

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



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

CX/CAC 18/41/8

البند 7 من جدول الأعمال

مارس/آذار 2018

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الحادية والأربعون

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، إيطاليا، 2-6 يوليو/تموز 2018

اقتراحات لعمل جديد¹

ترد أدناه قائمة بالاقترحات الخاصة بإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة بها، بما في ذلك مرجع وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. وفي كل حالة من الحالات، يرجى من الهيئة أن تقرّر ما إذا كانت ستقوم بعمل جديد أم لا، مع الأخذ بالحسبان الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية، وأن تحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر أن يؤدي العمل. ويُرجى من الهيئة بحث هذه الاقتراحات في ضوء خطتها الاستراتيجية للفترة 2014-2019 و"معايير تحديد أولويات العمل وإنشاء أجهزة فرعية".

الجهاز التابع لهيئة الدستور الغذائي	النص	المرجع ووثيقة المشروع
	وثيقة المشروع لعمل جديد على مواصفة لليام	الفقرة 60، المرفق الخامس بالوثيقة REP18/FFV
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة	وثيقة المشروع لعمل جديد على مواصفة للكراث	الفقرة 60، الملحق الأول بهذه الوثيقة REP18/FFV
	وثيقة المشروع لعمل جديد على مواصفة للثمار التوتية	الفقرة 60، الملحق الثاني بهذه الوثيقة REP18/FFV
لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية	وثيقة المشروع لعمل جديد على وضع توجيهات بشأن استخدام معلومات تغذوية مبسطة على واجهة العبوات	الفقرة 48، المرفق الثالث بالوثيقة REP18/FL
	وثيقة المشروع لعمل جديد على مدونة ممارسات لإدارة المواد الغذائية المسببة للحساسية لمشغلي الأعمال التجارية الغذائية	الفقرة 48، الملحق الثالث بهذه الوثيقة REP18/FH
لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية	وثيقة المشروع لعمل جديد على مدونة ممارسات تتعلق بإدارة الأزمات/حالات التفشي الميكروبيولوجية المنقولة بالأغذية	الفقرة 54، الملحق الرابع بهذه الوثيقة REP18/FH

¹ اجتماعات الدستور الغذائي المعقّدة منذ مارس/آذار 2018، اقتراحات لإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة بها كإضافة (ADD. 1) لهذه الوثيقة.

الملحق 1

وثيقة مشروع منقحة

اقتراح لعمل جديد على مواصفة دستور غذائي للبصل والكراث

(من إعداد جمهورية إيران الإسلامية واندونيسيا)

1- غرض المواصفة ونطاقها

الهدف من هذا العمل هو وضع مواصفة عالمية تحدد متطلبات الجودة الأساسية للبصل والكراث، لضمان حصول المستهلكين على منتج آمن جيد. وستنطبق هذه المواصفة على الأصناف التجارية المختلفة و/أو أنواع البصل (ALLIUM CEPA L. CV والبصل الشائع)، والكراث (ALLIUM CEPA L. CV. AGGREGATUM)، والكراث الرمادي المستنبت من ALLIUM OSCHANINII O. FEDTSCH التي تورّد للمستهلك في حالتها الطبيعية بعد التحضير والتعبئة. ويستثنى البصل الأخضر والكراث بأوراق كاملة والبصل والكراث المعدّان للمعالجة الصناعية.

2- أهمية المواصفة ومدى كون توقيتها مناسباً

بسبب تنامي إنتاج وتجارة أنواع البصل والكراث في العالم، غدا من الضروري وضع مواصفة لهما تكفل سلامة المنتج وجودته وتوسيمه. وسيساعد وضع مواصفة للبصل والكراث على حماية صحة المستهلكين وتعزيز ممارسات التجارة المنصفة وفقاً للاتفاقيات الدولية المختلفة. وأنواع البصل والكراث خضراوات متعددة الاستعمالات تتلاءم مع مجموعة واسعة من الظروف المناخية ويمكن أن تُزرع على مدار السنة.

البصل والكراث هما من السلع المتداولة تجارياً في العالم. ويؤدي اختلاف المصالح بين المنتجين والمستهلكين إلى تنوع في المواصفات يتسبب بصعوبات في التجارة، وخاصة في ما يتعلق بحماية المستهلك. لذا، يصبح تنسيق المواصفات ضرورياً وستستخدم المواصفة كمرجع في العالم. وقد أصبح البصل والكراث من السلع التي يستعملها الجميع ويستهلكهما ملايين الأشخاص كمكونات غذائية أو تستخدمهما صناعة الأغذية. ولذا هناك حاجة إلى مواصفة لنظافة وجودة البصل والكراث.

وسيؤدي التنسيق إلى تقليل الاختلاف في المواصفات بين البلدان المنتجة والبلدان التي تعيد التصدير والبلدان المستهلكة. ومن المناسب جداً وضع مواصفة للبصل والكراث تكون مقبولة عالمياً من خلال الموازنة على أساس الخصائص. وستكون هذه المواصفة مرجعاً في حماية المستهلك وتيسر التجارة المنصفة وفقاً للاتفاقيات الدولية، كما ستكون مرجعاً دولياً تتوافق عليه البلدان المنتجة والبلدان التي تعيد التصدير والبلدان المستهلكة.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

تتطلب المواصفة جوانب رئيسية تتعلق بتعريف المنتج وبعوامل الجودة الأساسية، مثل متطلبات الحجم والتوسيم، لتوفير اليقين للمستهلك حول طبيعة وخصائص المنتج. وستوفر المواصفة منتجات عالية الجودة وأمنة لصحة المستهلك وحمايته من الممارسات المضلّة، وذلك من خلال تضمين جميع المعلومات الضرورية كالوزن والحجم والتوسيم المناسب، وما إلى ذلك.

وتتعلق البنود الأكثر صلة التي يمكن النظر فيها بما يلي :

- تحديد الحد الأدنى من متطلبات جودة ونضج البصل والكرات التي ينبغي الامتثال لها، بصرف النظر عن فئة النوعية.
- تحديد فئات النوعية لتصنيف البصل والكرات وفقاً لخصائصهما.
- النظر في فئات الحجم لتسويق البصل والكرات تجارياً.
- تحديد درجة التسامح في ما يتعلق بالنوعية والحجم التي يمكن أن يُسمح بها للبصل والكرات المعبأ في علب.
- إدراج الأحكام التي يتعين مراعاتها في ما يتصل بتجانس المنتج المعبأ ونوع مواد التعبئة المستخدمة.
- إدراج أحكام للتوسيم ووضع العلامات على المنتج وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985).
- إدراج أحكام للملوثات والمبيدات بالإشارة إلى المواصفة العامة للملوثات والمواد السامة في الأغذية (CXS 193-1995).
- إدراج أحكام للنظافة الصحية بالإشارة إلى المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXS 1-1969) وقواعد الممارسة المتعلقة بالنظافة الصحية الأخرى ذات الصلة.

أهم النقاط التي يمكن النظر فيها هي تلك المتعلقة بتحديد متطلبات الحد الأدنى من الجودة ومتطلبات النضج وتعريف فئات الجودة وتفاوتاتها والقسم الخاص بوضع العلامات أو التوسيم.

4- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل – المعيار العام

سيكون وضع معيار دولي للبصل والكرات مفيداً لجميع الدول المعنية، أي المنتجة أو المصدرة أو المستهلكة. وينبغي أن تمتثل جودة المنتج للممارسات التجارية والتسويقية العالمية، كي تؤخذ بالحسبان احتياجات المستهلكين في جميع أنحاء العالم، وكذلك متطلبات سلامة الأغذية.

صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

- حماية المستهلكين بتعزيز الممارسات التجارية المنصفة المتعلقة بتحديد هوية المنتج ومنشأه وخصائصه حسب المناطق المختلفة،
- توحيد معايير الجودة.

المعايير التي تنطبق على السلع

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان فرادى وحجم ونمط التجارة بين البلدان

هناك العديد من البلدان المنتجة للبصل والكرات في العالم. فهناك حوالي 190 بلداً تنتج البصل والكرات للاستخدام المحلي، كما تشارك بلدان عديدة في التجارة الدولية بهما. ويقدر أن أكثر من 9.200.000 فدان من البصل والكرات تحصد سنوياً حول العالم. كما أن البصل والكرات هما من الخضار المتداولة تجارياً على نطاق واسع في تجارة يشارك فيها أكثر من 100 بلد في أنحاء العالم. ولذا لا ينبغي أن يكون مفاجئاً أن تكون المبيعات العالمية من صادرات البصل قد بلغت 3.1 مليار دولار في عام 2016.

وبشكل عام، ارتفعت قيمة صادرات البصل بمعدل 20.8 في المائة لجميع البلدان المصدرة منذ عام 2012 عندما بلغت قيمة شحنات البصل 2.6 مليار دولار. وقد تراجعت قيمة صادرات البصل العالمية بنسبة -3.1 في المائة من عام 2015 إلى عام 2016. وارتفعت قيمة الصادرات العالمية من الكراث في المتوسط بـ 10.49 في المائة كل سنة، في حين ارتفعت قيمة الواردات العالمية من الكراث أيضًا بمعدل 8.35 في المائة كل سنة.

وضمن القارات، استأثرت الدول الآسيوية بأعلى قيمة بالدولار للبصل المصدر خلال عام 2016، إذ بلغت قيمة الشحنات 961.1 مليون دولار، أي ما يقارب ثلث (30.9 في المائة) الإجمالي العالمي. وكان مصدر الاتحاد الأوروبي في المرتبة الثانية، إذ بلغت حصتهم 30.3 في المائة، في حين نشأ 22.4 في المائة من شحنات البصل في العالم من أمريكا الشمالية. وجاءت نسب مئوية أصغر من أفريقيا (8.4 في المائة) وأمريكا اللاتينية باستثناء المكسيك (3.7 في المائة) وأوقيانوسيا - في الغالب نيوزيلندا وأستراليا- (3.3 في المائة).

الجدول 1: قيمة الواردات العالمية من البصل (بما في ذلك الكراث)

المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

الفترة	القيمة التجارية (دولار)
2017	11,287,534
2016	2,726,787,853
2015	3,277,571,767
2014	3,030,325,026

الجدول 2: قيمة الصادرات العالمية من إنتاج البصل (بما في ذلك الكراث)

المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

الفترة	القيمة التجارية (دولار)
2017	44,292
2016	3,203,853,586
2015	3,270,521,122
2014	3,012,905,735

الجدول 3: الإنتاج العالمي بآلاف الأطنان، بما في ذلك البصل الأخضر والكراث (2000-2013)

المصدر: قاعدة البيانات الإحصائية الموضوعية في منظمة الأغذية والزراعة

Bron: FAO	2000	2002	2004	2006	2008	2010	2012	2013
Total	49.948	52.653	62.524	68.317	74.501	78.925	82.498	85.795
China	14.105	16.545	18.047	19.598	20.823	21.748	22.245	22.345
India	4.721	4.210	7.761	10.847	13.565	15.118	16.813	19.299
Rest Asia	11.419	11.229	11.812	13.304	14.118	14.548	15.224	15.669
Africa	3.926	4.771	6.716	7.353	8.031	9.009	8.993	9.650
America	7.985	8.224	9.055	8.737	8.903	9.570	9.319	9.306
Europe	7.545	7.392	8.901	8.256	8.806	8.672	9.558	9.225
Rest Asia	247	283	233	222	254	260	347	302
USA	3.253	3.168	3.768	3.250	3.407	3.338	3.277	3.159
Iran	1.344	1.525	1.627	2.038	1.849	1.923	2.260	2.382
Russia	1.339	1.402	1.673	1.789	1.713	1.536	2.081	1.985
Turkey	2.200	2.050	2.040	1.765	2.007	1.900	1.736	1.905
Egypt	763	755	895	1.120	1.949	2.208	2.025	1.903
Pakistan	1.648	1.385	1.449	2.056	2.015	1.701	1.692	1.661
Brazil	1.142	1.222	1.158	1.346	1.367	1.753	1.519	1.539
Algeria	316	448	658	704	759	1.001	1.183	1.344
Nigeria	593	633	1.147	1.175	1.366	1.346	900	1.320
Netherlands	821	817	1.225	942	1.236	1.302	1.353	1.310
Korea	878	933	948	890	1.035	1.412	1.196	1.294
Mexico	905	1.131	1.241	1.238	1.252	1.266	1.239	1.270
Spain	960	1.022	1.030	1.100	1.063	1.105	1.170	1.187
Bangladesh	134	150	272	769	889	872	1.159	1.168
Myanmar	476	647	778	999	1.013	1.109	1.138	1.141
Japan	1.247	1.274	1.128	1.161	1.271	1.042	1.098	1.070
Uzbekistan	432	480	539	591	728	884	1.010	1.069
Sudan	168	499	1.207	1.405	938	1.116	1.036	1.037
Ukraine	563	514	722	869	1.049	909	1.141	1.020
Other	30.767	32.598	39.019	43.112	47.593	51.200	54.286	57.032

لتحديد الحقائق المتعلقة بإنتاج البصل في البلدان ذات الإنتاجية العالية اعتمد على أحدث بيانات الأمم المتحدة.

الجدول 4: البلدان المستوردة الرئيسية للبصل (2012-2014)
المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

النسبة المئوية للنمو في عام 2014	النسبة المئوية للنمو في 2014	2014		2013		2012		البلد
		القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	
11.71	1.25	344.70	5,00,380.56	340.45	4,36,979.16	269.73	3,85,353.48	الولايات المتحدة الأمريكية
8.12	-4.06	239.10	4,05,264.88	249.21	4,27,222.73	167.06	3,22,038.68	المملكة المتحدة
6.15	44.97	180.94	3,61,737.28	124.81	2,43,912.33	107.27	2,30,191.78	روسيا
6.09	-4.05	179.13	2,53,857.23	186.70	2,45,123.67	137.17	2,15,561.14	ألمانيا
5.61	-3.95	165.00	3,50,348.03	171.78	3,02,661.17	183.15	3,42,710.26	اليابان
4.96	-31.58	145.94	4,19,302.75	213.29	4,59,873.71	137.65	4,42,494.68	ماليزيا
4.92	-4.90	144.72	1,89,118.04	152.18	1,85,898.94	125.62	1,75,594.64	كندا
4.15	-7.53	122.01	2,34,271.09	131.95	2,03,637.51	92.15	1,98,186.10	هولندا
3.95	14.92	116.20	3,15,129.45	101.11	2,79,323.65	113.57	3,05,788.00	المملكة العربية السعودية
3.17	-5.72	93.24	1,33,535.03	98.90	1,39,401.97	69.22	1,15,267.70	فرنسا
2.88	-8.17	84.87	1,29,065.09	92.42	1,35,279.12	68.23	1,29,861.77	بلجيكا
2.19	-5.09	64.49	1,44,885.00	67.95	1,24,544.25	67.23	1,55,361.49	إندونيسيا
1.60	-42.43	47.05	1,62,373.46	81.73	1,49,490.43	32.41	1,52,928.97	سيرلانكا
1.50	32.80	44.17	77,451.74	33.26	56,719.66	15.49	34,542.67	المكسيك
1.37	-62.69	40.43	1,50,591.71	108.36	2,66,897.51	60.07	1,79,513.78	البرازيل
1.25	-23.59	36.73	71,537.93	48.07	86,319.10	28.67	67,925.40	إيطاليا
1.20	-6.75	35.35	93,865.32	37.91	1,12,050.68	0.00	0.00	الكويت
1.13	-15.46	33.35	67,180.75	39.45	68,295.49	26.02	57,738.37	سنغافورة
1.03	0.03	30.18	40,922.62	30.17	35,832.88	29.21	35,832.88	آيرلندا

الجدول 5: البلدان الرئيسية المصدرة للبصل (2012-2014)
المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

النسبة المئوية للمئوية للحصة في عام 2014	النسبة المئوية للنمو في 2014	2012		2013		2014		البلد المصدر
		القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	
16.23	-2.75	477.66	10,59,648.80	491.17	10,39,011.75	356.15	9,31,726.64	هولندا
10.26	-7.04	301.89	3,61,692.99	324.75	3,45,143.72	257.75	3,18,406.25	المكسيك
10.03	-32.55	295.16	8,98,060.61	437.62	9,83,963.13	294.22	11,23,682.24	الهند
8.30	-12.99	244.42	5,88,536.57	280.91	5,84,462.21	224.78	4,52,491.13	الصين
7.22	11.64	212.38	3,62,649.69	190.24	3,15,293.01	164.29	2,91,923.12	مصر
6.32	-2.59	186.15	3,87,156.55	191.10	3,50,824.41	120.65	2,80,595.16	إسبانيا
5.90	-0.16	173.66	2,78,419.10	173.94	2,68,299.17	143.30	2,47,501.85	الولايات المتحدة الأمريكية
3.99	0.04	117.45	1,81,225.95	117.40	1,75,613.16	81.70	1,69,057.87	نيوزيلاندا
3.10	-21.88	91.27	1,36,156.12	116.84	1,38,757.82	90.52	1,37,220.37	فرنسا
3.07	15.02	90.35	2,71,116.76	78.55	2,36,892.32	65.28	1,90,512.86	بيرو
2.25	7.32	66.11	1,35,988.89	61.60	1,43,862.04	42.96	1,27,529.66	بولندا
2.07	2.91	60.84	1,16,966.70	59.12	1,15,888.94	44.82	1,16,747.43	ألمانيا
1.97	119.78	58.11	1,49,745.63	26.44	62,318.53	27.92	65,159.36	تركيا
1.51	6.96	44.59	1,85,243.59	41.69	1,31,745.60	10.95	45,986.94	باكستان
1.38	-12.57	40.69	34,802.24	46.54	37,764.79	45.09	44,793.16	إيطاليا
1.23	16.45	36.24	58,261.53	31.12	50,742.57	21.85	38,734.31	كندا
1.21	-18.44	35.56	46,577.89	43.60	59,385.13	43.36	68,656.62	أستراليا
1.20	-61.32	35.40	1,38,708.81	91.53	2,26,874.99	54.14	1,51,713.53	الأرجنتين
1.00	33.73	29.34	39,916.76	21.94	26,757.50	25.34	36,804.23	شيلي

الجدول 6: البلدان الـ 20 الأولى المستوردة للبصل، بما في ذلك الكراث (2012-2014)

المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

2012	2013	2014	المرتبة
الولايات المتحدة الأمريكية	الولايات المتحدة الأمريكية	الولايات المتحدة الأمريكية	1
اليابان	المملكة المتحدة	المملكة المتحدة	2
المملكة المتحدة	ماليزيا	روسيا	3
ماليزيا	ألمانيا	ألمانيا	4
ألمانيا	اليابان	اليابان	5
كندا	كندا	ماليزيا	6
المملكة العربية السعودية	هولندا	كندا	7
روسيا	روسيا	هولندا	8
هولندا	البرازيل	المملكة العربية السعودية	9
فرنسا	الإمارات العربية المتحدة	فرنسا	10
إندونيسيا	المملكة العربية السعودية	الإمارات العربية المتحدة	11
الإمارات العربية المتحدة	فرنسا	بلجيكا	12
البرازيل	بلجيكا	إندونيسيا	13
باكستان	سيريلانكا	سيريلانكا	14
سيريلانكا	إندونيسيا	المكسيك	15
آيرلندا	إيطاليا	البرازيل	16
إيطاليا	باكستان	إيطاليا	17
سنغافورة	سنغافورة	الكويت	18
كولومبيا	الكويت	سنغافورة	19
إندونيسيا	كوت ديفوار	آيرلندا	20

الجدول 7: إنتاج البصل في البلدان خلال الفترة 2012 - 2014
المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

القيمة (بالطن)			المنطقة
2014	2013	2012	
22,610,915	22,351,234	22,244,986	الصين
19,401,680	19,299,000	16,813,000	الهند
3,166,740	3,159,350	3,242,940	الولايات المتحدة
2,505,189	2,050,000	2,080,814	روسيا
2,109,197	1,984,937	2,024,881	مصر
1,994,253	1,904,846	1,938,000	إيران
1,790,000	1,660,740	1,735,857	تركيا
1,740,184	1,538,929	1,691,800	باكستان
1,646,498	1,359,492	1,519,022	البرازيل
1,589,957	1,310,000	1,353,000	هولندا
1,387,000	1,294,009	1,238,602	المكسيك
1,379,000	1,270,060	1,195,737	جمهورية كوريا
1,368,184	1,214,501	1,183,268	الجزائر
1,364,633	1,204,900	1,169,721	إسبانيا
1,340,877	1,168,000	1,159,259	بنغلاديش
1,244,900	1,093,230	1,142,400	ميانمار
1,233,989	1,068,000	1,141,300	أوكرانيا
1,169,000	1,066,577	1,098,000	اليابان
1,108,610	1,037,000	1,036,000	السودان
1,068,348	1,019,900	1,009,520	أوزبكستان
1,065,000	1,010,773	964,221	إندونيسيا
985,400	929,866	899,700	نيجيريا
813,707	802,340	855,764	المغرب
783,134	748,078	775,537	بيرو
758,233	736,271	721,141	الأرجنتين
733,619	727,380	642,169	بولندا
651,070	584,971	633,297	جنوب أفريقيا

الجدول 8: البلدان الـ 20 الأولى المصدرة للبصل، بما في ذلك الكراث (2012-2016)

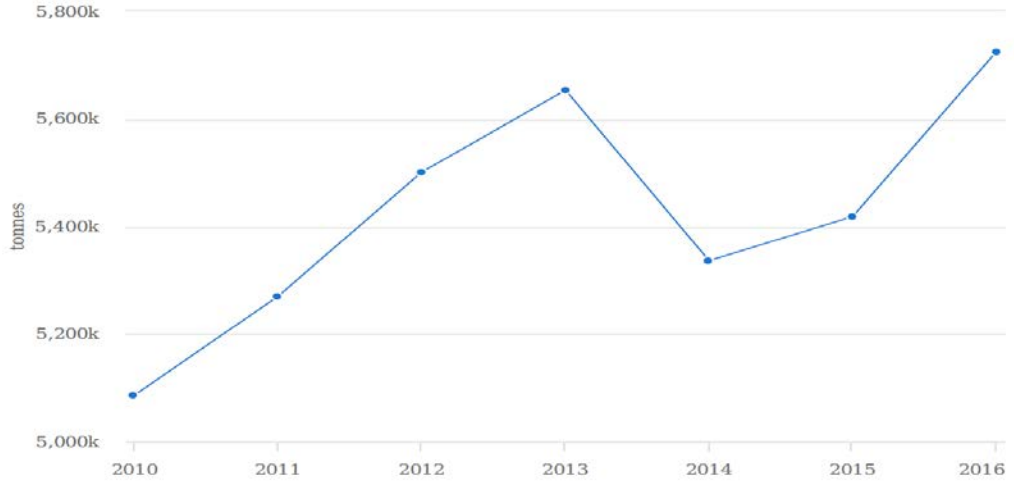
المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

المرتبة	2016	2015	2014	2013	2012
1	هولندا	الهند	هولندا	هولندا	هولندا
2	المكسيك	هولندا	المكسيك	الهند	الهند
3	الهند	الصين	الهند	المكسيك	المكسيك
4	الصين	مصر	الصين	الصين	الصين
5	إسبانيا	إسبانيا	مصر	إسبانيا	مصر
6	الولايات المتحدة الأمريكية	المكسيك	إسبانيا	مصر	الولايات المتحدة الأمريكية
7	مصر	الولايات المتحدة الأمريكية	الولايات المتحدة الأمريكية	الولايات المتحدة الأمريكية	إسبانيا
8	نيوزيلاندا	باكستان	نيوزيلاندا	نيوزيلاندا	فرنسا
9	بيرو	بيرو	فرنسا	فرنسا	نيوزيلاندا
10	فرنسا	نيوزيلاندا	بيرو	الأرجنتين	بيرو
11	ألمانيا	أفغانستان	بولندا	بولندا	الأرجنتين
12	بولندا	ألمانيا	ألمانيا	ألمانيا	إيطاليا
13	كندا	فرنسا	تركيا	إيطاليا	ألمانيا
14	إيطاليا	بولندا	باكستان	أستراليا	أستراليا
15	أستراليا	اليمن	إيطاليا	باكستان	بولندا
16	بلجيكا	طاجيكستان	كندا	كندا	تركيا
17	الأرجنتين	إيران	أستراليا	تركيا	تايلاند
18	باكستان	الأرجنتين	الأرجنتين	اليمن	شيلي
19	إيران	كندا	شيلي	إيران	كندا
20	أستراليا	بلجيكا	إيران	بولندا	اليمن

الجدول 9: البلدان الـ 10 الأولى المنتجة للبصل والكراث (2015-2016)

المصدر: قاعدة بيانات الأمم المتحدة الإحصائية لتجارة السلع الأساسية

2016 - 2015		المرتبة
الإنتاج (بالطن)	البلد المنتج	
22,300,000	الصين	1
19,299,000	الهند	2
3,159,400	الولايات المتحدة الأمريكية	3
2,381,551	إيران	4
1,984,937	روسيا	5
1,904,846	تركيا	6
1,903,000	مصر	7
1,660,800	باكستان	8
1,536,300	البرازيل	9
1,411,650	كوريا	10



الرسم البياني 1: الإنتاج العالمي للبصل والكراث (2010-2016)

المصدر: قاعدة البيانات الإحصائية الموضوعية في منظمة الأغذية والزراعة

لقد ازدادت قيمة الصادرات العالمية من الكراث بمعدل 10.49 في المائة كل سنة، في حين ارتفعت قيمة الواردات العالمية أيضاً بمعدل 8.35 في المائة كل سنة. ويعرض الجدول أدناه بالتفصيل التجارة الدولية للبصل والكراث، بما في ذلك التصدير والاستيراد وإعادة التصدير.

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والمعوقات الواقعة أو المحتملة التي يبدو أنها تواجه التجارة الدولية

وضعت مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا (FFV-25: ONION-2010) خصائص جودة أساسية للبصل، كما أن هناك المواصفة (FFV-56: SHALLOTS-2013) التي تتعلق بتسويق الكراث ومراقبة جودته التجارية. كذلك أصدرت منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي كتيلاً تفسيرياً لفحص الجودة/إصدار الشهادات للبصل. ويمكن أن توفر مواصفة للدستور الغذائي للبصل معياراً دولياً شاملاً يغطي جوانب الجودة والسلامة، ما سيضمن الجودة العامة للمنتج. ويمكن اعتبار مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا وكتيب منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي نقطة انطلاق لوضع مواصفة أكثر شمولية من خلال تضمين أحكام متفق عليها من جميع بلدان/مناطق العالم المهمة بهذا المنتج.

وبسبب الافتقار إلى مواصفة عالمية للبصل والكراث، تأثرت التجارة الدولية تأثراً واسع النطاق. ويفضل المستوردون استيراد الفواكه والخضروات على أساس مواصفات الدستور الغذائي. ولذا، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دولياً بغية تعزيز التجارة الدولية وتلبية متطلبات المصدرين والمستوردين.

وتجري صياغة هذه المواصفة العالمية بما يتماشى مع الأهداف المشروعة لمنظمة التجارة العالمية والنظام الأساسي لهيئة الدستور الغذائي، التي تشمل حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

إن استيراد معظم البلدان للبصل والكرات أخذ بالتزايد. ويتبين من النشاط التجاري أن تصدير واستيراد البصل والكرات ازدادا مع تزايد عدد سكان العالم ومع التنمية الاقتصادية. فوفقاً لقاعدة بيانات الأمم المتحدة لتجارة السلع الأساسية، كانت القيمة الإجمالية لصادرات الكرات 3.338.282 دولاراً أمريكياً في عام 2015 (7.514.978 طن)، في حين بلغ إجمالي قيمة الواردات 3.227.394 دولاراً (7.305.371 طن). وينتج البصل والكرات بأصناف وأحجام مختلفة. وعموماً، الحجم هو المعيار الوحيد الذي يؤخذ بالاعتبار. لذا فإن وضع مواصفة جودة تتضمن متطلبات تحديد الحجم سيساعد على تعزيز التجارة. أنظر أيضاً النقطة (أ).

(د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي

توفر خصائص البصل والكرات بدءاً من زراعتها إلى البيع بالتجزئة، مثلاً، أنواع الأصناف المستنبته والتكوين والجودة والتعبئة والتغليف والعرض والتوسيم والخزن وما إلى ذلك، معلمات كافية للتوحيد القياسي للمنتج. وقد تحقق تنسيق هذه المعلمات إلى حد ما على المستوى الإقليمي، مثل لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا، وعلى مستوى مجموعات البلدان، مثل منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي. ويمكن أن يوفر استخدام كتيبا لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا ومنظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي أساساً لوضع مواصفة عالمية متسقة من خلال الأخذ بالاعتبار احتياجات البلدان/المناطق الأخرى، ما سيوفر حماية للمستهلك ويسرّ التنسيق العالمي.

ومع الأخذ بالحسبان أن المعلومات التقنية متوفرة وأن درجة معينة من التنسيق على المستويين الإقليمي والدولي قد تحققت بالفعل في بعض الجوانب، يفترض أن يكون يسيراً العمل التكميلي للتوصل إلى مواصفة شاملة لهذا المنتج الذي يتاجر به في أنحاء العالم.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة القائمة حالياً أو المقترحة

سيحسن العمل الجديد حماية المستهلك ويسرّ التجارة بإنشاء مواصفة تسويق ومراقبة جودة متفق عليها دولياً للبصل والكرات. وستغطي المواصفة المقترحة المتطلبات الواردة في النقطة 3، كمثال متطلبات الحد الأدنى والفئات والحجم واللون والاتساق والتعبئة والتغليف وغيرها من المتطلبات.

(و) عدد السلع التي يتعين وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خاماً أو شبه مصنعة أو مصنعة.

ستغطي مواصفة واحدة للبصل والكرات جميع الجوانب المتعلقة بأنواع الأصناف الطازجة المستهلكة من البصل الأحمر والأبيض والأصفر وكذلك الكرات الأحمر والرمادي التي يتاجر بها في جميع أنحاء العالم. ويقدم الاقتراح توصية للبصل والكرات المعدّ للحفاظ على المدى الطويل والاستهلاك في الحالة الطازجة.

(ز) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي يقترحه الجهاز الحكومي الدولي ذو الصلة (الأجهزة الحكومية الدولية ذات الصلة)

المواصفات الموجودة حاليًا التي يمكن أخذها بالاعتبار أثناء تطوير مواصفة الدستور الغذائي للبصل هي:

- مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا المتعلقة بتسويق البصل ومراقبة جودته التجارية، (FFV-25: onion-2010)
- مواصفة لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية لأوروبا المتعلقة بتسويق الكراث ومراقبة جودته التجارية، (FFV-56: Shallots-2013)
- الكتيبات الدولية لمنظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي الخاصة بالفواكه والخضروات الطازجة: البصل، 2008.
- مواصفة رابطة أمم جنوب شرق آسيا للكراث (ASEAN stan. 14:2009)

سيأخذ هذا العمل الجديد هذه المواصفات بالاعتبار لدى صياغة مواصفة الدستور الغذائي

5- الصلة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

سيشجّع وضع مواصفة دستور غذائي للبصل والكراث البلدان على تطبيق مواصفات الدستور الغذائي إلى أقصى حد ممكن في تشريعها الوطنية، ما سيؤدي إلى تيسير التجارة الدولية. وبالمثل، سيساعد وضع هذه المواصفة على حماية صحة المستهلك من المخاطر المرتبطة بهذه المنتجات. ويساهم العمل الجديد في تحديد متطلبات الجودة الأساسية للبصل والكراث المعدّ للاستهلاك البشري بغرض حماية صحة المستهلك وتحقيق ممارسات منصفة في تجارة الأغذية. ولهذا الاقتراح صلة بالهدف الاستراتيجي 1 - وضع مواصفات غذائية دولية تعالج قضايا الأغذية الراهنة والمستجدة، كما بالأهداف المقابلة له في الخطة الاستراتيجية للفترة 2014-2019 وعلى وجه الخصوص الهدف 1-1: إنشاء مواصفات دستور غذائي جديدة واستعراض المواصفات الحالية بناءً على أولويات هيئة الدستور الغذائي.

6- معلومات عن العلاقة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة

يخص هذا الاقتراح مواصفة علمية جديدة وليست له علاقة بأي نص آخر من نصوص الدستور الغذائي حول هذا الصنف، سوى أن هذه المواصفة ستشير إلى المواصفات ذات الصلة والنصوص المتعلقة بها التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

ويمثل الاقتراح المتعلق بإعداد مواصفة سلعية للبصل والكراث جزءًا من اختصاصات لجنة الدستور المعنية بالفاكهة والخضروات الطازجة. أنظر أيضًا النقطتين (هـ) و (و).

7- تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توفرها

في وثيقة المشروع هذه، أخذت كمرجع المعلومات التي أنتجتها مجموعة العمل البحثية على المستوى الوطني لتوصيف البصل والكراث. لذا، في حالة طلب مزيد من المعلومات في سياق إعداد المواصفة، يمكن استشارة مجموعة الخبراء هذه، بما في ذلك الخبرات المتوفرة في البلدان المستوردة/المصدرة الأخرى المشاركة في لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضروات الطازجة.

وليس من المتوقع في هذه المرحلة وجود حاجة للحصول على مشورة الخبراء العلمية. وسوف يشار أثناء عملية إعداد المواصفة إلى وثائق البحوث المنشورة من الهيئات الدولية، إذا ما وُجد أن ذلك ضروري.

8- تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية

ليست هناك حاجة إلى مدخلات تقنية من هيئات خارجية.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد

من المتوقع أن يجري وضع هذه المواصفة في ثلاثة اجتماعات أو أقل للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة، ويعتمد ذلك على مدى الاتفاق الذي تتوصل له اللجنة.

الملحق 2

وثيقة مشروع

اقتراح لعمل جديد على مواصفة دستور غذائي للثمار التوتية

(من إعداد المكسيك)

1- غرض المواصفة ونطاقها

يحدد مشروع وضع المواصفة هذا الخصائص التي ينبغي أن تفي بها الثمار التوتية، وكذلك متطلباتها الأساسية، وذلك لضمان توفير منتجات آمنة جيدة للمستهلكين.

تنطبق المواصفة على أنواع الثمار التوتية المزروعة من:

- توت العُلَيْق (توت عُلَيْق فرامبواز. *Rubus idaeus L.*)
- توت العُلَيْق الأسود (توت شوكي *Rubus sect. Rubus*)
- توت عُلَيْق لوغان (توت عُلَيْق لوغانوباخوس *Rubus loganobaccus L. H. Bailey*)
- الكشمش الأبيض والأحمر والأسود، (*Ribes rubrum L.*، *Ribes nigrum L.*)
- الكشمش الشائك الأوروبي أو شوكة العنب (كشمش شائك *Ribes uva-crispa L.*)
- عنب الأحراج البري (عنبية آسية *Vaccinium myrtillus L.*)
- التوت الأزرق (*Vaccinium corymbosum L.*، *Vaccinium formosum Andrews*)
- العنب البري (*Vaccinium virgatum Aiton*)
- التوت البري الأحمر (*Vaccinium vitis-idaea L.*)
- العنبية الأمريكية الكبيرة (*Vaccinium macrocarpon Aiton*)
- التوت الأزرق البري (*Vaccinium oxycoccos L.*)
- فريز السحاب (عُلَيْق كاميموري *Rubus chamaemorus L.*)
- مجموعة هجينة من هذه الأنواع مثل عُلَيْق أو توت السياج (*Rubus ursinus Cham* و *Schltdl. X Rubus* و *idaeus L.*)، والتوت الأسود (*Rubus sect. Rubus x Rubus idaeus L.*)، والكشمش الشائك الهجين (*Ribes nigrum L. x Ribes grape-spark L.*)

سيتم توفير الثمار التوتية طازجة للمستهلك بعد تجهيزها وتوضيبيها.

2- أهمية المواصفة ومدى كون توقيتها مناسباً

تحتل الثمار التوتية بتقدير كبير في جميع أنحاء العالم لتحضير العديد من المنتجات، كالعصائر والمربات والحلويات ونيذ الفاكهة وغيرها. ولذا من الضروري وضع مواصفة تشمل السلامة والجودة والتوسيم، للحصول على مرجع متفق عليه دولياً من خلال توافق في الآراء بين البلدان المنتجة والمتاجرة الرئيسية.

وقد أصبحت للثمار التوتية أهمية في سوق الأغذية، إذ زاد تفضيل المستهلكين ذوي الدخل المتوسط لها. وهناك أيضًا دراسات تربط استهلاك الثمار التوتية بتأثيرات إيجابية ضد أنواع مختلفة من الأمراض.

واعتمد المنتجون تقنيات جديدة لزيادة كفاءة عمليات الإنتاج بسبب الزيادة في الطلب العالمي على الثمار التوتية هذه.

وفي عام 2013، كان المنتجون الرئيسيون للثمار التوتية في العالم بالترتيب التنازلي هم: الولايات المتحدة (30 في المائة) وإسبانيا (21 في المائة) والمكسيك (17 في المائة). وتسهم هذه البلدان مجتمعة بـ 68 في المائة من الإنتاج العالمي.

وبلغ الإنتاج العالمي من الثمار التوتية أكثر من 11 مليون طن في عام 2013، وهو ما يمثل زيادة بنسبة 5.3 في المائة مقارنة بعام 2012.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيشمل مشروع المواصفة سمات تتعلق بالعيار والفئات والجودة والتعبئة والتغليف والتوسيم.

وفي ما يلي أهم القضايا التي ينبغي النظر فيها:

- تحديد متطلبات الحد الأدنى من الثمار التوتية بصرف النظر عن فئة النوعية.
- تحديد فئات النوعية لتصنيف الثمار التوتية وفقاً لخصائصها.
- أحكام تتعلق بعرض المنتج - تجانس المنتج المعبأ من نفس المنشأ من حيث الجودة والحجم وغير ذلك.
- إدراج أحكام لوضع العلامات أو التوسيم وفقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة.
- إنشاء طرق اختبار للمعلومات المختلفة للثمار التوتية

4- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

توجد الثمار التوتية بأصناف وأشكال وأحجام مختلفة. لذا، يجري التسويق وفقاً لتلك الخصائص.

سيؤدي وضع مواصفة دولية للثمار التوتية إلى حماية المستهلكين من ممارسات الغش وفي الوقت نفسه إلى تيسير التجارة الدولية. وسيستفيد من مشروع وضع المواصفة المستهلكون والبلدان المنتجة/المصدرة الرئيسية.

المعايير التي تنطبق على المنتج

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان فرادى وحجم ونمط التجارة بين البلدان

وفقاً لمنظمة الأغذية والزراعة، زادت قيمة الصادرات العالمية من الثمار التوتية الطازجة خلال الفترة 1995-2005 بنسبة 158 في المائة، من 111.27 مليون دولار في عام 1995 إلى 287.61 مليون في عام 2006، أي بمعدل نمو سنوي يبلغ 14.4 في المائة.

وقد بلغ الإنتاج العالمي من الثمار التوتية في عام 2006 ما يقرب من 1238.2 ألف طن، بالمقارنة مع 828.7 ألف طن في عام 1995، ما يمثل نموًا بنسبة 49 في المائة. ولذا يمكن القول إن معدل النمو السنوي يبلغ 4.5 في المائة

وكانت المكسيك أكبر مصدر في العالم من حيث قيمة صادرات الثمار التوتية الطازجة، إذ بلغت حصتها من الصادرات العالمية 23 في المائة من عام 2004 إلى عام 2006، تليها الولايات المتحدة الأمريكية بنسبة 22 في المائة وإسبانيا بنسبة 16 في المائة وبولندا بنسبة 10 في المائة وشيلي بنسبة 7 في المائة وهولندا بنسبة 4 في المائة وبلجيكا بنسبة 3 في المائة.

وفي عام 2010، كانت الولايات المتحدة أكبر مصدر للثمار التوتية، إذ بلغت صادراتها 42952 طنًا. وفي السنة نفسها، صدرت المكسيك 41259 طنًا والأرجنتين 14912 طنًا وإسبانيا 6839 طنًا وهولندا 3800 طنًا.

**الشكل 1 البلدان المصدرة الرئيسية للثمار التوتية في العالم (آلاف الدولارات الأمريكية)

المصدرون	قيمة الصادرات في عام 2011	قيمة الصادرات في عام 2012	قيمة الصادرات في عام 2013	قيمة الصادرات في عام 2014	قيمة الصادرات في عام 2015
الولايات المتحدة الأمريكية	235039	272004	290402	307556	293570
إسبانيا	159054	153507	204308	249726	276352
المكسيك	131742	149888	162177	214497	259344
هولندا	41950	53043	61460	75401	140343
البرتغال	29181	36726	40653	89161	96314
المغرب	12582	9902	15933	28504	52801
بولندا	21702	19240	31539	33991	42875
بلجيكا	21643	21931	32757	28909	27642
فرنسا	14751	18583	17074	18590	20877
العالم	740963	809802	943736	1154606	1309279

* المصدر: Sistema Producto Zarzamora A.C

** المصدر: خريطة التجارة TradeMap

المنتج: 081020 توت العليق وتوت العليق الأسود وتوت دودة القز وتوت عليق لوغان، طازج

**** الشكل 2 البلدان المستوردة الرئيسية للثمار التوتية في العالم
(آلاف الدولارات الأمريكية)**

المستوردون	قيمة الواردات في عام 2011	قيمة الواردات في عام 2012	قيمة الواردات في عام 2013	قيمة الواردات في عام 2014	قيمة الواردات في عام 2015
الولايات المتحدة الأمريكية	325037	404536	456747	619761	822025
كندا	208986	239882	259178	279110	264183
ألمانيا	63627	78340	108583	138713	161607
المملكة المتحدة	106254	111055	123584	135401	155585
هولندا	38641	45377	46671	50740	100212
فرنسا	61442	69558	65354	71532	73795
إسبانيا	6577	6149	11739	24040	46305
بلجيكا	20058	20884	32092	40058	39374
سويسرا	15473	19703	25691	29569	34766
العالم	981936	1164926	1344995	1639104	1918795

** المصدر: خريطة التجارة TradeMap

المنتج: 081020 توت العليق وتوت العليق الأسود وتوت دودة القز وتوت عليق لوغان، طازج

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والمعوقات الواقعة أو المحتملة التي يبدو أنها تواجه التجارة الدولية

هناك الآن مواصفة إقليمية للثمار التوتية صادرة عن اللجنة الاقتصادية لأوروبا تعرف بـ UNECE FFV-57، ولكن ليست لها مواصفات دولية، وتخضع تلك التي تسوّق في أنحاء العالم لقوانين وطنية مختلفة.

وللتغلب على ما قد ينجم عن ذلك من نتائج أو معوقات محتملة تعترض التجارة الدولية، من الضروري دمج المواصفات المختلفة جميعها في مواصفة واحدة مقبولة دوليًا للمستوردين والمصدرين.

(ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

ازداد إنتاج الثمار التوتية، ولذا يمكن تحسين التجارة من خلال وضع مواصفات جودة لهذه الثمار. والبلدان المستوردة الرئيسية، وهي بلدان ذات دخل مرتفع، مدفوعة بطلب محلي قوي. وكندا هي ثاني أكبر مستورد للتوت الأزرق والتوت البري والفراولة. وبشكل عام، توسّع دور الأسواق الكندية والأوروبية في صادرات وواردات الثمار التوتية.

(د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي

من الأهمية بمكان توحيد خصائص الثمار التوتية المسوقة دوليًا، وهو أمر ممكن من خلال الخصائص العامة التالية: الحجم والنضج والجودة والعيوب المسموح بها، التي تشكّل معلمات كافية في المنتج.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة القائمة حاليًا أو المقترحة

لا توجد في الوقت الراهن مواصفة عامة للسلع تغطي الثمار التوتية. ولذا سوف ييسر العمل الجديد التجارة لهذا المنتج بوضع مواصفة نوعية متفق عليها ومقبولة دوليًا.

(و) عدد السلع التي يتعين وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خامًا أو شبه مصنعة أو مصنعة

ستكون المواصفة أفقية وستنطبق على أنواع الثمار التوتية المزروعة من:

- توت العُليق (توت عليق فرامبواز (Rubus idaeus L)
- توت العُليق الأسود (توت شوكي (Rubus sect. Rubus
- توت عليق لوغان (توت عليق لوغانوباخوس (Rubus loganobaccus L. H. Bailey
- الكشمش الأبيض والأحمر والأسود، (Ribes rubrum L ، Ribes nigrum L)
- الكشمش الشائك الأوروبي أو شوكة العنب (كشمش شائك (Ribes uva-crispa L
- عنب الأجراس البري (عنبية آسية (Vaccinium myrtillus L
- التوت الأزرق (Vaccinium corymbosum L ، Vaccinium formosum Andrews
- العنب البري (Vaccinium virgatum Aiton)
- التوت البري الأحمر (Vaccinium vitis-idaea L)
- العنبية الأمريكية الكبيرة (Vaccinium macrocarpon Aiton)
- التوت الأزرق البري (Vaccinium oxycoccos L)
- فريز السحاب (عليق كاميموري (Rubus chamaemorus L
- مجموعة هجينة من هذه الأنواع مثل عُليق أو توت السياج (Rubus ursinus Cham و Schltdl. X Rubus
- (Rubus sect. Rubus x Rubus idaeus L)، والتوت الأسود (Rubus sect. Rubus x Rubus idaeus L)، والكشمش الشائك الهجين (Ribes nigrum L. x Ribes grape -spark L).

(ز) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي يقترحه الجهاز الحكومي الدولي ذو الصلة (الأجهزة الحكومية الدولية ذات الصلة)

مواصفة إقليمية للثمار التوتية UNECE FFV-57

5- الصلة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

يتمشى مشروع وضع المواصفة للثمار التوتية مع أهداف الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي: 1-1 إنشاء مواصفات جديدة ومنقحة للدستور الغذائي بناءً على أولويات هيئة الدستور الغذائي، و3-1 زيادة المشاركة الفعالة للبلدان النامية في الدستور الغذائي.

6- معلومات عن العلاقة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة

يعدّ مشروع إعداد مواصفة للثمار التوتية عملاً جديداً لا علاقة له بأي وثيقة أخرى للدستور الغذائي حول هذا الموضوع.

7- تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توفرها

ليست مشورة الخبراء العلمية ضرورية.

8- تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية

ليست هناك حاجة إلى مساهمات تقنية من هيئات خارجية.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال هذا العمل

من المتوقع أن يجري وضع هذه المواصفة في ثلاثة اجتماعات أو أقل للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والحضروات الطازجة، تبعاً لمساهمات الأعضاء ومدى اتفاقهم.

10- معلومات عامة بخصوص الثمار التوتية

المنشأ والتوزيع الجغرافي:

تزرع الثمار التوتية في أنحاء بلدان مختلفة وفقاً للخصائص المناخية لكل منها.

الاستعمالات: للثمار التوتية العديد من الاستعمالات المختلفة، إذ يمكن استهلاكها: (1) طازجة أو (2) تستعمل كمُدخل لعدد كبير من المنتجات مثل المربيات والمهروسات والعصائر والخمور ومكونات المعجنات والحبوب والمنكهات والأشربة والشراب الكحولي والهلام والاستخدامات الطبية، و (3) يمكن أيضاً أن تباع مجمّدة.

التغذية: الثمار التوتية عموماً منخفضة السعرات الحرارية والدهون والصوديوم، لكنها تحتوي معادن أساسية وأليافاً غذائية (بما في ذلك ألياف قابلة للذوبان كالبكتين) وفيتامين "ج".

يحتوي معظم الثمار التوتية على سكريات كالجلكوز والفركتوز والسكروز التي تساهم في حلوة هذه الثمار.

تحتوي الثمار التوتية كلها على الكاروتينات، بما في ذلك مكونات هي من سلائف فيتامين "أ".

تشتهر الثمار التوتية أكثر ما تشتهر بمركبة مكونات مانعة التأكسد (بشكل رئيسي البولي فينول والكاروتينات وفيتامين "ج") ولديها قدرة مضادة للأكسدة هي من بين الأعلى لدى الأطعمة الشائعة.

وتختلف كميات هذه المكونات المضادة للأكسدة بين أنواع وأصناف الثمار التوتية وقد تتأثر بظروف زراعتها.

الملحق 3

وثيقة المشروع

اقترح لوضع مدونة ممارسات تتعلق بإدارة الأغذية المسببة للحساسية لمشغلي الأعمال التجارية الغذائية (من إعداد أستراليا والولايات المتحدة الأمريكية)

1- غرض مدونة الممارسات ونطاقها

سيكون غرض مدونة الممارسات تقديم التوجيه لمشغلي الأعمال التجارية الغذائية والسلطات المختصة لإدارة المواد المسببة للحساسية في إنتاج الأغذية، بما في ذلك ضوابط منع التلامس. كما تتضمن إدارة الأغذية المسببة للحساسية توسيم المواد المسببة للحساسية التي تتناولها المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985).

وسوف يساهم وضع مدونة ممارسات لإدارة المواد المسببة للحساسية في صحة وسلامة المستهلكين في سلسلة توريد الأغذية المعولة. وسييسر اتباع نهج استباقي لإدارة المواد المسببة للحساسية في إنتاج الأغذية، بدلاً من الاستجابة كرد فعل حال تحديد خطر على سلامة الأغذية.

وسيغطي نطاق مدونة الممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية في جميع مراحل سلسلة التوريد، بما في ذلك أثناء التصنيع، وكذلك في نقاط نهاية خدمات بيع الأغذية بالتجزئة وخدمات تقديم الأغذية. وستتناول المدونة ممارسات النظافة الجيدة في التصنيع وممارسات إعداد الطعام في قطاع خدمات الأغذية.

تحدث معظم حالات الحساسية الناجمة عن الأغذية بسبب رد فعل مناعي عكسي (حساسية زائدة) لبعض بروتينات الطعام. وبالإضافة إلى ذلك، قد تكون هناك أسباب أخرى تجعل المستهلك بحاجة إلى اجتناب بعض الأطعمة، مثل عدم التحمل الذي لا يسبب الحساسية المفرطة لكنه قد يؤثر على جودة الحياة تأثيراً كبيراً.

ويمكن تصنيف الحساسية للأغذية من خلال آليتها المناعية:

- حساسية بتوسط الغلوبولين المناعي IgE-mediated (حساسية مفرطة مباشرة)،
- حساسية دون توسط الغلوبولين المناعي (حساسية مفرطة بتوسط خلوي أو حساسية متأخرة)،
- حساسية مختلطة بتوسط ودون توسط الغلوبولين المناعي

سيغطي نطاق مدونة الممارسات هذه الحساسية للأغذية بتوسط الغلوبولين المناعي والحساسية للأغذية بتوسط خلوي (مثل الداء البطني celiac disease) التي يمكن أن تسببها جرعات منخفضة من الطعام المسبب (ما يتطلب الانتباه إلى ممارسات النظافة الجيدة بالإضافة إلى التوسيم). ولن يغطي نطاق المدونة حالات عدم التحمل، مثل عوز اللاكتاز والتحسس للكبريت، التي يمكن تناولها من خلال استراتيجيات التوسيم فقط.

2- الجوانب الرئيسية التي تنبغي تغطيتها

تشمل الجوانب الرئيسية لمدونة الممارسات هذه لإدارة المواد المسببة للحساسية في الأغذية المجهزة:

النطاق - انطباق مدونة الممارسات، والنقاط المشمولة في سلسلة الإمدادات بالأغذية، والأطعمة المسببة للحساسية التي تم تحديدها كمخاطر ذات أولوية عالية.

التعاريف - ما هي الأغذية المسببة للحساسية التي تتطلب إدارة وما هو التلوث المسبب للحساسية (مثل، "التلامس"). دور السلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية والمستهلكين - لأجهزة الإنفاذ والأعمال التجارية الغذائية والمستهلكين جميعهم دور في إدارة مخاطر الأغذية المسببة للحساسية. ومن شأن فهم طبيعة هذه المشكلة وتدابير الرقابة المناسبة واحتياجات المستهلكين من المعلومات إيضاح متطلبات الامتثال والإنفاذ لتحقيق نتائج غذائية آمنة.

التدريب والإشراف - أفضل ممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية وتوعية الموظفين.

المواد الخام - ممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية لتقليل المخاطر

التخزين والتوزيع - تحديد وفصل المواد المسببة للحساسية

التصنيع وخدمات الأغذية - تدابير التحكم، بما في ذلك المعدات وتصميم العمليات والتنظيف

الصياغة والتوسيم - ضمان إدراج جميع المواد المسببة للحساسية في الأغذية على الملصق

الاختبار والتحليل - التثبت والتحقق من صحة التحكم في المواد المسببة للحساسية

أدوات إدارة المخاطر - شكاوى المستهلكين، الإجراءات التصحيحية، عمليات سحب المنتجات

3- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام - حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وسلامة الأغذية وضمن ممارسات منصفة في تجارة الأغذية والأخذ بالاعتبار الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

إنّ حماية صحة المستهلك وسلامة الأغذية هما من أولويات الدستور الغذائي. وسلامة الأغذية وفق التعريف الوارد لها في المبادئ العامة لنظافة الأغذية "هي ضمان ألا تضرّ الأغذية بالمستهلك عندما تحضّر و/أو تؤكّل وفقاً لوجهة استخدامها المتوخاة" (CXP 1-1969).

في حين أن الحساسية الغذائية قد تؤثر على نسبة صغيرة نسبياً من السكان، إلا أن الإصابة بها قد تهدد الحياة أو تكون مميتة. والمواد المسببة للحساسية مصدر قلق على السلامة الغذائية مستمر لكل من المستهلكين الذين يعانون الحساسية ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية.

ستستوفي مدونة الممارسات هذا المعيار من خلال:

- رفع أهمية إدارة الأغذية المسببة للحساسية للمستهلكين، إذ أن الحساسية الغذائية تتزايد أهميتها عالمياً كقضية سلامة أغذية.
- وضع مبادئ وضوابط متفق عليها دولياً لإدارة التلوث المسبب للحساسية في الأغذية.
- توفير مزيد من الضمانات لأن تكون إدارة المواد المسببة للحساسية مفهومة ويمكن تنفيذها باتساق من جانب كافة مشغلي الأعمال التجارية الغذائية.

(أ) تنوع التشريعات الوطنية والمعوقات الواقعة أو المحتملة التي يبدو أنها تواجه التجارة الدولية

مع تزايد العبء الصحي الذي تشكله المواد الغذائية المسببة للحساسية، يأتي توقع أن يتخذ كل من مشغلي الأعمال التجارية الغذائية والسلطات المختصة خطوات لإدارة التلوث الناتج عن الحساسية. وفي سوق عالمية، من الأهمية بمكان أن يكون هناك فهم دولي لهذه القضية وللتدابير اللازمة لمعالجتها. ومن شأن وضع وثيقة توجيه دولية لأفضل ممارسة في إدارة المواد المسببة للحساسية تيسير التوصل إلى هذه النتيجة.

(ب) نطاق العمل وتحديد الأولويات بين أقسام العمل المختلفة

سيغطي نطاق هذا العمل إدارة المواد المسببة للحساسية في جميع مراحل سلسلة الإمداد بما في ذلك أثناء التصنيع، وكذلك في نقاط نهاية خدمات بيع الأغذية بالتجزئة وخدمات تقديم الأغذية. وسيتناول ممارسات النظافة الصحية الجيدة في التصنيع وممارسات إعداد الطعام في قطاع خدمات الأغذية.

يتضمن تنقيح المبادئ العامة لنظافة الأغذية الملوثات المسببة للحساسية كتدبير أساسي لضبط النظافة الصحية، ملاحظاً أن طبيعة تسبب بعض الأطعمة بالحساسية يجب أن تكون جزءاً من تحديد المخاطر ويجب أن تدار بواسطة ضوابط مناسبة لمنع تواجدها في الأغذية التي لا تؤسّم. ويعني المزيد من التسليم بأن المواد المسببة للحساسية تشكل خطراً محتملاً يهدد سلامة الأغذية أن هناك توقعات بأن ينظر مشغلو الأعمال التجارية الغذائية والسلطات المختصة في إدراج إدارة المواد المسببة للحساسية في نظام ضبط النظافة الصحية.

سيوفر وضع مدونة ممارسات دعماً إضافياً لمشغلي الأعمال التجارية الغذائية والسلطات المختصة على حد سواء، ويسر تنفيذ المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية المنقحة.

(ج) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي يقترحه الجهاز الحكومي الدولي ذو الصلة (الأجهزة الحكومية الدولية ذات الصلة)

وضع هذا الاقتراح عقب اقتراح إدراج التلوث المسبب للحساسية كتدبير رئيسي لضبط النظافة الصحية في المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية المنقحة. (CXP 1-1969).

تحدد مواصفة الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) أنه ينبغي الإفصاح دائماً عن الأغذية والمكونات المحددة التي يُعرف أنها تسبب حساسية مفرطة.

(د) قابلية موضوع الاقتراح للتوحيد القياسي

في حين زادت ممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية الراهنة سلامة المنتجات الغذائية من وجهة التسبب بالحساسية، إلا أن أساليب إدارة المخاطر لا تزال متباينة. ومن شأن اتباع نهج إدارة مخاطر قائم على مجموعة مبادئ مشتركة متفق عليها في مدونة ممارسات أن يؤدي إلى إدارة متسقة ومفهومة جيداً في كافة الصناعات الغذائية.

(هـ) اعتبار البعد العالمي للمشكلة أو القضية

ما زالت الحساسيات الغذائية تشكل بتزايد قضية سلامة أغذية عالمية، وقد برزت كعبء صحي رئيسي شخصي وعام. ويقدر أن 2 في المائة من البالغين وحوالي 5 في المائة من الرضع والأطفال الصغار في الولايات المتحدة الأمريكية يعانون حساسيات غذائية. ويحتاج حوالي 20 000 مستهلك إلى معالجة في غرفة طوارئ ويموت عدد من الأمريكيين كل عام بسبب ردود فعل تحسسية تجاه أغذية معينة (إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، 2016أ).

وفي أوروبا، تضاغفت حالات الحساسية الغذائية، وزاد عدد حالات دخول المستشفى للمعالجة الناجمة عن ردود فعل تحسسية شديدة 7 أضعاف على مدى العقد الماضي (EAACI, 2015).

وفي أستراليا، تشير التقديرات أن 10 في المائة من الأطفال الأستراليين و4 إلى 8 في المائة من الأطفال دون سن الخامسة وحوالي 2 في المائة من السكان البالغين يعانون من حساسية غذائية. وقد تزايدت معدلات حالات دخول المستشفى للمعالجة من الحساسية المفرطة. وفي حين أن أعلى المعدلات هي للأطفال دون سن الخامسة، إلا أن المعدلات للأطفال الأكبر سنًا (الذين تتراوح أعمارهم بين 5 و14) قد تضاغفت. وبين عامي 2005 و2012 ازدادت حالات الدخول إلى المستشفى للمعالجة من حساسية غذائية مفرطة بنسبة 50 في المائة مقارنة بالسنوات السبع السابقة (Mullins وآخرون، 2015).

وقامت أستراليا بتحليل بيانات سحب المنتجات فيها خلال السنوات العشر الماضية، فوجدت أن السبب الأكثر شيوعًا للسحب كان عدم الإعلان عن المواد المسببة للحساسية، فقد مثل ذلك حوالي ثلث عمليات السحب. وخلال تلك الفترة، كان السبب الأكثر شيوعًا للسحب المتعلق بالحساسية هو الحليب غير المعلن عنه ويليه الفول السوداني. وكان عدم الإعلان عن المواد المسببة للحساسية السبب الأكثر شيوعًا لسحب الأغذية المستوردة (53 في المائة).

وحدد تحليل للأسباب الجذرية لعمليات السحب في عام 2016 إلى أوائل عام 2017 الأسباب الرئيسية التالية لكيفية حدوث قضايا تتعلق بسلامة الأغذية بسبب مواد مسببة للحساسية:

- الافتقار إلى المهارات والمعرفة بمتطلبات التوسيم
- مشاكل التحقق من المورد
- أخطاء في التعبئة والتغليف
- تلامس متقاطع عرضي

وبشكل مشابه، في الولايات المتحدة، لا تزال المواد المسببة للحساسية غير الموسومة سببًا رئيسيًا لسحب المنتجات والسبب الرئيسي للأغذية التي يُبلغ عنها في حالة الأغذية الخاضعة لإدارة الغذاء والدواء (الأغذية التي يبلغ عنها هي التي تشكل خطرًا ناجمًا عن آثار صحية ضارة كبيرة أو يسبب موت المستهلكين). وقد ارتفعت نسبة الأغذية التي تحتوي مواد مسببة للحساسية غير معلن عنها في "سجل الأغذية المبلغ عنها لإدارة الغذاء والدواء" من حوالي 30 بالمائة من التقارير في السنة الأولى للسجل (من 8 سبتمبر/أيلول 2009 إلى 7 سبتمبر/أيلول 2010) إلى 47 بالمائة من التقارير في السنة الخامسة (8 سبتمبر/أيلول 2013 إلى 7 سبتمبر/أيلول 2014 (إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، 2016ب). وكان الحليب

أكثر المواد المسببة للحساسية الرئيسية غير المعلن عنها. وكانت الأسباب الجذرية مشابهة لتلك التي حددتها أستراليا (Gendel وآخرون، 2014).

والأغذية المجهّزة التي تحتوي مكونات متعددة هي أساسًا التي تسحب بسبب عدم الإعلان عن المواد المسببة للحساسية.

4- تقييم على أساس معايير لجنة الدستور الغذائي المعنية بصحة الأغذية لتقييم وتحديد أولويات العمل الجديد

عممت الولايات المتحدة مؤخرًا لوائح جديدة للضوابط الوقائية بموجب قانون تحديث سلامة الأغذية الذي يمنح سلطات جديدة لإدارة الغذاء والدواء. وتتناول هذه اللوائح بالتحديد الحاجة إلى ضوابط للمواد المسببة للحساسية الغذائية (التوسيم المناسب والوقاية من التلامس المتقاطع للمواد المسببة للحساسية) في مرافق مناولة الأغذية. وتنطبق المتطلبات على كافة المرافق المحلية والمرافق الأجنبية التي تقوم بتصنيع أو تجهيز أو تعبئة أو حفظ الأغذية للاستهلاك في الولايات المتحدة. وتقوم الولايات المتحدة حاليًا بوضع توجيهات حول كيفية الامتثال للمتطلبات؛ غير أن هناك حاجة إلى ضوابط على مستوى العالم. وفي الواقع، تشتت بلدان عديدة توسيم المواد المسببة للحساسية لحماية المستهلكين.

ومما يستدعي القلق بوجه خاص الحاجة إلى توجيهات تتعلق بضوابط ضمان أن يدرج التوسيم للمواد المسببة للحساسية وأن يحمل المنتج الملصق الصحيح. وفي حين تتناول المبادئ العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) متطلبات توسيم المواد المسببة للحساسية، فإن التصدي لإدارة الملصقات لضمان أن تحمل الأغذية المعلومات الضرورية للمستهلكين الذين يعانون الحساسية يجري في المقام الأول من خلال ممارسات النظافة الصحية الجيدة. وهكذا، سيركّز نطاق العمل على هذه الأنواع من الضوابط، إلى جانب ضوابط الحيلولة دون الإضافة غير المقصودة لمادة مسببة للحساسية في منتج معين لا يدرج المادة المسببة للحساسية على الملصق (التلامس المتقاطع) التي تحدث عندما تستخدم المعدات والأدوات نفسها لأغذية ذات سمات مسببة للحساسية مختلفة دون ممارسات نظافة صحية جيدة مناسبة. ويمكن تطبيق هذه الأنواع من الضوابط على نطاق واسع من جانب البلدان.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتوافق هذا الاقتراح مع الخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي 2014-2019

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

لقد حدد الأعضاء أهمية وضع مدونة ممارسات لإدارة المواد المسببة للحساسية في الأغذية المجهّزة، ولذا فإن الاقتراح يلبي الهدف 1-2: التعرف استباقيًا على القضايا المستجدة وعلى احتياجات الأعضاء، وعند الاقتضاء، وضع مواصفات الأغذية ذات الصلة. ويشكّل وجود مواد مسببة للحساسية غير معلن عنها قضية سلامة أغذية رئيسية، خاصة في الدول المتقدمة حيث تتزايد الحالات التي تكون فيها الأغذية عاملاً مسببًا للحساسية المفرطة والحالات الوفاة بسببها.

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

يتوافق وضع مدونة ممارسات لإدارة المواد المسببة للحساسية مع الهدف 2-3: زيادة المساهمات العلمية من البلدان النامية، وخاصة الهدف 2-3-3: تشجيع المشاركة المستمرة والمتواصلة للخبراء الفنيين والعلميين من البلدان النامية في عمل الدستور الغذائي. فقد أعدت توجيهات ضبط المواد المسببة للحساسية القائمة حاليًا دون مدخلات من البلدان النامية. ويتيح الاقتراح الفرصة للحصول على مدخلات من تلك البلدان.

الهدف الاستراتيجي 3: تيسير المشاركة الفعالة لأعضاء الدستور الغذائي كافة

يتأتى مع تزايد العبء الصحي الذي تشكله المواد المسببة للحساسية الغذائية توقع أن يتخذ كل من مشغلي الأعمال التجارية الغذائية والسلطات المختصة خطوات لإدارة التلوث المسبب للحساسية، ويؤثر ذلك على الأعضاء كافة. وفي سوق عالمية، من الأهمية بمكان أن يكون هناك فهم دولي لهذه القضية وللتدابير اللازمة لمعالجتها. وقد تستفيد السلطات المختصة في البلدان النامية على وجه الخصوص من هذا التوجيه، إذ قد لا تتوفر لها الموارد اللازمة لتطوير مثل هذه التوجيهات بنفسها. لذا نتوقع أن تشكل مجموعات عمل إلكترونية وفعالية، محاذية لاجتماع لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، عندما يكون ذلك ممكناً، وتوفير الترجمة باللغات الرسمية للجنة إلى أقصى حد ممكن.

الهدف الاستراتيجي 4: تنفيذ النظم والممارسات الفعالة والكفؤة لإدارة العمل

أثناء تطوير التوجيهات، ستوزع وثائق العمل والمناقشات الإلكترونية جميعها في الوقت المناسب وبطريقة تتسم بالشفافية من خلال المنتدى الإلكتروني الموجود على الموقع <http://forum.codex-alimentarius.net/>. ومع تقدم المراجعة، ستُترجم أحدث نسخ النصوص إلى اللغات الرسمية للهيئة قبل الاجتماعات السنوية للجنة.

6- معلومات عن العلاقة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة

وضع هذا الاقتراح عقب الإدراج المقترح للتلوث المسبب للحساسية كتدبير تحكم رئيسي في المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية المنقحة. (CXP 1-1969).

تحدد المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) أنه ينبغي التصريح دائماً عن الأغذية والمكونات المحددة التي يُعرف أنها تسبب حساسية مفروطة:

- الحبوب المحتوية على الغلوتين؛ أي القمح والراي والشعير والشوفان والحنطة أو سلالاتها المهجنة ومنتجاتها؛
- القشريات ومنتجاتها؛
- البيض ومنتجات البيض؛
- الأسماك والمنتجات السمكية؛
- الفول السوداني وفول الصويا ومنتجاتهما؛
- الألبان ومنتجات الألبان (بما في ذلك اللاكتوز)؛
- ثمار الجوز ومنتجات الجوز؛
- والكبريتات بتركيز 10 ملليغرام /الكيلو غرام أو أكثر.

7- تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توفرها

ليست هناك حاجة إلى مشورة علمية من خبراء من منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية أو غيرها من هيئات الخبراء ذات الصلة كمدخل لبدء هذا العمل. فالخطر معروف بالفعل وسيكون التركيز على وصف تدابير التحكم لتقليل التلوث المسبب للحساسية إلى الحد الأدنى.

8- تحديد مدى الاحتياج إلى تدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية

لا يُتوقع الحصول على تدخلات تقنية من منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية، ولكن قد تكون هناك حاجة لها من خبراء في مجال الحساسية الغذائية في البلدان الأعضاء. وستكون الدول الأعضاء مسؤولة عن الحصول على المدخلات ذات الصلة ضمن بلدانها، إدراكاً لأن هناك عددًا من الهيئات القائمة التي تقدم خبرة فنية، بما في ذلك خبراء من منظمات مثل برنامج أبحاث وموارد الحساسية الغذائية (FARRP) في الولايات المتحدة، والأكاديمية الأوروبية للحساسية والمناعة السريرية (EAACI) ومجموعات المستهلكين كمجموعة الحساسية والحساسية المفرطة في أستراليا.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد (ينبغي ألا يتجاوز الإطار الزمني لوضع مواصفة عادةً خمس سنوات)

- (2017) CCFH49: مصادقة لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على اقتراح العمل الجديد
- (2018) CAC41: موافقة هيئة الدستور الغذائي على العمل الجديد
- (2018) CCFH50: تاريخ البدء - ورقة نقاش وصياغة مدونة الممارسات عند الخطوة 3
- (2019) CCFH51: الاعتماد عند الخطوة 5
- (2020) CCFH52: وضع الصيغة النهائية لمدونة الممارسات
- (2021) CAC42: الاعتماد عند الخطوة 8

المراجع

EAACI, European Academy of Allergy and Clinical Immunology, Allergy Awareness Campaign. Published online, page updated: 26 October 2015

<http://www.eaaci.org/outreach/eaaci-campaigns/2877-allergy-awareness-campaign.html>

Gendel, S., Zhu, J., Nolan, N. and Gombas, K. 2014. Learning from FDA Food Allergen recalls and reportable foods. Food Safety Magazine .April/May.

<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/learning-from-fda-food-allergen-recalls-and-reportable-foods/>

Mullins, R., Dear, K. and Tang, M. 2015. Time trends in Australian hospital anaphylaxis admissions in 1998-1999 to 2011-2012. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. Published online: 13 July, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jaci.2015.05.009>

USFDA, U.S Food and Drug Administration, Office of Food Additive Safety. 2016a. Food Allergens. Published online, page updated: 30 November, 2016

<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/default.htm>

USFDA. U.S Food and Drug Administration 2016b. The reportable food registry: a five year overview of targeting inspection resources and identifying patterns of adulteration. Published online, page updated: 24 May, 2016

<https://www.fda.gov/Food/ComplianceEnforcement/RFR/ucm200958.htm>

الملحق 4

وثيقة المشروع

وضع وثيقة توجيهية لإدارة الأزمات/حالات التفشي الميكروبيولوجية المنقولة بالأغذية

(من إعداد الاتحاد الأوروبي)

1- غرض وثيقة التوجيهات ونطاقها

الغرض من العمل الجديد هو توفير توجيه للسلطات المختصة بشأن إدارة حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية، بما في ذلك الاتصال بين البرامج الوطنية من خلال "الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية (INFOSAN)" وبنوي التوجيه تناول التأهب والكشف والاستجابة والتعافي بقصد الحدّ من نطاق هذه الأحداث. ويقتصر النطاق على المخاطر البيولوجية. ويقصد هذا التوجيه توفير ملحق ورابط للوثائق التي وضعتها منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية ونصوص الدستور الغذائي، حسب الاقتضاء. وستحدد الوثيقة دور السلطات المختصة والتعاون مع مشغلي الأعمال التجارية الغذائية وأصحاب المصلحة الآخرين أثناء حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية.

2- أهمية التوجيه ومدى كونه توقيتاً مناسباً

يوفر معظم معايير الدستور الغذائي توجيهات عامة أو خاصة بالقطاع حول ممارسات النظافة الصحية الجيدة وممارسات التصنيع الجيدة، وما إلى ذلك، بهدف منع التلوث وتعرض البشر للمخاطر من خلال استهلاك الغذاء. ولسوء الحظ، لا يمكن دائماً الحيلولة دون التعرض، ويمكن أن تحدث حالات متفرقة أو حالات متعددة مرتبطة بمصدر غذاء واحد (حالات تفشي وربما أزمات إذا كان التفشي شديداً جداً أو ممتداً). لذا فإن وثيقة التوجيه المقترحة لإدارة المخاطر تكمل المعايير القائمة حالياً في الحالات التي لا تكون فيها الوقاية فعالة تماماً.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيتناول التوجيه توصيات بشأن التأهب لحالات التفشي وإدارتها.

سيركز التأهب على التوصيات بوضع نهج منظم ومُصان قبل حدوث التفشي. وسيركز على الجوانب التالية، لكنه قد لا يقتصر عليها:

- شبكات تنبيه للصحة العامة وسلامة الأغذية؛
- استخدام بيانات الطباعة الجزيئية لمسببات الأمراض لتيسير اكتشاف الروابط بين الحالات البشرية والأغذية؛
- بُنى وأدوات لضمان تبادل المعلومات بين سلطات الصحة العامة والسلامة الغذائية؛
- إنشاء شبكات دائمة لإدارة الأزمات والتواصل بشأنها؛
- أحكام التعقب؛
- تمارين محاكاة وتدريب.

- في ما يتعلق بإدارة حالات التفشي/الأزمات، ستركز التوصيات على الجوانب التالية، لكنها قد لا تقتصر عليها:
- فحوص في البشر لتحديد المصدر المحتمل للغذاء؛
- تقييمات للمخاطر (سريعة)؛
- تتبع الغذاء المصاب من حيث المنشأ والوجهة؛
- متانة المعلومات (مثل تحليلات الطباعة الجزيئية والفحوص البيئية والوبائية)؛
- توصيل المعلومات للمستهلكين والشركاء التجاريين.

4- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

(أ) ضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية والأخذ بالحسبان الاحتياجات المحددة للبلدان النامية

تؤثر حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية تأثيراً مباشراً على الصحة العامة (اعتلال وفي بعض الأحيان وفيات). وتكون في أحيان كثيرة مصحوبة بردود فعل من المستهلكين والشركاء التجاريين غير متناسبة لا تطال دفعات الأغذية المتأثرة وحدها. وقد يحدّ توفير خطوط توجيهية لنهج منظم لإدارة حالات التفشي/الأزمات والتواصل بشأنها من التأثيرات ويؤدي إلى تأهب أفضل لمثل هذه الأحداث في البلدان النامية والمتقدمة.

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والمعوقات الواقعة أو المحتملة التي يبدو أنها تواجه التجارة الدولية

يركز التشريع الخاص بسلامة الأغذية على الوقاية والرصد والإجراءات التصحيحية (إذا لزم الأمر). في حالة تفشٍ أو أزمة منقولة بالأغذية، فإن الافتقار إلى نهج منسق، مثلاً بين سلطات الصحة العامة وسلامة الأغذية، وإلى استراتيجية اتصالات قد يؤدي إلى الارتباك وعدم اليقين، ما يسبب عوائق أمام الاستهلاك المحلي والتجارة الدولية. وبوسع اتباع نهج متفق عليه على المستوى العالمي التقليل من الأثر على التجارة.

(ج) نطاق العمل وتحديد الأولويات بين أقسام العمل المختلفة

أنظر 4-7.

(د) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي تقترحه الأجهزة الحكومية الدولية ذات الصلة

لعدد من الأعمال التي تقوم بها منظمة الأغذية والزراعة و/أو منظمة الصحة العالمية ونصوص الدستور الغذائي صلة بهذه المبادرة. وستشير المواصفة الجديدة إلى هذه الأعمال والنصوص في الأقسام المناسبة، وتكملها وتشير إلى كيفية تناولها ضمن السياق المحدد لإدارة الأزمات الميكروبيولوجية والتأهب لها. ويفترض أن توفر المواصفة نهجاً متكاملًا يربط العمل القائم ويعزز الوعي بالوثائق الموجودة. وترد التفاصيل في الجدول أدناه.

الجدول

الرباط مع مواصفات الدستور الغذائي المقترحة الجديدة	الأعمال التي تقوم بها منظمة الأغذية والزراعة و/أو منظمة الصحة العالمية ونصوص الدستور الغذائي
<p>دليل منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية هو دليل عام. يفترض أن توفر المواصفة الجديدة نهجًا أكثر تكاملًا، يشمل الروابط مع البيانات من الفحوص في البشر باتجاه المصدر ووضع تفاصيل منشأ ووجهات الشحنات المتأثرة. ويفترض أيضًا تقديم معلومات عن بعض الأدوات الجديدة (مثل الاختبار الجزيئي) التي تساهم في الفحوص وتكون خاصة بالمخاطر الميكروبيولوجية.</p>	<p>الدليل المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لمبادئ وإجراءات تحليل المخاطر أثناء طوارئ سلامة الأغذية²</p>
<p>تركز وثيقة منظمة الصحة العالمية بشكل رئيسي على الفحوص في البشر وتقدم ملخصًا لبيانات التقييم الأولي للمخاطر (لكافة المخاطر، وهي مفيدة لأغراض الرجوع لها كمرجع). وفي إطار تحديد المهمة لهيئة الدستور الغذائي سيكون هناك تركيز أكبر على حالات التفشي الميكروبيولوجية والتحقيقات الغذائية، وعلى كيفية التعامل مع البيانات التحليلية القديمة والناشئة من البشر والأغذية بالعلاقة مع المعلومات الناتجة عن التحقيقات الوبائية، وعلى إيجاد ثغرات في التحقيقات، وتتبع الوجهات، وما إلى ذلك.</p>	<p>منظمة الصحة العالمية، حالات تفشي الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية: خطوط توجيهية للتحقيق والضوابط³</p>
<p>يشكل وضع نظم الكشف والإنذار المبكر جزءًا أساسيًا في التأهب لحالات التفشي. وبالإضافة إلى الإشارة إلى دليل منظمة الأغذية والزراعة، سوف تقترح الخطوط التوجيهية المقترحة أيضًا أمثلة عن أدوات للكشف على وجه التحديد عن حالات التفشي البيولوجية (مثلًا، عن طريق الربط مع نتائج الاختبارات الجزيئية) وتضمن شبكات الإنذار في البشر (إذ أن نقطة البداية هي الحالات البشرية في أحيان كثيرة) ودمج شبكات الإنذار لسلامة البشر والأغذية.</p>	<p>كتيب تدريبي لمنظمة الأغذية والزراعة: تعزيز قدرات وسعات الإنذار المبكر بشأن سلامة الأغذية⁴</p>
<p>توفر الوثيقة الحالية أساسًا عامًا جدًا للتأهب. والغرض هو تكملتها من خلال توفير خطوط توجيهية بشأن التنفيذ العملي والأكثر تحديدًا للتأهب لحالات التفشي الميكروبيولوجية.</p>	<p>إطار منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية لوضع خطط الاستجابة الوطنية لطوارئ سلامة الأغذية⁵</p>
<p>سيشير التوجيه المقترح فقط إلى تقييمات المخاطر القائمة حاليًا وإلى الحاجة إلى إيجاد بنية للقيام بتقييم سريع للمخاطر في حالة ظهور خطر ناشئ جديد. وسيوصى بالقيام بذلك وفقًا للمبادئ والخطوط التوجيهية الواردة في الوثيقة CXG-30-1999.</p>	<p>المبادئ والخطوط التوجيهية لإجراء عمليات تقييم المخاطر الميكروبيولوجية (CXG-30-1999)⁶</p>
<p>تبادل المعلومات هو مجرد عنصر واحد من عناصر التأهب وإدارة الأزمة.</p>	<p>المبادئ والخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات بشأن سلامة الأغذية</p>

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44739/1/9789241502474_eng.pdf?ua=1 2

http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/outbreak_guidelines.pdf 3

<http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf> 4

<http://www.fao.org/docrep/013/i1686e/i1686e00.pdf> 5

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B30-1999%252FCXG_030e_2014.pdf 6

<p>يمكن إبقاء هذا الجزء قصيرًا بالإشارة إلى التوصيات الواردة في الوثيقة CXG 19-1995</p>	<p>وحالات الطوارئ (CXG 19-1995)⁷</p>
<p>يتعامل الكتيب مع الاتصالات المتعلقة بمخاطر سلامة الأغذية بشكل عام وسيشار إليه في القسم عن الاتصالات المتعلقة بالمخاطر وهو أمر ضروري في مشروع المبادئ التوجيهية المقترحة. وسيعرض مشروع المبادئ التوجيهية المقترحة القضايا الرئيسية حول الاتصالات المتعلقة بالمخاطر المرتبطة بحالات تفشٍ محددة (بما في ذلك الاتصال إذا كان هناك عدم يقين بشأن المصدر) والمخاطر البيولوجية.</p>	<p>منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية، "كتيب الاتصال بشأن المخاطر مطبوعًا على سلامة الأغذية"⁸</p>
<p>وثيقة منظمة الصحة العالمية عامة ولا تتناول الاتصالات بشأن الأغذية كمصدر محتمل، في حين أن هناك حاجة إلى توفير توجيه محدد يتعلق بمثل هذا الاتصالات خلال حالات تفشٍ ميكروبيولوجية منقولة بالأغذية محددة.</p>	<p>منظمة الصحة العالمية، أفضل الممارسات في مجال التواصل في حالات تفشّي الأمراض⁹</p>
<p>تتناول توجيهات منظمة الأغذية والزراعة كيفية تنفيذ نظام تتبع وكيفية استخدامه في عمليات سحب الأغذية، ويشكل ذلك جزءًا أساسيًا من التأهب وإدارة حالات التفشي/الأزمات. ولا تُتناول أدوات تحليل معلومات التتبع من مصادر مختلفة للكشف عن النقاط الساخنة وإعطاء توجيه لمزيد من التحقيقات وإلى المصدر، وستدرج هذه كلها في وثيقة التوجيه المقترحة.</p>	<p>منظمة الأغذية والزراعة، توجيهات بشأن التتبع¹⁰</p>
<p>الرجوع إلى الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية أمر أساسي في إدارة حالات التفشي/الأزمات كطريقة لتبادل المعلومات مع الشركاء التجاريين، فهي جزء من التأهب وإدارة حالات التفشي/الأزمات. ويتناول مشروع نموذج الشبكة متى (سلسلة القرارات) وكيف (نموذج الإخطار) تستخدم الشبكة. وسيدمج التوجيه المقترح الشبكة في نصح شامل، لكنه سيوفر أيضًا توجيهًا حول كيف ينبغي أن تنسق البلدان المعلومات وتتقاسمها على المستوى الوطني، مع أخذ الحكومة المركزية والإقليمية بالحسبان.</p>	<p>الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية،¹¹ بما في ذلك مشروع نموذج لاتصالات الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية/اللوائح الصحية الدولية: بروتوكول وطني لتبادل المعلومات مع الشركاء الوطنيين والدوليين خلال أحداث سلامة الأغذية وتفشي الأمراض المنقولة بالأغذية¹²</p>
<p>قد تكون عمليات سحب الأغذية جزءًا من إدارة حالة تفشي. ولن تتناول الخطوط التوجيهية المقترحة بالتفصيل كيفية تنظيم مثل عمليات السحب هذه، لكنها ستشير إلى الدليل الحالي لمنظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية، وستتضمن كيفية تحديد الشحنات التي ستسحب نتيجة للتحقيقات في حالات التفشي المنقولة بالأغذية.</p>	<p>دليل مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لوضع وتحسين النظم الوطنية لسحب الأغذية من الأسواق¹³</p>

⁷ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B19-1995%252FCXG_019e.pdf

⁸ <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

⁹ http://www.who.int/csr/resources/publications/WHO_CDS_2005_32web.pdf

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7665e.pdf>

¹¹ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/en/

¹² لم ينشر بعد

¹³ <http://www.who.int/foodsafety/publications/recall/en/>

(هـ) قابلية الموضوع المقترح للتوحيد القياسي

على الرغم من أن حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية تسببها مجموعة كبيرة من الأخطار ومن أن الظروف قد تكون مختلفة، إلا أن هناك حاجة إلى وثيقة توجيهية توفر نهجًا منظمًا لإدارة حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية كي يكون التأهب جيدًا وبغية الحد من الآثار على الصحة العامة والتجارة والتصرف بكفاءة في الحالات التي تتطلب اتخاذ إجراء فوري.

(و) اعتبار البعد العالمي للمشكلة أو القضية

تحدث حالات التفشي/الأزمات المنقولة بالأغذية في كل مكان في العالم. فمثلاً، في عام 2015، أُبلغ عن أكثر من 4 300 حالة تفشي ميكروبيولوجي منقولة بالأغذية في الاتحاد الأوروبي، شملت أكثر من 36 000 حالة بشرية، دخل أكثر من 3 800 حالة منها إلى المستشفى للمعالجة وتوفي 17، رغم وجود مواصفات سلامة أغذية وقائية عالية نسبياً.

5- معايير لتقييم وتحديد أولويات العمل الجديد من جانب لجنة الدستور الغذائي المعنية بصحة الأغذية

(أ) راهنية المعلومات: نعم

قد يقلل جمع وتقاسم الخبرات بغية تعزيز التأهب في جميع أنحاء العالم من أثر حالات التفشي/الأزمات على الصحة العامة والتجارة في المستقبل.

بالإضافة إلى ذلك، يتوفر المزيد من البيانات من الطرق التحليلية الجزيئية الجديدة (مثل تسلسل الجينوم الكامل)، مما يسهل تحديد مجموعات الحالات البشرية ومصدر الأغذية. وتتيح هذه المعلومات الكشف المبكر عن حالات التفشي وتحسين إدارة مثل هذه الحوادث وتمكن من تضيق نطاق تحديد دُفعات الأغذية المعنية على نحو أفضل، وكنتيحة لذلك يمكن تقليل أثر الإجراءات المتخذة.

هناك حاجة للتعامل مع هذه البيانات الجديدة والمعقدة في إطار مناسب لإدارة المخاطر والتواصل بشأنها.

(ب) أثر إيجابي على الصحة العامة - المخاطر المنقولة بالأغذية على الصحة العامة: نعم، تصنيف

عالٍ (20)

هناك العديد من المصادر التي تصف أثر حالات التفشي المنقولة بالأغذية على الصحة العامة. انظر أيضاً 4-6. ففي عام 2011، تسببت حالة تفشي واحدة لبكتيريا STEC O104: H4 من بذور مستنبتة بمرض ما لا يقل عن 4 000 شخص مات منهم 55. وفي كندا في عام 2008، تسببت الليستريا في لحم البقر بمرض 57 شخصاً مات منهم 24. وإمكانية إحداث تحسين التأهب والإدارة تأثيراً إيجابياً على الصحة العامة إمكانية مرتفعة.

(ج) الأثر على التجارة بسبب المخاطر على الصحة العامة: تصنيف 10

التوجيه هام بالعلاقة مع كافة الأغذية. وقد تؤدي حالات التفشي المنقولة بالأغذية إلى إحجام المستهلكين عن شراء الغذاء المحدد المسبب للأذى أو حتى أغذية أخرى غير مرتبطة مباشرة بحالة التفشي. وقد تقل ثقة المستهلك أكثر بفعل

معلومات سابقة لأوانها وغير مناسبة حول مصدر حالة التفشي. وعادة يكون أمر استعادة ثقة المستهلكين صعباً وطويلاً، ما يضع مشغلي الأعمال التجارية الغذائية في أوضاع صعبة. ففي أثناء حالة تفشي بكتيريا STEC في عام 2011، قدرت خسائر المزارعين في قطاع الفواكه والخضروات بـ 812 مليون يورو في أول أسبوعين فقط. وبلغت قيمة حالات حظر التصدير 600 مليون يورو سنوياً. وطالبت دعوى قضائية رفعت في أونتاريو بتعويض قدره 350 مليون دولار عن تفشي الليستيريا عام 2008.

6- الصلة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

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

تحدث حالات التفشي الميكروبيولوجية كل يوم. وبسبب الطرق التحليلية الجديدة، يتوقع أن يزيد عدد حالات التفشي المكتشفة. ولا يشير ذلك بحد ذاته إلى زيادة المخاطر على الصحة العامة، فلا يعدو الأمر أن هذه الحالات لم تكن تُكتشف في الماضي، لكنه يعزز الحاجة إلى إدارة حالات التفشي إدارة صحيحة لأن أثرها الاقتصادي (على الاستهلاك وعلى التجارة) قد يكون كبيراً.

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

لن تتناول وثيقة التوجيه مخاطر أو سلع غذائية محددة. ومن المقصود بها أن تكون ذات صلة بجميع المخاطر الميكروبيولوجية في جميع أنواع الأغذية التي تسبب حالات التفشي. ستشمل الوثيقة التوجيهية المكونات الثلاثة لتحليل المخاطر بطريقة متميزة: ستقدم توصيات بشأن أنشطة إدارة المخاطر الأولية، بما في ذلك تقييم أولي سريع للمخاطر في حالة تفشي، وحول ماهية إجراءات إدارة المخاطر التي ينبغي وضعها للتأهب بشكل جيد والحد من انتشار حالة التفشي وحول كيف ينبغي التواصل مع المستهلكين والشركاء التجاريين لمحاولة طمأنتهم بشأن سلامة الأغذية المنتجة.

الهدف الاستراتيجي 3: تيسير المشاركة الفعالة لأعضاء الدستور الغذائي كافة

بما أن حالات التفشي قد تحدث في أي مكان في العالم، التوجيه المقترح هام لكافة الأعضاء. وقد تستفيد السلطات المختصة في البلدان النامية على وجه الخصوص من هذا التوجيه، إذ قد لا تتوفر لديها الموارد اللازمة لوضع مثله بنفسها. لذا نتوقع أن تُشكّل مجموعات عمل إلكترونية وفعلية، محاذية لاجتماع لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، عندما يكون ذلك ممكناً، وتوفير الترجمة باللغات الرسمية للجنة إلى أقصى حد ممكن.

الهدف الاستراتيجي 4: تنفيذ النظم والممارسات الفعالة والكفؤة لإدارة العمل

أثناء تطوير التوجيهات، ستوزع وثائق العمل والمباحثات الإلكترونية جميعها في الوقت المناسب وبطريقة تتسم بالشفافية من خلال المنتدى الإلكتروني على الموقع <http://forum.codex-alimentarius.net>. ومع التقدم في مراجعتها، سوف تترجم أحدث نسخ النصوص إلى اللغات الرسمية للهيئة قبل الاجتماعات السنوية للجنة.

7- معلومات عن العلاقة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة

سيكمل التوجيه مواصفات الدستور الحالية التي تركز على الوقاية من المخاطر المنقولة بالأغذية وحالات التفشي. كما سيقدم التوجيه المقترح توصيات في الحالات التي تفشل فيها الوقاية.

8- تحديد أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية المتخصصة وتوافرها

ليست هناك حاجة إلى المشورة العلمية المتخصصة كمساهمة للمباشرة بهذا العمل على اعتبار أنّ العديد من الأخطار والسلع الغذائية المتنوعة قد تكون معنية به وغالبًا ما تكون هناك عمليات تقييم للمخاطر المتصلة بها. ويعطي دليل منظمة الصحة العالمية عن "تفشي الأمراض المنقولة عبر الأغذية: الخطوط التوجيهية للتفتيش وعمليات الرقابة" لمحة عامة عن الحالة الوبائية وعن أساليب الرقابة والوقاية من أهم الأمراض المنقولة عبر الأغذية.

9- تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتم التخطيط له

ليست هناك في هذه المرحلة حاجة إلى مدخلات إضافية.

10- الجدول الزمني المقترح لإنجاز العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ البدء، والتاريخ المقترح لاعتماد المواصفة عند الخطوة 5، والتاريخ المقترح لاعتماد المواصفة من الهيئة

يمكن أن تصيغ مجموعة عمل إلكترونية المشروع الأولي بعد الاجتماع التاسع والأربعين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية ورهنًا بموافقتها على العمل الجديد واختصاصاته؛ وستعرض نتائج مجموعة العمل الإلكترونية في الاجتماع الخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية. والقصد من ذلك هو اقتراحه عند الخطوة 5 في الاجتماع الثاني والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية الذي سيعقد في عام 2020 بهدف أن تعتمد هيئة الدستور الغذائي نهائيًا في يوليو/تموز 2021.