظت اللجنة أيضا أنه نظرا إلى المجموعة الواسعة من التوابل والأعشاب العطرية ومستحضراتها التي يتم إنتاجها أو تسويقها على مستوى التجارة الدولية، فإن تحديد أولويات العمل على هذه المنتجات يجب أن يتم من قبل الهيئة الفرعية، إذا أنشأتها الهيئة، وفقا لـ"معايير تحديد أولويات العمل" على النحو المنصوص عليه في دليل التعليمات الإجرائية للهيئة.

مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (إقليم الشرق الأدنى)

27- ذكّرت اللجنة أن الدورة الرابعة والثلاثين للهيئة قد اعتمدت مشروع المدونة المقترحة عند الخطوة 5 وعلقتة عند الخطوة 8، فرفعت الأحكام المتعلقة بالنظافة إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية كي توافق عليها بهدف اعتمادها نهائيا من قبل الدورة السادسة والثلاثين للهيئة بعد المزيد من النظر في تلك الأحكام من جانب الدورة السابعة للجنة التنسيق في الشرق الأدنى.

28- ولاحظت اللجنة أن المناقشات ستتركز على أحكام النظافة التي وافقت عليها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، إذ أن أحكاما أخرى لا تتعلق بالنظافة كانت قد اعتمدت من قبل الهيئة وعلقتها عند الخطوة 8 بانتظار إقرار واستكمال أحكام النظافة من قبل لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية ومن لجنة التنسيق في الشرق الأدنى على التوالي.

29- ووافقت اللجنة بصورة عامة على التغييرات التي اقترحتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية (أنظر الملحق الأول من الوثيقة CX/NEA 13/7/2) وبالإضافة إلى ذلك، قدمت عددا من التعليقات والتعديلات على النحو المبين أدناه وأجرت اللجنة أيضا عددا من التعديلات على النسخة العربية لتناسب بشكل أفضل مع التغييرات التي أدخلت على أحكام النظافة.

القسم 2-3-8- الأغذية القابلة للتلف

30- وافقت اللجنة على أن "التجميد"، بالإضافة إلى "التبريد"، يجب أن يدرج كوسيلة قد تتطلبها بعض الأغذية لضبط نمو الكائنات الدقيقة الممرضة.

القسم 2-3-11- الأغذية الجاهزة للاستهلاك

31- أشارت اللجنة إلى أن لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية لم تقدم أيّ تبرير لحذف تعريف "الأغذية الجاهزة للاستهلاك" وأن هذه العبارة قد ظهرت في أقسام أخرى من مشروع المدونة المقترحة، ولذا فإنه يجب الإبقاء على التعريف من أجل تيسير تفسير الأحكام ذات الصلة في مشروع المدونة المقترحة. وأشار أيضا، إلى أن التعريف كما هو مقدّم في مشروع المدونة المقترحة، يتماشى مع التعريفات المناظرة له في مدونات سلوك إقليمية أخرى حول الأغذية التي تباع في الشوارع والتي صيغت في إطار الدستور الغذائي.

القسم 2-3-12- السلطة المختصة

32- أدخلت اللجنة تعديلات تحريرية لتوضّح بشكل أفضل أن السلطة المختصة يمكن أيضا أن تكون أية سلطة محلية معترف بها رسميا.

القسم 4-1- الحالة الصحية للباعة

33- قامت اللجنة بتبادل وجهات النظر بشأن أفضل عبارة يجب استخدامها لوصف أعراض الأمراض التي ينبغي ألا تظهر على أي مناول للأغذية أو بائع لها أو مساعد على بيعها لدى أدائهم الأنشطة المتعلقة بالأغذية التي تباع في الشوارع.

34- وقد وافقت اللجنة على أن عبارة "يعاني" تعكس بشكل أفضل القصد من الحكم باللغة العربية، وبالتالي قررت الاحتفاظ بهذه الكلمة في هذه النسخة مع الإبقاء على عبارة "Showing" (يظهر عليه) في النسخة الإنكليزية، بناءً على اقتراح لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية.

القسم 4-2-2

35- وافقت اللجنة على أنه بالإضافة إلى الملابس "النظيفة" يجب أيضا ارتداء ملابس "ملائمة" من أجل اكتمال متطلبات النظافة الشخصية التي على مناوولي الأغذية أو بائعيها أو المساعدين على بيعها احترامها خلال ممارسة عملهم.

القسم 4-4- جمعيات الباعة

36- أشار أحد الوفود إلى أن الحكم المنقح لم يأخذ في الاعتبار الوضع في بعض بلدان الإقليم التي لم تنشأ فيها بعد جمعيات للباعة، واقترح النظر في هذه الحالة في القسم.

37- وأشارت اللجنة إلى أن هذا القسم لم يكن مرتبطاً مباشرة بشروط النظافة وأنه يجب الإبقاء على الحكم الأصلي لأنه يصف بصورة أفضل القصد من القسم.

القسم 5-2-1

38- وافقت اللجنة على أحقية الاحتفاظ بعبارة "غير منفذ للماء" كسمة أساسية للمواد المستعملة في متجر بيع الأغذية في الشوارع، وأن تلك المواد "يمكن" بدلا من "يجب" أن تنظف وتعقم بما أن الحكم يشير إلى إمكانية تنظيف وتعقيم المواد من أجل استخدامها الآمن والمتواصل بدلا من اعتبارها من المتطلبات المتأصلة في طبيعة ذلك النوع من المواد.

القسم 5-3-5 دورات المياه

39- وافقت اللجنة على ذكر عبارة "المرافق الصحية" لتوضح بشكل أفضل نوع المرافق المشار إليها ضمن هذا القسم.

القسم 5-6

40- أشارت اللجنة إلى الطلب الصادر عن لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على أساس علمي بالنسبة إلى التدابير المنصوص عليها لتنظيف الأواني.

41- وأشارت اللجنة إلى أن هذا الحكم يتماشى مع المتطلبات المناظرة له في مدونات السلوك الإقليمية الأخرى الخاصة بالأغذية المباعة في الشوارع والتي صيغت ضمن إطار الدستور الغذائي، مثل مدونة السلوك الإقليمية للأغذية المباعة في الشوارع (أفريقيا)، وبالتالي وافقت على الإبقاء على الأحكام بالصياغة التي وردت فيها.

القسم 7-1-1

42- قامت اللجنة بتبادل وجهات النظر حول الصفة المناسبة لمصادر الطعام الخام والمكونات بما فيها قطع الجليد المستخدمة في تحضير الأغذية المباعة في الشوارع. وتم اقتراح العديد من العبارات كبديل عن "المصادر حسنة السمعة" بما أن هذه العبارة قد لا تشمل كل العناصر الضرورية لضمان جودة المصدر الغذائي وسلامته.

43- وأشارت اللجنة إلى أنّ الجهات المزودة للمصادر لم يكن من الممكن دائماً التصديق عليها من قبل السلطة الوطنية المعنية أو المعترف بها محلياً بالرغم من أن إجراءات التفتيش والتصديق كانت قائمة في بلدان الإقليم لإصدار الشهادات الخاصة بالأغذية (النيئة والمجهزة) المخصص للتخصير والتعبئة والبيع أكثر، ووافقت اللجنة على الاحتفاظ بالعبارة الأولية "موثوق به" لأنها أكثر شمولاً للعناصر التي تضمن الجودة الإجمالية للمصادر الغذائية للأغذية التي تباع في الشوارع.

اعتبارات عامة

44- أشارت اللجنة إلى وجود مزيج من الأحكام التي تستعين بعبارتي "سوف" و"ينبغي" واتفقت أنه على الرغم من أن مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة هي ذات طبيعة استشارية فإن الأحكام التي تتضمنها يجب أن تكون واضحة النية فيما يتعلق بالشروط ما يسهل استيعاب المواصفة أو أجزاءها ذات الصلة في اللوائح الوطنية، ومن شأن ذلك أن ييسر بدوره تطبيق الأحكام على المستوى الوطني و/أو الإقليمي.

45- وبالتالي وافقت اللجنة على إبقاء العبارتين في النسخة الإنكليزية واعتماد عبارة "يجب" في النسخة العربية في مشروع مدونة السلوك المقترحة كله.

خلاصة

46- وافقت اللجنة على إحالة مشروع مدونة السلوك الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (إقليم الشرق الأدنى) مع التنقيحات المتصلة بأحكام النظافة إلى الدورة السادسة والثلاثين للهيئة لاعتمادها لدى الخطوة 8 (المرفق الثاني).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات

47- وافقت اللجنة على حذف الإشارة إلى مقياس "هانتر" في القسم المتعلق بالعوامل الحسية وطريقة تحليل الألووان من المواصفة الإقليمية للهريسة. ووافقت اللجنة أيضاً على أن تكون طرق تحليل السكريات والحموضة في الحلاوة الطحينية ضمن AOAC 930-36 وAOAC 930-35J على التوالي. كما وافقت اللجنة على حذف الجزء الخاص بأخذ العينات في المواصفات الإقليمية المتعلقة بالحمص بالطحينة وبالطحينة وبالفول المدس.

مشروع الخطة الإستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي للفترة 2014-2019 (البند 2 (ب) من جدول الأعمال)⁵

48- ذكّرت اللجنة بأنه قد تم النظر في مشروع منقح للخطة الإستراتيجية من جانب الدورة السابعة والستين للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي، والدورة الخامسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي⁶ وبأن الدورة السابعة والستين للجنة التنفيذية⁷ قد وافقت على إنشاء لجنة فرعية يرأسها نائب رئيس هيئة الدستور الغذائي، الدكتور Samuel Godefroy (كندا)، وتمثل ولايتها في ما يلي:

- استكمال مشروع الخطة الإستراتيجية للفترة 2014-2019، مع الأخذ في الاعتبار المناقشات التي دارت في الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة (بما في ذلك مؤشرات الأداء وخطة للعمل) (بحلول نهاية شهر يوليو/تموز 2012)؛
- إرسال المشروع إلى لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لمناقشته والمساهمة فيه؛
- وضع الشكل النهائي للخطة الإستراتيجية للفترة 2014-2019 على أساس مساهمات لجان التنسيق المشتركة بين المنظمين (بحلول منتصف مارس/آذار 2013) لتعميمها والتعليق عليها والنظر فيها واعتمادها من جانب الدورة الثامنة والستين للجنة التنفيذية والدورة السادسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي.

49- ويرد المشروع الذي وضعته اللجنة الفرعية في الوثيقة CX/NEA 13/7/3 كما يرد تجميع التعليقات المقدمة إلى الدورة السابعة والستين للجنة التنفيذية إلى جانب مساهمات الدورة الخامسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في الوثيقة CX/LAC 13/7/3 Add.1.

50- وقدم نائب الرئيس، الدكتور Samuel Godefroy المشروع المنقح، الذي يتضمن خطة عمل تحدد لكل نشاط الجهة المسؤولة عنه وخطة الزمني والنتيجة المتوقعة والمؤشر القابل/المؤشرات القابلة للقياس. وأوضح أن اللجنة الفرعية لم تجر أي تغييرات على الأهداف الإستراتيجية الأربعة، وأن معظم الأهداف لم تتغير عما كانت عليه النسخة التي استعرضتها الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة. وقد تم تعديل بعض الأهداف وعدد من الأنشطة مراعاةً للتعليقات من أجل تحديد أوضح للنتائج المتوقعة والمؤشرات القابلة للقياس/الملموسة، وتجنب الازدواجية.

51- وأوضح نائب الرئيس أن الهدف الاستراتيجي الأول يركّز على الأعمال الأساسية للهيئة أي وضع مواصفات للأغذية، ويركز الهدف الثاني على كيفية القيام بذلك مع التشديد على مبادئ تحليل المخاطر. أما الهدف الاستراتيجي الثالث فيتعلق بدعم بناء القدرات، مع التسليم بأن الدستور الغذائي ليس مسؤولاً مباشرةً عن هذا العمل بل أنّ المسؤولية

⁵ الوثيقة CX/NEA 13/7/3 والوثيقة CX/NEA 13/7/3-Add.1؛ وورقة الاجتماع 13 (مصر).

⁶ الفقرات من 183 إلى 202 من الوثيقة REP12/CAC

⁷ الفقرات من 57 إلى 60 من الوثيقة REP12/EXEC2

تترتب على منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. ويتمثل الهدف الاستراتيجي الرابع في الاهتمام بالشؤون الداخلية مع التركيز على تحسين كفاءة عمل هيئة الدستور الغذائي.

52- واقترح نائب الرئيس تركيز التعليقات على الاقتراحات و/أو التوجهات لمشروع الخطة الإستراتيجية بدلا من التركيز على الصياغة المحددة للنص، بما أن اللجنة الفرعية ستواصل العمل على ذلك.

53- واستعرضت اللجنة مسودة النص وأدلت بتعليقات أو اقترحت تعديلات على الشكل التالي.

الهدف الاستراتيجي 1: وضع مواصفات غذائية دولية تعالج قضايا الأغذية الراهنة والمستجدة.

54- أوضح نائب الرئيس أن هذا الهدف يرمي إلى ضمان تناول الهيئة للقضايا الراهنة والمستجدة التي تنجم عن محركات التغيير.

55- واقترح أحد الوفود، فيما يتعلق بالنشاط 1-2-3، (وضع آلية لقياس تطبيق مواصفات الدستور الغذائي من جانب الحكومات الأعضاء) وجوب تقديم الأعضاء تقارير سنوية رسمية عن حالة تطبيق المواصفات، وعن أي عقبات يواجهونها.

56- وأشار إلى أن لجان التنسيق المشتركة بين المنظمين لديها أصلا بند على جدول أعمالها يرتب على الأعضاء رفع تقارير حول تطبيق مواصفات الدستور الغذائي.

57- وقال نائب الرئيس إن هناك عددا من الآليات المتاحة للحصول على هذه المعلومات وأنه يمكن أخذ التعليق في الاعتبار لدى العمل على المؤشرات القابلة للقياس لهذا النشاط.

الهدف الاستراتيجي 2: ضمان تطبيق مبادئ تحليل المخاطر في وضع مواصفات الدستور الغذائي.

58- لاحظ أحد الوفود أن المؤشر الخاص بالنشاط 2-2-1 (تشجيع الأجهزة الرئاسية لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية على اعتبار تقديم المشورة العلمية من أهم الأولويات، وتخصيص الموارد الكافية لأجهزة الخبراء المشتركة بين المنظمين) لا يلحظ في الوقت الراهن سوى تدخل الأعضاء في الأجهزة الرئاسية للمنظمين (مؤتمر الفاو وجمعية الصحة العالمية) ومن الممكن تحسينه.

59- وذكر وفد آخر أن على منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تخصيص الأولوية للدعم ولبناء القدرات (التدريب وحلقات العمل) من أجل تطبيق تحليل المخاطر في الإقليم بما أن الكثير من البلدان لا تزال تفتقر إلى سياسات

ذات صلة. أما بشأن النشاط 2-3-4 (تشجيع إنشاء شبكات من البلدان النامية الأعضاء من أجل تعزيز التعاون في توليد البيانات التي يمكن تقديمها لمراجعتها من قبل لجان الخبراء)، فأشاروا إلى أنه ينبغي إدراج دعم جمع البيانات تحت هدف منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

60- وأوضح نائب الرئيس أن المؤشرات والنتائج التي تتعلق بالأنشطة كافة كانت لا تزال قيد المناقشة في اللجنة الفرعية وأنها قابلة للتحسين بعد.

الهدف الاستراتيجي 3: تسهيل المشاركة الفعالة لأعضاء الدستور الغذائي كافة.

61- اقترح أحد الوفود وجوب إدراج إنشاء لجان وطنية للدستور الغذائي وكذلك وضع خطوط توجيهية بشأن هذه المسألة. واقترح وفد آخر زيادة استخدام الوسائل الإلكترونية لبناء القدرات.

62- وأوضح ممثل منظمة الأغذية والزراعة أنه قد تم إصدار خطوط توجيهية للدستور الغذائي حول هذه المسألة وأن المنظمة قد نفذت عددا من المشاريع في بلدان مختلفة فساعدتها على بناء هياكل وطنية للدستور، على سبيل المثال في سوريا والسودان واليمن والمغرب وتونس، كما تم إطلاق مشروع جديد في لبنان. وأوضح الممثل أنه في جميع الحالات كان من الضروري أن تقدم البلدان طلبا للمساعدة لأن الوضع يختلف في كل بلد، ولأن الدعم لا يمكن أن يتم إلا من خلال المشاريع.

63- وفيما يتعلق بالنشاط 3-1-2 (تشجيع استخدام مبادرات الشراكة لزيادة فعالية مشاركة البلدان النامية، مثل المشاركة في استضافة اللجان ومجموعات العمل، بما في ذلك وضع الوثائق التوجيهية والبناء على الدروس المستفادة.)، أوضح نائب الرئيس أنه كان من المفترض زيادة المشاركة والقدرات من جهة، من خلال تدابير التدريب التقليدية، ومن جهة أخرى، عبر الطريقة التي يعتمدها الدستور الغذائي في ممارسة عمله من خلال زيادة المشاركة في الاستضافة التي برهنت عن فعاليتها بشكل خاص.

64- وأثار أحد الوفود مسألة تأخر صدور الوثائق بكافة لغات العمل وأن ذلك الأمر قد حال دون المشاركة الفعالة في الكثير من الحالات. وطلبوا أيضا توضيحا بشأن النشاط 3-2-3 (حيثما يكون الأمر عمليا، استخدام اجتماعات الدستور الغذائي كمنتدى من أجل ممارسة الأنشطة التعليمية وأنشطة بناء القدرات الفنية بشكل فعال).

65- وأوضح نائب الرئيس أن الخلل في تنظيم العمل قد عولج ضمن الهدف الاستراتيجي 4. وفيما يخص النشاط 3-2-3 قال إنه على هامش مشاركة الوفود في اجتماعات الدستور الغذائي من الممكن تنظيم أنشطة لبناء القدرات.

الهدف الاستراتيجي 4: تنفيذ النظم والممارسات الفعالة والكفوءة لإدارة العمل.

66- ذكر أحد الوفود فيما يتعلق بالهدف 2-4 (تعزيز القدرة على التوصل إلى توافق في الآراء في عملية وضع المواصفات) الحاجة إلى اتخاذ جميع التدابير الممكنة لتجنب التصويت إلا في حالات استثنائية. وينبغي تقديم مشاريع المواصفات إلى الهيئة فقط بعد تحقيق التوافق في الآراء.

67- وقال نائب الرئيس إنه بموجب الإجراءات الحالية، يعدّ التصويت بمثابة الملاذ الأخير لدى هيئة الدستور الغذائي وأن الهدف يرمي إلى منح الأدوات اللازمة للرؤساء والوفود من أجل تعزيز إمكانية التوصل إلى توافق في الآراء.

68- وفيما يتعلق بالنشاط 4-1-4 (تعزيز توزيع جميع وثائق العمل الخاصة بالدستور في الوقت المناسب) ذكر أنه من المهم أن يتم توزيع وثائق العمل بجميع لغات العمل في الوقت المناسب من أجل إعداد التقييم في الوقت المناسب. واقترح أيضا أنه يجب أن يكون الإطار الزمني لهذا النشاط متواصلا.

69- شكر نائب الرئيس اللجنة على المناقشة، وقال إنه ستتم مراعاة جميع المساهمات المقدّمة لدى صياغة الوثيقة.

الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي
(البند 3 (أ) من جدول الأعمال)⁸

70- قدمت ممثلة الفاو الوثيقة CX/NEA13/7/4 التي تتناول أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في مجالي بناء القدرات والمشورة العلمية، والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي.

71- وأثنت اللجنة على ما تقوم به المنظمتان من عمل في الإقليم، وطلبت منهما المضي قدما في تقديم مساعدتهما إلى البلدان في المجالات ذات الأولوية المحددة التي تم تسليط الضوء عليها في الوثيقة. وكان هناك اهتمام محدد بتنمية قدرات البلدان الأعضاء في مجال تحليل المخاطر، ولا سيما فيما يتعلق بالتفتيش ووضع المعايير.

72- وأوضحت ممثلة الفاو أن المنظمتين ستستمران في تنمية القدرات البشرية والمؤسسية لتحسين سلامة الأغذية في الإقليم، وبيّنت الوفود الوسائل التي يمكن من خلالها طلب المساعدة الفنية من الفاو. كما سلطت الضوء على أهمية استخدام لجنة التنسيق الإقليمية كمنتدى يمكن من خلاله التماس المشورة العلمية من الدستور الغذائي، إضافة إلى كونها منتدى لمناقشة القضايا ذات الصلة بالإقليم. كما شددت على ضرورة أن يصبح الإقليم أكثر نشاطا في توفير البيانات للمجتمع الدولي، وشجعت البلدان على ترشيح خبراء في لجان الدستور الغذائي ذات الصلة وقائمة الفاو المتعلقة بخبراء سلامة الأغذية. ووافق ممثل منظمة الصحة العالمية على تصريح الفاو وقال إن بناء قدرات الموارد البشرية يعتبر من أولويات منظمته أيضا.

⁸ الوثيقة CX/NEA13/7/4

مشروع وحساب الأمانة المشتركين بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز المشاركة في الدستور الغذائي (البند 3 (ب) من جدول الأعمال)⁹

73- قدم ممثل منظمة الصحة العالمية/المكتب الإقليمي لشرق المتوسط الوثيقة CX/NEA 13/7/5، وشدد على أهمية فهم أهداف حساب أمانة هيئة الدستور الغذائي.

74- وأعربت اللجنة عن تقديرها لدعم حساب الأمانة وللجهات المانحة، وعن رغبتها في أن تستمر هذه العملية نظراً إلى أن العديد من البلدان قد تخرجت من حساب أمانة الدستور الغذائي وليس بإمكانها حضور الاجتماعات وبحاجة أيضاً إلى مواصلة بناء القدرات لتعزيز مشاركتها في هيئة الدستور الغذائي.

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (البند 4 من جدول الأعمال)¹⁰

75- قال وفد العراق، بوصفه رئيساً لمجموعة العمل أثناء الدورة، إنه بسبب ضيق الوقت، نظرت مجموعة العمل في مشروع المواصفة المقترحة حتى البند 3-2 فقط.

76- وأشارت اللجنة إلى أنه كان من الصعب النظر في مشروع المواصفة المقترحة بالتفصيل أثناء هذه الدورة لأن إيران، التي أعدت المشروع المقترح، كانت غائبة. ولذا وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة لبنان تعمل باللغتين العربية والإنكليزية، من أجل إعادة صياغة مشروع المواصفة المقترحة، مع الأخذ في الاعتبار المناقشات التي دارت في مجموعة العمل أثناء الدورة.

77- وأشارت اللجنة إلى أن لجنة التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في أوروبا كانت بصدد وضع مواصفة إقليمية لشراب العيران وهو منتج شبيه جداً بالدوغ، غير أن الأخير يمكن كربنته وإضافة التوابل والمنكهات إليه. بالإضافة إلى ذلك، أشارت اللجنة إلى أن شراب العيران ينتج ويسوق هو أيضاً بكميات كبيرة في إقليم الشرق الأدنى. واقترح أحد الوفود وجوب النظر في وضع مواصفة دولية لشراب العيران والمنتجات المشابهة.

78- وذكرت الأمانة بخلاصات الدورة التاسعة للجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان بالنسبة إلى الاقتراحات المقدمة من تركيا وإيران بشأن شراب العيران وشراب الدوغ. ولم تؤيد اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان إدراج شرابي العيران والدوغ ضمن "مواصفة الألبان المخمرة" ولكنها اعتبرت أنه بالوسع وضع مواصفتين إقليميتين لهذين المنتجين¹¹.

⁹ الوثيقة CX/NEA 13/7/5، ورقة الاجتماع 10 (مصر)

¹⁰ الوثيقة CX/NEA 13/7/6، ورقة الاجتماع 9 (مصر)؛ ورقة الاجتماع 12 (لبنان)

¹¹ الفقرتان 35 و36 من الوثيقة ALINORM 10/33/11

79- وبعد بعض المناقشات وافقت اللجنة على أنها ستتابع عن كثب عمل لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أوروبا، وشجعت أعضاء الإقليم على المشاركة في مجموعة العمل المعنية بشراب العيران وفي لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أوروبا كجهات مراقبة.

80- وقد وافقت اللجنة أيضا على طلب المشورة من الهيئة حول إمكانية إنشاء مجموعة عمل مشتركة بين لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أوروبا ولجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى بشأن شراب العيران من أجل تجنب الالتباس وتكرار العمل ولوضع مواصفة إقليمية متوائمة.

حالة مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ

81- وافقت اللجنة على إعادة المشروع المقترح إلى الخطوة 2 وإنشاء مجموعة العمل الإلكترونية المذكورة أعلاه من أجل إعادة صياغته وتعميمه عند الخطوة 3 والنظر فيه خلال الدورة التالية.

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور (البند 5 من جدول الأعمال)¹²

82- قام وفد تونس، بوصفه رئيسا لمجموعة العمل أثناء الدورة، بتقديم عمل المجموعة التي كانت قد توصلت بشكل عام إلى توافق في الآراء حول الوثيقة. ووافقت اللجنة على النظر في النص المعدل، فقرةً بفقرة. وبالإضافة إلى التغييرات التحريرية، وافقت اللجنة على التعديلات التالية للوثيقة CX/NEA 13/7/7:

القسم 3 عوامل الجودة

83- وافقت اللجنة على حذف الإشارة إلى المواصفة المتعلقة بالتّمور لأن بعض عوامل الجودة في تلك المواصفة لا تنطبق على هذا المنتج، و إدراج الأحكام الضرورية بشأن الكمية الإجمالية للرماد ومحتوى الرماد غير الذائب في الحمض بدلا منها.

القسم 3 مكرر: المواد المضافة إلى الأغذية (قسم جديد)

84- وافقت اللجنة على أن المنتجات يجب ألا تحتوي على أي مواد مضافة إلى الأغذية.

¹² الوثيقة CX/NEA 13/7/7؛ ورقة الاجتماع 5 (مصر)

القسم 4 الملوثات والقسم 5 النظافة

85- وافقت اللجنة على استبدال النصوص بنصوص المواصفة في دليل الإجراءات.

القسم 6 التغليف

86- وافقت اللجنة على حذف القسم 5-6 بسبب تداخله مع أقسام أخرى.

القسم 7 طرق التحليل

87- وافقت اللجنة على أن طرق تحليل الرطوبة والمحتوى من المواد المعدنية والرماد والمحتوى من الرماد المذوّب في الحمض يجب أن تكون بالتتابع : AOAC 934.06 و ISO 762:1982 و AOAC 940.26 و AOAC 900.02D.

القسم 8 التوسيم

88- وافقت اللجنة على حذف القسم 2-8

حالة مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التمور

89- وافقت اللجنة على أن تحيل إلى الهيئة مشروع المواصفة المقترحة كما يرد في المرفق الثالث لهذا التقرير من أجل اعتماده في الخطوة 8/5 مع حذف الخطوتين 6 و7 وإحالاته إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات، ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، ولجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية، للموافقة عليه.

مشروع وثيقة من أجل وضع مواصفة إقليمية بشأن حليب الناقة (البند 6 من جدول الأعمال)¹³

90- قدم وفد الإمارات العربية المتحدة اقتراحاً مفاده أن حليب الناقة هو منتج يستهلك بقدر كبير في بلدان الخليج وإقليم الشرق الأدنى نظراً لقيمتها التغذوية والصحية، مع تزايد الطلب عليه في الأسواق الخارجية، وبالتالي فإن هناك ضرورة لتحديد ماهيته وجودته العامة لحماية صحة المستهلك وضمان ممارسات تجارية عادلة.

91- وأيدت عدة وفود وضع مواصفات إقليمية لحليب الناقة (الخام والمجهز) نظراً للإقبال عليه في إقليم الشرق الأدنى سواء في الريف أو الحضر، وكذلك في البلدان المجاورة في منطقة الساحل في أفريقيا. وبالإضافة إلى ذلك، فإن هناك طلباً متزايداً على هذا المنتج في الأقاليم الأخرى، مما يشير إلى وجود إمكانيات كبيرة لهذا المنتج في الأسواق الدولية. ولاحظت هذه الوفود أن حليب الناقة هو المصدر الرئيسي للحليب للسكان في بعض البلدان، وأنه قد يستهلك في بعض المناطق بدلاً من أنواع الحليب الأخرى ومنتجاتها.

92- وأشارت الوفود إلى أن المواصفات المقترحة ينبغي أن تراعي نصوص الدستور الغذائي، وخاصة تلك المتعلقة بالألبان ومنتجاتها، حتى يمكن وضع أحكام جديدة خاصة بحليب الناقة لعلاج مسائل تعريف هذا الحليب، ومكوناته، وعناصر الجودة الأساسية، وبيانات التوسيم، وطرق التحليل للمحافظة على جودته وسلامته وقيمته التغذوية والصحية.

93- ومع ذلك، فقد لوحظ أن الادعاءات الخاصة بالقيمة التغذوية والصحية لحليب الناقة قد تحتاج إلى مزيد من الدراسة حتى يمكن إرساء قاعدة علمية لهذه الادعاءات، وإن كان من الممكن طلب المشورة من لجان الدستور الغذائي ذات الصلة في هذا الشأن، مثل اللجنة المعنية بتوسيم الأغذية، واللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة.

94- وأشارت الوفود أيضاً إلى أن المواصفات الخاصة بحليب الناقة ومنتجاتها قد وضعت بالفعل في كثير من بلدان الإقليم وأن هناك ضرورة إلى تنسيق الشروط تيسيراً لحركة التجارة. كما لوحظ أنه بالإضافة إلى المسائل المتعلقة بادعاءات التغذية والصحة، هناك حاجة ملحة إلى مواجهة ممارسات التوسيم المضللة، أي ألا يحتوي المنتج على حليب الناقة أو أن يحتوي عليه جزئياً فقط ولكنه يباع على أنه حليب ناقة مع مراعاة أن هذا الأخير أعلى سعراً من أنواع الحليب الأخرى وأنه يستهلك على نطاق واسع في الإقليم.

95- ولاحظت أمانة الدستور الغذائي أن الدستور لم يضع مواصفات للحليب على مستوى العالم (الخام والمجهز)، وإن كانت هناك نصوص عامة في الدستور وضعتها اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان وغيرها من اللجان الموازية المعنية بسلامة الأغذية تصلح لمعالجة المسائل المتصلة بسلامة هذا المنتج. وبالإضافة إلى ذلك، فإن مسألة بيانات التوسيم المضللة يمكن حلها باستخدام الأحكام ذات الصلة المنصوص عليها في المواصفات العامة لشروط استعمال الألبان (CODEX STAN 206-1999) حيث تذكر الحيوانات المختلفة التي أُخذ منها الحليب إما قبل أو بعد ذكر المنتج مباشرة، إذا كان عدم ذكرها يضلّل المستهلكين.

96- وأثار ممثل المنظمة قلقاً بشأن العمل المقترح لوضع مواصفة إقليمية بشأن حليب الناقة. ولاحظ الممثل - في ضوء غياب مواصفات خاصة بأنواع الحليب الأخرى في الدستور الغذائي - أن وضع مواصفة لحليب الناقة في الإقليم حيث يستخدمه البعض كعلاج لأمراض مزمنة مثل السرطان، فإن ذلك قد يدعم فكرة أن حليب الناقة أفضل من أنواع الحليب

الأخرى أو أجود منها، ويدعم الادعاء بفوائده العلاجية دون أساس علمي. وبالإضافة إلى ذلك، أبرز الممثل أن حليب الناقة يستهلك ويدخل في التجارة في بلدان أخرى غير بلدان الشرق الأدنى، وأثار تساؤلاً بشأن مدى ملائمة أن تكون هناك مواصفة إقليمية لهذه السلعة.

97- وقال ممثل منظمة الصحة العالمية أن الوفود تتساءل حول كيفية التمييز بين حليب الناقة وغيره من أنواع الحليب. وأشار في هذا الصدد إلى أن بإمكان اللجنة أن تطلب من اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات أن تجد طريقة لتمييز حليب الناقة عن غيره من أنواع الحليب.

98- وقال مراقب الاتحاد الدولي للألبان إن أحكام التوسيم في المواصفات العامة على الأغذية سابقة التعبئة (CODEX STAN 1-1995) والمواصفات العامة لشروط استخدام الألبان تكفي لمعالجة مسألة التضييل في بيانات التوسيم. وبالإضافة إلى ذلك فإن مسألة خلط حليب الناقة بغيره من أنواع الحليب يمكن حلها بتحديد وسائل التحليل المناسبة. وأضاف أن مسائل سلامة الأغذية فيما يتعلق بالنظافة العامة، ووجود مخلفات المبيدات، والعقاقير البيطرية، والملوثات أو إضافة مواد غذائية، كل ذلك تغطيه النصوص الموازية ذات الصلة المتعلقة بسلامة الأغذية في الدستور، أو يمكن معالجتها في اللجان العامة المعنية بسلامة الأغذية. كما لاحظ المراقب أنه لا توجد مواصفات فردية للألبان من كل حيوان مدّر للبن، باستثناء بعض منتجات الألبان حيث الأحكام الخاصة بالألبان الخام مذكورة بحسب الحيوانات، والنصوص الموازية المتعلقة بالألبان ومنتجاتها تجمعها مع النصوص الأخرى ذات الصلة في الدستور الغذائي تكفي لتغطية هذه المسائل المرتبطة بالتجارة وبحمائية صحة المستهلكين فيما يتعلق بممارسات التجارة العادلة في الألبان. ولاحظ الممثل أيضاً أنه إذا تم وضع مواصفة لحليب الناقة، ينبغي مراعاة الأنواع المختلفة من النوق التي تدر الحليب، أو أن تبين المواصفة بوضوح نوع الناقة التي تنطبق عليها المواصفة. واحتتم المراقب ملاحظاته بأن ذكر أن الاتحاد الدولي للألبان قدم معلومات وتعليقات شاملة في الدورة السادسة للجنة في الوثيقة الاجتماع 1 التي يمكن الحصول عليها من العنوان التالي: <http://ftp.fao.org/codex/meetings/ccnea/ccnea6>.

99- وأحاط رئيس اللجنة بالتعليقات التي أبدت، وأوصى بتأجيل النظر في إصدار قرار بشأن وضع مواصفة لحليب الناقة إلى مرحلة تالية عندما يتوافر قدر أكبر من المعلومات العلمية بشأن خصائص هذا المنتج بعد استعراض كامل لنصوص الدستور الغذائي الموجودة وغيرها من وثائق منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (على أن يشار إلى المراجع في التقرير النهائي) التي تجمع المعلومات والممارسات المتعلقة بحليب الناقة والمنتجات المشتقة منه، حتى يمكن تحديد ما إذا كان العمل المطلوب من اللجنة ضرورياً، وما هي الجوانب التي يجب تغطيتها، ونوع الوثيقة التي ينبغي إصدارها لهذا الغرض. وسوف يطلع وفد الإمارات العربية المتحدة بهذه المهمة وسوف يقدم النتائج في الدورة المقبلة. وقد وافقت اللجنة على اقتراح الرئيس.

آخر المعلومات منذ انعقاد الدورة الأخيرة (البند 7 من جدول الأعمال)¹⁴

100- أشارت اللجنة إلى أن البيانات بشأن آخر المعلومات عن نظم مراقبة الأغذية الوطنية، وهياكل الدستور الغذائي الوطنية، ومجالات الأولوية لاحتياجات التنفيذ والتدريب، واستخدام مواصفات الدستور الغذائي والأولويات والمصالح الوطنية، والأنشطة العلمية وتلك المتعلقة بجمع البيانات، والقضايا ذات الصلة بالتغذية في الإقليم، والتعاون مع المنظمات الدولية والإقليمية المعنية في البلدان الأعضاء، قد لُخصت في وثائق العمل ووثائق الاجتماع.

101- وتوجه العديد من الأعضاء بالشكر إلى الفاو ومنظمة الصحة العالمية على ما قدمته من مساعدة ولكن ثمة حاجة إلى توفير المزيد من المساعدة، لا سيما لوضع أطر وطنية لتحليل المخاطر بما في ذلك التوجيهات للتنفيذ العملي، ولتحسين قدرات مختبرات الفحص والاختبار. كما أشير إلى أن حلقات العمل والبرامج التدريبية وغيرها من أنشطة بناء القدرات، خاصة تلك التي تركز على أهداف محددة، مفيدة للأعضاء وضرورية لإنفاذ نظم سلامة الأغذية الخاصة بها ولضمان مشاركتها الفعالة في الدستور الغذائي.

102- وأشارت ممثلة الفاو إلى أنه ينبغي تحديد الأولويات بالنسبة لهذه النقاط وإلى أن الفاو ستقدم المساعدة إلى الأعضاء إذا تم طلب المساعدة رسمياً. وسلطت الممثلة الضوء على أنه حتى وإن قدمت الفاو ومنظمة الصحة العالمية المساعدة، فإن مسؤولية تحديد الأولويات، واختيار الأنشطة، وتنفيذ الجزء الرئيسي من التحسينات تظل ملقاة على عاتق الحكومات. واستطردت قائلة إن برامج الفاو لعام 2013 تشمل القضايا الرئيسية في مجال بناء القدرات وهي: تقييم المخاطر، نظم مراقبة الأغذية ووضع مواصفات الأغذية؛ وإنه ستنظم برامج تدريبية بالتعاون مع المنسق في الإقليم؛ وإنه ينبغي توجيه أية طلبات محددة إلى الفاو.

103- واتفق ممثل منظمة الصحة العالمية مع رأي الفاو، وأشار إلى أنه على البلدان تحديد الأولويات والاتصال بالممثلين القطريين للفاو ومنظمة الصحة العالمية. كما أشار إلى أنه يجب على اللجان الوطنية للدستور الغذائي التعاون مع السلطات المعنية بسلامة الأغذية وأن منظمة الصحة العالمية ستقدم التدريب الفني في المختبرات، وعلم الأوبئة، وتحليل المخاطر في الأغذية. وشدد على أهمية الإشارة إلى جهات الاتصال المعنية بسلامة الأغذية في كل بلد. وسيعقد في عام 2013 اجتماع مهم عن تحليل المخاطر الكيميائية في الأغذية في الأردن، وقد وقع الاختيار على بلدين في الإقليم للمشاركة في تقييم عبء الأمراض التي تنقلها الأغذية من خلال النظر في التكاليف. وأكد على أن حسن سير التعاون الداخلي والاتصال والتنظيم هي عامل مهم في تحديد جدوى وفعالية أي مساعدة تقدم إلى البلدان.

104- وأحاطت اللجنة علماً بأن تبادل المعلومات بين الأعضاء أمر مهم. وفيما يتعلق بموقع اللجنة على شبكة الإنترنت الذي يمكن استخدامه لهذا الغرض، وافقت اللجنة على أنه سيكون من الأفضل أن تستضيف الفاو الموقع علماً

¹⁴ الوثيقة CX/NEA13/7/9 (الجزائر وإيران والعراق وليبيا وعمان والسودان)؛ وورقة الاجتماع 2 (مصر) وورقة الاجتماع 3 (لبنان)

أن المنسق سيتولى تحميل المعلومات. ومن شأن استضافة الفاو لهذا الموقع أن يضمن الاستمرارية ويؤدي إلى تفادي أية مشاكل عندما يحل منسق محل منسق آخر.

مقترحات لترميز الأغذية وتصنيفها وتسجيلها (البند 8 من جدول الأعمال)¹⁵

105- قدم وفد الإمارات العربية المتحدة الوثيقة وشرح نظامهم الخاص بالترميز والتسجيل لأغراض تسهيل التفقيش على الأغذية، ومتابعتها وإنفاذ القواعد. وقال إن نظام الترميز يرتبط بالرمز HS الذي تستخدمه الجمارك. وقال الوفد إنه سيكون من المفيد تبادل الخبرات بشأن نظام الترميز وأنه سيتمكن للأعضاء بحث استخدام النظام في بلدانهم.

106- وأشارت عدة وفود إلى أن وجود نظام ترميز متوائم في الإقليم يمكن أن يكون مفيداً، رغم احتمال وجود الكثير من نظم الترميز المختلفة لأغراض مختلفة (مثل رموز الجمارك، ونظم تصنيف المواد المضافة إلى الأغذية أو مبيدات الآفات التابعة للدستور الغذائي). وأفادت عدة وفود بوجود نظم مماثلة تستخدم في بلدانها.

107- وقالت ممثلة الفاو إن خبرة دبي يمكن أن تكون مفيدة لجميع البلدان في الإقليم، وأبلغت اللجنة بأن الفاو تعمل من أجل بناء القدرة في مجال نظم مراقبة الأغذية، وخاصة لعقد حلقات عمل بشأن أساليب جمع البيانات وتصنيف المنتجات، استناداً إلى تحليل المخاطر. وأكدت أنه سيكون من المهم مراعاة أنماط الاستهلاك في كل بلد عند تقديم أي نظام للتصنيف، نظراً لأن تقييم التعرض يعد ضرورياً عندما يستخدم لتحليل المخاطر. وعند نقل ذلك إلى بلد آخر، فإنه سيتعين وضع أنماط الاستهلاك في هذا البلد في الاعتبار.

108- وشكرت اللجنة الإمارات العربية المتحدة على إعداد الوثيقة، وأشارت إلى أنها للعلم فقط في هذه المرحلة، وأنه يمكن تبادل المزيد من المعلومات عن هذه النظم في دورات مقبلة في إطار بند جدول الأعمال الثابت عن النظم الوطنية لمراقبة الأغذية.

109- وأشار أحد الوفود إلى أن مثل هذه النظم يمكن أن تكون مفيدة أيضاً لتبادل المعلومات في حالات الطوارئ.

110- وأشار ممثلاً للفاو ومنظمة الصحة العالمية إلى أن الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية (الشبكة الدولية)، ونظام الوقاية من طوارئ الآفات والأمراض الحيوانية والنباتية العابرة للحدود (نظام إمبرس) نظامان دوليان تستضيفهما الفاو ومنظمة الصحة العالمية لغرض تبادل المعلومات في حالات الطوارئ، وأنه من المهم أن يكون أولئك المسؤولون عن مراقبة الأغذية على اتصال بموظفي الطوارئ في الشبكة الدولية في البلد للسماح لهم بنقل أي معلومات مباشرة عن القضايا الناشئة التي سيتمكن تصنيفها بعد ذلك في نظام (الشبكة الدولية)، وإرسال رسائل إلى جميع جهات التنسيق ذات الصلة حتى يمكن الإشارة إلى المنتجات ذات الصلة.

ورقة مناقشة بشأن وضع مواصفة للأغذية الحلال (البند 9 من جدول الأعمال)¹⁶

111- أشارت اللجنة إلى الاقتراح الذي تقدم به وفد المملكة العربية السعودية في دورتها السادسة حول القيام بعمل جديد بشأن استحداث توجيهات من الدستور الغذائي تتعلق بالمنتجات الحلال، تغطي كل المسائل المرتبطة بالتجارة الدولية بمنتجات الأغذية الحلال. ولاحظت الدورة السادسة للجنة أن منظمة الصحة العالمية قد أعدت مشروعاً بحثياً لمدة عامين عن الأغذية الحلال سيكون متاحاً، وأن لهيئة الدستور الغذائي بالفعل خطوط توجيهية عامة حول استخدام مصطلح حلال (CAC/GL 24-1997).

112- وقد رأت مصر أن المبادئ التوجيهية للدستور الغذائي لا تغطي سوى بطاقات بيانات الأغذية، وأنه لا بد من معايير عالمية أو إقليمية تغطي مواضيع أخرى نظراً إلى أهمية التجارة بالأغذية الحلال. وطلبت الدورة السادسة بالتالي من وفد مصر إعداد ورقة مناقشة حول هذا الموضوع تقدمها في الدورة المقبلة.

113- وقدم وفد مصر ورقة المناقشة التي ركزت أولاً على زيادة حجم التجارة بالأغذية الحلال في العالم نظراً إلى عدد من العوامل ومنها تزايد عدد المسلمين، وأن مصطلح المنتجات الحلال لم يعد يقتصر على اللحوم من الحيوانات المذبوحة بحسب الطريقة الإسلامية، بل صار يشمل منتجات أخرى أيضاً. كما تشير الورقة إلى الجهود التي تبذلها حالياً منظمة التعاون الإسلامي بهدف توحيد المعايير، وتضم المنظمة 57 دولة موزعة على أربع قارات وقد وافقت في عام 2009 على المسودات النهائية لثلاث وثائق أساسية في مجال منتجات الأغذية الحلال، وهي الخطوط التوجيهية ومقاييس منظمة التعاون الإسلامي للأطعمة الحلال، الخطوط التوجيهية ومقاييس منظمة التعاون الإسلامي لشهادات الحلال، والخطوط التوجيهية الخاصة بأجهزة الاعتماد المكلفة باعتماد جهات إصدار شهادات الحلال. وذكرت أيضاً الجهود الأخرى المبذولة للتوحيد بالإضافة إلى العديد من الأنظمة الوطنية القائمة بالنسبة إلى الأغذية الحلال. واعتبر الوفد أنه من الضروري أن تضع هيئة الدستور الغذائي معايير وتوجيهات ومبادئ توجيهية للمنتجات الحلال.. ومن شأن هذه التدابير أن تحد من الحواجز التي تعوق التجارة البينية بين الدول الأعضاء في هيئة الدستور الغذائي، ليس فقط على المستوى الإقليمي بل على المستوى الدولي أيضاً. واقترح الوفد أن تبدأ هيئة الدستور الغذائي العمل من حيث انتهى عمل منظمة التعاون الإسلامي وتستند إلى النتائج التي توصلت إليها.

114- وقدم ممثل وفد منظمة الصحة العالمية/المكتب الإقليمي لشرق المتوسط وثيقة المنظمة حول الأغذية الحلال، التي أعلن عنها في الدورة السادسة للجنة. وأكد ممثل الوفد أن القضايا المتعلقة بالأغذية الحلال هي قضايا أخلاقية ودينية، وهي مرتبطة أيضاً بالممارسات النزيهة في التجارة وبتقارير البيانات على المنتجات غير أنها لا تتعلق بسلامة الأغذية. ورأى الممثل أن أي مناقشة حول موضوع الأغذية الحلال، ينبغي أن تأخذ في الاعتبار المبادئ التوجيهية القائمة لدى هيئة الدستور الغذائي والمبادئ التوجيهية العربية بشأن الأغذية الحلال 2012-2563 الصادرة عن هيئة المواصفات والمقاييس العربية.

¹⁶ الوثيقة CX/NEA 13/7/11.

115- وعرض عدد من الوفود خبرته في تنظيم مجال المنتجات الحلال ودعمت الوفود الفكرة العامة لعمل هيئة الدستور الغذائي بشأن الأغذية الحلال لا سيما لمنع التزوير في مجال هذه السوق المتنامية، واعتبرت أن المعايير القائمة ليست كافية لضمان ذلك. وذكر المشاركون أن ما كان في البدء قضية دينية قد تحوّل اليوم إلى تسمية ترويجية يربطها المستهلكون بنوعية معينة. كما ذكروا أن مجمل العمل الدولي الحالي ينبغي أن يؤخذ في الاعتبار.

116- وذكرت أمانة هيئة الدستور الغذائي أنه في حال اعتبرت الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن استخدام مصطلح حلال غير مناسبة، لا بد من صياغة وثيقة مشروع ذات صلة وفقاً لدليل إجراءات هيئة الدستور الغذائي، توضح الحاجة إلى مراجعة المبادئ التوجيهية.

117- وبعد عقد بعض المناقشات، وافقت اللجنة أن يعد وفد مصر، مع مراعاة وثائق منظمة التعاون الإسلامي وغيرها من الوثائق ذات الصلة، وثيقة مشروع يقدمها إلى الدورة القادمة للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي تركز على الثغرات في الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن استخدام مصطلح حلال (CAC/GL 24-1997) والمجال متاح لمراجعتها بهدف تحديثها كي تتضمن أي توجيهات جديدة ذات صلة. ولدى تحديد النطاق، ينبغي الأخذ بعين الاعتبار أنه يمكن التوصل إلى بلوغ توافق دولي حول القضايا المطروحة.

ترشيح المنسق (البند 10 من جدول الأعمال)¹⁷

118- وافقت لجنة التنسيق بالإجماع على اقتراح وفد مصر برفع توصية إلى الهيئة في دورتها السادسة والثلاثين بإعادة تعيين لبنان لفترة ثانية كمنسق للشرق الأدنى. وقدم وفد لبنان شكره لجميع البلدان على تأييده، وأعلن قبوله لهذا الترشيح.

ما يستجد من أعمال والعمل في المستقبل (البند 11 من جدول الأعمال)

مقترحات لمواصفات إقليمية جديدة للبنة والزعر وماء زهر البرتقال وماء الورد¹⁸

119- قدّم وفد لبنان مقترحات للعمل الجديد بشأن وضع مواصفات إقليمية "للبنة" و"الزعر"، وأبلغ اللجنة بأن العمل بشأن ماء زهر البرتقال وماء الورد سينظر فيه لدى انعقاد الدورة التالية. وأفاد الوفد بأن الجوانب الرئيسية المراد أن تغطيها هذه المواصفات تتعلق بالهوية والتركيبة الأساسي وعوامل الجودة والتوسيم وطرق التحليل، في حين أن الجوانب المتعلقة بسلامة الأغذية سيتم تناولها عن طريق النصوص الأفقية لسلامة الأغذية ذات الصلة التابعة للدستور الغذائي.

¹⁷ الوثيقة CX/NEA 13/7/12.

¹⁸ ورقة الاجتماع 4 (لبنان).

120- ووافقت اللجنة على التبرير المقدم في وثائق المشروع ولكنها طلبت من لبنان التشاور مع بلدان أخرى مهتمة لتوفير المزيد من البيانات عن حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان الأعضاء، وحجم ونمط التجارة بين بلدان الإقليم لكي تنظر فيها اللجنة التنفيذية.

121- ووافقت اللجنة على إحالة المقترحات الخاصة بالعمل الجديد بشأن وضع مواصفات إقليمية للدستور الغذائي خاصة "باللبنة" و"الزعتري" لكي توافق عليها الدورة السادسة والثلاثون للهيئة.

122- ووافقت اللجنة كذلك على أنه بعد موافقة الهيئة على العمل الجديد بشأن هذه البنود، سيقوم وفد لبنان بإعداد مشروع المواصفات المقترحة بالتعاون مع بلدان أخرى مهتمة في الإقليم لتعميمها في الخطوة 3 وبحثها من جانب الدورة الثامنة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية (لجنة التنسيق المشتركة). ووافقت اللجنة كذلك على وضع المواصفات باللغتين العربية والإنكليزية.

مقترحات خاصة بمواصفات إقليمية أو دولية للحوم المجمدة والمبردة¹⁹

123- قدم وفد مصر الاقتراح الخاص بوضع مواصفات للحوم المجمدة والمبردة حيث أنه لا توجد مواصفات خاصة بها في الدستور الغذائي، وأنه يجري تداولها في التجارة على نطاق العالم؛ وأنها تعد سلعة هامة في عدة بلدان في الشرق الأدنى.

124- وأشار الوفد إلى أنه يمكن تقديم مزيد من التفاصيل عن الحاجة إلى مواصفات إقليمية أو دولية لهذا المنتج في وثيقة مشروع لبحثها من جانب اللجنة التنفيذية في إطار الاستعراض التحليلي الذي سيضع في اعتباره جميع النصوص ذات الصلة المتاحة حالياً للحوم ومنتجات اللحوم؛ وستحدد الثغرات في هذه النصوص؛ وستتضمن مقترحات بشأن كيفية معالجة هذه الثغرات، مثلاً عن طريق إعادة النظر في نصوص الدستور القائمة أو وضع نصوص إضافية في دستور الأغذية تتناول مواصفات الجودة والسلامة في المنتج النهائي و/أو جوانب أخرى تتعلق بإنتاج هذه المنتجات، وتجهيزها، وتداولها، وتخزينها، ونقلها وغير ذلك.

125- ووافقت اللجنة على أن يقدم وفد مصر، بمساعدة بلدان مهتمة في الإقليم، وثيقة مشروع تتناول النقاط المذكورة في الفقرة أعلاه إلى اللجنة التنفيذية لبحث أفضل طريقة للسير قدماً في وضع هذه المواصفات، أي إما ضمن لجنة التنسيق المشتركة أو على المستوى الدولي. ووافقت اللجنة كذلك على أن يتم وضع وثيقة المشروع باللغتين العربية والإنكليزية.

¹⁹ ورقة الاجتماع 5 (مصر)

وضع خطة إستراتيجية إقليمية لإقليم الشرق الأدنى²⁰

126- أشار وفد لبنان إلى جدوى وضع خطة استراتيجية إقليمية لإقليم من أجل انجاز تفويض لجنة التنسيق المشتركة بشكل أفضل، خاصة فيما يتعلق بتبادل المعلومات بشأن تحديد مشاكل واحتياجات الإقليم المتعلقة بمواصفات الأغذية ونظم مراقبة الأغذية، والمشاركة في عمل الهيئة وأجهزتها الفرعية، وتحسين جودة وسلامة منتجاتها الغذائية. وأشار الوفد إلى أن الخطة الإقليمية ستضع في اعتبارها الأحكام ذات الصلة في الخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي (2008-2013)، والخطة الاستراتيجية المقترحة للفترة (2014-2019).

127- ووافقت اللجنة على إنشاء جماعة عمل إلكترونية بقيادة لبنان وتعمل باللغتين الانكليزية والعربية لإعداد مشروع خطة استراتيجية إقليمية للشرق الأدنى للفترة 2015-2020 كي تنظر فيها الدورة الثامنة للجنة التنسيق المشتركة.

توافر وثائق الدستور الغذائي باللغة العربية²¹

128- أشار وفد لبنان إلى ضرورة إتاحة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة باللغة العربية، بما في ذلك التقارير ووثائق عمل الهيئة وأجهزتها الفرعية لتسهيل المشاركة الايجابية لبلدان الإقليم في أعمال الهيئة وأجهزتها الفرعية.

129- ووافقت الوفود على هذا الاقتراح حيث أنه سيساعد بلدان الإقليم على تحديد مواقفها الوطنية بطريقة سريعة، وتسهيل إدماج مواصفات الدستور الغذائي في اللوائح الوطنية؛ وسيساعد في نشر المعلومات عن الدستور الغذائي بين الأوساط الأكاديمية، والصناعة، وأصحاب المصلحة الآخرين؛ كما أنه سيحسن من الجودة العامة للمنتجات حيث ستتوفر للمنتجين المعلومات ذات الصلة بلغتهم.

130- وأشارت اللجنة إلى أن نسخا من الصيغة العربية للمطبوعات الخاصة ونصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة ستكون مفيدة للغاية بالنسبة للمشرعين، والخبراء، ورجال الصناعة وغيرهم نظرا لأن الوصول إلى الانترنت لا يكون متاحا بصورة دائمة.

131- وأبلغت أمانة الدستور الغذائي اللجنة بأن هناك أعمالا جارية لترجمة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة باللغات الرسمية للهيئة، وأنها متاحة بالمجان على الموقع الشبكي للدستور الغذائي بغرض التشاور. وعلاوة على ذلك، فإن تقارير الهيئة واللجنة التنفيذية وكذلك وثائق عملها متاحة باللغة العربية. غير أن ترجمة وثائق عمل الدستور الغذائي، بما في ذلك تقارير اجتماعات الهيئات الفنية التابعة للهيئة تظل من مسؤولية أعضاء الدستور الغذائي

²⁰ ورقة الاجتماع 7 (لبنان)

²¹ ورقة الاجتماع 6 (لبنان)

الذين يستضيفون أمانة اللجنة أو فرقة المهام. وستدرج نسخ مطبوعة من المطبوعات الخاصة في خطة النشر التي وضعها الدستور الغذائي، وستصبح متاحة رهنا بتوافر الأموال في النصف الثاني من عام 2013.

موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 12 من جدول الأعمال)

132- أعلمت اللجنة بأن دورتها الثامنة ستعقد بعد سنتين تقريبا وأن المزيد من التفاصيل حول الترتيبات ستُبلّغ إلى الأعضاء عقب تعيين المنسق من قبل الهيئة خلال دورتها السادسة والثلاثين.

موجز عن حالة العمل الجاري

<u>الوثيقة المرجعية (REP13/NEA)</u>	<u>الإجراءات المتخذة من قبل:</u>	<u>الخطوة</u>	<u>الموضوع</u>
<u>الفقرة 46 المرفق الثاني</u>	<u>الدورة السادسة والثلاثون للهيئة الحكومات</u>	<u>8</u>	مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع
<u>الفقرة 89 المرفق الثالث</u>	<u>الدورة السادسة والثلاثون للهيئة الحكومات</u>	<u>8/5</u>	<u>المواصفة الإقليمية لمعجون التمور</u>
<u>الفقرة 81</u>	<u>مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة لبنان الحكومات الدورة الثامنة للجنة التنسيق المشتركة في الشرق الأدنى</u>	<u>3/2</u>	<u>المواصفة الإقليمية لشراب الدوغ</u>
<u>الفقرة 117</u>	<u>مصر الدورة السادسة والثلاثون للهيئة</u>	<u>3/2/1</u>	<u>مواصفة الأغذية الحلال</u>
<u>الفقرة 122</u>	<u>لبنان الدورة السادسة والثلاثون للهيئة</u>	<u>3/2/1</u>	<u>المواصفة الإقليمية للبنة</u>
<u>الفقرة 122</u>	<u>لبنان الدورة السادسة والثلاثون للهيئة</u>	<u>3/2/1</u>	<u>المواصفة الإقليمية لخلطة الزعتر</u>
<u>الفقرة 125</u>	<u>مصر الدورة السادسة والثلاثون للهيئة</u>	<u>3/2/1</u>	مواصفة اللحوم المجمدة والمبردة
<u>الفقرة 127</u>	<u>مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة لبنان الدورة الثامنة للجنة التنسيق المشتركة في الشرق الأدنى</u>	=	<u>إعداد خطة إستراتيجية للجنة التنسيق المشتركة في الشرق الأدنى 2015-2020</u>

المرفق الأول

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS**

قائمة المشاركين

Chairperson/President: Ms Mariam EID
Head of Agro-Industries Department
Coordinator for CCNEA
Coordinator of the National Codex Committee
Ministry of Agriculture
Bir Hasan
Beirut
Phone: +009611824100
Fax: 009611824100
Email: meid@agriculture.gov.lb

**Algeria
Algerie**

Kolli Sami
Directeur de la qualité et de la consommation
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia
16000 Alger
Algerie
Tel : +213 21 89 05 89
Fax : +213 21 89 0773
Email : kolli@mincommerce.gov.dz

**Egypt
Egypte**

Kamel Kamel Darwich
Egyptian Organization for Standard and
Quality (EOS)
16, Tadreeb El-Modarrebeen St, Ameriya,
11719Cairo, Egypt
Tel:+20 22845502
Fax: +20 22845504
Email: kameldarwish@ymail.com

Bothaina Ibrahim Ramadan
Regulatory Affairs Executive Mashreq
Regulatory Manager
New Borg El Arab City, First industrial Zone
block 9 –Alexandria
2203 Alexandria
Egypt
Tel: +2034278168
Fax: +2034194087
Email: Bothaina.Ibrahim@unilever.com

Reda Ibrahim Abed Aljalil
General Technical Manager
Chamber of Food Industries – CFI
1195 Cornish El Nil, Beaulac
P.O. Box 19 Sabteya
Cairo
Tel: +1227883920
Fax: +25748312
Email: redaabdelgalil@gmail.com

Ameen Mohamed Rashed
Food Legislation Unit Manager
Juhayna Group for Food Industries
6th October city Giza
12451 6th October Giza Egypt
Tel:+01001504272
Fax: +20338333663
Email: mohamed.rashid@juhayna.com

Lamia Hafez
Regional Center for Food and Feed-Agriculture
Research Center
9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
Tel: +201035017681
Fax: ++201035017681
Email: lamia_hafez@yahoo.com

Sanaa Saleh
Prof of nutrition
Regional Center for Food and Feed
9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
Tel: +201110703711
Fax: +20335017681
Email: drsanaasaleh@yahoo.com

Hoda Mohamed Fathi
Great Food Standards Specialist
16 St. Training of Trainers - Amiri –
Cairo Egypt
Tel: + 2022845502
Fax: + 2022845504
Email: hfathi55@yahoo.comIraq

Nabeel Mohammed Rabki
Head of Food Industry Department in Central
Organisation for Standardization and Quality
Control
Ministry of Planning
Baghdad, Al-jadria
Tel: +964 7901474369

Al Tamimi Salem Saleh Hussein
Director of the Center for Market Research and
Consumer Protection
Baghdad University
fax: +964 17784330
mobile: +964 7901486204
mobile: +964 7707217037
Email: d_salim2010@yahoo.com

Al-Oboosi Shakir
Senior Consultant Chemist
Central Public Health Laboratories / MOH
Baghdad / Al- Andulus Sq
Tel: +964 7901896432
Email: shak_fo_moh@yahoo.com

Hamad Sarab Faleh
Director of quality control; Head Chemicals
The Ministry of Industry and Minerals
Baghdad –ABU-GREEB
Tel: +964 7903337810
Email: sarabfalh@yahoo.com

Sajet Ahmed Saleh
Director of Biotechnology Department
Ministry of Science and Technology
Baghdad neighborhood Alkra de - adjacent
University
Tel: +964 7903305148
Fax: +964 7903305148
Email: abuhaneen60@yahoo.com

Shaan Alaa
Director of Nutrition Research Institute
Ministry of Health
Baghdad, Al-Waziryah
Tel: +964 7901935163
Fax: +964 7707831603
Email: d_alaashalan@yahoo.com

Yousif Yousif
Head Chemicals Management
Ministry of Environment
Baghdad –AL-Waziria , AL-Mgraab St. Ministry
of Environment building
Tel: +964 7904241710
Email: Yousif80yousif@yahoo.com

Saleh Aseel Naser
Biologist in food standard in central
organization for standardization and quality
control
Ministry of Planning
Baghdad, Al-jadria
Tel: +964 7901419108
Email: aseelnasser@hotmail.com

Jordan/
Jordanie

Al-Wreikat, Aref
Embassy of Jordan
Beirut, Lebanon

Lebanon
Liban

Dargham Lena
Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin el-Fil/ Dekwaneh, City Rama Street,
LIBNOR blg.
Tel: +9611485927
Fax: +961 1485929
Email: Libnnor@libnor.org

Samar Salloum
Agriculture Engineer (Food safety Expert)
Université de Saint Joseph
USJ-ESIA Taanael Zahle
Liban
[Tel:+961 3852353](tel:+9613852353)
Email: Samar.salloumaraji@usj.edu.lb

Pierre Abi Nakhoul
Dr.Eng.Quality Control & Standardization
Ministry of Industry
Sami Solh Avenue
Badaro - Beirut
Lebanon
Tel: +961 70186440
Fax: +961 427008
Email: pabinakhoul@hotmail.com

Rania El Hayek
Master on Food Technology and Quality
Assurance
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Beirut
Lebanon
Tel: +96101849600 ext 505
Fax: +96101824100
E-mail: rhayek@agriculture.gov.lb

Ali Ismail
Associate Professor
Lebanese University-Faculty of Agricultural
Sciences
Dekwaneh Beirut Lebanon
Tel: +96170708040
Fax: +9311510870
E-mail: m_ismali@hotmail.com

Elie Massoud
 Head of Agriculture & Agro-Industries
 Department
 Chambre of Commerce, Industry & Agriculture
 of Beirut & Mount Lebanon
 Beirut-Sanayeh-1t Justinien Str.
 Tel: +9613290058
 Fax: +9613290058
 E-mail: agriculture@ccib.org.lb

Mounir Bssat
 Vice President
 SLFI
 Sin El-Fil-Tamer building Fourth Floor
 Beirut Lebanon
 Tel: +96101487472
 Fax: +96101487476
 E-mail: sifi@sifi.org.lb

Lina Assi
 Food Processing Engineer
 Ministry of Industry
 Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
 Beirut, Lebanon
 Tel: +96101426609; 03183779
 Fax: +96101427008; 01423809
 Email: lina.h.assi@hotmail.com

Paul Masri
 Head of Bureau of Technical Studies
 Ministry of Industry
 Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
 Beirut, Lebanon
 Tel: +96101426607
 Email: paul.masri@hotmail.com

Barbar Reine
 Associate Professor- Academic Secretary
 Holy Spirit University of Kaslik- USEK
 Tel: +961 9600874
 Fax: +961 9600871
 Email: reinebarbar@usek.edu.lb

Bou Yazbeck Elie
 Food Science Expert
 Nutrition and Food Safety Specialist
 Ministry of economic & Trade
 Lazariyeh Building, Downtown
 Beirut, Block 3, 4th Floor
 Tel: +961 1982298
 Fax: +961 1982290
 Email: ebouyazbeck@economy.gov.lb

El Khoury Ave
 Head of Economy, Industry & Marketing
 Service
 Ministry of Agriculture
 Bldg., Embassies Street, Bir Hassan
 Beirut
 Tel: +961 1849626
 Fax: +961 1849626

El-Khatib Khaled
 General Manager
 Syndicate Of Importers Of Foods, Consumer
 Products & Drinks In Lebanon
 Sin El Fil, Kalaa Street, Tamer Bldg. 5th Floor
 Tel: +961 1491005
 Fax: +961 1491006
 Email: foodsynd@hotmail.com

Jaafar Hanadi
 Head of Import and Export Departement
 Lebanese Ministry of Agriculture
 Bir Hassan- Safarat st.-
 Ministry of Agriculture Bd.
 Tel: +961 1849610
 Fax: +961 1849635
 Email: hjaafar@agriculture.gov.lb

Matta Joseph
 Laboratories Division Head
 Industrial Research Institute
 IRI Building, Lebanese University Campus
 Tel: +961 5467831
 Fax: +961 5467831
 Email: chem@iri.org.lb

Touma Joseph
 Deputy manager of Food Microbiology
 Department
 Lebanese Agricultural Research Institute
 Tel: +961 3090629
 Fax: +961 1682474
 Email: toumajoseph@hotmail.com

Abi El Hessen Tania
 Food Science Expert
 Ministry of Economy and Trade
 Tel: +961 3791585
 Fax: +961 1982290
 Email: tabelhessen@economy.gov.lb

Awad Elie
 Ph-D Engineer
 Technical issues and Industrial services
 Departement
 Ministry of Industry
 Tel: +961 1432655
 Fax: +961 1427008
 Email: industryministry@gmail.com

Cortas Raja
 Board Member
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Daou Claude
 Head of water analyses department
 Lebanese Agricultural Research institute
 Dbouk Hiba
 Engineer
 Ministry of Industry
 Tel: +961 1423952
 Fax: +961 1427008

El-Mirr Samir
 General Manager
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Fayad Fadi
 Senior Consultant for the food industry and
 Food Packaging
 Email: fayyadf@inco.com.lb

Idriss Atef
 126 Sourati St., Lions Bldg # 301
 P.O. Box: 113-6382, Hamra,
 Beirut 1103 2120, LEBANON
 T/F: 00961 1 745744 / 739986
 E-mail: atef.idriss@mefosa.com
www.mefosa.com

Jbeily Amine
 Head of the Central laboratory for grains, flour
 and bread research
 Industrial Research Center (IRC)
 IRI Bldg.- Lebanese University Campus-
 Hadath (Baabda)
 Tel: +961 5467831
 Fax: +961 5467831
 Email: a.jbeily@iri.org.lb

Kouyoumdjian Hovig
 Unit Head Microbiology Laboratory
 Industrial Research Center (IRC)
 IRI Bldg.- Lebanese University Campus-
 Hadath (Baabda)
 Tel: +961 5467831
 Fax: +961 5467831
 Email: microlab@iri.org.lb

Shehade Zeina
 General Manager Assistant
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Libya

Mohamed Said
 Food Microbiology Lab. Supervisor
 Industrial Research Center (IRC)
 Tripoli-Libya
 Tel: +218 21 3691512-18
 Fax: +218 21 3690028
 Email:
mohamedalamrany222@yahoo.com

Ramadan Hadoud
 Edible Fat & Oil Lab. Supervisor
 Industrial Research Center (IRC)
 Tripoli-Libya
 Tel: +218 21 3691512-18
 Fax: +218 21 3690028
 Email: rmh119@yahoo.com

Soudan Sudan

Dr. Elgozouli Afaf
 Director of Quality Control & Export
 Development Unit, Codex Contact
 Point Federal Ministry of Agriculture & Irrigation
 Khatoum, Aljamaa Street.
 Tel: +249 912178481
 Email: bitelgozouli@gmail.com

Ibrahim Maha Abdallah
 Section Head
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Khatoum, Aljamaa Street.
 Tel: +249 912383085
 Fax: +249 183741768
 Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Khair Maha Mohamed
 Section Head
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Tel: +249 922561238
 Fax: +249 183741765
 Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Syria Syrie

Nidal Adra
 Director
 Syrian Arab Organisation for Standardization
 and Metrology (SASMO)
 Damascus-Syria PO Box: 11836
 Tel: +963114529825/3
 Fax: +963114528214
 Email: nedaladra@gmail.com

Mr Abdulrazzak Alhomsijour
Deputy Director General
Organization for Standardization & Metrology
P.O. Box 11863
Damascus
Tel: + 963 114527158
Fax: + 963114528214
E-mail: sasmo@net.sy –
homsij55@gmail.com

Dr. Aiad AlKhatib
Head of Corporate Regulatory and Scientific
Affairs Middle East
Nestlé Company
Tel: +971556008013
Email: aiad.alkhatib@ae.nestle.com

Tunisia Tunisie

Ms Ben Jemaa Souad
Centre Technique de l' Agroalimentaire
Tel: 00216 940358
Fax: 00216 941080
Email: souad.bj@gmail.com

United Arab Emirates

Alraeesi Asia Abdulwahab
Emirates Authority for Standardization &
Metrology
P.O.Box 48666 Dubai, UAE
Tel.: +971 (4) 2944434
Direct: +971 (4) 2084377
Fax: +971 (4) 2944428
Email: asia_alraeesi@yahoo.com

Bater Mustafa
Advisor
International Council of Beverages
Associations (ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +971 566441877
Fax: +971 44444566
Email: mostafabatter@yahoo.com

Shoukry Taher
Advisor
International Council of Beverages
Associations (ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +973 17216585
Email: tshoukry@coca-cola.com

Yemen

Hassan Suaad
Vice secretary general for national committee for
food safety
Standardisations Metrology & Quality Control
Organization
Al Zubairy Street
Tel: +967 770110860
Fax: +967 1219980
Email: Codex.yemen@gmail.com

OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS

Canada

Samuel Godfroy
General Manager
Health Canada
Vice-Chairperson Codex Alimentarius
Commission
251 Sir Frederick Banting Driveway
Tel: +001 6139571821
Fax: +001 9544674
Email: samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

India

Jayathilak Anirudhan
Chairman
Spices Board India
N.H Bypass
Palarivattom P.O
Cochin-682025
Kerala, India
Tel: +484 2333304
Fax: +484 2349135
Email: sbchairman@gmail.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**international Animal Health
Organization (IFAH)**

Olivier Espeisse
Vétérinaire Responsable
Immeuble Le Riva, 24-30 Boulevard Vital
Bouhot France
Tel :+33 155493535
Fax : +33155493670
Email : espeisse_olivier@elanco.com

**European Food Law Association
(EFLA)**

Rola Arab
EFLA/EADA
Rue de l'association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel : +3222091142
Fax : +3222197342
E-mail : secretariat@efla-aeda.org

**International Dairy Federation
Federation Internationale de Laiterie
(IDF)**

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland
Tel.: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

YLFA International

Carine Lambert
Secretary General
YLFA International
Rue de l'Association 32
1000 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 210 20 30
Email: c.lambert@ylfa.org

**United Nations Economic and Social
Commission for Western Asia
(UNESCWA)**

Shoueri Mirna
Research Assistant in the sustainable
development and management productivity
ESCWA
Tel: +961 1981510

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS (FAO)**

Fatima Hachem
Food and Nutrition Officer
Regional Office for the Near East
P.O. Box 2223
Cairo, Egypt
Tel: +20.2.331.6144
Fax: +20.2.749.5981
Email: fatima.hachem@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA
SANTE (WHO)**

Mohamed Elmi
Regional Adviser
Food & Chemical Safety (FCS)
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean
(EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhouri
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel. : +202 227 65 384
Fax : +202 267 2492/2494
E-mail : ElmiM@emro.who.int

Nohal Al Homsy
Environmental Health, food safety and
Nutrition Program
World Health Organization – Lebanon
961-1-612970/1/2 ext: 61813
e-mail: alhomsin@leb.emro.who.int
Email: Nohalh@hotmail.com

CODEX SECRETARIAT

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054384
Fax: +39.06.57054593
Email: tom.heilandt@fao.org

Gracia Teresa Brisco Lopez
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
[Tel:+39.06.57052700](tel:+39.06.57052700)
Fax: +39.06.57054593
Email: Gracia.brisco@fao.org

Hidetaka Kobayashi
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053218
Fax: +39.06.57054593
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

المرفق الثاني

مشروع مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تُباع في الشوارع (إقليم الشرق الأدنى)

مقدمة

تعتبر الأغذية الجاهزة التي تباع في الشوارع حلقةً مهمةً في سلسلة الإمداد الغذائي وقد شهدت انتشاراً سريعاً في كثير من البلدان بسبب التغيرات الاجتماعية والاقتصادية إذ يقبل الناس عادةً على هذه الأغذية بسبب مذاقها الفريد وسهولة الحصول عليها، وهي ضرورية لبعض المجتمعات ولا سيما في البلدان النامية إذ تتيح للناس وجبات جاهزة يستطيع حتى أفقر الناس الحصول عليها ودفع ثمنها. وعلى الرغم من هذه الأهمية فهي تمثل من جهة أخرى خطراً محتملاً على الصحة.

ونظراً لإمكانية حدوث تلوث كيميائي وجرثومي في الشوارع، توصي هذه التوجيهات أساساً بتوعية العاملين في مجال الأغذية الجاهزة، وبتحسين الظروف البيئية التي تباع فيها هذه الأغذية و تقديم الخدمات الضرورية لمساعدة بائعي هذه الأغذية على ضمان سلامتها.

وتهتم هذه الوثيقة بالإضافة إلى دور السلطات والهيئات المختصة في تنظيم بيع هذه الأغذية، بالضوابط الملائمة لهذا القطاع الهام من نظام الأغذية، ملقبة الضوء على مبادئ النظافة التي يجب إتباعها في كل مرحلة من مراحلها.

القسم الأول- الأهداف

تهدف هذه التوجيهات إلى تقديم الشروط التي يجب أن تُأخذ بعين الاعتبار عند تصميم مقاييس التحكم في الأغذية التي تباع في الشارع بما في ذلك أحكام القوانين ودقة التنفيذ والممارسة.

كما تهدف إلى معاونة السلطات المختصة على رفع مستوى أو تحسين نشاط إعداد وبيع أغذية الشارع لضمان وصول أطعمة صحية آمنة ومغذية للمستهلكين في أماكن يسهل الوصول إليها.

القسم الثاني - النطاق، الاستخدام والتعاريف

1-2- النطاق

تحدد هذه الخطوط التوجيهية الاشتراطات الصحية العامة والممارسات الموصى بها والمتعلقة بإعداد وبيع أغذية الشارع.

2-2- الاستخدام

يحدد كل قسم من هذه الوثيقة الأهداف الواجب تحقيقها والمبررات التي تستند إليها هذه الأهداف من حيث سلامة الأغذية.

2-3- التعاريف

لأغراض هذه القواعد، تكون للمصطلحات المستخدمة في هذه الوثيقة التعريفات التالية:

2-3-1- المعدات

الأوعية والأواني والآلات والأدوات والأجهزة والسلع (كلها أو جزء منها) التي تستخدم في صناعة أو إعداد أو حفظ أو بيع أو توريد الغذاء.

2-3-2- الماء النظيف

الماء الذي لا يمس بسلامة الغذاء ضمن ظروف استعماله.

2-3-3- الأواني

جميع الأدوات المستخدمة في تقديم وتناول الغذاء (سواء استخدمت لمرة واحدة أم لمرة واحدة) وتشمل الأكواب (الكؤوس) والأطباق والصواني والفناجين والملاعق والشوك والمغارف

2-3-4- الأشياء المستخدمة لمرة واحدة

أي أداة أو وعاء أو آلة أو إناء أو مادة تغليف يتم استخدامها لمرة واحدة فقط في إعداد أو تخزين أو تقديم أو بيع الغذاء.

2-3-5- غير منفذ للسوائل

لا يسمح بمرور الماء و/أو السوائل الأخرى.

2-3-6- الكائنات الحية الدقيقة

أي كائنات حية دقيقة يمكن أن تسبب أمراض أو تفسد الأغذية.

2-3-7- بائع أغذية الشوارع

الشخص الذي يبيع أغذية الشوارع في متاجر أو مراكز أغذية الشوارع.

2-3-8- الغذاء القابل للتلف

هو أي غذاء يجب أن يبقى مبرداً أو مجمداً من أجل الحد من الكائنات المسببة للغذاء أو منع نموها (و/أو فساد الغذاء) (مثلاً الأغذية التي تتكون بشكل كامل أو جزئي من الحليب أو منتجات الألبان أو البيض أو اللحم الأحمر أو لحم الدواجن أو الأسماك أو المحار).

2-3-9- الماء الصالح للشرب

الماء المعالج والمستوفي لاشتراطات منظمة الصحة العالمية الخاصة بجودة مياه الشرب.

2-3-10- الأغذية الجاهزة للاستهلاك

هي الأغذية التي تستخدم عادة على الحالة الخام بما في ذلك المشروبات، أو التي يتم تداولها أو تصنيعها أو خلطها أو طهيها أو تلك التي تخضع لأي عملية إعداد أخرى ليتم استهلاكها فيما بعد على الحالة التي هي عليها بدون أية عمليات تصنيعية أخرى.

2-3-11- السلطة المختصة

أية وزارة مسؤولة أو أي هيئة محلية معترف بها رسمياً.

2-3-12- الأوعية (الحاويات) المحكمة الغلق

هي الأوعية الملائمة للاستخدام الغذائي مثل:

- (أ) الحاويات محكمة الغلق؛
- (ب) البرطمانات (أواني من زجاج أو خزف) أو الأوعية المغلقة باستخدام وسيلة غلق من نوع التاج والهلب؛
- (ج) زجاجات اللبن المغلقة بواسطة غطاء من الألمونيوم؛
- (د) زجاجات وأواني زجاجية مزودة بغطاء لولبي الغلق؛
- (هـ) العلب المعدنية والأوعية المختومة المشابهة.

2-3-13- مركز أغذية الشوارع

أي مكان عام أو مؤسسة عامة تعمل بترخيص من الهيئات المختصة بغرض إعداد وعرض وبيع أغذية الشوارع بواسطة باعة متعددين.

2-3-14- أغذية الشوارع

مجموعة واسعة من الأغذية والمشروبات الجاهزة للاستهلاك والتي يتم بيعها وإعدادها أحياناً في أماكن عامة، ولاسيما الشوارع.

2-3-15- متجر بيع أغذية الشوارع:

المكان الذي يتم فيه إعداد وعرض وتقديم وبيع أغذية الشوارع إلى المستهلكين، ويشتمل على قوائم الطعام والمناضد والأرائك والسلال والمقاعد والعربات (بالعجل أو بدون) بالإضافة إلى أية وسيلة أخرى توافق عليها السلطات المختصة التي تعرض أغذية الشوارع للبيع عليها أو بداخلها.

2-3-16- النفايات المائية/ الفضلات السائلة

النفايات المائية هي النفايات السائلة الناتجة عن نشاط الباعة.

2-3-17- حاويات الماء

إنها حاويات مصنوعة من مواد ذات درجة غذائية وتستخدم فقط من أجل تخزين وتقديم الماء، ويشترط ألا تكون قد استخدمت من قبل في أي غرض يمكن أن ينشأ عنه تلوث الماء المخزن بها.

القسم الثالث – الاشتراطات العامة

3-1- اللوائح والتشريعات

3-1-1- يجب إعداد لوائح وتشريعات مناسبة ليسهل الاعتراف بها مع إمكان التحكم في صناعة أغذية الشوارع كجزء لا يتجزأ من عملية الإعداد الغذائي. ويمكن إعداد تلك التشريعات بصورة منفصلة أو بالاشتراك والتداخل مع التشريعات الغذائية القائمة.

3-1-2- تقوم الهيئات المختصة بترجمة الاشتراطات والممارسات الصحية العامة للباعة إلى قانون أو لائحة أو تشريع تنفيذي ويتم الاعتراف به كأداة مؤثرة للتحكم في أغذية الشوارع، كما يلزم الأخذ بالاعتبار الظروف المحلية والتي تتضمن عوامل المخاطرة الخاصة بكل عملية.

3-2- ترخيص/تسجيل الباعة

يحظر على أي بائع (أو بائعة) القيام بمهام عمله في إعداد وتعبئة وتخزين وعرض وبيع أي من أغذية الشوارع إلا بعد الحصول على ترخيص صادر عن السلطات المختصة بموجب اللوائح الخاصة بالأغذية ذات الصلة.

3-3- شروط الترخيص

3-3-1- لا تقوم الهيئة المختصة بإصدار ترخيص أو تجديده لأي بائع إلا بعد التأكد من استيفائه للشروط الواردة بمدونة الممارسات التي أعدتها الهيئات المعترف بها. ويتم الاستيفاء خلال فترة زمنية معينة.

3-3-2- من الأمور الأساسية أن تقوم السلطات المختصة بالطلب من جميع باعة أغذية الشوارع بأخذ برنامج تدريبي عن نظافة الغذاء قبل إصدار الترخيص أو تجديده، ويتم ذلك تحت إشراف السلطات المختصة.

3-4 عرض الترخيص والملاحظات

3-4-1- يجب أن يقوم البائع (أو البائعة) بعرض الترخيص الممنوح له بصفة مستمرة في مكان واضح بالإضافة إلى عرض أية ملاحظات تتطلبها السلطات المختصة.

3-5 التحكم بالآفات والحيوانات

3-5-1- يجب على كل بائع اتخاذ كافة وسائل الوقاية المناسبة للحفاظ على متجره خاليا من الحيوانات (مثل القطط والكلاب) والآفات (مثل القوارض أو الحشرات) لمنع تلوث الغذاء.

3-5-2- ينبغي لكل بائع قد أدرك وجود الآفات أو ملاحظته تلك الآفات، اتخاذ كافة الوسائل العملية المناسبة للتخلص منها أو من ملاحظتها ومنع تفشيها من جديد في المتجر.

3-5-3- من الضروري التخلص من أي غذاء ملوث بالآفات بأسلوب صحي مناسب.

3-5-4- يجب منع تلوث الغذاء بصورة مباشرة أو غير مباشرة بأية مواد يتم استخدامها في مجال التحكم بالآفات، مثل المبيدات الحشرية.

القسم الرابع - الباعة

4-1 الحالة الصحية للباعة

4-1-1- يحظر على أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء القيام بعمله في حال ظهور أي من الأعراض التالية عليه :

اليرقان (الالتهاب الكبدي)، الإسهال، القيء، الحمى، احتقان الحلق المصحوب بالحمى، خروج الإفرازات من الأذن والعين والأنف، الإصابات الجلدية الملتهبة الواضحة (مثل الدمامل والقطوعات الجلدية وما إلى ذلك). في تلك الحالات يجب أن يكف الشخص عن تداول الطعام بأي شكل من الأشكال مع السعي لتلقي العلاج الطبي.

4-1-2- يمنع أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء قد تم التأكد من أنه يحمل عدوى مرضية ينتقل الميكروب المسبب لها عن طريق الغذاء أو سبق له أن حملها، عن المشاركة في أي نشاط لتداول الغذاء ولا يعود لممارسة نشاطه إلا بعد حصوله على شهادة من مركز طبي أو طبيب تفيد خلوه من الإصابات الميكروبية المذكورة.

4-1-3- يجب تطعيم الباعة أو معاونين أو متداولي الأغذية طبقاً لما تقرره السلطات المختصة.

4-2- الظروف الصحية والسلوك الشخصي

يلتزم كل بائع أو معاون أو متداول للغذاء أثناء مزاوته لعمله بالأمور التالية:

4-2-1- وضع بطاقة تعريف على الزي الخارجي بحال كانت مفروضة من السلطة المختصة وصادرة عنها.

4-2-2- ارتداء ثياب نظيفة ومناسبة.

4-2-3- غسل اليدين باستمرار بالماء النظيف الجاري والصابون قبل وبعد كل تداول للغذاء وبعد الخروج من دورة المياه وبعد التعامل مع أي جسم غير نظيف مثل ملامسة الحيوانات أو المواد الغذائية الخام، وأيضا بعد التعامل مع المواد السامة والخطرة. وفي حال عدم توافر الماء النظيف الجاري، يجب الاتفاق على طريقة بديلة مقبولة لغسل اليدين من جانب السلطة المعنية.

4-2-4- المحافظة على أظافر اليدين قصيرة ونظيفة في كل الأوقات، وتجنب لبس الجواهر أو الحللي أثناء إعداد الأغذية.

4-2-5- مراعاة النظافة الدائمة للشعر وتنسيقه مع تغطية الرأس أثناء العمل.

4-2-6- تغطية الجروح والقطوعات غير المصابة ميكروبيا بغطاء مقاوم للماء يتم تضييده بإحكام وتغييره بصفة مستمرة.

4-2-7- الامتناع عن التدخين ومضغ العلكة والأكل أثناء إعداد أو تقديم الغذاء.

4-2-8- الإقلاع عن أي عادة غير صحية مثل البصق وتنظيف الأنف أو الأذن أو أي فتحة أخرى من فتحات الوجه والجسم أو لمس أي عضو من أعضاء الجسم أثناء تداول الغذاء.

4-2-9- الامتناع عن العطس والسعال في الطعام.

4-2-10- لا يسمح لأي بائع باستخدام متجر البيع كمكان للإقامة أو النوم أو لأي نشاط شخصي آخر.

4-3- تدريب الباعة

4-3-1- يجب أن يضمن البائع هو وجميع القائمين على تداول الأغذية والمساعدين أنهم قد أكملوا التدريب الأساسي على نظافة الأغذية الذي توفره السلطة المختصة أو مؤسسة أخرى معترف بها أو المصادق عليه من قبل السلطة المختصة.

4-4- إتحاد الباعة

ينبغي التشجيع على تشكيل جمعيات أو تعاونيات لباعة الأغذية في الشوارع بغية توفير جهة اتصال مع الهيئات المختصة لتسهيل أعمال تدابير الرقابة.

القسم الخامس - التصميم والإنشاء

5-1- الموقع

5-1-1- يتم اختيار موقع متجر أو متاجر بيع أغذية الشوارع بما يضمن تجنب تلوث الأغذية التي يتم إعدادها وتقديمها أو بيعها في تلك المتاجر أو منها. ويجب تواجد تلك المتاجر في أماكن تعينها السلطات المختصة.

5-1-2- ينبغي لموقع المتجر ومحيطه المباشر أن يكون سهل التنظيف وقادرا على تحمل تكرار عملية الغسل والفرك.

5-1-3- من المهم أن تخلو المساحة المحيطة بمتجر بيع الغذاء في الشارع من البضائع والأدوات المخزنة غير الضرورية أو الأغراض أو المهملات وذلك لتسهيل الوصول إلى المكان من أجل تنظيفه.

5-1-4- يلزم تهيئة المتجر بمنفذ ملائم لدخول نظام صرف صحي أو أية وسيلة مناسبة للتخلص من النفايات المائية بأسلوب صحي سليم.

2-5- الإنشاءات

- 1-2-5- يجب أن يحظى النمط المزمع إنشاؤه لمتاجر الأغذية المباعة في الشارع باعتماد وموافقة السلطات المختصة، وأن يتم صنعها من مواد منيعة قابلة للتنظيف والتعقيم والحفاظ عليها بحالة جيدة من ناحية الصيانة.
- 2-2-5- تصنع أماكن إعداد الطعام وسطوحها الخارجية من مواد ملساء غير منفذة للسوائل صالحة للأغراض الغذائية.
- 3-2-5- يجب أن توضع مواعد الطهي وآلات الغسيل ومناضد الإعداد والأرفف والخزانات (التي توضع الأغذية عليها أو بداخلها) على ارتفاع 45 سم على الأقل من سطح الأرض.
- 4-2-5- يجب أن يزود المتجر بمصدر إضاءة ينتج نورا كافي القوة لضمان توافر مستوى إضاءة ملائمة في جميع أجزاء المتجر.

3-5- الشؤون الصحية

1-3-5- إمدادات المياه

على البائع أن يضمن توافر كمية كافية من ماء الشرب في كل الأوقات. حينما تدعو الحاجة إلى ذلك، كما في حالة الباعة المتجولين، أو حين لا تكون مياه الشرب متوفرة، ينبغي تخزين ماء الشرب في أوعية نظيفة مخصصة للماء.

2-3-5- التخلص من الفضلات السائلة

يجب أن يتوافر في متاجر الباعة نظام كفاءة للتخلص من النفايات والفضلات السائلة والمائية كما يلزم بقاء هذا النظام بحالة جيدة من حيث الصيانة وحسن العمل. ويلزم توافر نظام الصرف بسعة كبيرة حتى يمكنه القيام بصرف الفضلات السائلة بأقصى أحجامها وذروتها، وأن يزود بمعايير مناسبة للتأكد من صرف النفايات فقط إلى المجاري والمصافي.

3-3-5- التخلص من النفايات الصلبة

يتم تداول النفايات الصلبة بالأسلوب الملائم الذي يمنع تلوث الأغذية والماء الصالح للشرب، ويلزم التخلص من النفايات خارج مجال العمل بالمتجر بأسرع ما يمكن وبشكل يومي على الأقل. يتم التخلص من كل النفايات الصلبة بوضعها في صناديق قمامة ملائمة ومؤمنة بأغطية مناسبة أو بوضعها في صناديق القمامة العامة المركزية أو الفرعية.

يتم تنظيف وتطهير أوعية الفضلات والمعدات التي لامست الفضلات وأماكن تخزين الفضلات بالوتيرة المحددة من قبل السلطات المختصة. ويجب أن تستخدم المطهرات الملائمة والمناسبة فقط لهذا الغرض.

أما في الأماكن التي لا تتمتع بخدمة جمع القمامة فيتم التخلص من الفضلات الصلبة بأسلوب صحي بحسب ما توصي به السلطات المختصة أو تعتمده.

4-3-5- التنظيف

يجب تنظيف وتعقيم كل الأسطح الملامسة للطعام كما يجب أن تخضع الأرضيات والمناطق المحيطة إلى تنظيف شامل مرة واحدة في اليوم على الأقل.

وفور التخلص من النفايات، يجب تنظيف المستوعبات التي استخدمت لتخزينها وأي معدات قد لامستها بواسطة إحدى الطرق الواردة في الفقرة (5-6). ويجب تنظيف منطقة تخزين النفايات بشكل يومي كذلك.

5-3-5- دورات المياه

يجب أن يسهل على كل بائع أو معاون أو متداول للأغذية الوصول إلى المرافق الصحية التي ينبغي أن تتوفر النظافة الدائمة بها وحسن عملها في كل الأوقات.

القسم السادس - المعدات والأجهزة

1-6- من المهم الاعتناء التام بنظافة المعدات والأجهزة بصفة مستمرة. أما المعدات، بما فيها الأوعية المستخدمة في تخزين ماء الشرب، فيجب أن تكون مصنوعة من مواد لا تقوم بنقل المواد السامة أو الروائح أو الطعم، بالإضافة إلى كونها غير ماصة (إلا إذا كان الغرض من استخدامها هو قيامها بالامتصاص بشرط ألا ينتج عن ذلك تلويث الأغذية) كما يجب أن تكون تلك المواد مقاومة للتآكل وقادرة على مقاومة تأثير التنظيف والتعقيم المتكررين.

2-6- يجب أن تخلو أسطح تقطيع الأغذية من الشقوق والفجوات، مع نسبة مقبولة من التآكل، ومن اللازم القيام بتنظيف تلك الأسطح بإحدى الطرق المنصوص عليها في الفقرة (5-6) وذلك في الأحوال الآتية على الأقل:

- (و) قبل وبعد الاستخدام اليومي؛
- (ز) فور استخدامها لتحضير الطعام الخام.

- 3-6- يجرى تداول الأغذية المطهية في أوعية منفصلة عن تلك المستخدمة في تداول الأغذية غير المطهية.
- 4-6- ينبغي أن يتأكد كل بائع من عدم استخدام والتخلص من أي آلة أو أنية من الأواني إذا كانت في حالة غير مناسبة أو معيبة أو محطمة أو مكسورة أو مشروخة أو يعتربها الصدأ أو بها شقوق.
- 5-6- يلزم القيام بتنظيف جميع الأواني والأوعية غير القابلة للرمي بصفة منتظمة بالغسيل الكامل باستخدام الماء الدافئ المحتوي على كمية كافية من الصابون أو أي منظف صناعي آخر ملائم. وبعد الغسيل يتم إما نقع الأواني والأوعية في ماء نظيف يغلى لمدة نصف دقيقة (30 ثانية) ويعقبه التجفيف أو نقعها في ماء صالح للشرب على درجة حرارة لا تقل عن 77 درجة مئوية لمدة دقيقتين ويعقبه التجفيف.
- في حال استعملت الأواني غير القابلة للرمي ولم يتوفر الماء بدرجة 77 درجة مئوية أو بدرجة الغليان، يسمح باستعمال ماء الشرب وصابون الغسيل أو مادة منظفة والشطف بالماء الجاري. ولكن هذه الطريقة غير مفضلة.
- 6-6- في حالة الأدوات المصممة للاستخدام لمرة واحدة فقط ينبغي إتلافها بعد ذلك حتى لا يعاد استخدامها ثم التخلص منها. وفي حالة الأواني متكررة الاستعمال، يتم تنظيفها عقب كل استخدام بالطريقة المنصوص عليها بالنسبة للأواني في الفقرة 5-6
- 7-6- يجب الاحتفاظ بجميع المعدات والأجهزة في حالة جيدة من حيث الصيانة وحسن العمل.

القسم السابع - إعداد الأغذية

1-7- اشتراطات للمكونات:

يجب أن يقوم كل بائع بالتأكد مما يلي:

- 1-1-7- الحصول على كافة المواد الخام وغيرها من المكونات بما في ذلك الثلج من مصادر معروفة وموثوق بها.
- 2-1-7- نضارة وصحة المكونات من أجل الحفاظ على جودة الغذاء وسلامته.
- 3-1-7- نقل المكونات بأسلوب ملائم لمنع تعرضها للظروف البيئية وعوامل التلوث والفساد.
- 4-1-7- حظر استخدام الإضافات الغذائية ما عدا تلك المصرح باستخدامها بشرط مراعاة الكميات المستخدمة منها والمنصوص عليها في المواصفات.

2-7- الطهي والتداول

7-2-1- يلزم الغسل الوافي للخضروات والفاكهة الطازجة بما يكفي من ماء الشرب الجاري سواء أكان سيتم طهيها أم استهلاكها على الحالة الخام أو الطازجة، لإزالة الملوثات الملتصقة بالأسطح الخارجية لها. كما يجب استخدام الماء الصالح للشرب في أية عملية من عمليات النقع.

7-2-2- حيثما يكون ذلك مناسباً يجب غسل الغذاء الخام قبل استخدامه في إعداد الغذاء وذلك لتقليل مخاطر التلوث. يحظر غسل الأغذية الخام مع الأغذية الأخرى التي يتم استهلاكها طازجة أو نصف مطهية.

7-2-3- يجب أن يتم تداول وتخزين وتنظيف وإعداد المكونات الغذائية الخام في مكان منفصل عن المكان الذي تتم فيه عمليات الطهي والعرض والتداول والتقديم لأغذية الشوارع.

7-2-4- إزالة التجمد: تحتاج قطع اللحم وذبائح الدواجن كبيرة الحجم في الغالب إلى إزالة التجمد لها قبل طهيها. لدى إجراء إزالة التجمد كعملية منفصلة عن عملية الطهي، يجب أن تتم فقط بالشكل التالي:

(ج) داخل الثلاجة أو غرفة مشيدة خصيصاً لإجراء عملية إزالة التجمد بها، بدرجة حرارة مستقرة على 4 درجات مئوية؛

(ط) استخدام فرن الميكروويف فقط في حالة النقل الفوري للغذاء إلى وحدات الطهي التقليدية كجزء من عملية الطهي المتواصلة أو حين تتم عملية الطهي المتواصلة كلها داخل فرن الميكروويف.

ملحوظة: تشتمل الأخطار الناتجة عن عملية إزالة التجمد على حدوث التلوث العرضي من السائل المنفصل من الغذاء عند إزالة تجمده ما يؤدي إلى نمو الأحياء الدقيقة على السطح الخارجي للغذاء قبل بلوغ الجزء الداخلي من الغذاء مرحلة إزالة التجمد. يجب القيام باختبار منتجات اللحوم والدواجن التي تتم إزالة تجمدها بصفة دورية للتأكد من الانتهاء من إزالة التجمد تماماً قبل القيام بأية خطوة تصنيعية تالية، أو زيادة الفترة الزمنية للتجهيز مراعاةً لدرجة حرارة اللحم.

7-2-5- يراعى أن تكون كل من درجة حرارة الطهي وفترة الزمنية كافيتين لخفض أيّ ممرضات قد تكون موجودة في الطعام إلى مستويات سليمة.

7-2-6- يلزم استخدام الماء الصالح للشرب في أغراض الشرب وإعداد المشروبات الساخنة والباردة.

7-2-7- يتم تصنيع الثلج من الماء الصالح للشرب، ويلزم تداوله وتخزينه بوسائل مناسبة لحمايته من التلوث مع خضوع الأوعية المستخدمة في نقل وتخزين الثلج للاشتراطات المنصوص عليها بالنسبة لأوعية الماء والمنصوص عليها في الفقرة 2-3-18.

7-2-8- يحظر القيام بإعادة تسخين الغذاء إلا مرة واحدة فقط. وتجري إعادة تسخين الجزء من الغذاء الذي سيتم تقديمه فقط وليس كل الكمية المعدة منه. ويلزم أن يبلغ صلب المادة الغذائية حرارة لا تقل عن 75 درجة مئوية وذلك خلال ساعة واحدة من خروج الغذاء من الثلاجة أو من التبريد.

7-2-9- يجب القيام بغسل الأواني والأوعية المستخدمة في تذوق الطعام عقب كل استخدام مباشرة.

7-3- تقديم الغذاء

يقوم كل بائع بتطبيق ما يلي:

7-3-1- على كل بائع يشتري أغذية مباعة في الشوارع بهدف تقديمها أو بيعها أن يتأكد من أن تلك الأغذية آتية من مصادر مرخص لها وموثوق بها.

7-3-2- لا يجب تداول الأغذية المباعة في الشارع باليدين المجردتين بل يجب استخدام الملاقط أو الشوك أو الملاعق النظيفة أو القفازات التي تستخدم لمرة واحدة لدى تداول وتقديم وبيع هذه الأغذية.

7-3-3- يجب أن تتمتع جميع الأواني المستخدمة بالنظافة التامة والجفاف ويجب عدم تداولها عن طريق لمس الأسطح والمساحات التي توضع فيها الأغذية.

7-3-4- الامتناع عن تكديس أو تكويم الأطباق الممتلئة بالطعام أثناء العرض أو التخزين أو التقديم.

7-3-5- يجب استخدام مواد تعبئة صالحة للأغراض الغذائية.

7-3-6- يمنع استخدام الأوراق المطبوعة في تقديم الغذاء بل يقتصر الأمر على استخدام رقائق الألومنيوم من النوع المناسب للأغذية أو الورق المشمع أو البلاستيك المناسب للأغذية أو أي مواد أخرى ملائمة للاستخدام في تعبئة وتقديم الغذاء.

7-3-7- يحظر النفخ بالفم داخل الأكياس ومواد وأكياس التغليف المستخدمة لتلك الأغذية.

7-3-8- توزع جميع المشروبات المعروضة للبيع داخل عبواتها المغلقة الأصلية فقط، أو باستخدام الحاويات الكبيرة المجهزة بصنابير خاصة مصنوعة من البلاستيك أو أي مادة أخرى صالحة للأغراض الغذائية. ويتم تغطية تلك الحاويات الكبيرة بواسطة غطاء محكم مناسب.

7-3-9- من المستحسن عرض الفاكهة المجزأة أو الأغذية الأخرى التي تستهلك عادة على نفس الهيئة المباعة عليها داخل وعاء عرض مغلق أو في خزانة ذات واجهة زجاجية خاصة أو أي وسيلة أخرى مشابهة لحماية الغذاء من التلوث.

7-3-10- يحظر على متداولي الأغذية القيام بتداول النقود أثناء تعاملهم مع الأغذية. وفي حال تعذر الأمر يلزم أن يقوم متداول الأغذية بغسل يديه قبل تعامله مع الغذاء مرة ثانية.

7-3-11- من الضروري حماية الأغذية الجاهزة للاستهلاك والتي يتم تقديمها بصورة متواصلة من التلوث البيئي بالإضافة إلى حفظها عند درجات الحرارة التالية:

(ي) الأغذية التي يتم تقديمها ساخنة	ما فوق 60 درجة مئوية
(ك) الأغذية التي يتم تقديمها باردة	ما دون 5 درجات مئوية
(ل) الأغذية التي يتم تقديمها مجمدة	18 درجة مئوية تحت الصفر وما دون

7-3-12- يستخدم مسخن خاص للأغذية للاحتفاظ بدرجة حرارتها عند الحدود المشار إليها في الفقرة السابقة (7-3-11 أ)) ولا يتم استخدامه في أغراض إعادة التسخين المذكورة في الفقرة (7-2-8).

7-4- الغذاء غير المباع

يجب التخلص في نهاية كل يوم وبطريقة آمنة من جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة التي لا يمكن حفظها بالشكل المناسب.

7-5- نقل أغذية الشوارع

7-5-1- على أغذية الشوارع التي تستوجب نقلها إلى أماكن البيع/المتاجر أن توضع داخل حاويات نظيفة ومغطاة ومحمية جيداً لتكفل حمايتها من التلوث.

7-5-2- يجب التأكد من نظافة أية عربة مستخدمة في نقل الأغذية ومن كونها في حالة تشغيل جيدة ومجهزة بما يتلاءم مع الاحتياجات والاشتراطات الخاصة بتهيئة الحماية الكافية للغذاء أثناء نقله ضد التلوث البيئي.

3-5-7 ينبغي نقل الأغذية القابلة للتلف في ظروف يمكن فيها التحكم في درجة الحرارة.

4-5-7 يمنع نقل أغذية الشوارع مع الأغذية الخام ومكوناتها والحيوانات والمواد السامة أو أية مواد يمكن أن أخرى تسبب تلوث الأغذية.

6-7- تخزين الأغذية

1-6-7 ينبغي الاحتفاظ بالغذاء، في جميع الأوقات، نظيفاً وخالياً من التلوث بالإضافة إلى حمايته على نحو ملائم من الآفات والتلوث البيئي مع تخزينه عند درجة حرارة مناسبة.

2-6-7 ينبغي وضع وترتيب الأغذية سريعة التلف بأسلوب لا يعرضها للتلوث عن طريق ملامستها للأغذية الخام وأغذية الحيوانات الأليفة أو المواد السامة أو أية مادة أخرى تسبب التلوث. وينبغي تخزين الكميات الكبيرة من تلك الأغذية سريعة التلف في حاويات أو أوعية نظيفة تحت حرارة مضبوطة. وينبغي تداول الكميات المعروضة للبيع أو المقدمة للجمهور بصفة مستمرة طبقاً للاشتراطات الموضحة في الفقرة (7-3-11).

3-6-7 ينبغي الاحتفاظ بالمكونات الغذائية الجافة وتخزينها في عبوتها الأصلية التجارية أو في عبوات أخرى مناسبة مصممة بحيث تمنع امتصاص الرطوبة مع وضع بطاقات خاصة عليها.

4-6-7 ينبغي تخزين الأغذية غير سريعة التلف في حاويات أو خزانات نظيفة ومحمية ومغلقة لمنع التلوث العرضي بالآفات.

5-6-7 يجب تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الخام التي تشمل البقول المنبته والرطوبة والمطحونة، والحبوب والدرنات المطحونة والرطوبة، بإتباع الاشتراطات الواردة في الفقرتين 7-2-1، 7-2-2 ويتم ذلك في أوان مستقلة نظيفة ومن المستحسن وضع تلك الأواني المعبأة في صندوق الثلج أو الثلجة أو المجمدات لمنع فسادها.

6-6-7 يحظر تعبئة الثلجات والمجمدات بأكثر من حملتها المناسبة مع الحفاظ على درجات حرارة عند 4 درجات مئوية كحد أقصى للثلجات و18 درجة تحت الصفر أو أقل.

7-6-7 يراعى عند إنشاء الأماكن المستخدمة لتخزين الأغذية مثل الدواليب والخزانات والأرفف تيسير تنظيفها لمنع غزو الأغذية بالآفات.

8-6-7 يجرى تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية بأسلوب منظم يسهل تهويتها وفحصها واكتشاف الآفات فيها.

7-6-9- من الضروري القيام بتخزين الأغذية وتداولها بعيداً عن السموم والمواد السامة والضارة والعاطية.

7-6-10- يطبق مبدأ "الداخل أولاً يخرج أولاً" في عملية دوران وتعاقب المخزون.

7-6-11- يجب فحص تاريخ الصلاحية المدوّن على كل وعاء غذائي قبل استخدامه، مع الامتناع عن بيع أو استخدام أية مادة غذائية بعد انتهاء فترة صلاحيتها.

القسم الثامن - مراكز أغذية الشوارع

1-8- الاشتراطات العامة

على جميع الباعة في مراكز أغذية الشوارع الالتزام بكل الأحكام المذكورة في اللوائح المعتمدة رسمياً والمطبقة على باعة أغذية الشوارع.

8-2- الموقع والتصميم والإنشاءات والمرافق

8-2-1- يلزم الحصول على موافقة أو تصريح مسبق صادر من السلطات المختصة على اختيار الموقع المناسب لمراكز أغذية الشوارع مع مراعاة الأحكام الواردة في القسم 5-1 الخاصة بالموقع في هذه الخطوط التوجيهية.

8-2-2- يجب أن تتوافر الشروط التالية في تصميم مركز أغذية الشوارع

- (م) الموافقة والمراجعة المسبقة من قبل السلطات المختصة.
- (ن) توفر مساحات كافية ومناسبة للمتاجر والعربات وصناديق العرض وأماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (س) السماح بالتدفق المنظم للمواد والبضائع عند دخولها وخروجها من المركز ما يؤدي إلى منع وتقليل الطرق العديدة لتلوث الأغذية.
- (ع) وجود أماكن مناسبة للمرافق الخاصة بالزبائن مثل دورات المياه وأماكن غسيل الأيدي وأماكن تناول الطعام، ويجب وضع هذه الأماكن وترتيبها بأسلوب مناسب يمنع تلوث الأغذية.
- (ف) توفر مساحات وأماكن كافية ومناسبة لتخزين الفضلات الصلبة وتنظيف وغسيل وتطهير الأواني والآلات والأجهزة.
- (ص) توافر التهوية الملائمة لإزالة الروائح الكريهة والغازات الضارة وأدخنة وقود الطهي وأية مواد أخرى كريهة الرائحة تنتقل عن طريق الهواء، بالإضافة إلى توافر مصدر مناسب للهواء النقي باستمرار ليتمكن

- القائمون بالعمل وزوار المراكز من القيام بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ق) توافر مصدر مائي للإمداد بكميات وفيرة من الماء الصالح للشرب، مع توافر هذا الماء تحت ضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة بالإضافة إلى وجود تسهيلات كافية لتخزين الماء (عند الضرورة) وتوزيعه وتوافر الحماية الكافية المناسبة ضد التلوث.
- (ر) التزويد بمصدر كهربائي قوى مناسب وكاف لقيام الباعة داخل المركز بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والعدة المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.

ملحوظة: من الضروري القيام بأخذ عينات من الماء بصفة منتظمة، ولكن يعتمد عدد العينات المسحوبة على مصدر المياه وكيفية استخدامها، فمثلاً، أخذ عينات كبيرة من المصادر الخاصة للمياه بالمقارنة بالمصادر العامة، يلزم استخدام الكلور أو أي مطهر آخر ملائم. وفي حالة استخدام الكلور. يجب إجراء اختبار كيميائي يومي لتحديد كمية الكلور الموجودة في الماء. ويستحسن أن تكون نقطة أو مكان أخذ العينة هي نفسها نقطة أو مكان الاستخدام، وفي بعض الأحيان يكون من المفيد سحب العينة عند مكان وصولها ودخولها إلى المنشأة.

8-2-3- يجب إنشاء مراكز أغذية الشوارع بأسلوب ملائم مع استخدام المواد المعتمدة من السلطات المختصة ووضع الأحكام الواردة في فقرة "الإنشاءات" الواردة في هذه الخطوط التوجيهية في الاعتبار وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تستوفي هذه المراكز ما يلي:

- (ش) أرضيات مرصوفة بالسيراميك جيد اللصق أو بالقطران ومزودة بوسائل صرف جيدة للتخلص من المياه الزائدة وتسهيل عمليتي التنظيف والتطهير.
- (ت) جدران أو فواصل معاملة بأسطح ملساء غير ماصة قدر الإمكان مثل السيراميك وذلك بغرض تسهيل التنظيف والتطهير.
- (ث) أسقف معاملة بمواد ناعمة غير منفذة قدر الإمكان لسهولة التنظيف.
- (خ) مصدر إضاءة صناعي كاف موضوع بشكل ملائم لتسهيل عمليات إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الغذاء لجميع الباعة داخل المركز.
- (ذ) التزويد بمدخن للأبخرة وعوادم للوقود فوق أماكن الطهي للتمكن من إزالة غازات الطهي والوقود وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء الطلق.
- (ض) التزويد بمرافق لغسل الآلات والمعدات والأواني والأوعية وغيرها مع الإمداد بمصادر المياه الساخنة والباردة الجارية الصالحة للشرب، وأحواض النقع والغسيل المزودة بالصرف المناسب إلى المجاري أو شبكة الصرف العامة، والمنظفات الصناعية ومحاليل التطهير لضمان توفير الشروط الصحية الملائمة والنظافة التامة للباعة داخل المركز؛
- (أ أ) والامتثال لأي شرط آخر تتطلبه السلطة المعنية فيما يتعلق بإنشاءات مراكز أغذية الشوارع.

3-8- النفايات الصلبة والسائلة

8-3-1- تطبيقاً لما سبق ذكره عن التخلص من النفايات السائلة، يلزم توافر ما يلي في هذه المراكز:

(ب ب) التزويد بنظام كفوء للتخلص من الفضلات السائلة سواء أكان ذلك بشكل مركزي أم فردي لكل بائع بالمركز بعد اعتماد تلك الأنظمة بواسطة السلطة المختصة، كما يجب أن يتوافر بهذه الأنظمة السعة والتصميم الملائمان للتخلص من الفضلات السائلة في أعلى كمياتها أو ذروة مستوياتها أثناء قيام الباعة بأنشطتهم داخل المركز.

(ج ج) الحفاظ على حسن عمل نظام صرف النفايات السائلة.

(د د) التأكد من أن نظام التخلص من النفايات يفضي إلى نظام صرف للسوائل يحظى بموافقة السلطة المختصة وقادر على نقل النفايات المائية بعيداً عن المركز؛

(ه هـ) استيفاء جميع الشروط الأخرى للسلطة المختصة التي تتعلق بنظام التخلص من الفضلات السائلة.

8-3-2- فيما يتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة، يجب أن تشمل مراكز أغذية الشوارع على نظام كفوء للتخلص من تلك الفضلات تتوافر به جميع الشروط التي تتطلبها السلطة المختصة والتي تشمل:

(أ) ضم أو إضافة مساحة كافية مناسبة ومستقلة للمركز لتخزين الفضلات الصلبة بحيث تكون على مسافة ملائمة من أماكن إعداد وتخزين وتداول وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها.

(ب) عدد كاف من الحاويات المصممة والمصنعة من مادة مقاومة للماء لتلائم عملية تخزين الفضلات الصلبة بها مع تزويدها بغطاء محكم الغلق، ويجب أن يتلاءم حجم الحاويات مع كمية النفايات الصلبة الناتجة عن نشاط الباعة اليومي. كما يلزم تبطين الحاويات بمواد تبطين مناسبة أو أوعية داخلية لاحتواء الفضلات وتسهيل عملية تداولها عندما يحين التخلص منها.

(ج) يتم التخلص من النفايات والفضلات مرة في اليوم أو أكثر في بعض الأحيان، فتنتقل من مراكز أغذية الشوارع إلى:

(1) صناديق القمامة العامة المصممة والمعتمدة من الوكالات الخاصة بخدمات القمامة والمعدة للاستخدام وتجميع الفضلات الصلبة بها

(2) أو أماكن خاصة معتمدة توضع فيها الفضلات الصلبة بأسلوب صحي.

(3) أو وسائل أخرى للتخلص من الفضلات الصلبة معتمدة ومصرح بها من قبل السلطات المختصة.

(د) التفريش الدوري والروتيني لأماكن رمي الفضلات الصلبة للتأكد من خلوها من ملاحئ الآفات مع أخذ جميع الاحتياطات العملية لاستبعاد ومنع حدوث إعادة الغزو بالآفات.

(هـ) استيفاء أي اشتراطات أخرى للسلطة المختصة بشأن التخلص من الفضلات الصلبة.

4-8 - مرافق العملاء الصحية

يجب أن تزود مراكز أغذية الشوارع بدورات المياه اللازمة لاستخدام الباعة والموظفين والزبائن مع مراعاة إنشاء تلك الدوريات في أماكن مناسبة بحيث تكون منفصلة لكل جنس على حدة وبعيدة عن أماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها. ويجب التأكد من مطابقة دورات المياه لجميع الشروط المعتمدة من السلطة المختصة وعلى الأخص ما يلي:

- (أ) أن تكون ذات جدران ملساء مكسوة بالسيراميك تصل حتى ارتفاع مترين على الأقل.
- (ب) أن تتمتع بالنظافة وبالخلو من الروائح الكريهة مع تزويدها بنظام صرف صحي مناسب.
- (ج) أن تتوافر فيها الإضاءة والتهوية الجيدتين مع القيام بتنظيفها وتطهيرها بصفة دورية بالإضافة إلى الاهتمام بصيانتها بحيث تكون في حالة عمل جيدة.
- (د) أن تحتوي على مرافق لغسل الأيدي وتجفيفها مع تزويدها بالكميات المناسبة من الصابون ومواد التنظيف والتجفيف الأخرى.
- (هـ) وجود ملصقات لإرشاد الباعة والموظفين إلى ضرورة قيامهم بغسيل أيديهم عقب كل استخدام لدورات المياه وقبل استئناف العمل.
- (و) تزويد أبواب دورات المياه بأجهزة الغلق الذاتي.

المرفق الثالث

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمعجون التّمور (إقليم الشرق الأدنى)

(الخطوة 8/5)

1- النطاق

تختص هذه المواصفة بمعجون التمور المحضر من ثمار نبات نخيل التمر (فونيكس داكتيليفيرا).

2- التعاريف

1-2- معجون التمور: منتج غذائي محضر من الثمار السليمة والمتجانسة في اللون في مرحلة النضج المناسبة لثمار نخيل التمر (فونيكس داكتيليفيرا) والمغسولة والمنزوعة النوى والاقمع.

2-2- التمور العذرية (الشيص): هي تمور تكوّنت بدون تلقيح وتتميز بقلة لبها وتوقف نموها وخلوها من النواة.

2-3- التمور غير الناضجة (الحشف): هي تمور خفيفة الوزن وذات لون باهت وذابلة أو قليلة اللب وذات قوام مطاطي.

3- عوامل الجودة

3-1-1- ينبغي للتمور المستخدمة في صناعة معجون التمور أن تكون خالية من الأمراض وألا تحتوي الشيص والحشف؛

3-1-2- ينبغي أن تكون خالية من الحشرات أو من أجزائها أو بويضاتها أو يرقاتها أو مخلفاتها؛

3-2- يجب أن تتوفر الخصائص التالية في معجون التمور:

3-2-1- أن يكون ليّنا ومتجانسا في اللون والقوام وخاليا من الاسوداد أو التيبس أو التغير في الرائحة والطعم؛

3-2-2- أن يكون خاليا من النوى الكامل أو المكسور أو المجروش أو الاقمع أو الأجزاء الغريبة؛

3-2-3- أن يكون خاليا من الشوائب والمواد الغريبة؛

3-2-4- ألا يحتوي أية مواد مضافة ملونة؛

3-2-5- أن يكون خاليا من التخمر والعفن؛

3-2-6- يسمح في تصنيعه باستخدام صنف واحد من التمور أو خلط عدة أصناف بشرط أن تحدد تلك الأصناف؛

3-2-7- ألا يزيد محتواه من الرطوبة عن 20 في المائة؛

3-2-8- ألا يزيد محتواه من المواد المعدنية عن غرام واحد لكل كيلوغرام؛

3-2-9- ألا يزيد محتواه الكلي من الرماد عن 1.2 في المائة؛

3-2-10- ألا يزيد محتواه من الرماد الذائب في الحمض عن 0.1 في المائة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يسمح بإدخال أية مضافات غذائية إلى المنتجات التي تشملها هذه المواصفة.

5- الملوثات

5-1- ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى المنصوص عليها في المواصفات العامة للملوثات والسوم الفطرية في الأغذية (CODEX STAN 193-1995).

5-2- ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

6-1- يوصى بأن يتم تجهيز وتداول المنتج المشمول بهذه المواصفة طبقاً للبند الملائم من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - القواعد العامة لصحة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، وغيره من النصوص ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

6-2- ينبغي أن يمثل المنتج لأية معايير ميكروبيولوجية طبقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/ GL 21-1997).

7- التعبئة

يجب أن يعبأ معجون التمور في عبوات تفي بما يلي:

7-1- أن تحافظ على الخواص الحسية وخصائص الجودة للمنتج؛

7-2- أن تكون المواد الداخلة في صناعتها صالحة للاستخدام الغذائي ومناسبة لخصائص معجون التمور؛

7-3- أن تحمي المنتج من التلوث؛

7-4- أن تقي المنتج الجفاف والتسرب والتلف واسوداد اللون.

8- طرق أخذ العينات والتحليل**8-1- الرطوبة**

يحدد محتوى الرطوبة وفقاً للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 934.06).

8-2- المحتوى من المواد المعدنية

يحدد المحتوى من المواد المعدنية وفقاً للمنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (ISO 762:1982).

3-8- الرماد

تحدد نسبة الرماد وفقا للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 940.26).

4-8- الرماد غير الذائب في الحمض

يحدد المحتوى من الرماد غير الذائب وفقا للطريقة الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC 900.02 D).

9- التوسيم

يذكر اسم الصنف بموجب المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (-1 CODEX STAN 1985, Rev. 2010) مع الأحكام الإضافية التي تنص على عدم وضع بطاقة التوسيم مباشرة على معجون التّمور وإظهار المعلومات التالية على العبوة:

9-1- اسم النوع وفي حال استعمال أكثر من نوع واحد من التّمور، ذكر أسماء كل نوع منها.

10- التخزين

يجب عند نقل وتخزين المنتج الالتزام بما يلي:

10-1- أن ينقل بطريقة تحفظه من التلف الميكانيكي أو التلوث أو الفساد؛

10-2- أن يخزن في مخازن مبردة أو مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة والرطوبة والحشرات والقوارض.