

December 2003



منظمة الأغذية
والزراعة
للأمم المتحدة

联合国
粮食及
农业组织

Food
and
Agriculture
Organization
of
the
United
Nations

Organisation
des
Nations
Unies
pour
l'alimentation
et
l'agriculture

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

لجنة مصايد الأسماك

اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك

الدورة التاسعة

بريمن، ألمانيا، 10-14/2/2004

البند 6 من جدول الأعمال

السلامة والجودة مع تأكيد خاص على المساحيق السمكية
ومرض الاعتلال المخي

بيان المحتويات

الفقرات

4-1

15-5

17-16

18

مقدمة

التطورات الأخيرة في مجال السلامة والجودة

أنشطة منظمة الأغذية والزراعة

الإجراء الذي يقترح أن تتخذه اللجنة الفرعية

لدواعي الاقتصاد طبعت هذه الوثيقة في عدد محدود من النسخ، والمرجو من أعضاء الوفود والمراقبين أن يكتفوا بهذه النسخة أثناء الاجتماعات ولا يطلبوا نسخاً إضافية منها إلا للضرورة القصوى. ومعظم وثائق المنظمة متاحة على شبكة الإنترنت على الموقع www.fao.org

مقدمة

1- أوصت اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك¹ التابعة للجنة مصايد الأسماك أثناء دورتها الثامنة بمواصلة تعزيز عمل المنظمة في مجال سلامة وجودة الأسماك، من أجل تلبية الحاجة المتزايدة إلى بناء القدرات، وخاصة في البلدان النامية، وتشجيع المزيد من التناغم السريع بين معايير ونظم سلامة وجودة الأسماك وفقاً لقواعد اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية واتفاق الحواجز التقنية أمام التجارة. وطلب من المنظمة أن تعزز دعمها لتحسين إدارة السلامة والجودة في تربية الأحياء المائية، وخاصة عن طريق تطبيق مبادئ نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر في سلسلة الإنتاج. وكان هناك اعتراف بالتكافؤ بين نظم إدارة السلامة بوصفه مجالاً كان التقدم فيه بطيئاً نسبياً ويتطلب اهتماماً خاصاً، بما في ذلك بناء القدرات.

2- وطلبت الدورة الخامسة والعشرون للجنة مصايد الأسماك² من المنظمة أن تواصل عملها في هذا المجال، مع توجيه اهتمام خاص إلى نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر، والديوكسينات أو المخلفات، والمساحيق السمكية، وبناء القدرات، والتعزيز المؤسسي في مجال المفاوضات التجارية المتعددة الأطراف لمنظمة التجارة العالمية والمتعلقة بتجارة الأسماك. وطلب من اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك أن تتفادى الازدواجية وأن تتسق مع اللجنة الفرعية المختصة بتربية الأحياء المائية، خاصة فيما يتعلق بالسلامة والتجارة في منتجات الأحياء المائية³.

3- وأثناء الدورة الثامنة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك والدورة الخامسة والعشرين للجنة مصايد الأسماك، أعرب كثير من الأعضاء عن قلقهم البالغ من الإبقاء على القيود المفروضة على التجارة واستخدام المساحيق السمكية في علف الحيوان، بحجة وجود صلة مزعومة بمرض الاعتلال المخي. وانتهى تقرير المنظمة الذي أبدته الدورة الثامنة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك إلى أنه لا توجد أي بيانات وبائية تربط بين المساحيق السمكية ومرض الاعتلال المخي. وكان من المتوقع أن ترفع تلك القيود اعتباراً من 1 مايو/أيار 2003، وطلبت لجنة مصايد الأسماك إدراج هذا البند في الدورة التاسعة للجنة الفرعية، وطلبت من المنظمة إعداد تقرير عن هذا الموضوع للاجتماع.

4- وأهداف هذه الوثيقة هي (1) تسليط الضوء على التطورات الأخيرة في مجال السلامة والجودة، بما في ذلك المساحيق السمكية؛ (2) بيان جهود المنظمة في هذا المجال؛ (3) طلب إرشادات من اللجنة الفرعية عن كيفية صياغة عمل المنظمة.

التطورات الأخيرة في مجال السلامة والجودة

5- شهدت العقود الأخيرة تطورات رئيسية في مجال سلامة الأسماك وجودتها وأثرها الكبير على تجارة الأسماك الدولية، وكان لعلامة تجارة الأسماك وما صاحبها من تطورات تكنولوجية في مناولة الأسماك وحفظها وتوزيعها، وزيادة وعي المستهلكين وطلبهم المتزايد على أسماك

¹ منظمة الأغذية والزراعة، 2002، تقرير الدورة الثامنة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك، روما، إيطاليا.

² منظمة الأغذية والزراعة، 2003، تقرير الدورة الخامسة والعشرين للجنة مصايد الأسماك، روما، إيطاليا.

³ منظمة الأغذية والزراعة، 2003، تقرير الدورة الثانية للجنة الفرعية المختصة بتربية الأحياء المائية، روما، إيطاليا.

سليمة عالية الجودة أثر كبير في هذه التطورات أدى إلى اعتماد نظم قائمة على نقاط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر وأساليب علمية لتقدير المخاطر. وقد أقر في التسهيلات الإطار الرقابي الدولي الذى يشكل حاضر ومستقبل سلامة الأسماك وجودتها، ويجسده الاتفاقان الصادران عن منظمة التجارة العالمية (اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية واتفاق الحواجز التقنية أمام التجارة) والمعايير والمبادئ التوجيهية والتوصيات التى وضعتها اللجان ذات الصلة التابعة لهيئة الدستور الغذائى. كذلك ترد مفاهيم السلامة والجودة هذه فى مدونة السلوك المتعلقة بالصيد الرشيد، ولاسيما فى المادتين 6 و 11.

6- وبدأ التطبيق العملى لهذا الإطار الرقابي فى أوائل الثمانينات عندما قامت بلدان كثيرة بإصلاح نظمها الخاصة بالتفتيش على الأسماك بتطبيق نظم وقائية للسلامة والجودة قائمة على نقاط المراقبة الحرجة فى تحليل المخاطر والمتطلبات الصحية الداعمة. وبينما توجد دلائل متزايدة وقوية على أن تطبيق النظم القائمة على نقاط المراقبة الحرجة فى تحليل المخاطر أسهم بدرجة كبيرة فى تحسين سلامة الأسماك وجودتها، ظهر أخيرا وعى متزايد بأهمية الحاجة إلى نهج متكامل ومتعدد التخصصات تجاه السلامة والجودة يراعى سلسلة الأغذية السمكية برمتها. وتعرف المنظمة نهج السلسلة الغذائية بأنه اعتراف بأن المسؤولية عن إعداد أغذية سليمة وصحية ومغذية مسؤولة مشتركة على امتداد السلسلة الغذائية كلها – من جانب جميع المشاركين فى إنتاج الأغذية وتجهيزها والاتجار بها واستهلاكها. وأصحاب المصلحة يشملون المزارعين والصيادين ومجهزي الأغذية ومشغلي وسائل النقل والموزعين والمستهلكين، وكذلك الحكومات الملزمة بحماية الصحة العامة. ويختلف هذا النهج الشامل تجاه سلامة الأغذية على امتداد السلسلة الغذائية عن النماذج السابقة التى تركزت فيها المسؤولية عن سلامة الأغذية بصورة أساسية على قطاع تجهيز الأغذية وخدمات الرقابة الحكومية. ويتطلب تطبيق نهج السلسلة الغذائية سياسات تمكينية وبيئة رقابية على المستويين الوطنى والدولى، إلى جانب قواعد ومعايير محددة بوضوح، وإنشاء نظم وبرامج ملائمة لرقابة الأغذية على المستويين الوطنى والمحلى، وتوفير التدريب الملائم وبناء القدرات.

7- وتوجد فى مصائد الأسماك خمس حاجات محددة بشكل عام ينبغى أن تقوم عليها استراتيجية تدعم نهج السلسلة الغذائية تجاه سلامة الأغذية:

- ينبغى أن تشمل سلامة الأسماك وجودتها من منظور السلسلة الغذائية ثلاثة مكونات أساسية **لتحليل المخاطر – التقدير والإدارة والاتصال** - وينبغى أن يكون ضمن عملية التحليل هذه **فصل مؤسسى** بين تقدير المخاطر القائم على العلم وبين إدارة المخاطر – وهو تنظيم ومراقبة المخاطر.
- يجب تحسين **تقنيات التتبع (مكانية التتبع)** بدءا من المنتج الأولى (بما فى ذلك الأعلاف الحيوانية والمواد العلاجية المستخدمة فى تربية الأحياء المائية) ومرورا بالمعالجة بعد الصيد والتجهيز والتوزيع، وانتهاء بالمستهلك.
- **تناغم معايير جودة الأسماك وسلامتها**، وهو ما يعنى زيادة التطوير والتوسع فى استخدام المعايير العلمية المتفق عليها دوليا.
- يجب مواصلة تطوير **التكافؤ فى نظم سلامة الأغذية** – بتحقيق مستويات وقاية مماثلة من الأخطار التى تحملها الأسماك وعيوب الجودة مهما كانت أساليب الرقابة المستخدمة – نظرا لأنه لا توجد بعد اتفاقات من هذا القبيل.
- زيادة التركيز على **تجنب المخاطر أو منعها عند المصدر** داخل السلسلة الغذائية بكاملها – من المزرعة أو البحر إلى المائدة – بما فى ذلك تطوير ونشر الممارسات الجيدة لتربية الأحياء المائية وممارسات الصنع الجيدة، ونظم سلامة وضمان الجودة (مثل نقاط المراقبة

الدرجة في تحليل المخاطر). وهذه ضرورية لاستكمال النهج التقليدي تجاه إدارة سلامة الأسماك وجودتها والقائمة على التنظيم والرقابة.

8- وتبذل جهود لإدراج هذه التطورات في السياسات المتعلقة بسلامة الأسماك وجودتها على المستويين الوطنى والإقليمى (مثل الاتحاد الأوروبى) وعلى المستوى الدولى (مثل هيئة الدستور الغذائى). وكان مراقبو سلامة الأسماك يطبقون مجموعة من تدابير المراقبة بدرجات متفاوتة من النجاح، بدءا من الالتزام باستخدام نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر إلى زيادة الاختبارات. على أن الأدوات العلمية المختلفة المتاحة لدعم وضع نهج خاص بالسلسلة الغذائية تشكل قيودا يلزم الاعتراف بها وبحثها، من بينها ثغرات في بيانات البحوث. والحقيقة أن كثيرا من البيانات اللازمة لوضع استراتيجيات قائمة على العلم هي في الغالب بيانات ناقصة أو غير موجودة أو تحتاج إلى موارد ضخمة لتوليدها. فضلا عن هذا، فإن العلاقة بين معايير سلامة الأغذية وأهداف الصحة العامة ليست موجودة في لوائح السلامة الحالية. ولهذا يجب اعتماد أدوات علمية محسنة والبحث عن نهج مبتكرة حتى يمكن موازنة الحاجة إلى الإشراف الرقابى مع الحاجة إلى المرونة الرقابية ومع توقع أن تعبر الإجراءات التى تتخذها وكالة رقابية عن الأساليب العلمية المتاحة الأكثر شيوعا وفعالية لحماية الصحة العامة.

9- وقد شرعت الوكالات الرقابية في أسواق الأسماك العالمية الرئيسية (مثل الاتحاد الأوروبى والولايات المتحدة واليابان التى تمثل صادراتها ما بين 75 فى المائة و 80 فى المائة من حيث القيمة) في إدخال إصلاحات خاصة بسلامة الأغذية لاستيعاب التطورات الأخيرة. ففي الاتحاد الأوروبى⁴، أدرجت القواعد الصحية الراسخة التى تؤثر في إنتاج المنتجات الغذائية وطرحها في الأسواق ضمن مجموعة كبيرة من التوجيهات التى تتضمن مبادئ مشتركة كذلك المتعلقة بمسؤوليات الصناعين والتزامات السلطات المختصة، والمتطلبات الفنية لإقامة وتشغيل مؤسسات لتداول المنتجات الغذائية، والمتطلبات الصحية التى يجب الالتزام بها في هذه المؤسسات، وإجراءات الموافقة على المؤسسات، وشروط التخزين والنقل ووضع العلامات الصحية على المنتجات وغير ذلك. وقد خضعت هذه القواعد الصحية مؤخرا لمراجعة كاملة بغية تبسيطها والتخلص من حالات التضارب المحددة التى ظهرت أثناء تطبيقها، مع ضمان مستوى عال من الحماية للمستهلك ومراعاة الالتزامات الدولية التى وردت في اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية الذى وضعته منظمة التجارة العالمية، وفي هيئة الدستور الغذائى.

10- وقد أنشأ الاتحاد الأوروبى الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية لأخذ مشورتها عند الضرورة لضمان أن تقوم قواعد الصحة الغذائية الجديدة على المشورة العلمية. وسوف يعتمد تطبيق هذه القواعد الصحية على الاسترشاد بمجموعة من الأهداف مثل أرقام مستهدفة لخفض العناصر الممرضة أو معايير للأداء مع ضرورة مراقبة الإجراءات لهذا الغرض. وتعد إمكانية تعقب الأغذية والمكونات الغذائية على امتداد السلسلة الغذائية عنصرا أساسيا لضمان سلامة الأغذية. ويعمل الآن نظام الإنذار الخاص بالأغذية والأعلاف والتابع للاتحاد الأوروبى بصورة كاملة وتظهر تقاريره المنتظمة على شبكة الانترنت. وتفيد هذه التقارير بأن مخلفات العقاقير الكيميائية والبيطرية التى تعد من أهم أسباب الاحتجاز/الرفض فى عامى 2001 و 2002، قد تكون الآن فى حالة انحسار، ربما لأن البلدان المصدرة المعنية اعتمدت نظما لأخذ العينات والمراقبة قبل عمليات الشحن. ويلزم المزيد من النهج الوقائية على مستوى الإنتاج مثل الممارسات الجيدة والمحسنة

⁴ القرار التشريعى الصادر عن البرلمان الأوروبى بشأن الاقتراح الى البرلمان والمجلس الأوروبيين باصدار أنظمة خاصة بنظافة المواد الغذائية. الجريدة الرسمية للاتحاد الأوروبى، 2003، C180 E/267- 277.
⁵ القرار التشريعى الصادر عن البرلمان الأوروبى بشأن أنظمة خاصة بوضع قواعد محددة لنظافة الأغذية الحيوانية المصدر. الجريدة الرسمية للاتحاد الأوروبى، 2003، C180 E/288- 298.

لتربية الأحياء المائية، خاصة في مزارع الأسماك والأربيان، من أجل القضاء على المشكلة التي عطلت التدفقات التجارية خلال عامي 2001 و 2002.

11- وفي الولايات المتحدة الأمريكية، استمر تطبيق "قاعدة الأغذية البحرية الملزمة على نطاق الاتحاد"⁶ إلى جانب ممارسات التصنيع الجيدة (21 CFR part 110) وإجراءات الرقابة الصحية (21 CFR part 110). كما اتسع تطبيق الدليل المعروف باسم "دليل المخاطر والضوابط الخاصة بالأسماك ومنتجات مصايد الأسماك" الذي أصدرته إدارة الأغذية والعقاقير لمساعدة صناعة الأسماك. وتم تعزيز تحالف نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر المتعلقة بالأغذية البحرية وهو برنامج تعليمي وطني صُمم لاستكمال هذا الدليل. وتضمن هذا البرنامج خبرات أكاديمية وتنظيمية في كل ولاية بالإضافة إلى العديد من جهود التدريب الدولية⁷ وأجريت أعمال تتعلق بتقدير المخاطر لعناصر ممرضة محددة ومهمة بالنسبة للأغذية البحرية. والأمر الذي ينطوي على أهمية خاصة هو التشريع النهائي المؤقت لإدارة الأغذية والعقاقير لعام 2003 (21 CFR Parts 1 and 20) الذي صدر في إطار "قانون الأمن الصحي العام والتأهب والاستجابة للإرهاب البيولوجي". ويتطلب هذا التشريع من المرافق المحلية والأجنبية التي تصنع أغذية أو تجهزها أو تغلفها أو تحفظها للاستهلاك البشري أو الحيواني في الولايات المتحدة أن تسجل نفسها لدى إدارة الأغذية والعقاقير، وأن تقدم إشعارا مسبقا بشكل إلكتروني إلى هذه الإدارة قبل الموعد المقرر أن تصل فيه الشحنة إلى الولايات المتحدة. وتخشى عدة بلدان مصدرة للأسماك أن يؤدي تنفيذ هذه المتطلبات في البداية على الأقل، إلى تعطيل تدفقات تجارة الأسماك من البلدان المصدرة إلى الولايات المتحدة.

12- فضلا عن هذا، أوصى استعراض⁸ أجرى مؤخرا عن استخدام المعايير العلمية ومعايير الأداء من أجل سلامة الأغذية في الولايات المتحدة بأن تتخذ إدارة الأغذية والعقاقير، بالنسبة للأغذية البحرية، التدابير المحددة التالية: (1) إدراج بروتوكول لاعتماد التجهيز في "دليل المخاطر والضوابط الخاصة بالأسماك ومنتجات مصايد الأسماك" وتعيين لجنة استشارية ملائمة لتحديث هذا الدليل بصورة دورية؛ (2) ووضع استراتيجيات لضمان سلامة الأغذية البحرية المستوردة عن طريق التركيز على استراتيجيات التدخل الخاصة بالعناصر الممرضة قبل الشحن، والاتساق الدولي للمعايير.

13- ويجرى في اليابان تطبيق لائحة مراقبة الأغذية القائمة على نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر، بما في ذلك المتطلبات الصحية لمؤسسات مناولة الأسماك وتجهيزها وشروط التخزين والنقل. ويجرى إدراج مبادئ تحليل المخاطر، إلى جانب المعايير الموقعية عند نقاط الحدود، وخطط مراقبة الجودة لصناعة الأسماك اليابانية التي تراقب الواردات عند المصدر.

14- وإلى جانب التطورات في أسواق الأسماك الرئيسية هذه تحدث تغييرات كبيرة في عمليات المداولات داخل هيئة الدستور الغذائي. ولتعزيز دورها كهيئة معترف بها دوليا للتداول بشأن سلامة الأغذية وصحة المستهلك والتجارة النزيهة، استهلكت هذه الهيئة خطة عمل تضم ستة عناصر رئيسية:

- تحسين كفاءة وسرعة عملية الدستور الغذائي وبناء التوافق في الآراء

⁶ FDA, 1995. Procedures for the safe and sanitary processing and importing of fish and fishery products, Final Rule. Federal Register. Vol. 60, No. 242. 65096-65202.

⁷ Seafood HACCP Alliance, 2001. HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point Training Curriculum, 4th ed. Florida Sea Grant Report No 120, Gainesville, FL: University of Florida.

⁸ The National Academy of Sciences. 2003. Scientific criteria to ensure safe food. The National Academic Press. Washington D. C. Available at <http://www.nap.edn/openbook/030908928X/html/R3.html>

- مواصلة تعزيز الدعم العلمي وصنع القرار القائم على العلم
- زيادة مشاركة البلدان النامية في مداولات هيئة الدستور الغذائي
- قيام المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بإنشاء صندوق أمانة
- مزيد من الشفافية والمشاركة من جانب المنظمات غير الحكومية
- مزيد من الدعم من جانب المنظمة ومنظمة الصحة العالمية.

15- وفيما يتعلق بالمساحيق السمكية، لا يوجد حتى الآن أى دليل وبأى على انتقال مرض الاعتلال المخى إلى الحيوانات المجترة أو الحيوانات الأخرى عن طريق المساحيق السمكية، كما لا يوجد حتى الآن أى دليل على انتقال مرض كرويفلد جاكوب إلى الإنسان بسبب البريونات (prions) التى تستخدم الأسماك أو المنتجات السمكية كمواد.

- وكما أعلن فى الدورة الثامنة للجنة الفرعية، تم حظر تقديم المساحيق السمكية كأعلاف للحيوانات المجترة فى الاتحاد الأوروبى منذ ديسمبر/كانون الأول 2000. وجاء هذا الحظر نتيجة لقرار المجلس 2000/776 بتاريخ 4 ديسمبر/كانون الأول 2000) الذى يقول: "كتدبير احتياطي، من الملائم حظر استخدام البروتين الحيوانى - بصفة مؤقتة - فى علف الحيوان لحين إجراء إعادة تقييم كاملة لتطبيق تشريع الجماعة فى الدول الأعضاء. ونظرا لأن هذا الحظر يمكن أن تترتب عليه آثار بيئية إذا لم يراقب على الوجه الصحيح، من الضرورى ضمان جمع النفايات الحيوانية ونقلها ومعالجتها وخبزها والتخلص منها بطريقة مأمونة. ولا يسرى هذا الحظر على تقديم المساحيق السمكية كعلف لحيوانات أخرى غير المجترات".

- وينبغى ملاحظة أنه تم فى عام 1994 حظر تقديم لحوم الثدييات ومساحيق العظام كعلف للمجترات، وكان من آثار قرار ديسمبر/كانون الأول 2000 مد الحظر المفروض على علف لحوم الثدييات ومساحيق العظام ليشمل جميع الحيوانات مع إضافة المساحيق السمكية إلى المكونات المحظورة للمجترات. وكمية المساحيق السمكية المستخدمة للمجترات (70 000 طن) ليست كبيرة، ولكن الحقيقة المهمة تتمثل فى أن الحظر المفروض على علف لحوم الثدييات ومساحيق العظام يفتح سوقا محتملة إضافية حجمها 2 مليون طن سنويا للمساحيق السمكية، مما يزيد بدرجة مثيرة من الحافز لدى التجار عديمى الضمير لخلط المساحيق السمكية بعلف لحوم الثدييات ومساحيق العظام. واستنادا إلى الاتحاد الأوروبى يعزى إدراج المساحيق السمكية ضمن التدابير المؤقتة إلى عدم وجود طرق تحليلية فعالة للتعرف على هذا العشب.

- وكان من المقرر أن تبت المفوضية الأوروبية فيما إذا كانت سترفع الحظر بحلول 30 يونيو/حزيران 2003، ولكن هذا القرار تأخر حتى يتسنى للمفوضية التأكد من وجود طريقة تحليلية رسمية من شأنها أن تحدد وجود نسبة 0.1 فى المائة من علف لحوم الثدييات ومساحيق العظام فى الأعلاف، وهو المستوى الذى حددته المفوضية. والطريقة الرسمية الحالية لدى الاتحاد الأوروبى ليست فعالة إلا لتحديد نسبة 0.5 فى المائة من علف لحوم الثدييات ومساحيق العظام فى الأعلاف النهائية.

- وقد شجع هذا الوضع على تكثيف الأبحاث عن طريق تحليل تركيب الأعلاف. وتعتمد الطريقة الرسمية الحالية على استخدام المجهر فى تحليل الأعلاف، وقد أدت البحوث الأخيرة وحلقات التجارب بين المختبرات، والتي نظمتها المفوضية والمنظمة الدولية للمساحيق السمكية والزيوت إلى طريقة دقيقة ومحسنة. وكلفت المفوضية أيضا مجموعة من المختبرات المعترف بها دوليا لاستقصاء عدد من التقنيات الأخرى المحتملة، من بينها تفاعل انزيم البلمرة المتسلسل، والمناعة الانزيمية والاستجهار بالقرب من الأشعة تحت الحمراء (NIRM) والتنظير بالقرب من الأشعة تحت الحمراء. وتعد بعض هذه التقنيات واعدة بالنسبة للمستقبل، ولكنها تحتاج إلى مزيد من العمل.

- وقد أسفرت حلقة التجارب الناجحة للطريقة المجهريّة المحسنة عن اعتمادها من جانب جماعة خبراء تابعة للاتحاد الأوروبي ينبغي أن تسمح توصياتها للجنة الدائمة بأن تصوت إيجابياً على اعتمادها في نوفمبر/تشرين الثاني 2003 باعتبارها الطريقة الرسمية للاتحاد الأوروبي. وبعد ذلك سوف تفكر المفوضية في عقد اجتماع لجماعة عمل أخرى من الخبراء في ديسمبر/كانون الأول 2003 للنظر في رفع الحظر المفروض على المساحيق السمكية في علف المجترات. وإذا أيدت هذه الجماعة من الخبراء الوطنيين رفع الحظر، فعند ذلك فقط سيعرض الأمر على اللجنة الدائمة في يناير/كانون الثاني 2004. وتصويت هذه اللجنة الدائمة بالإيجاب سوف يسمح برفع الحظر في منتصف عام 2004 في نفس الوقت تقريباً الذي تعتمد فيه الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي طريقة التحليل المحسنة.

أنشطة منظمة الأغذية والزراعة

16- واصلت مصلحة مصائد الأسماك في المنظمة دعم العمل المعياري الذي تقوم به المنظمة عن طريق المساهمة: (1) في عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك ومنتجات مصائد الأسماك واللجنة المعنية بالصحة الغذائية؛ (2) في المبادرات المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييمات المخاطر المتصلة بتجارة الأسماك؛ (3) تقديم المشورة العلمية لهيئة الدستور الغذائي. كما واصلت مصلحة مصائد الأسماك مساعدتها للبلدان الأعضاء للتوسع في استخدام الممارسات الصحية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، ونقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر، وتطبيق المعايير والمبادئ التوجيهية والمدونات الخاصة بالأسماك والتي وضعتها المنظمة ومنظمة الصحة العالمية. وتأخذ هذه المساعدة شكل تدريب للموظفين التابعين للسلطات الحكومية وصناعة الأسماك، وتقديم المشورة الفنية عن التشريعات وتنظيم التفريش على الأسماك وبناء القدرات الوطنية في نقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر والبحوث المتعلقة بسلامة الأسماك وجودتها.

17- وتشمل الأنشطة الجارية والمخطط لها لمصلحة مصائد الأسماك: (1) المساعدة الفنية والتدريب على تطبيق اتفاقية تدابير الصحة والصحة النباتية واتفاق الحواجز التقنية أمام التجارة، ونقط المراقبة الحرجة، في تحليل المخاطر في صناعة الأسماك؛ (2) إعداد مبادئ توجيهية فنية للممارسات الجيدة في تربية الأحياء المائية، ونقط المراقبة الحرجة، وتنظيم حلقات العمل لتطبيقها العملي في الزراعة السمكية؛ (3) بذل جهود لتشجيع اتساق المعايير في رابطة أمم جنوب شرق آسيا وأمريكا اللاتينية؛ (4) إجراء دراسات عن أسباب عمليات احتجاز/رفض الأسماك والمنتجات السمكية في التجارة الدولية؛ (5) تطوير ورعاية مبادرة المنتجات الغذائية المائية بمشاركة علماء على نطاق العالم لإيجاد قاعدة معارف متكاملة عن سلامة المنتجات الغذائية المائية وجودتها. ومن المتوقع أن تسهم قاعدة المعارف هذه على المدى الطويل في إيجاد مجال أوسع للتعاون بين البلدان المتقدمة والبلدان النامية في أنشطة من قبيل تحليل المخاطر وتقدير الأخطار وتقييم الجودة وتطوير المنتجات لتحسين الاتساق بين معايير سلامة الأسماك.

الإجراء الذي يقترح أن تتخذه اللجنة الفرعية

18- بينما تتيح التطورات الأخيرة والعولمة في تجارة الأسماك مزايا وفرصاً كثيرة، فإنها تمثل أيضاً تحديات جديدة في مجال السلامة والجودة. وقد ترغب اللجنة الفرعية في مناقشة انعكاسات السلامة والجودة على تجارة الأسماك على كل من المستوى المحلي والدولي. وتدعى اللجنة الفرعية أيضاً للتعليق على عمل مصلحة مصائد الأسماك والتوصية بتوجيهات بشأن تطبيق ممارسات التصنيع الجيدة والممارسات الصحية الجيدة ونقط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر والمساهمة في عمل الدستور الغذائي وبناء القدرات وتعزيز المؤسسات.