

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

REP11/NEA

برنامج المواصفات الغذائية المشترك
بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الرابعة والثلاثون

جنيف، سويسرا، 4-9 يوليو/تموز 2011

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

الحمامات، تونس

23-27 مايو/أيار 2011

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

CL 2011/14-NEA

يونيو/حزيران 2011

إلى : نقاط الاتصال التابعة للدستور الغذائي
المنظمات الدولية المهتمة

من : الأمانة، هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الموضوع: توزيع تقرير الدورة السابعة عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (الوثيقة REP11/NEA)

ستنظر الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي في تقرير الدورة السادسة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (جنيف، سويسرا، 4-9 تموز/يوليو 2011).

المسائل المطروحة على هيئة الدستور الغذائي للموافقة عليها في دورتها الرابعة والثلاثين:
مشروع المواصفات الإقليمية ومشروع المواصفات الإقليمية المقترحة لدى الخطوة 8/5 من الإجراءات

- 1 - مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (الفقرة 72 والمرفق الثاني)
- 2 - مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للهريسة (معجون الفلفل الأحمر الحار) (الفقرة 75 والمرفق الثالث)
- 3 - مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية (الفقرة 79 والمرفق الرابع)

يجوز للحكومات والمنظمات الدولية المهتمة والراغبة في إبداء ملاحظات على الوثيقة المذكورة أن توجهها خطياً، ويستحسن أن يكون ذلك عبر البريد الإلكتروني، إلى الأمانة، هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، Viale delle Terme di Caracalla، 00153، روما، إيطاليا (البريد الإلكتروني

codex@fao.org؛ رقم الفاكس: (+39) 06 570 54593، قبل 30 يونيو/حزيران 2011.

المحتويات

صفحة 7	الملخص والاستنتاجات
صفحة 1	تقرير الدورة السادسة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
صفحة 25	موجز عن حالة العمل الجاري
الفقرات	
1	مقدمة
4 – 2	افتتاح الدورة
7 – 5	اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)
61– 8	المسائل الهامة الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى (البند 2 من جدول الأعمال)
72–62	مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (البند 3 من جدول الأعمال)
75–73	مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار) (البند 4 من جدول الأعمال)
79–76	مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للحلاوة الطحينية (البند 5 من جدول الأعمال)
82–80	وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية لشراب الدوغ (البند 6 من جدول الأعمال)
89–83	وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية للبن النوق (البند 7 من جدول الأعمال)
92–90	وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية لمعجون التمر ودبس التمر (البند 8 من جدول الأعمال)
94–93	مقترحات لترميز الأغذية وتصنيفها وتسجيلها (البند 9 من جدول الأعمال).
107–95	الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي، بما في ذلك المشاركة من حساب الأمانة المشترك بين مشروع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز المشاركة في الدستور الغذائي (البند 10 من جدول الأعمال)
108	أنشطة برنامج مرفق وضع المعايير وتنمية التجارة في الإقليم (البند 11 من جدول الأعمال)
112–109	النظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية (البند 12 من جدول الأعمال)
120–113	استخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستويين القطري والإقليمي (البند 13 من جدول الأعمال)
123–121	قضايا التغذية في الإقليم (البند 14 من جدول الأعمال)
125–124	المشاركة في أعمال الدستور الغذائي وفي أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن إسداء المشورة العلمية (البند 15 من جدول الأعمال)
126	ترشيح المنسق (البند 16 من جدول الأعمال)
134–127	مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 17 من جدول الأعمال)
135	موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 18 من جدول الأعمال)

المرفقات

صفحة 24	المرفق الأول - قائمة المشاركين
صفحة 27	المرفق الثاني - مشروع مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تباع في الشوارع في الشرق الأدنى
صفحة 47	المرفق الثالث - مشروع المواصفة القياسية الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الأحمر الحار)
صفحة 51	المرفق الرابع - مشروع المواصفة القياسية الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية

الملخص والاستنتاجات

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

المسائل المعروضة على الدورة الرابعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للنظر فيها

مشاريع المواصفات ومشاريع المواصفات المقترحة والنصوص المتعلقة بها لاعتمادها في الخطوة 8/5 من الإجراءات

قامت لجنة التنسيق بإحالة:

- مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع لاعتمادها في الخطوة 8/5 (الفقرة 72 والمرفق الثاني)
- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للهريسة (معجون الفلفل الحار) لاعتمادها في الخطوة 8/5 (الفقرة 75 والمرفق الثالث)، و
- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية لاعتمادها في الخطوة 8/5 (الفقرة 79 والمرفق الرابع)

مسائل أخرى للإعلام:

إن لجنة التنسيق:

- قد وافقت على قيام أعضاء الإقليم بالنظر في ترشيح المنسق الإقليمي لدى انعقاد دورة اللجنة (الفقرة 126)؛
- نظرت في النشاطين 4-5 و5-5 من الخطة الإستراتيجية للفترة 2008-2013 (الفقرة 35) وفي إعداد الخطة الإستراتيجية للفترة 2013-2018 (الفقرات 36 إلى 55)؛
- نظرت في المسائل التالية التي أحالتها الهيئة: المواصفات الخاصة (الفقرات 13 إلى 29)؛ الجبن المطبوخ (الفقرات 30 إلى 34)؛ وضع مبادئ توجيهية لتتبع/تعقب المنتجات (الفقرتان 11 و12) وخيارات مجموعات العمل الفعلية (الفقرات 56 إلى 59)؛
- عبرت عن آرائها بشأن استعراض منتصف المدة لحساب الأمانة التابع للدستور (الفقرات 95-107)؛
- تبادلت المعلومات حول النظم الوطنية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الخاصة بالأغذية (الفقرات 109 إلى 112) واستخدام مواصفات الدستور على المستويين الوطني والإقليمي (الفقرات 113 إلى 120) والقضايا التغذوية ضمن الإقليم (الفقرات 121 إلى 123).

Draft REP11/NEA

مقدمة

1- عقدت لجنة التنسيق الإقليمية في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية دورتها السادسة في الحمامات، تونس، من 23 إلى 27 مايو/أيار 2011 بدعوة كريمة من الجمهورية التونسية. ورأسّت الدورة السيدة مليكة هرماسي بلقاسم (مديرة إدارة الجودة وسلامة الأغذية والبيئة في المركز الفني للصناعات الغذائية والمسؤولة عن اللجنة الوطنية التونسية للدستور الغذائي). وحضر الدورة 28 مندوباً يمثلون 6 من البلدان الأعضاء وبلدان مراقبان اثنان من خارج الإقليم و3 من المنظمات الدولية. وحضرت الدورة أيضاً السيدة كارين هولباك (Karen Hulebak)، رئيسة هيئة الدستور الغذائي. وترد في المرفق الأول بهذا التقرير القائمة الكاملة بالمشاركين، بما في ذلك الأمانة وممثلي كل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

افتتاح الدورة

2- افتتح الدورة السيد محمد علمي، المستشار الإقليمي لشؤون السلامة الغذائية والكيميائية في منظمة الصحة العالمية، المكتب الإقليمي لشرق البحر الأبيض المتوسط. وشدد على أهمية العمل الذي يقوم به الدستور الغذائي لحماية صحة المستهلكين وكفالة ممارسات نزيهة في تجارة الأغذية في الإقليم، فضلاً عن ضرورة وجود تعاون ميداني على المستويين الدولي والإقليمي.

3- ورحبت السيدة فاطمة هاشم، مسؤولة الأغذية والتغذية في المكتب الإقليمي لمنظمة "الفاو" للشرق الأدنى، باللجنة واعتبرت أنّ حماية الإمدادات الغذائية المأمونة طالما كانت في صلب برامج المنظمة نظراً إلى وجود علاقة وثيقة بين الأمن الغذائي وسلامة الأغذية. وأبرزت التعاون الطويل الأمد بين منظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية في مجال سلامة الأغذية والمستجدات الأخيرة على غرار نظام الوقاية من طوارئ الآفات والأمراض الحيوانية والنباتية العابرة للحدود (إمبريس) والشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية (إنفوسان).

4- ورحب بدوره السيد مفتاح عمارة، مسؤول مكلف في وزارة الصناعة والتكنولوجيا في تونس، باللجنة مسلطاً الضوء على أهمية الزراعة وصناعة الأغذية في تونس وعلى الجهود التي تبذل لتعزيز سلامة الأغذية في المنتجات التونسية، بالإضافة إلى أهمية وضع مواصفات وطنية ودولية.

اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)¹

- 5- اتفقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل أثناء انعقاد الدورة لمناقشة مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للهريسة (البند 4 من جدول الأعمال) ومشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية (البند 5 من جدول الأعمال) وعلى دراسة هذين البندين فور توافر تقارير المجموعات الإقليمية.
- 6- واتفقت اللجنة على أن تعرض تونس للمستجدات على صعيد أنظمة سلامة الأغذية المتصلة بشبكة إنفوسان ضمن البند بعنوان مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 17 من جدول الأعمال). وذكر الوفد التونسي بأنه تقرر خلال الدورة الخامسة للجنة الإقليمية للشرق الأدنى إدراج بند دائم خاص بشبكة إنفوسان.
- 7- وقد اعتمدت اللجنة، بعد هذا التعديل، جدول الأعمال المؤقت باعتباره جدول أعمال الدورة الحالية.

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

- 8- أحاطت اللجنة علماً بالمسائل الناشئة منذ دورتها الأخيرة عن كل من هيئة الدستور الغذائي واللجنة التنفيذية واللجان الأخرى استناداً إلى الملخصات الواردة في وثيقة العمل. وبحثت اللجنة بشكل خاص المسائل التالية:

وثيقة للمناقشة عن توزيع الوثائق في الوقت اللازم وبالتوازي وعن طولها وعن مضمون التقارير (الدورة السادسة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة)

- 9- شددت اللجنة على أهمية أن تتاح وثائق ومواصفات الدستور الغذائي باللغة العربية في الوقت المطلوب إفساحاً في المجال للأعضاء للمشاركة بصورة كاملة في وضع المواصفات وإبداء ملاحظاتهم ضمن المهل الزمنية المحددة. وأشار كذلك إلى إمكانية إعداد تقارير مقتضبة وإتاحة التسجيلات الصوتية بمختلف اللغات.

المواصفة الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار)

- 10- أشارت اللجنة إلى توصية الدورة الثانية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي والتي تطلب من لجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى أن تتعاون بشكل وثيق عند إعداد هذه المواصفة مع لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا التي تعمل بدورها على إعداد مواصفة إقليمية لصلصة الفلفل الحار. غير أن اللجنة اتفقت على أن الهريسة منتج مختلف من حيث تركيبته عن

¹ الوثيقة CX/NEA 11/6/1.

² الوثائق CX/NEA 10/6/2 و CX/NEA 11/6/3 (Iran) و CRD 1 (IDF) و CRD 2 (Egypt) و CRD 11 (Tunisia) و CRD 13 (IFT).

صلصة الفلفل الحارّ على اعتبار أنها مكوّنة من معجون الفلفل الحارّ الطازج المطبوخ من دون إضافة أي مكونات أخرى، في حين أنّ صلصة الفلفل الحارّ هي كناية عن فلفل مجفف أو مخمّر بالإضافة إلى الخلّ أو مواد أو مطيبات أخرى.

وضع خطوط توجيهية للتتبع/تعقب المنتجات

11- أشارت اللجنة إلى أنّ هيئة الدستور الغذائي كانت قد أقرت في دورتها الثانية والثلاثين توصية لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات والتي تقضي بالطلب إلى لجان التنسيق المشتركة بين منظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية مناقشة ما إذا كانت هناك حاجة لمزيد من التوجيهات عن التتبع/تعقب المنتجات خلافاً لما هو موجود في مبادئ التتبع / تعقب المنتجات كأداة ضمن نظام لتفتيش الأغذية وإصدار الشهادات لها (الوثيقة CAC/RCP 60-2006).

12- وافقت اللجنة على ضرورة أن يُصدر الدستور الغذائي مزيداً من الخطوط التوجيهية عن تطبيق التتبع على اعتبار أنه أداة هامة في عمليات التفتيش. وأشار أيضاً إلى فائدة تعقب المكونات في حال وجود مشاكل على صعيد حفظ الصحة. وذكر أنّ المعهد الدولي لتكنولوجيا الأغذية أعطى، في الوثيقة CRD 13، معلومات عن التوصيات الرئيسية وأوصى بأفضل الممارسات في مجال التتبع.

دراسة تأثير المواصفات الخاصة

13- بحثت اللجنة الردود التي وردتها على أربع أسئلة في الوثيقة CL 2010/37-NEA حول المشاكل التي تطرحها المواصفات الخاصة. وبالإضافة إلى التعليقات الخطية التي تلقتها اللجنة، أشارت الأخيرة إلى ما يلي:

هل عانى منتجو الأغذية ومصنعوها في بلدكم من أي مشاكل في استيفاء مواصفات القطاع الخاص؟

14- أفاد وفد الأردن عن وجود مشاكل كبرى نتيجة الافتقار إلى الخبرة الوافية لتطبيق المواصفات الخاصة ومنها مثلاً EUREPGAP أو GLOBALGAP. ولم تكن هناك شفافية كافية بخصوص وضع هذا النوع من المواصفات، فضلاً عن تكبد تكاليف عالية بسبب ضرورة إصدار شهادات من قبل طرف ثالث خاصة في بلدان الاتحاد الأوروبي وقد كانت المعايير مختلفة جداً بالنسبة إلى مواصفات الدستور الغذائي. وأبدى وفد جمهورية إيران الإسلامية مخاوف مماثلة في ملاحظاته الخطية.

15- واعتبر وفد مصر أنه طبقاً لأحد المراسيم الرئاسية، لا يحق إلا للمنظمة المصرية للمواصفات والجودة وضع مواصفات للأغذية استناداً إلى مواصفات المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس أو الدستور الغذائي أو إلى مواصفات بلدان أخرى. أما المواصفات الخاصة، فقد تطرح مشكلة.

16- واعتبر وفد تونس أنّ المواصفات الخاصة تشكل تهديداً نظراً إلى ارتفاع كلفة إصدار الشهادات. ولم تحصل سوى 60 شركة تعمل في مجال صناعة الأغذية من أصل 1 000 شركة على شهادة ISO 22000 أو IFS أو BRC فيما حصلت 234 مزرعة فقط من أصل 500 000 مزرعة على شهادة GLOBALGAP.

ما هي الانعكاسات المالية للوفاء بالمواصفات الخاصة وخاصة الانعكاسات على المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الحجم؟

17- أفاد وفد تونس أنّ تكاليف شهادة ISO 22000 تبلغ 40 000 دينار تونسي (أي بحدود 20 000 يورو) لكل شركة من دون حساب أيّ تكاليف مترتبة عن التغييرات اللازمة في عملها. وقد بلغت تكاليف شهادة GLOBALGAP مقدار 15 000 دينار تونسي (أي بحدود 7 500 يورو) لعشرة هكتارات. وإذا ما أقرت مواصفات الدستور الغذائي لكانت هذه البرامج أقل كلفة ولا ترتفع عدد المنتفعين.

18- وأفاد وفد لبنان أنّ ارتفاع كلفة إصدار الشهادات قد أدى إلى ارتفاع تكاليف الإنتاج غير أنّ منظمة التجارة العالمية لا تسمح بإعطاء إعانات للمزارعين لاستيعاب هذه التكاليف.

19- وأشار وفد جمهورية إيران الإسلامية في ملاحظاته الخطية أنّ التكاليف العالية للامتثال لإصدار الشهادات قد يثبط المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الحجم عن النفاذ إلى الأسواق الدولية، مما قد يُضطرّها إلى التحوّل إلى أسواق بديلة.

ما هي التدابير التي اتخذت للتغلب/للتخفيف من المشاكل التي ووجهت في تنفيذ المواصفات الخاصة؟

20- أشار وفد الأردن إلى أنّ الحكومة قامت بتشكيل جهاز لمساعدة الشركات بالنسبة إلى شهادات EUREPGAP أو GLOBALGAP.

21- وأفاد وفد تونس أنه، رغم تطبيق البرنامج الوطني لمساعدة المنتجين والصناعة منذ سنة 1996، لا يزال عدد المستفيدين ضئيلاً لعدم طلب عدد كافٍ من المؤسسات الحصول على مساعدة.

22- وأوضح وفد المملكة العربية السعودية أنّه كان لدى المملكة نظام تتعاون في إطاره الحكومة والشركات الخاصة ومنظمة الصحة العالمية ضمن لجنة وطنية لوضع المواصفات.

23- واقترح وفد جمهورية إيران الإسلامية في ملاحظاته الخطية ما يلي: تبادل منتظم للمعلومات بين المؤسسات العاملة في المجال نفسه؛ تشجيع الصناعات العاملة في المجال نفسه على تطبيق المواصفات الدولية لسلامة الأغذية في إنتاجها؛ الاعتراف المتبادل بالمواصفات من قِبل أجهزة وضع المواصفات الخاصة؛ عقد حلقات عمل وتوفير التدريب من قِبل الأجهزة المختصة بالنسبة إلى مواصفات خاصة مختارة (للمنتجات الهامة من الناحية التجارية) للتصدي لتأثيراتها السلبية.

ما الذي ينبغي لهيئة الدستور الغذائي/منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية أن تفعله في سياق المواصفات الخاصة؟

24- اعتبر وفد الأردن أنه يتعين على الهيئة إجراء دراسة عن الأسواق الخاصة في حين يتعين على القطاع الخاص المشاركة في المناقشات لخفض التكاليف.

25- واقترح وفد مصر أنه يتعين على هيئة الدستور الغذائي والمنظمات الأخرى اعتماد تدابير لمراجعة هذه المواصفات بحيث تستند إلى العلم وتكون شفافة ولا تشكل عوائق أمام التجارة. ويتعين منح صفة مراقب للمنظمات الخاصة المعنية بوضع المواصفات في هيئة الدستور الغذائي.

26- واعتبر وفد تونس أنه من الضروري تعزيز مواصفات الدستور الغذائي وأنه يجدر بهيئة الدستور الغذائي أن تتخذ موقفاً واضحاً من المواصفات الخاصة وأن تشجع على اعتماد مواصفات الدستور الغذائي.

27- وأفاد وفد الأردن أنه يتعين على هيئة الدستور الغذائي معالجة هذه المشكلة بالتعاون الوثيق مع المنظمة العالمية لصحة الحيوان والاتفاقية الدولية لوقاية النباتات ولجنة تدابير الصحة والصحة النباتية ولجنة الحواجز التقنية أمام التجارة.

28- وأيد وفد جمهورية إيران الإسلامية في ملاحظاته الخطية هذا الموقف داعياً إلى تفعيل العمل مع الأجهزة العالمية المعنية بوضع المواصفات الخاصة وتشجيعها على المشاركة في أعمال الدستور الغذائي؛ أن تولي لجان الدستور الغذائي العناية الواجبة لوضع مواصفات "مفيدة للمستخدم النهائي"؛ والحرص على أن تبقى مواصفات الدستور الغذائي المرجع الوحيد بالنسبة إلى سلامة الأغذية؛ وأنه يتعين على الأعضاء تحديد الثغرات في مواصفات الدستور الغذائي واقتراح أعمال جديدة.

29- وأوجز ممثل منظمة "الفاو" النتائج الواردة في الوثيقة التي أعدتها منظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية بخصوص المواصفات الخاصة للدورة الثالثة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي (CX/CAC 10/33/13) والتي أوضحت المسائل التي تعترض المنتجين والصناعة بالنسبة إلى المواصفات الخاصة. واعتبر ممثل المنظمة أنه رغم التقدم الملحوظ الذي تحقق حتى الآن في تطبيق مواصفات الدستور الغذائي، إلا أن تطبيق المواصفات الخاصة ينطوي على تكاليف كبرى وأن إعداد هذه المواصفات لم يتم بصورة شفافة وينبغي أن يستند إلى النتائج وألا يفرض قيوداً مبالغاً فيها. ويجب أن تشارك الأجهزة الخاصة المعنية بوضع هذه المواصفات في الأعمال التي يضطلع بها الدستور الغذائي.

مشروع المواصفة المقترحة للجبين المطبوخ

30- ذكرت اللجنة بأن هيئة الدستور الغذائي كانت أرجأت في دورتها الثالثة والثلاثين البت في موضوع مواصلة العمل أم لا على إعداد مواصفة للجبين المطبوخ إلى دورتها الرابعة والثلاثين وطلبت إلى لجان التنسيق إبداء رأيها في هذا الموضوع.

31- وأشارت وفود تونس والأردن ولبنان والمملكة العربية السعودية إلى ضرورة وضع مواصفة دولية للأسباب التالية: إن هذا المنتج يتم إنتاجه والاتجار به واستهلاكه بكميات كبيرة في الإقليم وعلى المستوى الدولي ككل؛ وتختلف المواصفات الوطنية في كل بلد، الأمر الذي قد يشكل عائقاً أمام التجارة؛ وينبغي تحديد تركيبة المنتج، لا سيما مصدر الدهون فيها لتجنب المشاكل التغذوية، خاصة بالنسبة إلى المنتجات الشائعة الاستهلاك لدى الأطفال.

32 - واقترح أحد الوفود وضع مواصفة إقليمية في حال عدم إعداد مواصفة دولية.

33- واعتبر وفد مصر وأحد المراقبين من قبل الاتحاد الدولي لمنتجات الألبان أن لا حاجة إلى هذه المواصفة على اعتبار أن مواصفات الدستور الغذائي العامة تتناول بالفعل مسائل سلامة الأغذية ومنها مثلاً المواد المضافة إلى الأغذية ونظافة الأغذية. وأشار وفد الاتحاد الدولي لمنتجات الألبان أيضاً إلى ضرورة توسيم مصدر الدهون والتركيبية طبقاً لمواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالتوسيم. وذكر الوفد أيضاً بأن لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان لم تحرز أي تقدم بالنسبة إلى هذه المواصفة خلال 10 سنوات من الزمن رغم المحاولات العديدة في مجموعات العمل والمناقشات ضمن الجلسات العامة للتوصل إلى توافق حول مسائل محددة كالتعريف والتركيبية والمواد المضافة.

34 - ورد الوفد التونسي على هذه التعليقات قائلاً بأنه إذا لم تعتمد سوى المواصفات الأفقية من دون أي مواصفات محددة للمنتجات قد يضمن ذلك الحصول على "منتج صحي" ولكنه لا يستجيب إلى التوقعات المرجوة من الجبن، بما في ذلك تركيبته المحددة (القائمة على الحليب).

تطبيق الخطة الإستراتيجية للفترة 2008-2013

النشاط 4-5 تشجيع التنسيق بين مختلف الاختصاصات على المستويين القطري والإقليمي

النشاط 5-5 تفعيل مشاركة المنظمات غير الحكومية على المستويات الدولية والإقليمية والقطرية

35- أحاطت اللجنة علماً بملاحظة وفد مصر بأن لديهم آليات للتعاون يُعاد النظر فيها حالياً بما يستوفي الاحتياجات الراهنة بموازاة الحرص الدائم على إشراك المنظمات غير الحكومية وعلى توزيع جميع وثائق الدستور الغذائي عليها.

بلورة الخطة الإستراتيجية الجديدة للفترة 2013-2018

36- عرضت رئيسة الهيئة هذا البند مذكرة بأن رئيسة الهيئة ونوابها قد أعدوا، بناء على توصية اللجنة التنفيذية، استبياناً جرى توزيعه ضمن الوثيقة CL 2010/37-NEA وهو يعطي كلاً من لجان التنسيق الفرصة للمشاركة في المراحل الأولى من بلورة الخطة الإستراتيجية الجديدة. وأشارت الرئيسة على وجه التحديد إلى ضرورة الحرص على أن تكون هذه الخطة موجهة نحو المستقبل مع مراعاة التحديات المستجدة على صعيد سلامة الأغذية ومنها مثلاً تغير المناخ، والتي اعتبرت المنظمة العالمية لصحة الحيوان مسألة هامة، أو التكنولوجيا المتناهية الصغر وهو مضمار سبق لمنظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية أن عملتا فيه.

37- وناقشت اللجنة الأسئلة الواردة في الوثيقة CL 2010/37-NEA مشيرة إلى الملاحظات الخطية الواردة من جمهورية إيران الإسلامية.

(أ) هل الأهداف الخمسة الجارية ما زالت صالحة؟ ما هي التغييرات التي تقترحها (إن وجدت)؟

38- اتفقت اللجنة على أن الأهداف الخمسة ما زالت صالحة.

39- واعتُبر أنه من الهام جداً بناء قدرة البلدان في الإقليم على توفير بيانات علمية للأجهزة الدولية المعنية بتقييم المخاطر على غرار لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات واجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، وكذلك الحاجة إلى تعزيز لجان الدستور الغذائي الوطنية والتواصل بين الأعضاء.

40- دعماً للأهداف الخمسة بأنشطة جديدة قدمت الاقتراحات الإضافية كآتي:

- إشراك المنظمات الخاصة المعنية بوضع المعايير في عمل الدستور الغذائي؛
- عقد اجتماع إقليمي يركز على التأثيرات المحتملة لتغيير المناخ على سلامة الأغذية؛
- تحديد الآليات المناسبة لزيادة تبادل التجارب والمعارف والخبرات بشأن سلامة الأغذية في المنطقة؛

41- وأقرت رئيسة الهيئة بأهمية تمكين جميع أقاليم العالم من المشاركة في بلورة البيانات لعمليات تقييم المخاطر العالمية. وشددت على ضرورة أن تعمل منظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية ضمن شراكة مع البلدان من أجل بناء قدراتها بما يكفل التنمية المستدامة. وأشارت أيضاً إلى قرار لجنة الخبراء المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية إعادة النظر في "سلة الأغذية" التي أعدت قبل أربعين سنة من الآن استناداً إلى النظام الغذائي الغربي وهي لا تعكس الوضع الراهن في العالم وسيكون هذا أحد أهم التغييرات في السياسة العامة في المستقبل القريب. واعتبرت كذلك أن ثمة فرصة لكي تشارك البلدان في برنامج منظمة الصحة العالمية لتقييم عبء الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية. وهذا البرنامج من شأنه أن يساعد البلدان على جمع البيانات المعقدة؛ لذا من الضروري المضي قدماً في تشجيع المشاركة في هذا البرنامج ومواصلة تنفيذه من قبل منظمة الصحة العالمية.

42- وأبلغ ممثل منظمة الصحة العالمية اللجنة أن أربع لجان دولية (الملوثات الكيميائية، الطفيليات، البكتيريا، الفيروسات) سوف تباشر عملها في البلد تلو الآخر في إطار برنامج تقييم عبء الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية وأنه من المحتمل أن تظهر أولى الوقائع والأرقام بحلول سنة 2012. والعمل جارٍ حالياً على إعداد وحدات العمل لتقييم كلفة الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية. وستتاح للبلدان حزمة تتضمن جميع المعلومات والمنهجيات اللازمة.

43- وأفاد أحد الأعضاء أن الصعوبات على صعيد التنسيق تُعزى أيضاً إلى العدد الكبير من نقاط الاتصال التي يحتاج إليها كل بلد لمختلف المنظمات الدولية، وعلى سبيل المثال تحتاج المنظمة العالمية لصحة الحيوان إلى جهات اتصال مختلفة مع

تخصصات مختلفة في البلد نفسه. وبما أن كلاً من جهات الاتصال تستمد مشروعيتها من المنظمة التي تعمل لخدمتها، فإنّ تشاطر المعلومات والتواصل في ما بينها غير كافيين. وهذا ما حصل على سبيل المثال مع الأزمة النووية في اليابان وتداعياتها على سلامة الأغذية حيث ساد الالتباس والرسائل المتضاربة.

(ب) لم يتضمن إطار الفترة 2003-2007 مؤشرات قابلة للقياس مثلما الحال بالنسبة إلى الخطة الإستراتيجية الحالية. هل ينبغي أن تتضمن الخطة الإستراتيجية القادمة مؤشرات قابلة للقياس؟ هل شكل "الجدول" الحالي مفيد أم تقترح تغييرات عليه؟ فعلى سبيل المثال هل من المفيد تتبع الأنشطة "الجارية"؟

44- اقترح إضافة خانة إلى الجدول لمراقبة الصعوبات التي تعترض تحقيق الأهداف المرجوة من الخطة الإستراتيجية، فضلاً عن ضرورة إضافة مؤشرات قابلة للقياس.

(د) هل تفي هياكل وإجراءات الدستور الغذائي الحالية بالاحتياجات الحالية للأعضاء (أي مختلف خيارات "إجراءات الخطوات" والاستعراض التحليلي الذي تجريه اللجنة التنفيذية وغير ذلك)؟ ما هي التغييرات التي قد يتعين إجراؤها؟

45- شدّد عدد من الوفود على ضرورة توافر جميع الوثائق والمواصفات باللغة العربية وعلى أهمية وجود ترجمة فورية باللغة العربية في كل دورة من دورات الدستور الغذائي. وأشار أيضاً إلى صعوبة المشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي التي عُقدت في أقاليم مختلفة من العالم.

46- وأوضحت اللجنة بالنسبة إلى التغطية اللغوية أنّ هيئة الدستور الغذائي وأجهزتها الفرعية تتقيّد بقواعد دليل الإجراءات. وأشارت اللجنة كذلك إلى أنّ الحكومات المضيفة المعنية تتولى تمويل تنظيم الاجتماعات وكذلك خدمات الترجمة الفورية والتحريرية بالنسبة إلى جميع لجان الدستور الغذائي وفرق مهامه، باستثناء اللجنة التنفيذية ولجان التنسيق.

وكان هناك عدد من الاقتراحات لتحسين الأوضاع كالتالي:

- يمكن ترجمة الوثائق من خلال آليات تعاون داخل الإقليم؛
- يمكن طلب المساعدة من أجهزة إقليمية أخرى (كجامعة الدول العربية ومجلس التعاون لدول الخليج)؛
- يمكن استخدام مساهمات الأعضاء التي تعيدها المنظمات الدولية؛
- يمكن النظر في إمكانية استخدام الترجمة الآلية التي أثبتت أنها تساهم في زيادة سرعة توافر الوثائق بنسبة 30 في المائة؛
- يمكن الاستعانة بالمؤتمرات الفيديوية وغيرها من الوسائل الحديثة لزيادة إمكانية المشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي.

47- واقترح وفد جمهورية إيران الإسلامية في ملاحظاته الخطيّة أن يسرّع الدستور الغذائي عملية وضع المواصفات وأنّ تسعى اللجنة التنفيذية إلى اعتماد طرق محسّنة لفحص اقتراحات العمل الجديدة.

(هـ) تعمل الهيئة في بيئة من التغيير والتقدم التكنولوجي. هل ينبغي بيان نتائج تغيير المناخ على سلامة الأغذية وتكنولوجيات الإنتاج الجديدة مثل التكنولوجيا المتناهية الصغر وغيرها في الخطة الإستراتيجية الجديدة. وإذا كان الرد بنعم، كيف؟

48- رداً على سؤال موجّه من رئيسة الهيئة، ناقشت اللجنة أهمية أن تجري لجان الدستور الغذائي تقييماً لتأثير تغيير المناخ على سلامة الأغذية كلّ ضمن نطاق مسؤولياتها؛ فتغيير المناخ مثلاً قد يؤثر على الرطوبة التي يمكن أن تؤدي بدورها إلى تكوّن العفن وسموم الأفلاتوكسين.

49- وأفاد ممثل منظمة الصحة العالمية أنّ منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط لدى منظمة الصحة العالمية قد أصدرت قراراً عن تغيير المناخ والصحة خلال الدورة الخامسة والخمسين. ويحثّ هذا القرار الدول الأعضاء على مواجهة تأثيرات تغيير المناخ على الصحة في الوقت المناسب من أجل حماية الصحة، وهذه مسؤولية مشتركة بين جميع القطاعات. ويشمل هذا أيضاً سلامة الأغذية نظراً إلى إمكانية شحّ المياه الذي يؤثر بدوره على سلامة الأغذية. وأشار إلى أنّ لدى جميع الدول الأعضاء جهة اتصال مختصة بتغيير المناخ وبالصحة. وتستعين بعض البلدان حالياً (مثل الأردن) بالمياه الرمادية (المعالجة) في الزراعة للحدّ من ندرة المياه.

50- وأفاد ممثل منظمة "الفاو" إلى الحاجة إلى تنسيق أفضل في الإقليم. وقد أعدت منظمة "الفاو" عدداً من الدراسات كما أنّ برنامج الأمم المتحدة للبيئة في صدد إعداد دراسات هو أيضاً. وسيعقد المنتدى الثاني بشأن تغيير المناخ والزراعة والأمن الغذائي في منطقة الشرق الأدنى من 27 إلى 29 يونيو/حزيران 2011 من أجل مناقشة دراسات الحالات التي أعدتها دول المنطقة وسياسات الوقاية من آثار تغيير المناخ والتخفيف من حدتها.

51- وأقرّت اللجنة بأنّ تغيير المناخ يعتبر مسألة هامة في الإقليم وأنه يتعيّن مراقبة تأثيراته على سلامة الأغذية. وأشارت اللجنة أيضاً إلى أهمية التكنولوجيا المتناهية الصغر والتكنولوجيا البيولوجية.

52- وأشار أحد الوفود إلى الحاجة إلى تقييم تأثير المكونات والمواد المضافة إلى الأغذية على الصحة وعلى سلامة الأغذية خاصة من حيث الأمراض المزمنة والأمراض المستجدة.

53- وفي حين أنّ الدستور الغذائي وضع العديد من الحدود القصوى استناداً إلى تقييم المخاطر، أشير إلى أنّ هذا العمل مجتزأ مثلاً بالنسبة إلى الملوثات المعدنية في السكر.

54- واقترح أن تعقد منظمة "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية حلقة عمل عن آخر المستجدات بالنسبة إلى تغيير المناخ والتكنولوجيا الجديدة.

55- واقترح أحد الوفود إدراج هدف طويل الأجل إلى الخطة للحصول على تمويل خاص للدستور الغذائي، فيقل اعتمادها على المساهمات العينية من البلدان المضيقة لضمان الحياد. غير أنّ اللجنة أشارت إلى أنّ اللجنة التنفيذية والهيئة قد بحثتا بشكل مفصّل المسائل المتصلة بطرق التمويل الجديدة لكنهما لم تتخذا أي قرار بالتغيير في الوقت الراهن. وأشار إلى أنّ الأعضاء

هم في مطلق الأحوال، بصورة مباشرة أو غير مباشرة، مصدر التمويل. وأشارت اللجنة إلى وجود آلية لضمان الحياد من خلال استمارة استبيان الرضا التي وزعت بعد كل دورة والتي أتاحت للأعضاء فرصة طرح أية قضايا تتعلق بإدارة الدورة على مكتب الهيئة والأمانة.

خيارات جديدة لمجموعات العمل الفعلية

56- ذكرت رئيسة الهيئة أن اقتراح خيارات جديدة لمجموعات العمل الفعلية أعد أساساً في خلوة لرؤساء الدستور الغذائي من أجل مواجهة التحديات التي تعترض الأعضاء كافة ولا سيما البلدان النامية للمشاركة في اجتماعات مجموعات العمل الفعلية التي تلجأ إليها أكثر فأكثر لجان الدستور الغذائي.

57- وإن قواعد السلوك الحالية المعتمدة لمجموعات العمل الفعلية هي نفسها كالقواعد الخاصة باجتماعات اللجنة المكتملة. وقد اقترحت إمكانية اعتماد قواعد مرنة أكثر تكفل مشاركة جميع الأقاليم مشاركة كاملة من خلال إفراح المجال لوجود ممثلين إقليميين في مجموعات العمل يتراوح عددهم بين مشاركين اثنين وثلاثة مشاركين من كل إقليم. وتتعلق المسائل التي يتعين إيجاد حل لها بوجود آلية شفافة تختار في إطارها الأقاليم ممثليها وقواعد جديدة تمكّن من تقديم الدعم لممثليها هؤلاء بواسطة صندوق استئماني.

58- وأشار أحد الوفود إلى أن هذه الاقتراحات عملية وإلى ضرورة وجود آلية شفافة وعادلة لاختيار الممثلين. واقترح عقد حلقات عمل إقليمية لإعداد دراسات مشتركة تُعرض من ثم على اجتماعات مجموعات العمل الفعلية.

59- وقد أيد وفد آخر هذا الاقتراح.

اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات

60- استجابة لطلب اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات، أوضحت اللجنة أن طرق تحليل محتوى الحمص بالطحينة من الدهون يجب أن يستوفي ISO 5508:1995 و ISO 5509:2000 وأنه ينبغي الاستعانة بطريقة TLC³ لإيضاح المصدر.

61- واتفقت اللجنة على الطلب إلى اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات أن توضح سبب التوصية التي رفعتها لحذف الإشارة إلى الخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات وإلى البحث في إمكانية وضع خطط محددة لأخذ العينات بالنسبة إلى الحمص بالطحينة والطحينة والبقول المدّس.

³ طريقة داخلية مستخدمة في المركز الفني للصناعات الغذائية استناداً إلى: Pharmacopeia Eur. Version 2004, Section 2.3.2.

مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تُباع في الشوارع (البند 3 من جدول الأعمال) ⁴

62- استذكرت اللجنة أن الدورة الخامسة للجنة وافقت على توزيع مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع التماساً للتعليقات عند الخطوة الثالثة والنظر فيها خلال الدورة الحالية.

63- ووافقت اللجنة على دراسة النص قسماً قسماً وأقرت إدخال التغييرات التالية إضافة إلى بعض التعديلات البسيطة المتعلقة بالصياغة والترجمة.

القسم الثاني: النطاق (المجال)، الاستخدام والتعريف

64- وافقت اللجنة على استبدال عبارة "البائع المتجول" بعبارة "بائع أغذية الشارع" في الفقرة 2-3-7 وعلى أن ينص التعريف على "الشخص الذي يبيع أغذية الشارع" ومواءمة تعريف "أغذية الشارع" مع تعريف منظمة الأغذية والزراعة ذي الصلة ⁵.

القسم الثالث: الإشتراطات العامة

65- فيما يتعلق بالترخيص رأى أحد الوفود أن الترخيص يعني منح سماح من السلطة المختصة ببيع الأغذية وتحمل مسؤولية التثبيت من أنه تم الوفاء بكل المتطلبات، في حين أشار وفد آخر إلى أن الترخيص يعني فحسب بياناً بالنشاط صادراً عن البائع يعلن فيه أنه يدرك المتطلبات ويلتزم بتطبيقها. وبعد بعض النقاش وافقت اللجنة على تعديل عنوان الفقرة 2-3 ليصبح "ترخيص/تسجيل الباعة" بغية إدراج كلا المفهومين.

66- ووافقت اللجنة على استبدال عبارة "مثل غزو القوارض/التعرض للقوارض، الذباب، الحشرات، الديدان" بعبارة "مثل القوارض أو الحشرات" في الفقرة 3-5-1 وتعديل الفقرة 6-8 وفقاً لذلك. كما تم الاتفاق على استبدال عبارة "تلوث الغذاء" في الفقرة 3-5-4 بعبارة "تلوث الغذاء بصورة مباشرة أو غير مباشرة" بما يأخذ في الحسبان التلوث بمواد مكافحة الآفات الناجم عن الأواني.

⁴ الوثائق CL 2010/27-NEA و CX/NEA 11/6/4 (Comments of Lebanon) و CRD 4 (Comments of Lebanon).

⁵ اتفق على هذا التعريف بـ "أغذية الشوارع" في حلقة عمل الفاو الإقليمية بشأن أغذية الشارع في آسيا، التي عقدت في جاكرتا، إندونيسيا (Winarno, 1986).

القسم الرابع : الباعة

67- جرى الاتفاق على إضافة عبارة "والأعراض" بعد كلمة "الأمراض" في الفقرة 1-1-4 لأن ذلك مناسب أكثر. كما وافقت اللجنة على حذف عبارة "ضد الأمراض التي تنقل عن طريق الغذاء والماء مثل الحمى التيفودية والإلتهاب الكبدي (أ) أو أية أمراض أخرى" في الفقرة 3-1-4، وأشارت إلى أن متطلبات التطعيم يجب أن تترك للسلطات المختصة المعنية.

القسم السادس: المعدات والأجهزة

68- اقترح أحد الوفود تعديل الفقرة 6-13 مشيراً إلى أن أدوات الخدمة التي تُستخدم مرة واحدة فقط لا تتناسب مع الحاجة إلى ترويج الممارسات المستدامة. على أن اللجنة وافقت على عدم تعديل هذه الفقرة حيث أن من الصعب على باعة الشوارع تنظيف فوط السفرة والمناشف ومناديل اليد بشكل مناسب، كما أن عدم تنظيفها يمكن أن يحدث مشكلات صحية.

القسم السابع: إعداد الأغذية

69- بالنسبة للفقرة 1-2-7 وافقت اللجنة على فصل الأحكام المتعلقة بالنقع والغسل بالماء الجاري توخياً للوضوح. وفي الفقرة 6-2-7 وافقت اللجنة أيضاً على حذف الإشارة إلى سبل تنقية الماء حيث أن من الكافي اشتراط أن يكون هذا الماء صالحاً للشرب.

70- ودرست اللجنة درجات الحرارة التي ينبغي أن تحفظ عندها الأغذية والمحددة في الفقرة 7-3-11. وبعد بعض النقاش وافقت اللجنة على أن درجة الحرارة يجب أن تكون 63 درجة مئوية أو أكثر للأغذية التي يتم تقديمها ساخنة، وهو أمر مبرر علمياً لضمان سلامة الأغذية. كما وافقت على أن تكون درجة الحرارة 4 درجات مئوية أو أدنى للأغذية التي يتم تقديمها باردة و-18 درجة مئوية أو أقل للأغذية التي يتم تقديمها مجمدة، بما يتماشى مع مدونة الممارسة الصحية للأغذية المطهية جزئياً أو المطهية في خدمات المطاعم الجماهيرية (CAC/RCP 39-1993).

71- ووافقت اللجنة على تعديل الفقرة 4-7 بحيث تصبح على الشكل التالي: "يجب القيام بالتخلص من جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة بشكل آمن في نهاية اليوم وذلك في حالة عدم التمكن من حفظها بأسلوب صحي سليم" توخياً للوضوح.

حالة مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع

72- وافقت اللجنة على نقل مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (مدونة إقليمية لإقليم الشرق الأدنى) إلى الخطوتين 8/5 مع التوصية بحذف الخطوتين 6 و7، وذلك لاعتماده في الدورة الرابعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي (المرفق الثاني).

مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار) (البند 4 من جدول الأعمال)[□]

73- أشارت اللجنة إلى أنها وافقت في دورتها الأخيرة على أن توصي الهيئة ببدء عمل جديد بشأن الهريسة، وهو ما وافقت عليه الهيئة في دورتها الثانية والثلاثين (CAC (N08-2009).

74- وأحاط مندوب تونس، بصفته رئيساً لفريق عمل الدورة، اللجنة علماً بأن فريق العمل قد نظر بإمعان في مشروع المواصفة المقترحة وتوصل إلى توافق في الآراء بشأن جميع القضايا المعلقة (CRD 14). وناقشت اللجنة مشروع المواصفة المقترحة بناء على الوثيقة CRD 15 التي قامت فيها الأمانة بمواءمة نتائج الفريق العامل مع صيغة المواصفات السلعية للدستور.

وضع مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للهريسة

75- وافقت اللجنة على أن تدفع بمشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للهريسة إلى الخطوات 8/5 مع التوصية بحذف الخطوتين 6 و7، لكي تعتمده الهيئة في دورتها الرابعة والثلاثين (المرفق الثالث).

مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للحلاوة الطحينية (الحلوى الشامية، الحلاوة) (البند 5 من جدول الأعمال)[□]

76- أشارت اللجنة إلى أنها وافقت في دورتها الأخيرة على أن توصي الهيئة ببدء عمل جديد بشأن الحلاوة الطحينية، وهو ما وافقت عليه الهيئة في دورتها الثانية والثلاثين (CAC (N09-2009).

77- وأحاط مندوب المملكة العربية السعودية، بصفته رئيساً لفريق عمل الدورة، اللجنة علماً بأن فريق العمل قد نظر بإمعان في مشروع المواصفة المقترحة وتوصل إلى توافق في الآراء بشأن جميع القضايا المعلقة (CRD 17).

6 الوثائق CX/NEA 11/6/5 و CX/NEA 11/6/5-Add.1 (Syria) و CRD 5 (Kuwait) و CRD 6 (Egypt, Lebanon, Libya, Sudan) و CRD 8 (Sudan) و CRD 10 (Tunisia) و CRD 14 (Report of in-session working group) و CRD 15.

7 الوثائق CX/NEA 11/6/6 و CX/NEA 11/6/6-Add.1 (Sudan, Syria) و CRD 5 (Kuwait) و CRD 7 (Egypt, Lebanon) و CRD 8 (Sudan) و CRD 10 (Tunisia) و CRD 17 (Report of in-session working group).

78- تم الاتفاق على أن يكون اسم المنتج "حلاوة بالطحينة" ووجوب ذكر الأسماء البديلة للحلاوة الطحينية، الحلاوة الشامية والحلاوة وكذلك بالنسبة إلى أحكام التوسيم.

وضع مشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للحلاوة الطحينية (الحلوى الشامية)

79- وافقت اللجنة على أن تدفع بمشروع المواصفة المقترحة الإقليمية للحلاوة بالطحينة إلى الخطوات 8/5 مع التوصية بحذف الخطوتين 6 و7، لكي تعتمد الهيئة في دورتها الرابعة والثلاثين (الملحق الرابع).

وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية لشراب الدوغ (البند 6 من جدول الأعمال)⁸

80- استذكرت اللجنة أنها وافقت في دورتها الأخيرة على أن شراب الدوغ يمكن أن يقع ضمن نطاق مشروع المواصفات المنقحة للألبان الرائبة وأنه بالإمكان معالجة أي خصائص محددة لأنواع الشراب هذه من قبل اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في أثناء مراجعة المواصفات المذكورة (الفقرة 32 من الوثيقة ALINORM 09/32/40). وافقت اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في دورتها التاسعة على عدم إدراج إشارة محددة إلى شراب الدوغ في مشروع التعديل. ورأت هذه اللجنة أن بالإمكان تطوير معايير إقليمية لهذا النوع من المنتجات (الفقرات 35-38 من الوثيقة ALINORM 10/33/11).

81- ولاحظت اللجنة أن مشروع الوثيقة المقدم من جمهورية إيران الإسلامية لا يتضمن معلومات تكفي لإحاطته بالاستعراض التقييمي في اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي⁹ وأن من الصعب الحصول على مزيد من الإيضاحات بشأن وثيقة المشروع خلال الدورة الحالية نظراً لغياب وفد جمهورية إيران الإسلامية.

82- ولذلك وافقت اللجنة على التوصية بأن تقوم جمهورية إيران الإسلامية بإعداد وثيقة مشروع تستند إلى الوثيقة CRD12 على أن تستكملها بالمعلومات المطلوبة وأن تراعي المعلومات الواردة من البلدان الأخرى في الإقليم وأن تتقدم بها مباشرة إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي لإخضاعها لاستعراض تقييمي.

وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية للبن النوق (البند 7 من جدول الأعمال)¹⁰

83- استذكرت اللجنة أنها وافقت في دورتها الأخيرة على دراسة أمر البدء بعمل جديد بشأن هذا المنتج الذي تتزايد أهميته في الإقليم (الفقرة 64 من الوثيقة ALINORM 9/32/40) بناء على وثيقة مشروع من الإمارات العربية المتحدة.

⁸ الوثائق CX/NEA 11/6/7 و CX/NEA 11/6/7-Add.1 (Syria) و CRD 5 (Kuwait) و CRD 12 (Codex Secretariat).

⁹ المرفق الثاني من الوثيقة ALINORM 10/33/3.

¹⁰ الوثيقتان CX/NEA 11/6/8، CRD 1 (IDF).

84- وأشار أحد المراقبين إلى أنه لا يعترض على إعداد مواصفات إقليمية لمنتجات محددة مصنوعة من لبن النوق، غير أنه ليست هناك حاجة إلى مواصفة من مواصفات الدستور الغذائي لهذا اللبن: فليست هناك أي مواصفات للدستور الغذائي للبن أي أنواع حيوانية بعينها لأن هناك العديد من النصوص الشاملة للدستور الغذائي التي تغطي وتنظم التجارة بالألبان بغض النظر عن الحيوان الحلوب؛ وتغطي الكثير من المواصفات القائمة منتجات الألبان المستخلصة من لبن كل الحيوانات الحلوبة، باستثناء بعض منتجات الألبان المخصصة حيث تنص أحكام المواد الخام تحديداً على لبن بعض الحيوانات المعينة بالاسم.

85- كما أشار المراقب إلى أن هناك نوعين متميزين من الإبل ضمن جنس الجمل *Camelus* هما الجمل وحيد السنام *Camelus dromedarius* والجمل ثنائي السنام *Camelus bactrianus*، وأنه على الرغم من أن الجمل وحيد السنام هو النوع الأكثر عدداً وكذلك الأهم من الناحية التجارية من حيث اللبن فإن أي مواصفة للبن النوق يجب ألا تقتصر على نوع مفرد أو أنه ينبغي على الأقل الإيضاح في العنوان على أن المواصفة تنطبق على لبن النوق وحيدة السنام فحسب.

86- وقال المراقب أيضاً إنه بغية وضع مواصفة مفيدة للبن النوق فإن الحاجة تدعو إلى طرق مجدية لتحديد هوية لبن النوق.

87- وأشارت بعض الوفود إلى أنه تتم المتاجرة بلبن النوق الخام والمنتجات المصنوعة منه في الإقليم.

88- ووافقت اللجنة على أن من الضروري تحديد ما هو نوع المنتجات التي ستغطيها المواصفة. على أن اللجنة لم تستفرض في مناقشة الأمر بسبب غياب وفد الإمارات العربية المتحدة.

89- واتفقت اللجنة على تقديم توصية إلى الإمارات العربية المتحدة بوضع وثيقة مشروع جديدة تراعي النقاش المعروض أعلاه مع التشاور مع البلدان الأخرى في الإقليم حسبما هو مناسب لدراساتها في الدورة المقبلة للجنة.

وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية لمعجون التمور ودبس التمور (البند 8 من جدول الأعمال)¹¹

90- استذكرت اللجنة أنها وافقت في دورتها الأخيرة على النظر في البدء بعمل جديد بشأن هذا المنتج الذي تتزايد أهميته في الإقليم (الفقرة 65 من الوثيقة ALINORM 9/32/40) بالاستناد إلى وثيقة مشروع من إعداد المملكة العربية السعودية.

91- وقام وفد المملكة العربية السعودية بتقديم وثيقة المشروع وقال أن استكمال الوثيقة يتطلب الحصول على مزيد من البيانات عن التجارة في الإقليم. وأشار وفد تونس إلى أن حجم إنتاج معجون التمور في بلاده يتراوح بين 10 000 و15 000 طن سنوياً وأنه يتم تصدير ما بين 800 إلى 1 000 طن.

92- ووافقت اللجنة على أن توصي بلدان الإقليم بتقديم البيانات المتعلقة بهذه المنتجات إلى تونس والمملكة العربية السعودية اللتين ستضعان وثيقة مشروع معدلة وترفعانها مباشرة إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي لإخضاعها لاستعراض تقييمي.

¹¹ الوثائق CX/NEA 11/6/9 وCRD 8 (Sudan) وCRD 11 (Tunisia).

مقترحات لترميز الأغذية وتصنيفها وتسجيلها (البند 9 من جدول الأعمال)^{12□□}

93- استذكرت اللجنة أنها وافقت في دورتها الأخيرة على أن تعد الإمارات العربية المتحدة ورقة نقاش بشأن تحسين نظام مراقبة الغذاء فيها لبحثها في هذه الدورة.

94- ووافقت اللجنة على إرجاء الأمر إلى الدورة المقبلة نظراً إلى غياب وفد الإمارات العربية المتحدة.

الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي، بما في ذلك المشاركة من حساب الأمانة المشترك بين مشروع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز المشاركة في الدستور الغذائي (البند 10 من جدول الأعمال)^{13□□}

95- أحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي قدمتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن أنشطة بناء القدرات والمشورة العلمية وأعربت عن شكرها لما قدمته هاتان المنظمتان من مساعدة.

96- وأشارت بعض الوفود إلى الحاجة إلى تعزيز الدعم بسبب التحولات الأخيرة في بلدانها.

97- وأكد ممثل منظمة الصحة العالمية أن العمل بشأن سلامة الأغذية هو جهد مشترك لكل الجهات الفاعلة المعنية في البلدان وأن التواصل الداخلي الجيد يعتبر عنصراً أساسياً في نجاح المشروعات.

98- واستذكرت اللجنة أن الدورة الثالثة والثلاثين للهيئة والدورة الرابعة والستين للجنة التنفيذية قد ناقشتا باستفاضة استعراض منتصف المدة لحساب أمانة الدستور الغذائي^{14□□}. وبعد ذلك تقدمت منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية بخمسة أسئلة مترابطة إلى لجان التنسيق لجمع المعلومات والآراء بشأن المسائل الهامة في كل إقليم لاستخدامها كأساس لتحديد الواجهة الإستراتيجية والتشغيلية للحساب المذكور على مدى السنوات الست المقبلة. وجرى التذكير بأن الأهداف الرئيسية الثلاثة للحساب هي على الشكل التالي: الهدف 1- توسيع المشاركة في الدستور الغذائي؛ الهدف 2- تعزيز المشاركة الإجمالية في الدستور الغذائي؛ والهدف 3- زيادة المشاركة العلمية/التقنية في الدستور الغذائي.

99- ودرست اللجنة الأسئلة المطروحة على النحو التالي:

¹² الوثيقة CX/NEA 11/6/10.

¹³ الوثائق CX NEA 11/6/11 و CX/NEA 11/6/12 (Iran) و CRD 2 (Egypt) و CRD 11 (Tunisia).

¹⁴ الوثيقة CX/CAC 10/33/14 Add.1.

السؤال 1: هل ينبغي تحويل التركيز من الهدف 1 إلى الهدفين 2 و3؟

100- لاحظت اللجنة أن الأهداف الثلاثة ما تزال مهمة. ورأت بعض الوفود أن التحول التدريجي من الهدف 1 إلى الهدفين 2 و3 قد يكون مفيداً ولكن من الواجب مراعاة تباين الأوضاع في البلدان.

السؤال 2: إذا كان الجواب بالإيجاب، ماذا سيكون العنصر المميز لحساب أمانة الدستور الغذائي؟

101- أحاطت اللجنة علماً باقتراحات مختلفة هي: تعزيز نقاط الاتصال والقدرة على المشاركة في المفاوضات الدولية؛ والتركيز على تحليل المخاطر التي لا يتوافر لها إطار سليم في الإقليم؛ وتدريب الخبراء؛ ومساندة تعديل المعايير الوطنية.

102- وأعلم ممثل منظمة الأغذية والزراعة اللجنة بأن معايير التمويل من حساب الأمانة تستند إلى تصنيفات البنك الدولي وأن هناك فرقاً بين الدعم المقدم من هذا الحساب والدعم الذي تقدمه منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية دون أن يرد طلب مباشر بشأنه من الحكومة المعنية. وستساند المنظمة أنشطة أية وزارة إذا ما كانت تتماشى مع أهداف المنظمة في البلد.

103- وأخطر ممثل منظمة الصحة العالمية اللجنة بأن المساعدة المقدمة من منظمته للبلدان تتم في إطار برنامج مدته سنتان ويتم استعراضه سنوياً ويمكن أن يغطي أنشطة وزارات مختلفة. كما جرت الإشارة إلى إمكانية تقديم دعم ثنائي بحيث يدعم أحد البلدان مباشرة مشروعاً معيناً في بلد آخر.

السؤال 3: هل ينبغي أن تكون هناك آلية لمواصلة دعم مشاركة الأشد حاجة للمساعدة بغير الطرق الإلكترونية (بما في ذلك خريجو حساب الأمانة العاجزون عن المشاركة بصورة مستدامة)؟

104- اتفقت اللجنة على أن هناك حاجة إلى آلية لمواصلة دعم المشاركة الفعلية.

السؤال 4: هل ينبغي إعادة النظر في معايير تخصيص الدعم؟

105- رأت اللجنة أن من الواجب إعادة النظر في المعايير وكذلك إضافة معايير جديدة في حالة البلدان التي تحتاج إلى دعم إضافي بعد فقد الأهلية.

106- ذكر أحد الوفود أن على تلك المعايير الجديدة أن تراعي الأساس العلمي المعتمد في البلدان القادرة على المساهمة ولكن التي تفتقر إلى الوسائل التي تمكنها من المشاركة الفعلية في اجتماعات هيئة الدستور الغذائي.

السؤال 5: هل ينبغي إطالة مدة حساب أمانة الدستور الغذائي؟

107- رأت بعض الوفود أن من الواجب إطالة مدة حساب الأمانة.

أنشطة برنامج مرفق وضع المعايير وتنمية التجارة في الإقليم (البند 11 من جدول الأعمال)¹⁵

108- لم تنظر اللجنة في هذا الموضوع، حيث أن وثيقة العمل الخاصة به لم تكن متاحة.

النظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية (البند 12 من جدول الأعمال)¹⁶

109- استذكرت اللجنة أنها خلصت في دورتها الأخيرة إلى أن المعلومات التي تقدمها البلدان هي معلومات مفيدة وشجعت البلدان على تقديم معلومات حديثة حتى يمكن طرحها على شبكة الإنترنت لكي يمكن لجميع بلدان الإقليم الاستفادة منها. وقد أكدت هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثانية والثلاثين أن من حق لجان التنسيق أن تعدل نص الخطاب الدوري الذي طلبت فيه معلومات عن النظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية بحسب احتياجاتها المحددة (الفقرة 198 من الوثيقة ALINORM 09/32/REP). وبالإضافة إلى الردود التي قدمت كتابة عن الاستبيان في الجزء ألف من الوثيقة CL 2010/38-NEA، أحاطت اللجنة علماً بالتعليقات التالية.

110- أبلغ وفد لبنان للجنة بأن نظام الرقابة على الأغذية في لبنان يشهد حالياً تغييرات، وأن الوفد سوف يقدم المزيد من المعلومات في الدورة التالية.

111- أحاطت اللجنة علماً بالاحتياجات التي عبر عنها بعض البلدان إلى مزيد من التدريب من أجل تعزيز المشاركة في عملية الدستور الغذائي بشأن مستوى المفاوضات وتحليل المخاطر. كما أكد البعض على الحاجة إلى نظم الإنذار المبكر.

112- أوضح ممثلاً منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية أن الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية تتكون من عنصر عام وُضع لتقاسم المعلومات بين أصحاب المصلحة، وأن عنصر الطوارئ فيها هو أداة للإبلاغ عن حالات الطوارئ المتعلقة بقضايا الصحة وسلامة الأغذية، وأن هناك نقطة اتصال في كل بلد بشأن هذه الأنظمة، وبشأن المسائل المرتبطة بقواعد الصحة العالمية.

استخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستويين القطري والإقليمي (البند 13 من جدول الأعمال)¹⁷

113- استذكرت اللجنة أن اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي كانت قد وافقت في دورتها السابعة والخمسين على إضافة بند جديد إلى جدول أعمال لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن استخدام

¹⁵ الوثيقة CX/NEA 11/6/13 (لم تصدر).

¹⁶ الوثائق CL 2010/38-NEA Part A، وCX/NEA 11/6/14 Part A (Iran, Sudan, UAE)، وCRD 3 (Egypt, Kuwait) وCRD 9 (Sudan) وCRD 11 (Tunisia).

¹⁷ الوثائق CL 2010/38-NEA Part B وCX/NEA 11/6/14 Part B (Iran, Sudan, UAE) وCX/NEA 11/6/15 (لم تصدر) وCRD 3 (Egypt, Kuwait) وCRD 9 (Sudan) وCRD 11 (Tunisia).

مواصفات الدستور الغذائي على المستويين القطري والإقليمي. وبالإضافة إلى الردود التي قدمت كتابة على الجزء باء من الاستبيان في الوثيقة CL 2010/38-NEA، أحاطت اللجنة علماً بالتعليقات التالية:

114- كان من رأي وفدي تونس ومصر أنه من الضروري مواصلة التنسيق بين قواعد سلامة الأغذية في جميع البلدان وبين مواصفات الدستور الغذائي. وأشار الوفدان إلى الموقف الصعب المتمثل في الاتساق مع مواصفات الدستور الغذائي والاتساق في الوقت نفسه مع مواصفات البلدان المستوردة والمواصفات الخاصة، التي قد لا تتفق ومواصفات الدستور الغذائي.

115- وأعلن وفد المملكة العربية السعودية أن بلدان مجلس التعاون لدول الخليج العربية قد طبقت الكثير من مواصفات الدستور الغذائي ضمن تشريعاتها، ولكنها لم تستطع تنسيق هذه المواصفات بنفس الدرجة مع مواصفات المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس، بسبب مشكلات حقوق الملكية الفكرية على هذه المواصفات.

وثيقة لمناقشة قبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم

116- قام وفد لبنان بتسليط الضوء على أهمية الأبحاث التي أجريت على قبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم. وأبرز الوفد أهمية مواصفات الدستور الغذائي في إطار اتفاقية تطبيق معايير الصحة والصحة النباتية في منظمة التجارة العالمية واتفاق الحواجز التقنية أمام التجارة وأعلن أن مواصفات الدستور الغذائي تستخدم كمرجع في التشريعات، ولكن مستوى الاتساق معها يتفاوت من بلد إلى آخر.

117- إن تحويل مواصفات الدستور الغذائي إلى قواعد قطرية يمثل مشكلة، حيث أنه ليست هناك أي إرشادات من الدستور الغذائي في هذا المجال، الأمر الذي جعل الأعضاء يمشون في طريقهم بطرق مختلفة، مما استحال معه مقارنة المواصفات القطرية بمواصفات الدستور الغذائي. بل إن تحديد الثغرات بين المواصفات القطرية وتلك الخاصة بالدستور الغذائي ازداد صعوبة بسبب عدم توافر نسخة عربية عن جميع هذه المواصفات.

118- قال وفد تونس إنهم يعتبرون أن بعض المواصفات الخاصة تشكّل حواجز تقنية للتجارة.

119- ونظراً لأن الدستور الغذائي لم يحدد بشكل عام معايير ميكروبيولوجية معينة، فقد كان على الأعضاء أن يقوموا بتقدير المخاطر الميكروبيولوجية بأنفسهم، بما في ذلك إجراء دراسات ميدانية وأخذ العينات لمعرفة مثل هذه المعايير واستخدامها في التبريرات بما يتفق مع اتفاقية تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية في منظمة التجارة العالمية. وتواجه بلدان الإقليم تحديات هائلة في قيامها بذلك، بسبب عدم وجود أجهزة قطرية متخصصة في تقدير المخاطر في أغلب بلدان الإقليم، وبسبب عدم وجود أعداد كافية من الخبراء.

120- وقد طبق أغلب بلدان الإقليم الحدود القصوى للمخلفات باعتبارها قواعد قطرية في مجال الصحة، ومع ذلك فإن أغلبية هذه البلدان لم تشارك في لجان الدستور الغذائي ذات الصلة، ولم تقم بإعداد الدراسات اللازمة التي تعكس أنماط الاستهلاك التي تختلف من بلد إلى آخر.

قضايا التغذية في الإقليم (البند 14 من جدول الأعمال)¹⁸

121- بالإضافة إلى الردود التي قدمت كتابة على الجزء جيم من الاستبيان في الوثيقة CL 2010/38-NEA، أحاطت اللجنة علماً بالتعليقات التالية:

122- لاحظت اللجنة أن مرض السكري، وضعف التغذية، وأمراض القلب والبدانة تعتبر مشكلات صحية مهمة تتعلق بسوء التغذية في إقليم الشرق الأدنى، وأن البلدان تعمل على تخفيف حدة هذه المشكلة عن طريق: تعزيز قواعد التوسيم بغرض إعطاء المستهلك جميع المعلومات الضرورية لتوعيته لكي يقوم بالاختيار السليم، ومطالبة صناعة الأغذية الزراعية بتقليل السكر والدهون والملح في منتجاتهم. وحيث أن هذه المسألة هي قضية شائعة، فقد كان هناك تركيز على أهمية الاتصالات الكافية بين مختلف الوزارات والمؤسسات والصناعة والمنتجين والمنظمات الدولية.

123- وقام ممثل المنظمة بإبلاغ اللجنة بعدد من الأدوات والمشروعات التي تستخدمها المنظمة ومنظمة الصحة العالمية فيما يتعلق بهذه المسألة في الإقليم، وأن المعلومات المتعلقة بهذه المسألة يمكن الحصول عليها من مواقع المنظمات ذات الصلة على شبكة الإنترنت.

المشاركة في أعمال الدستور الغذائي وفي أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن إسداء المشورة العلمية (البند 15 من جدول الأعمال)¹⁹

124- بالإضافة إلى الردود التي قدمت كتابة على الجزء دال من الاستبيان في الوثيقة CL 2010/38-NEA، أحاطت اللجنة علماً بالتعليق التالي:

125- كما شدد وفد تونس على أهمية وجودة البيانات العلمية القابلة للنشر وكذلك على دور منظمات الأمم المتحدة في بناء قدرات البلدان على تحقيق هذا الهدف.

ترشيح المنسق (البند 16 من جدول الأعمال)²⁰

126- لاحظت اللجنة أنه طبقاً للفقرة 2 من المادة الرابعة، فإن تسمية المنسقين لا يكون إلا بناء على اقتراح من أغلبية الأعضاء في الإقليم. كما لاحظت اللجنة أن أقل من نصف الأعضاء في الإقليم حضروا هذه الدورة. وأحاطت اللجنة علماً باستعداد

¹⁸ الوثائق CL 2010/38-NEA Part C و CX/NEA 11/6/14 Part C (Iran, Sudan, UAE) و CRD 3 (Egypt, Kuwait) و CRD 11 (Tunisia)

¹⁹ الوثائق CL 2010/38-NEA Part D و CX/NEA 11/6/14 Part D (Iran, Sudan, UAE) و CRD 3 (Egypt, Kuwait) و CRD 9 (Sudan) و CRD 11 (Tunisia)

²⁰ الوثيقة CX/NEA 11/6/16

لبنان لأن يقوم بالعمل منسقاً في الاجتماع التالي للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى، ووافقت على أن ينظر أعضاء الإقليم في هذه المسألة داخل الهيئة.

مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 17 من جدول الأعمال)

تطورات جديدة بشأن الشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية (إنفوسان)

127- أبلغ وفد تونس للجنة بأن الاجتماع العالمي الأول للشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية (إنفوسان) قد عُقد في أبو ظبي، الإمارات العربية المتحدة، في الفترة الواقعة بين 14 و16 ديسمبر/كانون الأول 2010. وخلال الاجتماع عقدت ورشة عمل إقليمية تناولت فعالية مشاركة إقليم الشرق الأدنى في هذه الشبكة وشددت على أهمية تأسيس نظم وطنية للإنذار المبكر. وقد عرضت الإمارات العربية المتحدة استضافة ورشة عمل تدريبية لبناء القدرات في المنطقة.

128- أخطر ممثل منظمة الصحة العالمية للجنة بأن فريقاً مشتركاً بين "الفاو" ومنظمة الصحة العالمية سوف يجتمع إلى حكومة أبو ظبي في يونيو/حزيران لمناقشة الشكليات المتعلقة بورشة العمل المذكورة.

مواصفة جديدة للمنتجات الحلال

129- اقترح وفد المملكة العربية السعودية القيام بعمل جديد بشأن استحداث توجيهات من الدستور الغذائي تتعلق بالمنتجات الحلال تغطي كل المسائل المرتبطة بالتجارة الدولية بمنتجات الأغذية الحلال.

130- وأحاط ممثل منظمة الصحة العالمية للجنة علماً بتوافر تقرير لمشروع بحث استغرق عامين عن المنتجات الحلال باللغة العربية وأن النسخ الفرنسية والإسبانية والإنكليزية سوف تقيّم عمّا قريب وقد أعد المشروع بروتوكولاً ومواصفة وتوجيهاً بشأن ماهية الجهات المخولة بالإجازة وطريقة القيام بذلك. كما لاحظ الممثل أن لدى الدستور الغذائي بالفعل الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام مصطلح "حلال" (CAC/GL 24-1997).

131- ورأى مندوب مصر أن الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي تغطي فحسب التوسيم، وأن الحاجة تتطلب مواصفة إقليمية أو دولية تتناول جوانب أخرى بالنظر إلى أهمية تجارة الأغذية الحلال في الإقليم.

132- ولاحظ أحد المراقبين أن أي مواصفة توضع بشأن الأغذية الحلال يجب أن تكون دولية لا إقليمية لأن المستهلكين الأغذية الحلال يعيشون في كل الأقاليم في العالم.

133- ووافقت اللجنة على أن تطلب إلى مصر تقديم ورقة مناقشة بشأن المسألة في الدورة المقبلة.

انتخاب عضو على أساس جغرافي

134- أحاطت اللجنة علماً بالعرض الذي تقدم به وفد تونس للعمل كعضو منتخب في اللجنة التنفيذية. كما لاحظت أن فترة الترشيح للأعضاء المنتخبين على أساس جغرافي ستكون مفتوحة خلال الدورة الرابعة والثلاثين للهيئة.

موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 18 من جدول الأعمال)

135- أُحيطت اللجنة علماً بأن دورتها السابعة ستُعقد في غضون عامين تقريباً وأنه سيتم إخطار الأعضاء بالترتيبات المفصلة بعد قيام الدورة الرابعة والثلاثين للهيئة بتعيين المنسق.

موجز عن حالة العمل

الوثيقة المرجعية (REP11/ASIA)	الجهة المنفذة:	الخطوة	الموضوع
الفقرة 72، المرفق الثاني	الحكومات، الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	8/5	مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترح بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع
الفقرة 75، المرفق الثالث	الحكومات، الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	8/5	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للهريسة (عجينة الفلفل الحار)
الفقرة 79، المرفق الرابع	الحكومات، الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	8/5	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية
الفقرة 82	الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي، جمهورية إيران الإسلامية، الحكومات، الدورة السابعة للجنة التنسيق في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية	3/2/1	معمل جديد حول مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ
الفقرة 92	الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي، تونس والمملكة العربية السعودية، الحكومات، الدورة السابعة للجنة التنسيق في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية	3/2/1	عمل جديد حول مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة لمعجون التمر ودبس التمر
الفقرة 89	الإمارات العربية المتحدة الدورة السابعة للجنة التنسيق في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية	-	عمل جديد حول مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للبن النوق

المرفق الأول

قائمة المشاركين

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS**Chairman/President:**

Mélika Hermassi Belgacem
 Directeur, département qualité, sécurité sanitaire et environnement
 Chargée du Secrétariat du Comité tunisien du Codex Centre technique de l'agro-alimentaire
 Ministère de l'Industrie, de l'Energie et de la Technologie
 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana -Tunis
 Tel: +21671940198
 Fax: +21671941080
 Email: codextunisie@topnet.tn

Algeria
Algérie

Djoudi BELGHIT
 Ministre Plénipotentiaire
 Ambassade d'Algérie à Tunis
 E-mail: djoudibelghit@yahoo.fr

Egypt
Egypte

Sanaa M.ALY
 Ministre Plénipotentiaire
 Ambassade de la République Arabe d'Egypte en Tunisie
 Tel: +216 71 231 370
 Fax: +216 71 753 762
 Email: tunis@tamseel-ecs.gov.eg

Ahmed Saleh Mohamed
 Chairman of Quality Control and Research Sector
 Holding Company for Food Industries
 1 Sawah Sq.,
 Amiria,
 Cairo
 Tel: +202 22 845737
 Fax: +202 22845728
 Email: ahmedholding@yahoo.com

Ali Abd El-Rahman
 Researcher
 Central Laboratory of the Residue Analysis of Pesticides &
 Heavy Metals in Foods (QCAP)
 7 Nadi El-Said St., Dokki,
 Giza- A.R.E.
 Cairo
 Tel: +202 7611106
 Fax: +202 7611355/7611216
 E-mail: Dr_aliali_mahmoud@yahoo.com

Sanaa El – Sawi
 Assistant Professor
 Central Laboratory of the Residue Analysis of Pesticides &
 Heavy Metals in Foods (QCAP)
 7 Nadi El-Said St., Dokki,
 Giza- A.R.E.
 Cairo
 Tel: +202 7611106
 Fax: +202 7611355/7611216
 E-mail: Sanaaelsawy206@yahoo.com

Reda Esmail
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
 16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
 Cairo
 Tel: +202 22845531
 Fax: +202 22845507
 Email: moi@idsc.net.eg
reda_nn_mm@yahoo.com

Mohamed Mohamed Abd Elatif
 Quality Manager
 Bel Egypt
 10th of Ramadan City – B2
 Tel: +201 5366181
 Fax: +201 5366182
 E-mail: mlatif@groupe-bel.com

Mustafa Sayed El Deeb
 Regulatory Affairs Coordinator
 Bel Egypt
 10th of Ramadan City – B2
 Tel: +201 06090755
 Fax: +201 5366182
 E-mail: meldeeb@groupe-bel.com

Jordan
Jordanie

Mahmoud Al Zu'bi
 Director of Standardization Department
 Jordan Standards Metrology
 & Metrology (JSMO)
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5301236
 Fax: +962 6 5301249
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

Saudi Arabia
Arabie saoudite

Mohammed Al Hadlaq
 Director of Agriculture
 Food Products Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +96614520166
 Fax: +96614520167
 Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Lebanon**Liban**

Mrs Mariam Eid
 Head of Agro-Industry Departement
 Rural developement and natural resources Directorate
 Ministry of agriculture
 Bir Hasan , Jneh, Beirut
 Lebanon
 Tel/Fax: 009611824100
 Mobile: 009613567542
 E-mail: meid@agriculture.gov.lb

Mrs Ave El Khoury
 Head of Economy, Industry and Marketing Service
 Animal Resources Directorate
 Lebanese Ministry of Agriculture
 Embassies street, Bir Hassan, Beirut
 Tel : +9611849626
 Mobile : +9613710301
 Fax : +9611823900
 E-mail : alkhoury@agriculture.gov.lb

Tunisia**Tunisie**

Thouraya Annabi Attia
 Medecin major de la santé publique
 Directrice du contrôle sanitaire
 Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
 l'Environnement des Produits (ANCSEP)
 N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
 Tunis
 Tel: +216 710901835
 Fax: +216 71909233
 E-mail: thouraya.attia@rns.tn

Souad Ben Jemâa
 Directrice du développement de l'industrie alimentaire
 Direction générale des industries alimentaires
 Ministère de l'industrie et de la technologie
 Rue 8011 Montplaisir
 Tunis
 Tel: +216 71 901 351
 Fax: +216 71 909 159
 E-mail: souad.benjamaa@mit.gov.tn

Abdelfattah Said
 Représentant du Ministère de l'agriculture
 et des ressources hydrauliques
 Ministère de l'agriculture et
 des ressources hydrauliques
 Direction de la production agricole
 30, rue Alain Savary
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 786 833
 Fax: +216 71 780 246
 E-mail: saidabd@voils.fr

Leila Gnaoui
 Représentant
 Ministère du commerce et du tourisme
 Direction générale de la qualité et du commerce intérieur des
 services et métiers (DQPC)
 12, rue Arabie Saoudite
 1002 Tunis
 Tel: +216 717 80336/71289540
 Fax: +216 799 729
 E-mail: Gneouil@yahoo.fr

Sana Smaali
 Administrateur conseiller
 INNORPI
 Rue de l'assistance, No 8 par la rue Alain Savary, BP 57
 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216 71 806 758
 Fax: + 216 71 807 071
 E-mail: innorpi.smaali.s@planet.tn

Leila Alouane
 INNTA. 11 Rue Jebel Lakhdhar Babsuika 1006 Tunis
 Tel : +216 715770535
 Fax : +216 71 564 194
 E-mail : leila.alouane@gmail.com

Maha KHALLEDI
 Médecin vétérinaire
 Direction de l'hygiène du milieu et de la protection de
 l'environnement
 Tel: 216 71 576 115
 Fax: +216 71 576 010
 E-mail: maha.khalladi@yahoo.fr

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS****Morocco****Maroc**

Beqqali Himdi Ihssane
 Chef du service de la normalization
 Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires
 (ONSSA)
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
 10000 Rabat
 Tel: +212 6 61 347246
 Fax: +212 5 37 682049
 E-mail: beqqaliihssane@yahoo.fr

United States of America**Etats-Unis d'Amérique**

Kenneth Lowery
 International Issues Analyst
 US Codex Office
 Room 4861
 1400 Independence Avenue SW
 20250 Washington, D.C.
 Tel: +1 202 690 4042
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

Youssef Chahed
 Ag. Specialist
 FAS/USDA
 U.S. Embassy Tunis
 1053 Les Berges de Lac
 Tunis
 Tel: +212 71 107 482
 Fax: + 212 71 107 101
 Email: agTunis@fas.usda.gov

**CHAIRPERSON OF THE COMMISSION
PRÉSIDENTE DE LA COMMISSION**

Karen Hulebak
Chair, Codex Alimentarius Commission
US Department of Agriculture
1400 Independence Ave. SW
20250-3700 Washington, D.C.
United State of America
Tel: +1 202 720 2644
Fax: +1 202 690 2950
Fax: karen.hulebak@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITIÈRE**

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland
Tel.: +353 6389392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

**INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION
INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID**

Halima Thraya
Sous-directeur du froid industriel à la direction générale des
industries alimentaires (DGIA)
Ministère de l'industrie et de la technologie
Rue 80 Montplaisir 1002 Tunis, Tunisia
Tel: +71 908 373/98 307 335
Fax : + 71 909 159
Email: thrayah@yahoo.fr

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL
HEALTH
FÉDÉRATION INTERNATIONALES POUR LA
SANTÉ ANIMALE**

Olivier Espeisse
Directeur Général – Vétérinaire responsable
ELANCO SANTE ANIMALE Lilly France
13, rue Pagès
92158 Suresnes Cédex
France
Tel.: +33 1 55493535
Fax: + 33 1 55 49 36 70
E-mail: espeisse_olivier@lilly.com

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

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

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

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

Soren Bo Madsen
Technical Officer Food and Chemical Safety
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean (EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhouri
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel.: +202 227 65 384
Fax: +202 267 2492/2494
E-mail: MADSENS@emro.who.int

CODEX SECRETARIAT

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

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

المرفق الثاني

مشروع مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تُباع في الشوارع بالشرق الأدنى (عند الخطوة 8/5)

بيان المحتويات

مقدمة

القسم الأول: الأهداف

القسم الثاني: النطاق (المجال)، الاستخدام والتعاريف

القسم الثالث: الاشتراطات العامة:

اللوائح والتشريعات

ترخيص الباعة

شروط الترخيص

عرض الترخيص والملاحظات

التحكم في الآفات والحيوانات

الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع

تثقيف المستهلكين

القسم الرابع: الباعة:

الحالة الصحية للباعة

الظروف الصحية والسلوك الشخصي

تدريب الباعة

إتحاد الباعة (جمعيات - نقابات)

القسم الخامس: التصميم والإنشاء

الموقع

الإنشاءات

الشؤون الصحية

القسم السادس : المعدات والأجهزة**القسم السابع : إعداد الأغذية**

اشتراطات المكونات الغذائية.

الطهي والتداول.

تقديم الغذاء.

الغذاء غير المباع (المتبقي)

نقل أغذية الشارع

تخزين الأغذية

القسم الثامن : مراكز أغذية الشارع

الاشتراطات العامة

الموقع ، التصميم ، الإنشاءات

المخلفات السائلة والصلبة

مرافق العملاء الصحية

مقدمة

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

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

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

القسم الأول- الأهداف

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

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

القسم الثاني - النطاق (المجال)، الاستخدام والتعاريف

1-2 النطاق (المجال)

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

2-2 الاستخدام

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

3-2 التعاريف

لأغراض هذه القواعد، تكون للمصطلحات التالية المعاني المقابلة لها:

1-3-2 المعدات

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

2-3-2 الماء النظيف

الماء الذي يتم الحصول عليه من مصدر طبيعي خال من التلوث.

3-3-2 الأواني

جميع الأدوات المستخدمة في تقديم وتناول الغذاء (سواء كانت متعددة مرات الاستخدام أو تستخدم لمرة واحدة) وتشمل الأكواب (الكؤوس)، الأطباق، الصواني، الفناجين، الملاعق، الشوك – المغارف، .. الخ.

4-3-2 الأشياء المستخدمة لمرة واحدة

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

5-3-2 غير منفذ للسوائل

لا تسمح بمرور الماء أو السوائل الأخرى.

6-3-2 الأحياء الدقيقة

الكائنات الحية المجهرية والتي يمكن أن تسبب الأمراض أو فساد الغذاء.

7-3-2 بائع أغذية الشارع

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

8-3-2 الغذاء القابل للتلف

هو الغذاء القابل للفساد ويرجع ذلك إلى نوع الغذاء أو الظروف المتواجده فيها

9-3-2 الماء الصالح للشرب

الماء المعامل والمستوفى لاشتراطات منظمة الصحة العالمية WHO الخاصة بجودة مياه الشرب.

10-3-2 الغذاء القابل للتلف بسرعة أو بسهولة

هي الأغذية القابلة للتلف في فترة زمنية قصيرة والتي تتكون (أساساً أو جزئياً) من الحليب ومنتجاته، اللحوم، البيض، الدواجن، الأسماك، والمحاريات أو يدخل في تكوينها مكونات قادرة على تشجيع نمو سريع / متواصل للأحياء الدقيقة المسببة لفساد الغذاء أو التسمم الغذائي أو الأمراض الأخرى التي تنتقل عن طريق الغذاء.

11-3-2 الأغذية الجاهزة للاستهلاك

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

12-3-2 السلطة المختصة

الوزارة المسؤولة وأي هيئة معترف بها محلياً أو رسمياً.

13-3-2 الأوعية (الحاويات) المحكمة الغلق

هي الأوعية الملائمة للاستخدام الغذائي مثل:

- (أ) الحاويات محكمة الغلق؛
- (ب) البرطمانات (أواني من زجاج أو خزف) أو الأوعية المغلقة باستخدام وسيلة غلق من نوع التاج والهلل؛
- (ج) زجاجات اللبن المغلقة بواسطة غطاء من الألمونيوم؛
- (د) زجاجات وأواني زجاجية مغلقة بغطاء محكم الغلق؛
- (هـ) علب معدنية وأوعية مغلقة مشابهة.

14-3-2 مركز أغذية الشوارع

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

2-3-15 أغذية الشوارع

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

2-3-16 أماكن مخصصة لأغذية الشوارع :

المكان الذي يتم فيه إعداد وعرض وتقديم وبيع أغذية الشوارع إلى المستهلكين، ويشتمل على قوائم الطعام والمناضد والأرائك والسلال والمقاعد والعربات (بالعجل أو بدون) بالإضافة إلى أي وسيلة أخرى يتم إجارتها بواسطة الهيئات المختصة والتي لها دور معاون في عمليات عرض أغذية الشوارع للبيع.

2-3-17 المخلفات المائية/ الفضلات السائلة

هي المخلفات السائلة الناتجة عن نشاط الباعة والتي يتم التخلص منها خلال شبكة الصرف الصحي.

2-3-18 حاويات الماء

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

القسم الثالث - الاشتراطات العامة

3-1 اللوائح والتشريعات

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

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

3-2 ترخيص/تسجيل الباعة

يحظر على أي باع (أو بائعة) القيام بمهام عمله في إعداد وتعبئة وتخزين وعرض وبيع أي من أغذية الشوارع إلا بعد الحصول على ترخيص صادر عن الهيئات المختصة.

3-3 شروط الترخيص

3-3-1 لا تقوم الهيئة المختصة بإصدار ترخيص أو تجديده لأي بائع إلا بعد التأكد من استيفائه للشروط الواردة بالقانون التنفيذي الذي أعدته الهيئات المعترف بها. ويتم الاستيفاء خلال فترة زمنية معينة.

3-3-2 من الأمور الأساسية أن تقوم الهيئات المختصة بالطلب من جميع باعة أغذية الشوارع بأخذ برنامج تدريبي عن صحية الغذاء قبل الحصول على الترخيص أو تجديده ويتم ذلك تحت إشراف الهيئات المختصة.

4-3 عرض الترخيص والملاحظات

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

5-3 التحكم في الآفات والحيوانات

3-5-1 يجب على كل بائع اتخاذ كافة وسائل الوقاية المناسبة للحفاظ على المتجر خالياً من الآفات والحيوانات (مثل القوارض أو الحشرات) لمنع تلوث الغذاء.

3-5-2 يلزم توافر درجة وعي جيدة لدى كل بائع لتواجد ملاجئ تلك الآفات مع اتخاذ كافة الوسائل العملية المناسبة للتخلص من ملاجئ الآفات ومنع إعادة غزو المحل بالآفات والإصابة.

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

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

6-3 الخدمة الإرشادية لأغذية الشوارع

3-6-1 تقوم الهيئات المختصة عن طريق المكاتب والمراكز المختصة بخدمة الباعة بمعرفة المختصين وذلك لضمان أن الباعة يتلقون خدمات إرشادية بواسطة مختصين، ويمكن حصر دور المختصين أو المرشدين فيما يلي:

(أ) القيام بالإرشاد والتوجيه وتقديم النصح للباعة في مواقع عملهم لتحسين مستوى الخدمات التي يؤدونها بحيث تكون مستوفية لاشتراطات القانون بصفة مستمرة.

(ب) المساهمة في تصميم وتنفيذ برامج التدريب الأساسية للباعة المتقدمين للحصول على الترخيص أو تجديده من الهيئات التنفيذية.

(ج) الاتصال الوثيق بالموظفين التنفيذيين المخولين بتنفيذ القانون مثل الجهات المسؤولة والمشرفة على تسجيل الباعة وتجديد التراخيص، ويؤدي ذلك إلى رفع مستوى إدراك وفهم موظفي تلك الجهات المسؤولة عن القانون والأسلوب الصحيح السليم لتنفيذه.

(د) القيام بتدريب الموظفون التنفيذيون مع المشاركة في الحملات التفتيشية (قدر المستطاع) لتقديم النصح والإرشاد المستمرين حول تطبيق القانون واللوائح التنفيذية.

(هـ) اطلاع المستهلكين طبقا لما سوف يرد في البند (3-7) من الدليل الحالي.

3-6-2 يجب أن يتمتع المختصين أو المرشدين بالألفة مع الباعة وقيامهم بإبلاغهم بالشروط المطلوبة بأسلوب جيد لكونهم على دراية كافية بها ولهم خبرة ممارسة، كما يجب أن يتمتع هؤلاء المرشدين بدرجة عالية من الفهم لمشاكل الباعة ووسائل حماية المستهلك.

3-6-3 يجب أن يكون المختصين على درجة جيدة من الإطلاع وقدر ملحوظ من المعرفة بدليل تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) بالإضافة إلى القواعد العامة لصحة الغذاء (CAC/RCP 1-1969) وذلك حتى يمكنهم معاونة الباعة في مجال الاستخدام الأمثل للمصادر النادرة.

3-6-4 يلزم إنشاء هيئة الخدمات الاستشارية لأغذية الشوارع وشغل أنشطتها الأساسية والضرورية لتسهيل تنفيذ واجباتها ومهامها بكفاءة.

3-7 تثقيف المستهلكين

3-7-1 تقوم الهيئات المختصة بما في ذلك الهيئات غير الحكومية كمنظمات الدفاع عن المستهلك باطلاع المستهلكين (من خلال الملصقات والوسائل الشائعة الانتشار الأخرى مثل الحملات الإعلانية) عن الأخطار المشتركة أو المترتبة عن تناول أغذية الشوارع والخطوات التي يجب أن يقوم بها الباعة (تبعاً لاشتراطات الهيئات المختصة) لتقليل واختزال تلك الأخطار.

3-7-2 يتم إعلام المستهلكين عن مسؤولياتهم للتأكد من عدم قيامهم بإلقاء القاذورات أو بعثرة محتويات أو تلويث مواقع ومتاجر بيع أغذية الشوارع.

3-7-3 يجب أن تقوم الخدمة الإرشادية لأغذية الشوارع بتوجيه النصح والإرشاد لجمهور المستهلكين

القسم الرابع - الباعة

4-1 الحالة الصحية للباعة

4-1-1 يحظر على أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء القيام بعمله في حالة الإصابة بالأمراض والأعراض الآتية:

اليرقان (الالتهاب الكبدي)، ضمور الكبد أو تليفه، الإسهال، القيء، الحمى، احتقان الحلق المصحوب بالحمى، خروج الإفرازات من الأذن والعين والأنف، الإصابات الجلدية الواضحة والمعدية مثل البثور والدمامل والجروح والقطوع الجلدية، الخ. مع السعي لتلقي العلاج الطبي.

4-1-2 يمتنع أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء عن الدخول في أو المشاركة في أي نشاط لتداول الغذاء في الحالات الآتية:

حامل لعدوى مرضية ينتقل الميكروب المسبب لها عن طريق الغذاء، أو معروف عنه حملة للعدوى أو سبق أن كان حاملاً للعدوى. ولا يعود لممارسة نشاطه إلا بعد حصوله على شهادة من مركز طبي أو طبيب تفيد خلوه من الإصابات الميكروبية المذكورة.

3-1-4 يجب تطعيم الباعة والمعاونون ومتداولي الأغذية طبقا لما تقرره السلطات المختصة.

2-4 الظروف الصحية و السلوك الشخصي

يقوم أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء أثناء مزاولته لعمله بالتثبث من:

1-2-4 وجود بطاقة التعريف المرخصة والصادرة عن السلطات المختصة على الزى الخارجي.

2-2-4 ارتداء زى نظيف ومناسب.

3-2-4 القيام بغسل الأيدي باستمرار بالماء النظيف والصابون قبل وبعد كل تداول للغذاء وبعد الخروج من دورة المياه وبعد التعامل مع أي جسم غير نظيف مثل ملامسة الحيوانات أو المواد الغذائية الخام، وأيضا بعد التعامل مع المواد السامة والخطرة، كما يلزم غسل الأيدي في كل الأحوال الضرورية غير المذكورة.

4-2-4 المحافظة على أطراف اليدين قصيرة ونظيفة في كل الأوقات، وتجنب لبس الحلي أثناء إعداد الأغذية.

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

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

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

8-2-4 الإقلاع عن أي عادة غير صحية مثل البصق وتنظيف الأنف أو الأذن أو أي فتحة أخرى من فتحات الوجه والجسم.

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

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

3-4 تدريب الباعة

1-3-4 يجب أن يتلقوا كل من الباعة والمعاونون ومتداولي الغذاء برنامج التدريب الأساسي في مجال صحة الغذاء وذلك قبل منحهم الترخيص الخاص بهم ، ويمكن أن يتلقى برامج تدريبية أخرى حسب الحاجة وطبقا لتعليمات السلطات المختصة. وتقوم السلطات المختصة أو المعاهد التعليمية المعتمدة والمعترف بها من قبل الهيئات المختصة بتنفيذ تلك البرامج التدريبية. كما يجب أن يتمتع الباعة بالقدر الكافي من الإدراك لمسئولياتهم تجاه المستهلكين .

4-4 إتحاد الباعة

من المهم تشجيع تكوين وقيام اتحادات (جمعيات أو نقابات) لباعة أغذية الشوارع لتقوم بدورها كنقطة اتصال بين السلطات المختصة والباعة لتسهيل القيام وإنجاز مقاييس التحكم.

القسم الخامس - التصميم والإنشاء

1-5 الموقع

1-1-5 1-1-5 يتم اختيار موقع متجر أغذية الشوارع وأماكن الباعة المتجولين أيضاً بحيث يكون بعيداً بالقدر الكافي عن مصادر تلوث الأغذية التي يتم إعدادها أو بيعها في هذه المتاجر أو هذه الأماكن، ويجب اختيار المواقع في أماكن مصممة من جهة السلطات المختصة.

2-1-5 2-1-5 يجب أن يتوافر للموقع المختار لإقامة المتجر شرط سهولة التنظيف للموقع والمساحة المحيطة به وأن يتحمل التنظيف المتكرر وما يصاحبه من استهلاك.

3-1-5 3-1-5 من المهم أن تخلو المساحة المحيطة بالمتجر من البضائع والأدوات المخزنة غير الضرورية بالإضافة إلى الأدوات المهمة وذلك لتسهيل عملية التنظيف والوصول لكل مكان بالمتجر أثناء تنظيفه.

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

2-5 الإنشاءات

1-2-5 1-2-5 يلزم أن يحظى النمط المزمع إنشاؤه للمتاجر باعتماد وموافقة الجهات المختصة، ويتم تشييده من مواد منيعة سهلة التنظيف مثل الصلب غير القابل للصدأ أو الألومنيوم والبلاط القيشاني (سيراميك) أو أي مادة أخرى معتمدة من الجهات المختصة. يجرى التشييد بحيث تكون المتاجر سهلة التنظيف وفي حالة جيدة من ناحية الصيانة في كافة الأوقات.

2-2-5 2-2-5 يتم تصنيع أماكن إعداد الطعام وخاصة سطوحها الخارجية من مواد ملساء غير منفذة للسوائل صالحة للأغراض الغذائية.

3-2-5 3-2-5 يجب أن توضع مواعد الطهي وآلات الغسيل ومناضد الإعداد والأرفف والخزانات (التي يوضع بها الأغذية) بحيث تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار 45 سم على الأقل.

4-2-5 4-2-5 يزود المتجر بمصدر إضاءة صناعي كاف ذو شدة إضاءة كافية ومناسبة لضمان توافر مستوى إضاءة ملائم في جميع أجزاء المتجر.

3-5 الشؤون الصحية

1-3-5 مصدر المياه

يجب أن يتأكد الباعة من توافر مصدر كاف للماء الصالح للشرب في كل الأوقات. ويمكن القيام بتخزين هذا الماء الصالح في أوعية خاصة نظيفة. وذلك في الحالات الضرورية مثل حالة الباعة المتجولون أو في حالة عدم توافر مصدر مائي بصفة دائمة.

2-3-5 التخلص من الفضلات السائلة

من الأمور الضرورية اللازم تواجدها في متاجر الباعة هو توافر نظام كفاء للتخلص من المخلفات والفضلات السائلة والمائية كما يلزم إجراء عمليات الصيانة لهذا النظام بصفة مستمرة. ويلزم توافر نظام الصرف بسعة كبيرة حتى يمكن القيام بصرف الفضلات السائلة في أقصى أحجامها وذروتها، كما يجب أن يزود هذا النظام بمعايير مناسبة للتأكد من صرف المخلفات فقط إلى المجارى والمصافي.

3-3-5 التخلص من المخلفات الصلبة

يتم تداول المخلفات الصلبة بالأسلوب الملائم الذي يمنع تلوث الأغذية والماء الصالح للشرب، يلزم التخلص من المخلفات والنفايات خارج مجال العمل بالمتجر بأسرع ما يمكن وفى نهاية كل يوم عمل يتم التخلص من تلك المخلفات الصلبة بوضعها في صناديق قمامة (حاويات) ملائمة ومؤمنة بأغطية مناسبة أو بوضعها في صناديق القمامة العامة المركزية أو الفرعية،

يجب تنظيف الأوعية المستخدمة في تخزين الفضلات والآلات التي تصل بها عقب التخلص من تلك الفضلات مباشرة وذلك باتباع إحدى الطرق المذكورة في الفقرة (5-6) كما يجب أيضا تنظيف المكان الذي توضع به أوعية الفضلات يوميا.

وفى بعض الحالات يتم تطهير أوعية الفضلات والآلات المتصلة بها وأماكن تخزينها بواسطة الهيئات المختصة. ويستخدم المطهرات الملائمة والمناسبة لهذا الغرض. أما في الأماكن التي لا تتمتع بنظام خدمة لجمع القمامة. فيتم التخلص من الفضلات الصلبة بأسلوب صحي موسى به ومعتمد من السلطات المختصة.

4-3-5 التنظيف

يجرى تنظيف أسطح وأماكن العمل وأسطح المناضد والأرضيات والمناطق المحيطة تنظيفا شاملا مرة واحدة يوميا على الأقل باستخدام إحدى الطرق الواردة في الفقرة (5-6).

5-3-5 دورات المياه

يجب أن يتاح لكل بائع أو معاون أو متداول للأغذية من استخدام دورة المياه بالوسيلة المعتمدة من الجهات المختصة، مع توافر النظافة الدائمة بها وصيانتها بحيث تكون في حالة سليمة في كل الأوقات.

القسم السادس - المعدات والأجهزة

1-6 من المهم الاعتناء التام بنظافة المعدات والأجهزة بصفة مستمرة، ويلزم توافر عدة شروط في المواد التي يتم تصنيع الآلات منها (بما فيها الأوعية المستخدمة في تخزين ماء الشرب) حيث تصنع تلك العدد والأجهزة والآلات من مواد لا تقوم بنقل المركبات والمواد السامة أو الروائح أو الطعوم، بالإضافة إلى كونها غير ماصة باستثناء ما إذا كان الغرض من استخدامها هو قيامها بالامتصاص بشرط ألا ينتج عن ذلك تلويث الأغذية كما يجب أن تكون تلك المواد مقاومة للتآكل وقادرة على مقاومة تأثير الاستخدام المتكرر للمطهرات في عمليات التنظيف.

2-6 يجب أن تخلو أسطح تقطيع الأغذية من الكسور والشقوق والفجوات، ومن اللازم القيام بتنظيف تلك الأسطح بإحدى الطرق المنصوص عليها في الفقرة (6-5) وذلك في الأحوال الآتية:

(أ) قبل وبعد الاستخدام اليومي.

(ب) ملامستها لمادة أو غذاء غير نظيف وخاصة إذا تلى تلك الملامسة استخدام هذا السطح لتقطيع أحد أغذية الشوارع أو أحد الأغذية التي يتم تناولها على حالتها الخام أو الطازجة.

3-6 يجرى تداول الأغذية المطهية في أوعية منفصلة عن تلك المستخدمة في تداول الأغذية غير المطهية.

4-6 يتأكد كل بائع من عدم استخدام (أو حتى التخلص من) أي آلة أو معدة من الأواني المنزلية إذا كانت في حالة غير مناسبة أو معيبة أو محطمة أو مكسورة أو مشروخة أو يعثرها الصدأ أو بها شقوق.

5-6 يلزم القيام بتنظيف الأواني والأوعية بصفة منتظمة بالغسيل الكامل باستخدام الماء الدافئ المحتوي على كمية كافية من الصابون أو أي منظف صناعي آخر ملائم. وبعد الغسيل يتم إما نقع الأواني والأوعية في ماء نظيف يغلى لمدة نصف دقيقة ويعقبه التصفية أو نقعها في ماء صالح للشرب على درجة حرارة لا تقل عن 77^س لمدة دقيقتين ويعقبه التصفية.

وفى حالة عدم توفر الماء الساخن أو المغلي يمكن استخدام الماء الصالح للشرب بعد إضافة كمية مناسبة من الصابون أو منظف صناعي ملائم إليه، ثم القيام بشطف الأواني والأوعية بالماء الجاري وذلك من أجل تنظيف الأواني متعددة مرات الاستخدام. وفى كل الأحوال فإنه لا يفضل استخدام ذلك الأسلوب إلا في الحالات الضرورية.

6-6 فى حالة الأدوات المصممة للاستخدام لمرة واحدة فقط ينبغي إتلافها بعد ذلك حتى لا يعاد استخدامها، ثم يتم التخلص منها وفى حالة الأواني متعددة مرات الاستخدام فيتم تنظيفها عقب كل استخدام بالطريقة المنصوص عليها بالنسبة للأواني فى الفقرة (6-5)

7-6 يجب الاحتفاظ بجميع المعدات والآلات فى حالة سليمة لا تحتاج لإصلاح أو ترميم.

8-6 يجرى تداول وتخزين ونقل الأواني والأوعية النظيفة بعد الغسيل بأسلوب منفصل عن غيرها من الأواني والأوعية غير النظيفة وذلك لمنع التلوث. ويجب تخزينها فى مكان تتوفر فيه الحماية بحيث يكون بعيدا عن متناول الحيوانات أو الآفات.

9-6 يصرح فقط باستخدام الأوعية المصنوعة من مواد مسموح بتلامسها للأغذية بشرط ألا يكون قد سبق استخدامها فى أغراض غير غذائية.

10-6 يجب الاهتمام بنظافة أحواض غسيل الأوعية والأواني وأحواض غسيل الأيدي (ذات البالوعة) وأن تكون فى حالة سليمة وصالحة للاستخدام فى جميع الأوقات.

11-6 يلزم أن تكون المناشف المستخدمة فى مسح وتجفيف الأواني نظيفة وأن يتم تداولها بأسلوب صحي سليم وأن يقتصر استخدامها لهذا الغرض فقط.

12-6 من الضروري الاعتناء بالأوعية المستخدمة لتعبئة التوابل والتي توضع على المناضد بالمتجر وذلك بالتأكد من نظافتها وجودة حالتها بالإضافة لحمايتها من الآفات.

13-6 يقتصر استخدام أدوات الخدمة (مثل فوط السفرة والمناشف ومناديل اليد) على النوع الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط.

14-6 تزود دورات المياه بالتسهيلات اللازمة بصفة مستمرة مثل الماء البارد والساخن، والصابون وأحواض الغسيل، وسلال المهملات والمناشف التي تستخدم لمرة واحدة

القسم السابع - إعداد الأغذية

1-7 اشتراطات المكونات الغذائية والمواد الأولية:

يجب أن يقوم كل بائع بالتأكد مما يلي:

1-1-7 الحصول على المكونات (شاملا الثلج) من مصادر معروفة وموثوقا بها.

2-1-7 تداول الغذاء بالوسيلة التي تؤدي إلى تقليل مقدار الفقد في العناصر الغذائية.

3-1-7 أن تكون طازجة وسليمة صحياً، وخالية من أي علامات للتلف وذلك للمحافظة على جودة وسلامة الغذاء

4-1-7 نقل المكونات بأسلوب ملائم لمنع التعرض للظروف البيئية وعوامل التلوث والفساد.

5-1-7 حظر استخدام الإضافات الغذائية ماعدا تلك المصرح باستخدامها بشرط مراعاة الكميات المستخدمة منها والمنصوص عليها في المواصفات والشروط الخاصة بها.

2-7 الطهي والتداول

1-2-7 يلزم غسل الخضروات والفاكهة الطازجة بالماء الجاري سواء كانت سيتم طهيها أو استهلاكها على الحالة الخام أو الطازجة. وتتم عملية الغسل باستخدام الماء الصالح للشرب لإزالة الملوثات الملتصقة بالأسطح الخارجية لها. كما يجب استخدام الماء الصالح للشرب في أية عملية من عمليات النقع.

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

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

4-2-7 إزالة التجمد: يمكن طهي المنتجات الغذائية المجمدة (وخاصة الخضروات) بدون إجراء عملية إزالة التجمد لها. ولكن تحتاج قطع اللحم وذبائح الدواجن كبيرة الحجم في الغالب إلى إزالة التجمد لها قبل طهيها. وعند القيام بعملية إزالة التجمد كعملية منفصلة عن عملية الطهي فيتم إجرائها فقط كما يلي:

(أ) داخل الثلاجة أو غرفة مشيدة خصيصا لإجراء عملية إزالة التجمد بها، ويتم التحكم في درجة الحرارة بحيث تكون في حدود 4 م⁵ ... أو .

(ب) استخدام ماء جاري صالح للشرب على درجة حرارة أقل من 21 م⁵ لمدة لا تزيد على 4 ساعات أو .

(ج) استخدام فرن الميكروويف ، ويستخدم ذلك الفرن فقط في حالة نقل الغذاء إلى مكان الطهي العادي بعد الانصهار مباشرة وهنا تعتبر عملية إزالة التجمد كجزء من عملية الطهي المستمرة أو عند إجراء عملية الطهي داخل فرن الميكروويف بعد إزالة التجمد المادة الغذائية بداخله.

ملحوظة: تشتمل الأخطار الناتجة عن عملية إزالة التجمد حدوث التلوث العرضي من السائل المنفصل من الغذاء عند إزالة تجمده مما يؤدي إلى نمو الأحياء الدقيقة على السطح الخارجي للغذاء قبل وصول الجزء الداخلي من الغذاء لمرحلة إزالة التجمد. يجب القيام باختبار منتجات اللحوم والدواجن التي يتم إزالة تجمدها بصفة دورية للتأكد من الانتهاء من إزالة التجمد تماما قبل القيام بأية خطوة تصنيعية تالية أو زيادة الفترة الزمنية للتصنيع (وذلك بعد وضع درجة حرارة اللحم في الاعتبار).

5-2-7 يراعى أن تكون كل من درجة حرارة الطهي وفترة الزمنية كافيين للتأكد من القضاء على الأحياء الدقيقة المرضية غير المتجرّثة.

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

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

8-2-7 يحظر القيام بإعادة تسخين الغذاء إلا مرة واحدة فقط. ويجري إعادة تسخين الجزء من الغذاء الذي سيتم تقديمه فقط وليس كل الكمية المعدة من الغذاء. ويلزم الوصول إلى درجة حرارة لا تقل عن 75 م⁵ داخل المادة الغذائية وذلك خلال ساعة واحدة من خروج الغذاء من الثلاجة أو درجة حرارة التبريد. ويمكن استخدام درجات حرارة أقل من المنصوص عليها لإعادة تسخين الغذاء ولكن بعد تهيئة المعاملة الحرارية (درجة حرارة التسخين والمدة الزمنية) المكافئة لإحداث نفس الأثر التدميري للأحياء الدقيقة الناتج عن التسخين على درجة 75 م⁵.

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

3-7 تقديم الغذاء

يقوم كل بائع بتطبيق ما يلي:

1-3-7 شراء أغذية الشوارع ومكوناتها (التي يقومون ببيعها أو تقديمها) من مصادر مرخصة موثوق بها.

2-3-7 استخدام الملاقط والشوك والملاعق النظيفة أو القفازات التي تستخدم لمرة واحدة فقط في مجال تداول وتقديم وبيع هذه الأغذية.

3-3-7 تمتع جميع الأواني المستخدمة بالنظافة التامة والجفاف وعدم القيام بتداولها عن طريق لمس الأسطح والمساحات التي توضع فيها الأغذية.

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

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

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

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

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

9-3-7 من المستحسن عرض الفاكهة المجزأة (والأغذية الأخرى التي يتم تناولها على نفس الهيئة المباعة عليها) داخل وعاء عرض مغلق أو خزانه ذات واجهة زجاجية خاصة أو أي وسيلة أخرى مشابهة تكفل الحماية لهذه الأغذية أثناء عرضها ويحتفظ لها بسلامتها ونظافتها.

10-3-7 يحظر على متداولي الأغذية القيام بتداول النقود أثناء تعاملهم مع الأغذية. وفي حالة الضرورة التي يتعذر فيها ذلك. يلزم أن يقوم متداول الأغذية بغسل يديه بعد تداوله للنقود وقبل تعامله مع الغذاء مرة ثانية.

11-3-7 من الضروري حماية الأغذية الجاهزة للاستهلاك والتي يتم تقديمها بصفة مستمرة من التلوث البيئي بالإضافة إلى حفظها على درجات الحرارة التالية:

- | | | |
|-----|--------------------------------|-----------------------------------|
| (أ) | الأغذية التي يتم تقديمها ساخنة | 63 ⁵ س أو أعلى من ذلك. |
| (ب) | الأغذية التي يتم تقديمها باردة | 4 ⁵ س أو أقل من ذلك. |
| (ج) | الأغذية التي يتم تقديمها مجمدة | 18 ⁵ س أو أقل من ذلك. |

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

4-7 الغذاء غير المباع

يجب القيام بالتخلص مع جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة بشكل آمن في نهاية اليوم و ذلك في حالة عدم التمكن من حفظها بأسلوب صحي سليم.

5-7 نقل أغذية الشوارع

1-5-7 يلزم القيام بنقل أغذية الشوارع إلى أماكن البيع داخل حاويات وأوعية نظيفة، مغطاة لتكفل حماية الغذاء ضد التلوث البيئي.

2-5-7 يجب التأكد من نظافة العربات المستخدمة في نقل الأغذية وأن تكون في حالة تشغيل جيدة ومجهزة بما يتلاءم مع الاحتياجات والاشتراطات الخاصة بتهيئة الحماية الكافية للغذاء أثناء نقله ضد التلوث البيئي.

3-5-7 يتم نقل منتجات الحليب إلى مناطق البيع في حاويات معزولة ذات درجة حرارة ثابتة في حدود 4⁵ س كدرجة قصوى .

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

6-7 تخزين الأغذية

1-6-7 يتم الاحتفاظ بالغذاء - في جميع الأوقات - نظيفاً وخالياً من التلوث بالإضافة إلى القيام بحمايته بوسيلة مناسبة ضد الآفات والتلوث البيئي مع تخزينها على درجة حرارة مناسبة.

2-6-7 يراعى تنظيم وترتيب الأغذية سريعة التلف بأسلوب لا يعرضها للتلوث عن طريق الاتصال أو التلامس مع الأغذية الخام وأغذية الحيوانات الأليفة والمواد السامة أو أي مادة أخرى تسبب التلوث. يجرى تخزين الكميات الكبيرة من تلك الأغذية سريعة التلف في حاويات أو أوعية نظيفة يتم وضعها في صندوق من الثلج أو داخل الثلاجات بحيث لا ترتفع درجة حرارة الغذاء أثناء تخزينه عن 10⁵ س ويجرى تداول الكميات المعروضة للبيع أو المقدمة للجمهور (بصفة مستمرة) طبقاً للاشتراطات الموضحة في الفقرة (7-3-11).

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

4-6-7 يتم تخزين الأغذية غير السريعة التلف في حاويات أو خزانات نظيفة ومغطاة لمنع التلوث العرضي بالآفات.

5-6-7 يجب تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الخام (وتشمل البقوليات المنبته والرطوبة والمطحونة، الحبوب، الدرنات المطحونة والرطوبة) بإتباع الاشتراطات الواردة في الفقرتين (7-2-1، 7-2-2) ويتم ذلك في أواني مستقلة نظيفة ومن المستحسن وضع تلك الأواني المعبأة في صندوق الثلج أو الثلاجة (على درجة حرارة التبريد) أو حتى المجمدات (على درجة حرارة التجميد) لمنع فسادها.

6-6-7 يحظر تعبئة أو ملء الثلاجات والمجمدات بأكثر من حمولتها المناسبة مع الاحتفاظ بدرجات الحرارة عند 4°C كحد أقصى للثلاجات، - 18°C أو أقل للمجمدات.

7-6-7 يراعى عند إنشاء الأماكن المستخدمة لتخزين الأغذية مثل الدواليب، الخزانات، الأرفف أن يسهل تنظيفها ومنع غزوها بالآفات.

8-6-7 يجرى تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية بأسلوب مرتب ومنظم على قواعد مرتفعة عن الأرضية بما لا يقل عن 30 سم مع العناية بسهولة تهويتها والتفتيش عليها وفحصها واكتشاف الآفات.

9-6-7 من الضروري القيام بتخزين الأغذية وتداولها بعيدا عن السموم والمواد السامة والضارة والمؤذية أو العاطبة.

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

11-6-7 من الأمور الهامة القيام بالتأكد وفحص تاريخ الصلاحية المدون على كل وعاء غذائي قبل استخدامه، مع الامتناع عن بيع أو استخدام أي مادة غذائية بعد انتهاء فترة صلاحيتها.

القسم الثامن - مراكز أغذية الشوارع

1-8 الاشتراطات العامة

على جميع الباعة في مراكز أغذية الشوارع الالتزام بكل الاشتراطات المذكورة في اللوائح المعتمدة الخاصة بباعة أغذية الشوارع.

2-8 الموقع، التصميم، الإنشاءات

1-2-8 يلزم الحصول على موافقة أو تصريح مسبق صادرا من الجهات المختصة على اختيار الموقع المناسب لمراكز أغذية الشوارع مع الوضع في الاعتبار للاشتراطات الواردة في الجزء (5-1) الخاصة بالموقع.

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

- (أ) الموافقة والمراجعة المسبقة من الجهات المختصة.
- (ب) توفر مساحات كافية ومناسبة للمتاجر والعربات وصناديق العرض وأماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ج) السماح بالتدفق المنظم للمواد والبضائع عند دخولها وخروجها من المركز، ويؤدي ذلك إلى منع وتقليل آثار الطرق العديدة لتلوث الأغذية.
- (د) وجود أماكن مناسبة لمرافق العملاء مثل دورات المياه وأماكن غسيل الأيدي وأماكن تناول الطعام، ويجب وضع هذه الأماكن وترتيبها بأسلوب مناسب يمنع تلوث الأغذية.
- (هـ) توفر مساحات وأماكن كافية ومناسبة لتخزين الفضلات الصلبة وتنظيف وغسيل وتطهير الأواني والآلات والأجهزة.

- (و) توافر التهوية الجيدة لإزالة الروائح الكريهة والغازات الضارة وأدخنة وقود الطهي وأية مواد أخرى كريهة الرائحة تنتقل عن طريق الهواء. بالإضافة إلى توفر مصدر مناسب للهواء النقي باستمرار ليتمكن القائمون بالعمل وزوار المراكز من القيام بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ز) توافر مصدر مائي للإمداد بكميات وفيرة من الماء الصالح للشرب، مع توافر هذا الماء تحت ضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة بالإضافة إلى وجود تسهيلات كافية لتخزين الماء (عند الضرورة) وتوزيعه وتوافر الحماية الكافية المناسبة ضد التلوث.
- (ح) التزويد بمصدر كهربائية قوى مناسب وكاف لقيام الباعة داخل المركز بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والعدد المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.

ملحوظة: من الضروري القيام بأخذ عينات من الماء بصفة منتظمة، ويعتمد عدد العينات المسحوبة على مصدر المياه وكيفية استخدامها، فمثلاً، أخذ عينات كبيرة من المصادر الخاصة للمياه بالمقارنة بالمصادر العامة، يلزم استخدام الكلور أو أي مطهر آخر ملائم. وفي حالة استخدام الكلور. فيجب إجراء اختبار كيميائي يوميًا لتحديد كمية الكلور الموجود في الماء.

ويستحسن اختيار نقطة أو مكان أخذ العينة بحيث يكون هو نفس مكان أو نقطة الاستخدام، وفي بعض الأحيان يكون من المفيد سحب العينة عند مكان وصولها ودخولها إلى المنشأة.

3-2-8 يجرى إنشاء مراكز أغذية الشوارع بأسلوب ملائم مع استخدام المواد المعتمدة من الهيئات المختصة مع وضع الشروط الواردة في الجزء (5-2) (الإنشاءات) في الاعتبار وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تستوفى هذه المراكز ما يلي:

- (أ) أن يشتمل على أرضيات سيراميك جيد اللصق أو مرصوفة بالقطران ومزود بوسائل صرف جيدة للتخلص من المياه الزائدة وتسهيل عمليتي التنظيف والتطهير.
- (ب) أن يحتوى على جدران أو فواصل معاملة بأسطح ملساء غير ماصة قدر الإمكان مثل السيراميك وذلك بغرض تسهيل التنظيف والتطهير.
- (ج) أن يشتمل على أسقف معاملة بمواد ناعمة غير منفذة قدر الإمكان لسهولة التنظيف.
- (د) التزويد بمصدر إضاءة صناعي كاف، يتم توزيع الإضاءة بشكل ملائم لتسهيل عمليات إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الغذاء لجميع الباعة داخل المركز.
- (هـ) التزويد بمدخن الأبخرة ودخان وعوادم الوقود أعلى أماكن الطهي للتمكن من إزالة غازات الطهي والوقود وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء المفتوح.
- (و) التزويد بمرافق لغسل الآلات والمعدات والأواني والأوعية وغيرها مع الإمداد بمصادر المياه الساخنة والباردة الجارية الصالحة للشرب، وأحواض النقع والغسيل المزودة بالصرف المناسب إلى المجاري أو شبكة الصرف العامة، والمنظفات الصناعية ومحاليل التطهير لضمان توفير الشروط الصحية الملائمة والنظافة التامة للباعة داخل المركز (ويتم ذلك على مستوى مركزي أو في أماكن متعددة داخل المركز الواحد).
- (ز) الامتثال لأي شرط آخر تتطلبه السلطة المعنية فيما يتعلق بهيكل مراكز أغذية الشوارع.

3-8 المخلفات الصلبة والسائلة

1-3-8 بتطبيق ما سبق ذكره عن التخلص من المخلفات السائلة، يلزم توافر ما يلي في هذه المراكز:

- (أ) التزويد بنظام كفاء للتخلص من الفضلات السائلة (سواء كان ذلك بشكل مركزي أو فردي لكل بائع بالمركز) بعد اعتماد تلك الأنظمة بواسطة السلطة المختصة، كما يجب أن يتوافر بهذه الأنظمة السعة والتصميم الملائمين للتخلص من الفضلات السائلة في أعلى كمياتها أو مراحلها أثناء قيام الباعة بأنشطتهم داخل المركز.
- (ب) صيانة نظام صرف المخلفات السائلة بحيث تكون في حالة عمل جيدة.
- (ج) التأكد من اعتماد السلطة المختصة بالصرف الصحي والمجاري لشبكة أو نظام صرف السوائل بالمركز مع ضمان قيام تلك الشبكة بعملها في صرف الفضلات خارج المركز.
- (د) استيفاء جميع الشروط الأخرى للسلطة المختصة والخاصة بنظام التخلص من الفضلات السائلة.

2-3-8 فيما يتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة، يجب أن تشمل مراكز أغذية الشوارع على نظام كفاء للتخلص من تلك الفضلات يتوافر به جميع الشروط التي تتطلبها السلطة المختصة بالإضافة إلى ما يلي:

- (أ) ضم أو إضافة مساحة كافية مناسبة للمركز لتخزين الفضلات الصلبة. ويتم اختيار موقع تلك المساحة بشكل مناسب بحيث تكون على مسافة ملائمة من أماكن إعداد وتخزين وتداول وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها.
- (ب) عدد كاف من الحاويات المصممة والمصنعة من ورق مقاوم للماء لتلائم عملية تخزين الفضلات الصلبة بها مع تزويدها بغطاء محكم الغلق. ويجب أن يتلاءم حجم الحاويات مع كمية المخلفات الصلبة الناتجة عن نشاط الباعة اليومي. يلزم تبطين الحاويات بمواد تبطين مناسبة أو أوعية داخلية لتأمين الفضلات وتسهيل عملية تداولها عندما يحين التخلص منها.
- (ج) يتم التخلص من النفايات والفضلات يوميا (أو أكثر من مرة يوميا في بعض الأحيان) من مراكز أغذية الشوارع إلى:
 - 1- صناديق القمامة العامة المصممة والمعتمدة عن طريق الهيئات الخاصة بخدمات القمامة والمعدة للإستخدام وتجميع الفضلات الصلبة بها.
 - 2- أماكن خاصة معتمدة توضع فيها الفضلات الصلبة بأسلوب صحي.
 - 3- وسائل أخرى للتخلص من الفضلات الصلبة معتمدة ومصرح بها من قبل السلطات المختصة.
- (د) التفتيش الدوري والروتيني على أماكن التخلص من الفضلات الصلبة للتأكد من خلوها من ملاجئ الآفات مع أخذ جميع الاحتياطات العملية لاستبعاد ومنع حدوث إعادة الغزو بالآفات.
- (هـ) واستيفاء أي اشتراطات أخرى للهيئة المختصة تتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة.

4-8 مرافق العملاء الصحية

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

- (أ) ذات جدران ملساء مزودة بالسيراميك حتى ارتفاع 2 متر على الأقل.

- (ب) توافر النظافة والخلو من الروائح الكريهة مع التزويد بنظام صرف صحي مناسب.
- (ج) توافر الإضاءة والتهوية الجيدة مع القيام بتنظيفها وتطهيرها بصفة دورية بالإضافة إلى الاهتمام بصيانتها بحيث تكون في حالة عمل جيدة.
- (د) الاحتواء على مرافق لغسل الأيدي وتجفيفها مع تزويدها بالكميات المناسبة من الصابون ومواد التنظيف والتجفيف الأخرى.
- (هـ) وجود ملصقات لإرشاد الباعة والموظفين بضرورة قيامهم بغسيل أيديهم عقب كل استخدام لدورات المياه وقبل استئناف العمل.
- (و) تزويد أبواب دورات المياه بأجهزة الغلق الذاتي.

المرفق الثالث

مشروع المواصفة القياسية الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الأحمر الحار) (في الخطوة 8/5)

1- المجال

تطبق هذه المواصفة على الهريسة (معجون الفلفل الأحمر الحار) بحسب تعريفها في القسم 2، وذلك بصيغتها المصنّعة والمعدّة للاستهلاك البشري المباشر.

ولا تطبق هذه المواصفة على الأنواع الأخرى للهريسة المعدّة وفقاً للطريقة التقليدية.

2- الوصف

تعني كلمة "هريسة" اللبّ المحفوظ للفلفل الأحمر الحار الطازج الذي ينتمي إلى نوع "كابسيكوم أنووم" (capsicum annum) بصيغته المركّزة وبالتركيبية التي تنص عليها المادة 3 والذي يحفظ باستخدام المعالجة الحرارية فقط.

3- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات

- الفلفل الأحمر الحار الطازج من نوع "كابسيكوم أنووم".
- الثوم الطازج
- الكُزْبَرَة
- الكراويا
- الملح

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 المكونات

يكون الفلفل المستخدم في إعداد الهريسة المصنّعة ناضجاً بدرجة كافية وسليماً ويكون بلون أحمر داكن وخالياً من التلف والعفن والشوائب والحشرات.

3-2-2 المنتج النهائي

3-2-2-1 العوامل الحسية

- لون أحمر متجانس مع حد أدنى من اللون على مقياس "هانتر" بقيمة أ/ب بما لا يقل عن 4/1 وخلوه من الجزئيات السوداء.
- يكون طعم المنتج نموذجياً وحاراً وخالياً من أي طعم مر أو طعم محروق أو أي طعم غريب آخر.
- تكون الرائحة نموذجية للمنتج وخالية من الروائح الغريبة.

3-2-2-2 القوام

يكون المنتج النهائي خالياً من القشور والبذور بفضل استخدام منخل ذي فتحات بقياس 2 ملم.

3-2-2-3 الحموضة

تتعدى الحموضة الإجمالية التي يمثلها حمض الستريك، نسبة 3.6 في المائة من مجموع المخلفات الجافة.

3-2-2-4 المستخلص الجاف

لا يقل المستخلص الجاف عن 14 في المائة من مجمل المواد الصلبة القابلة للذوبان (باستثناء الملح)

3-2-2-5 الملح المضاف

لا تتجاوز نسبة الملح المضاف 1.5 في المائة من أساس الوزن الجاف.

3-2-2-6 نسبة الرماد غير الذائب في الحمض

لا تتعدى النسبة المئوية للرماد غير الذائب في الحمض 0.15 في المائة من الوزن الإجمالي للمستخلص الجاف.

4- المضافات الغذائية

لا يجوز استخدام أي مضافات غذائية في الهريسة.

5- الملوثات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى لمواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة الحدود القصوى لمخلفات المبيدات الحشرية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- نظافة الغذاء

يستحسن أن يتم إعداد وتناول المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة بموجب الأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات الأخرى.

وينبغي للمنتجات أن تمتثل لأي معايير ميكروبيولوجية تتحدد وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- الأوزان والمقاييس

1-7 تعبئة الحاويات

الحد الأدنى للتعبئة

(أ) ينبغي أن تكون الحاوية ممتلئة جيداً بالمنتج الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (باستثناء أي مساحة رأسية ضرورية بموجب ممارسات التصنيع الجيدة) من السعة المائية للحاوية. أما السعة المائية للحاوية فتوازي حجم كمية المياه المقطرة بحرارة 20 درجة مئوية التي يمكن للحاوية المختومة أن تستوعبها حين تكون ممتلئة بالكامل.

(ب) ينبغي ملء الحاويات المرنة إلى أقصى حد ممكن تجارياً.

8- البيانات الإيضاحية (بطاقة التوسيم)

يجب توسيم المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة بموجب الإصدار الأخير للمواصفات العامة للدستور الغذائي لوضع علامات توسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (مواصفة الدستور الغذائي CODEX STAN 1-1985). فضلاً عن ذلك، تطبق الأحكام المحددة التالية:

يطلق على المنتجات اسم "الهريسة".

9- التعبئة والتخزين

يجب تعبئة الهريسة داخل حاويات مناسبة ونظيفة ومقفلة إقفالاً محكماً. وعلى كل المواد التي تلامس المنتج أن تكون مرخصة الاستخدام في تعبئة المواد الغذائية.

10- طرق التحليل وأخذ العينات**10-1 طرق أخذ العينات**

يجب أن يتم أخذ العينات بموجب خطة مناسبة لأخذ العينات بمستوى جودة مقبول 5-6 (أنظر أيضاً الخطوط التوجيهية العامة للدستور بشأن أخذ العينات 2004-50 CAC/GL)

10-2 الحموضة

وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس 1998-750

10-3 المستخلصات الجافة - المواد الصلبة القابلة للذوبان

وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس 2003-2173

10-4 الرماد غير الذائب في الحمض

وفقاً لمعيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس 2003-763

10-5 اللون

وفقاً لطريقة "هانتر".

المرفق الرابع

مشروع المواصفة القياسية الإقليمية المقترحة للحلاوة الطحينية
(عند الخطوة 8/5)

1 - النطاق

تنطبق هذه المواصفة القياسية على الحلاوة الطحينية بحسب تعريفها في القسم 2.

التعريفات

1-2 الحلاوة الطحينية

تشير عبارة "الحلاوة الطحينية" إلى منتج غذائي مجهز بالمعاملة الحرارية من الطحينية والسكريات الطبيعية ومكونات أخرى بحسب التركيبة المذكورة في القسم 3. وقد يكون ذات قوام متماسك أو هش (حلاوة الشعير).

2-2 الطحينية

ناتج طحن بذور السمسم المقشور والمحمّص.

3-2 السكريات الطبيعية

السكريات الكربوهيدراتية الطبيعية مثل السكروز والجلوكوز والفروكتوز أو خليط من هذه السكريات.

4-2 مستخلص عرق الحلاوة

مستخلص ناتج من قلف أو أوراق أو جذور نبات عرق الحلاوة (سابوناريا أوفيسيناليس) ويطلق عليه اسم عرق الحلاوة أو السابونين أو العصلج.

3- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

1-1-3 الطحينية

2-1-3 السكريات الطبيعية

3-1-3 مستخلص عرق الحلاوة أو بدائله المسموح بها

2-3 المكونات الاختيارية

يمكن استخدام المكونات الاختيارية التالية :

1-2-3 اللوز والفسق الحلبي والجوز والفاكهة المجففة و/أو مسحوق الكاكاو

3-3 عوامل الجودة

1-3-3 تكون المواد الأولية الداخلة في الإنتاج كافةً مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

2-3-3 يكون المنتج خالياً من التزنخ والرائحة والطعم الغريبة الأخرى

3-3-3 يكون المنتج خالياً من الحشرات وأجزائها وإفرازاتها

4-3-3 يحتفظ المنتج بخواصه الطبيعية، خاصة عدم انفصال الزيت فيه وخلوه من البقع البيضاء والداكنة

5-3-3 يتميز المنتج بقوام متماسك سهل القطع

6-3-3 يجب ألا تزيد نسبة الحموضة في المنتج النهائي، مقدرة كحمض ستريك، عن 0.2 في المائة من وزن المنتج

7-3-3 يجب ألا تزيد نسبة الرماد في المنتج النهائي عن 2 في المائة من الوزن الجاف ويجب ألا تزيد نسبة الرماد غير الذائب

في الحمض عن 0.2 في المائة من الوزن

8-3-3 يجب ألا تقل نسبة الدهن (زيت السمسم) عن 25 في المائة من الوزن

4- الإضافات الغذائية

1-4 وحدها منظّات الحموضة والمستحلبات المستخدمة بما يتماشى مع الجدول 3 من المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) تكون مقبولة لاستخدامها في الأغذية بناء على المواصفات المذكورة.

2-4 المنكهات

يقبل استخدام المنكهات في الأغذية بموجب هذه المواصفة حينما تستخدم بالتماشي مع ممارسات التصنيع الجيدة ومع الخطوط التوجيهية لاستخدام المنكهات للدستور الغذائي (CAC/GL 66-2008)

5- الملوثات

على المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للمستويات القصوى لمواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

على المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تلتزم الحدود القصوى لمخلفات المبيدات بحسب ما حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- المتطلبات الصحية

من الموصى به أن يتم تحضير وتناول المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة بما يتماشى مع الأقسام المناسبة لمدونة ممارسة النظافة: المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وغيرها من نصوص الدستور ذات الصلة مثل مدونات ممارسة النظافة ومدونات الممارسة.

يجب أن تتقيّد المنتجات بأيّ معايير ميكروبيولوجية ينص عليها دليل هيئة الدستور الغذائي الخاص بمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21 -1997).

7- التعبئة والنقل والتخزين

عند تعبئة المنتج ونقله وتخزينه، يجب مراعاة الاعتبارات التالية:

1-7 التعبئة

تعبأ الحلاوة الطحينية في عبوات مناسبة مغلقة بإحكام لتحمي المنتج من الرطوبة والتلوث وتحول دون التصاق المنتج بمادة التغليف.

2-7 النقل

يشترط في وسائل النقل حماية المنتج من المؤثرات الجوية المختلفة التي من شأنها أن تغير صفاته أو تتلفه.

3-7 التخزين

يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والشمس وأية مواد قد تؤدي إلى تلوثه.

8- البيانات الإيضاحية (بطاقة التوسيم)

ينبغي لعملية التوسيم أن تتقيد بأحكام مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

لغايات التوسيم، يكون اسم المنتج: "حلاوة طحينية" أو "حلاوة شامية" أو "حلاوة".

وفي حال استخدام المكونات الاختيارية، يجب ذكرها إلى جانب اسم المنتج.

ولا يجب لصق بطاقة التوسيم مباشرة على المنتج

9- طرق أخذ العينات والتحليل

1-9 تؤخذ العينات وفقاً لخطة معاينة ملائمة بمستوى جودة مقبول بدرجة 5-6 (أنظر أيضاً الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي الخاصة بأخذ العينات CAC/GL 50-2004).

2-9 طرق التحليل والاختبار

1-2-9 الرطوبة

يتم تقدير الرطوبة بإحدى طرق التحليل الرسمية للجمعية (الأمريكية) للمحللين الكيميائيين الرسميين،
.Association of Official Analytical Chemists, AOAC 925.45, 16th Edition, 1995

9-2-2 المواد الدهنية

يتم تقدير المواد الدهنية بإحدى طرق التحليل الرسمية للجمعية (الأمريكية) للمحللين الكيميائيين الرسميين،
.Association of Official Analytical Chemists, AOAC 963.15, 16th Edition, 1995

9-2-3 الرماد

يتم تقدير الرماد بإحدى طرق التحليل الرسمية للجمعية (الأمريكية) للمحللين الكيميائيين الرسميين،
.Association of Official Analytical Chemists, AOAC 900.02, 16th Edition, 1995

9-2-4 المواد السكرية (مقدرة كسكرين)

يتم تقدير المواد السكرية بإحدى طرق التحليل الرسمية للجمعية (الأمريكية) للمحللين الكيميائيين الرسميين،
.Association of Official Analytical Chemists, AOAC 930.15, 36th Edition, 1995

9-2-5 الحموضة

يتم تقدير الحموضة بإحدى طرق التحليل الرسمية للجمعية (الأمريكية) للمحللين الكيميائيين الرسميين،
.Association of Official Analytical Chemists, AOAC 935.57, 16th Edition, 1995