

هيئة الدستور الغذائي

A



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



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

CX/EXEC 10/64/4

البند 5 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة الرابعة والدستور

المقر الرئيسي لمنظمة الصحة العالمية، جنيف، 29 يونيو/حزيران - 2 يوليو/تموز 2010

دراسة عن سرعة عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي/نهج إدارة العمل في لجان الدستور الغذائي
وأفرقة المهام

1- المقدمة

1-1 معلومات أساسية

في سياق مناقشة دور المواصفات التي يضعها القطاع الخاص خلال الدورة الثانية والثلاثين للهيئة¹، تمّ بحث مسألة سرعة عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي باعتبار ذلك أحد العوامل التي دفعت القطاع الخاص إلى وضع مواصفات خاصة به في مجالات كانت تستدعي وضع مواصفات ولكن أجهزة وضع المواصفات العامة لم تتصرف بالسرعة الواجبة. وطرحنا هذه المسألة في التقرير الاستشاري بشأن دور المواصفات الخاصة (على سبيل المثال، الفقرة 19² من الوثيقة ALINORM 09/32/9D Part II). واتفقت الهيئة على أن تطلب من الأمانة أن تعد تحليلاً عن سرعة عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي لكي تنظر فيه اللجنة التنفيذية³.

وقدمت الأمانة النتائج التي توصلت إليها الدراسة في الدورة الثالثة والستين للجنة التنفيذية⁴ موضحة أن هذه هي المحاولة الأولى لقياس سرعة الدستور الغذائي، لذا فقد أخذ عدد من القرارات لإبقاء حجم الدراسة في حدود معقولة يمكن معها عرض الوثيقة على الدورة الحالية. ولم تُدرج المواصفات الرقمية (مخلفات الآفات ومخلفات العقاقير

¹ الوثيقة ALINORM 09/32/REP، الفقرات 246-271.

² انظر <http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbe.pdf> - بالإنكليزية، و <http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbf.pdf>

- بالفرنسية، و <http://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Dbs.pdf> - بالإسبانية.

³ الوثيقة ALINORM 09/32/REP، الفقرة 271

⁴ الوثيقة CX/EXEC 09/63/8 والوثيقة ALINORM 10/33/3 الفقرات 98-110.

البيطرية والمواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات) في الدراسة ما لم يشر إليها بصورة صريحة. ولم يؤخذ في الاعتبار درجات التعقيد المختلفة التي ينطوي عليها العمل، فضلاً عن أن العمل كان يبدأ في بعض الأحيان في الوثائق المعروضة للنقاش قبل الموافقة عليه رسمياً أو أنه يتأخر بعد الموافقة بالنظر إلى عبء العمل في اللجنة المعنية.

وكانت النتائج الرئيسية للدراسة تتمثل في أن جميع الأعمال التي بدأت واستكملت خلال الفترة قيد الاستعراض (1994-2008) قد استغرق إنجاز النص الخاص بها في المتوسط 2-4 سنوات و3-5 سنوات بالنسبة إلى مواصفات سلامة الأغذية بالذات وبالمقارنة بالمنظمات الأخرى التي تتولى وضع المواصفات يتبين أن سرعة عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي هي أعلى بصورة عامة عما هو مفترض. كما أظهرت الدراسة أن إمكانية إلغاء الخطوتين 6 و7 قد استخدمت بصورة متزايدة، وأن السرعة الإجمالية قد زادت منذ عام 2000. ولم تُستخدم الإجراءات المعجلة إلا نادراً خلال الفترة قيد الاستعراض، وقرار استخدام هذا الإجراء في بداية العمل على أي مواصفة من المواصفات لم يُعد في توقع الوقت اللازم لإنجاز العمل.

واتفقت اللجنة التنفيذية على ضرورة أن تكون الدراسة عملية مستمرة، بحيث تفيد كأداة رصد للجنة التنفيذية ومعلومات لرؤساء الدستور الغذائي، ودعت الأمانة إلى إعداد دراسة منقحة للعرض على الهيئة في دورتها التالية، مع مراعاة أن اللجان تجتمع على فترات مختلفة وأن المواصفات تختلف من حيث تعقيدها، وعلى أن تحتوي الدراسة على تحليل لأسباب استغراق وضع المواصفات وقتاً أكثر من المتوسط المعتاد وسرعة وضع مواصفات رقمية مصحوبة بالوقت اللازم لإعطاء المشورة العلمية.

2-1 محتويات هذه الوثيقة

وفي سياق المناقشات التي دارت بشأن تنفيذ الخطة الاستراتيجية، اتفقت اللجنة التنفيذية مع الاقتراح الذي قدمته الأمانة بتحليل نُهج إدارة الأعمال على النحو المبين في النشاط 3-4 تحليل نُهج إدارة العمل التي تسهّل نقل النصوص إلى مراحل متقدمة في عملية الدستور الغذائي لكي تنظر فيه الدورة القادمة، مع مراعاة أيضاً البيانات التي جُمعت في الدراسة المتعلقة بسرعة مواصفات الدستور الغذائي⁵. وتتضمن هذه الوثيقة وصفاً للنُهج التي اتبعتها لجان الدستور الغذائي في إدارة عملها.

وتحتوي الوثيقة التي بين أيدينا في القسم الثاني منها على وصف عملية إدارة العمل ونُهجها، مع تحليل لسرعة اللجان في وضع مواصفات رقمية. أما القسم الثالث فيحتوي على وصف موجز لعملية إدارة الأعمال ونُهجها في اللجان النشطة الأخرى، مع محاولة توضيح الحالات التي يحتاج فيها الأمر إلى وقت أكثر من المتوسط المعتاد للانتهاء من أي نص، عندما يكون ذلك مناسباً.

⁵ الوثيقة ALINORM 10/33/3، الفقرة 45.

وفي هذا الاستعراض، لم تؤخذ في الاعتبار مهمة التصديق التي تقوم بها بعض هذه اللجان.

ويحتوي الملحق على الجداول المرجعية التي استخدمت في الوثيقة السابقة⁶ لدراسة سرعة وضع الدستور الغذائي للمواصفات غير الرقمية (ويتضمن ذلك أيضاً بعض النصوص التي وضعتها اللجان والتي لها علاقة بالمواصفات الرقمية، مثل مدونات السلوك للوقاية من التلوث).

3-1 موجز/الاستنتاجات

1-3-1 اللجان التي تضع مواصفات رقمية

انتهت اللجان الأربع التي تضع مواصفات رقمية من وضع مبادئ لتحليل المخاطر تحدد أيضاً التفاعل مع الأجهزة العلمية ذات الصلة، وعلى الأخص معايير إعداد قائمة الأولويات لهذه الأجهزة. ولا يبدأ العمل في هذه اللجان إلا بعد توافر المشورة العلمية. وبعد مرور العمل في الجهاز العلمي، يبدأ العمل في اللجنة ذات الصلة عند الخطوة 3 عادة، وينتقل سريعاً بصورة مباشرة في أغلب الأحيان إلى الخطوات 8/5. ويتم تنسيق الجدول الزمني لاجتماعات الأجهزة العلمية ذات الصلة ولجان الدستور الغذائي، بحيث تستغرق العملية في الدستور الغذائي في الأحوال المثالية أقل من عام واحد.

2-3-1 اللجان الأخرى

ومن بين اللجان الأخرى، لم تضع أي لجنة، باستثناء لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، عملية محددة لإدارة عملها بصورة أفضل، وأصبحت منذ عام 2005 تطبق عملية تقوم بها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية بعملها. أما باقي اللجان فقد اكتفت بإدارة أعمالها طبقاً لمعايير تحديد أولويات العمل. وقد وضعت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة مبادئ لتحليل المخاطر.

3-3-1 الاستنتاجات

باستثناء بعض الحالات الخاصة التي لم يتم التوصل فيها إلى توافق في الآراء لأسباب لا تتعلق بإدارة العمل وإنما بطبيعة الموضوع، كان العمل يسير بصورة مرضية في الدستور الغذائي. فجميع اللجان كانت تتوسع في استخدام إمكانية تشكيل مجموعات عمل فعلي أو إلكتروني. فكثرة المصادر التي يمكن الحصول منها على مشورة علمية يمكن في بعض الحالات أن يقلل من التأخير الذي قد يحدث للعمل في أي لجنة من لجان الدستور الغذائي.

⁶ الوثيقة CX/EXEC 09/63/8.

والأسباب التي تجعل العمل يستغرق وقتاً أكثر من المتوسط المعتاد للانتهاء منه، يمكن أن تعود إلى التعقيد الذي تتسم به بعض الوثائق وتشعب التشريعات الوطنية، مما يصعب الوصول إلى توافق في الآراء. وقد سمح تنفيذ الاستعراض التقييمي ووضع مبادئ محددة لتحليل المخاطر للجان بأن تستخدم نهجاً أكثر اتساقاً في إدارة عملها. ومازال الأمر بحاجة إلى مزيد من الخبرة لمعرفة ما إذا كانت هذه الآليات كافية لضمان زيادة سرعة العمل بشكل عام.

وحتى يتسنى رصد عملية الدستور الغذائي، يمكن تحديث جدول مشابه للجدول الملحق بهذه الوثيقة سنوياً وطرحه على موقع الدستور الغذائي على الانترنت، ثم عرض استعراض أكثر تفصيلاً على اللجنة التنفيذية بعد سنتين من الآن.

2- اللجان التي تضع مواصفات رقمية

1-2 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية

يتضمن عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية وضع الحدود القصوى للملوثات في الأغذية على أساس التقديرات التي تضعها لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وبمجرد اعتماد هيئة الدستور الغذائي لهذه المواصفات تنشر في مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف - CODEX STAN 193-1995. كما يشمل عملها وضع مدونات للوقاية من التلوث والتي لم تؤخذ في الحسبان في هذه الدراسة ولكنها وردت في الوثيقة السابقة (انظر CX/EXEC 09/63/8، والملحق الأول).

1-1-2 وضع الحدود القصوى للملوثات - العملية المعتادة وإدارة العمل

مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (الواردة في دليل الإجراءات الخاص بالدستور الغذائي) ترسم إطاراً وتحدد مسؤوليات اللجنتين في وضع توصيات لإدارة المخاطر، بما في ذلك وضع الحدود القصوى. كما تسترشد عملية وضع الحدود القصوى بالمبادئ الواردة في ديباجة مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.

وتستهل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية العملية بالنظر في المقترحات المقدمة من الوفود بأي أعمال جديدة. وما يحكم قرارات اللجنة فيما يتعلق باقتراح أي أعمال جديدة هو ما إذا كانت اللجنة المعنية بإضافات الأغذية قد وضعت تقديرات علمية للمخاطر/تقديرات للسلامة (أو ما إذا كانت أي مشورة علمية أخرى متوافرة من خلال مشاورات الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة). ولمساعدة لجنة

الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في تحديد أولويات مشورتها إلى اللجنة وتقديم هذه المشورات في حينها، يتم تحديد أهم الملوثات الضارة لإدراجها في قائمة أولويات التقييم التي تجربها لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وتجري هذه المناقشة وعملية تحديد الأولويات في مجموعة عمل فعلي مخصصة تجتمع أثناء كل دورة من دورات اللجنة المعنية بنظافة الأغذية. وتدور المناقشات في مجموعة العمل هذه استناداً إلى التعليقات والاقتراحات التي ترد من الأعضاء رداً على خطاب دوري يصدر قبل كل دورة من دورات اللجنة.

ولا يدخل العمل إلى عملية الخطوات إلا بعد موافقة هيئة الدستور الغذائي عليه. وفي بعض الأحيان، يتعطل استهلال العمل من جانب اللجنة بسبب نقص البيانات التي تسمح للجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية بإجراء التقييمات. ولا يضر ذلك بسرعة العمل في اللجنة، بل يعني ما إذا كان يمكن القيام به أساساً، رغم الحاجة التي تبيها البلدان.

وتطرح نتائج التقييمات التي تجربها لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية على اللجنة المعنية بنظافة الأغذية، حيث تقوم هذه الأخيرة بمناقشة كيفية المضي قدماً في كل حالة. وفي آخر دورة من دورات اللجنة المعنية بنظافة الأغذية، نظرت اللجنة في النتائج التي خرجت بها لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية من خلال مجموعة عمل أثناء الدورة ووافقت على النظر في هذا النهج مرة أخرى في دورتها التالية. كما وافقت اللجنة - نظراً لمنهجيات تقييم المخاطر الجديدة التي تستخدمها لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة للأغذية، على أن تناقش في دورتها التالية اقتراحاً بوضع توجيهات لخيارات إدارة المخاطر حول كيفية التعامل مع نتائج تقدير المخاطر باستخدام منهجيات أحدث لتقدير هذه المخاطر.

وبشكل عام، فبمجرد بدء المناقشة في اللجنة، لا تصبح هناك علاقة مباشرة بالعمل الجاري في لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ما لم يتطلب الأمر المزيد من المشورة العلمية. وتتوقف السرعة التي تتم بها هذه المشورة على الأولوية المعطاة لها، والتي تتوقف بدورها على ما إذا كانت هناك بيانات كافية للقيام بتقدير المخاطر المطلوب، والسرعة التي يمكن بها إدراج البيانات في الاجتماعات المقررة للجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.

2-1-2 السرعة/المخرجات

يمكن لتبيرة العمل أن تكون سريعة في بعض الحالات، حيث تمت بالفعل في بعض الحالات خلال دورة أو دورتين للجنة. وفي حالة أخرى قد تحتاج اللجنة إلى مزيد من المشورة من لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة

الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، ليستغرق الأمر وقتاً أطول لاستكمال العمل، الذي يعتمد حينئذٍ على الزمن والكيفية التي تستطيع بهما هذه اللجنة الأخيرة أن تقدم مثل هذه المشورة.

ومنذ أول دورة للجنة المعنية بالملوثات في الأغذية (2007)، تم اعتماد العديد من الحدود القصوى لإدراجها في مواصفات الدستور الغذائي للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (القصدير في الأغذية المعلبة، و3- أحادي كلورو بروبان في التوابل التي تحتوي على بروتينات نباتية مهدرجة بالحمض والأوكراتوكسين ألف في القمح والشعير والشوفان قبل التصنيع، والأفلاتوكسين الكلي في اللوز والجوز والفسق). وفي آخر دورة للجنة، انتهى العمل في وضع الحدود القصوى للميلامين في الأغذية والأعلاف والأفلاتوكسينات الكلية في البندق البرازيلي بعد سنة وستين على التوالي.

2-2 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

تركز لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في عملها على وضع واستكمال المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995). كما يتضمن جدول أعمال اللجنة الأعمال المتعلقة بالمواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، مثل: توصيات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، ومواصفات المواد المضافة إلى الأغذية، والتوصية بمراجعة نظام فئات الأغذية في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، ومراجعة/إضافة إلى نظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية وإدماج الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفات السلعية في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. وقد شمل العمل الإضافي في السنوات الأخيرة وضع خطوط توجيهية لاستخدام مكسبات الطعم والمواد المساعدة في التصنيع، في الوقت الذي تعمل فيه اللجنة الآن على مراجعة مواصفات درجات ملح الطعام (CODEX STAN 150-1985).

1-2-2 العمل في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية – العملية المعتادة/إدارة العمل

بدأت اللجنة المعنية بإضافات الأغذية في وضع مواصفات عامة للمواد المضافة إلى الأغذية – (CODEX STAN 192-1995) في عام 1991؛ وقد اعتمدت ديباجة المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية في عام 1995 واعتمد الجدول رقم 3 في عام 1997. وبدأت اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في النظر في أحكام المواد المضافة إلى الأغذية في الجدولين 1 و2 في عام 1999. وتصف إجراءات النظر في إدخال الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية ومراجعتها في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (التي اعتمدت في عام 2007 وأدرجت في دليل إجراءات الدستور الغذائي) البيانات والمعلومات التي ينبغي تقديمها للجنة المعنية بإضافات الأغذية لكي تستهل العمل في إضافة أو مراجعة الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

وتأسيساً على هذه الإجراءات، لا يمكن النظر في إدراج إضافات أغذية في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، إلا تلك الإضافات " التي أعطيت متحصل يومي مقبول أو قررتها لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ونظام الترقيم الدولي المحدد بواسطة الدستور الغذائي" ⁷.

وترسم مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (التي أقرت في عام 2005 و عدلت في عام 2007 وأدرجت في دليل إجراءات الدستور الغذائي) الإطار لمبادئ تحليل المخاطر وتطبيقها بمعرفة اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية واللجنة المعنية بالملوثات في الأغذية ولجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، بما في ذلك معايير تحديد أولويات المواد لعرضها على اللجنة المشتركة.

وعادةً ما تناقش اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية هذه الإضافات بحسب فئة الدالة، وتضع مبادئ أفقية للمبررات التكنولوجية للفئة الدالة لإضافات الأغذية في الفئات المختلفة من الأغذية حتى تستطيع الإسراع في عملها. ولم تضع اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية معايير محددة و/أو عملية لتحديد أولويات عملها فيما يتعلق بالمواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، وهي تقرر - بناء على ما تحققه من تقدم - في كل دورة من دوراتها قائمة المواد المضافة إلى الأغذية التي تنظر في أحكامها في دورتها التالية.

ويجري العمل التمهيدي فيما يتعلق بهذه الأحكام بواسطة فريق عمل الكتروني، يقوم بإعداد التوصيات من أجل: (1) الاعتماد، (2) إلغاء الأحكام و/أو عدم الاستمرار في مناقشتها، (3) طلب المزيد من المعلومات. وتوزع هذه التوصيات للتعقيب عليها ثم ينظر فيها بمعرفة فريق عمل فعلي، يجتمع قبيل دورة اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية مباشرة. ويناقش فريق العمل المادي هذه التوصيات ويعد المقترحات للجلسة العامة. ولكنه لوحظ في السنوات الأخيرة أن فريق العمل الفعلي لا يستطيع السير في العمل بنفس سرعة فريق العمل الإلكتروني، وهو ما أسفر عن تراجع حجم العمل الموكل إلى فريق العمل الإلكتروني.

⁷ انظر المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية

(CODEX/STAN 192-1995), Section 1.1. Food Additives included in the Standard"

2-2-2 السرعة/المخرجات

كان على اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية أن تنظر في نحو 4 300 حكماً لتستكمل أول إدراج لهذه الأحكام في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (انظر الجدول أدناه)؛ ويكاد نصف هذه الأحكام أن يكون مرتبطاً بالمواد المضافة إلى الأغذية التي لها متحصل رقمي يومي مقبول. وقد ناقشت اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في دورتها الثانية والأربعين (2010) طرق الإسراع في العمل لانتهاء من المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية. وقد أكدت اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية دعمها للنهج الذي تتبعه اللجنة في عملها بشأن المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، وأصدرت توصيات محددة تهدف إلى تحسين الإجراءات الحالية (للحصول على تفصيلات بشأن هذا الموضوع، انظر الوثيقة ALINORM 10/32/12 الفقرات 93-103).

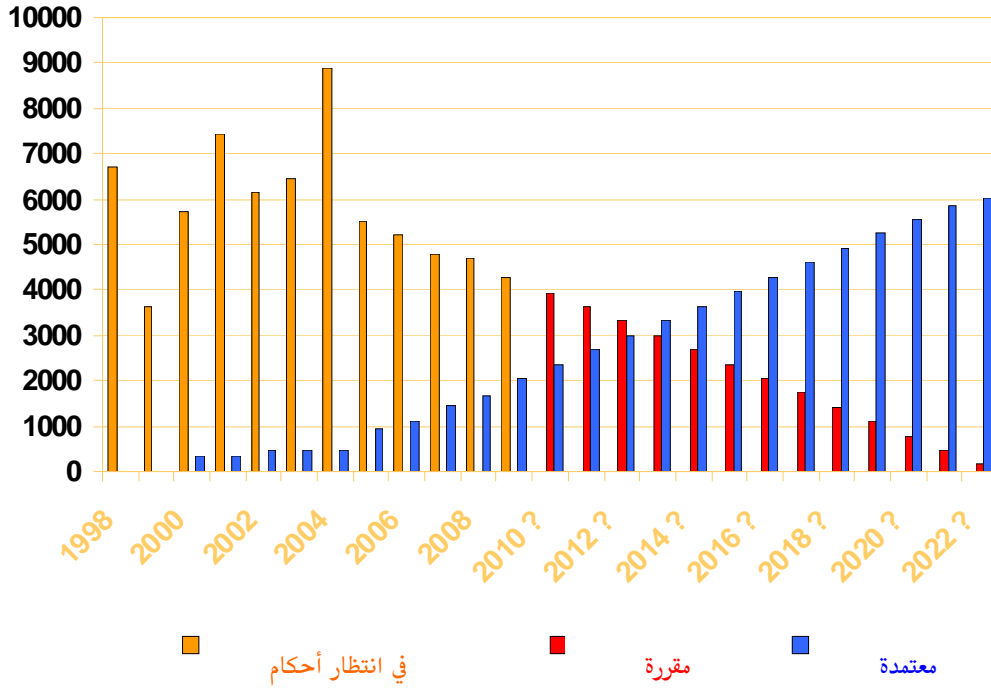
وليست هناك علاقة مباشرة بين عمل اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية فيما يتعلق بالمواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية وبين تحديد أولويات المواد التي سيتم تقييمها بمعرفة لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، كما أن عملية التقييم التي تقوم بها اللجنة المشتركة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية لا تؤثر تأثيراً مباشراً على سرعة لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية فيما يتعلق بالأحكام (أي الحد الأقصى المسموح باستخدامه) للمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية - الوثيقة (CODEX STAN 192-1995).

وفي حالات معينة، عندما تناقش لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية أحكاماً بشأن هذه الإضافات، لاسيما تلك التي لها متحصل رقمي يومي مقبول، قد تدرج أحد المواد المضافة إلى الأغذية في قائمة الأولويات لكي تقوم لجنة الخبراء المشتركة بتقييمها من جديد، مثل تقدير مدى التعرض. ومن أمثلة ذلك طلبات تقدير مدى التعرض لمستخلصات الأناناس والليكوبين.

وتعرض نتائج التقييم الذي تجريه لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية على دورات اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية مع توصيات محددة تعدها أمانة لجنة الخبراء المشتركة. ومن أمثلة هذه التوصيات: (1) إدراج مواد لها متحصل رقمي يومي مقبول غير محددة بالجدول رقم 3 (وتوزع الأحكام عندئذٍ للتعليق عليها في الخطوة 3) وطلب معلومات عن فوائد فئات الأغذية المدرجة في ملحق الجدول 3 ومستوى استخدامها، (2) مراجعة الأحكام (المعتمدة والتي في طور عملية الخطوات) الواردة في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، (3) طلب معلومات عن فوائد المواد المضافة إلى الأغذية التي لها متحصل رقمي يومي مقبول، ومستوى استخدامها.

ولا تشجع اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية إدراج أحكام جديدة (بالنسبة للمواد المضافة الجديدة للأغذية) حتى لا يزيد العمل المتراكم الآن من أحكام المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، وأصبح عدد المواد المضافة الجديدة للأغذية التي تضاف إلى هذه المواصفات العامة صغيراً نسبياً (مثل steviol glycosides).

التقدم الذي أحرزته اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في السنوات العشر الأخيرة⁸



السنة	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
بانتظار أحكام	6714	3461	5734	7455	6167	6453	8887	5532	5215	4768	4707	4265	
مقررة													3949
معمدة			349	340	487	453	453	926	1112	1436	1657	2047	2366

سنة	2011?	2012?	2013?	2014?	2015?	2016?	2017?	2018?	2019?	2020?	2021?	2022?
مقررة ولانتظار أحكام	3633	3317	3001	2685	2369	2053	1737	1421	1105	789	473	157
مقررة واعتمدت	2685	3004	3323	3642	3961	4280	2599	4918	5237	5556	5875	6032

⁸ بيانات مقدمة من دكتور Dennis Keefe، رئيس مجموعة العمل الفعلي المعنية بالموصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

3-2 لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات

المهمة الرئيسية للجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات هي وضع الحدود القصوى لمخلفات المبيدات في الأغذية والأعلاف، والحدود القصوى لمخلفات المواد الغريبة من الملوثات البيئية والصناعية التي تتسم بأوجه تشابه كيميائية أو غير كيميائية مع المبيدات في مواد غذائية محددة أو مجموعات من الأغذية. كما أن اللجنة مسؤولة عن منهجية أخذ العينات وتحليلها لتحديد مخلفات المبيدات في الأغذية والأعلاف، وعن إعداد قائمة أولويات المبيدات لتقييمها بمعرفة الاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بمخلفات المبيدات.

وعلى مستوى الدستور الغذائي، تعمل لجنة مخلفات المبيدات بالتعاون مع لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية، للتأكد من أن الحدود القصوى للمخلفات بالنسبة للمركبات المستخدمة كمبيدات وكعقاقير بيطرية توضع على الصعيد الدولي بصورة متناسقة. وتراعي اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات - عندما يكون ذلك مناسباً - التوصيات العامة للجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات فيما يتعلق بالمنهجية العامة لأخذ العينات وطرق التحليل للتأكد من أن هذه التوصيات تنعكس بصورة مناسبة في وثائق لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات.

1-3-2 وضع الحدود القصوى لمخلفات المبيدات - العملية المعتادة/إدارة العمل

تستخدم لجنة مخلفات المبيدات الخطوة 8 من الخطوات الإجرائية في الدستور الغذائي كما جاءت في دليل الإجراءات. وتبدأ عملية وضع الحدود القصوى للمخلفات في كل اجتماع تعقده هذه اللجنة بإعداد قائمة أولويات للمبيدات التي سيتم تقييمها بمعرفة الاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات، وما يتبع ذلك من اعتمادها بمعرفة هيئة الدستور الغذائي. وتوزع توصيات الاجتماعات المشتركة فيما يتعلق بالحدود القصوى للمخلفات للتعليق عليها بالخطوة 3، ثم يجري النظر فيها بمعرفة اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات التي تتخذ القرارات الأخيرة فيما يتعلق بسير التوصيات في تسلسل الخطوات.

وترسم مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات (التي اعتمدت عام 2007 وأدرجت في دليل إجراءات الدستور) إطار ومسؤوليات لجنة مخلفات المبيدات والاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات، في وضع الحدود القصوى للمخلفات في الدستور الغذائي. كما تشمل هذه المسؤوليات قائمة سياسات إدارة المخاطر التي تستخدمها لجنة مخلفات المبيدات ومعايير عملية تحديد الأولويات بالنسبة للمركبات التي ستتولى الاجتماعات المشتركة تقييمها.

2-3-2 السرعة/المخرجات

المقصود بوضع حدود قصوى للمخلفات من المبيدات هو ضمان الأخذ بالحد الأقصى للمخلفات خلال أقل من سنة واحدة في أغلب الحالات: فالاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات تعقد في شهر سبتمبر/أيلول وتصدر توصيات بشأن تقدير المخاطر، وهي التوصيات التي تتاح عادة بصورة الكترونية في نهاية شهر نوفمبر/تشرين الثاني أو حتى منتصف ديسمبر/كانون الأول. وتُنشر توصيات هذه الاجتماعات المشتركة على الفور في الخطوة 3 للتعقيب عليها لتنظر فيها لجنة مخلفات المبيدات في شهر أبريل/نيسان من السنة التالية. وفيما يتراوح بين 95 و97 في المائة من الحالات - ما لم يكن هناك تحفظات من جانب الحكومات الأعضاء - فإن المقترحات المتعلقة بالحدود القصوى للمخلفات ترسل إلى الهيئة لإقرارها عند الخطوة 8/5. وفي شهر يوليو/تموز تعتمد الهيئة هذه الحدود القصوى لتصبح حدوداً قصوى للمخلفات في الدستور الغذائي.

ومع ذلك، فإن الأمر يستغرق ما بين سنتين وخمس سنوات في الحكومات الوطنية لتصدر بيانات بشأن التقييم الصادر عن الاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات.

يبين الجدول التالي أنه خلال الدورات الخمس الأخيرة للجنة المعنية بمخلفات المبيدات، اقترحت الاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية 482 حداً أقصى جديداً للمخلفات بالنسبة لعدد 22 مبيداً جديداً. وبعد النظر في هذه الحدود المقترحة قامت لجنة مخلفات المبيدات بإحالة 97.9 في المائة منها إلى الهيئة لإقرارها عند الخطوة 8/5.

قرارات اتخذتها اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات بالنسبة للحدود القصوى الجديدة للمخلفات 2006-2010

ملاحظات	عدد الحدود القصوى التي وافقت اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات على إحالتها للاعتماد:		عدد الحدود القصوى التي أوصت بها اللجنة المشتركة المعنية بمخلفات المبيدات	عدد المركبات الجديدة التي قيمتها اللجنة المشتركة المعنية بمخلفات المبيدات	لجنة مخلفات المبيدات
	قرارات أخرى	عند الخطوة 5			
	-	-	4 (3.5%)	110 (96.5%)	الدورة 38 (2006)
	-	-	2 (2.6%)	76 (97.4%)	الدورة 39 (2007)
	-	-	-	102 (100.0%)	الدورة 40 (2008)
	0.7%	1	-	135 (99.3%)	الدورة 41 (2009)
	-	-	3 (5.8%)	49 (94.2%)	الدورة 42 (2010)
	0.2%	1	9 (1.9%)	472 (97.9%)	المجموع

2-3-3 نُهج العمل في الماضي والمستقبل

رغم أن وضع الحدود القصوى للمخلفات في الدستور الغذائي يتسم بالكفاءة التامة، فإن اللجنة تسعى إلى إيجاد وسائل جديدة حتى يمكنها مواصلة الإسراع في وضع هذه الحدود القصوى. فمُنذ سنوات قليلة، أجرت اللجنة مناقشة مطولة بشأن تعرض التجارة للخطر بسبب عملية وضع الحدود القصوى للمخلفات في الدستور الغذائي وبشأن إعادة النظر في ترتيبات العمل في الاجتماعات المشتركة. ومن بين الخيارات العديدة الممكنة لتحسين عمل اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات والاجتماعات المشتركة والإسراع بوتيرة العمل فيهما، قررت اللجنة استهلال مشروع رائد لدراسة الحدود الوطنية القصوى للمخلفات كحدود قصوى مؤقتة في الدستور الغذائي من أجل إحلال أكثر أمناً للمبيدات. وخلصت اللجنة في دورتها السادسة والثلاثين (2004) إلى أن بعض الشكوك مازالت موجودة، ولكن هذه الشكوك يمكن إزالتها أثناء المشروع الرائد، ووافقت على استخدام هذا الإجراء في وضع حدود قصوى مؤقتة للمخلفات. وفي دورتها السابعة والثلاثين (2005) قدمت اللجنة عدداً من الحدود الوطنية القصوى للمخلفات بالنسبة لثلاثة مركبات جديدة لتقرها هيئة الدستور الغذائي كحدود قصوى مؤقتة، وهو ما اعتمدته هيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والعشرين (2005). وبعد النظر في نتيجة هذا المشروع الرائد، خلصت اللجنة إلى أنه ليست هناك حاجة إلى تعديل الترتيبات المتبعة في الوقت الحاضر في وضع الحدود القصوى للمخلفات ووافقت على استخدام الخطوات 8/5 بالنسبة للمقترحات الجديدة التي تضعها الاجتماعات المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن الحدود القصوى للمخلفات، والتي لن يكون هناك شواغل بشأن المتحصل تحددها الاجتماعات المشتركة، وبشرط أن تتوافر التقارير ذات الصلة من جانب الاجتماعات المشتركة في أوائل شهر فبراير/شباط. وقد أسفر ذلك عن زيادة سرعة وضع الحدود القصوى للمخلفات، وأصبحت تلك هي الطريقة المتبعة الآن في عمل اللجنة.

وسعيًا وراء تيسير اتخاذ القرارات المتعلقة بالمسائل العلمية، استحدثت لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات "استمارة اهتمامات" في دورتها الثامنة والثلاثين (2006). فإذا أبدى أي وفد من الوفود تحفظاً بشأن تقديم حدود قصوى معينة، ينبغي إكمال بيانات استمارة اهتمامات، توضح بالتفصيل تحفظ الوفد، جنباً إلى جنب مع وصف للبيانات التي ستقدم دعماً لهذا التحفظ بعد شهر واحد من دورة اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات. وبعد ذلك يقوم الاجتماع المشترك بين المنظمين بتقييم هذا التحفظ وإعطاء رأيه بشأن جدية هذا التحفظ. وقد جعل استخدام "استمارة الاهتمامات" قرارات اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات أكثر شفافية، وساعد على تقديم عدد من الحدود القصوى المقترحة للمخلفات.

وسعيًا وراء التقليل من الخلل الذي يحدث في التجارة في الوقت الذي يتم فيه تقديم مبيدات أكثر أمناً، وافقت اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات في دورتها الثانية والأربعين (2010) على أن تطلب من الهيئة السماح بالبدء في مشروع رائد يقوم فيه الاجتماع المشترك بين المنظمين بشأن مخلفات المبيدات بإجراء استعراض مستقل مواز جنباً إلى جنب مع فريق الاستعراض العالمي المشترك ويوصي بالحدود القصوى للمخلفات قبل أن تضعها الحكومات

الوطنية أو السلطات القطرية الأخرى المسؤولة عن التسجيل. وقد اقترح استخدام المادة الكيميائية الجديدة sulfoxaflor كمادة كيميائية تجريبية، مع إعادة النظر فيها في الاجتماع المشترك للمنظمتين الذي سيعقد في عام 2011. فالاستعراض العالمي المشترك هو تقييم للمادة الكيميائية الجديدة تجريبه حكومات وطنية متعددة أو سلطات مختلفة في وقت واحد بالعمل معاً حيث تقدم شركة الكيماويات تطبيقاتها لجميع المشاركين في وقت واحد؛ مع تقسيم العمل بين المشاركين؛ وإصدار قرارات تنظيمية مستقلة بغرض تنسيق النتائج كلما كان ذلك ممكناً. واتساقاً مع الفهم القائم فيما بين الحكومات والسلطات الأخرى المشاركة في الاستعراضات العالمية المشتركة، لن تكون هناك حكومة أو أي سلطة أخرى مطالبة بالتنازل عن حقوقها ومسؤولياتها المستقلة اللازمة للوفاء بمتطلبات الحوكمة، وبنفس الطريقة، فإن الاجتماع المشترك بين المنظمتين سيظل جهة علمية مستقلة تفي بمتطلبات الحوكمة وتفي بمسؤولياتها.

وهذا المشروع الرائد هما:

(1) معرفة ما إذا كان من الممكن أن تعالج على أرض الواقع المسائل الإجرائية المختلفة/مسائل العملية المرتبطة بالاقترح (مثل توافر بيانات كافية/وقت للتقديم، وعدم الاتساق مع السياسات والإجراءات المعمول بها في الدستور الغذائي وفي الاجتماعات المشتركة بين المنظمتين، وضرورة المحافظة على الوضع المستقل للاجتماعات المشتركة، وتأثير الموارد على هذه الاجتماعات، والتعامل مع التفسيرات المختلفة لنفس البيانات، والتغييرات الأخيرة في الممارسات الزراعية الجيدة المقترحة، الخ) وكيفية معالجة هذه المسائل.

(2) تقدير نتائج (نقاط النجاح والفشل، والتكاليف والعوائد) الاقتراح على أرض الواقع.

والمعتقد أنه بناء على نتائج تقييم هذا المشروع الرائد، سيؤدي المشروع إلى تحسينات جديدة في عمل اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات وأعمال الاجتماع المشترك بين المنظمتين.

4-2 لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية

كان عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية يتركز لسنوات عديدة في وضع الحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية، وهي الحدود التي تقوم على أساس توصيات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.

وقد انتهت اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية مؤخراً من وضع الخطوط التوجيهية لتصميم وتنفيذ برامج وطنية تنظيمية لضمان سلامة الأغذية ترتبط باستخدام العقاقير البيطرية في الحيوانات المنتجة للأغذية (CAC/GL 71-2009) وهي البرامج التي حلت محل نصين سابقين بالإضافة إلى مدونة السلوك.

أصبح عبء العمل المتراكم الآن لدى اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية عند حده الأدنى، حيث أن اللجنة لن تنظر في دورتها التاسعة عشرة (2010) سوى تقديم إجراءات خطوات الحدود القصوى للمخلفات بالنسبة لمادتين فقط. ومع ذلك، فإن جدول الأعمال المؤقت يحتوي على عدد من أوراق المناقشة التي قد تفضي إلى أعمال جديدة للجنة في مجالات: المواد التي ليس لها متحصل يومي مقبول/حدود قصوى للمخلفات، واستخدام العقاقير البيطرية في إنتاج العسل، والنظر في طرق المخلفات المتعددة لمخلفات العقاقير البيطرية، وما إلى ذلك. كما أن رئيس اللجنة سيعد ورقة مناقشة تعالج المسائل الجديدة والمحتملة التي تهم اللجنة.

1-4-2 وضع الحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية – العملية المعتادة/إدارة العمل

تستهل اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية عملية وضع الحدود القصوى للمخلفات بإعداد قائمة أولوية للمواد التي سيتم تقييمها بمعرفة لجنة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وبعد التقييم بمعرفة لجنة الخبراء، توزع التوصيات الخاصة بالحدود القصوى للمخلفات للتعليق عليها عند الخطوة 3، ثم يجري النظر فيها بمعرفة لجنة اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية. وبعد ذلك تحال التوصيات إما إلى الخطوة 8/5 أو الخطوة 5، أو تظل عند الخطوة 4/3 أو تعاد إلى الخطوة 2 مع طلب المزيد من الدراسة بمعرفة لجنة الخبراء المشتركة.

وترسم مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية (التي اعتمدت في عام 2007، وأدرجت في دليل إجراءات الدستور الغذائي) إطار ومسؤوليات اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية ولجنة الخبراء المشتركة بين المنطمتين في وضع الحدود القصوى للمخلفات في الدستور الغذائي، بما في ذلك معايير وضع قائمة الأولويات التي ستتولى لجنة الخبراء المشتركة تقييمها.

2-4-2 السرعة/المخرجات

طبقاً للعملية المذكورة أعلاه، فإن وضع الحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية قد يكون في منتهى السرعة، ويستغرق اجتماعين على الأقل من اجتماعات لجنة مخلفات العقاقير البيطرية: حيث يقرر الاجتماع الأول إدراج المادة في قائمة الأولويات، ويناقش الثاني توصية لجنة الخبراء المشتركة ويوصي بإقرار الحدود القصوى عند الخطوة 8/5 (مثل الأفيلاميين، والناراسين، الخ). ويحتاج الأمر إلى ثلاثة اجتماعات، على الأقل، للجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية عندما تقدم الحدود القصوى للمخلفات عند الخطوة 5 فقط (مثل الكوليسيتين والبيرليمسين، الخ).

وخلال الدورات الست الأخيرة للجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية، أدرج 30 مركباً (منها 16 مركباً كانت تعرض على لجنة الخبراء المشتركة للمرة الأولى) في قائمة الأولويات التي ستعرض على لجنة الخبراء المشتركة

لتقييمها. وقد أحالت اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية إلى الهيئة الحدود القصوى للمخلفات بالنسبة لثمانية عشر مركباً من هذه المركبات (60 في المائة)، منها حدود قصوى لمواد اعتمدت عند الخطوة 5، وحدود قصوى للراكتوبامين عند الخطوة 8 في الدورة الثانية والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي؛ وبالنسبة للإثني عشر مركباً الباقية: خرج 8 منها من قائمة الأولويات بسبب عدم الالتزام بإعطاء البيانات اللازمة للسماح بتقييمها في لجنة الخبراء المشتركة (مثل semduramycin؛ virginiamycin؛ enrofloxacin؛ bacitracin؛ flavophospholipol؛ kanamycin؛ nitrofurans و xylazine)، وهناك مركبان ينتظران عقد الاجتماع القادم للجنة الخبراء المشتركة (وهما derquantel و monepantel) ومركبان (chloramphenicol و malachite green) (أوصي بعدم استخدامهما في الحيوانات المنتجة للأغذية).

ويتضمن جدول الأعمال المؤقت للدورة التاسعة عشرة للجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية (المقرر عقدها في بيرلينغتون، بالولايات المتحدة الأمريكية، في الفترة من 29 أغسطس/آب إلى 3 سبتمبر/أيلول 2010) على اثنين من الحدود القصوى للمخلفات عند الخطوة 6 (بالنسبة للناراسين والتيلميكوزين).

ويبين الجدول التالي سير العمل في الحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية منذ إدراجها في قائمة أولويات المركبات بمعرفة اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية حتى اعتمادها من جانب الهيئة على امتداد الفترة من 2001 إلى 2009 (لجنة مخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية 13-18):

ومن بين العوامل التي قد يكون لها تأثير على سرعة عمل اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية فيما يتعلق بالحدود القصوى لمخلفات هذه العقاقير:

(1) التشريعات الوطنية: في أغلب الأحيان يكون التأخير في خلق توافق في الآراء راجع إلى المواقف القوية لأعضاء الدستور الغذائي ممن يرغبون في استخدام تشريعاتهم الوطنية كأساس لمواصفات الدستور الغذائي. ولاشك أن الالتزام الواضح لمبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالعقاقير البيطرية في الأغذية سوف يسمح بإحراز تقدم سريع في وضع الحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية في الدستور الغذائي.

(2) توقيت اجتماعات لجنة الخبراء المشتركة واللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية: تواتر دورات اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية (كل 18 شهر)، وتراجع أعداد المركبات المدرجة في قائمة الأولويات (لسبب رئيسي هو نقص الطلبات/ الالتزام بتوفير بيانات من جميع المشاركين) والموارد المحدودة لدى منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتقديم المشورة العلمية، هما من بين العوامل التي تصعب تنسيق الجداول الزمنية للجنة الخبراء المشتركة واللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية بصورة تجعلها أكثر فعالية. وينبغي ملاحظة أنه في الماضي (حتى عام 2002) كانت اجتماعات لجنة الخبراء المشتركة المخصصة للعقاقير البيطرية تعقد سنوياً. أما في الآونة الأخيرة،

وبسبب قلة عدد المركبات المدرجة في قائمة الأولويات، تقرر أن تعقد لجنة الخبراء المشتركة اجتماعاتها كل سنتين تبعاً لعدد المركبات التي تضعها اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في قائمة الأولويات. وليس من المقرر حتى الآن عقد أي اجتماع للجنة الخبراء المشتركة لتقييم العقاقير البيطرية، وكان آخر اجتماع (الاجتماع السبعون) قد عقد في عام 2008.

(3) **توافر البيانات:** في بعض الحالات، لم تستطع لجنة الخبراء المشتركة تقييم المركبات التي أدرجتها لجنة مخلفات العقاقير البيطرية في قائمة الأولويات إما لأن البيانات لم تقدم أو أنها كانت غير كافية للسماح للجنة الخبراء المشتركة بالتقييم (مثل xylazine، semduramicin، الخ) ومنذ إقرار مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالعقاقير البيطرية في الأغذية في عام 2007، أصبحت عملية إعداد قائمة الأولويات أكثر جدية، ولم تعد القائمة تحتوي إلا على المواد التي تؤكد الالتزام بتوفير بيانات عنها.

(4) **توافر تقرير لجنة الخبراء المشتركة في حينه:** في أغلب الأحيان، يستخدم تأخير التقرير الكامل عن اجتماع لجنة الخبراء المشتركة كذريعة لعدم مناقشة و/أو اتخاذ قرار بناء على توصية من لجنة الخبراء المشتركة. وينشر موجز للتقرير بعد أسبوع أو أسبوعين من اجتماع لجنة الخبراء المشتركة، بينما يحتاج الأمر عادة إلى ما بين ستة أشهر وثمانية أشهر أخرى لنشر التقرير الكامل والدراسات التي يحتوي عليها. ولاشك أن وجود موارد كافية واختصار إجراءات الموافقة على نشر تقرير لجنة الخبراء المشتركة والدراسات التي يحتوي عليها، سوف يسهمان في توفير مطبوعات لجنة الخبراء في حينها.

عمل اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية فيما يتعلق بالحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية (2001-2009)

المركب	إدراجه في قائمة أولويات اللجنة لكى تقيمه اللجنة المشتركة أو تعيد تقييمه	تقييم اللجنة المشتركة	الخطوة 5	الخطوة 8 أو الخطوة 8/5	معتمد من قبل الهيئة أو القرار ذو الصلة
1	Carbadox	الدورة 13 (2001/12)	الدورة 60 (2002/06)		الدورة 28 للهيئة (2005/07) الموافقة على طلب الدورة 15 للجنة بسحب الحدود القصوى لمخلفات Carbadox
2	Deltamethrin	الدورة 13 (2001/12)	الدورة 60 (2002/06)	اللجنة 13 (2001/12)	الدورة 26 (2003/07)
3	Dicyclanil	الدورة 13 (2001/12)	الدورة 60 (2002/06)	اللجنة 15 (2004/10)	الدورة 28 (2005/07)

معتد من قبل الهيئة أو القرار ذو الصلة	الخطوة 8 أو الخطوة 8/5	الخطوة 5	تقييم اللجنة المشتركة	إدراجه في قائمة أولويات اللجنة لكي تقيمه اللجنة المشتركة أو تعيد تقييمه	المركب	
السدورة 28 (07/2005)	اللجنة 17 (09/2008) وقف مناقشة الحدود القصوى بالنسبة للأربيان الكبير	اللجنة 15 (2004/10)	السدورة 60 (2002/06) السدورة 66 (2006/02)	الدورة 13 (2001/12)	Flumequine	4
السدورة 28 (2005/07)	اللجنة 15 (2004/10)		السدورة 60 (06/2002)	الدورة 13 (2001/12)	Neomycin	5
السدورة 29 (2009/07)	اللجنة 15 (2006/05)		السدورة 60 (2002/06) السدورة 66 (2006/02)	الدورة 13 (2001/12) الدورة 15 (2004/10)	Trichlorfon	6
				الدورة 13 (2001/12) الدورة 14 (2003/03) لم يعقد في قائمة الأولويات منذ الدورة 15 (2004/10)	Semduramycin*	7
				الدورة 13 (2001/12) الدورة 14 (2003/03) لم يعقد في قائمة الأولويات منذ الدورة 15 (2004/10)	Virginiamycin*	8
السدورة 29 (2006/07)	اللجنة 15 (2004/10) اللجنة 15 (2006/05)		السدورة 62 (2004/02)	الدورة 14 (2003/03)	Doramectin	9
السدورة 32 (2009/07)	اللجنة 18 (2009/05)		السدورة 62 (2004/02) السدورة 66 (2006/02) السدورة 70 (2008/10)	الدورة 14 (2003/03) الدورة 15 (2004/10) الدورة 17 (2007/09)	Melengestrol acetate	10
السدورة 29 (2006/07)	اللجنة 15 (2006/05)	اللجنة 15 (2004/10)	السدورة 62 (2004/02)	الدورة 14 (2003/03)	Pirlimycin*	11
أوقفته الدورة 31 للهيئة عند الخطوة 8	اللجنة 15 (2006/05) اللجنة 17 (2008/09)		السدورة 62 (2004/02) السدورة 66 (2006/02)	الدورة 14 (2003/03) الدورة 15 (2004/10) الدورة 18 (2009/05)	Ractopamine*	12
السدورة 31 (2008/07)	اللجنة 17 (2008/09)	اللجنة 15 (2006/05)	السدورة 66 (2006/02)	الدورة 15 (2004/10)	Colistin*	13

المركب	إدراجته في قائمة أولويات اللجنة لكي تقيمه اللجنة المشتركة أو تعيد تقييمه	تقييم اللجنة المشتركة	الخطوة 5	الخطوة 8 أو الخطوة 8/5	معتمد من قبل الهيئة أو القرار ذو الصلة
14	Enrofloxacin	الدورة 15 (2004/10) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 15 (2006/05)			
15	Erythromycin	الدورة 15 (2004/10)	الدورة 66 (2006/02)	اللجنة 17 (2008/09)	الدورة 31 (2008/07)
16	Triclabendazole	الدورة 15 (2004/10) الدورة 15 (2004/10) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 66 (2006/02) الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2006/05)	الدورة 32 (2009/07)
17	Tylosin*	الدورة 15 (2004/10) الدورة 15 (2006/05) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 66 (2006/02) الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05)	الدورة 32 (2009/07)
18	Bacitracin*	اللجنة 15 (2006/05) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 17 (2007/09)			
19	Flavophospholipol	اللجنة 15 (2006/05) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 17 (2007/09)			
20	Kanamycin*	اللجنة 15 (2006/05) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 17 (2007/09)			
21	Nitrofurans (all compounds with an intact 5-nitro group)	اللجنة 15 (2006/05) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 17 (2007/09)			
22	Tilmicosin	الدورة 15 (2006/05) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05)	
23	Xylazine*	اللجنة 15 (2006/05) لم يعد في قائمة الأولويات منذ الدورة 17 (2007/09)			

المركب	إدراجه في قائمة أولويات اللجنة لكي تقيمه اللجنة المشتركة أو تعيد تقييمه	تقييم اللجنة المشتركة	الخطوة 5	الخطوة 8 أو الخطوة 8/5	معتمد من قبل الهيئة أو القرار ذو الصلة
24	Avilamycin*	الدورة 15 (2006/05) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05)	السدورة 32 (2009/07)
25	Dexamethasone*	الدورة 15 (2006/05) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05)	السدورة 32 (2009/07)
26	Malachite Green*	الدورة 15 (2006/05) الدورة 17 (2007/09)	الدورة 70 (2008/10)		
27	Monensin*	الدورة 17 (2007/09) الدورة 18 (2009/05)	الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05)	السدورة 32 (2009/07)
28	Narasin*	الدورة 17 (2007/09)	الدورة 70 (2008/10)	اللجنة 18 (2009/05) (أنسجة اللحم البقري ولحم الخنزير)	السدورة 32 (2009/07)
29	Derquantel*	الدورة 18 (2009/05)			
30	Monepantel*	الدورة 18 (2009/05)			

* مركب لم يسبق للجنة المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية النظر فيه.

3- اللجان الأخرى

1-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

1-1-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

أهم مجالات عمل اللجنة هي: (1) وضع مواصفات للدهون والزيوت، (2) مدونة سلوك لنقل الدهون والزيوت السائبة. ولا يمكن أن نصف بسهولة عمل اللجنة من حيث عدد المواصفات، فهناك خمس مواصفات فقط في هذا المجال، ثلاثٌ منها عامة واثنان خاصة. وقد ظلت اللجنة تعمل بصورة متواصلة منذ إعادة النشاط إليها في عام 1993 في مواصفات الزيوت النباتية المسماة، والتي تضمنت دمج عدد كبير من المواصفات الفردية للزيوت النباتية كمرحلة أولى (انتهت في عام 1999) ثم أضيفت أنماط جديدة من الزيوت في وقت لاحق. وبالتالي فإن التحديث المستمر للمواصفات يمكن ان يعتبر عملاً مستمراً، والوضع مشابه فيما يتعلق بمدونة الممارسات. وبعد عام 1999، وضعت اللجنة مواصفة فردية جديدة واحدة، وهي الخاصة بمواد الدهن الدهنية و مواد الدهن المخلوطة التي اعتمدت في عام 2007.

وقد ظل إضافة أنماط جديدة من الزيوت النباتية أو تحديث الصفات الأساسية لبعض الزيوت بنداً مستمراً على جدول أعمال اللجنة. وسعيًا وراء الحد من عدد السلع الإضافية أو الجديدة التي يمكن إدراجها في المواصفات،

ويماناً للمبررات الكافية لمثل هذا العمل، وافقت اللجنة في دورتها السادسة عشرة في عام 1999 على استخدام المعايير المحددة التالية:

- ◀ مستوى حجم التجارة الدولية، وقيمتها، ونمط التجارة الحالي أو المتوقع/المحتمل؛
- ◀ المجال والمبرر للإدراج في نطاق المواصفات الغذائية ودليل على أن الزيت سوف يقدم بحالة يصلح معها للاستهلاك البشري؛
- ◀ المعلومات التقسيمية – وهي تفصيلات كاملة عن جميع أنواع النباتات التي يستخلص منها الزيت. وعندما يكون مناسباً؛
- ◀ مدى الخلاف – ومدى اختلاف الزيت الجديد المقترح عن الزيوت المدرجة الآن في [مشروع] المواصفات للزيوت النباتية المسماة، بما في ذلك عوامل الاختلاف في التركيب الكيميائي مثلاً و/أو الصفات الفيزيائية، و/أو الجوانب أو الخصائص التغذوية للزيت.
- ◀ وبالإضافة إلى ما سبق، ينبغي أن يتضمن العرض أي معلومات أخرى ذات صلة، مع تفاصيل "التركيب الأساسي وعوامل الجودة" المقترح.

وتسمح هذه المعايير للجنة بأن تقرر ما إذا كان ينبغي القيام بالعمل الجديد عندما يقترح إضافة أنواع جديدة من الزيوت لإدراجها في المواصفات الغذائية، وهو ما يتسق مع النهج العام للموافقة على العمل الجديد. وعندما نظرت اللجنة في النشاط 3-3: وضع معايير لصنع القرار وتحديد الأولويات الخاصة باللجنة، من الخطة الإستراتيجية في عام 2009، وافقت على أن المعلومات التي كانت مطلوبة لهذه المعايير المحددة، تمت تغطيتها بشكل عام بالاستمارة التي وضعت بعد ذلك لوثائق المشروعات.

وقدمت مراجعة مدونة الممارسات في عام 1999، مع قائمة الشحنات السابقة المحظورة من فورها التي أقرت في عام 2001. ونظراً لصعوبات الانتهاء من قوائم الشحنات السابقة المقبولة لإدراجها في المدونة، فقد طلبت اللجنة المشورة العلمية من منظمة الأغذية والزراعة ومن منظمة الصحة العالمية في عام 2003، ونظرت في نتائج الاجتماع الفني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لوضع معايير للشحنات السابقة المقبولة من الدهون والزيوت (2006) في دورتيها التاليتين في 2007 و2009.

3-1-2 السرعة/المخرجات

اعتمدت مواصفات الزيوت النباتية المسماة في عام 1999، وروجعت أو عدلت أربع مرات (2001 و2003 و2005 و2009). وكانت عمليات التعديل هذه تجري لإدراج أنواع جديدة من الزيوت كما سبق أن ذكرنا. كما يجري الآن تعديل آخر، وإن كان عدد التعديلات المقترحة حتى الآن محدوداً وله ما يبرره، مما جعل حجم العمل في مستوى محكوم. ولم تكن هناك مسائل محددة مع عمليات المراجعة هذه، واستكملت كلها طبقاً للجدول الزمني المقرر ومن خلال الخطوات 8/5.

ومراجعة المواصفات الخاصة لزيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون هي المواصفات الفردية الوحيدة للزيوت النباتية، نظراً لخصوصياتها. وهناك تنسيق يجري الآن مع المجلس الدولي للزيتون لضمان التنسيق بين مواصفات الدستور الغذائي ومواصفات هذا المجلس. وهذه هي الحالة الوحيدة التي تأخر فيها استكمال مواصفات خاصة لفترة طويلة بسبب اختلاف مواقع الحكومات حول عدد محدود من الأحكام. وقد سمحت المشاورات المستفيضة للجنة بأن تتوصل إلى اتفاق حول معظم الأحكام، وأمكن للمواصفات المنقحة أن تعتمد في نهاية الأمر في عام 2003، باستثناء شرط واحد من شروط التركيب، وهو حمض اللينولينيك، الذي مازال موضع المناقشة.

وفيما يتعلق بمدونة الممارسات، هناك نُهج مختلفة فيما يتعلق باستخدام محتويات قائمة الشحنات المقبولة. ويرجع التأخير في إحراز تقدم بدرجةٍ ما إلى عدم اليقين فيما يتعلق بكيفية معالجة مسألة "غير تقليدية" تتعلق بسلامة الأغذية، وما إذا كان ينبغي النظر فيها بمعرفة اللجنة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة للأغذية أم أنها تحتاج إلى مشاورة خبراء محددة. وهو ما يسلب الضوء على ضرورة الصياغة الواضحة للأسئلة التي تطرحها لجان الدستور الغذائي على من يقومون بتقدير المخاطر، لاسيما عندما تكون سلامة الأغذية مسألة لا تدخل ضمن الاختصاص الواضح للجان الخبراء القائمة. وقد اقترحت اللجنة في عام 2003 توجيه أسئلة معينة إلى منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، حيث قامت الهيئة بتعديل هذا الطلب، ثم عقد الاجتماع الفني المشترك بين المنظمين في نهاية الأمر في عام 2006، ونظرت اللجنة مرتين في توصيات الاجتماع في عامي 2007 و2009 حيث أن اللجنة تجتمع كل سنتين. واعتمد مشروع المعايير في الخطوة 5 في عام 2009، وستستمر المناقشة في الدورة التالية (2011).

يرجع التأخير في وضع مواصفات مواد الدهون الدهنية ومواد الدهن المخلوطة إلى أن هذه المواصفات لم ينظر فيها تفصيلاً في الدورة الأولى بعد إعادة تنشيط اللجنة بسبب الأعمال المتراكمة في اللجنة (إعادة النظر في جميع المواصفات القائمة بشأن الدهون والزيوت) وإلى المناقشات المستفيضة حول مجال العمل. وبعد إحالة هذا الموضوع إلى الخطوة 5 في عام 2001، نوقش بالتفصيل في دورتين الخطوة 7 في عام 2005 حيث انتهى العمل في جميع الأجزاء باستثناء المواد المضافة إلى الأغذية، التي تمثل جزءاً كبيراً من المواصفات بسبب طبيعة هذه المنتجات. وتواصلت مناقشة المواد المضافة إلى الأغذية عن طريق مجموعات العمل الإلكتروني فيما بين الدورات وفي مجموعات العمل أثناء انعقاد الدورة. وانتهى العمل في الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في عام 2007، حيث تم اعتماد المواصفات. وفي عام 2009، أدخلت بعض التعديلات المحدودة على هذه الأحكام.

وعند مناقشة اللجنة للجزء الخاص بمواد الدهن، انتهزت اللجنة هذه الفرصة لمراجعة جميع الأحكام الخاصة بالمواد الأخرى المضافة إلى الأغذية في مواصفات الدهون والزيوت. وكان ذلك مفيداً للغاية من أجل ضمان الاتساق بين هذه المواصفات والمواصفات العامة للمواد المضافة للأغذية. وربما كان العمل سهلاً في حالة الدهون والزيوت بسبب تشابه المنتجات موضع المناقشة، وقد لا يكون ممكناً بالنسبة لجميع اللجان. وقد اتخذت لجنة

الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان نهجاً مشابهاً، كما يجري الآن استعراض عام للأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية في لجنة الأسماك ومنتجات الأسماك.

2-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك ومنتجات الأسماك

تجتمع اللجنة المعنية بالأسماك ومنتجات الأسماك كل 18 شهراً، وتعمل عادة فيما بين الدورات عن طريق مجموعات العمل الإلكتروني والفعلي. وقد عقدت مجموعات العمل الفعلي اجتماعاتها قبل دورات اللجنة في السنوات الأخيرة.

وأنجزت هذه اللجنة في السنوات العشر الأخيرة عملها فيما يتعلق بـ18 بنداً بين تعديلات ومراجعات.

وعلى امتداد السنوات القليلة الماضية، حدث تأخير في استكمال العمل أو السير فيه بسبب ازدحام جدول أعمال اللجنة وطول هذا الجدول، وما ترتب على ذلك من صعوبة تغطية جميع البنود، وعدم التوصل إلى توافق في الآراء بشأن مجال المواصفات (وما يتصل به من مدونات الممارسة)، واستخدام المواد المضافة إلى الأغذية، وأحكام النظافة المناسبة.

وفي بعض الأحيان، تعتمد اللجنة على المشورة العلمية من منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية، وعلى المشورة أو التوصية فيما يتعلق بأحكام النظافة من لجنة نظافة الأغذية. وقد جاءت هذه المشورة في أغلب الأحيان في حينها، وقلما تسببت في تباطؤ سير العمل في اللجنة.

ولاحظت اللجنة المعنية بالأسماك ومنتجات الأسماك في دورتها التاسعة والعشرين أنها كانت تستند في دراستها الحالية لمقترحات الأعمال الجديدة على معايير تحديد أولويات العمل، وأن هذه المعايير كانت كافية بالنسبة للجنة، وبالتالي فليست بحاجة إلى معايير خاصة لصنع القرارات أو تحديد الأولويات.

3-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية

1-3-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

تعقد اللجنة المعنية بنظافة الأغذية اجتماعاتها سنوياً، وتعمل فيما بين الدورات عن طريق مجموعات العمل الإلكتروني والفعلي.

وكان العمل يبدأ في الماضي (حتى عام 2005 بصفة أساسية) كورقة مناقشة لعدة دورات، ثم تقترح اللجنة الأعمال الجديدة على الهيئة. ويجري العمل عادة من خلال ترتيب الخطوات الكامل، وإن كانت السنوات الأخيرة

قد شهدت تحويل بعض الوثائق لإقرارها عند الخطوة 8، مع التوصية بحذف الخطوتين 6 و7. وفي عدد من الحالات، أعيد العمل إلى الخطوة 3 من أجل إعداد صيغ وثائق تكون مقبولة لجميع الوفود. وقد توسعت اللجنة كثيراً في استخدام اجتماعات مجموعات العمل الفعلي أو الإلكتروني قبل الدورات وفيما بين الدورات، توفيراً لوقت الجلسات العامة التي كانت تخصص أساساً لاتخاذ القرارات المهمة.

وقد تطورت اللجنة المعنية بنظافة الأغذية، وأصبحت منذ عام 2005 تستخدم عملية تتولى بها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية القيام بعملها من أجل تحسين تخطيط عملها وإدارتها، وهو ما أدى بالتالي إلى الإسراع في إعداد بعض الوثائق. كما انتهت اللجنة مؤخراً من وضع مبادئ وإجراءات تحليل المخاطر التي تطبقها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية.

2-3-3 السرعة/المخرجات

انتهت اللجنة المعنية بنظافة الأغذية في السنوات العشر الأخيرة من العمل في 14 وثيقة (انظر الجدول أدناه) واعتمدت عدداً من أحكام النظافة التي اقترحتها اللجان السلعية.

وتفاوتت سرعة العمل في السنوات العشر الأخيرة تفاوتاً كبيراً، بحسب محتويات الوثيقة ومدى تعقيدها. ويبين الجدول أدناه الوثائق التي استغرقت وقتاً أطول بكثير من المتوسط لإنجازها وهو 2-4 سنوات (بما يزيد عن ثلاث سنوات أو أكثر). ويرجع السبب الرئيسي في ذلك إلى تعقيد النصوص الموضوعية وعدم وجود عملية مرتبة في حينه. فقد كانت المبادئ والخطوط التوجيهية لعمل تقدير للمخاطر الميكروبيولوجية وثيقة معقدة في وضعها، إذ إن هذه المبادئ والخطوط التوجيهية أدخلت طريقة جديدة لعمل هيئة الدستور الغذائي واللجنة وشكلت أساس عملها منذ ذلك الحين.

الطول	تاريخ الانتهاء/الوضع	تاريخ البدء	عنوان العمل
7	2001	1994	مدونة الممارسات لمياه الشرب المعبأة/المعبأة (بخلاف المياه الطبيعية المعدنية)
7	2003	1997	مدونة الممارسات النظيفة للفاكهة والخضراوات الطازجة
7	2003	1997	تحليل المخاطر ونظام نقطة المراقبة الحرجة وخطوط توجيهية للتطبيق (مشروع مراجعة)
9	2004	1996	مدونة الممارسات النظيفة للألبان ومنتجات الألبان
11	2006	1996	مبادئ وخطوط توجيهية لإجراء إدارة المخاطر الميكروبيولوجية
9	2009 (الخطوة 8/5)	2001	مشروع مقترح للمعايير الميكروبيولوجية <i>Listeria monocytogenes</i> في الأطعمة الجاهزة للأكل (الملحق الثاني بالخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة <i>Listeria monocytogenes</i> في الأغذية الجاهزة للأكل (CAC/GL 61-2007)

4-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتفتيش على الواردات والصادرات ونظم إصدار الشهادات 1-4-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

تعقد اللجنة المعنية بالتفتيش على الواردات والصادرات ونظم إصدار الشهادات اجتماعاتها سنوياً، وتعمل عادة فيما بين الدورات من خلال مجموعات العمل (الفعلى أو الإلكتروني). وقد سمح هذا النهج للجنة بإحراز تقدم سريع في وثائقها. ومرت أغلب النصوص التي انتهت منها هذه اللجنة على عملية اشتملت على ما يلي:

- ثلاث دورات للجنة:

- (1) الدورة الأولى، اقتراح أعمال جديدة على الهيئة؛
- (2) الدورة الثانية، النظر في نطاق الوثيقة وهيكلها ومحتواها، لتعاد إلى الخطوة 2؛
- (3) الدورة الثالثة، وضع اللمسات الأخيرة في الوثيقة وإحالتها إلى الهيئة لاعتمادها عند الخطوة 8/5.

- اجتماعان لأفرقة العمل (الأفرقة الفعلية عادة).

وقد سمحت طرائق العمل هذه وجداول الأعمال التي تحتوي على عدد محدود من الوثائق في ترتيبات الخطوات للجنة بأن تنجز عملها المقرر بكفاءة وسرعة، دون أي تأخير.

ونظراً لسيطرة اللجنة على حجم العمل والسرعة التي تنجز بها النصوص، فقد اتفقت على أنه ليس هناك حاجة لوضع معايير خاصة لاتخاذ القرارات وتحديد الأولويات.

2-4-3 السرعة/المخرجات

انتهت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتفتيش على الواردات والصادرات ونظم إصدار الشهادات في السنوات العشر الأخيرة من العمل في 12 نصاً، بعضها نصوص جديدة، أو مراجعات، أو مرفقات/ملاحق. وكان العمل يستغرق ما بين سنتين وثلاث سنوات في المتوسط للانتهاء من هذه النصوص.

5-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية

1-5-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

بالإضافة إلى عمل هذه اللجنة فيما يتعلق بنصوص توسيم الأغذية، فهي مسؤولة عن وضع الخطوط التوجيهية لإنتاج وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً (CAC/GL 32-1999).

وتجتمع لجنة توسيم الأغذية سنوياً، وتعمل فيما بين الدورات من خلال مجموعات العمل الالكتروني والفعلية.

ومن الممكن أن يبدأ العمل بورقة مناقشة لعدة دورات، ثم تقترح الأعمال الجديدة على الهيئة. ويجري العمل عادة من خلال ترتيبات الخطوات الكاملة (استخدمت الإجراءات المعجلة مرتين، وألغيت الخطوتان 6 و7 مرة واحدة). وكثيراً ما تعيد اللجنة العمل إلى الخطوتين 3 و6، وفي أربع حالات كانت إعادة معرفة الهيئة. وعقدت مجموعات العمل الفعلي اجتماعات قبل أغلب الدورات لدفع العمل في أغلب الأحيان في *الخطوط التوجيهية لإنتاج وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً* (CAC/GL 32-1999). وقد استخدمت مجموعات العمل الفعلية فيما بين الدورات أربع مرات في محاولة لإحراز تقدم بشأن المسائل المتعلقة بتوسيم الأغذية المحورة وراثياً/المهندسة وراثياً.

ولم تضع لجنة توسيم الأغذية حتى الآن أي معايير خاصة لاتخاذ القرارات أو تحديد الأولويات. ومن المنتظر وضع ورقة مناقشة حول هذا الموضوع، وإن لم يكن هناك توافق عام في الآراء حول الحاجة لمثل هذه المعايير.

وبالنسبة *للخطوط التوجيهية بشأن إنتاج وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً* (CAC/GL 32-1999). فقد كان هناك عمل مستمر لإدراج بعض المواد في ملاحق الخطوط التوجيهية، في الوقت الذي تسعى فيه اللجنة الآن إلى الخروج بعملية جديدة لمراجعة *الخطوط التوجيهية* دورياً.

ظلت مسألة توسيم الأغذية المحورة وراثياً/المهندسة وراثياً تناقش طوال الثلاث عشرة سنة الأخيرة دون الوصول إلى توافق في الآراء، رغم إجراءات تيسير مثل هذا التوافق التي طبقتها رؤساء اللجنة، والتوسع في استخدام مجموعات العمل الفعلي. وقد قررت اللجنة في دورتها الثامنة والثلاثين استخدام ميسر في محاولة منها لتحقيق تقدم في هذه المسألة.

3-5-2 السرعة/المخرجات

انتهت اللجنة المعنية بتوسيم الأغذية في السنوات العشر الأخيرة من الانتهاء من عملها في 16 بنداً من بنود العمل، بين تعديلات أو مراجعات أو مرفقات/ملاحق.

وتفاوتت سرعة إنجاز الأعمال في السنوات العشر الماضية، وإن كانت أقل من متوسطها في أعمال الدستور الغذائي. فقد استغرق تعديل *المواصفات العامة لتوسيم الأغذية السابقة التعبئة* بشأن الإعلان عن كميات المكونات ثماني سنوات للانتهاء منها، وعدة دورات لمجموعات العمل. وربما كان أحد أسباب صعوبات التوصل إلى توافق في الآراء هو تنوع أحكام الإعلان الكمي عن المكونات على الصعيد القطري، بالإضافة إلى التأثير المحتمل للتكاليف.

6-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة

اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة هي المسؤولة عن وضع المواصفات المناسبة للفاكهة والخضر الطازجة وما يتصل بها من نصوص في جميع أنحاء العالم. وتمارس اللجنة هذا العمل بالتشاور مع الفريق العامل المعني بمواصفات الجودة الزراعية التابع للجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة، وعلى الأخص القسم المتخصص في معايرة الفاكهة والخضر الطازجة، ضماناً للتنسيق بين النصوص، ولتكون هذه النصوص مطابقة لنفس الصيغة العامة مع تلافي ازدواجية العمل.

1-6-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

تضع اللجنة المواصفات وما يتعلق بها من نصوص طبقاً للترتيبات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة مع احتمال حذف الخطوتين 7/6. وتقدم مقترحات الأعمال الجديدة بناء على تقديم وثيقة مشروع كما جاء في الجزء 2 من الاستعراض التقييمي، بما في ذلك التقدير مقابل معايير وضع أولويات العمل التي تطبق على السلع. وقد وافقت اللجنة في دورتها الخامسة عشرة (المكسيك، أكتوبر/تشرين الأول 2009) على وقف الاحتفاظ بقائمة الأولويات لمعايرة الفاكهة والخضر الطازجة مع مواصلة طلب مقترحات أعمال جديدة عن طريق خطاب دوري يرفق بتقرير دورة اللجنة.

2-6-3 السرعة

كانت اللجنة قد وافقت في دورتها الرابعة عشرة (المكسيك، مايو/أيار 2008) على أن انعقادها كل 18 شهراً لمدة 5 أيام هو أمر مناسب مع مراعاة الحاجة إلى وقت كاف لإعداد الوثائق والنظر فيها، لاسيما عند تشكيل مجموعات عمل الكتروني و/أو فعلي للعمل فيما بين الدورات. وقد ساعد تطبيق عملية الاستعراض التقييمي للجنة في ترشيد العمل الذي ستقوم به في دوراتها المقبلة، حيث سمح للجنة بأن يكون لديها جدول أعمال ممكن التنفيذ لدورة تستمر خمسة أيام، وتخصيص وقت كاف للنظر في بنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها، وإحراز تقدم في ترتيبات الخطوات.

وبالإضافة إلى ذلك، فإن زيادة اجتماعات مجموعات العمل الالكتروني فيما بين الدورات واستخدام هذه الاجتماعات بصورة أفضل، واجتماعات مجموعات العمل الفعلي فيما بين الدورات و/أو قبيل اجتماع الدورات مباشرة، قد ساعد اللجنة بصورة إيجابية على تسهيل النظر في المواصفات أثناء الدورات، وعلى الأخص من خلال تحديد المسائل المهمة التي ينبغي أن تركز عليها اللجنة والتي لا يمكن حلها على صعيد مجموعات العمل. ولهذه الاجتماعات أهمية خاصة في التقريب بين اجتماعات الدستور الغذائي واجتماعات اللجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة وكذلك في الإسراع للانتهاء من مواصفات سلعية معينة نوقشت على التوازي في الجانبين. وكان لهذه

المناقشات أهمية بالغة في وضع اللمسات الأخيرة لبعض البنود مثل كروم المائدة، الطماطم، والتفاح (يقترح اعتمادها بصورة نهائية في الدورة 33 للهيئة) والتي سبق أن وافقت عليها كأعمال جديدة في 1999، واعتمدها الهيئة في عامي 2007 و2009، وربما في 2010 على التوالي.

والفترات الفاصلة بين الدورات تسمح للجنة بأن تنتهي من وضع مواصفة كل دورتين (ثلاث سنوات) بإتباع الإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة. وينطبق ذلك بشكل عام على السلع التي ليس لها مواصفات مقابلة في اللجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة، والتي غالباً ما تكون سلع استوائية أو شبه استوائية لها أسواق عالمية، بينما مناطق إنتاجها مازالت محدودة في أقاليم بعينها من العالم، مثل الكشمش وجوز جندم والهليون والصابار والمنيهوت الحلو والقلقاس والشايوت والبيتاھليا.

وبالنسبة لتلك السلع التي تدخل في التجارة الدولية على نطاق واسع، مثل التفاح، والهليون، والافوكادو، والحمضيات، والمانجو، والأناناس، وكروم المائدة، والطماطم، الخ، فإن وضع مواصفات في ترتيبات الخطوات قد يحتاج إلى دورات إضافية، نظراً لتنوع الأقاليم الداخلة في هذا الموضوع وبالتالي اختلاف الظروف الجغرافية المناخية وطرق الإنتاج، الأمر الذي قد يفرض على أن تتوافر في الصنف الواحد صفات جودة متفاوتة مما يبطل في عملية التنسيق وبالتالي في الانتهاء من المواصفات.

وبالإضافة إلى ذلك، فإن هذه السلع يكون لها عادة مواصفات مقابلة في اللجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة، بناء على مناقشات موازية في الدستور الغذائي وفي اللجنة الاقتصادية لأوروبا بغرض الإبقاء على النصين على اتساق بقدر الإمكان مع مراعاة الأهداف المختلفة والعضوية في الطرفين المذكورين. وهناك عدد من المسائل التي تؤثر على عملية التنسيق بين الدستور الغذائي واللجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة، مثل اختلاف فترات الاجتماع (تجتمع الأقسام المتخصصة في اللجنة الاقتصادية لأوروبا سنوياً، وبإمكانها الاجتماع مرتين في السنة إذا سمحت الميزانية) واختلاف إجراءات وضع المواصفات (لدى اللجنة الاقتصادية لأوروبا بالفعل عملية للاستعراض التقييمي ولا تتبع ترتيبات الخطوات لوضع المواصفات الخاصة بها، وإنما يمكن - اعتماداً على التوافق في الآراء الذي يمكن التوصل إليه - اعتماد المواصفات أو جزء منها خلال سنة واحدة، مع ترك الأحكام المتنازع عليها باعتبارها "توصيات" على سبيل التجربة لمدة سنة أو سنتين). وقد تؤخر عملية اتخاذ القرارات بتوافق الآراء في الدستور الغذائي الانتهاء من المواصفات، حيث أنه نظراً للعملية التشاورية مع اللجنة الاقتصادية لأوروبا في الأمم المتحدة، فإن الأعضاء في إقليم اللجنة الاقتصادية لأوروبا قد لا يوافقون على الانتهاء من المواصفات إلى أن يتم التوصل إلى اتفاق في اللجنة الاقتصادية لأوروبا و/أو أن يتم التوفيق بين نص الدستور الغذائي ونص اللجنة الاقتصادية لأوروبا بقدر الإمكان. وقد أسفرت العملية التشاورية مع الصعوبات الفنية للتنسيق بين المنتجات الطازجة التي تعتمد خصائصها اعتماداً كبيراً على الظروف الجغرافية المناخية وعلى طرق الزراعة، عن تأخير ملموس في الانتهاء من بعض السلع الرئيسية الدولية، مثل البرتقال، وكروم المائدة، والطماطم، والتفاح، التي استغرقت ما بين 7 و10 سنوات للانتهاء منها.

3-6-3 النتائج

انتهت اللجنة حتى الآن من وضع 28 مواصفة للفاكهة والخضر الطازجة، منها 9 مواصفات تتسق مع تلك الخاصة باللجنة الاقتصادية لأوروبا ومدونة ممارسات لتعبئة ونقل الفاكهة والخضر الطازجة. وكما ذكرنا من قبل، فإن هناك مشروع مواصفات للتفاح كي تقره الهيئة في دورتها عام 2010.

7-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات

1-7-3 العملية المتبعة

يمكن تلخيص مهام لجنة الدستور الغذائي المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات فيما يلي: (1) المسائل العامة بشأن طرق التحليل وأخذ العينات، و(2) العمل في طرق معينة للتحليل وأخذ العينات، لاسيما اعتماد الطرق المقدمة من اللجان الأخرى.

كما وضعت اللجنة العديد من التوصيات لتطبيقها بشكل عام أو وجهتها إلى لجان الدستور الغذائي بشأن انتقاء طرق التحليل، وبدرجة أقل بشأن أخذ العينات، وهي التوصيات التي أدرجت في دليل الإجراءات. وقد اقترحت جميع دورات اللجنة التي عقدت فيما بين عامي 2002 و2009 إدخال تعديلات على دليل الإجراءات، تتعلق أساساً بتطبيق نهج المعايير واستخدام النتائج التحليلية.

ورغم أن المقصود من الوثيقة الحالية هو تناول نهج إدارة العمل التي تطبقها اللجان الفردية، فإنه ينبغي ملاحظة أن عمل اللجان الأخرى له تأثيره أيضاً على إدارة العمل في حالة لجنة طرق التحليل وأخذ العينات، كما هو الحال بالنسبة للجان الأخرى المسؤولة عن اعتماد المواصفات. وتسهيلاً لعملية التصديق، سيكون من المفيد للغاية لو أن جميع اللجان المعنية استطاعت أن تطبق عن كثب معايير الدستور الغذائي لطرق التحليل، وهو الأمر الذي لا يحدث دائماً، وقد يطيل عملية التصديق. والنهج الذي جاء في دليل الإجراءات بشأن استخدام المعايير لم يطبق حتى الآن في اللجان الأخرى، حيث أن بعض الأحكام فنية للغاية وقد لا يسهل على اللجان الأخرى تطبيقها، ولكن لجنة طرق التحليل وأخذ العينات لديها أيضاً فرصة تحويل الطرق إلى معايير. وإذا ما زاد عدد اللجان التي تطبق نهج المعايير، فسوف يقلل ذلك من عدد الطرق التي ينبغي التصديق عليها، وسوف يزود البلدان بإرشادات مفيدة على الصعيد القطري.

وقد طبقت اللجنة نهج المعايير في استعراض طرق التلوث، مع إدخال بعض الإضافات المحدودة حتى الآن، ووضعت مجموعة كاملة من المعايير لمعرفة المواد التي لها علاقة بالصحة في المياه المعدنية الطبيعية، بناء على طلب من الهيئة في هذا الشأن.

وتعمل اللجنة، وهي تضع النصوص العامة، بالتعاون مع اللجان الأخرى فيما يتعلق بمسائل التحليل وأخذ العينات، وعلى الأخص اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات في الأغذية.

وفيما يتعلق بالنهج العامة لإدارة العمل، استخدمت اللجنة مجموعات العمل الإلكتروني ومجموعات العمل التي تعقد قبيل الدورة مباشرةً أو أثناء الدورة، ولكنها لم تستخدم أي مجموعات عمل فعلية فيما بين الدورات. وبالإضافة إلى ذلك، فإن مجموعة العمل الإلكترونية التي أنشئت في الدورة التاسعة والعشرين (2009) من أجل مشروع الخطوط التوجيهية المقترحة بشأن معايير الأداء واعتماد طرق الكشف عن تسلسل الحمض النووي والبروتينات النوعية في الأغذية، ومعرفتها وتحديد كمياتها استخدمت عملية جديدة للقيام بعملها، عن طريق موقع على شبكة الانترنت بمبادرة من الأرجنتين، أحد رثيسي مجموعة العمل) وهي الطريقة التي سمحت بتفاعل ممتاز. وقد سهل ذلك كثيراً من وضع وثيقة معقدة، وإتاحتها للتعليق عليها في الوقت المناسب. وقد انتهى العمل في هذه الوثيقة بمساعدة من فريق العمل أثناء الدورة.

2-7-3 المخرجات

ليس من السهل تجميع النصوص التي وضعتها لجنة طرق التحليل وأخذ العينات معاً، فهذه النصوص تتناول مسائل معقدة وفنية، وكان أي تأخير في وضعها يرتبط دائماً بالصعوبات الكامنة في الموضوع.

وفيما يتعلق بالمشورة العلمية، فقد استخدمت اللجنة نتائج حلقة العمل المشتركة بين المنظمة والوكالة الدولية للطاقة الذرية ورابطة اخصائى التحليل الكيمياءى المعتمدين والاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية ونتائج المشاورة المشتركة بين المنظمة والوكالة الدولية للطاقة الذرية ورابطة اخصائى التحليل الكيمياءى المعتمدين اللتان عقدتا في عام 1999 في عملها بشأن اعتماد الطرق. وعلى الأخص اعتماد المختبرات الفردية. ومنذ ذلك الحين، لم تعقد أي مشاورات، وإن كانت مناقشات اللجنة تأخذ في اعتبارها أعمال المنظمات الأخرى. وهناك دائماً فرصة لطلب المشورة العلمية مستقبلاً من المنظمة ومنظمة الصحة العالمية والوكالة الدولية للطاقة الذرية بحسب الحاجة.

وتشتمل النصوص التي اقترحتها لجنة طرق التحليل وأخذ العينات أيضاً على عدد من الخطوط التوجيهية التي وضعتها المنظمات الأخرى، مثل الاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية والتي اعتمدت بإشارة إلى بعض التعديلات أو دون هذه التعديلات لأغراض الدستور الغذائي.

يبين الجدول التالي نتائج عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات منذ عام 2001

جميع الدورات من 2002 إلى 2009	تعديلات على دليل الإجراءات
2001	الخطوط التوجيهية للاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية بشأن استخدام المعلومات المستردة في القياسات التحليلية (الاعتماد بحسب المرجع)
2003	الخطوط التوجيهية للاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية لإلغاء طرق التحليل بالمختبر الواحد (الاعتماد بحسب المرجع)
2004	الخطوط التوجيهية بشأن قياس عدم اليقين
2004	الخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات
2006	مراجعة البروتوكول المشترك بين الاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي ورابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين لاختبارات الكفاءة
2007	الرجوع إلى بروتوكولات الاتحاد الدولي للكيمياء التطبيقية والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي ورابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين (تعديل المراجع)
2009	مشروع الخطوط التوجيهية لفض المنازعات بشأن نتائج التحليل (الاختبارات)
2009	مشروع الخطوط التوجيهية للمصطلحات التحليلية

8-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان

تجتمع لجنة الألبان ومنتجات الألبان كل سنتين، وقد عقدت تسع دورات منذ إنشائها في عام 1994، كان آخرها في شهر فبراير عام 2010.

ومنذ إنشاء اللجنة وهي تركز في عملها على: (1) إعادة النظر في المواصفات الفردية للألبان؛ (2) وضع مواصفات للألبان ومنتجات الألبان؛ (3) وضع نصوص أخرى، مثل المواصفات العامة لاستخدام مصطلح الألبان (CODEX STAN 206-1999). كما شرعت اللجنة في وضع مدونة الممارسة الصحية للألبان ومنتجات الألبان (CAC/RCP 57-2004) التي وضعت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية اللمسات الأخيرة فيها.

وفي دوراتها التسع، انتهت اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان من عملها في 35 نصاً (بين مراجعة ووضع نصوص جديدة):

- 16 مواصفة لأصناف الجبن الفردية؛
- 17 مواصفة للألبان ومنتجات الألبان؛
- المواصفات العامة لاستخدام مصطلح الألبان (CODEX STAN 206-1999)؛
- نموذج شهادة تصدير للألبان ومنتجات الألبان (CAC/GL 67-2008).

بالنسبة لتحديد أولويات العمل في اللجنة، وافقت اللجنة في دورتها الثامنة على إمكانية وضع معايير لتحديد أولويات اللجنة في المستقبل (المرجع، ALINORM 08/31/11، الفقرة 10). وحتى يتسنى للجنة تحديد أولويات عملها، استخدمت معايير وضع/إلغاء المواصفات الفردية للألبان (مثل حجم التجارة، وعدد البلدان المتاجرة، والمستهلكة لأصناف الأجبان الفردية في السلسلة جيم من المواصفات)، وهي المعايير التي طبقتها اللجنة في مراجعة/إلغاء مواصفات الأجبان الفردية في أول دورة لها (المرجع CX/MMP 98/6).

وفي آخر دورة لها (فبراير/شباط 2010) وافقت لجنة الألبان ومنتجات الألبان على أن تقترح على الدورة الثالثة والثلاثين للهيئة أن تؤجل اجتماع اللجنة إلى أجل غير مسمى حتى الوقت الذي تطلب فيه الهيئة منها القيام بعمل جديد (المرجع ALINORM 10/33/11، الفقرة 111).

9-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة

اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة هي المسؤولة عن وضع المواصفات لجميع أنواع الفاكهة والخضر المصنعة في مختلف أنحاء العالم، بما في ذلك الفاكهة والخضر المعلبة والمجففة والمجمدة بالتبريد السريع.

1-9-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

تتولى اللجنة وضع المواصفات والنصوص ذات الصلة بحسب الإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، مع احتمال حذف الخطوتين 7/6. وقد عقدت اللجنة دورتها التاسعة عشرة في شهر مارس/آذار 1998 بعد أن كانت مؤجلة لأجل غير مسمى منذ عام 1986، لكي تراجع جميع المواصفات الفردية والنصوص ذات الصلة فيما يتعلق بالفاكهة والخضر المصنعة (نحو 50 وثيقة من وثائق الدستور الغذائي) لكي تجعلها أكثر عمومية وبساطة عن طريق تجميع مجموعات السلع المتشابهة كلما أمكن، وبالتالي تيسير قبول الحكومات لها. وتطلب مقترحات الأعمال الجديدة فيما يتعلق بمراجعة المواصفات القائمة والنصوص ذات الصلة عن طريق خطاب دوري يرفق بتقرير الدورة. ويجري تحديد الأولويات بالنسبة للعمليات المراجعة على أساس التقدير مقابل معايير تحديد أولويات العمل المطبقة على السلع. والملاحظ أن أغلب المواصفات والنصوص ذات الصلة المتعلقة بالفاكهة والخضر المصنعة قد وضعت فيما بين عامي 1970 و1980، ومن هنا كانت الحاجة إلى إعادة النظر فيها بناء على توصية من هيئة الدستور الغذائي.

2-9-3 السرعة

اتفقت اللجنة في دورتها الرابعة والعشرين (الولايات المتحدة الأمريكية، أكتوبر/تشرين الأول 2008) على عدم وضع أي معايير محددة جديدة لتحديد أولويات العمل، مع ملاحظتها أن معايير تحديد أولويات العمل

المنصوص عليها في دليل الإجراءات تعتبر كافية لتحديد الأولويات لعمل اللجنة في المستقبل. كما اتفقت اللجنة على الإبقاء على فترات الاجتماعات الحالية (كل 24 شهراً) مع تحديد فترة الدورة بخمسة أيام مع إمكانية اجتماع مجموعات العمل قبل الدورة. ولكن فترات الاجتماع ومدة الدورة يعتمدان على الاتفاق على العمل الذي ستقوم به اللجنة في اجتماعاتها في المستقبل.

ولاشك أن زيادة اجتماعات مجموعات العمل الإلكتروني واستخدامها بصورة أفضل فيما بين الدورات واجتماعات مجموعات العمل الفعلي فيما بين الدورات وقبل الدورات مباشرة، قد ساعد اللجنة بصورة إيجابية في تيسير النظر في المواصفات أثناء الجلسات العامة، وعلى الأخص بتحديد المسائل التي لها أهميتها حتى تستطيع أن تركز اللجنة على تلك المسائل التي لا يمكن حلها على مستوى مجموعات العمل.

وتسمح الفترة الواقعة فيما بين الدورات للجنة أن تنتهي من أي مواصفات خلال دورتين (أربع سنوات) بإتباعها للإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة. وينطبق ذلك بشكل خاص على الانتهاء من مواصفتين عامتين رئيسيتين وافقت عليهما الدورة الأخيرة للهيئة وهما خاصيتين بالمربات والهلاميات والمرماد (وهي لا تحتوي على مواصفات فردية لهذه المنتجات فحسب، وإنما مواصفات لجميع المربات والهلاميات والمرماد العادية المصنوعة من الفاكهة والخضر المعلبة) وتشمل جميع المواصفات الفردية لهذه المنتجات). وقد ووفق على هذه المواصفات كأعمال جديدة في أواخر التسعينات، وإن كانت المراجعة الفعلية لم تحدث إلا في دورتي اللجنة الأخيرتين نظراً لأن أولوية العمل أعطت الأولوية لمراجعة مواصفات أخرى للفاكهة والخضر المصنعة والأعمال الإضافية الأخرى التي نشأت عن تنسيق عمل اللجان لتحويل المواصفات الإقليمية إلى مواصفات عالمية، والتي جاء على رأس جدول الأعمال عندما أسفرت الإجراءات القديمة التي طبقتها اللجان الإقليمية عن وضع مواصفات مبدئية وتحويلها إلى الهيئة لاعتمادها عند الخطوة 5، ووضع اللمسات الأخيرة فيها بمعرفة الجهاز الفرعي الدولي ذات الصلة.

ولهذه الأسباب، سمحت الحقيقتان الرئيسيتان - وهما زيادة اجتماعات مجموعات العمل واستخدامها بصورة أفضل، والانتهاء من تحويل العديد من المواصفات الإقليمية إلى مواصفات عالمية - للجنة بأن تسرع في الانتهاء من مراجعة المواصفات القائمة للفاكهة والخضر المعلبة. والآن، لم يعد هناك سوى عدد محدود من مواصفات الخضر المعلبة في انتظار مراجعته، بالإضافة إلى تشكيل مجموعة عمل معنية بالأولويات في الدورة الأخيرة للجنة، أوكلت إليها مهمة دراسة المعايير المتبقية للخضر والفاكهة المعلبة والمجموعة الكاملة للمواصفات الخاصة بالخضر والفاكهة المجمدة (نحو 20 مواصفة فردية) من أجل تحديد أولويات المراجعة، بما في ذلك أفضل الترتيبات للإسراع بالانتهاء من هذه المراجعة.

ومازال هناك عدد قليل من المواصفات الخاصة بالمنتجات المجففة ومدونات الممارسة التي تحتاج إلى النظر فيها مرة أخرى في هذا الإطار حتى تنتهي اللجنة من عملها وتبدأ في النظر في وضع مواصفات جديدة بناء على

اقترح البلدان الأعضاء. وينبغي أن يدرس في هذا الإطار تأثير طلب الهيئة بالنظر في إمكانية التوسع في اختصاصات اللجنة لتغطي عصائر الفاكهة حتى تستطيع أن تقوم بأي أعمال جديدة تتعلق بعصائر الفاكهة والرحائق (Nectars) بعد إلغاء فريق المهام. وسوف تنظر اللجنة في دورتها القادمة في هذين الجانبين الإضافيين.

3-9-3 المخرجات

كادت اللجنة أن تنتهي من مراجعة المواصفات الفردية للفاكهة والخضر المعلبة، وتحويل المواصفات الإقليمية.

10-3 لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة

1-10-3 العملية المتبعة/إدارة العمل

تجتمع هذه اللجنة كل سنة، وتعمل فيما بين الدورات من خلال مجموعات العمل الإلكتروني والفعلي. ويبدأ العمل عادة في هذه اللجنة بورقة مناقشة لعدة دورات، ثم اقترح أعمال جديدة على الهيئة. ويجري العمل عادة من خلال الإجراءات الكاملة للخطوات، وحدث في عدد من الحالات أن أعيد العمل إلى الخطوة 3 من أجل إعداد صيغ من الوثائق تكون مقبولة لجميع الوفود. وقد لجأت اللجنة إلى التوسع الكبير في استخدام مجموعات العمل الإلكتروني قبل الدورات وعلى الأخص فيما بين الدورات، توفيراً للوقت أمام الجلسات العامة.

2-10-3 السرعة

تفاوتت السرعة اللازمة لإنجاز العمل في السنوات العشر الأخيرة تفاوتاً ملحوظاً، اعتماداً على محتوى الوثيقة. وكان أطول بند عملت فيه اللجنة هو تعريف الألياف الغذائية وإصدار أحكام بشأنها.

وقد أنجزت هذه اللجنة في السنوات العشر الأخيرة عملها في تسع وثائق.

الملحق:

المواصفات التي دخلت إلى الدستور الغذائي في الفترة من 1994 إلى 2009

ملاحظة: استخدم الجدول التالي في وضع الرسومات التوضيحية بشأن سرعة عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي في الوثيقة CX/EXEC 09/63/8. ولا ينبغي النظر إليه بالتفصيل، وإنما الغرض منه أن يدل على نوع أداة الرصد التي يمكن تنفيذها على موقع الدستور الغذائي على الانترنت كما هو مقترح في الجزء 1-3-3.

العمود الأول:	عدد السنوات التي استغرقها إنجاز العمل أو عدم الاستمرار فيه.
العمود الثاني:	عنوان الوثيقة.
العمود الثالث:	اسم اللجنة المختصة.
العمود الرابع:	طبيعة العمل: م = مراجعة، ت = تعديل، ج = نص جديد.
العمود الخامس:	
إلى العمود 20:	القرار الذي اتخذ في اجتماعات اللجنة التنفيذية أو هيئة الدستور الغذائي ذات الصلة.

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
3	Application of the ISO 9000 Series to Food Inspection and Certification Systems	CCFICS	N	new work			Disc.												
1	Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations	CCFICS	N	new work	Step 8														
7	GSFA: Revised Guidelines for the Development of Maximum Levels of Use for Food Additives with Numerical Acceptable Daily Intakes	CCFAC	N	new work					Step 5		Step 8								
3	General Guidelines for Use of the Term "Halal"	CCFL	N	new work	Step 5		Step 8												
5	Consideration of the Broader Application of the Hazard Analysis/Critical Control Point System (HACCP)	CCFH	N	new work					Disc.										
2	Potentially Harmful Herbs and Botanical Preparations Sold as Food	CCNFSDU	N	new work		CCNFSDU20 committee not competent													
4	Standard for Guavas	CCFFV	N		new work	Step 5				Step 8									
4	Standard for Chayotes	CCFFV	N		new work	Step 5				Step 8									
4	Standard for Longans	CCFFV	N		new work			Step 5	Step 8										
1	Standard for Fresh Coconut	CCFFV	N		new work	Disc.													
4	Consideration of Objective Indices of Maturity	CCFFV	N		new work				Disc.										
4	Consideration of the Application of Quality Tolerances at import	CCFFV	N		new work				Disc.										
6	Recommended Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCFH	N		new work			Step 5			Step 8								
6	Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food	CCFH	N		new work				Step 5		Step 8								
8	Standard for Fermented Milk Products	CCMMP	N		new work					Step 5			Step 8						
5	Consideration of Heat Treatment Definitions	CCMMP	N		new work					Disc.									
4	Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Import and Export Inspection and Certification Systems	CCFICS	N		new work			Step 5	Step 8										
2	Revised Guidelines for the Inclusion of Provisions on Nutritional Quality in Food Standards and Other Codex Texts	CCNFSDU	R		new work		Disc.												
12	Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section A	CCNFSDU	R		new work									Step 5			Step 8		
12	Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section B	CCNFSDU	R		new work											Step 5	Step 8		
10	Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements	CCNFSDU	N		new work								Step 5	Step 8					
6	Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods - Labelling of Foods Obtained Through Biotechnology : allergenes	CCFL	N		new work				Step 5		Step 8								
4	Revision of Recommended Methods of Sampling for Pesticide Residues for the Determination of Compliance with MRLs	CCPR	R		new work		Step 5		Step 8										
11	Revision of the Codex Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	CCNFSDU	R		new work									Step 5			Step 8		
6	Revision of Codex Standard for Cocoa Products and Chocolate	CCCPC	R		new work						Step 8								
4	Revision of Codex Standard for Pineapple	CCFFV	R		new work			Step 5	Step 8										
3	Standard for Mexican Limes	CCFFV	N			new work			Step 8										
3	Standard for Ginger	CCFFV	N			new work			Step 8										
3	Standard for Grapefruit (Citrus Paradisi)	CCFFV	N			new work			Step 8										
7	Standard for Aqueous Coconut Products - Coconut Milk and Coconut Cream	CCASIA	N			new work				Step 5			Step 8						
4	Code of Hygienic Practice for Aqueous Coconut Products	CCASIA	N			new work				Disc.									
5	Standard for Kimchi	CCASIA	N			new work		Step 5			Step 8								
12	Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs	CCFFP	N			new work											Step 5	Step 8	
0	Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoked-Dried Fish	CCFFP	N			new work													
8	Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	CCFFP	N			new work					Step 5			Step 8					
6	Standard for Chocolate and Chocolate Products (Combined Standard Covering Previous Standards for Chocolate, Cocoa Butter Confectionery and for Composite and Filled Chocolate)	CCCPC	N				new work			Step 5			Step 8						
7	Recommended Code of Practice on Good Animal Feeding	TFAF	N				new work						Step 5	Step 8					
4	Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Foods with Chemicals	CCFAC	N				new work			Step 5	Step 8								
7	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products	CCFH	N				new work						Step 5	Step 8					
10	Application of Microbiological Risk Evaluation to International Trade	CCFH	N				new work								Step 5			Step 8	
6	Revised Guidelines for the Application of HACCP System	CCFH	R				new work						Step 8						
6	Amendment to the Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	A				new work					Step 5	Step 8						
4	Guidelines for the use of the term "vegetarian"	CCFL	N				new work			Disc.									
4	"Sports Drinks" and "Energy Drinks"	CCFL	N				new work				Disc.								
4	Revision of the Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (regional code for LAC)	CCLAC	R				new work				Step 8								
6	Harmonized IUPAC Guidelines for Single-Laboratory Validation of Methods of Analysis	CCMAS	N				new work						Step 8						
9	Standard for Dairy Fat Spreads	CCMMP	N				new work										Step 5/8		
10	Standard for Mozzarella	CCMMP	N				new work										Step 5	Step 8	

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
4	General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCNMW	N				new work				Step 5/8								
4	Revision of the Codex Standard for Bouillons et Consommés	CCSB	R				new work				Step 5	Step 8							
3	Standard for Tannia	CCFFV	N					new work	Step 5										
3	Standard for Sweet Cassava	CCFFV	N					new work											
3	Standard for Cape Gooseberry	CCFFV	N					new work											
5	Standard for Pitahayas	CCFFV	N					new work	Step 5				Step 8						
3	Revision of the Codex Standard for Papaya	CCFFV	R					new work	Step 5		Step 8								
5	Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables	CCFFV	N					new work		Step 5			Step 8						
5	Guidelines for Food Import Control Systems	CCFICS	N					new work		Step 5			Step 8						
3	Guidelines for the Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates	CCFICS	N					new work			Step 8								
2	Provisions of Fortification of Iodine, Iron and Vitamin A in the Guidelines on Nutrition Claims	CCNFSDU	N					new work		Disc.									
5	Standard for Canned Stone Fruits	CCPFV	N					new work		Step 5			Step 8						
9	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	CCPFV	N					new work							Step 5		Step 8		
0	Standard for Canned Berry Fruits	CCPFV	N					new work											
11	Standard for Certain Canned Vegetables	CCPFV	N					new work									Step 5		Step 8
11	Standard for Jam, Jellies and Marmalades	CCPFV	N					new work									Step 5		Step 8
5	Guidelines for Packing Media for Canned Fruits	CCPFV	N					new work		Step 5			Step 8				Step 5		Step 8
11	Guidelines for Packing Media for Canned Vegetable	CCPFV	N					new work											Disc.
7	Standard for Soy Sauce	CCPFV	N					new work							Disc.				Disc.
3	Revised Standard for Canned Applesauce	CCPFV	R								Step 8								
3	Revised Standard for Canned Pears	CCPFV	R								Step 8								
3	Amendments to the Revised Standard for Food Grade Salt	CCFAC	A					new work		Step 5	Step 8								
1	Amendment to the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene	CCFH	A					new work	Step 8										
4	Revised European Regional Standard for Mayonnaise	CCEUR	R						new work				Revoked (CODEX STAN 168-1989)						
2	Revised European Regional Standard for Vinegar	CCEUR	R						new work		Revoked								
4	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes	CCFAC	N						new work			Step 5	Step 8						
4	Revised General Standard for Irradiated Foods	CCFAC	R						new work	Step 5			Step 8						
	Standard for Apples	CCFFV	N					new work											Step 5
8	Standard for Table Grapes	CCFFV	N						new work				Step 5						Step 8
9	Standard for Tomatoes	CCFFV	N						new work					Step 5					Step 8
4	Guidelines for the Utilisation of and Promotion of Quality Insurance Systems	CCFICS	N						new work				Disc. ALINORM 03/30A CCFICS 11, 2002						
2	Amendments to the Draft Standard for Named Vegetable Oils: - High Oleic Acid Sunflower Oil - High Oleic Acid Safflower Oil	CCFO	A						new work		Step 5/8								
	Recommended International Code of Hygienic Practice for Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes	CCFO	N						new work		Step 5								
2	Recommended International Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes	CCFO	N						new work		Step 5/8								
	Revision of the Code of Ethics for International Trade in Foods (CAC/RCP 20-1979; Rev. 1-1985)	CCGP	R						new work										Step 5
2	Amendments to the Revised Standard for Cheese: Description	CCMMP	A						new work		Step 5/8								
7	Amendments to the Revised Standard for Cheese: Composition	CCMMP	A						new work			Step 5				Step 8			
2	Revised Standard for Edible Casein Products	CCMMP	R						new work		Step 5/8								
4	Revised Standard for Whey Powders	CCMMP	R						new work	Step 5			Step 8						
9	Revision of the Advisory List of Mineral Salts and Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children	CCNFSDU	R						new work								Step 5		Step 8
	Standard for Dried Figs	CCPFV	N						new work										
2	Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Livestock	CCFL	N								Step 8								
8	Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Food: Section 5.1 (Quantitative Ingredient Declaration)	CCFL	R							new work								Step 5	Step 8
7	Standard for Tomato Concentrate	CCPFV	N							never approved by CAC or CCEXEC					Step 5		Step 8		

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
7	Standard for Canned Tomatoes	CCPFV	N							never approved by CAC or CCEXEC					Step 5		Step 8		
3	Model Certificate for Fish and Fishery Products	CCFFP	N							new work			Step 5	Step 8					
7	Revised Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick-Frozen Foods (CAC/RCP 8-1976)	CCPFV	R							new work									Step 5/8
6	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria Monocytogenes in Ready-to-eat Foods	CCFH	N							new work					Step 5		Step 8		
2	Amendment to the Recommended International Code of Practice- General Principles of Food Hygiene-Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application - Application of HACCP in Small and/or Less Developed Businesses	CCFH	A							new work		Step 5	Step 8			Step 8			
6	Revised Recommended International Code of Hygienic Practice for Egg Products (CAC/RCP 30-1983)	CCFH	R							new work					Step 5		Step 8		
3	Revision of the Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations (CAC/GL 19-1995)	CCFICS	R							new work				Step 5/8					
2	Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils: Mid-Oleic Acid Sunflower Oil, Palm Superolein, and additional data to Table 3 and 4	CCFO	A							new work			Step 5/8						
3	Guidelines on Measurement Uncertainty	CCMAS	N							new work			Step 5	Step 8					
8	Guidelines for Evaluating Acceptable Methods of Analysis	CCMAS	N							new work				Step 5					Discontinuation
	Code of Practice for Street-Vended Foods	CCNEA	N							new work									
6	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	CCNEA	N							new work					Step 5		Step 8		
6	Regional Standard for Canned Foul Medames	CCNEA	N							new work					Step 5		Step 8		
2	Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food	CCFAC	R							new work			Step 5/8						
4	CCFAC Policy for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods	CCFAC	N							new work			Step 5		Adopted				
2	Revision to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Section 5 - Criteria	CCFL	R							new work			Step 8						
3	Amendment to the Standard for Quick Frozen Lobsters	CCFFP	A							new work			Step 5	Step 8					
	Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat	CCFFP	N							new work									
2	African Regional Guidelines for National Codex Contact Points and National Committees	CCAFRIC A	N							new work			Step 5/8						
5	Standard for Instant Noodles	CCASIA/ CCPL	N							new work			Step 5			Step 8	Step 5/8		
5	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
5	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
5	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powder Form	CCMMP	N							new work			Step 5			Step 8			
1	Amendment to the Codex Group Standard for Cheeses in Brine (Sampling)	CCMMP	A							new work	Step 5/8								
2	Amendment to the Codex General Standard for Cheese (Appendix on cheese rind, surface and coatings)	CCMMP	A							new work			Step 5/8						
2	Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology	FBT	N							new work	Step 5		Step 8						
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA plants	FBT	N							new work			Step 8						
2	Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems	CCFICS	N							new work			Step 8						
2	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages	CCFAC	N							new work		Step 5	Step 8						
5	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-Like PCB Contamination in Food and Feeds	CCFAC	N							new work						Step 5/8			
2	Revision of the Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis	CCPR	R							new work		Step 5	Step 8						
2	Revision of the Introduction Section of the Recommended methods of Analysis for Pesticide Residues	CCPR	R							new work			Step 5/8						
1	Amendments to Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives	CCFAC	A							new work	Step 5A								
1	Amendments to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Substances used for Soil Conditioning and Fertilization	CCFL	A							new work	Step 5A								
1	Proposed Draft Amendments to Codex Classification of Foods and Animal Feeds (Definitions of meat, mammalian fats, poultry fats and milks)	CCPR	A							new work	Step 5A								
3	Code of Practice on the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods	CCFAC	N								new work		Step 5	Step 8					
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms	FBT	N								new work		Step 8						

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009			
2	Annex on Allergenicity Assessment (part of the Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA plants)	FBT	N									develop a separate annex containing detailed procedures for the allergenicity assessment - not	Step 5/8									
6	Model Export Certificate for Milk and Milk Products	CCMMP	N									new work				Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Cheddar	CCMMP	R											Step 5				Step 8				
5	Revised Standard for Danbo	CCMMP	R											Step 5				Step 8				
5	Revised Standard for Edam	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Gouda	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Havarti	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Sarnso	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Emmental	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Tilsiter	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Saint-Paulin	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Provolone	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Cottage Cheese	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Coulommiers	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Cream Cheese	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Camembert	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
5	Revised Standard for Brie	CCMMP	R													Step 5		Step 8				
4	Revised Standard for Whey Cheeses	CCMMP	R													new work	Step 5	Step 8				
	Fermented Milk Drinks (whether as an amendment to the existing standard for Fermented Milks or as a new standard, to be decided)	CCMMP	A													new work			Step 5			
6	Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures: Annex to International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene	CCFH	N																Step 5/8			
3	Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance	CCRVDf	N																Step 5/8			
7	Revised Guidelines for the design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals	CCRVDf	R																Step 5	Step 8		
	Standard for Processed Cheese	CCMMP	N																			
3	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts	CCFAC	N																Step 5	Step 8		
5	Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments	CCGP	N																	Step 8		
2	Principles and guidelines for establishing risk-based ante- and postmortem inspection systems for particular slaughter populations, including examples - Annex to the proposed draft Code of Hygienic Practice for Fresh Meat	CCMPH	N																	new work	Disc.	
2	Principles and guidelines on systems for microbiological process control for meat, including establishment of performance parameters for outcomes of process control and implementation of national microbiological databases - Annex to the proposed draft Code of Hygienic Practice for Fresh Meat	CCMPH	N																	new work	Disc.	
3	Revise the Preamble to the Codex General Standard for Food Additives	CCFAC	R																	new work	Step 5	Step 8
1	Code of Practice for the Safe Use of Active Chlorine	CCFAC	N																	new work	Disc.	
3	Revise the Guidelines Levels for Radionuclides in Foods following Accidental Nuclear Contamination for Use in International Trade (CAC/GL 5 1989), including Guideline Levels for Long Term Use	CCFAC	R																	new work	Step 5/8	
5	Maximum Levels for Aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios	CCFAC	N																	new work	Step 5	Step 8
5	Maximum Levels for Aflatoxins in almonds, hazelnuts and pistachios	CCFAC	N																	new work	Step 5	Step 8
2	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Tin Contamination in Canned Foods	CCFAC	N																	new work	Step 5	Step 8
1	Maximum Levels for Doxynivalenol	CCFAC	N																	new work	Disc.	
	Standard for Sturgeon Caviar	CCFFP	N																	new work	Step 5	
2	Amendments to the Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (sampling and analysis)	CCFFP	A																	new work	Step 5	Step 8
2	Standard for Rambutan	CCFFV	N																	new work	Step 5/8	
2	Amendments to the Standard for Named Vegetable Oils; Amendment of Sesameseed Oil	CCFO	A																	new work	Step 5/8	
6	Amendments to the Standard for Named Vegetable Oils; Inclusion of Rice Bran Oil	CCFO	A																	new work	Step 5	Step 8
2	Amendment to Table 1 of the Recommended International Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk with accelerated procedure	CCFO	A																	new work	Step 5A	
5	Guidelines for Settling Disputes on Analytical (Test) Results	CCMAS	N																	new work	Step 5	Step 8
4	Standard for Tehena	CCNEA	N																	new work	Step 5	Step 8

Years	Standard and related text	Committee	New/ Rev/ Amdt	CCEXEC41 1994	CAC21 CCEXEC42 1995	CCEXEC43 1996	CAC22 1997	CCEXEC45 1998	CAC23 1999	CCEXEC47, 49 2001	CAC24 2001	CCEXEC50 2002	CAC26 2003	CAC27 2004	CCEXEC56 CAC28 2005	CAC29 2006	CAC30 2007	CAC31 2008	CAC32 2009
2	Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees (Near East Region)	CCNEA	N										new work		Step 5/8				
6	Recommendations on the Scientific Basis of Health Claims	CCNFSDU	N										new work						Step 5/8
2	Guidelines on the Use of Mass Spectrometry (MS) for Identification, Confirmation and Quantitative Determination of Residues	CCPR	N										new work		Step 5/8				
3	Guidelines on Estimation of Uncertainty of Results	CCPR	N										new work		Step 5	Step 8			
5	Regional Standard for Ginseng Products	CCASIA	N										new work				Step 5		Step 8
5	Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Doenjang)	CCASIA/ CCCPL	N										new work						Step 5/8
5	Regional Standard for Gochujang (Hot Pepper Fermented Soybean Paste)	CCASIA/ CCCPL	N										new work				Step 5		Step 8
4	Appendices to the Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems (CAC/GL 53/2003)	CCFICS	A										new work					Step 5/8	
1	Principles for Electronic Certification	CCFICS	N										new work		Step 5/8				
2	Principles and Guidelines for Imported Food Inspection Based on Risk	CCFICS	N										new work			Step 5/8			
4	Sampling Plans for Aflatoxins in Almonds, Brazil nuts, Hazelnuts and Pistachios	CCFAC	N										new work						Step 5/8
4	Maximum Levels for 3-MCPD (Chloropropanol) in Acid Hydrolyzed Vegetables Proteins (acid-HVPs) and Acid HVP Containing Products	CCFAC	N										new work				Step 5		Step 8
4	Revision of the Recommended International Code of Practice for Foods for Infants and Children (CAC/RCP 21-1979 - amended 1981)	CCFH	R										new work						Step 5/8
	Limited Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds (1993)	CCPR	R										new work						Step 5
1	Revision of the Definition of "Food" in the Procedural Manual	CCGP	R										new work		Disc.				
4	Amendment to the Codex Standard for Names Vegetable Oil: Amendment to Total Carotenoids in Unbleached Palm Oil - Accelerated Procedure	CCFO	A												new work				Disc.
	Code of Practice on the Processing of Scallop Meat	CCFFP	N												new work				
	Standard for "Bitter" Cassava	CCFFV	N												new work		Step 5		
1	Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System	CCFICS	N												new work	Step 5/8 with Amendments (see par. 72-73)			
2	Revision of the Codex Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates (CAC/GL 38-2001)	CCFICS	R												new work		Step 5/8 with Amendments		
	Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products	CCASIA	N												new work				
3	Revision of the Class Names International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989)	CCFAC	R												new work	Step 5			Step 8
1	Appendix to the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts to address additional measures for the prevention and reduction of Aflatoxins in Brazil Nuts	CCFAC	N												new work	Step 5/8			
3	Code of Practice for the Reduction of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the Production of Acid-Hydrolyzed Vegetable Proteins (Acid-HVPs) and Products that Contain Acid-HVPs	CCFAC	N												new work		Step 5		Step 8
1	Definition of Trans-Fatty Acids (Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods and the Guidelines on Nutrition Labelling) - Accelerated procedure	CCFL	A												new work	Step 5A			
1	Revision of the MRL Elaboration Procedure	CCPR	R												new work	Disc.			
2	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA Animals	FBT 2	N													new work			Step 5/8
2	Annex to the Codex Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants (CAC/GL 45-2003) regarding food safety assessment of foods derived from recombinant-DNA plants modified for nutritional or health benefits	FBT 2	N													new work			Step 5/8
2	Guidelines for the Use of Flavourings	CCFA	N													new work	Step 5		Step 8 Step 5/8 (Section 4)
3	Revision of the Preamble of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods	CCCF	R													new work			Step 5/8
1	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine	CCCF	N													new work	Step 5/8		
3	Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods	CCCF	N													new work			Step 5 Step 8
3	Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with PAH from Smoking and Direct Drying Processes	CCCF	N													new work			Step 5 Step 8
2	Amendment to the List of Additives of the Code Standard for Cream and Prepared Creams	CCMMP	A													new work			Step 5/8
	Extension of the Work on the Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR	R													new work			

