

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39(06)57051 www.codexalimentarius.net Email: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705 4593

البند 8 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثامنة والعشرون

مقر المنظمة، روما، إيطاليا، 4-2005/7/9

قائمة بالمقترحات لإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة ولعدم مواصلة العمل

مشروع وثيقة للعمل بشأن قسم جديد في مدونة الممارسات للأسماك والمنتجات السمكية

في عملية تصنيع اللحوم مروحية الشكل

أعدت لجنة الأسماك والمنتجات السمكية التابعة لهيئة الدستور الغذائي في دورتها السابعة والعشرين مقترح العمل الجديد بشأن مشروع مدونة الممارسات لعملية تصنيع اللحوم مروحية الشكل (الفقرة 114 من الوثيقة، ALINORM 05/28/18) ومتضمن في الجدول 1 من الوثيقة ALINORM 05/28/8.

الغرض من العمل الجديد المقترح ونطاقه

تدرج مدونة ممارسات هيئة الدستور الغذائي للأسماك والمنتجات السمكية ممارسات إدارة جيدة وتوفر توجيهها فنيا بشأن تطبيق نظام نقاط المراقبة الحرجة في تحليل المخاطر ومبادئ نقطة تأثير الخلل بشأن عملية تصنيع عدد من الأسماك والمنتجات السمكية. ويتمثل أحد الأهداف الرئيسية لمدونة الممارسات للأسماك والمنتجات السمكية في مساعدة هؤلاء الضالعين في مناولة وإنتاج الأسماك و/أو المنتجات السمكية، أو المعنيين بتخزينها، وتوزيعها وتصديرها

لدواعي الاقتصاد طبعت هذه الوثيقة في عدد محدود من النسخ، والمرجو من أعضاء الوفود والمراقبين أن يكتفوا بهذه النسخة أثناء الاجتماعات وألا يطلبوا نسخا إضافية منها إلا للضرورة القصوى. تتاح معظم وثائق اجتماعات لجان الدستور الغذائي على شبكة الانترنت www.codexalimentarius.net

واستيرادها وبيعها في توفير منتجات آمنة وسليمة التي يمكن بيعها في الأسواق المحلية أو الدولية والإيفاء بمتطلبات مواصفات الأسماك لهيئة الدستور الغذائي.

وفي هذا الإطار، سيكون من شأن جزء جديد يتعلق بمدونة ممارسات لعملية تصنيع لحوم المحار مروحي الشكل شمول الخطوط التوجيهية العامة الخاصة بعملية التصنيع وتحديد الأخطار المحتملة والخلل المصاحب لعملية تصنيع لحوم المحار مروحي الشكل وإعداد نظم مراقبة بشأنها.

الجدوى وحسن التوقيت

يتعلق العمل الجديد بشكل مباشر بصلاحيات لجنة الأسماك والمنتجات السمكية التابعة لهيئة الدستور الغذائي وهي "إعداد مواصفات عالمية للأسماك الطازجة أو المجمدة (بما في ذلك التجميد السريع) أو الأسماك المصنعة، والقشريات والمحار المعبأة".

كما أن مقترح العمل الجديد يشكل أهمية لمشروع المواصفات المقترحة للحوم المحار المروحي الشكل المجمدة بسرعة وهي حاليا عند الخطوة 3 من الإجراءات(المرفق السابع من الوثيقة، ALINORM 05/28/18). وتناقش لجنة الأسماك والمنتجات السمكية التابعة لهيئة الدستور الغذائي، منذ سنة 2000، مشروع المواصفات المقترحة للحوم المحار المروحي الشكل المجمدة بسرعة وفي حين أنه تم تناول عدد من العناصر الأساسية في مشروع المواصفات المقترحة، إلا أن اللجنة لم تكن قادرة على الوصول إلى اتفاق بشأن مستويات عليا لمحتوى الرطوبة في اللحوم مروحية الشكل ومراعاة محتوى الرطوبة (أي مراعاة مباشرة أو مراعاة العلاقة بمحتوى البروتين). واستعرضت اللجنة، عبر عدة دورات، المعلومات ولاحظت التحدي الكبير في وضع حدود عليا صارمة للرطوبة نظرا لتباين محتوى الرطوبة بين الأنواع، وتأثير الطابع الموسمي، وممارسات الحصاد وعوامل أخرى بشأن مستوى الرطوبة. وفي حين أن هناك تقدما يحرز في المناقشات بشأن محتوى الرطوبة في اللحوم مروحية الشكل، فإن إعداد جزء جديد بشأن عملية تصنيع لحوم المحار مروحي الشكل في مدونة ممارسات هيئة الدستور الغذائي للأسماك والمنتجات السمكية سيكون من شأنه تكملة العمل بشأن مشروع المواصفات المقترحة للحوم المحار مروحي الشكل المجمدة بسرعة من خلال:

- التأكيد بوضوح على مبادئ تلافي غش المستهلك وضمان ممارسات تجارية عادلة (المنتجات الطازجة والمجمدة)؛
- تدوين مناقشات لجنة الأسماك والمنتجات السمكية التابعة لهيئة الدستور الغذائي بشأن القضايا المتعلقة بالممارسات الإدارية الجيدة ومعالجة قضايا المراقبة والمواصفات لاستخدام المياه العذبة ومعالجة البوليوسفات أثناء عملية التصنيع؛ و
- تقديم التوجيه اللازم والمستمر لضمان الامتثال إلى مواصفات النظافة، التي تشكل عنصرا رئيسيا وأحكام الجودة والتوسيم لمشروع المواصفات المقترحة للحوم المحار المروحي الشكل المجمدة بسرعة.

الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

يشمل مقترح العمل الجديد عملية تصنيع اللحوم مروحية الشكل على متن سفن الصيد قبيل التفريغ وعملية تصنيع اللحوم مروحية الشكل المجمدة في منشأة. وسيعزز النص التوجيهي ويأخذ في الاعتبار نظم المراقبة لاستخدام المياه العذبة ومعالجة البوليوسفات أثناء المناولة وعملية التصنيع، في حين يتناول كذلك التوجيه العام بشأن عملية التصنيع وتحديد الأخطار المحتملة الخلل المصاحب لعملية تصنيع المحار.

التقييم استناداً إلى معايير تحديد أولويات العمل

يمكن أن يسهم العمل الجديد المقترح في مساعدة الحكومات على حماية المستهلكين من ممارسات الغش وتقليل المعوقات المحتملة التي تعترض التجارة الدولية إلى أدنى حد.

الجدوى فيما يتعلق بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق العمل الجديد المقترح مع الرؤية الاستراتيجية المضمنة في لجنة الدستور الغذائي، الإطار الاستراتيجي (2003-2007). وسيسهم في: الهدف 1 - تعزيز إطارات عمل تنظيمية سليمة؛ الهدف 2 - تدعيم التطبيق الأوسع نطاقاً والمتسق مع المبادئ العلمية ونظم تحليل المخاطر والهدف 6: تعزيز تطبيق مواصفات الدستور الغذائي إلى أقصى حد.

معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة

سيدمج العمل الجديد المقترح في مدونة ممارسات هيئة الدستور الغذائي للأسماك والمنتجات السمكية. كما سيشار إليه في مشروع المواصفات المقترحة للحوم المحار مروحية الشكل المجمدة بسرعة.

الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

لا يوجد

الإشارة إلى أي حاجة إلى المدخلات الفنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها

لا يوجد

الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، (بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة؛ ولا ينبغي أن يتجاوز الإطار الزمني لوضع مواصفات في العادة خمس سنوات).

ينبغي أن يبدأ العمل الجديد، شريطة الموافقة، عقب الدورة الثامنة والعشرون لاجتماع لجنة الدستور الغذائي (2005). ويمكن أن يرسل مشروع مدونة الممارسات المقترحة بشأن عملية تصنيع لحوم المحار (جزء جديد) إلى الحكومات لإبداء تعليقاتها عند الخطوة 3 في سنة 2005. ومن المنتظر أن تقوم لجنة الأسماك والمنتجات السمكية التابعة لهيئة الدستور الغذائي في دورتها الثامنة والعشرين بتسليم الوثيقة عند الخطوة 5 ويمكن أن تسلم اللجنة في دورتها التاسعة والعشرين الوثيقة عند الخطوة 8. ومن ثم، سيستغرق اكمال هذا العمل ثلاث سنوات.