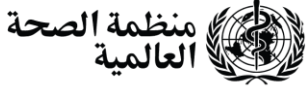
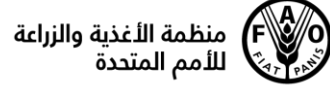


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

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

CX/CAC 24/47/5

البند 3-4 من جدول الأعمال

أغسطس/آب 2024

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السابعة والأربعون

عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية

- 1- إنَّ هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) مدعوةٌ إلى اعتماد المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة للاعتماد النهائي على النحو المبين في الجزء 1 من هذه الوثيقة.
- 2- وتُرد التعليقات الواردة بشأن هذه النصوص من لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها الرابعة والخمسين المقدمة للاعتماد في الوثيقة CX/CAC 24/47/5 Add.1.
- 3- وإنَّ الهيئة مدعوةٌ أيضاً إلى اعتماد النص المقدم لاعتماده عند الخطوة 5 كما هو مدرج في الجزء 2 من هذه الوثيقة. وفي حالة اعتماده، ستم إحالته إلى الخطوة 6 للمزيد من التعليقات والدراسة من قِبل لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها الخامسة والخمسين.
- 4- كما أنَّ الهيئة مدعوةٌ أيضاً إلى تأييد توصية اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها السادسة والثمانين بشأن تمديد المواعيد النهائية لاستكمال العمل.
- 5- وإنَّ الهيئة مدعوةٌ كذلك للموافقة على مقترحات العمل الجديدة المقدمة من لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها الرابعة والخمسين على النحو الوارد في الجزء 3 من هذه الوثيقة والتي تم تجميعها في الملحق الأول والملحق الثاني والملحق الثالث. وإنَّ الهيئة مدعوةٌ إلى النظر في هذه المقترحات في ضوء خطتها الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025 ومعايير تحديد أولويات العمل ومعايير إنشاء الأجهزة الفرعية لهيئة الدستور الغذائي.
- 6- وقد أجرت اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها السادسة والثمانين استعراضاً تقييمياً لهذه النصوص.

الجزء 1 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة لاعتمادها بشكل نهائي

الخطوة	رقم العمل	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة
8/5	N02-2019	REP24/FH، الفقرة 52، المرفقان الثاني والثالث	الملحق الثاني بشأن الخضروات الورقية الطازجة والملحق الرابع بشأن البراعم للخطوط التوجيهية لمكافحة الإشريكية القولونية المنتجة لسموم شيجا في لحم البقر النيء والخضروات الورقية الطازجة والحليب الخام وأجبان الحليب الخام والبراعم (CXG 99-2023)
8/5	N05-2020	REP24/FH، الفقرة 89 (1)، المرفق الرابع	الملحق الثالث بشأن الحليب ومنتجات الحليب للخطوط التوجيهية بشأن الاستخدام الآمن للمياه وإعادة استخدامها في إنتاج الأغذية وتجهيزها (CXG 100-2023) ¹
8/5	N01-2023	REP24/FH، الفقرة 169، المرفق السادس	الخطوط التوجيهية لتدابير الرقابة على نظافة الأغذية في الأسواق التقليدية للأغذية

الجزء 2 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة لاعتمادها عند الخطوة 5

رقم العمل	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة
N02- 2023	REP24/FH، الفقرة 131، المرفق الخامس	الخطوط التوجيهية المنقحة بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مراقبة أنواع بكتيريا الضمات الممرضة في الأغذية البحرية (CXG 73-2010)

الجزء 3 - مقترحات للقيام بأعمال جديدة أو مراجعة المواصفات

النص	المرجع ووثيقة المشروع
مقترح عمل جديد بشأن مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة الفيروسات في الأغذية (CXG 79-2012)	REP24/FH، المرفق الثامن الملحق الأول بهذه الوثيقة
مقترح عمل جديد بشأن مراجعة الخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحكم في السالمونيلا والعصيات المنحنية في لحم الدجاج (CXG 78-2011)	REP24/FH، المرفق التاسع، الملحق الثاني بهذه الوثيقة
مقترح عمل جديد بشأن مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة أنواع بكتيريا الليستيريا المستوحدة في الأغذية (CXG 61-2007)	REP24/FH، المرفق العاشر، الملحق الثالث بهذه الوثيقة

¹ طلبت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية تمديد الموعد النهائي لاستكمال العمل المتبقي في الوثيقة CXG 100-2023، أي المرفقين الثاني والرابع، إلى الدورة الخامسة والخمسين للجنة، وأيدت الدورة السادسة والثمانون للجنة التنفيذية للهيئة هذا الطلب.

الملحق الأول

وثيقة مشروع

مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة الفيروسات في الأغذية (CXG 79-2012)

1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يتمثل الغرض من العمل ونطاقه في مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة على مكافحة الفيروسات في الأغذية (CXG 79-2012) وتحديثها. وتغطي الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 حاليًا الفيروسات المعوية البشرية، وبشكل أكثر تحديدًا فيروس التهاب الكبد A (HAV) والنوروفيروس (NoV) وتنطبق على جميع الأغذية، مع التركيز على الأغذية الجاهزة للأكل. كما تحتوي أيضًا على ملحقين لمكافحة فيروس التهاب الكبد A وفيروس النوروفيروس في سلع محددة، أحدهما خاص بالرخويات الثنائية الصمامات (الملحق الأول) والآخر للمنتجات الطازجة (الملحق الثاني). وستوفر المراجعة مشورة محدثة للسلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية بشأن إطار مكافحة الفيروسات البشرية المنقولة بالأغذية. وستستند المراجعة بشكل أساسي إلى أحدث النصائح العلمية الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. وستضمن أيضًا مواصفة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 مع النسخة المنقحة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (1-CXC 1969).

2- الملائمة والتوقيت

منذ نشر الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 في عام 2012، تم توفير معلومات علمية جديدة لمكافحة الفيروسات في الأغذية. وقد تم تطوير نماذج لتقييم المخاطر، بما في ذلك نموذج المخاطر الكمية بشأن النوروفيروس في الرخويات الثنائية الصمامات. وقد نشرت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية إرشادات فنية لتطوير جوانب تنمية برامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات². وقد حدثت تطورات تقنية في الكشف عن الفيروسات في سلع محددة وفي تقييم العدوى المحتملة للفيروسات، بالإضافة إلى نتائج علمية جديدة حول استخدام المؤشرات لرصد جودة مياه البحر في مناطق نمو الرخويات.

وطلبت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية من اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية تقديم المشورة العلمية في خمسة مجالات:

- 1- مراجعة محدثة للفيروسات المنقولة بالأغذية والسلع الغذائية ذات الصلة التي تثير القلق بشأن الصحة العامة.
- 2- ومراجعة الأدلة العلمية بشأن إجراءات الوقاية والتدخل وفعالية التدخلات في السلسلة الغذائية.
- 3- ومراجعة طرق تحليل الفيروسات المعوية الموجودة في السلع الغذائية.
- 4- ومراجعة الأدلة العلمية حول الفائدة المحتملة للمؤشرات الفيروسية أو مؤشرات التلوث الأخرى.
- 5- ومراجعة نماذج تقييم المخاطر المختلفة بهدف بناء نماذج أكثر قابلية للتطبيق لاستخدامها على نطاق واسع بين البلدان الأعضاء، بما في ذلك طريقة مبسطة لاحتساب المخاطر.

² منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2021. إرشادات فنية لتطوير جوانب تنمية برامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات. الطبعة الثانية. سلسلة

وعقد اجتماع الخبراء المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن الفيروسات في الأغذية، الجزء الأول: إيسناد الأغذية والأساليب التحليلية والمؤشرات، في الفترة من 18 إلى 22 سبتمبر/أيلول 2023. وتم إصدار دعوة عامة للحصول على البيانات والخبراء لدعم هذا العمل.³ ونشر بعد ذلك ملخص لنتائج الاجتماع.⁴ وسيتم نشر التقرير الكامل كجزء من سلسلة تقييم المخاطر الميكروبيولوجية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في وقت لاحق. وعُقد اجتماع الخبراء المشترك الثاني بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن الفيروسات في الأغذية في فبراير/شباط 2024 لمراجعة تدابير الوقاية والتدخل، بالإضافة إلى نماذج تقييم المخاطر المختلفة.

وإنّ المعلومات المتاحة وكذلك المشورة العلمية الجديدة التي ستقدمها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في عام 2024 تسلّط الضوء على الحاجة إلى مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 وفي الوقت المناسب. وفي حين أنه من المرجح أن تظل المبادئ الأساسية في الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 كما هي، فإن الإرشادات الإضافية المستندة إلى معلومات علمية جديدة ستساعد السلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية في السيطرة على الفيروسات المعوية البشرية في الأغذية لحماية صحة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة المواد الغذائية.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

يهدف العمل الجديد إلى مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 لتأخذ في الاعتبار أحدث المعلومات العلمية وسينظر في الجوانب المختلفة ذات الصلة بمكافحة الفيروسات في الأغذية، بما في ذلك:

- توسيع نطاق التصدي للفيروسات الأخرى غير فيروس التهاب الكبد A (HAV) وفيروس النوروفيروس (NOV) مثل فيروسات التهاب الكبد E (HEV) والمركبات الناشئة للأمراض المنقولة بالأغذية مثل التوت الجمود أو الأغذية الجاهزة.
 - ومراجعة التدخلات في السلسلة الغذائية مع التركيز على نظم التحكم الخاصة بالعمليات، وتطهير الأسطح بالإضافة إلى تطهير الأيدي ونظافة متداولي الأغذية وفقاً للأدلة المتاحة.
 - وإمكانية إدراج معلومات إضافية عن اختبار الأغذية للكشف عن الفيروسات المنقولة بالأغذية، مع الأخذ في الاعتبار التقدم التقني في اكتشاف الفيروسات في سلع غذائية محددة وفي تقييم العدوى المحتملة بالفيروسات؛
 - والنظر في النتائج العلمية الجديدة لمكافحة فيروس التهاب الكبد A وفيروس النوروفيروس في المحار (الرخويات الثنائية الصمامات)، والمنتجات الطازجة والمجمدة التي أصبحت متاحة منذ نشر الخطوط التوجيهية CXG 79-2012، بما في ذلك مؤشرات لرصد نوعية مياه البحر في مناطق نمو الرخويات ونماذج تقييم المخاطر.
- وقد يؤدي توسيع النطاق إلى إعادة تنظيم الملاحق حسب السلع بناءً على أحدث ملخص تنفيذي لاجتماعات الخبراء المشتركة، أي المحار والمنتجات الطازجة والمجمدة والأغذية الجاهزة والجاهزة للاستخدام ولحم الخنزير ولحوم الطرائد البرية. وستتضمن المراجعة أيضاً الموازنة الكاملة مع المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) (المنقحة في عام 2022).

³ FAO and WHO. Call for experts and data on microbiological risk assessment of viruses in foods. <https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf>.

⁴ FAO and WHO. [Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods, and indicators. Summary and conclusions, 2023](#)

4- تقييم معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

- حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة والسلامة الغذائية، وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية

سيُدمع العمل الجديد المقترح السلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية في تنفيذ تدابير الرقابة لمنع أو تقليل وجود الفيروسات المعوية البشرية في الأغذية للحد من مخاطر الأمراض المنقولة بالأغذية الناجمة عن الفيروسات. وسينظر العمل الجديد في إدراج تدابير لتقليل وجود الفيروسات حيوانية المنشأ، مثل فيروس التهاب الكبد E (HEV)، وهي طريقة انتقال لا تغطيها حاليًا الخطوط التوجيهية CXG 79-2012.

المعايير التي تنطبق على المواضيع العامة

- تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية من المتوقع أن تساعد الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 المنقحة البلدان على اعتماد ممارسات النظافة للحد من مخاطر الأمراض المنقولة بالأغذية بسبب الفيروسات ودعم الممارسات الدولية العادلة للتجارة بالأغذية.
- العمل الذي سبق لمنظمات دولية أخرى أن أجرته في هذا المجال و/أو العمل المقترح من جانب الجهاز/ الأجهزة الحكومية الدولية المعنية

بدأت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بالفعل العمل على الفيروسات المعوية البشرية في الأغذية، بما في ذلك عمل الفريق المرجعي المعني بوبائيات عبء الأمراض المنقولة بالأغذية التابع لمنظمة الصحة العالمية، والذي أدرج الأمراض المنقولة بالأغذية التي تسببها الفيروسات في خطة عمله.

• النظر في حجم المشكلة أو المسألة على الصعيد العالمي

تُعد العدوى الفيروسية المنقولة بالأغذية شائعة جدًا في أجزاء كثيرة من العالم. وتختلف الفيروسات من حيث الحجم والبنية والخصائص البيولوجية عن البكتيريا مما قد يؤدي إلى استراتيجيات إدارة مختلفة مقارنة بمسببات الأمراض البكتيرية. وتعد مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012، خاصة في ما يتعلق بالفيروسات المنقولة بالأغذية التي تم تحديثها حديثًا، أمرًا أساسيًا في دعم تقليل عبء الصحة العامة الناجم عن العدوى الفيروسية المنقولة بالأغذية.

5- الصلة بالغايات الاستراتيجية للدستور الغذائي

يرتبط العمل الجديد المقترح بشكل مباشر بالغايات التالية الواردة في خطة الدستور الغذائي الاستراتيجية للفترة 2020-2025.

الغاية 1: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب

تأتي مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 وتحديثها استجابة للمعلومات العلمية الجديدة التي يمكن أن تحسن مكافحة الفيروسات في الأغذية واستجابة للمعلومات الجديدة التي ستقدمها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في عام 2024.

الغاية 2: وضع مواصفات مبنية على أسس علمية وعلى مبادئ الدستور الغذائي الخاصة بتحليل المخاطر

ستستفيد التقارير ذات الصلة الصادرة عن اجتماعات الخبراء المشتركة من مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012. وستواصل الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 تقديم مبادئ تحليل المخاطر، التي يتم تنفيذها من خلال نظم النظافة الغذائية على مستويات

متعددة، للمساعدة في تقليل مخاطر الأمراض المنقولة بالأغذية بسبب الفيروسات. وخلال عملية المراجعة هذه، سيتم النظر في التطورات في المعلومات العلمية المتاحة مؤخرًا مع مدخلات من البلدان الأعضاء.

الغاية 3: زيادة الأثر من خلال الإقرار بمواصفات الدستور الغذائي واستخدامها

يساهم الاستخدام العملي لمواصفات الدستور الغذائي القائمة على العلم والنصوص ذات الصلة في تجارة الأغذية في تحقيق مستوى عالٍ من سلامة الأغذية. وينبغي أن تعمل مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 على تعزيز فهم وتطبيق مبادئها على المستوى الدولي بشكل أفضل.

الغاية 4: تيسير مشاركة جميع الأعضاء في الدستور الغذائي في مختلف مراحل وضع المواصفات

ستكون مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 والمشاركة فيها مفتوحة لجميع البلدان الأعضاء المهتمة من أجل الحصول على مساهمات وبناء ذات صلة.

الغاية 5: تعزيز النظم والممارسات المتعلقة بإدارة العمل التي تدعم إنجاز جميع غايات الخطة الاستراتيجية بفاعلية وكفاءة

سيتم تنفيذ المراجعة والتحديث المبني على الإجماع للخطوط التوجيهية CXG 79-2012 بفعالية وبشفافية لاعتمادها في الوقت المناسب. ومن المرجح أن تتم المناقشات الأولية من خلال مجموعة عمل إلكترونية لإنشاء إطار عمل لإجراء التحديث. وسيتم تشجيع المشاركة الواسعة حيث سيتم استخدام التقنيات المجانية على شبكة الإنترنت. وستتم ترجمة أحدث الإصدارات من النصوص إلى اللغات الرسمية للجنة قبل الاجتماعات السنوية للجنة.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الدستور الغذائي الموجودة بالإضافة إلى الأعمال الأخرى الجارية

سيستمر استعراض الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 لاستكمال نصوص الدستور الغذائي الحالية. وتشمل هذه النصوص المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة الممارسات المتعلقة بالأسمك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003)، ومدونة الممارسات الصحية للفواكه والخضروات الطازجة (CXC 53-2003). ويمكن أن يكمل توسيع النطاق، ليشمل مجموعات إضافية من الفيروسات والسلع، ووثائق الدستور الغذائي الأخرى مثل مدونة الممارسات الصحية للحوم (CXC 58-2005). كما أن العمل الجاري لمواءمة نصوص الدستور الغذائي التي أعدتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية مع المبادئ العامة المنقحة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) سيكون ذات صلة بعملية الاستعراض هذه. وبالإضافة إلى ذلك، سيتم أيضًا النظر في الخطوط التوجيهية للاستخدام الآمن وإعادة استخدام المياه في حماية الأغذية وتجهيزها (القسم العام والملحق الأول بشأن المنتجات الطازجة المعتمدين من قبل الدورة السادسة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي) وكذلك الملحق الثاني بشأن المنتجات السمكية (عند الخطوتين 3/2) في عملية المراجعة هذه.

7- تحديد أي متطلبات للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

عُقد اجتماع الخبراء المشترك الأول بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية. الجزء الأول: إسناد الأغذية والأساليب والمؤشرات التحليلية، في الفترة من 18 إلى 22 سبتمبر/أيلول 2023. ومن المقرر عقد الاجتماع الثاني بشأن الفيروسات في الأغذية في فبراير/شباط 2024 لمراجعة تدابير الوقاية والتدخل، بالإضافة إلى نماذج تقييم المخاطر المختلفة. وستكون التقارير الموجزة والتقارير الكاملة لهذين الاجتماعين ضرورية لمراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 وتحديثها.

وسيؤخذ تقرير العمل الخاص بمواءمة وثائق لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية مع المبادئ العامة المنقحة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) في الاعتبار عند مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012.

8- تحديد أي حاجة للمدخلات الفني تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لذلك

لا يُتوقع الحصول على مدخلات فنية إضافية من أجهزة خارجية في هذا الوقت.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد بما في ذلك تاريخ البدء بالعمل والتاريخ المقترح لاعتماد العمل عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح لاعتماده من قبل الهيئة؛ ولا ينبغي للجدول الزمني لوضع مواصفة معينة أن يتعدى الخمس سنوات عادةً.

رهنًا بقبول العمل من قبل لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها الرابعة والخمسين في عام 2024، ورهنًا بموافقة هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والأربعين في نوفمبر/تشرين الثاني 2024، يُقترح الجدول الزمني التالي:

- النظر عند الخطوة 4 من قبل الدورة الخامسة والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
- إعادة النظر عند الخطوة 4 من قبل الدورة السادسة والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
- التوصية بالاعتماد عند الخطوتين 8/5 من قبل الدورة السابعة والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
- الاعتماد من قبل هيئة الدستور الغذائي في اجتماعها اللاحق.

وإنّ الجدول الزمني المقترح مؤقت لأن تاريخ النشر النهائي لتقرير اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية وللجدول الزمني للدورة الخامسة والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية غير معروف.

الملحق الثاني

وثيقة مشروع

مقترح عمل جديد بشأن مراجعة الخطوط التوجيهية المتعلقة بالتحكم في السالمونيلا والعصيات المنحنية في لحم الدجاج (CXG 78-2011)

1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يتمثل الغرض من هذا العمل في مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية لمكافحة السالمونيلا والكامبيلوباكتر المسببة للأمراض في لحوم الدجاج (CXG 78-2011) وتحديثها. وستوفر المراجعة خيارات لإدارة المخاطر بناءً على أحدث المشورة العلمية من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية وستتضمن جوانب ذات صلة من المراجعة الأخيرة للمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXG 1-1969).

ولن يتغير النطاق المقصود للخطوط التوجيهية عن الخطوط التوجيهية الأصلية.

2- الملاءمة والتوقيت

بناءً على طلب لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، جمعت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية من خلال اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية لجتين من الخبراء لتقديم المشورة العلمية بشأن الكامبيلوباكتر والسالمونيلا في لحوم الدجاج (من 12 إلى 16 سبتمبر/أيلول 2022 ومن 6 إلى 10 فبراير/شباط 2023 على التوالي) وأحاطت علمًا بالعديد من التطورات الحاسمة في العقد الماضي. وتشمل هذه التطورات، ما يلي:

الكامبيلوباكتر

- اتباع نهج الأمن الحيوي وإدارة الإنتاج الذي يستخدم ممارسات إنتاجية جيدة متعددة، مثل ممارسات النظافة والإصحاح، والتي يمكن أن تعزز السيطرة على الكامبيلوباكتر في لحوم الدجاج.
- ودمج تدابير الحد من مخاطر تلوث الكامبيلوباكتر في مواقع الإنتاج الأولية، بما في ذلك التخلص الجزئي من القطيع، وإدارة القمامة، وطول فترة النزول، والقرب من الماشية الأخرى، والعمر عند الذبح.
- المواد المضافة على الأعلاف والمياه مثل الأحماض الدهنية قصيرة السلسلة، وحمض البيروكسي أسيتيك، وحمض الكابريليك.
- ومراجعة تدخلات المعالجة لتشمل تأثيرات المعالجة وتدخلات ما قبل الحصاد المصممة لتقليل العوامل المرضية على القطعان المقبلة.
- ومراجعة التدخلات مثل تبريد أو تجميد الذبيحة لتقليل الكامبيلوباكتر في الفراريج.

السالمونيلا

- ينبغي تحديث الخطوط التوجيهية لتشمل الوصول الخاضع للرقابة إلى قطعان التكاثر، مع الاعتراف بعوامل الخطر المتزايدة المرتبطة بالوصول والتأثيرات اللاحقة للقطعان المصابة بالسالمونيلا. ويوصى بتوضيح استخدام مركبات التنظيف والمطهرات باعتبارها ممارسات صحية جيدة. ومن الممكن أن تعمل الحوافز الاقتصادية على تعزيز تبني الممارسات الصحية الجيدة، وينبغي أن تكون جزءًا من وثيقة الدستور الغذائي المحدثة.

- وتتضمن الخطوط التوجيهية المحدثة لمكافحة السالمونيلا في الدواجن النينة مناقشات حول استخدام البيانات الكمية لتقييم ضوابط العملية أثناء الرحلة من المزرعة إلى المائدة، وهناك حاجة إضافية لصقل نماذج الاختبار للبحث عن كئب عن مسببات الأمراض التي تثير قلق الصحة العامة لضمان السلامة العامة. كما ينبغي مواصلة العمل لتحسين التكنولوجيا المتاحة والتطبيقات العلمية قبل أن يتم تنفيذ هذه التقنيات. وينبغي مراجعة التدخلات ودورها في منع التلوث، مما سيشمل الاستجابة للتقارير الأخيرة عن داء السالمونيلا من استهلاك كبد الدواجن والعدوى بالسالمونيلا التي تؤدي إلى التهاب العظم والنقي.
- ولا تزال هناك حاجة إلى مزيد من الأبحاث لإنتاج لقاحات متاحة تجاريًا ولا تؤثر سلبيًا على عمر الدجاج أو الوقت المستغرق لدخول الفراريج إلى السوق للذبح والتجهيز.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

- يهدف العمل الجديد إلى تحديث الخطوط التوجيهية لمكافحة الكامبيلوباكتر والسالمونيلا في لحوم الدجاج بناءً على أحدث المعلومات العلمية، ودمج الجوانب ذات الصلة بالمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXG 1-1969) (المنقحة في عام 2022). وستوفر الخطوط التوجيهية إرشادات بشأن خيارات إدارة المخاطر وأدوات إدارة المخاطر الأكثر ملاءمة.
- وسيأخذ العمل الجديد في الاعتبار العوامل ذات الصلة بمكافحة الكامبيلوباكتر والسالمونيلا، بما في ذلك ما يلي:
- الحاجة إلى التدخلات قبل الحصاد لتقليل العوامل المرضية قبل الحصاد، ومعالجة خطر الانتقال الأفقي والرأسي، والتقارير الأخيرة عن الأمراض المرتبطة بلحوم الأعضاء والتي يمكن معالجتها من خلال تنفيذ الضوابط أثناء تربية القطيع.
 - والتدخلات العملية التي يمكن استخدامها للحد من مخاطر الأمراض المنقولة بالأغذية المرتبطة باستهلاك لحوم الدواجن، بما في ذلك التدخل قبل الحصاد مثل معالجة الأعلاف، والمعالجات بعد الحصاد مثل التدخلات بالتنقيط بالمضادات الميكروبية أو الأحماض العضوية.
 - وطرق الرصد الميكروبيولوجي، وخاصة أساليب التحكم في العمليات القائمة على الجزيئات ومراقبتها.
 - والبيانات العلمية المتاحة مؤخرًا، وخاصة المعلومات حول السلالات المرضية الجديدة وانتشارها الجغرافي ومعدلات حدوثها السريرية.
 - وطرق الكشف عن العوامل المرضية وتوصيفها حسب النمط المصلي وفي النهاية حسب المواضيع المرتبطة بالضراوة.

4- تقييم معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

- حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة والسلامة الغذائية، وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.
 - سيدعم العمل الجديد المقترح السلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية في تنفيذ التدخلات العملية التي يمكن استخدامها للحد من خطر الإصابة بداء الكامبيلوباكتر والسالمونيلا.
- المعايير التي تنطبق على المواضيع العامة

- تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية

يمكن أن تساعد الخطوط التوجيهية CXG 78-2011 المنقحة البلدان في اعتماد الممارسات الرامية إلى التخفيف من خطر الإصابة بالسالمونيلا والكامبيلوباكتر المسببة للأمراض في لحوم الدجاج، وتعزيز ممارسات التجارة العادلة الدولية.

• **العمل الذي سبق لمنظمات دولية أخرى أن أجرته في هذا المجال و/أو العمل المقترح من جانب الجهاز/ الأجهزة الحكومية الدولية المعنية**

بدأت هيئة الدستور الغذائي بالفعل في العمل على إدارة المخاطر المتعلقة بالكامبيلوباكتر والسالمونيلا في الدجاج المستخدم في صناعة اللحوم.

• **النظر في حجم المشكلة أو المسألة على الصعيد العالمي**

هناك بعض الأدلة التي تشير إلى ارتفاع معدلات الإصابة بالأمراض المرتبطة بسلاطات الكامبيلوباكتر والسالمونيلا. وتُعد إرشادات الدستور الغذائي مساهمة أساسية في الحد من العبء العالمي للصحة العامة الناجم عن داء الكامبيلوباكتر وداء السالمونيلا.

5- الصلة بالغايات الاستراتيجية للدستور الغذائي

يرتبط العمل المقترح بشكل مباشر بأغراض هيئة الدستور الغذائي. وبالتحديد، الغاية 1 من الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025، "معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب". وعلى وجه الخصوص، يرتبط هذا العمل بالهدف الاستراتيجي 1-2 "ترتيب الاحتياجات والقضايا المستجدة بحسب الأولوية" حيث تكون النتيجة "استجابة الدستور الغذائي في الوقت المناسب للقضايا الناشئة واحتياجات الأعضاء". وسيعالج هذا العمل الفجوة في التوجيهات بشكل خاص في ضوء المعلومات الجديدة التي قدمتها اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الدستور الغذائي الموجودة بالإضافة إلى الأعمال الأخرى الجارية

ستكمل مراجعة الخطوط التوجيهية الخاصة بالكامبيلوباكتر والسالمونيلا المسببة للأمراض في لحوم الدجاج النصوص القائمة للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية. ويشمل ذلك المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXG 1-1969).

7- تحديد أي متطلبات للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

تقدمت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية بطلب للحصول على مشورة علمية من الخبراء وتم عقد اجتماعي خبراء مشتركين بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، والتقارير حاليًا في المراحل النهائية. ولكن أثناء المراجعة، قد تحتاج لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية إلى مشورة علمية إضافية للتحقق من صحة لغة التدخل المقترحة.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لذلك

غير مطلوب في هذا الوقت.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد بما في ذلك تاريخ البدء بالعمل والتاريخ المقترح لاعتماد العمل

عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح لاعتماده من قبل الهيئة؛ ولا ينبغي للجدول الزمني لوضع مواصفة معينة أن يتعدى الخمس سنوات عادةً.

في انتظار موافقة الدورة السابعة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في عام 2024، يؤمل تسريع العمل الجديد (أي في غضون دورتين من الدورة العادية للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية).

الملحق الثالث

وثيقة مشروع

مقترح عمل جديد بشأن مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية
على مكافحة أنواع بكتيريا الليستيريا المستوحدة في الأغذية (CXG 61-2007)

1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يتمثل الغرض من هذا العمل ونطاقه في مراجعة الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية لمكافحة بكتيريا الليستيريا في الأغذية (CXG 61-2007) وتحديثها، لإسداء المشورة للسلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية بشأن إطار عمل لمكافحة بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل. علاوة على ذلك، نظرًا لأن لكل فرد دور يؤديه في الحد من خطر الإصابة بداء الليستيريا المنقول بالأغذية، ستوفر الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 أيضًا معلومات للمستهلكين تحقيقًا لهذه الغاية. وستستند هذه المراجعة بشكل أساسي إلى أحدث المشورة العلمية من اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية وستتضمن جوانب ذات صلة بمراجعة المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969).

ولن تتغير الغاية الأصلية للوثيقة CXG 61-2007.

2- الملاءمة والتوقيت

في عام 2020، استعرض اجتماع افتراضي لاجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية البيانات الحديثة عن بكتيريا الليستيريا لتقييم الحاجة إلى تعديل نماذج وأدوات جديدة لتقييم المخاطر لهذا العامل الممرض أو تحديثها أو تطويرها. وتم إصدار دعوة عامة للبيانات والخبراء في عام 2019 لدعم هذا العمل.⁵ ونُشر تقرير كامل للاجتماع بعنوان "بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل: الإسناد والوصف والرصد" في عام 2022 (سلسلة تقييم المخاطر الميكروبيولوجية رقم 38؛)⁶ وأوصى بشكل أساسي بتوسيع نطاق تقييمات المخاطر المستقبلية لبكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل لتشمل مجموعات فرعية متنوعة من السلع الأساسية، مع دمج منظور الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك، ومراجعة مجموعات السكان المعرضين للخطر. وتم تحديد العديد من الثغرات الحرجة في نموذج تقييم المخاطر الحالي لاجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، واتفقت مجموعة الخبراء بشكل جماعي على أن تحديث النموذج سيكون مفيدًا لإعلام استراتيجيات تحليل المخاطر، بما في ذلك في البلدان ذات الدخل المنخفض والمتوسط.

وأيدت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها الثانية والخمسين المنعقدة في عام 2022، اقتراح أن تقوم اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية بإجراء تقييمات كاملة للمخاطر من الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك لبكتيريا الليستيريا في الأغذية. واستجابةً لذلك، تم إصدار دعوة ثانية للبيانات والخبراء في 29 أبريل/نيسان 2022 لإبلاغ اجتماعين، أحدهما في عام 2022 والآخر في عام 2023. وتم نشر ملخصات واستنتاجات

⁵ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2019. دعوة للخبراء والحصول على بيانات حول تقييم المخاطر الميكروبيولوجية لبكتيريا الليستيريا في الأغذية

الجاهزة للأكل: الإسناد والتصنيف والمراقبة. <https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>

⁶ منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2022. بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل: الإسناد والتصنيف والمراقبة - تقرير الاجتماع. سلسلة تقييم

المخاطر الميكروبيولوجية رقم 38. روما. <https://doi.org/10.4060/cc2400en> أو <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>

الاجتماعين بعد ذلك، التي تضمنت توصيات واعتبارات لإبلاغ المراجعة المحتملة للخطوط التوجيهية CXG 61-2007. ولا يزال التقرير الكامل للاجتماعات بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية لبكتيريا الليستيريا في الأغذية في انتظار للنشر.

وتبرر المعلومات العلمية الجديدة التي قدمتها اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية الحاجة إلى مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 في الوقت المناسب.

وفي حين أنه من المرجح أن تظل المبادئ الأساسية في الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 الأصلية كما هي إلى حد كبير، فإن تحديث الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 سيستمر في تقديم المشورة الحالية للسلطات المختصة بشأن إطار عمل للسيطرة على بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل، بهدف حماية صحة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

يهدف العمل الجديد إلى تحديث الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 استنادًا إلى أحدث المعلومات العلمية. وستوفر الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 المشورة للسلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية حول إطار عمل للسيطرة على بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل. كما سيوفر معلومات ستكون موضع اهتمام صناعة الأغذية والمستهلكين والأطراف الأخرى ذات الصلة. ولتقليل خطر الإصابة بداء الليستيريات المنقول بالأغذية، لكل فرد دور يلعبه.

وينبغي أن يأخذ العمل الجديد في الاعتبار العوامل المختلفة ذات الصلة بمكافحة بكتيريا الليستيريا، بما في ذلك ما يلي:

- الأنشطة في الإنتاج الأولي، بما في ذلك الحاجة إلى قيام مشغلي الأعمال التجارية الغذائية (بما في ذلك المنتجين الأوليين) بتطبيق تدابير الرقابة الفعالة على النحو المناسب لعملياتهم.
- ومعلومات جديدة وذات صلة يجب مراعاتها على طول سلسلة الإنتاج الأولي وحتى الاستهلاك في ما يتعلق بإدارة الموارد، والتحكم في الوقت ودرجة الحرارة، وممارسات النظافة البيئية، وتغير المناخ.
- وطرق الرصد الميكروبيولوجية، بما في ذلك الأساليب الجزيئية أو القائمة على الجينوم، كمكملات للطرق التقليدية.
- وممارسات المستهلك وأهمية العوامل التي تؤثر على خطر الإصابة بداء الليستيريات بين مناطق مختلفة من العالم بما في ذلك الظروف الصحية الأساسية والعوامل الاجتماعية والاقتصادية، فضلاً عن العوامل السلوكية والثقافية.
- ومعلومات علمية أخرى متاحة مؤخرًا، بما في ذلك نماذج تقييم المخاطر الجديدة وتفشي داء الليستيريات.

4- تقييم معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

- حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة والسلامة الغذائية، وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

سيسعى العمل الجديد المقترح إلى دعم السلطات المختصة ومشغلي الأعمال التجارية الغذائية على نطاق واسع في تنفيذ تدابير مكافحة بكتيريا الليستيريا، وهي كائن حي دقيق له أهمية عالمية للصحة العامة في الأغذية الجاهزة للأكل.

المعايير التي تنطبق على المواضيع العامة

- تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية

يشير النطاق الواسع للأغذية المشمولة في الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 إلى تأثير عالمي على تجارة الأغذية. ومن المتوقع أن تساعد الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 المحدثة البلدان في تبني الممارسات اللازمة للحد من خطر الإصابة بمرض الليستيريات ودعم ممارسات التجارة العادلة الدولية.

• **العمل الذي سبق لمنظمات دولية أخرى أن أجرته في هذا المجال و/أو العمل المقترح من جانب الجهاز/ الأجهزة الحكومية الدولية المعنية**

بدأت اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية بالفعل العمل على بكتيريا الليستيريا في الأغذية. ويتضمن الدليل الأرضي للمنظمة العالمية لصحة الحيوان فصلاً (الفصل 3-10-5) مخصصاً لطرق الكشف عن بكتيريا الليستيريا وتحديدتها (آخر المراجعات في مايو/أيار 2021).

• **النظر في حجم المشكلة أو المسألة على الصعيد العالمي**

تم الإبلاغ عن حالات الإصابة بالليستيريا على نطاق واسع في جميع أنحاء العالم، مما يجعل هذا الأمر مصدر قلق عالمي. وهناك أماكن متعددة في جميع أنحاء سلسلة الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك حيث يمكن أن تتلوث مجموعة واسعة من الأغذية ببكتيريا الليستيريا. وتعتبر الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 أساسية لدعم الحد من العبء الناجم عن الليستيريا على الصحة العامة.

5- الصلة بالغايات الاستراتيجية للدستور الغذائي

ويرتبط العمل المقترح بشكل مباشر بالغايات التالية من الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025.

الغاية 1: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب

تأتي مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 79-2012 وتحديثها استجابة لتوصيات اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، كما هو موضح في سلسلة تقييم المخاطر الميكروبيولوجية رقم 38، واستجابة للمعلومات الأخيرة التي تؤثر على التحكم في بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل. وسوف يعالج هذا العمل الفجوة في التوجيهات، وخاصة في ما يتعلق بالإنتاج الأولي.

الغاية 2: وضع مواصفات مبنية على أسس علمية وعلى مبادئ الدستور الغذائي الخاصة بتحليل المخاطر

بناءً على التوصيات العلمية الصادرة عن اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، تم تحديد مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 وتحديثها لتقديم المشورة الحالية بشأن مكافحة بكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل على طول سلسلة الأغذية بأكملها. وستواصل الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 تقديم مبادئ مهمة يجب مراعاتها في الحد من خطر الإصابة بداء الليستيريات، يمكن تنفيذها من خلال نظم الرقابة على سلامة الأغذية. وخلال عملية المراجعة هذه، سيتم النظر في التطورات في المعلومات العلمية المتاحة مؤخراً مع مدخلات من البلدان الأعضاء.

الهدف الغاية 3: زيادة الأثر من خلال الإقرار بمواصفات الدستور الغذائي واستخدامها

يساهم الاستخدام العملي لمواصفات الدستور الغذائي المستندة إلى العلم والنصوص ذات الصلة في تجارة الأغذية في تحقيق مستوى عالٍ من سلامة الأغذية. ومن شأن مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 وتحديثها أن يعزز فهمها بشكل أفضل وتطبيق مبادئها على المستوى الدولي.

الهدف الغاية 4: تيسير مشاركة جميع الأعضاء في الدستور الغذائي في مختلف مراحل وضع المواصفات

ينبغي أن تثير عملية مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 وتحديثها الاهتمام والمشاركة، وستكون مفتوحة أمام جميع الأعضاء من أجل الحصول على مساهمات بناءة وذات صلة.

الهدف الغاية 5: تعزيز النظم والممارسات المتعلقة بإدارة العمل التي تدعم إنجاز جميع غايات الخطة الاستراتيجية بفاعلية وكفاءة

سيتم إجراء مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 وتحديثها، التي تعتمد على الإجماع، على نحو فعال وبشفافية من أجل اعتمادها في الوقت المناسب. ومن المرجح أن تجرى المناقشات الأولية من خلال مجموعة عمل إلكترونية لوضع إطار ونهج للقيام بالتحديث. وسوف يتم تشجيع المشاركة الواسعة النطاق حيث سيتم استخدام التقنيات المجانية القائمة على شبكة الإنترنت. وستتم ترجمة أحدث إصدارات النصوص إلى اللغات الرسمية للجنة قبل اجتماعات اللجنة السنوية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الدستور الغذائي الموجودة بالإضافة إلى الأعمال الأخرى الجارية

وستكمل مراجعة الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 النصوص الحالية للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية. وعلى هذا النحو، فإن الخطوط التوجيهية CXG 61-2007 المحدثة ستنتظر، على سبيل المثال، في المراجعة التي تمت في عام 2022 للمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) والمراجعة التي تمت في عام 2013 للخطوط التوجيهية - المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال التغذية (CXG 21-1997) للإشارة إلى أحدث المعلومات وإيلاء اهتمام خاص في ما يتعلق ببكتيريا الليستيريا في الأغذية الجاهزة للأكل، حسب الحاجة.

7- تحديد أيّ متطلبات للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

بما أن اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية قد قدمت بالفعل توصيات لتحديث الخطوط التوجيهية CXG 61-2007، فسوف تُستخدم هذه التوصيات كأساس للعمل. وللحفاظ على الاتساق بين جميع النصوص الحالية للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية التي تشير إلى المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، فمن المرجح أن تتعاون اللجنة مع الأعضاء الذين يقودون مراجعة وتحديث هذه الوثائق، كما ستأخذ في الاعتبار العمل الجاري بشأن مواءمة النصوص التي وضعتها اللجنة مع المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969).

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لذلك

من غير المتوقع الحصول على مشورة علمية إضافية من الخبراء.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد بما في ذلك تاريخ البدء بالعمل والتاريخ المقترح لاعتماد العمل

عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح لاعتماده من قبل الهيئة؛ ولا ينبغي للجدول الزمني لوضع مواصفة معينة أن يتعدى الخمس سنوات عادةً.

إذا وافقت الدورة الرابعة والخمسون للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العمل الجديد في عام 2024 وتمت الموافقة عليه من قبل الدورة السابعة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي في عام 2024، فمن الممكن أن يتم النظر فيه عند الخطوة 4 من قبل الدورة الخامسة والخمسين للجنة اعتمادًا على توقيت هذا الاجتماع، تليها الخطوة 5 في الدورة السادسة والخمسين للجنة، والخطوتين 8/5 في الدورة السابعة والخمسين. ويُتوقع الجدول الزمني، أي في غضون 3 جلسات للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، لأن المشورة العلمية من اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية اقتربت من الاكتمال.