November 2005

هيئة الدستور الغذائي



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

البند 7 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالية

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة السابعة والخمسون، مقر منظمة الصحة العالمية، جنيف،6–2005/12/9

المسائل الأخرى الناشئة عن أعمال منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالية

من إعداد منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

محتويات الورقة

الجزء الأول : العملية الاستشارية بشأن إسداء المشورة العلمية **الجزء الثاني**: ترتيب طلبات الحصول على المشورة العلمية بحسب الأولوية **الجزء الثالث**: أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المتصلة بأعمال الدستور الغذائي

1 - تتضمّن هذه الوثيقة معلومات عن الأنشطة التي نفذتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بعد انعقاد الدورة الثامنة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي (يوليو/تموز 2005). وهي تكمّل المعلومات التي أعطيت للهيئة في الوثيقتين ALINORM05/28/9G وCAC/28 INF/5.

الجزء الأول : العملية الاستشارية بشأن إسداء المشورة العلمية

2 – يتواصل تعزيز عمل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لإسداء المشورة العلمية. ومنذ انعقاد الدورة الأخيرة للهيئة، تركزت الجهود على نشاطين رئيسيين هما:

- (أ) وضع الصيغة النهائية لإطار إسداء المشورة العلمية بحيث يشمل مجموعة الإجراءات الخطية المتبعة في كل من المنظمتين لإسداء المشورة العلمية. وستجهز هذه الوثيقة في بداية عام 2006.
- (ب) عقد اجتماع فني لإيجاد أساليب عمل جديدة كفيلة بزيادة مشاركة الخبراء واستخدام البيانات من البلدان
 النامية. وقد تقرر عقد الاجتماع في الفترة 12–2005/12/15.

3 – وقد أرجئ استكمال عملية الاستعراض المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن إسداء المشورة العلمية إلى عام 2006 بما أنها تحتاج إلى دعم البلدان الأعضاء ومشاركتها وتقتضي إتاحة موارد إضافية على قدر تطلّعات هيئة الدستور الغذائي والبلدان الأعضاء. ويرجى من اللجنة التنفيذية دراسة هذا العامل وإسداء المشورة إلى الهيئة عن نوع التوجيهات والدعم اللازمين للمنظمتين.

الجزء الثانى: ترتيب طلبات الحصول على المشورة العلمية بحسب الأولوية

4 - تضمّنت الوثيقة ALINORM 05/28/9G التي عرضت في الدورة الأخيرة للهيئة قائمة بالطلبات العالقة للحصول على المشورة العلمية. وقد باشرت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تنفيذ أنشطة مختارة لتلبية طلب الدستور الغذائي بالحصول على المشورة العلمية طبقاً لمعايير تحديد الأولويات المقترحة في الدورة الخامسة والخمسين للجنة التنفيذية¹.

5 – وفي ما يلي عرض للأنشطة المنفذة من شهر يوليو/تموز وحتى شهر ديسمبر/كانون الأول 2005، فضلاً عن تلك المخطط لها في الشهرين الأولين من عام 2006. وستعمل المنظمتان معاً على تحديد الخطة النهائية لأنشطة إسداء المضورة العلمية في الفترة 2006–2007 في مطلع العام المقبل عندما تتضح مخصصات الميزانية لتلك الأنشطة. وسيجري تحديث القائمة العالقة قبل انعقاد الدورة التالية للهيئة.

الجدول – موجز عن المشورة العلمية التي أسدتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الفترة 2005/2004

الاجتماع الخامس والستون للجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة	النشاط
العالية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية واللوثات (جنيف، 7–2005/6/16).	
تقييم 14 من المواد المضافة إلى الأغذية بما في ذلك تقييم سلامة 7 منها و138 من المنكهات وسلامة	الغاية
حمض L-5-Methyltetrahydrofolic وملح الكالسيوم عند استخدامهما عوضاً عن حمض الفوليك	
في المكملات الغذائية وفي الأغذية للاستخدامات الغذائية الخاصة وغيرها من الأغذية. وقد جرت دراسة	
خصائص جميع هذه المواد البالغة 152 مادة وأقرّت الخصائص الكاملة لـ140 منها والخصائص	
المبدئية لعشر مواد في حين سُحبت خصائص مادتين.	

الفقرة 75 من الوثيقة Alinorm 05/28/3.

يمكن الاطلاع على الموجز وعلى الاستنتاجات على العنوان:	المخرجات
ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa65_summary.pdf . أما التقرير الفنى والدراسات فهى	
قيد الإعداد. كما ناقشت لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية	
والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في دورتها هذه إجراءات تقدير مدى التعرض في النظام الغذائي	
للمنكهات وأوصت بتشكيل جماعة عمل تتولى تحليل مختلف الجوانب المتعلقة باعتماد طرق للكشف	
عن الاستخدامات الإضافية استناداً إلى مستويات محددة بما يكمّل الإجراءات الموجودة.	
الاجتماع الفني لمنظمة الأغذية والزراعة عن طرق تحليل خصائص الأغذية (لجنة الخبراء المشتركة	النشاط
بين المنظمتين والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية)	
استعراض مسودّة النسخة المحدّثة من المجلد 4 في الطبعة الثانية من ورقة الأغذية والتغذية رقم 52	الغاية
الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة : "مجموعة خصائص المواد المضافة إلى الأغذية" التي ستدرج ضمن	
الطبعة الثانية المجمّعة من الورقة المذكورة.	
النسخة المحدّثة من المجلّد 4 في الطبعة الثانية المجمّعة من ورقة الأغذية والتغذية رقم 52 عن	المخرجات
مجموعة خصائص المواد المضافة إلى الأغذية.	-
الحالة : يعدّ الخبراء الأقسام المتعلقة بمختلف أنواع الطرق وسيتولى استشاري تحريرها قبل الاجتماع.	
الحالة: يعدّ الخبراء الأقسام المتعلقة بمختلف أنواع الطرق وسيتولى استشاري تحريرها قبل الاجتماع. الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة	النشاط
	النشاط
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة	النشاط
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005	
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق	النشاط <i>الغاية</i>
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة	
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق	
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة	
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة بواسطة هذا النظام.	الغاية
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة بواسطة هذا النظام. الاستجابة لمشاغل البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وإسداء المشورة إلى الدورة المقبلة للجنة المعنية	الغاية
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة بواسطة هذا النظام. الاستجابة لمشاغل البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وإسداء المشورة إلى الدورة المقبلة للجنة المعنية	الغاية
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقة من الألبان المحفوظة بواسطة هذا النظام. الاستجابة لمشاغل البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وإسداء المشورة إلى الدورة المقبلة للجنة المعنية بنظافة الأغذية.	<i>الغاية</i> المخرجات
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام. روما، إيطاليا، 28 نوفمبر/تشرين الثاني – 2 ديسمبر/كانون الأول 2005 تحديد الفوائد (الاقتصادية والتغذوية) ومستويات المخاطر على الصحة، إذا وجدت، نتيجة تطبيق نظام المعالجة بالبيروكسيد لحفظ الألبان الخام وأي منتجات للألبان مشتقّة من الألبان المحفوظة بواسطة هذا النظام. الاستجابة لمشاغل البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وإسداء المشورة إلى الدورة المقبلة للجنة المعنية بنظافة الأغذية.	<i>الغاية</i> الخرجات

استعراض المبادئ العلمية والاشتراطات والإجراءات المستخدمة في كل من لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمتين والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والاجتماع المشترك بين المنظمتين بشأن مخلفات المبيدات في ما يتعلّق بالحدود القصوى للمخلفات، وإعادة التأكيد على أنها لا تزال صالحة على ضوء ما توافر من معارف علمية وتسهيل اعتماد أدوات ومناهج ومعارف علمية جديدة عند تقدير المخاطر.	الغاية
معايير وتوجيهات موحّدة قدر المستطاع لتوصيات لجنة الخبراء المشتركة والاجتماع المشترك بالنسبة إلى الحدود القصوى للمخلفات ومخلفات العقاقير البيطرية في المنتجات الغذائية.	المخرجات
الحالة: أعدّ القسم الأكبر من أوراق العمل تحضيراً لحلقة العمل ووضعت اللمسات الأخيرة على التنظيم ودعوة الخبراء.	
الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن الأنتروباكتير	النشاط
ساكازاكي والجراثيم المعوية في تركيبة أغذية الرضّع. روما، إيطاليا 16–2006/1/20	
دراسة البيانات الجديدة المتوافرة ومناقشات الدورة السابعة والثلاثين للجنة المعنية بنظافة الأغذية	الغاية
لإسداء المشورة عن سبل الحد قدر المستطاع من مخاطر الانتروباكتير ساكازاكي والسلمونيلا والجراثيم	
المعوية في تركيبة أغذية الرضّع.	
تقرير الاجتماع الذي سيتاح على العنوان : http://www.fao.org/es/esn/jemra/links_en.stm	الخرجات
اجتماع الخبراء المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لوضع استراتيجيات	النشاط
عملية لإدارة المخاطر استناداً إلى حصيلة تقدير المخاطر الميكروبيولوجية. كيل، ألمانيا، 31	
عملية لإدارة المخاطر استناداً إلى حصيلة تقدير المخاطر الميكروبيولوجية. كيل، ألمانيا، 31 يناير/كانون الثاني – 4 فبراير/شباط 2006	
	الغاية
يناير/كانون الثاني – 4 فبراير/شباط 2006 وضع خطوط توجيهية لاستخدام حصيلة عمليات التقييم النوعية والكمية للمخاطر الميكروبيولوجية في سياق وضع أو تحديد مواصفات تقدير المخاطر الميكروبيولوجية (بحسب تعريف الدستور الغذائي) في	الغاية
يناير/كانون الثاني – 4 فبراير/شباط 2006 وضع خطوط توجيهية لاستخدام حصيلة عمليات التقييم النوعية والكمية للمخاطر الميكروبيولوجية في	الغاية
يناير/كانون الثاني – 4 فبراير/شباط 2006 وضع خطوط توجيهية لاستخدام حصيلة عمليات التقييم النوعية والكمية للمخاطر الميكروبيولوجية في سياق وضع أو تحديد مواصفات تقدير المخاطر الميكروبيولوجية (بحسب تعريف الدستور الغذائي) في	الغاية الغرجات

حلقة عمل منظمة علوم الغذاء الأسترالية عن تقدير المخاطر الميكروبيولوجية والمشتركة بين منظمة	النشاط
الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعهد الأفريقي للتدريب الفني العالي والأبحاث.	
سيدني، أستراليا، 2006/2/20.	
توعية صانعي السياسات ومديري المخاطر على مبادئ تقدير المخاطر الميكروبيولوجية وإجراءاتها في	الغاية
سياق إدارة المخاطر. إقامة شبكة لتقدير المخاطر الميكروبيولوجية تضمّ المشاركين من إقليم آسيا والمحيط	
الهادي.	
تقرير الاجتماع وفيه التوصيات الرئيسية لتعزيز تطبيق نتائج تقدير المخاطر الميكروبيولوجية عند تقدير	rula átl
	المخرجات
المخاطر في بعض البلدان الآسيوية	
إجتماع مجموعة الصياغة التابعة لمنظمة الصحة العالمية والمعنية بمضادات البكتيريا البالغة	النشاط
	(Lewig
الأهمية لصحة الإنسان، كامبيرا، أستراليا، 15-2005/2/18	
(في إطار متابعة عملية استشارية بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمنظمة العالمية	
لصحة الحيوان بشأن استخدام مضادات الميكروبات لغير الإنسان ومقاومة مضادات الميكروبات: حلقة	
العمل الأولى عن التقدير العلمي، ديسمبر/كانون الأول 2003 في جنيف وحلقة العمل الثانية عن	
خيارات الإدارة، مارس/آذار 2004 في أوسلو).	
وضع معايير لتحديد مضادات الميكروبات البالغة الأهمية للإنسان بحسب الفئة و/أو المجموعة	الغاية
الفرعية ومن ثمّ اقتراح قائمة تراعى فيها البكتيريا ذات الصلة، أي المرضات والجراثيم المتعايشة (أو	-
جيناتها) التي قد تنتقل إلى الإنسان عن طريق الحيوانات أو المنتجات الغذائية أو البيئة.	
تقرير الاجتماع الذي يتضمّن (1) معايير تحديد مضادات البكتيريا البالغة الأهمية للإنسان و(2) شرح	الخرجات
لمعايير اختيار مضادات البكتيريا المدرجة في هذه القائمة و(3) مشروع قائمة بمضادات البكتيريا البالغة	
الأهمية للإنسان. يمكن الإطلاع على التقرير على العنوان:	
http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/amr_feb2005.pdf	
الاجتماع المشترك لمجموعة خبراء منظمة الأغذية والزراعة المعنية بمخلفات المبيدات في الأغذية	النشاط
والبيئة ومجموعة التقييم الأساسية بشأن مخلفات المبيدات لدى منظمة الصحة العالمية. جنيف،	
سويسرا، 20–29 سبتمبر/أيلول 2005	

الغاية تقييم 21 مبيداً للآفات، 5 منها هي مركبات جديدة و8 أعيد تقييمها في إطار الاستعراض الدوري لبرنامج لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات. وحدد الاجتماع المتحصلات اليومية المقبولة والجرعات المرجعية الحادة لخمسة عشر مركباً منها. وتوصّل الاجتماع إلى تقدير المستويات القصوى للمخلفات المرعات المحلفات المعنية والجرعات المحلويات القصوى للمخلفات المحلفات المحلفات المعنية العنية العنية منها. وتوصّل الاجتماع إلى تقدير المستويات القصوى للمخلفات المرعات اليومية القبولة العنية المخلفات المحلفات المرعية الحادة لخمسة عشر مركباً منها. وتوصّل الاجتماع إلى تقدير المستويات القصوى المخلفات التي أوصى باستخدامها باعتبارها الحدود القصوى للمخلفات من جانب اللجنة المعنية بمخلفات التي أوصى باستخدامها باعتبارها الحدود القصوى للمخلفات من جانب اللجنة المعنية بمخلفات الميزاقبة والنسبة الأعلى المخلفات الميزانية الميزانية والنسبة الأعلى المخلفات الميزات المراقبة والنسبة الأعلى المخلفات المركبة المعنية من مخلفات الميزات المراقبة والنسبة الأعلى المحلومات المركبة المعنية من مخلفات الميزات المركبة والنسبة الأعلى المحلومات المركبة من مخلفات الميزات المركبة والنسبة الأعلى المحلومات المركبة الميزانية من مخلفات الميزات المركبة والنسبة الأعلى المركبة المركبة المعنوان.

والعمل جار على إعداد التقرير الكامل والدراسات الخاصة بالسميَّة وبالمخلفات.

أنشطة أخرى تتصل بإسداء المشورة العلمية

لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات

- المجلّد 1 مدخل إلى قاعدة البيانات ومواصفات المواد المضافة من A إلى D.
 - المجلّد 2 مواصفات المواد المضافة من E إلى O.
 - المجلّد 3 مواصفات المواد المضافة من P إلى Z.
- المجلّد 4 طرق التحليل وإجراءات الاختبار والمحاليل المخبرية المستخدمة في مواصفات المواد المضافة إلى الأغذية. تشير المواصفات إلى المجلّد 4. والمعلومات الموجودة فيه هي كناية عن بيانات منقّحة ومحدثة من ورقة الأغذية والتغذية رقم 5 السابقة.
- المجلّد 5 جميع مواصفات المنكّهات على شكل جدول كما في الضمائم الحالية إلى أوراق الأغذية والتغذية رقم 52.

وسوف تتاح أوّل أربعة مجلّدات من الطبعة الثانية من قاعدة البيانات بشكل إلكتروني مطلع عام 2006. ويمكن عند الطلب الحصول على نسخة مطبوعة من كل منها.

متابعة الاجتماع الخامس والستين للجنة الخيراء المشتركة بين المنظمتين والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

7 قررت الأمانة المشتركة بين المنظمتين على ضوء توصيات الدورة الخامسة والستين للجنة الخبراء المشتركة عقد اجتماع لجماعة عمل مختصة بعمليات تقدير مدى التعرّض للمغذيات في النظام الغذائي من ضمن إجراءات تقييم تلك المركّبات كما حددته لجنة الخبراء المشتركة. وسيتناول العمل المخاوف المعبّر عنها في الاجتماع الخامس والخمسين للجنة الخبراء المشتركة وسيتناول العمل المخاوف المعبّر عنها في أنابوليس في شهر مايو/أيار للجنة الخبراء المشتركة وفي المشاورة المشتركة بين المنظمتين عن تقدير مدى التعرّض في أنابوليس في شهر مايو/أيار للجنة الخبراء المشتركة وفي المناورة المشتركة بين المنظمتين عن تقدير مدى التعرّض في أنابوليس في مهر مايو/أيار 2005 وفي عدد من المطبوعات التي صدرت حديثاً، للتوسع أكثر في دراسة مختلف جوانب اعتماد طريقة جديدة للكشف عن الاستخدامات الإضافية استناداً إلى مستويات محددة بما يكمّل الإجراءات المستخدمة حالياً من جانب لجنة الخبراء المشتركة لتقدير المندورة المعمل إعداد ورقة عمل عن هذا الموضوع تعرض للكشف عن الاستخدامات الإضافية استناداً إلى مستويات محددة بما يكمّل الإجراءات المستخدمة حالياً من جانب لجنة الخبراء المشتركة للتوسع أكثر في دراسة مختلف جوانب اعتماد طريقة جديدة وللكشف عن الاستخدامات الإضافية استناداً إلى مستويات محددة بما يكمّل الإجراءات المستخدمة حالياً من جانب لجنة الخبراء المشتركة لتقدير المتحصلات من المنكّمات. وتتولى جماعة العمل إعداد ورقة عمل عن هذا الموضوع تعرض وتناقش خلال الاجتماع السابع والستين للجنة الخبراء المشتركة المزمع عقدها في روما من 20 إلى 20 يونيو/حزيران وتناقش خلال الاجتماع السابع والستين للجنة الخبراء المشتركة المزمع عقدها في روما من 20 إلى 20 يونيو/حزيران

اجتماعات الخبراء الشتركة بين المنظمتين بشأن تقييم المخاط اليكروبيولوجية

8 – تواصل المنظمتان جهودهما لإصدار سلسلة تقدير المخاطر الميكروبيولوجية. ومن المتوقع صدور المطبوعات الجديدة التالية في الأشهر المقبلة:

- (أ) تقدير مدى التعرّض للمخاطر الميكروبيولوجية في الأغذية: الخطوط التوجيهية (قيد الاستعراض).
 - (ب) تقدير مخاطر بكتيريا Vibrio vulnificus في المحار الخام (متاح على الإنترنت).
- (ج) تقدير مخاطر بكتيريا Vibrio Cholerae و0139 المسببة للكوليرا في أربيان المياه الدافئة في التجارة الدولية (قيد الاستعراض).
 - (د) تقدير مخاطر الكامبيلوباكتر في أفراخ الدجاج. ملخّص تفسيري (قيد الاستعراض).
 - (٥) تقدير مخاطر الكامبيلوباكتر في أفراخ الدجاج. التقرير الفنى (قيد الاستعراض).
 - (و) تقدير مخاطر Vibrio parahaemolyticus في ثمار البحر (قيد الاستعراض).
 - (j) توصيف المخاطر الميكروبيولوجية في الأغذية (قيد الاستعراض).

يرجى من اللجنة التنفيذية أن تأخذ علماً بهذه التطورات وأن تبدي تعليقاتها عليها.

الجزء الثالث — أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المتصلة بعمل الدستور الغذائي

9 – بالإضافة إلى الأنشطة الجارية والتي أشارت إليها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الوثيقتين ALINORM 05/28/9G وCAC/28 INF/5 (يوليو/تموز 2005)، أطلقت المنظمتان عدداً من المبادرات بالتعاون مع المنظمات والمؤسسات الشريكة المعنية من أجل (1) تفعيل أدوار القطاعين الزراعي والصحي على التوالي لضمان جودة الإمدادات الغذائية وسلامتها؛ (2) تعزيز دور المنظمتين باعتبارهما منتدى محايد للتفاوض وتبادل المعلومات

والتجارب بينهما ومع شركاء آخرين في مجال سلامة الأغذية وجودتها؛ (3) توثيق التعاون والتنسيق بين المنظمتين ومع شركاء آخرين في مجال سلامة الأغذية وجودتها؛ و(4) الارتقاء بقدرة البلدان النامية الأعضاء على ضمان سلامة الأغذية وجودتها ومساندة مشاركتها الفاعلة في أعمال الدستور الغذائي.

بناء القدرات فى مجال سلامة الأغذية وجودتها

المنتديات العالمية والإقليمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية

10 – أشارت الوثيقة CAC/28 INF/13 إلى إقامة منتدى حوار إلكتروني لمناقشة هدف وصيغة ومحاور والإطار الزمني/موقع عقد منتدى عالمي ثالث مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية. وقد ورد القليل من التعليقات الإضافية من الأطراف المهتمة في نهاية الدورة الثامنة والعشرين للهيئة وهي موجودة على موقع المنتدى الالكتروني على الانترنت: www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_en.asp. وربع عقد المناقشة إمكانية عقد منتدى عالمي ثالث في كندا في كندا في كندا في ربيع 2006.

11 في محاولة لتيسير النقاش حول الإجراءات العملية والتوصيات المتعلقة ببناء القدرات للترويج لسلامة الأغذية في البلدان الأفريقية، عقدت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية مؤتمراً إقليمياً عن سلامة الأغذية في أفريقيا في هراري في زمبابوي من 3 إلى 6 أكتوبر/تشرين الأول 2005. ووافق المؤتمر بالإجماع على قرار يوصي باعتماد خطة استراتيجية خماسية مؤلفة من تسع نقاط لسلامة الأغذية في أفريقيا كي تعتمدها الأجهزة الرياسية في زمبابوي من 3 إلى 6 أكتوبر/تشرين الأول 2005. ووافق المؤتمر بالإجماع على قرار يوصي باعتماد خطة استراتيجية خماسية مؤلفة من تسع نقاط لسلامة الأغذية في أفريقيا كي تعتمدها الأجهزة الرياسية في النظمتين والاتحاد المتراتيجية خماسية مؤلفة من تسع نقاط لسلامة الأغذية في أفريقيا كي تعتمدها الأجهزة الرياسية في المنظمتين والاتحاد الأفريقي، بما يشمل العديد من التوصيات بشأن إجراءات عملية ترمي إلى تعزيز نظم سلامة الأغذية في الإفريقي، ويمكن الأولي على التوريات بلهان إجراءات عملية ترمي إلى تعزيز نظم سلامة الأغذية في الإفريقي ويمكن الأوليع على التقرير النهائي للمؤتمر، بما فيه النصوص الكاملة للتوصيات وخطة العمل وجميع الأوراق العروضة الإطلاع على التقرير النهائي للمؤتمر، بما فيه النصوص الكاملة للتوصيات وخطة العمل وجميع الأوراق العروضة والبيانات الافتتاحية على موقع المؤتمر، على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ولاليانات الافتتاحية على موقع المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ونفية العمل وجميع الأوراق العروضة والبيانات الافتتاحية على موقع المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ونفية العمل وجميع الأوراق العروضة والبيانات الافتتاحية على موقع المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ونفية المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ونفية المؤتمر على موقع المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp ونفية والبيانات ولومية والبيانات ولومية المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp والبيانات ولومية والبيالية والبيانية والبيانية والبية والبيانية والبيانية والبيانية والبيانية والبية والبية والبيومية والبية والبيومي والبيانية والبيومية والبيوميومية والبيومية والببيومية والبيوم

12 – ومن المقرر عقد مؤتمر إقليمي عن سلامة الأغذية في الأمريكيتين وفي البحر الكاريبي في سان خوسيه في كوستاريكا من 6 إلى 2005/12/9. ويأتي هذا المؤتمر نزولاً عند رغبة البلدان الأعضاء في تلبية احتياجاتها للحصول على توجيهات في مجال السياسات وبناء القدرات لسلامة الأغذية. ويمكن الإطلاع على وثائق العمل وعلى وثائق قاعة المؤتمر وسائر المعلومات الأساسية للمؤتمر على موقع المؤتمر على الإنترنت: www.foodsafetyforum.org/americas/index.asp

المراجع المساندة لبناء القدرات

13 – تعمل حالياً منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية أم أنهما عملتا مؤخراً على إعداد مجموعة من المراجع والخطوط التوجيهية والمواد التدريبية التي من شأنها أن تيسّر جهود بناء القدرات. وتشارك المنظمتان في إعداد معظم تلك المراجع باستثناء عدد قليل منها يتم إعدادها في إطار مشاريع ميدانية محددة تديرها إما منظمة الأغذية والزراعة أو منظمة المراجع في المراجع أو منظمة المحمومة من منائها أن تيسّر جهود بناء القدرات. وتشارك المنظمتان في إعداد معمومة من مراجع والخطوط التوجيهية والمواد التدريبية التي من مأنها أن تيسّر جهود بناء القدرات. وتشارك المنظمتان في إعداد معظم تلك المراجع باستثناء عدد قليل منها يتم إعدادها في إطار مشاريع ميدانية محددة تديرها إما منظمة الأغذية والزراعة أو منظمة الصحة العالمية.

- تحسين دليل التدريب وقاعدة البيانات المرجعية عن تحسين سلامة الفاكهة والخضار الطازجة وجودتها (يمكن الإطلاع على تقرير المشروع النهائي وخطط العمل القطرية على العنوان www.fao.org/es/esn/food/food_fruits_en.stm? وقد تم تحديث قاعدة البيانات؛ والعمل جار على وضع اللمسات الأخيرة على النسختين الصينية والعربية؛ بينما يمكن الحصول على النسخ الإنكليزية والأسبانية والفرنسية من الموقع على الإنترنت أو على شكل قرص مدمج.
- المراجع التدريبية للمنظمة بشأن ممارسات النظافة الجيدة على امتداد لسلسلة إنتاج البن للحد من تكون الأكراتكسين ألف (أصبحت النسخة نهائية وهي متاحة على العنوان <u>www.coffee-ota.org</u>).
- زيادة المشاركة في أعمال الدستور الغذائي حزمة تدريب مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالية (أصبحت النسخة النهائية متاحة الآن بشكل إلكتروني على العنوان <u>www.fao.org/es/esn/food/capacity_codex_en.stm</u>
 تدريبية بواسطة هذه المراجع في أقاليم مختلفة.
- تقييم الاحتياجات إلى بناء القدرات في مجال الرقابة على الأغذية (مطبوع صادر عن منظمة الأغذية والزراعة قيد الاختبار) ؛
- تحليل المخاطر على سلامة الأغذية دليل إطاري وحزمة تدريب على شكل قرص مدمج (مطبوع صادر عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية – يبدأ الاستعراض النظير للدليل في ديسمبر/كانون الأول 2005).
- حلقة تدريبية مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومجلس التعاون الصناعي من أجل التنمية ومنظمة الصحة العالمية عن التوعية الأساسية على تقدير المخاطر الميكروبيولوجية (خضع للتجربة للمرة الأولى في سلوفينيا، 27 إلى 29 سبتمبر/أيلول 2005؛ سوف تعقد حلقات تدريبية أخرى عام 2006).
- دليل المنظمة لتحليل المخاطر على السلامة الحيوية (سلامة الأغذية، صحة الحيوان والنبات خضع لاستعراض نظير في الفترة من 2 إلى 4 نوفمبر/تشرين الثاني 2005).
- الخطوط التوجيهية للمنظمة لتطبيق أطر سلامة الأغذية (العمل جار على وضع الصيغة النهائية؛ من المقرر أن يخضع لاستعراض نظير ولتجربة أولية في مطلع عام 2006).
- حزمة تدريبية مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتقييم الأغذية المستمدة من التقانة
 الحيوية الحديثة (قيد الإعداد وسيخضع لمزيد من البحث في دورة العمل في ديسمبر/كانون الأول 2005).

- وثيقة توجيهية مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتنفيذ الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي بشأن الأغذية المستمدة من التقانة الحيوية الحديثة (قيد الإعداد وسيخضع لمزيد من البحث في دورة العمل في ديسمبر/كانون الأول 2005).
- توجيهات منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية إلى الحكومات بشأن تطبيق تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة في مشاريع الأعمال الصغيرة والأقل تطوراً (إنتهى الاستعراض النظير في سبتمبر/أيلول 2005 ومن المقرر تنظيم دورات تدريبية عام 2006).

وستصدر تلك الوثائق، بعد الانتهاء من إعدادها، بعدة لغات كي يتسنى لأكبر عدد من البلدان الأعضاء الإطلاع عليها .

توفير المساعدة الفنية/دورات تدريبية

14 – بالإضافة إلى الأنشطة المشار إليها في إطار إعداد المراجع المسانِدة لبناء القدرات، جرى تنفيذ عدد من أنشطة المساعدة الفنية/الدورات التدريبية أو تقرر تنفيذها بما فيها الأنشطة التالية:

- حلقة العمل الإقليمية للمنظمة عن الممارسات الزراعية الجيدة للفاكهة والخضار الطازجة (بانكوك، تايلند، 14–2005/9/16)
- الندوة الموازية للمنظمة عن سلامة الأغذية (خلال المؤتمر الدولي الثامن عشر عن التغذية، دوربان، جنوب أفريقيا، 2005/9/22).
- حلقتا عمل المنظمة عن تحسين جودة الفاكهة والخضار الطازجة وسلامتها: أفريقيا (أروشا، تنزانيا، 10–2005/10/14) والشرق الأدنى (القاهرة، مصر، 13–2005/11/17).
- حلقة عمل تدريبية عن تحليل المخاطر على سلامة الأغذية في بلدان أفريقيا الشمالية (تونس العاصمة، تونس، 25–2005/11/26).
 - دورة تدريبية للدستور الغذائي (سان خوسيه، كوستاريكا، 4–5 ديسمبر/ كانون الأول 2005).
- دورة تدريبية رائدة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عن تطبيق مواصفات الأغذية في إطار تحليل المخاطر. جرت في بلدان آسيوية مختارة (بانكوك، تايلند، 12–2005/12/16).
- كما شاركت المنظمة في عدد من الأنشطة المنوعة المتعلقة بسلامة الأغذية وجودتها من تنظيم وكالات أخرى بصفة متحدّث فيها أو كعضو في اللجنة العلمية. ترد العديد من هذه الأنشطة في نشرة المعلومات

المحدّثة عن سلامة الأغذية وجودتها التي تصدر شهرياً عن المنظمة (يمكن الإطلاع على الأرشيف على العنوان <u>www.fao.org/es/esn/fsqu_en.stm</u>).

أنشطة منظمة الصحة العالية (جمعية الصحة العالية)

مشاورة الخبراء بشأن *جراثيم الانتروباكتير ساكازاكي*

15 – تعمل منظمة الصحة العالمية بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة بناء على الطلب المعبّر عنه في القرار الصادر عن جمعية الصحة العالمية في مايو/أيار الماضي بالنسبة إلى تغذية الرضّع والأطفال من أجل التوصل إلى خطوط توجيهية لرعاتهم بشأن إعداد تركيبة أغذية الرضّع على مسحوق بصورة آمنة. وتستهدف الخطوط التوجيهية المقترحة مجموعات متنوعة في أنحاء مختلفة من العالم وتتناول سياقات مختلفة تعدّ ويُتعامل فيها مع تركيبة أغذية الرضّع على مكل مسحوق بصورة آمنة. وتستهدف الخطوط التوجيهية المقترحة مجموعات متنوعة في أنحاء مختلفة من العالم وتتناول سياقات مختلفة تعدّ ويُتعامل فيها مع تركيبة أغذية الرضّع على شكل مسحوق.

16 – كما تعمل المنظمتان على التوسع أكثر في تقدير مخاطر الانتروباكتير ساكازاكي في تركيبة أغذية الرضّع على شكل مسحوق بطلب من الدورة السابعة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية². ويشمل هذا نماذج إضافية صممت خصيصاً للنموذج الرياضي وتقييماً لتقدير المخاطر في إحدى مشاورات الخبراء. كما سيتناول التقييم الخطط المقترحة لأخذ العينات ومعايير مكافحة الانتروباكتير ساكازاكي في تركيبة أغذية الرضّع على شكل مسحوق.

أنشطة منظمة الأغذية والزراعة

<u>بدء سريان النص المنقح الجديد للاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (1997)</u>

17 – بدأ سريان النص المنقح الجديد للاتفاقية الدولية لوقاية النباتات في 2005/10/2 مع توقيع العدد الكافي من البلدان عليها. ومن المقرر عقد الاجتماع الثامن للهيئة المؤقتة لتدابير الصحة النباتية في روما من 3 إلى 7 أبريل/نيسان 2006.

2

الفقرة 52 من الوثيقة Alinorm 05/28/13.