

هيئة الدستور الغذائي

A



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/40

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثانية والثلاثون

روما، إيطاليا، 29 يونيو/حزيران، 4 يوليو/تموز 2009

تقرير الدورة الخامسة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى

المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

تونس العاصمة، تونس، 26-29 يناير/كانون الثاني 2009

ملاحظة: يتضمّن هذا التقرير الرسالة الدورية للدستور الغذائي رقم CL 2009/4-NEA

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CL 2009/4-NEA

CX 3/25.2

فبراير/شباط 2009

إلى: نقاط الاتصال التابعة للدستور الغذائي
المنظمات الدولية المهتمة

من: أمين،

هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy

الموضوع: توزيع تقرير الدورة الخامسة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (الوثيقة ALINORM 09/32/40)

مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تُباع في عند الخطوة 3 من إجراءات إعداد المواصفات (الملحق الثاني بالوثيقة ALINORM 09/32/40)

يجوز للحكومات والمنظمات الدولية المهتمة التي تتمتع بصفة مراقب في الدستور الغذائي والراغبة في اقتراح تعديلات أو في إبداء ملاحظات على الوثيقة المذكورة أن تفعل ذلك خطياً.

ويرجى إرسال الملاحظات إلى أمانة اللجنة الوطنية للدستور الغذائي في تونس على العنوان التالي:
12 rue de l'usine, Charguia II – 2035 Tunis ، (البريد الإلكتروني: codextunisie@topnet.tn)، مع نسخة إلى أمين هيئة الدستور الغذائي، Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (البريد الإلكتروني: codex@fao.org) في موعد أقصاه الأول من ديسمبر/كانون الأول 2009.

بيان المحتويات

Page v	المُلخَص والاستنتاجات
	تقرير الدورة الخامسة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة
Page 1	بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
Page 10	موجز عن حالة العمل الجاري
الفقرات	
1	المقدمة
3-2	افتتاح الدورة
5-4	البند 1: اعتماد جدول الأعمال
18-6	البند 2: المسائل الهامة الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى
20-19	البند 1-2: تنفيذ الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013
	البند 3: الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
27-21	والمكتملة لعمل هيئة الدستور الغذائي
28	البند 1-3: أنشطة مرفق وضع المعايير وتنمية التجارة في الإقليم
30-29	البند 4: مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع
32-31	البند 5: وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية لشراب الدوغ
34-33	البند 6: وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للزبادي
37-35	البند 7: وثيقة المشروع الخاص بمدونة الممارسات الإقليمية لتعبئة الأسماك الطازجة ونقلها
41-38	البند 8: وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للهريس
44-42	البند 9: وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للحلاوة بالطحينة
48-45	البند 10: النظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية
54-49	البند 11: استخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستويين القطري والإقليمي
59-55	البند 12: قضايا التغذية في الإقليم
60	البند 13: ترشيح المنسق
75-61	البند 14: مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل
76	البند 15: موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة للجنة

المرفقات

Page 19	المرفق الأول: قائمة المشاركين
	المرفق الثاني: مشروع الخطوط التوجيهية/ قواعد الممارسات الإقليمية الخاصة بالإرشادات العامة لتصميم مقاييس التحكم في الاغذية المباعة
Page 25	في الشارع بالشرق الأدنى عند الخطوة الثالثة

الملخص والاستنتاجات

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

المسائل المعروضة على الدورة الثانية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للنظر فيها
إنّ اللجنة:

- أحاطت علماً بعدد من الممارسات الجيدة المتبعة والتي أفاد عنها الأعضاء في الإقليم على صعيد تنفيذ بعض الأنشطة مثل عقد اجتماعات أسبوعية أو شهرية للجنة التوجيهية بالإضافة إلى اجتماعات اللجنة الوطنية للدستور الغذائي حيث كانت الدعوة للمشاركة فيها مفتوحة لجميع أصحاب الشأن (انظر الفقرات 11 - 14 و 19 - 20).
- اتفقت بالإجماع على توصية الدورة الثانية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي بإعادة تعيين تونس كمنسق إقليمي للدستور الغذائي في الشرق الأدنى (انظر الفقرة 60).

المسائل المعروضة على اللجان الأخرى للنظر فيها

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

اتفقت اللجنة على أن يتولى الأعضاء إعداد وثائق مشاريع العمل الجديد لصياغة مواصفات إقليمية للرمان والهيرسة (معجون الفلفل الحار) والحلاوة بالطحين (الحلاوة الشامية) وأن تُحال بعد ذلك إلى اللجنة التنفيذية لإحضاعها للاستعراض التقييمي (الفقرات 34 و 41 و 44).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة

خُصت إلى ضرورة أن تبقى اختصاصات لجان التنسيق كافة على حالها (انظر الفقرة 18).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماء والمنتجات السمكية

اتفقت اللجنة على إحالة مسألة تعبئة الأسماك الطازجة ونقلها إلى اللجنة المعنية بالأسماء والمنتجات السمكية (انظر الفقرات 35 - 37).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان

اتفقت اللجنة على أن شراب الدوغ وغيره من أنواع الشراب المعروفة في الإقليم تقع ضمن نطاق مشروع المواصفات المنقحة للألبان الرائبية وأنه بالإمكان معالجة أي خصائص محددة لأنواع الشراب هذه من قبل اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في أثناء مراجعة المواصفات المذكورة. واتفقت اللجنة أيضاً على حث اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان على إنجاز عملية مراجعة المواصفات في أقرب وقت ممكن (انظر الفقرتين 32 و 67).

المسائل التي تهتم هيئة الدستور الغذائي

إنّ لجنة التنسيق:

- أثنت على كلّ من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية على عملهما في مجال بناء القدرات وإسداء المشورة العلمية وهما يشكلان أساساً متيناً لعمل هيئة الدستور الغذائي (انظر الفقرات 21 - 27)؛
- اتفقت على توزيع مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تُباع في الشوارع عند الخطوة 3 لإبداء الملاحظات عليه (انظر الفقرة 30 والمرفق الثاني)؛
- قامت بتبادل آخر المعلومات عن النظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية واستخدام مواصفات الدستور الغذائي على الصعيدين الوطني والإقليمي، فضلاً عن قضايا التغذية في الإقليم (انظر الفقرات 45 - 48)؛
- اتفقت على إعداد وثائق مشاريع العمل الجديد لصياغة مواصفات إقليمية للبن النواق ومعجون التمور وديس التمور (انظر الفقرتين 64 و 65) وأوراق للمناقشة حول الصعوبات التي تعترض الإقليم عند تنفيذ مواصفات الدستور الغذائي (انظر الفقرتين 54 و 62) وحول تصنيف الأغذية استناداً إلى المخاطر (انظر الفقرة 66)؛
- أشارت إلى أنّ نظام الشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية هو نظام مفيد واتفقت على ضرورة إدراج المعلومات المتاحة عن هذا النظام بالإضافة إلى المعلومات عن حالة تنفيذ اللوائح الصحية الدولية كبنّد دائم ضمن المعلومات الواردة من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (انظر الفقرة 73).
- وأحاطت علماً برغبة عدد من الوفود في تولي تعريب نصوص الدستور الغذائي وقررت التدقيق في أية ترجمة ضمن الإقليم نفسه للتحقق من المصطلحات وذلك عن طريق المنسق، على أن تُحال من ثمّ إلى أمانة الدستور الغذائي لتحميلها على الموقع على شبكة الإنترنت للدستور الغذائي.

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

المقدمة

1- عقدت لجنة تنسيق الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الشرق الأدنى دورتها الخامسة في تونس العاصمة خلال الفترة من 26 إلى 29 يناير/كانون الثاني 2009 بدعوة كريمة من الجمهورية التونسية. وكانت الدورة برئاسة السيد محمد شكري رجب، مدير عام المركز الفني للصناعات الزراعية وحضرها 44 مشاركاً يمثلون 14 بلداً عضواً في الإقليم، بالإضافة إلى بلدين من خارج الإقليم يتمتعان بصفة مراقب، ومراقب خاص واحد (فلسطين) ومنظمتين دوليتين. وحضر الاجتماع أيضاً الدكتور Sanjay Dave (الهند)، نائب رئيس هيئة الدستور الغذائي. وترد في المرفق الأول بهذا التقرير القائمة الكاملة بالمشاركين، بما في ذلك الأمانة وممثل عن منظمة الأغذية والزراعة.

افتتاح الدورة

2- رحّب السيد محمد شكري رجب، رئيس لجنة التنسيق، بالمندوبين الحاضرين في الدورة. وألقى أيضاً السيد عمر آيت عامر مزيان، منسق المكتب الإقليمي الفرعي للمنظمة لشمال أفريقيا وممثل المنظمة في تونس، كلمة أمام لجنة التنسيق.

3- وافتتح الدورة السيد عبد العزيز الرصاع، كاتب دولة لدى وزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة. وأبرز السيد الرصاع الأنشطة التي جرى تنفيذها مؤخراً وتلك التي لا تزال قيد التنفيذ في تونس والرامية إلى تحسين نظم الرقابة على الأغذية في تونس، مشدداً على أهمية العمل الذي تقوم به لجنة التنسيق المشتركة بين المنظمتين في الشرق الأدنى من أجل حماية صحة المستهلكين وضمان اعتماد ممارسات نزيهة في تجارة الأغذية في الإقليم وتمنّى في الختام النجاح للمندوبين في مداولاتهم.

اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)¹

4- اتفقت اللجنة على بحث البندين التاليين ضمن البند 14 من جدول الأعمال إذا سنح الوقت الكافي لذلك:

← تلوث الأغذية بالمبيدات (اقتراح مقدّم من مصر)؛

¹ الوثائق CX/NEA 09/5/1؛ و CRD 9 (اقتراح مقدّم من مصر)؛ و CRD 10 (اقتراح مقدّم من تونس).

◀ والمعلومات عن الشبكة الدولية للمسؤولين عن سلامة الأغذية (INFOSAN) (اقترح مقدّم من تونس).

5- وبعد إدخال هذا التعديل، اعتمدت لجنة التنسيق جدول الأعمال المؤقت ليكون جدولاً لأعمال هذه الدورة.

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

6- أحاطت اللجنة علماً بالمسائل الناشئة عن الدورتين الثلاثين والحادية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي، والدورة الحادية والستين للجنة التنفيذية، والدورة الرابعة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة، كما ترد بإيجاز في وثيقة العمل. وناقشت اللجنة بوجه خاص المسائل التالية:

تحويل المواصفات الإقليمية إلى مواصفات عالمية

7- رداً على طلبات بعض الوفود بالحصول على إيضاحات عن تحويل المواصفات الإقليمية إلى مواصفات عالمية، تمّ إيضاح ما يلي:

◀ يمكن تقديم اقتراح لتحويل مواصفة إقليمية إلى مواصفة عالمية بعد اعتمادها كمواصفة إقليمية عند الخطوة 8؛
 ◀ ينبغي أن يكون الاقتراح مشفوعاً بوثيقة مشروع يُعرض على اللجنة التنفيذية لاستعراضه وتقييمه ويمكن أن يخضع عادةً، بعد موافقة الهيئة، للإجراءات المعجلة لوضع المواصفات عند الخطوة 3.

8- وأشار أحد الوفود إلى أنّ وضع البلدان النامية ليس مناسباً في اللجان العالمية حيث أنها قد لا تتمكن من المشاركة بسهولة في جميع اجتماعات اللجان المذكورة وقد تكون بالتالي قدرة الإقليم أقلّ للتأثير في القرارات التي تُتخذ بالنسبة إلى تحويل المواصفات الإقليمية الخاصة به إلى مواصفات عالمية.

الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق معايير تحديد أولويات العمل القابلة للتطبيق على السلع³

9- أحاطت اللجنة علماً بأنّ اللجنة التنفيذية كانت قد اعتمدت هذا النص في دورتها الستين باعتباره دليلاً هاماً لمناقشة اقتراحات العمل الجديدة في إطار الاستعراض التقييمي وشدت على أهمية وضع هذه الخطوط التوجيهية في الحسبان عند إعداد وثائق المشاريع تمهيداً لعرضها على اللجنة التنفيذية.

² الوثيقة CX/NEA 09/5/2.

³ المرفق الثاني بالوثيقة ALINORM 08/31/3.

تنفيذ الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013

10- أحاطت اللجنة علماً بأن المسائل المتصلة بتنفيذ الخطة الاستراتيجية سوف تجري مناقشتها ضمن البندين 1-2 و7 من جدول الأعمال.

مشاركة البلدان النامية

11- ذكرت اللجنة بأن الهيئة كانت قد أوصت في دورتها الحادية والثلاثين بأن تقوم لجان التنسيق بدراسة مسألة مشاركة البلدان النامية وأن ترفع تقريراً تبدي فيه وجهات نظرها إلى الدورة الثانية والثلاثين للهيئة⁴. وأحاطت اللجنة علماً بأن أمانة الدستور الغذائي منكبّة على إعداد وثيقة تتضمّن بيانات عن مشاركة البلدان النامية في دورات الدستور الغذائي واقتراحات لتحسين الأوضاع وستُعرض هذه الوثيقة على الدورة الخامسة والعشرين للجنة المعنية بالمبادئ العامة. وتقوم الأمانة حالياً باستخراج المعلومات عن مشاركة البلدان من قوائم المشاركين التي تُرفق عادة بتقارير اجتماعات الدستور الغذائي وذلك بغرض إعداد الوثيقة المذكورة، تلبيةً للطلب المعبر عنه في الدورة الأخيرة للهيئة.

12- وأفاد المراقب من البرازيل أنه، ورغم مشاركة عدد أكبر من البلدان النامية الأعضاء في الدستور الغذائي مقارنة بعدد البلدان المتقدمة، إلا أن مشاركتها كانت أقلّ وهذا الخلل يضرّ بوظيفة الدستور الغذائي باعتباره أحد الأجهزة الدولية المعنية بوضع المواصفات والمسؤول عن المواصفات الدولية لسلامة الأغذية بموجب الاتفاق بشأن تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية الصادر عن منظمة التجارة العالمية. ورأى المراقب من البرازيل أنه من الضروري أن تعبّر البلدان عمّا يثير قلقها بالنسبة إلى هذه المسألة كي يتسنى اتخاذ التدابير الكفيلة بجعل الدستور الغذائي منظمة تملك وسائل وهيكلية أفضل لتأدية عملها.

13- وفي معرض بحث الطرق الكفيلة بتعزيز مشاركة البلدان النامية، أشارت الوفود إلى أهمية الدعم من حساب الأمانة الخاص بالدستور الغذائي وإمكانية توسيع نطاقه، فضلاً عن عقد مزيد من اجتماعات لجان الدستور الغذائي في بلدان نامية بواسطة ترتيبات الاستضافة المشتركة. وبهذا الصدد، أحاطت اللجنة علماً بأن ترتيبات الاستضافة المشتركة تعتمد بشكل رئيسي على الاتفاق بين البلد المضيف والبلد المشارك في الاستضافة وعلى تشجيع بلدان الإقليم على دعوة اللجان العالمية إلى عقد اجتماعات لها في الإقليم.

14- وأحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي أعطتها الأمانة ومفادها أن الأمانة تقوم حالياً باستعراض تأثير المشاركة في استضافة دورات الدستور الغذائي في البلدان النامية على مشاركة البلدان، بالإضافة إلى مراجعة ما ورد من ردود على الاستبيان حول تجارب البلدان في هذا المجال.

⁴ الفقرات 152-162 من الوثيقة ALINORM 07/31/REP.

المسائل المتعلقة بالتغذية والتي تهتم الإقليم

15- سوف يجري بحث هذه المسألة ضمن البند 9 من جدول الأعمال استناداً إلى المعلومات التي وردت رداً على الجزء دال من الوثيقة CL 2008/20-NEA.

اختصاصات لجان التنسيق

16- ذكرت اللجنة بأنه قد تعذر في دورتها الرابعة اتخاذ موقف بهذا الصدد. وأحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي أعطتها الأمانة حول حصيلة المناقشات في لجان التنسيق الأخرى (لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي، لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا، لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي ولجنة تنسيق الدستور الغذائي في أوروبا).

17- ورأى عدد من الوفود أن اتخاذ لجان التنسيق مواقف إقليمية حول المواضيع الاستراتيجية هو مسألة تشملها الاختصاصات الحالية وأنه من الضروري الحرص على اتساق اختصاصات لجان التنسيق في مختلف الأقاليم.

18- وأيدت اللجنة وجهات النظر هذه وخُصت إلى ضرورة أن تبقى اختصاصات لجان التنسيق كافة على حالها.

تنفيذ الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013 (البند 2-1 من جدول الأعمال)⁵

النشاط 4-5: تعزيز التنسيق بين الاختصاصات على المستويين الوطني والإقليمي

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

19- ذكرت اللجنة أن الهيئة طلبت في دورتها الحادية والثلاثين من لجان التنسيق إجراء استعراض لحالة التنسيق والتواصل بين الاختصاصات على المستويين الوطني والإقليمي ورفع تقرير بهذا الشأن إلى الدورة الثانية والثلاثين للهيئة حول الإجراءات التي يمكن اتخاذها لتوطيد التنسيق والتواصل⁶. وفي سياق بحث هذا الطلب، أحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي وردت من الأعضاء والمراقبين رداً على الجزء جيم(1) من الوثيقة CL 2008/20-NEA.

⁵ الوثائق CX/NEA 09/5/3 (رد كل من مصر والسودان)؛ و 1 CRD (رد تونس)؛ و 2 CRD (رد الأردن)؛ و 3 CRD (رد لبنان).

⁶ الفقرة 141 من الوثيقة ALINORM 07/31/REP.

20- وأشارت اللجنة إلى عدد من الأساليب الجيدة المعتمدة والتي أفاد عنها الأعضاء في الإقليم بالنسبة إلى تنفيذ هذه الأنشطة، ومنها على سبيل المثال عقد اجتماعات أسبوعية أو شهرية للجنة توجيهية، إلى جانب اجتماعات اللجان الوطنية للدستور الغذائي التي تكون الدعوة للمشاركة فيها مفتوحة أمام جميع أصحاب الشأن.

الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي (البند 3 من جدول الأعمال)⁷

21- أحاط ممثل منظمة الأغذية والزراعة للجنة علماً بالأنشطة المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي وفق ما وردت في الجزء الأول من الوثيقة (CX/NEA 09/5/4 Part I) الذي تضمن معلومات عن أنشطة بناء القدرات التي نفذت في الإقليم.

22- كذلك استرعى ممثل المنظمة انتباه المندوبين إلى الجزء الثاني من الوثيقة الذي تناول عدداً من الأنشطة المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي كالمعلومات المتصلة بنتائج أحدث اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية، ومن بينها اجتماعات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، واجتماعات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، والاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات، والمتعلقة بالمشورة العلمية التي طلبتها لجان الدستور الغذائي والبلدان الأعضاء. كذلك تضمن الجزء الثاني معلومات عن متابعة العملية التشاورية بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية حول توفير المشورة العلمية إلى هيئة الدستور الغذائي والبلدان الأعضاء وعن حالة طلبات الحصول على المشورة العلمية من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. ونوه ممثل المنظمة إلى أنه بإمكان الجميع الاطلاع على نتائج هذه الاجتماعات.

23- وأعربت اللجنة عن امتنانها لكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لأعمالهما القيّمة في مجال بناء القدرات وتقديم المشورة العلمية التي وفرت أساساً راسخاً لأعمال هيئة الدستور الغذائي.

24- وأوضح ممثل المنظمة، في سياق الإجابة على الطلبات التي تقدم بها بعض الوفود بشأن مشاريع المساعدة الفنية في مجالات من قبيل تخفيض الافلاتوكسين في الأغذية، فضلاً عن الأغذية المحورة وراثياً والزراعة العضوية، أن جميع الطلبات المتعلقة بالحصول على مساعدات فنية سوف تنفذ وفقاً للإجراءات المقررة.

⁷ الوثيقة CX/NEA 09/5/4-Part I - معلومات عن أنشطة بناء القدرات في الإقليم، والوثيقة CX/NEA 09/5/4-Part II - الأنشطة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمكملة لعمل هيئة الدستور الغذائي.

25- واسترعى بعض الوفود انتباه اللجنة إلى أن عدداً من المطبوعات المشار إليها في الوثيقة لم تكن متاحة باللغة العربية الأمر الذي سبب مشاكل عن التطبيق، وبالتالي، فقد أبرزوا الحاجة إلى ترجمتها في الوقت المناسب.

26- وفي ما يتعلق بالاقتراح الذي تقدم به بعض الوفود، والذي يقضي بوجوب تنظيم حلقات عمل عن سلامة الأغذية ومراقبتها، بالتزامن مع دورات هذه اللجنة، فقد أوضح الرئيس أن النية اتجهت لتنظيم حلقة عمل من هذا النوع قبل هذه الدورة، لكن هذا الأمر قد تعذر بسبب انشغال الخبراء.

27- ورأى نائب رئيس اللجنة أن الدول الأعضاء قد ترغب في تشاطر المعلومات عن أوجه استعانة هذه الدول ببرامج منظمة الأغذية والزراعة بغية تعزيز فعالية لجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى في العملية الخاصة بالدستور الغذائي، وذلك مع مراعاة حالة كل بلد من البلدان.

أنشطة مرفق وضع المعايير وتنمية التجارة في الإقليم (البند 3-1 من جدول الأعمال)

28- أشارت اللجنة إلى أن الوثيقة المتعلقة بأنشطة برنامج مرفق وضع المعايير وتنمية التجارة، كمشروع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمنظمة العالمية لصحة الحيوان ومنظمة التجارة العالمية والبنك الدولي، للعمل على بناء القدرات وتقديم المساعدة للبلدان في مجال تدابير الصحة والصحة النباتية (الوثيقة CX/NEA 09/5/5)، لم تُعدّ في الأساس لهذه الدورة، وإن كانت ترى أن هذا البرنامج بالغ الأهمية بالنسبة إلى الإقليم؛ ولذا فهي ترغب في أن تُعرض هذه المعلومات على اللجنة تمهيداً لدراستها في دورتها القادمة.

مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع (البند 4 من جدول الأعمال)⁸

29- أحاطت اللجنة علماً بأن مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع كان قد أعد باللغة العربية فقط قبل وقت وجيز من انعقاد الاجتماع، الأمر الذي حال دون ترجمته أو توزيعه لإبداء التعليقات حوله عند الخطوة 3.

حالة مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تباع في الشوارع

30- اتفقت اللجنة على إرفاق مشروع مدونة الممارسات المقترحة للأغذية التي تُباع في الشوارع وتوزيعه لإبداء التعليقات حوله عند الخطوة 3، على أن تدرسه اللجنة في دورتها السادسة (انظر المرفق الثاني).

⁸ الوثيقة CRD 6 (من إعداد مصر).

وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية لشراب الدوغ (البند 5 من جدول الأعمال)⁹

31- لاحظت اللجنة أن السلعة، التي تناولها الاقتراح بشأن وضع مواصفات إقليمية لشراب الدوغ، والذي تقدّمت به جمهورية إيران الإسلامية، تستمد أساساً من اللبن الرائب وهي تسوّق بأسماء مختلفة في بلدان عديدة كما تستخدم بكميات كبيرة في مختلف أنحاء الإقليم، فضلاً عن استخدامها في عدد من بلدان الأقاليم الأخرى. كذلك لاحظت اللجنة أن لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان تعكف على تنقيح المواصفات الغذائية للألبان الرائبة (الوثيقة CODEX STAN 243-2003) لتغطي مجموعة واسعة من المنتجات المستمدة من الألبان الرائبة.

32- كما اتفقت اللجنة، بعد النقاش، على أن شراب الدوغ يدخل في نطاق مشروع المواصفات المنقحة للألبان الرائبة وأنه بإمكان لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان معالجة المميزات الخاصة للدوغ، إن وجدت، أثناء تنقيح المواصفات المشار إليها آنفاً. واتفقت اللجنة كذلك على حثّ اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان على أن تنجز هذا التنقيح بأسرع ما يمكن وشجّعت جمهورية إيران الإسلامية وسائر البلدان المهتمة في الإقليم على إبداء ما لديها من تعليقات وملاحظات إلى اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان مباشرةً.

وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للزمن (البند 6 من جدول الأعمال)¹⁰

33- لاحظت اللجنة أن الاقتراح المتعلق بإعداد مواصفات للزمن كان قدّم إلى الدورة الأخيرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضرة الطازجة فقط كوثيقة لقاعة المؤتمر؛ لذا فقد تعدّرت على اللجنة المعنية دراسة هذا الاقتراح بالتفصيل. كذلك لاحظت اللجنة أن الزمن يعتبر سلعة تدخل في المبادلات التجارية بين أقاليم متعددة من العالم، وأنه قد يكون من الملائم وضع مواصفات عالمية لهذه السلعة.

34- واسترعى بعض الوفود انتباه اللجنة إلى أن المنظمة الدولية للتوحيد القياسي قد وضعت مواصفات للزمن، وأنه ينبغي تلافى تكرار هذا العمل. وخلصت اللجنة، بعد النقاش، إلى أن هناك حاجة إلى مواصفات إقليمية للدستور الغذائي خاصة بهذه السلعة؛ بيد أنه ينبغي، عند وضع هذه المواصفات، مراعاة المواصفات التي وضعتها المنظمة الدولية للتوحيد القياسي. واتفقت اللجنة على أن تقوم جمهورية إيران الإسلامية، بالتعاون مع الأردن والكويت وتونس، بمراجعة وثيقة المشروع بما يتفق مع النموذج الوارد في دليل الإجراءات ومع مراعاة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق معايير تحديد أولويات العمل التي يمكن تطبيقها على السلع، وتقديمها، في موعد أقصاه الأول من أبريل/نيسان 2009، إلى الدورة الثانية والستين للجنة التنفيذية لإخضاعها للاستعراض التقييمي تمهيداً لإقرارها كعمل جديد.

⁹ الوثيقة CX/NEA 09/5/8 (من إعداد جمهورية إيران الإسلامية).

¹⁰ الوثيقتان CX/NEA 09/5/9 Add.1؛ و CX/NEA 09/5/9 (من إعداد جمهورية إيران الإسلامية)؛ والوثيقة CRD 8 (تعليقات قدمتها سورية)؛ والوثيقة CRD 11 (تعليقات قدمتها تونس).

ويرجى من الأعضاء تقديم أي معلومات أو بيانات خاصة بالقطاع المعني بالرمان لإغناء وثيقة الاستعراض التقييمي بالمعلومات.

وثيقة المشروع الخاص بمدونة الممارسات الإقليمية لتعبئة الأسماك الطازجة ونقلها (البند 7 من جدول الأعمال)¹¹

35- لاحظت اللجنة أنه، لكي يتسنى وضع مدونة للممارسات الإقليمية لتعبئة الأسماك الطازجة ونقلها، من الضروري إيجاد مبررات سليمة لتحديد العناصر الضرورية بالإضافة إلى مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية الموجودة حالياً (الوثيقة CAC/RCP 52-2003) وتحديد الأسباب التي تجعل مثل هذه العناصر الإضافية عناصر خاصة بإقليم الشرق الأدنى دون سواه.

36- وأوضح وفد جمهورية إيران الإسلامية أنه بالإمكان إعطاء التوجيهات اللازمة من خلال لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية، على أن يجري من ثم إدراجها في مدونة الممارسات الموجودة حالياً.

37- واتفقت اللجنة على أن تقترح جمهورية إيران الإسلامية على لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية بأن تقوم بدراسة هذه المسألة في دورتها القادمة التي ستعقد في المغرب خلال الفترة من 28 سبتمبر/أيلول إلى 2 أكتوبر/تشرين الأول 2009 وشجعت اللجنة بلدان الإقليم على دعم هذه المبادرة بشكل فعال والمشاركة في الدورة القادمة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية.

وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية للهريسة (البند 8 من جدول الأعمال)¹²

38- لاحظت اللجنة أن الهريسة المصنوعة من الفلفل الحار تُعدّ سلعة مهمة في الإقليم، لكنها تختلف عن أنواع صلة "الشيلي" الحارة الأخرى التي تنتج في جنوب شرق آسيا أو أمريكا اللاتينية. وبالتالي، فقد أيدت اللجنة بشدة اقتراح القيام بعمل جديد بخصوص هذه السلعة.

39- وأشار بعض الوفود إلى أن تفسير مصطلح "هريسة" يمكن أن يختلف من بلدٍ إلى آخر في الإقليم، واقترحت هذه الوفود تعديلات مختلفة في عنوان اقتراح هذا العمل الجديد.

¹¹ الوثيقة CX/NEA 09/5/10 (من إعداد جمهورية إيران الإسلامية).

¹² الوثائق CX/NEA 09/5/11؛ و4 CRD (ملاحظات قدمتها لبنان)؛ و7 CRD (تعليقات قدمتها الكويت)؛ و12 CRD (تعليقات قدمتها ليبيا).

40- وافقت اللجنة، آخذة في الحسبان أن هذه السلعة هي معجون مكوّن من الفلفل الحار، على إضافة عبارة "معجون الفلفل الحار" (بين قوسين) بعد كلمة "هريسة". كذلك وبعدما لاحظت اللجنة أن المواصفات الإقليمية سوف تشمل فقط المنتجات المصنعة تجارياً التي تتم تعبئتها و/أو حفظها وليس المنتجات المصنعة منزلياً، وافقت على حذف الإشارة إلى كلمة "مصبرات" في عنوان اقتراح العمل الجديد، على اعتبار أنه بالإمكان إيضاح هذه النقطة في القسم الخاص بتعريف المواصفات.

41- وطلبت اللجنة من تونس إعداد وثيقة مشروع منقحة وفق النموذج الوارد في دليل الإجراءات، تأخذ فيها بعين الاعتبار الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق معايير تحديد أولويات العمل التي يمكن تطبيقها على السلع، على أن تقدم هذه الوثيقة، في موعد أقصاه الأول من أبريل/نيسان 2009، إلى الدورة الثانية والستين للجنة التنفيذية لإخضاعها للاستعراض التقييمي تمهيداً لإقرارها كعمل جديد. وحثّت اللجنة الأعضاء المعنيين على تقديم ما لديهم من ملاحظات ومعلومات لمساعدة تونس في تنقيح وثيقة المشروع.

وثيقة المشروع الخاص بالمواصفات الإقليمية للحلاوة بالطحينة (البند 9 من جدول الأعمال)¹³

42- أحاطت اللجنة علماً بأن الاقتراح الذي يقضي بوضع مواصفات إقليمية للحلاوة بالطحينة لم يكن يتضمّن وثيقة المشروع كما هو لازم لإجراء الاستعراض التقييمي وشدت اللجنة على ضرورة إعداد وثيقة المشروع قبل الشروع في دراسة مشروع المواصفات المقترحة، على أن تتضمّن الوثيقة بيانات فنية كحجم التجارة بين البلدان داخل الإقليم وخارجه، وغير ذلك من مبررات.

43- ونظراً لما لهذه السلعة من أهمية بالنسبة إلى الإقليم، أيدت اللجنة اقتراح إعداد مواصفات إقليمية للحلاوة بالطحينة وافقت على أن يكون العنوان كالتالي: "الحلاوة بالطحينة (الحلاوة الشامية)".

44- وشجعت اللجنة بلدان الإقليم على تقديم البيانات اللازمة، لا سيما تلك المتعلقة بحجم التجارة، للمملكة العربية السعودية التي ستتولى إعداد وثيقة المشروع وفق الصيغة المشار إليها في دليل الإجراءات ومع مراعاة الخطوط التوجيهية لتطبيق معايير تحديد أولويات العمل التي يمكن تطبيقها على السلع؛ ومن المقرر أن تُعرض وثيقة المشروع هذه على الدورة الثانية والستين للجنة التنفيذية في مهلة أقصاها الأول من أبريل/نيسان 2009 لإخضاعها لاستعراض تقييمي واعتمادها كعمل جديد.

¹³ الوثيقتان CX/NEA 09/5/12 (من إعداد المملكة العربية السعودية) و CRD 14 (من إعداد تونس).

النُظم القطرية للرقابة على الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع المواصفات الغذائية (البند 10 من جدول الأعمال)¹⁴

45- بحثت اللجنة في حالة النظم القطرية للرقابة على الأغذية ونقاط الاتصال القطرية للدستور الغذائي وغيرها من الأجهزة الوطنية المعنية بمسائل الدستور الغذائي، فضلاً عن مشاركة المستهلكين في عملية وضع المواصفات في الإقليم.

46- وأحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي وردت في الردود على الجزء ألف من الوثيقة CL 2008/20-NEA أو تلك التي توافرت في أثناء الدورة.

47- وفي ما يتعلق بالنظم القطرية للرقابة على الأغذية، أشارت اللجنة إلى أن عدداً من البلدان قد أنشأت أو هي في طور إنشاء وكالات منفردة تتولى التنسيق والإشراف على الأنشطة التي تقوم بها الأجهزة الحكومية ذات الصلة و/أو القوانين، على أن تُحيط بمختلف الجوانب المرتبطة بالأغذية التي تتناولها حالياً قوانين منفصلة. وأحاطت اللجنة علماً أيضاً بوجود ممثلين عن المستهلكين في بعض البلدان في اللجان الوطنية للدستور الغذائي و/أو في الأجهزة المسؤولة عن وضع المواصفات الغذائية الوطنية إلى جانب أصحاب الشأن المعنيين الآخرين.

48- وخلصت اللجنة إلى أن المعلومات المتوافرة كانت مفيدة للغاية وأنها ستتاح على الموقع على شبكة الإنترنت للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى الذي جرى تطويره مؤخراً وشجعت البلدان على تقديم المعلومات خطياً في حال لم تكن قد فعلت ذلك بعد، كي يتسنى نشرها على الموقع على شبكة الإنترنت، فتستفيد منها بلدان الإقليم كافة.

استخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستويين القطري والإقليمي (الجزء بء من الوثيقة CL 2008/20-NEA, Part B) (البند 11 من جدول الأعمال)¹⁵

49- ذكرت اللجنة أن اللجنة التنفيذية كانت قد أضافت هذا البند إلى جداول أعمال لجان التنسيق كبند إضافي فيها، بعد إلغاء إجراءات القبول، وذلك كي يتسنى جمع المعلومات حول كيفية استخدام مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، على المستويين القطري والإقليمي.

¹⁴ الوثائق CX/NEA 09/5/12؛ و1 CRD (معلومات مقدمة من تونس)؛ و2 CRD (معلومات مقدمة من الأردن)؛ و3 CRD (معلومات مقدمة من لبنان)؛ و13 CRD (معلومات مقدمة من ليبيا).

¹⁵ الوثيقة CX/NEA 09/5/14؛ والوثيقة 1 CRD (معلومات مقدمة من تونس)؛ والوثيقة 2 CRD؛ (معلومات مقدمة من الأردن)؛ والوثيقة 3 CRD (معلومات مقدمة من لبنان)؛ والوثيقة 5 CRD (ورقة مناقشات قدمها لبنان)؛ والوثيقة 13 CRD (معلومات قدمتها ليبيا).

50- وتبادلت اللجنة الآراء في ما يتعلق باستخدام مواصفات الدستور الغذائي على الصعيدين القطري والإقليمي. وأحاطت اللجنة علماً بالمعلومات الواردة في الإحالات الخطية استجابة للجزء بء من الوثيقة CL 2008/20-NEA أو تلك التي توافرت أثناء الدورة. وأشير، على وجه الخصوص، إلى أن الأعضاء في الإقليم قد استندوا إلى مواصفات الدستور الغذائي لصياغة تشريعاتهم الوطنية، وهي شكّلت، في بعض الحالات، مرجعاً في حال عدم وجود تشريعات وطنية ملائمة. وأشير كذلك إلى الرجوع إلى المواصفات الدولية الأخرى، ومنها مثلاً المواصفات الصادرة عن المنظمة الدولية للتوحيد القياسي وتشريعات البلدان الأخرى، تبعاً لموضوع البحث.

51- وأشار أحد الوفود إلى أن بعض البلدان تعتمد تشريعات أكثر صرامة من مواصفات الدستور الغذائي، الأمر الذي يتسبب في وضع حواجز أمام التجارة.

52- وخلصت اللجنة إلى أن المعلومات المقدمة كانت مفيدة للغاية وسوف تنشر على الموقع الجديد على شبكة الإنترنت للجنة التنسيق في إقليم الشرق الأدنى، وحثّت البلدان التي لم تقدم حتى الآن المعلومات خطياً، أن تسارع إلى تقديمها حتى يتسنى نشرها على الموقع على شبكة الإنترنت كي تستفيد منها جميع بلدان الإقليم.

ورقة للمناقشة حول قبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم

53- قدّم وفد لبنان ورقة للمناقشة (وثيقة قاعة المؤتمر 5 CRD)، شدد فيها على أن الدستور الغذائي لم يضع توجيهات حول كيفية اعتماد مواصفات الدستور الغذائي على اعتبارها مواصفات وطنية، وأنّ من شأن وجود هذا النوع من التوجيهات أن يسهّل عملية تعقّب مختلف النسخ المتاحة من المواصفات ومصادرها، فضلاً عن تيسير التجارة بين أعضاء الإقليم من خلال تنسيق المواصفات الوطنية.

54- Please keep this paragraph as is وحيث أنه تعدّر دراسة هذه الورقة بصورة مفصلة خلال هذه الدورة، ذلك لأنها لم تتوفر إلا في الاجتماع، عليه اتفق على دراسة الكيفية التي يمكن بها معالجة هذا الاقتراح في إطار البند 14 من جدول الأعمال (مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل).

قضايا التغذية في الإقليم (البند 12 من جدول الأعمال)¹⁶

55- ذكّرت اللجنة بأنّ هذا الموضوع كان قد أُدرج على جدول الأعمال المؤقت بناءً على توصية الدورة الحادية والستين للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.

¹⁶ الوثيقة CX/NEA 09/5/16.

56- وعرض عدد من الوفود معلومات عن حالة التغذية لدى مجموعات سكانية مختلفة في البلدان التي يمثلونها، بما في ذلك حالات النقص في المغذيات أو ازدياد نسبة السمنة الزائدة في المناطق الريفية والحضرية. وأشار إلى تنفيذ عدد من الإجراءات والبرامج في مجالات مثل الرضاعة أو تدعيم الأغذية وحملات التوعية للتصدي لهذه المشاكل.

57- وأشار أحد الوفود إلى وجود اختلاف في العادات الغذائية بين بلد وآخر في مختلف أنحاء العالم وإلى أنه من الضروري وضع معايير خاصة بإقليم الشرق الأدنى للمتحصلات اليومية الموصى بها.

58- ورداً على سؤال حول الطريقة المثلى التي يمكن للدستور الغذائي أن يساعد من خلالها في تطبيق الاستراتيجية العالمية لمنظمة الصحة العالمية بشأن النظام الغذائي والنشاط البدني والصحة، أوضح أنه بعد دراسة الاستراتيجية العالمية من قبل هيئة الدستور الغذائي، اتفقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية في دورتها الأخيرة على صياغة عدد من الأوراق لمناقشة المواضيع التالية: قائمة المغذيات المُعلن عنها دائماً بشكل طوعي أو إلزامي؛ القضايا المتصلة بالتوسيم التغذوي الإلزامي؛ المعايير/المبادئ التي تكفل وضوح وسهولة قراءة بطاقات التوسيم التغذوية؛ والأحكام المتصلة بالتوسيم بالنسبة إلى المكونات الغذائية المشار إليها في الاستراتيجية العالمية. وقد باشرت اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة مراجعة القيم المرجعية للمغذيات لأغراض التوسيم.

59- وعندما جرى تبادل المعلومات، طلبت اللجنة من البلدان التي لم تفعل ذلك بعد تقديم معلومات خطية إلى منسّق اللجنة عن حالة التغذية والبرامج والسياسات الوطنية في هذا المجال، كي تُنشر من ثمّ على الموقع على الإنترنت للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى.

ترشيح المنسّق (البند 13 من جدول الأعمال)¹⁷

60- أثنت اللجنة على العمل الممتاز الذي قامت به حكومة تونس خلال ولايتها الأولى كمنسّق للشرق الأدنى وأحاطت علماً بأنّ تونس التي ستستكمل ولاية مدتها سنتين بحلول شهر يوليو/تموز 2009، مؤهلة لشغل ولاية ثانية. وأحاطت اللجنة علماً أيضاً برغبة تونس في مواصلة العمل كمنسّق وأوصت بالإجماع الدورة الثانية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي بتعيين تونس منسّقاً للشرق الأدنى.

¹⁷ الوثيقة CX/NEA 09/5/17.

مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 14 من جدول الأعمال)¹⁸

مجموعات العمل الالكترونية

61- استذكرت اللجنة مقرراتها المتعلقة بالاقترحات المتصلة بالعمل الجديد (انظر البنود 6 و7 و9 من جدول الأعمال) واتفقت على إنشاء مجموعات العمل الالكتروني التالية التي ستكون مفتوحة لجميع أعضاء الإقليم، وتتولى إعداد مشاريع مواصفات إقليمية مقترحة تمهيداً لتوزيعها من أجل إبداء الملاحظات عليها عند الخطوة 3 ومن ثم دراستها في الدورة السادسة للجنة، شريطة موافقة الهيئة، في دورتها الثانية والثلاثين، على العمل الجديد:

- ◀ مجموعة العمل الالكتروني المعنية بالمواصفات الإقليمية للerman، برئاسة جمهورية إيران الإسلامية وتعمل باللغة الإنكليزية فقط¹⁹؛
- ◀ مجموعة العمل الالكتروني المعنية بالمواصفات الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار)، برئاسة تونس وتعمل باللغة العربية فقط²⁰؛
- ◀ مجموعة العمل الالكتروني المعنية بالمواصفات الإقليمية للحلاوة بالطحينية (الحلاوة الشامية)، برئاسة المملكة العربية السعودية وتعمل باللغة العربية فقط²¹.

62- ونظراً لأن اللجنة لم تدرس الورقة المعروضة للمناقشة التي قدمها وفد لبنان والمتعلقة بقبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم (الوثيقة CRD 5) بسبب التأخر في تقديمها، فقد اتفقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة لبنان تعمل باللغة العربية فقط وتكون المشاركة فيها مفتوحة لجميع بلدان الإقليم²²، وذلك لإعداد ورقة للمناقشة كي تنظر فيها اللجنة في دورتها السادسة، على أن تركز هذه الورقة على الصعوبات التي واجهت البلدان الأعضاء في الإقليم في مجال تنفيذ مواصفات الدستور الغذائي.

عمل اللجنة في المستقبل

63- اتفقت اللجنة على إدراج البنود التالية في جدول الأعمال المؤقت لدورتها القادمة تمهيداً لدراسته في إطار عملها المحتمل في المستقبل وشددت اللجنة على ضرورة التقيّد بنموذج وثيقة المشروع (كما هو مبين في دليل الإجراءات) وذلك بالنسبة إلى جميع الطلبات الخاصة بعمل جديد.

18 الوثيقة CX/NEA 09/5/18.

19 أبدت الأردن والكويت وتونس رغبتها في المشاركة في هذه المجموعة.

20 أبدت ليبيا والكويت رغبتها في المشاركة في هذه المجموعة.

21 أبدت مصر والكويت ولبنان وليبيا وتونس والجمهورية العربية السورية والسودان والإمارات العربية المتحدة رغبتها في المشاركة في مجموعة العمل الإلكترونية هذه.

22 الوثيقة CX/NEA 09/5/18.

وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للبن النوق (ستقوم الإمارات العربية المتحدة بإعدادها)

64- كان هناك اتفاق واسع في اللجنة على النظر في إمكانية بدء عمل جديد حول هذه السلعة التي باتت تكتسي أهمية متزايدة داخل الإقليم.

وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية لمعجون التمور ودبس التمور (ستقوم المملكة العربية السعودية بإعدادها)

65- أشارت اللجنة إلى أنه يجب، عند إعداد مشروع الوثيقة الخاص بالموصفات الإقليمية لمعجون التمور ودبس التمور، النظر في إمكانية إدراج هذه المنتجات ضمن مواصفات الدستور الغذائي الموجودة حالياً والخاصة بالفواكه والخضر المصنّعة. وينبغي كذلك النظر في ما إذا كان من المفيد وضع مواصفات موحّدة لأنواع المعجون والدبس المصنّعة من ثمار مختلفة.

ورقة للمناقشة حول تصنيف الأغذية استناداً إلى المخاطر (ستقوم الإمارات العربية المتحدة بإعدادها)

66- أشارت اللجنة إلى أن الهدف من تصنيف الأغذية استناداً إلى المخاطر كما جاء في اقتراح الإمارات العربية المتحدة، يتمثل في زيادة فعالية نظام الرقابة على الأغذية وذلك باتخاذ إجراءات لإدارة المخاطر على الأغذية على مستويات مختلفة تبعاً للمخاطر المحتملة؛ وينبغي كذلك أن تتضمن الورقة المعروضة للمناقشة مزيداً من التفاصيل عن العمل المقترح فضلاً عن علاقتها بالنظم الموجودة حالياً لتصنيف الأغذية في الدستور الغذائي.

الأعمال التي تهّم اللجنة والتي يمكن عرضها على لجان الدستور الغذائي الأخرى

67- اطّلعَت اللجنة على الاقتراح الذي قدمه وفد ليبيا بشأن العمل الجديد والمتعلق بشراب اللبن. بيد أنها اتفقت على عدم التوسع أكثر في دراسة الاقتراح في إطار هذه اللجنة على اعتبار أن هذه السلعة هي نوع من أنواع اللبن الرائب المشمول بالموصفات الخاصة بالألبان الرائبة (CODEX/STAN 243-2003). وأشارت اللجنة إلى أن المواصفات الحالية تتضمن أحكاماً بشأن استخدام أسماء المنتجات التقليدية مثل: Stragisto، و Labneh، و Ymer، و Ylette، وأنه بإمكان وفد ليبيا أن يقترح على لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان إضافة "شراب الزبادي" (Yoghurt drink) إلى هذه المواصفات إذا دعت الحاجة.

إعداد الوثائق للدورة القادمة

68- شددت اللجنة على أهمية إعداد الوثائق المتعلقة بجميع البنود في مواعييدها تمهيداً لعرضها على الدورة القادمة، وذلك لكي يتسنى للبلدان أن تبدي تعليقاتها الفنية عليها.

خطة عمل لجنة التنسيق في الشرق الأدنى

69- قدم المنسق خطة عمل لجنة التنسيق في الشرق الأدنى للفترة 2008-2009 التي تم إعدادها بالتنسيق مع البلدان الأخرى في إطار اجتماع غير رسمي عقد أثناء الدورة الثلاثين للهيئة. وتضمنت الخطة البنود الرئيسية التالية:

- تشجيع التنسيق بين بلدان الإقليم
- إعداد مشاريع مواصفات لجنة التنسيق في الشرق الأدنى
- إنشاء لجان قطرية للدستور الغذائي
- إنشاء موقع الكتروني للجنة التنسيق في الشرق الأدنى (www.ccnea.org)
- المشاركة في أنشطة لجنة الدستور الغذائي
- تحديد أولويات العمل
- إنشاء شبكة من الخبراء في إقليم الشرق الأدنى
- تدعيم القدرات في إقليم الشرق الأدنى

تعريب المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية وغيرها من نصوص الدستور الغذائي على الموقع الإلكتروني على الإنترنت مباشرة

70- أحاطت اللجنة علماً بالمعلومات التي أعطتها الأمانة حول إمكانية إعداد نسخة باللغة العربية من المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية على الموقع الإلكتروني على الإنترنت مباشرة، على غرار النسخة باللغة الصينية، حيث تولت حكومة الصين توفير الترجمة.

71- وشدد عدد من الوفود على أهمية الحرص على جودة الترجمة لنصوص الدستور الغذائي إلى اللغة العربية كي يسهل تطبيقها. وأحاطت اللجنة علماً برغبة عدد من الوفود في تولي تعريب نصوص الدستور الغذائي (ومنها مثلاً CXS وINS 192 من قبل ليبيا). وقررت اللجنة التدقيق في أية ترجمة ضمن الإقليم نفسه للتحقق من المصطلحات وذلك عن طريق المنسق، على أن تُحال من ثمّ إلى أمانة الدستور الغذائي لتحميلها على الموقع على شبكة الإنترنت للدستور الغذائي.

مسألة الميلايين

72- رداً على السؤال حول كيفية تعاطي هيئة الدستور الغذائي مع مسألة الميلايين، كانت هناك إيضاحات بأنّ مشاورة للخبراء عقدت في أوتوا في عام 2008 لعرض التقييم للمخاطر²³. وسوف يجري إطلاع اللجنة المعنية بملوثات الأغذية على نتائج هذا الاجتماع لاتخاذ القرار بخصوص إدارة المخاطر. وأشار أحد الوفود إلى أن مشكلة التلوث بالميلامين كان سببها الاحتيال وليس تلوثاً طبيعياً يقع ضمن نطاق اختصاصات الدستور الغذائي.

الشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية/اللوائح الصحية الدولية

73- أشارت اللجنة إلى أنّ نظام الشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية كان مفيداً في الحادثة المتصلة بسلامة الأغذية الملوثة بالميلامين. واتفقت اللجنة على ضرورة إدراج المعلومات المتاحة عن النظام الخاص بهذه الشبكة (والذي طوّره منظمة الصحة العالمية وتقوم بصيانته) كبنء دائم ضمن المسائل الناشئة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية كي تستفيد البلدان بأفضل طريقة ممكنة من هذا النظام. واتفقت اللجنة كذلك على أنّ إصدار تقارير دورية عن حالة تنفيذ اللوائح الصحية الدولية كان أمراً مفيداً.

حلقات العمل المقرر عقدها للمشاركين في حساب أمانة الدستور الغذائي

74- أحاطت اللجنة علماً بأن أمانة حساب أمانة الدستور الغذائي تعتمزم عقد دورة تدريبية عن الدستور الغذائي تشارك فيها بلدان الإقليم المؤهلة للحصول على الدعم من حساب الأمانة في عام 2009.

بناء القدرات في مجال الزراعة العضوية

75- أشارت اللجنة، في سياق الإجابة على اقتراح أحد الوفود بتكثيف العمل في مجال الزراعة العضوية، إلى أن وجود خطوط توجيهية بشأن إنتاج الأغذية المنتجة عضوياً وتجهيزها وتوسيمها وتسويقها (الوثيقة CAC/GL 32-1999) وأن منظمة الأغذية والزراعة هي الجهة المسؤولة بالدرجة الأولى عن بناء القدرات في هذا المجال.

²³ الوثيقة CX/NEA 09/5/4 Part I

موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة للجنة (البند 15 من جدول الأعمال)

76- أحيطت اللجنة علما بأن دورتها السادسة سوف تعقد على الأرجح بعد عامين تقريبا من الآن، وأنه سيجري إبلاغ الأعضاء بالموعد والمكان المحددين للدورة في مرحلة لاحقة بعد التشاور بين المنسق الذي ستعيّنه الدورة الثانية والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي وأمانة الدستور.

موجز عن حالة العمل الجاري

الفقرة في الوثيقة 2009/3/9	الجهة المسؤولة	الزمان	الخطوة	الموضوع
30	الحكومات	1 ديسمبر/كانون الأول 2009	3	مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة للأغذية التي تُباع في الشوارع
34	جمهورية إيران الإسلامية، الدورة الثانية والستون للجنة التنفيذية، الدورة الثانية والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي مجموعة العمل الإلكترونية (جمهورية إيران الإسلامية)	1 أبريل/نيسان 2009 30 أغسطس/آب 2010	- 3/2/1	وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للرمان في حال الموافقة: مشروع المواصفات المقترحة
41	تونس، الدورة الثانية والستون للجنة التنفيذية، الدورة الثانية والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي مجموعة العمل الإلكترونية (تونس)	1 أبريل/نيسان 2009 1 أغسطس/آب 2010	- 3/2/1	وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للهريسة (معجون الفلفل الحار) في حال الموافقة: مشروع المواصفات المقترحة
44	المملكة العربية السعودية، الدورة الثانية والستون للجنة التنفيذية، الدورة الثانية والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي مجموعة العمل الإلكترونية (المملكة العربية السعودية)	1 أبريل/نيسان 2009 1 أغسطس/آب 2010	- 3/2/1	وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للحلاوة بالطحينة (الحلاوة الشامية) في حال الموافقة: مشروع المواصفات المقترحة
62	مجموعة العمل الإلكترونية (لبنان)	1 أغسطس/آب 2010	-	ورقة للمناقشة عن الصعوبات التي تعترض الإقليم عند تطبيق مواصفات الدستور الغذائي
64	الإمارات العربية المتحدة	1 أغسطس/آب 2010	-	وثيقة المشروع الخاص بالموصفات الإقليمية للبن النوق
65	المملكة العربية السعودية	1 أغسطس/آب 2010	-	وثيقتا المشروعين الخاصين بالموصفات الإقليمية لمعجون التمر وديس التمر (ستقوم المملكة العربية السعودية بإعدادهما)
66	الإمارات العربية السعودية	1 أغسطس/آب 2010	-	ورقة للمناقشة حول تصنيف الأغذية استناداً إلى المخاطر (ستقوم الإمارات العربية المتحدة بإعدادها)

المرفق الأول

قائمة المشاركين

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS

Chairman/President: Rejeb Mohamed Chokri
Director General CTAA
12, rue de l'usine, Charguia II -
2035 Ariana
Tunis
Tunisia
Tel: +21671940358
Fax: +21671941080
Email: ctaa@topnet.tn

Algeria
Algerie

Djamel Dendani
Attaché de Cabinet
Ministry for the tourism and Environment
and Regional planning
Street of the quatres guns
Alger – 16000
Tel: +213 21 43 28 54 /+213.662.10.28.15
Fax: +213 21 43 28 91
E-mail: dendani_dj@yahoo.fr

Nacera Seddi
Under Director of the Standardization
of the Foodstuffs
Ministry for the trade
Isced zerhouni mokhtar elmohammadia
16211 - Alger
Tel: +213(21) 89 07 61
Fax: +213 (21) 89 07 73
E-mail: seddi@mincommerce.gov.dz
nacera.acheli@hotmail.fr

Egypt
Egypte

Abd El Aziz Mohamed Hosni
Agricultural Counselor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 – Rome
Italy
Tel: +39.06 8548956
Fax: +39.06 8542603
E-mail: egypt@agrioffegypt.it

Ahmed Gaballa
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries
Nasr city, Free Zone
Cairo
Tel: +2022767138
Fax: +20222754600
E-mail: agaballa@mena.ko.com

Kamel Darwish Kamel
Senior Food Standard Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
Cairo
Tel: +202 22845531
Fax: +202 22845504
Email: moi@idsc.net.eg

Iran (Islamic Republic of Iran)
Iran (République Islamique de)

Mojtaba Rajabbeigy
Director General & Head of Delegation
Agricultural Research & Education
Organization Ministry of Jihad Agricultural
13145-1783 Tehran
Tel: +9809121095230/+982166940755
Fax: +982166940754
E-mail: rajabbaigy@gmail.com

Soheila Zinatbakhsh
 Secretary of Near East Codex Committee in
 Iran
 Institute of Standard & Industrial Research
 of Iran Agricultural
 P.O. Box 14155-6139 South of Vanak Square
 Tehran
 Tel: +98 21 88654059
 Fax: +98 2188654059
 E-mail: l_zinatbakhsh@yahoo.com/
Codex_office@isiri.org.ir

Iraq

Saadulddin Hussain Ali
 Head of Delegation
 Specialized Doctor
 Nutrition Researches Institute
 Str. 59, H18 Hay-UR
 BP 325
 Tel: +9647702510033
 E-mail: Saadalaadamy@gmail.com

Jordan Jordanie

Dr. Mahmoud Al Zu'bi
 G.D Assistant for Administration
 & Surveillance Affairs
 Jordan Institution for Standardization
 of Metrology (JISM)
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5301225
 Fax: +962 6 5301249
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

Kuwait Koweit

Hashmia Al-Enezi
 Chief Standards Engineer
 Public Authority for Industry
 Kuwait – South of Surrah
 Ministries Area
 13047 - South of Surrah
 Tel: +965 25302672 /+965 997000854
 Fax: +965 25302625
 E-mail: h.alanzei@pai.gov.kw

Dina Al-Kandari
 Kuwait University, College for Women,
 Department of Family Sciences
 P.O. Box 5969
 Safat – 13060
 Tel: +965 97966877
 E-mail: d.alkandari@reading.ac.uk

Abdulrahman Al-Basman Al-Basman
 P.O. Box 53811
 Safat
 Tel: +965 9 9015090
 Email: aal-basm@ic.ac.uk

Lebanon Liban

Joumana El-Hoz
 Chief Standards Engineer
 Lebanese Standards Institution LIBNOR
 Fouad chehab Avenue,
 Gedco 3 center, Block B, 9th floor
 Beirut
 Tel: +9611485927
 Fax: +9611485929
 Email: jelhoz@libnor.org

Libyan Arab Jamahiriya Jamahiriya arabe libyenne

Ali Ramadan Benzitoun
 Quality manager and member of codex Libyan
 committee
 Libyan National Center for Standardization &
 Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925441094 /+218 913663226
 Fax: +218 214630885
 E-mail: benzitoun@gmail.com

Toufik Hassan
 Consultant Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center for Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925037007
 Fax: +218214630885
 E-mail: tawfik@lncsm.org.ly

Sakina Mohammed A E l Khabuli
 Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center For Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +21892 6456258 /+21821 4622082-308
 Fax: +218214630885
 E-mail: sukakhabuli@lncsm.org.ly /
sukakhabuli@yahoo.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite

Mohammad J. ALGhamdi
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
P. O. Box 3437
11471 Riyadh
Tel: +96614520000 Ext. 1210
Fax: +96614520167
E-mail: malghamdi@saso.org.sa

Mohammed Al Hadlaq
Director of Agriculture
Food Products Department
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
P.O. Box 3437
Riyadh 11471
Tel: +966.1.452.0166
Fax: +966.1.452.0167
Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Sudan
Soudan

Abbass El Fadill
Ministry of Animal Wealth & Fisheries
General Manager /El Kadro Center
Slaughter House
Ministry of Animal Wealth & Fisheries
00249 Khartoum
Tel: +249911378475
E-mail: abbassidig@yahoo.com

Mastoura El Doma
General Director / Ministry of Agriculture
& Forests/Horticulture Administrator Sector
Ministry of Agriculture & Forests
El Gammaa Street
P.O. Box 285
00249 Khartoum
Tel: +249918071975
Fax: +249 183782027
E-mail: mustouraeldoma@yahoo.com
moafsqcu@yahoo.com

Mohamed Harbi
Director General
Sudanese Standards & Metrology
Organization (SSMO)
Baladia St.
P.O.Box: 13573
Khartoum
Tel: +249 183 775247
Fax: +249 183 774852
E-mail: ssmo@sudanmail.net

Syria
Syrie

Abdulrazzak Alhomsy Ajjour
Director of Alimentary Department at SASMO
and Secretariat of NCC
Syrian Arab Organization for Standardization
and Metrology (SASMO)
P.O. Box 11836
Damascus
Tel: +963114529825 /+963113712214
Fax: +963 11 4528214
E-mail: codex-sy@sasmo.org/
homsy55@gmail.com

Tunisia
Tunisie

Mahjoub Zarrouk Alya
General Manager
Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
l'Environnement des Produits (ANCSEP)
N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
Tunis
Tel: +216 71909201
Fax: +216 71909233
E-mail: Zarrouk.alya@rns.tn

Souad Ben Jemâa
Directrice du développement de l'industrie
alimentaire
Direction générale des industries alimentaires
Ministère de l'industrie, de l'énergie et des
PMEs
Rue 8011 Montplaisir
Tunis
Tel: +216 71891 251
Fax: +216 71 789 159
E-mail: souad.benjoma@industrie.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

Abderraouef Fekih
Ministère de l'Enseignement Supérieur,
Recherche Scientifique et Technologique
1001 Tunis
Tel: +216 71835120
E-mail: abderraouef.benfekih@mret.gov.tn

Dhia Chlioui
Représentant du Ministère de l'Intérieur et
du Développement Local
Direction Générale des Affaires Régionales
Conseiller des Services Publics
Directeur du Développement Régional
et Communal
Avenue Habib Bourguiba
1001 Tunis
Tel: +216 98529681/71252355
Fax: +216 71344233
E-mail: chliouidhia@yahoo.fr

Salah Aissa
Représentant
Ministry of Commerce & Handcraft
Direction générale de la qualité et du
commerce intérieur des services et métiers
(ANCSEP)
12, rue Arabie Saoudite
1002 Tunis
Tel: +216 717 80336/71289540
Fax: +216 799 729
E-mail: aissalah@yahoo.fr

Nadia Ben Brahem Hachicha
Cadre de direction
INNORPI
Rue 8451 No 8 par la rue Alain Savary
Cité El Khadra
1003 Tunis
Tel: +216 71 806 758
Fax: + 216 71 807 071
E-mail: innorpi@planet.tn

United Arab Emirates
Emirats arabes unis

Maha Souiket Elhajri
Head of food and Environment laboratory
Dubai Municipality
Emirates Authority for Standardization &
Metrology
Dubai
Tel: +97143027333
Email: mshajri@dm.gov.ae

Khalid Mohammed Al Sherif
Assistance Director, Public Health Department
and Head of Food Control Section
Dubai Municipality
Public Health Department – Food Control
Section
P.O. Box 67
Dubai
Tel: +971.4.2064201
Fax: +971.4.2231905
Email: kms Sharif@dm.gov.ae

Yemen

Al-Awadhi Naji
Counsellor
Ambassade de la Republique du Yemen
9 rue Ali Ibu Abi Taleb
Elmenzah 6
2091 Tunis
Tel: +216 71767604
Fax: +216 71767144
Email: ghamdan@planet.tn

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS

Brazil
Brésil

Carlos Henrique Angrisani
Second-secretary
Ministry of Foreign Affairs
Ministério de Relações Exteriores Esplanda
dos Ministérios Anexo I Sala 531
Brasilia 70170-900
Tel: +55-61-34118927
Fax: +5561-34118918
E-mail: angrisan@mre.gov.br

United States of America
Etats-Unis d'Amérique

Syed Amjad Ali
US Codex
1400 Independence Av. SW
Washington, DC 20878
Tel: +1 202 205 7760
Fax: +1 202 720 3157
Email: syed.ali@usda.gov

Kenneth Lowery
 International Trade Specialist
 USDA Foreign Agricultural service
 1400 Independence Avenue SW 20250
 1014 Washington DC
 Tel: +202 720 5461
 Fax: +202 720 0433
 Fax: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ARAB INDUSTRIAL DEVELOPMENT AND MINING ORGANIZATION (AIDMO)

Mohamed Chaouch
 Deputy-Director General
 Arab Industrial Development
 and Mining Organization (AIDMO)
 P.O. Box 8019 street France
 Rabat – 10102
 Morocco
 Tel: +21218691453
 Fax: +212 37 77 2188
 E-mail: mohamedchaouch@yahoo.fr

INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID (IIF)

Halima Thraya
 Représentant le délégué de la Tunisie au
 Comité exécutif de l'Institut International du
 Froid (IIF)
 Ministère de l'industrie, de l'énergie et des
 PME
 Sous-Direction DGIA Froid Industriel
 Rue 8011
 1002 Belvédère-Montplaisir
 Tunis
 Tunisia
 Tel: +216 98 307 335/+216 71 84 2343
 Fax: +216 71 78 9159
 Email: thrayah@yahoo.fr

VICE-CHAIRPERSON OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Sanjay Dave
 Director
 Agricultural and Processed Food Products
 Export
 Development Authority (APEDA)
 NCUI Building, 3 Siri Institutional Area
 August Kranti Marg, Hauz Khas
 New Delhi - 110016
 India
 Phone: +91 11 26513162
 Fax: +91 11 265 19259
 Email: director@apeda.com

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

Aomar AIT Amer Meziane
 Coordinator for Sub-Regional Office
 for North Africa
 43, Avenue Kheireddine Pacha
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 847 553
 Fax: +216 71 791 859
 Email: omar.aitamer@fao.org

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

TUNISIAN SECRETARIAT

Mélika Belgacem Hermassi
 Sous-Directeur
 Chargée du Secrétariat du Comité tunisien
 du Codex
 Centre technique de l'agro-alimentaire
 Ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des
 PME
 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana
 Tunis
 Tel: +21671940198
 Fax: +21671941080
 Email: codextunisie@topnet.tn

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

Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053967
Fax: +39.06.57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Masashi Kusukawa
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054796
Fax: +39.06.57054593
Email: masashi.kusukawa@fao.org

Ms Jocelyne Farruggia
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054601
Fax: +39.06.57054593
Email: jocelyne.farruggia@fao.org

Ms Valeria Scorza
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57052221
Fax: +39.06.57054593
Email: valeria.scorza@fao.org

المرفق الثاني

مشروع الخطوط التوجيهية / قواعد الممارسات الأقليمية الخاصة
بالإرشادات العامة لتصميم مقاييس
التحكم فى الاغذية المباعة فى الشارع بالشرق الأدنى
عند الخطوة الثالثة

بيان المحتويات

مقدمة

القسم الأول: الأهداف

القسم الثاني: النطاق (المجال)، الاستخدام والتعاريف

القسم الثالث: الإشتراطات العامة:

اللوائح والتشريعات

ترخيص الباعة

شروط الترخيص

عرض الترخيص والملاحظات

التحكم فى الآفات والحيوانات

الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع

تثقيف المستهلكين

القسم الرابع: الباعة:

الحالة الصحية للباعة

الظروف الصحية والسلوك الشخصى

تدريب الباعة

إتحاد الباعة (جمعيات - نقابات)

القسم الخامس: التصميم والإنشاء

الموقع

الإنشاءات

الشئون الصحية

القسم السادس: المعدات والأجهزة

القسم السابع: إعداد الأغذية

إشتراطات المكونات الغذائية.

الطهى والتداول.

تقديم الغذاء.

الغذاء غير المباع (المتبقى)

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 ملقية 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 و الممارسة.

كما تهدف إلى معاونة 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 الذى يتم الحصول عليه من مصدر طبيعى خال من التلوث.

3-3-2 الأواني

جميع الأدوات المستخدمة فى تقديم وتناول الغذاء (سواء كانت متعددة مرات الإستخدام أو تستخدم لمرة واحدة) وتشمل الاكواب (الكؤوس)، الأطباق، الصوانى، الفناجين، الملاعق، الشوك – المغارف، .. الخ.

4-3-2 الأشياء المستخدمة لمرة واحدة

أى أداة أو وعاء أو آلة أو إناء أو مادة تغليف التى يتم إستخدامها لمرة واحدة فقط فى إعداد أو تخزين أو إستهلاك 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 البائع المتجول

الشخص الذى ينتقل من مكان لآخر سواء كان ذلك بإستخدام وسيلة انتقال (أو بدونها) من أجل إعداد أو تقديم أو عرض أو توزيع أو توصيل أو بيع أغذية الشارع.

8-3-2 الغذاء القابل للتلف

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

9-3-2 الماء الصالح للشرب

الماء المعامل والمستوفى لإشتراطات 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 للأستهلاك

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 وأى هيئة معترف بها محلياً أو رسمياً.

13-3-2 الأوعية (الحاويات) المحكمة الغلق

هي الأوعية الملائمة للإستخدام الغذائي مثل:

- (أ) الحاويات محكمة الغلق؛
- (ب) البرطمانات (اواني من زجاج أو خزف) أو الأوعية المغلقة بإستخدام وسيلة غلق من نوع التاج والهلب؛
- (ج) زجاجات اللبن المغلقة بواسطة غطاء من الألومنيوم؛
- (د) زجاجات وأونى زجاجية مغلقة بغطاء محكم الغلق؛
- (هـ) علب معدنية وأوعية مغلقة مشابهة.

14-3-2 مركز أغذية الشارع

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

2-3-15 أغذية الشارع

هي الأغذية الجاهزة للأستهلاك والتي يتم إعدادها و/أو بيعها بواسطة الباعة المتجولون وخاصة في الشوارع والأماكن العامة المشابهة.

2-3-16 أماكن مخصصة لأغذية الشارع :

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

2-3-17 المخلفات المائية/ الفضلات السائلة

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

2-3-18 حاويات الماء

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

القسم الثالث - الإشتراطات العامة

3-1 اللوائح والتشريعات

3-1-1 يجب إعداد لوائح وتشريعات مناسبة ليسهل الإعتراف بها مع إمكان التحكم فى صناعة أغذية الشارع كجزء لايتجزأ من عملية الإعداد الغذائى. ويمكن إعداد تلك التشريعات فى صورة منفصلة أو بالإشتراك والتداخل مع التشريعات الغذائية القائمة.

3-1-2 تقوم الهيئات المختصة بترجمة الإشتراطات والممارسات الصحية العامة للباعة إلى قانون أو لائحة أو تشريع تنفيذى ويتم الإعتراف به كأداة مؤثرة للتحكم فى أغذية الشارع ، كما يلزم الأخذ بالإعتبار الظروف المحلية والتي تتضمن عوامل المخاطرة الخاصة بكل عملية.

3-2 ترخيص الباعة

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

3-3 شروط الترخيص

- 1-3-3 لا تقوم الهيئة المختصة بإصدار ترخيص أو تجديده لأى بائع إلا بعد التأكد من إستيفائه للشروط الواردة بالقانون التنفيذي الذى أعدته الهيئات المعترف بها. ويتم الإستيفاء خلال فترة زمنية معينة.
- 2-3-3 من الأمور الأساسية أن تقوم الهيئات المختصة بالطلب من جميع باعة أغذية الشارع بأخذ برنامج تدريبي عن صحية الغذاء قبل الحصول على الترخيص أو تجديده ويتم ذلك تحت إشراف الهيئات المختصة.

4-3 عرض الترخيص والملاحظات

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

5-3 التحكم فى الآفات والحيوانات

- 1-5-3 يجب على كل بائع إتخاذ كافة وسائل الوقاية المناسبة للحفاظ على المتجر خاليا من الآفات والحيوانات مثل غزو القوارض/ التعرض للقوارض ، الذباب ، الحشرات ، الديدان وذلك لمنع تلوث الغذاء.
- 2-5-3 يلزم توافر درجة وعي جيدة لدى كل بائع لتواجد ملاجىء تلك الآفات مع إتخاذ كافة الوسائل العملية المناسبة للتخلص من ملاجىء الآفات ومنع إعادة غزو المحل بالآفات والإصابة.
- 3-5-3 من الضروري التخلص من أى غذاء ملوث بالآفات ويتم ذلك بأسلوب صحى مناسب.
- 4-5-3 يجب منع تلوث الغذاء بأية مواد يتم إستخدامها فى مجال التحكم فى الآفات مثل المبيدات الحشرية.

6-3 الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع

- 1-6-3 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 يلى :
- (أ) القيام بالإرشاد والتوجيه وتقديم النصح للباعة فى مواقع عملهم لتحسين مستوى الخدمات التى يؤدونها بحيث تكون مستوفية لإشترطات القانون بصفة مستمرة.
- (ب) المساهمة فى تصميم وتنفيذ برامج التدريب الأساسية للباعة المتقدمين للحصول على الترخيص أو تجديده من الهيئات التنفيذية.
- (ج) الإتصال الوثيق بالموظفين التنفيذيين المخولين بتنفيذ القانون مثل الجهات المسؤولة والمشرفة على تسجيل الباعة وتجديد التراخيص ، ويؤدى ذلك إلى رفع مستوى إدراك وفهم موظفى تلك الجهات المسؤولة عن القانون والأسلوب الصحيح السليم لتنفيذه.

- (د) القيام بتدريب الموظفين التنفيذيين مع المشاركة في الحملات التفتيشية (قدر الإستطاعة) لتقديم النصح والإرشاد المستمرين حول تطبيق القانون واللوائح التنفيذية.
- (هـ) اطلاع المستهلكين طبقاً لما سوف يرد في البند (3-7) من الدليل الحالى.

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 الى القواعد العامة لصحة الغذاء وذلك حتى يمكنهم معاونة الباعة في مجال الإستخدام الامثل للمصادر النادرة.

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

3-7 تثقيف المستهلكين

3-7-1 تقوم الهيئات المختصة بما فى ذلك الهيئات غير الحكومية كمنظمات الدفاع عن المستهلك باطلاع المستهلكين (من خلال الملصقات والوسائل الشائعة الإنتشار الأخرى مثل الحملات الإعلانية) عن الأخطار المشتركة أو المترتبة عن تناول أغذية الشارع والخطوات التى يجب أن يقوم بها الباعة (تبعاً لإشترطات الهيئات المختصة) لتقليل وإختزال تلك الأخطار.

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

3-7-3 يجب أن تقوم الخدمة الإرشادية لأغذية الشارع بتوجيه النصح والأرشاد لجمهور المستهلكين

القسم الرابع - الباعة

1-4 الحالة الصحية للباعة

1-4-1 يحظر على أى بائع أو معاون أو متداول للغذاء القيام بعمله فى حالة الإصابة بالأمراض الآتية:

اليرقان (الإلتهاب الكبدى)، ضمور الكبد أو تليفه، الإسهال، القيء، الحمى، إحتقان الحلق المصحوب بالحمى، خروج الإفرازات من الأذن والعين والأنف، الإصابات الجلدية الواضحة والمعدية مثل البثور والدمامل والجروح والقطوع الجلدية، الخ. مع السعى لتلقي العلاج الطبى.

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

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

3-1-4-3 يجب تطعيم الباعة والمعاونون ومتداولى الأغذية ضد الأمراض التى تنتقل عن طريق الغذاء والماء مثل الحمى التيفودية والإلتهاب الكبدى (أ) أو أية أمراض أخرى طبقا لما تقرره السلطات المختصة.

2-4 الظروف الصحية والسلوك الشخصي

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

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

2-2-4-2 إرتداء زى نظيف ومناسب.

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

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

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

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

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

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

9-2-4-9 الإمتناع عن العطس والسعال فى الطعام.

10-2-4-10 لايسمح لأى بائع باستخدام متجر البيع كمكان للإقامة أو النوم أو لأى نشاط شخصى 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 .

2-3-4 من المستحسن استخدام الملصقات (من نمط إفعال ولا تفعل) في مجال إعداد أغذية الشارع وبيعها مع عرضها في أماكن واضحة ومميزة نظرا لأهميتها وفائدتها لكل من الباعة والمستهلكين.

4-4 اتحاد الباعة

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

القسم الخامس - التصميم والإنشاء

1-5 الموقع

1-1-5 يتم اختيار موقع متجر أغذية الشارع 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 يجب أن يتوافر للموقع المختار لإقامة المتجر شرط سهولة التنظيف للموقع والمساحة المحيطة به وأن يتحمل التنظيف المتكرر وما يصاحبه من إستهلاك.

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

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 الانشاءات

1-2-5 يلزم أن يحظى النمط المزمع إنشاؤه للمتاجر بإعتماد وموافقة الجهات المختصة، ويتم تشييده من مواد منيعة سهلة التنظيف مثل الصلب غير القابل للصدأ أو الألومنيوم والبلاط القيشاني (سيراميك) أو أى 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 يتم تصنيع أماكن إعداد الطعام وخاصة سطوحها الخارجية من مواد ملساء غير منفذة للسوائل صالحة للأغراض الغذائية.

3-2-5 يجب أن توضع مواقد 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 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 الى المجارى والمصافى.

3-3-5 التخلص من المخلفات الصلبة

يتم تداول المخلفات الصلبة بالأسلوب الملائم الذى يمنع تلوث الأغذية والماء الصالح للشرب، يلزم التخلص من المخلفات والنفايات خارج مجال العمل بالمتجر بأسرع ما يمكن وفي نهاية كل يوم عمل يتم التخلص من تلك المخلفات الصلبة بوضعها فى صناديق قمامة (حاويات) ملائمة ومؤمنة بأغطية مناسبة أو بوضعها فى صناديق القمامة العامة المركزية أو الفرعية، يجب تنظيف الأوعية المستخدمة فى تخزين الفضلات والآلات التى تصل بها عقب التخلص من تلك الفضلات مباشرة وذلك باتباع إحدى الطرق المذكورة فى الفقرة (5-6) كما يجب أيضا تنظيف المكان الذى 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 فى الأماكن التى لاتتمتع بنظام خدمة لجمع القمامة. فيتم التخلص من الفضلات الصلبة بأسلوب صحى موسى به ومعتمد من السلطات المختصة.

4-3-5 التنظيف

يجرى تنظيف أسطح وأماكن العمل وأسطح المناضد والأرضيات والمناطق المحيطة بتنظيفاً شاملاً مرة واحدة يومياً على الأقل باستخدام إحدى الطرق الواردة فى الفقرة (5-6).

5-3-5 دورات المياه

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

القسم السادس - المعدات والأجهزة

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

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

(أ) قبل وبعد الإستخدام اليومي.

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

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

6-4 يتأكد كل بائع من عدم إستخدام (أو حتى التخلص من) أى آلة أو معدة من الأواني المنزلية إذا كانت فى حالة غير مناسبة أو معيبة أو محطمة أو مكسورة أو مشروخة أو يعتربها الصدأ أو بها شقوق.

6-5 يلزم القيام بتنظيف الأواني والأوعية بصفة منتظمة بالغسيل الكامل بإستخدام الماء الدافئ المحتوي على كمية كافية من الصابون أو أى منظف صناعى آخر ملائم. وبعد الغسيل يتم إما نقع الأواني والأوعية فى ماء نظيف

يغلى لمدة نصف دقيقة ويعقبه التصفية أو نقعها في ماء صالح للشرب على درجة حرارة لا تقل عن 77⁵ لمدة دقيقتين ويعقبه التصفية.

وفي حالة عدم توفر الماء الساخن أو المغلى يمكن إستخدام الماء الصالح للشرب بعد إضافة كمية مناسبة من الصابون أو منظف صناعى ملائم اليه ، ثم القيام بشطف الأواني والأوعية بالماء الجارى وذلك من أجل تنظيف الأواني متعددة مرات الإستخدام. وفي كل الأحوال فإنه لايفضل إستخدام ذلك الأسلوب إلا فى الحالات الضرورية.

6-6 فى حالة الأدوات المصممة للإستخدام لمرة واحدة فقط ينبغى إتلافها بعد ذلك حتى لايعاد إستخدامها، ثم يتم التخلص منها وفي حالة الأواني متعددة مرات الإستخدام فيتم تنظيفها عقب كل إستخدام بالطريقة المنصوص عليها بالنسبة للأواني فى الفقرة (6-5) .

7-6 يجب الإحتفاظ بجميع المعدات والآلات فى حالة سليمة لاحتياج 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 الآفات والديدان والحشرات والقوارض وكافة الملوثات.

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

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

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

12-6 من الضرورى الإعتناء بالأوعية المتخدمة لتعبئة التوابل والتي توضع على المناضد بالمتجر وذلك بالتأكد من نظافتها وجودة حالتها بالإضافة لحمايتها من الآفات.

13-6 يقتصر إستخدام أدوات الخدمة (مثل فوط السفرة والمناشف ومناديل اليد) على النوع الذى يتم إستخدامه مرة واحدة فقط.

14-6 تزود دورات المياه بالتسهيلات اللازمة بصفة مستمرة مثل الماء البارد والساخن ، والصابون وأحواض الغسيل ، وسلال المهملات والمناشف التى 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 أى 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 نقع الخضروات والفاكهة الطازجة أو غسلها بالماء الجارى سواء كانت سيتم طهيها أو إستهلاكها على الحالة الخام أو الطازجة. وتتم عملية الغسل باستخدام الماء الصالح للشرب لإزالة الملوثات الملتصقة بالأسطح الخارجية لها.
- 2-2-7 يجب غسل الغذاء الخام قبل إستخدامه فى إعداد الغذاء وذلك لتقليل مخاطر التلوث. يحظر غسل الأغذية الخام سريعة التلف مع الأغذية الأخرى التي يتم إستهلاكها طازجة أو نصف مطهية.
- 3-2-7 يجب أن يتم تداول وفرز وتنظيف وإعداد المكونات الغذائية فى مكان منفصل عن المكان الذى يتم فيه عمليات الطهى والعرض والتداول والتقديم لأغذية الشارع.

4-2-7 إزالة التجمد

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

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

- (ب) استخدام ماء جاري صالح للشرب على درجة حرارة أقل من 21⁵س لمدة لا تزيد على 4 ساعات أو .
- (ج) استخدام فرن الميكروويف ، ويستخدم ذلك الفرن فقط في حالة نقل الغذاء إلى مكان الطهي العادي بعد الإنصهار 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 الإنتهاء من إزالة التجمد تماما قبل القيام بأية خطوة تصنيعية تالية أو زيادة الفترة الزمنية للتصنيع (وذلك بعد وضع درجة حرارة اللحم في الإعتبار).

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

6-2-7 يلزم استخدام الماء الصالح للشرب في أغراض الشرب وإعداد المشروبات الساخنة والباردة ويمكن استخدام الماء الجيد بعد القيام بغليانه أو تطهيره بأى طريقة مناسبة مثل العوامل الكيماوية الملائمة.

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 للإشترطات المنصوص عليها بالنسبة لأوعية الماء والمنصوص عليها في الفقرة (2-18)..

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 75⁵س 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 75⁵س.

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 الشارع ومكوناتها (التي يقومون ببيعها أو تقديمها) من مصادر مرخصة موثوق بها.

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

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

7-3-4 الإمتناع عن تكديس أو تكويم الأطباق المملئة بالطعام أثناء العرض أو التخزين أو التقديم.

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

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

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

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

7-3-9 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 أى وسيلة أخرى مشابهة تكفل الحماية لهذه الأغذية أثناء عرضها ويحتفظ لها بسلامتها ونظافتها.

7-3-10 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.

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

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| (أ) الأغذية التي يتم تقديمها ساخنة | 60 ⁵ س أو أعلى من ذلك. |
| (ب) الأغذية التي يتم تقديمها باردة | 7 ⁵ س أو أقل من ذلك. |
| (ج) الأغذية التي يتم تقديمها مجمدة | 18 ⁵ س أو أقل من ذلك. |

7-3-12 تستخدم مدفأة أو مسخن خاص للأغذية للإحتفاظ بدرجة حرارتها عند الحدود المشار إليها في الفقرة السابقة (7-3-11أ)) ولايتم إستخدامها فى أغراض إعادة التسخين المذكورة فى الفقرة (7-2-8) .

4-7 الغذاء غير المباع

يجب القيام بالتخلص مع جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة بأسلوب صحي فى نهاية اليوم و ذلك فى حالة عدم التمكن من حفظها بأسلوب مناسب.

5-7 نقل أغذية الشارع

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

2-5-7 يجب التأكد من نظافة العربات المستخدمة فى نقل الأغذية وأن تكون فى حالة تشغيل جيدة ومجهزة بما يتلائم مع الإحتياجات والإشترطات الخاصة بتهيئة الحماية الكافية للغذاء أثناء نقله ضد التلوث البيئى.

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

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

6-7 تخزين الأغذية

1-6-7 يتم الإحتفاظ بالغذاء - فى جميع الأوقات - نظيفا وخاليا من التلوث بالإضافة إلى القيام بحمايته بوسيلة مناسبة ضد الآفات والتلوث البيئى مع تخزينها على درجة حرارة مناسبة.

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

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

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

5-6-7 يجب تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الخام (وتشمل البقوليات المنبته والرطوبة والمطحونة، الحبوب، الدرنات المطحونة والرطوبة) بإتباع الإشترطات الواردة فى الفقرتين (7-2-1، 7-2-2) ويتم ذلك فى أوانى 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.

6-7-6 يحظر تعبئة أو ملئ الثلاجات والمجمدات بأكثر من حمولتها المناسبة مع الإحتفاظ بدرجات الحرارة عند 4⁵ س كحد أقصى للثلاجات، - 18⁵ س 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 الإمتناع عن بيع أو إستخدام أى مادة غذائية بعد إنتهاء فترة صلاحيتها.

القسم الثامن - مراكز أغذية الشارع

1-8 الإشتراطات العامة

على جميع الباعة فى مراكز أغذية الشارع الإلتزام بكل الإشتراطات المذكورة فى اللوائح المعتمدة الخاصة بباعة أغذية الشارع.

2-8 الموقع، التصميم، الانشاءات

1-2-8 يلزم الحصول على موافقة أو تصريح مسبق صادرا من الجهات المختصة على اختيار الموقع المناسب لمراكز أغذية الشارع مع الوضع فى الإعتبار للإشتراطات الواردة فى الجزء (5-1) الخاصة بالموقع.

2-2-8 يجب أن تتوافر الشروط التالية فى تصميم مركز أغذية الشارع

(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 الاواني والآلات والأجهزة.
- (و) توافر التهوية الجيدة لإزالة الروائح الكريهة والغازات الضارة وأدخنة وقود الطهي وأية مواد أخرى كريهة الرائحة تنتقل عن طريق الهواء. بالإضافة الى توفر مصدر مناسب للهواء النقي باستمرار ليتمكن القائمون بالعمل وزوار المراكز من القيام بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات المستخدمة فى إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ز) توافر مصدر مائى للإمداد بكميات وفيرة من الماء الصالح للشرب، مع توافر هذا الماء تحت ضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة بالإضافة الى 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 فى إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.

ملحوظة:

من الضروري القيام بأخذ عينات من الماء بصفة منتظمة، ويعتمد عدد العينات المسحوبة على مصدر المياه وكيفية إستخدامها، فمثلا، أخذ عينات كبيرة من المصادر الخاصة للمياه بالمقارنة بالمصادر العامة، يلزم إستخدام الكلور أو أى مطهر آخر ملائم. وفى حالة إستخدام الكلور. فيجب إجراء اختبار كيماوى يوميا لتحديد كمية الكلور الموجود فى الماء.

ويستحسن إختيار نقطة أو مكان أخذ العينة بحيث يكون هو نفس مكان أو نقطة الإستخدام، وفى بعض الأحيان يكون من المفيد سحب العينة عند مكان وصولها ودخولها إلى المنشأة.

3-2-8 يجرى إنشاء مراكز أغذية الشارع بأسلوب ملائم مع إستخدام المواد المعتمدة من الهيئات المختصة مع وضع الشروط الواردة فى الجزء (5-2) (الإنشاءات) فى الإعتبار وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تستوفى هذه المراكز ما يلى:

- (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 صناعى كاف ، يتم توزيع الإضاءة بشكل ملائم لتسهيل عمليات إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الغذاء لجميع الباعة داخل المركز.
- (هـ) التزويد بمداخن الأبخرة ودخان وعوادم الوقود أعلى أماكن الطهى للتمكن من إزالة غازات الطهى والوقود وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء المفتوح.
- (ز) التزويد بمرافق لغسل الآلات والمعدات والأواني والأوعية وغيرها مع الإمداد بمصادر المياه الساخنة والباردة الجارية الصالحة للشرب، وأحواض النقع والغسيل المزودة بالصرف المناسب إلى المجارى أو شبكة الصرف العامة، والمنظفات الصناعية ومحاليل التطهير لضمان توفير الشروط الصحية الملائمة والنظافة التامة للباعة داخل المركز (ويتم ذلك على مستوى مركزى أو فى أماكن متعددة داخل المركز الواحد).

3-8 المخلفات الصلبة والسائلة

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

- (أ) التزويد بنظام كفاء للتخلص من الفضلات السائلة (سواء كان ذلك بشكل مركزى أو فردى لكل بائع بالمركز) بعد اعتماد تلك الأنظمة بواسطة السلطة المختصة، كما يجب أن يتوافر بهذه الأنظمة السعة والتصميم الملائمين للتخلص من الفضلات السائلة فى أعلى كمياتها أو مراحلها أثناء قيام الباعة بأنشطتهم داخل المركز.
- (ب) صيانة نظام صرف المخلفات السائلة بحيث تكون فى حالة عمل جيدة.
- (ج) التأكد من اعتماد السلطة المختصة بالصرف الصحى والمجارى لشبكة أو نظام صرف السوائل بالمركز مع ضمان قيام تلك الشبكة بعملها فى صرف الفضلات خارج المركز.
- (د) إستيفاء 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 الشارع على نظام كفاء للتخلص من تلك الفضلات يتوافر به جميع الشروط التى تتطلبها السلطة المختصة بالإضافة إلى ما يلى:

- (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 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 يتلائم 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 الشارع الى:
- 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 صحى.
 - 3- وسائل أخرى للتخلص من الفضلات الصلبة معتمدة ومصرح بها من قبل السلطات المختصة.
- (د) التفتيش الدورى والروتينى على أماكن التخلص من الفضلات الصلبة للتأكد من خلوها من ملاجىء الآفات مع أخذ جميع الإحتياطات العملية لإستبعاد ومنع حدوث إعادة الغزو بالآفات.
- (هـ) إستيفاء أى إشتراطات أخرى للهيئة المختصة تتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة.

4-8 مرافق العملاء الصحية

يجب أن تزود مراكز أغذية الشارع بدورات المياه اللازمة لإستخدام الباعة والموظفين والعملاء مع مراعاة إنشاء تلك الدوريات فى 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 يلى:

- (أ) ذات جدران ملساء مزودة بالسيراميك حتى إرتفاع 2 متر على الأقل.
- (ب) توافر النظافة والخلو من الروائح الكريهة مع التزويد بنظام صرف صحى مناسب.
- (ج) توافر الإضاءة والتهوية الجيدة مع القيام بتنظيفها وتطهيرها بصفة دورية بالإضافة إلى الإهتمام بصيانتها بحيث تكون فى حالة عمل جيدة.
- (د) الإحتواء 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 إستخدام لدوريات المياه وقبل إستئناف العمل.
- (و) تزويد أبواب دورات المياه بأجهزة الغلق الذاتى.