



لجنة مصايد الأسماك

اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك

الدورة السابعة عشرة

فيغو، إسبانيا، 25-29 نوفمبر/تشرين الثاني 2019

جودة وسلامة الأسماك والمنتجات السمكية

موجز

تستعرض هذه الوثيقة التطورات التي حصلت مؤخراً في مجال جودة الأغذية في ما يتعلق بوصول الأسماك والمنتجات السمكية إلى الأسواق؛ والأنشطة المتعلقة بجودة الأغذية وسلامتها في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية التي اضطلعت بها منظمة الأغذية والزراعة خلال السنتين الماضيتين؛ وعمل المنظمة في ما يتعلق بإسداء المشورة العلمية إلى هيئة الدستور الغذائي، والدعم المقدم للبلدان الأعضاء لتنفيذ مواصفات الدستور الغذائي؛ والأنشطة الأخيرة المتعلقة بالفاقد والمهدر من الأسماك التي اضطلعت بها المنظمة مؤخراً.

الإجراءات المقترحة اتخاذها من جانب اللجنة الفرعية

- ◀ تقديم توصيات بشأن مجالات العمل في المستقبل لضمان سلامة الأغذية في قطاعي مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في ظل بيئة متغيرة؛
- ◀ تقديم تعليقات بشأن عمل المنظمة العام في مجال جودة وسلامة الأسماك والمنتجات السمكية، ولا سيما التعاون مع هيئة الدستور الغذائي، وتقديم المشورة العلمية لتنفيذ المواصفات ومدونة السلوك الصادرة عن الدستور الغذائي؛
- ◀ اقتراح مجالات إضافية لجمع البيانات ونشرها في مجال سلامة الأغذية وجودتها؛
- ◀ توضيح التجارب الوطنية المتعلقة بقضايا الوصول إلى السوق التي تنطوي على حالات رفض الأسماك والمنتجات السمكية على الحدود؛
- ◀ تبادل التحديات والفرص الوطنية للوقاية من الفاقد والمهدر من الأسماك والحدّ منهما، واقتراح الأنشطة التي يتعين على المنظمة اتخاذها للحدّ من علاقتها السلبية مع تجارة الأسماك؛



nb252

NB252/A

يمكن الاطلاع على هذه الوثيقة باستخدام رمز الاستجابة السريعة (QR) الموجودة على هذه الصفحة؛ وهذه مبادرة من منظمة الأغذية والزراعة للتقليل إلى أدنى حدّ من أثرها البيئي وتشجيع اتصالات أكثر مراعاة للبيئة. ويمكن الاطلاع على وثائق أخرى على موقع المنظمة www.fao.org

◀ تحديد الاحتياجات الوطنية للمساعدة التقنية أو بناء القدرات بشأن قضايا الوصول إلى الأسواق التي تنطوي على سلامة الأغذية.

قضايا الصحة والصحة النباتية في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية – تحليل حالات الحجز والرفض في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية

1- تتمثل إحدى أكبر الصعوبات التي يواجهها مصدرو الأسماك والمنتجات السمكية في وجود مجموعة متنوعة من أطر التفتيش، والمتطلبات الموجودة في الأسواق المختلفة، لأن كل بلد لديه نظام خاص به لتفتيش الأغذية على الحدود من أجل ضمان حماية المستهلك. وتقوم منظمة الأغذية والزراعة، في الآونة الأخيرة، بتحليل حالات الحجز والرفض على الحدود في البلدان المستوردة الرئيسية، وتتيح هذه التحليلات للجمهور¹ لتعزيز الشفافية.

حالات حجز ورفض الأسماك والمنتجات السمكية على الحدود في عامي 2017 و2018

2- في كندا، تم تسجيل 990 حالة حجز في النظام المرجعي الآلي للاستيراد. وضمن الفئة الأعلى لحالات الحجز، "أسباب أخرى"، تعلقت القضية الرئيسية بالتحقق من التوسيم مع 699 حالة، بانخفاض من 836 حالة في عام 2017. وتمثلت القضية الكيميائية الرئيسية في وجود مواد مضافة غير مسموح بها في 23 حالة، بانخفاض من 31 حالة في عام 2017. وكانت *Staphylococcus aureus*، "العقم" و *Listeria monocytogenes* أهم القضايا الميكروبيولوجية. وفي عام 2018، تم تسجيل 15 حالة حجز بسبب اكتشاف مستويات الهيستامين أعلى من الحدود القصوى؛ وقد انخفضت إلى النصف مقارنة بعام 2017.

حالات الرفض على الحدود في كندا بحسب الأسباب (2012-2018)

المجموع	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	الأسباب
10 454	892	1 097	1 265	1 581	1 637	1 880	2 102	الأسباب الأخرى
995	76	133	102	131	159	175	219	الأسباب الكيميائية
130	15	30	13	17	20	14	21	الهيستامين
48	7	6	8	6	13	6	2	الأسباب الميكروبيولوجية
11 627	990	1 266	1 388	1 735	1 829	2 075	2 344	المجموع

المصدر: الوكالة الكندية لتفتيش الأغذية

3- وفي الاتحاد الأوروبي، تم تسجيل 208 حالة إنذار وحجز على الحدود من خلال نظام الإنذار السريع للأغذية والأعلاف في عام 2018. ومن المهم الإشارة إلى أن عدد حالات الحجز والرفض قد تباين بين عامي 2017 و2018. وكانت الفئة الرئيسية هي "الأسباب الأخرى"، حيث تعلقت القضايا الرئيسية بسوء التحكم في درجة الحرارة في 86 حالة. وكانت أكثر أنواع البكتيريا التي تم الإبلاغ عنها هي *Listeria monocytogenes* في 24 حالة، تليها

¹ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/en/>

Norovirus و *Escherichia coli* (21 حالة لكل منها). وتمثلت القضية الكيميائية الرئيسية في وجود الزئبق فوق الحدود القصوى، حيث تم تسجيل 42 حالة، بانخفاض كبير عن 95 حالة في عام 2017.

حالات الإنذار والرفض عند الحدود في الاتحاد الأوروبي بحسب الأسباب (2012-2018)

المجموع	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	الأسباب
778	73	159	114	92	167	90	83	الأسباب الكيميائية
738	139	115	96	87	55	90	156	الأسباب الأخرى
437	75	41	62	41	78	75	65	الأسباب الميكروبيولوجية
131	13	30	20	15	16	21	16	الهيستامين
77	7	11	12	10	13	16	8	السموم
35	1	3	3	1	7	4	16	الطفيليات
2 196	308	359	307	246	336	296	344	المجموع

المصدر: بوابة نظام الإنذار السريع للأغذية والأعلاف في الاتحاد الأوروبي.

4- وفي اليابان، سجلت وزارة الصحة والعمل والرفاه 106 حالات للحجز على الحدود، معظمها بسبب قضايا ميكروبيولوجية. وكانت *Coliform* القضية الميكروبيولوجية الرئيسية في 42 حالة في عام 2018، تلتها وجود بكتيريا حية في 19 حالة، وكان هناك انخفاض في كلتا الحالتين مقارنة بعام 2017. ويعد وجود مضادات الميكروبات من أكثر القضايا الكيميائية التي تم الإبلاغ عنها، حيث تم الحجز على 15 حالة، أي نصف الحالات في عام 2017. وكانت *furazolidone* و *enrofloxacin* أكثر أنواع مضادات الميكروبات التي تم الإبلاغ عنها بشكل متكرر. وفي فئة "الأسباب الأخرى"، كان هناك قضية واحدة تعلقت بالتخلص غير المكتمل من الفضلات، مع تسجيل حالة واحدة في أسماك السمكة المنتفخة *pufferfish*.

حالات الرفض على الحدود في اليابان بحسب الأسباب (2012-2018)

المجموع	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	الأسباب
656	81	99	94	93	84	107	98	الأسباب الميكروبيولوجية
447	24	36	42	59	68	78	140	الأسباب الكيميائية
11	0	0	0	5	2	1	3	السموم
11	1	8	0	1	0	0	1	الأسباب الأخرى
1 125	106	143	136	158	154	186	242	المجموع

المصدر: وزارة الصحة والعمل والرفاه في اليابان.

5- وفي الولايات المتحدة الأمريكية، تم تسجيل 1 457 حالة حجز على الحدود في نظام تقارير رفض الاستيراد، في عام 2018. وكانت معظم حالات الحجز بسبب "الأسباب الأخرى"، حيث كانت المشاكل الرئيسية مرتبطة بالمنتجات التي ثبت أنها غير صالحة للاستهلاك البشري أو المتحللة أو المتعفنة. وتم تصنيف كل هذه القضايا على أنها "قدرة"، حيث تم تسجيل 602 حالة (بزيادة من 556 حالة في عام 2017)، ومثلت 66 في المائة من هذه الفئة، و41 في

المائة من إجمالي عمليات الحجز على الأسماك والمنتجات السمكية على الحدود. وكان السبب الميكروبيولوجي الرئيسي هو السلمونيلات مع 202 حالة، أي بانخفاض من 246 حالة في عام 2017. وكانت القضايا الكيميائية الرئيسية هي مخلفات العقاقير البيطرية، ومثلت 80 في المائة من الأسباب الكيميائية؛ ومقارنة بالعام السابق، كانت هناك زيادة في عدد حالات الحجز بسبب وجود مخلفات للعقاقير البيطرية بحيث ارتفع عدد الحالات من 117 حالة في عام 2017 إلى 192 حالة في عام 2018.

حالات الرفض في الولايات المتحدة بحسب الأسباب (2012-2018)

الأسباب	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	المجموع
الأسباب الأخرى	1 799	1 184	896	1 161	1 553	1 114	917	8 624
الأسباب الميكروبيولوجية	718	472	330	280	253	281	275	2 609
الأسباب الكيميائية	198	117	263	469	233	156	241	1 677
السموم	50	24	14	14	1	1	0	104
الهيستامين	31	26	4	3	32	25	24	145
المجموع	2 796	1 823	1 507	1 927	2 072	1 577	1 457	13 159

المصدر: إدارة الغذاء والدواء الأمريكية: نظام تقارير رفض الاستيراد

التطورات الأخيرة في عملية وضع المواصفات التي اعتمدها هيئة الدستور الغذائي

- 6- يوجه الدستور الغذائي ويعزز صياغة التعريف ومتطلبات الأغذية للمساعدة في تنسيقها وتسهيل التجارة الدولية.
- 7- وتتم مراجعة معايير الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، أو حذفها، بشكل دوري، لضمان توافقتها مع المعرفة العلمية وغيرها من المعلومات ذات الصلة، وعكسها لها.
- 8- وقد اعتمدت الدورتان الأخيرتان لهيئة الدستور الغذائي² نصوص الدستور الغذائي التالية المتعلقة بالمنتجات السمكية:

- مراجعة مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) في ما يتعلق بالإرشادات الخاصة بالهيستامين، مع إبداء تحفظات من بعض البلدان حول قائمة الأنواع السمكية التي يجب اعتبارها منتجة للهيستامين. وستبقى القائمة مفتوحة إلى أن تدعم المزيد من البيانات إدراج أنواع أخرى منتجة للهيستامين. وسيتم نشر الإرشادات عندما تنهي لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية عملها بشأن الهيستامين في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية.
- وقد تم اعتماد الحدود القصوى الجديدة لميثيل الزئبق في بعض أنواع السمك (الأسماك المفترسة، والتونة، والأبراميس، ومرلين، والقرش)، مع تحفظات من العديد من البلدان التي أعربت عن عدم موافقتها على

² الدورتان الحادية والأربعون والثانية والأربعون لهيئة الدستور الغذائي (2018 و2019)

التغييرات. ويمكن أن تنظر لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية في مراجعة الحدود القصوى للتونة في ضوء البيانات الإضافية بعد ثلاث سنوات. وتم إنشاء مجموعة عمل إلكترونية لإعداد ورقة مناقشة حول أنواع سمكية إضافية.

- الأقسام المنقحة بشأن المواد المضافة إلى الأغذية للمواصفات الخاصة بالسمون المعلب (CXS 3-1981)؛ والجمبري أو الأربيان المعلب (CXS 37-1991)؛ والتونة والبونيتو المعلبة (CXS 70-1981)؛ ولحم سرطان البحر المعلب (CXS 90-1981)؛ والسردين المعلب والمنتجات من نوع السردين (CXS 94-1981)؛ والأسماك الزعفرانية المعلبة (CXS 119-1981)؛ والسماك المملح والسماك المملح المجفف من نوع الغادسيات (CXS 167-1989)؛ وزعانف سمك القرش المجففة (CXS 189-1993)؛ والبسكويت الهش المصنوع من الأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والقشريات والمحاريات الرخوية (CXS 222-2001)؛ والأنشوجة المملحة المجففة المسلوقة (CXS 236-2003)؛ والرنجة الأطلسية المملحة وسمك الإسبرط المملح (CXS 244-2004)؛ وكافيار سمك الخفش (CXS 291-2010)؛ وصلصة السمك (CXS 302-2011) والأسماك المدخنة والأسماك مدخنة المذاق والأسماك المجففة المدخنة (CXS 311-2013).
- الحدود القصوى الجديدة لمخلفات الأموكسيسيلين والأميسيلين ولوفينورون.

9- وتشمل النصوص الأخرى ذات الصلة المعتمدة، والتي لا تقتصر فقط على المنتجات السمكية، ما يلي:

- مدونة الممارسات للوقاية والحد من تلوث الأغذية والأعلاف بالديوكسينات، وثنائيات الفينيل متعددة الكلور الشبيهة بالديوكسين، وثنائيات الفينيل متعددة الكلور غير الشبيهة بالديوكسين (CXC 62-2006).
- مراجعة المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً: تحديد التاريخ (CXS 1-1985).
- مشروع المبادئ والخطوط التوجيهية لتقييم برامج ضمان الطرف الثالث الطوعية واستخدامها.

10- يمكن الاطلاع على مزيد من المعلومات في التقارير المقدمة من هيئة الدستور الغذائي ولجانها.³

التغييرات ذات الصلة في اللوائح من بعض البلدان المستوردة الرئيسية

الاتحاد الأوروبي

11- تتناول لائحة الضوابط الرسمية (EU) 2017/625 "الضوابط الرسمية وغيرها من الأنشطة الرسمية المنفذة لضمان تطبيق قانون الأغذية والأعلاف والقواعد المتعلقة بصحة الحيوان ورفاهه، وصحة النباتات ومنتجات ووقاية النباتات." وتمثل هذه اللوائح توسعاً كبيراً في الضوابط الرسمية وتنص على هياكل تحكم أكثر تناسقاً وتوحيداً في مختلف القطاعات، بما في ذلك مصائد الأسماك. وستدخل غالبية اللوائح الجديدة حيز التنفيذ في ديسمبر/كانون الأول 2019، وستحل محل اللائحة (EU) 882/2004. وستدخل الأجزاء المتبقية حيز التنفيذ في ديسمبر/كانون الأول 2022.⁴

³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

⁴ للحصول على تفاصيل حول الجدول الزمني للتطبيق، يرجى الرجوع إلى:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_application_timeline_20170407.pdf

12- وتشمل العناصر الجديدة في اللوائح ما يلي: توسيع نطاق تغطية السلسلة الغذائية بأكملها؛ وزيادة الشفافية في أنشطة الرقابة الرسمية التي تقوم بها السلطات المختصة، بما في ذلك احتساب رسوم الضوابط الرسمية؛ وقواعد أكثر تحديداً لاستهداف الاحتيال، تشمل التزامات الدول الأعضاء بأداء ضوابط منتظمة وغير معلنة، قائمة على المخاطر؛ وعقوبات مالية تستهدف السلوك الاحتيالي، الذي يعكس الميزة الاقتصادية التي اكتسبها الجاني؛ وقواعد أقوى بشأن المساعدة الإدارية والتعاون بين الأعضاء في حالات عدم الامتثال عبر الحدود؛ وإطار مشترك لضوابط الاستيراد مع ترددات معدلة بحسب المخاطر لجميع عمليات فحص الاستيراد؛ واستبدال نقاط التفتيش الحدودية الحالية ونقاط الدخول المحددة بوحدات مراقبة الحدود؛ واستخدام وثيقة دخول صحية مشتركة لشحنات من البلدان الثالثة؛ وتشكيل نظام إدارة متكاملة للمعلومات لربط جميع نظم الكمبيوتر الحالية والمستقبلية. كما يوضح الإطار التنظيمي الجديد قواعد تعاون الأعضاء والمساعدة الإدارية، ويعززها.

كندا

13- تبنت الوكالة الكندية لفحص الأغذية، بموجب لوائح الغذاء الآمن للكنديين،⁵ نهجاً قائماً على المخاطر في عمليات التفتيش، أدى إلى تغييرات في عمليات الاستيراد الحالية. ومن الضروري أن يعتمد المستوردون المتطلبات الجديدة التي دخلت حيز التنفيذ في 15 يناير/كانون الثاني 2019، وأن يمثلوا لها.

14- تشمل التعديلات الرئيسية لعمليات استيراد الأسماك التابعة للوكالة الكندية لفحص الأغذية، تغييرات على إشعار الاستيراد والإفراج عن الشحنات؛ وتراخيص المستورد ورسوم الاستيراد المرتبطة بذلك؛ وعمليات التفتيش الخاصة بالوكالة الكندية لفحص الأغذية؛ وطلبات إعادة التفتيش. وبموجب لوائح الغذاء الآمن للكنديين، سيستخدم المستوردون نهج النافذة الواحدة - لتبادل البيانات الإلكترونية بشأن الإخطار عن الاستيراد والإفراج عن الشحنات مما يسمح بالإخطار قبل أو في وقت الاستيراد. وعلاوة على ذلك، لم تعد إشعارات استيراد الأسماك مطلوبة من قبل الوكالة الكندية لفحص الأغذية للحصول على الإفراج عن الشحنات، وبمجرد الإفراج عنها من قبل وكالة خدمات الحدود الكندية، يمكن توزيع الشحنات على الفور. وإن إعلان الاستيراد، وقت الاستيراد، هو الآن الشرط الوحيد. كما ابتعدت اللوائح الجديدة أيضاً عن وجود مستويين في تراخيص استيراد الأسماك، بما أن متطلبات وطبيعة أنشطة التحقق من الامتثال التابعة للوكالة الكندية لفحص الأغذية تختلف عند كل مستوى. وتم استبدال برنامج إدارة جودة الاستيراد والتراخيص الأساسية بترخيص واحد للوائح الغذاء الآمن للكنديين وشرط وجود خطة مراقبة وقائية. وسيتم استبدال عمليات التفتيش الإلزامية على المنتجات، والتي يتم تشغيلها بواسطة قائمة التفتيش الإلزامية وقائمة التفتيش المعززة، بعمليات التحقق من الامتثال المستمرة، والتي يتم إجراؤها على خطة المراقبة الوقائية للمستورد.

المشورة العلمية والتوجيهات السياساتية التي تقدمها منظمة الأغذية والزراعة

15- تم تحديد الحاجة إلى وضع توجيهات دولية لتنفيذ برامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات في إطار المادة 7 من مدونة الدستور الغذائي للممارسات المتعلقة بالأسماك والمنتجات السمكية من قبل ممثلي 15 بلداً من البلدان الرئيسية المنتجة والمتاجرة المشاركة في حلقة العمل الدولية الثانية بشأن إصحاح الأسماك الصدفية الرخوية التي عقدت في نيويورك، الولايات المتحدة الأمريكية، في عام 2012. ودعمت الدورة الثالثة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية، واللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك التابعة للجنة مصايد الأسماك، وضع التوجيهات الدولية من جانب منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. وتم وضع التوجيهات من قبل فريق من الخبراء الدوليين الذين يمثلون مناطق جغرافية مختلفة وممارسات مختلفة لإنتاج الرخويات الثنائية الصمامات. واستفادت عملية وضع الخطوط التوجيهية من التشاور مع مجموعة أكبر من الخبراء وأصحاب المصلحة الذين حضروا المؤتمر الدولي المعني بإصحاح الأسماك الصدفية الرخوية، الذي عقد في بويرتو فاراس، شيلي، في عام 2015، وفي غالواي، أيرلندا، في عام 2017. واستكملت "التوجيهات الفنية لتطوير جوانب المنطقة المتنامية لبرامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات"، وهي متاحة على موقع منظمة الأغذية والزراعة.⁶ وتعمل إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في منظمة الأغذية والزراعة حالياً على وضع مواد للتعليم الإلكتروني لدعم تنفيذ برامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات للأعضاء، والوحدة الأولى متوفرة الآن.⁷

16- وأشارت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، في دورتها الثامنة والأربعين، إلى أهمية نوعية المياه في إنتاج الأغذية، وطلبت من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تقديم الإرشادات للسبنايوهات التي أشير فيها إلى استخدام "المياه النظيفة" في نصوص الدستور الغذائي، ولا سيما مياه الري، ومياه البحر النظيفة، وإعادة الاستخدام الآمن للمياه المعالجة. وإضافة إلى ذلك، جرى التماس المشورة بشأن الحالات التي يكون من المناسب فيها استخدام "المياه النظيفة". وساهمت إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المنظمة في اجتماع الخبراء المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن سلامة وجودة المياه المستخدمة في إنتاج الأغذية وتجهيزها، لتقديم المشورة بشأن المسائل المتعلقة باستخدام مياه البحر وإدارة المياه لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية. وسيوفر التقرير المشترك الصادر عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية الأساس لتوجيه إعداد نصوص الدستور الغذائي المناسبة وتقديم المشورة إلى الأعضاء.

17- وتمت مناقشة التسمم بالـ Ciguatera في الدورة الحادية عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (أبريل/نيسان 2017). ووافقت اللجنة على طلب مشورة علمية من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للسماح بتطوير خيارات مناسبة لإدارة المخاطر. وعلى وجه الخصوص، تضمنت المشورة العلمية المطلوبة من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ما يلي: التقييم الكامل لسُموم ciguatoxins (التقييم السمي وتقييم التعرض)، بما في ذلك التوزيع الجغرافي ومعدل المرض، والمتجانسات، وطرق الكشف؛ وبناءً على ذلك، التوجيه لوضع خيارات إدارة المخاطر. وتم عقد اجتماع الخبراء في نوفمبر/تشرين الثاني 2018، وسيوفر التقرير المشترك الصادر عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية الأساس لتوجيه إعداد نصوص الدستور الغذائي المناسبة وتقديم المشورة إلى الأعضاء.

⁶ <http://www.fao.org/3/CA1213EN/ca1213en.pdf>

⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

18- عُقد الاجتماع التقني المشترك الثاني للجنة الأوقيانوغرافية الحكومية الدولية التابعة لليونيسكو، والوكالة الدولية للطاقة الذرية، ومنظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية، حول وضع استراتيجية عالمية مشتركة بين الوكالات بشأن الـCiguatera، في موناكو، في مختبرات البيئة التابعة لوكالة الطاقة الذرية، في أبريل/نيسان 2018. وكان الغرض من هذا الحدث، هو وضع استراتيجية منسقة لمعالجة التسمم بالـCiguatera تغطي تحسين ما يلي: (أ) الكشف عن الكائنات الحية المثلثة بسُموم Ciguatoxins ورصدها، وكذلك التنبؤ بالمخاطر؛ (ب) والكشف عن السموم في خلايا Dinoflagellate وأنسجة السمك؛ (ج) وجمع البيانات البوئية والإبلاغ عنها وتقييمها.

19- كما أن إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المنظمة تقدم المشورة إلى مجموعات العمل الإلكترونية التابعة للدستور الغذائي وذات الصلة مثل: الخطوط التوجيهية بشأن الاعتراف بتكافؤ النظم الوطنية للرقابة على الأغذية والحفاظ على هذا التكافؤ؛ والتوجيهات بشأن الاستخدام اللاورقي للشهادات الإلكترونية؛ والتوجيهات بشأن النهج التنظيمية لمخططات الطرف الثالث لضمان سلامة الأغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية؛ والعمل المستقبلي على الحدود القصوى لميثيل الزئبق في أنواع الأسماك الأخرى - 12 CCCF؛ والتوجيهات بشأن مراقبة الهيستامين في مدونة الممارسات الخاصة بالأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003) وخطط أخذ العينات للهستامين في مواصفات الأسماك والمنتجات السمكية؛ ومشروع تنقيح مقترح لمدونة الممارسات للحد من المقاومة لمضادات الميكروبات واحتوائها (CXC 61-2005).

20- وتعمل المنظمة عن كثب مع شركاء رئيسيين مثل المنظمة العالمية لصحة الحيوان ومنظمة الصحة العالمية، وشركاء آخرين، للاستجابة على المستوى العالمي لخطر مقاومة مضادات الميكروبات. وقد قامت إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في منظمة الأغذية والزراعة بتحديث إرشادات المنظمة الخاصة بالكشف عن الأسماك القائم على المخاطر، لتنقيح الفصول ذات الصلة من أجل إدراج مقاومة مضادات الميكروبات كخطر محتمل في المنتجات السمكية لتربية الأحياء المائية، وتحديث النص ليشمل أحكام الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي الخاصة بتحليل مخاطر مقاومة مضادات الميكروبات التي تحملها الأغذية (الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي 77-2011 CAC/GL).

21- تشكل الطحالب الضارة أحد أهم الشواغل المتعلقة بسلامة الأغذية في قطاعي مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، وقد انتشرت بكثرة وبشكل واسع بسبب تغير المناخ والإفراط في إثراء المياه. ولهذا السبب، عقدت منظمة الأغذية والزراعة وفريق الخبراء المعني بالجوانب العلمية لحماية البيئة البحرية حدثاً خاصاً بعنوان "التكاثر الطحلي الضار والأمن الغذائي وسلامة الأغذية في سياق تغير المناخ". وجمعت هذه الجلسة بين خبراء دوليين ومختلف منظمات الأمم المتحدة مثل اللجنة الأوقيانوغرافية الحكومية الدولية التابعة لليونيسكو والوكالة الدولية للطاقة الذرية، وناقشت المعرفة العلمية الموجودة بشأن التكاثر الطحلي الضار وتأثيره على الأمن الغذائي وسلامة الأغذية. وفي هذا الصدد، تعمل منظمة الأغذية والزراعة واللجنة الأوقيانوغرافية الحكومية الدولية التابعة لليونيسكو بشكل مشترك لإنشاء نظام عالمي للإنذار المبكر بشأن سلامة الأغذية من أجل أحداث التكاثر الطحلي الضار والسموم البحرية، باستخدام قاعدة بيانات أحداث الطحالب الضارة⁸ كأساس لبدء هذا العمل.

22- وفي عام 2018، نشرت منظمة الأغذية والزراعة الورقة الفنية رقم 627 لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية بشأن "آثار تغير المناخ على مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية"، التي تقدم مجموعة من تدابير التكيف مع سلامة الأغذية والممارسات الجيدة وحلول التأهب لحالات الطوارئ لقطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، والتي يمكن استخدامها كتوجيه بشأن السياسات للأعضاء.

23- وطلب مؤتمر القمة العالمي للعمل في مجال المحيطات من أجل تحقيق الأمن الغذائي والنمو الأزرق،⁹ أن تعمل منظمة الأغذية والزراعة مع المنظمة البحرية الدولية وبرنامج الأمم المتحدة للبيئة، إلى جانب فريق الخبراء المشترك المعني بالجوانب العلمية لحماية البيئة البحرية، لتحسين قاعدة المعارف المتعلقة بجزيئات البلاستيك في البيئة البحرية، وتقديم المشورة في مجال السياسات بشأن هذا الموضوع. وطلب من المنظمة المساهمة تحديداً في ما يتعلق بمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية. وقد عملت المنظمة عن كثب مع الشركاء الرئيسيين والأوساط الأكاديمية، مما أسفر عن تقرير بعنوان "جزيئات البلاستيك في مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية"¹⁰ تضمن مجموعة من التوصيات وأفضل الممارسات للحد من أثر الجزيئات البلاستيكية المحتمل على مجموعات الأسماك وأرصدها، وعلى المسائل المرتبطة بسلامة الأغذية الناشئة عن استهلاك الأغذية البحرية.

التطورات الأخيرة في منظمة الأغذية والزراعة لبناء القدرات في مجال سلامة الأسماك وجودتها

- 24- واصلت المنظمة أنشطتها لبناء القدرات في مجال سلامة الأسماك وجودتها من خلال ما يلي:
- دعم الأعضاء¹¹ للوفاء بمتطلبات السوق الرئيسية، وتنفيذ متطلبات الصحة والصحة النباتية والامتثال لها من خلال المساعدة في تنفيذ مواصفات ونصوص الدستور الغذائي؛
 - تنظيم برامج تدريبية مع مؤسسات أخرى¹² لنشر متطلبات الوصول إلى الأسواق المتعلقة بسلامة الأغذية وجودتها وإمكانية التتبع والتوسيم؛
 - دعم تنظيم الدورات والمؤتمرات الدولية، وتعزيز مشاركة البلدان النامية؛¹³
 - نشر المعلومات حول المتطلبات التنظيمية،¹⁴ بما في ذلك الرفض على الحدود،¹⁵ على موقع .GLOBEFISH

⁹ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>

¹¹ بنغلاديش، وغينيا الاستوائية، وإريتريا، وولايات ميكرونيزيا المتحدة، والفلبين، وتايلند، وأوكرانيا، وفيت نام، وزامبيا.

¹² على سبيل المثال، المركز الدولي للدراسات الزراعية المتقدمة في منطقة البحر الأبيض المتوسط، ومركز علوم البيئة ومصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية.

¹³ على سبيل المثال، "المؤتمر العالمي للأغذية البحرية" الذي انعقد كل سنتين ويجمع بين الجهات التنظيمية وأجهزة إصدار الشهادات الخاصة بمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية وممثلي قطاع تجهيز الأسماك ومفتشي الأسماك وخدمات إصدار الشهادات من البلدان الرئيسية.

¹⁴ <http://www.fao.org/in-action/globefish/countries/en/>

¹⁵ <http://www.fao.org/in-action/globefish/border-rejections/en/>

التطورات الأخيرة المتعلقة بالفاقد والمهدر من الأسماك

25- يحدث الفاقد (النقص في كمية أو نوعية الأغذية) والمهدر من الأغذية (التخلص أو الاستخدام البديل "غير الغذائي" للأغذية الآمنة والمغذية المخصصة للاستهلاك البشري)¹⁶ في معظم سلاسل إنتاج الأسماك، إن لم يمكن في جميعها، أثناء الصيد والتفريغ والتوزيع والمعالجة والتسويق والاستهلاك. وقد أصبح الحدّ من الفاقد والمهدر من الأغذية أكثر أهمية مع تزايد الطلب على الأسماك كغذاء. ولهذا السبب، تسعى إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المنظمة باستمرار إلى إدخال تحسينات في هذا المجال من خلال توفير بناء القدرات ونشر المعلومات والمشاركة في تطوير الإرشادات والأدوات الدولية.

26- وفي عام 2019، أطلقت منظمة الأغذية والزراعة مستودعاً على الإنترنت للمعلومات المتعلقة بالفاقد والمهدر من الأغذية.¹⁷ وكانت هذه المبادرة أحد الردود على التوصية الصادرة عن الدورة الثانية والثلاثين للجنة مصايد الأسماك لاتخاذ إجراءات للحدّ من الفاقد والمهدر من الأغذية في قطاعي مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية. ويشير المستودع إلى أن حلول الفاقد والمهدر من الأغذية تعتمد على مزيج من السياسات وتطبيق التكنولوجيا والمهارات والمعارف المناسبة، والخدمات والبنية التحتية، والبيئة التنظيمية، والإنصاف الاجتماعي والجنساني، والروابط الجيدة.

27- يتم تطوير دورات التعلم الإلكتروني التي تحدد وتيرتها ذاتياً، وتركز كل منها على مجالات مواضيعية مختلفة لبناء المعرفة وتوسيع نطاقها في ما يتعلق بالفاقد والمهدر من الأغذية بشكل فعال من حيث التكلفة. وسيتم تقديم الدورات عبر الإنترنت، من خلال مركز التعليم الإلكتروني التابع لمنظمة الأغذية والزراعة،¹⁸ وسيتم تقديمها مجاناً باعتبارها منفعة عامة عالمية. وسيتم أيضاً توفير الدورات التدريبية على المستوى العالمي عبر المورد على الإنترنت الخاص بالفاقد والمهدر من الأغذية في سلاسل قيمة الأسماك.¹⁹

28- وتدعم إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المنظمة شعبة الإحصاءات في المنظمة لتطوير أساليب فعالة من حيث التكلفة لجمع البيانات عن البلدان التي تسعى إلى رصد المقصد 12-3 من أهداف التنمية المستدامة، الذي يتطلب "تحفيض نصيب الفرد من النفايات الغذائية العالمية على صعيد أماكن البيع بالتجزئة والمستهلكين بمقدار النصف، والحد من خسائر الأغذية في مراحل الإنتاج وسلاسل الإمداد، بما في ذلك خسائر ما بعد الحصاد، بحلول عام 2030". ومن المخطط إجراء اختبار ميداني للخطوط التوجيهية الجديدة لقياس الفاقد من الأسماك بعد الحصاد في بلدان مختارة.

29- ومن المقرر إصدار منشورين للمنظمة عن مصايد الأسماك في عام 2019، يركز كل منهما على تحديد الفاقد والمهدر من الأغذية لنشر معلومات فريدة عن الفاقد والمهدر من الأغذية، وفقدان معدات الصيد، وبالتالي تسهيل عملية صنع القرار وصياغة السياسات وتنفيذها. ويعتمد هذان المنشوران على الدراسات التي تشرف عليها المنظمة في إطار برنامج تقييم الفاقد والمهدر من الأغذية والحدّ منها في حوض الأمازون والهند.

¹⁶ <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/>

¹⁷ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/en/>

¹⁸ <https://elearning.fao.org/>

¹⁹ <http://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/en/>