

May 2002

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39(06)57051 www.codexalimentarius.net Email:
Facsimile: +39(06)5705 4593 Codex@fao.org

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة الخمسون، المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، 26-28 يونيو/حزيران 2002

المسائل الناشئة عن لجان الدستور الغذائي

1- لجنة الدستور الغذائي المعنية بصحة اللحوم والدواجن

1-1 مشروع مدونة الممارسات المعدلة لتجهيز ومناولة الأغذية المجمدة بسرعة

أخذت الدورة الثامنة للجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم والدواجن علماً بطلب الدورة التاسعة والأربعين للجنة التنفيذية بإحالة اقتراح مشروع مدونة الممارسات المعدلة لتجهيز ومناولة الأغذية المجمدة بسرعة⁽¹⁾ للحصول على المدخلات الفنية اللازمة من لجان الدستور الغذائي ذات الصلة، بما في ذلك لجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم والدواجن. ووافقت هذه الأخيرة على ضرورة أن تحيل الحكومات والمنظمات الدولية مباشرة إلى لجنة الدستور المعنية بالنظافة العامة للأغذية، المدخلات المحددة الخاصة بمشروع المدونة المعدلة (الفقرة 5 من ALINORM 03/16).

1-2 اقتراح مشروع مدونة ممارسات للحوم الطازجة

بناءً على طلب الدورة السابعة والأربعين للجنة التنفيذية⁽²⁾ بمراجعة المدونات الموجودة والتي سبق أن أعدتها لجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم وتوسيع نطاقها كي تشمل صحة لحوم الدواجن، قررت لجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم والدواجن في دورتها الثامنة إرفاق اقتراح مشروع مدونة الممارسات المتعلقة بصحة اللحوم الطازجة بتقريرها (المرفق الثالث للوثيقة ALINORM 03/16) لإبداء التعليقات عند الخطوة 3، وإعداد صيغة معدلة لاقتراح مشروع

(1) الضميمة 1 للوثيقة ALINORM 01/27.

(2) الفقرة 46 من الوثيقة ALINORM 01/3.

المدونة بغرض توزيعها وإبداء المزيد من التعليقات عليها ودراستها مرة أخرى في دورتها القادمة (الفقرات 28-77 من الوثيقة ALINORM 03/16).

3-1 البحث في إمكانية إعداد المزيد من المرفقات للمشروع المقترح لمدونة الممارسات الخاصة باللحوم الطازجة

قررت لجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم والدواجن في دورتها الثامنة إعداد ورقتي مناقشة منفصلتين لدراستهما في دورتها القادمة بشأن إمكانية إضافة ملحقات إلى المشروع المقترح لمدونة الممارسات بشأن اللحوم الطازجة تشمل:

(أ) المبادئ والخطوط التوجيهية لإنشاء نظم فحص قبل الوفاة وبعدها استناداً إلى المخاطر لأنواع معينة من الحيوانات المخصصة للذبح، بما في ذلك النماذج؛

(ب) المبادئ والخطوط التوجيهية للنظم الخاصة بمراقبة العمليات الميكروبيولوجية للحوم، بما في ذلك وضع حدود للأداء لقياس نتائج مراقبة العمليات وتكوين قواعد بيانات ميكروبيولوجية قطرية.

ولاحظت اللجنة أنه يمكن عرض الاقتراحات أعلاه للموافقة عليها على اعتبارها عملاً جديداً من أعمال الدورة الخمسين للجنة التنفيذية (الفقرتان 78-79 من الوثيقة ALINORM 03/16).

4-1 إدراج أحكام تتعلق باللحوم المجهّزة في المشروع المقترح لمدونة الممارسات الخاصة بصحة اللحوم الطازجة

وافقت لجنة الدستور المعنية بصحة اللحوم والدواجن في دورتها الثامنة على إعداد ورقة مناقشة عن أحكام تتعلق بصحة اللحوم المجهّزة مع إمكانية إدراجها ضمن المشروع المقترح لمدونة الممارسات الخاصة بصحة اللحوم الطازجة بغرض مناقشتها في الدورة القادمة. واتفق على أن تراعى ورقة المناقشة وأن تدرس نصوص الدستور الغذائي الأخرى المتعلقة بصحة اللحوم المجهّزة ومنتجات الدواجن في إطار عمل اللجنة. ولاحظت اللجنة أنّ القرار بشأن احتمال توسيع نطاق المدونة رهن بموافقة الدورة الخمسين للجنة التنفيذية. (الفقرات 84-86 من الوثيقة ALINORM 03/16).

2- لجنة الدستور المعنية بالألبان ومنتجات الألبان

1-2 خطوط الدستور التوجيهية بشأن حفظ الألبان الخام بواسطة نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد (CAC/GL 13-1991)

لم يتسنّ للجنة مناقشة النص بالتفصيل ولاحظت أنه لما كانت الخطوط التوجيهية لا يقصد بها منتجات تدخل التجارة الدولية، يمكن للجنة التنفيذية تقديم المشورة بشأن المراجعة المقترحة للخطوط التوجيهية في إطار الدستور الغذائي أو خارجه، بما في ذلك اتخاذ قرار بشأن الجهاز التابع للدستور الذي سيقوم بهذه المراجعة إذا تقرر ذلك. (الفقرة 13 من الوثيقة ALINORM 03/11).

وفي ما يتعلق بمناقشة المراجعة المقترحة للوثيقة CAC/GL 13-1991، استرعت مجموعة خبراء عالميين في معالجة اللبن بالبيروكسيد انتباه هيئة الدستور الغذائي إلى التعليقات التالية خلال اجتماعها السنوي الرابع في الصين من 13 إلى 15 مايو/أيار 2002:

- لاحظت مجموعة الخبراء أنه لم يتسنَّ للجنة مناقشة التعديلات المقترحة على الخطوط التوجيهية الحالية للدستور بشأن حفظ الألبان الخام بواسطة نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد، رغم تخصيص ثلاث فقرات (11، 12، 13) لهذا الموضوع.
- ولاحظت مجموعة الخبراء أن اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان ترغب، بعد 15 سنة من الدراسة لنيل الموافقة على نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد، في إحالة التعديل المقترح إلى لجنة الدستور المعنية بنظافة الأغذية. ولا بد من الإشارة بوجه خاص إلى إمكانية اعتبار استخدام نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد عاملاً مساعداً في عملية التجهيز أكثر منه مادة مضافة؛ ومن ثم تكون اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في هذا السياق هي الجهاز المسؤول عن الموافقة على التعديلات في الخطّ التوجيهي الساري حالياً.
- وتشدد مجموعة الخبراء على أن نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد نظام طبيعي للحماية الذاتية ضد البكتيريا الدقيقة المؤذية في الألبان.
- ولاحظت مجموعة الخبراء أن اللجنة تعتبر هذه التكنولوجيا مفيدة ومناسبة في "بعض" البلدان النامية فقط.
- وتوضح مجموعة الخبراء للجنة أن هذه التكنولوجيا (أي نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد) ليس مخصصاً للاستخدام على المستوى القطري في البلدان المتقدمة والأقلّ نمواً، بل حيث يكون التبريد غير ممكن بالشكل المناسب أو من الناحية الاقتصادية.
- وتطلب بالتالي مجموعة الخبراء (التي تضم أعضاء شاركوا في التقييم الأساسي لنظام معالجة اللبن بالبيروكسيد الذي أجرته لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة منظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في الثمانينات) من أمانة الدستور أو اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان تقديم أسس علمية و/أو فنية سليمة لتقييم استخدام وتطبيق نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد بالنسبة إلى الألبان ومنتجات الألبان المخصصة للتجارة الدولية. إذ إن هذا التقييم يؤدي إلى لبس كبير في المناطق التي يمكن فيها تطبيق نظام معالجة اللبن بالبيروكسيد بسهولة، بما يعود بالنفع على المنتجين والمستهلكين على السواء.
- وتعترف مجموعة الخبراء أنه، نظراً إلى فرض مهلة زمنية تنتهي عند انعقاد الدورة الخامسة للجنة الدستور المعنية بنظافة اللحوم والدواجن في نيوزيلندا في أبريل/نيسان 2002، وردت بعض الأخطاء في التعديل المقترح بسبب ضيق الوقت. لكن اتفق على أن النسخة الإنكليزية وحدها تحتاج إلى مراجعة لتصحيح الأخطاء المطبعية.

- وتطلب مجموعة الخبراء من لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان إتاحة الوقت والفرصة لها لمناقشة النص من جديد بالتفصيل بمساعدة خبير في الأساليب المخبرية السليمة من أجل إعطاء اللجنة أية توضيحات أو معلومات فنية تحتاج إليها ولتوضيح أي سؤال فني خلال الاجتماع المقرر عقده في يونيو/حزيران 2002.

3- لجنة الدستور المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات

1-3 تطبيق مبادئ تحليل المخاطر

وافقت اللجنة على إتاحة بيان السياسة المقترحة لتقييم المخاطر من أجل تطبيق مبادئ تحليل المخاطر على أنشطة وضع المواصفات في لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات مترافقة مع عمليات تقييم المخاطر التي تجريها لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن المواد المضافة إلى الأغذية لإبداء التعليقات عند الخطوة 3 ودراستها مرة أخرى في دورتها القادمة (أنظر المرفق الحادي والعشرين)، على أن يتم إبلاغ اللجنة التنفيذية واللجنة المعنية بالمبادئ العامة (الفقرة 30 من الوثيقة ALINORM 03/12).

2-3 مستويات الرصاص في الرخويات ذات صمامين

قررت اللجنة أنه، نظراً إلى عدم مساهمة التعرض للرصاص في الرخويات ذات صمامين والقشريات لا يسهم كثيراً في مجموع التعرض التغذوي للرصاص، يجب التوقف عن تحديد المستويات القصوى بالنسبة إلى الرخويات ذات صمامين (1.0 ملغ/كغ) والقشريات (0.5 ملغ/كغ)، كما يجب إبلاغ اللجنة التنفيذية بذلك (الفقرة 130 من الوثيقة ALINORM 03/12).

4- لجنة الدستور المعنية بنظافة الأغذية

1-4 مقاومة الميكروبات

أيدت اللجنة عموماً استنتاجات الدورة الثامنة والأربعين للجنة التنفيذية، لا سيما المتعلق منها بالدعوة إلى عقد مشاوره خبراء متعددة الاختصاصات لمناقشة موضوع مقاومة الميكروبات. ولاحظت اللجنة أنه، بغض النظر عن إنشاء فريق مهام خاص أو عدم إنشائه، سيتوجب اعتماد أسلوب شامل ومتعدد الاختصاصات في عمليات تقييم المخاطر (للمزيد من التفاصيل، الرجوع إلى الفقرات 158-162 من الوثيقة ALINORM 03/13).

2-4 تحليل المخاطر وتحليل الأخطار

أوضحت اللجنة نقاط الاختلاف بين "تحليل المخاطر" و"تحليل الأخطار" وأرفقت الوثيقة بتقرير اللجنة في المرفق الخامس، على أن يرسل إلى اللجنة المعنية بالمبادئ العامة بطلب من اللجنة التنفيذية⁽³⁾. (الفقرة 8 من الوثيقة ALINORM 03/13).

⁽³⁾ الوثيقة CX/EXEC 00/47/7.