

37th Joint Arab Codex Contact Points and CCNE Coordination Meeting

**PREPARATION FOR THE 18th SESSION OF THE
CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS**

(CCCF18)

**Reporting on ACWG Coordination Efforts, Activities,
and Achievements**

Dr ZOUINE KARIMA, (GForSS)

June 12, 2025

جدول المحتويات

مقدمة

منهجية العمل و المهام/ المخرجات المستهدفة
للفريق

الخطوات المتبعة ضمن تفعيل برنامج عمل الفريق

أهم الأنشطة والمخرجات

جدول أعمال الدورة الثامنة عشرة وتمثيلية الدول
المشاركة في أنشطة الفريق



مقدمة

ضمن أنشطة التحضير للجنة الفنية للدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية في دورتها الثامنة عشرة في بانكوك، تايلند، خلال الفترة من 23 إلى 27 يونيو 2025

- ❖ وضع آلية عربية مشتركة لتحليل بنود جدول أعمال الدورة الثامنة عشرة للجنة CCCF،
- ❖ عقد اجتماعات الدورة الأولى لفريق العمل العربي المعني بلجنة الملوثات في الأغذية في إطار تنفيذ المبادرة العربية لتعزيز المشاركة الفعالة للدول العربية في أعمال هيئة الدستور الغذائي.

يأتي هذا الجهد في سياق تطوير قدرات الدول العربية في التفاعل مع القضايا الفنية المعقدة ذات الصلة بسلامة الأغذية، وضمان انخراط الدول العربية في أعمال الدستور الغذائي والمشاركة في تطوير المعايير الدولية مع اعتبار الخصوصيات الصحية والاقتصادية للمنطقة.

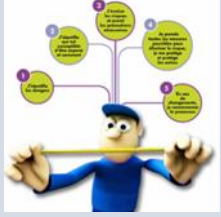
تمثل هذه الاجتماعات خطوة مهمة نحو بناء موقف عربي موحد، يعكس احتياجات وتطلعات المنطقة في مجال سلامة الأغذية، ويُعزز من حضورها وتأثيرها داخل هيئة الدستور الغذائي الدولية.



منهجية العمل و المهام/ المخرجات المستهدفة للفريق

المهام الرئيسية

- * مراجعة وتحليل الوثائق والمقترحات المقدمة من اللجنة.
- * تقييم مدى ملاءمة المعايير المقترحة للظروف والتحديات الخاصة بالمنطقة العربية.
- * دراسة التأثيرات الصحية والاقتصادية والتجارية المحتملة.
- * توحيد وتنسيق مواقف الدول العربية لضمان تمثيلها الموحد في المناقشات.
- * إعداد تقارير واضحة وموجزة تتضمن التحليلات والتوصيات.



المنهجية

- * اتباع منهجية علمية ومنظمة وموضوعية في تقييم الوثائق والمقترحات.
- * تشجيع تبادل الآراء والممارسات بين الخبراء الوطنيين والإقليميين.

التنسيق

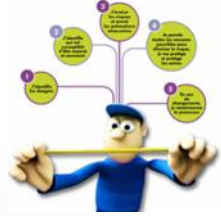
- * التعاون مع الجهات الوطنية والإقليمية ذات الصلة.
- * الحفاظ على التواصل المستمر بين أعضاء فريق العمل.



- **النتائج المتوقعة**
- **تقارير تحليلية وتوصيات تدعم المواقف العربية**
- **تعزيز القدرات في مجال تطوير المعايير الدولية والوطنية**



الخطوات المتبعة ضمن تفعيل برنامج عمل الفريق



توفير وتوثيق منهجية العمل لتوحيد
طريقة التحليل بما يتماشى مع
الممارسات المثلى

وضع خطة زمنية و برنامج لإنجاز الأنشطة المرتقبة

توزيع المهام بين ممثلي الدول الأعضاء
حسب الخبرات الفنية



تشكيل فريق الخبراء العربي في ظل
المبادرة العربية للدستور الغذائي

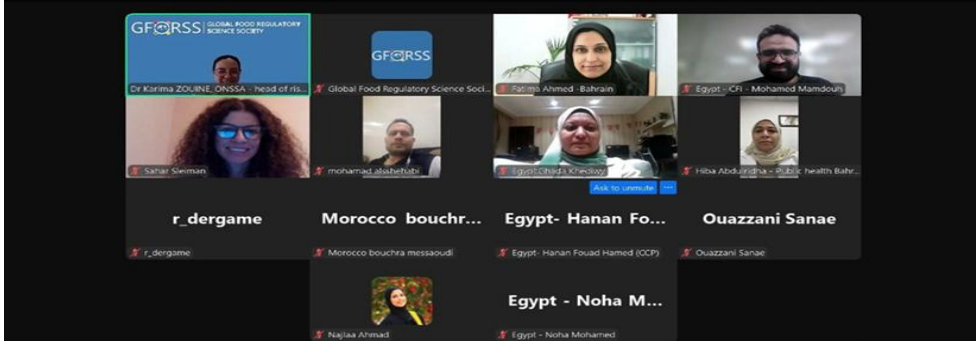
مراجعة جدول أعمال وتحديد بنود جدول الأعمال
ذات الأولوية للمنطقة العربية

باستخدام منهج واضح ومنهجي وموضوعي
لتحديد أهم البنود الحرجة للمنطقة

عقد الاجتماعات التنسيقية وتطبيق
البرنامج العملي

أهم الأنشطة والمخرجات

إنجازات الفريق العربي



أنشطة تأطير عمل الفريق

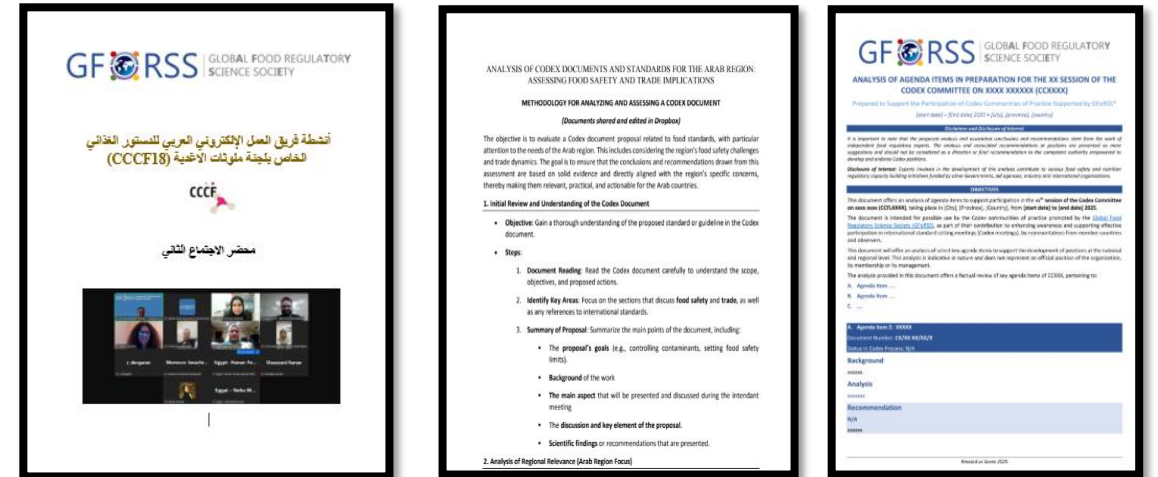
- ✓ تبني المنهجية المقترحة لتقييم بنود جدول الأعمال
- ✓ تبني المنهجية المقترحة لتحديد بنود جدول الاعمال ذات الأولوية
- ✓ وضع منصة لعرض الوثائق المنهجية و المستندات المرجعية dropbox
- ✓ تنسيق الاجتماعات التحضيرية و اعداد تقارير و تتبع تطبيق البرنامج العملي للفريق

✓ تحديد لائحة بنود جدول الاعمال ذات الأولوية بالمنطقة العربية -11 من بين 16 بند-

✓ عقد 7 اجتماعات تنسيقية لمناقشة وتحليل بنود جدول الاعمال واعداد الوثائق التحليلية

✓ مراجعة 11 وثيقة لتحليل بنود جدول الاعمال وأعداد العروض التقديمية ذات الصلة

✓ أعداد التوصيات المتعلقة بالمواصفات المعنية الخاصة بالمنطقة العربية



المشاركة في أنشطة الفريق

مشاركة الدول العربية في تحضير العروض والتقديم

1. مصر
2. الامارات العربية المتحدة
3. البحرين
4. عُمان
5. المغرب



تمثيلية الفريق في الاجتماعات

1. مصر
2. الامارات العربية المتحدة
3. البحرين
4. سوريا
5. عُمان
6. المغرب
7. فلسطين
8. الجزائر
9. لبنان



جدول أعمال الدورة الثامنة عشرة CCCF18

ملخص كمي لجدول الأعمال

- ✓ 24 بندًا مدرجًا في جدول الأعمال
- ✓ 8 ملوثات أو مجموعات ملوثات رئيسية تشمل: الرصاص، الكاديوم، الأفلاتوكسينات، الأكريلاميد، الألكلويد تروبانيك والبيروليزدين
- ✓ 6 دلائل ممارسات قيد المراجعة أو التطوير
- ✓ 5 مواضيع فنية تتعلق بتحليل البيانات ومعايير أخذ العينات
- ✓ 3 بنود مخصصة للتخطيط المستقبلي وأولويات تقييم JECFA
- ✓ 1 بند لمناقشة تطبيق الحدود القصوى على المنتجات متعددة المكونات

بنود جدول أعمال اللجنة الثامنة عشر ل CCCF

رقم البند	رقم البند	المسألة / الإجراء الذي سيتم مناقشته	الملوث / الموضوع
2 ملوثات صناعية / بيئية / طبيعية	5	الحدود القصوى في بعض فئات الأغذية (المرحلة 7)	الرصاص
	6	دليل ممارسات للوقاية والحد من التلوث في الأغذية (المرحلة 4)	الكاديوم
	7	خطط أخذ العينات لبعض التوابل (المرحلة 7)	الأفلاتوكسينات والأوكراتوكسين A
	8	حد أقصى وخطة أخذ عينات للبقول السوداني الجاهز للأكل (المرحلة 4)	الأفلاتوكسينات
	9	مراجعة دليل الممارسات للبقول السوداني (المرحلة 4)	الأفلاتوكسينات
6 السموم الفطرية / السموم	12	مراجعة دليل الممارسات للمواد الخام/العلف للحيوانات المنتجة للحليب	الأفلاتوكسين B1
	10	مراجعة دليل الممارسات لمكافحة الأعشاب الضارة	Pyrrolizidine alkaloids
	13	إعداد دليل ممارسات جديد	Tropane alkaloids
	11	مراجعة دليل الممارسات للحد من التلوث	الأكريلاميد
1 ملوثات ناتجة عن المعالجة	14	دليل لتحليل البيانات وتحسين جمع البيانات لوضع الحدود القصوى	جميع الملوثات
	15	مراجعة معايير الأداء الرقمية باستخدام مفهوم "مجموع المكونات" في خطط أخذ العينات	الأفلاتوكسينات
5 البيانات والمنهجيات	16	تطبيق الحدود القصوى	المنتجات متعددة المكونات
	17	تحليل بيانات التلوث في خلطات التوابل	الرصاص
	18	تحليل بيانات التلوث في الحبوب	الأفلاتوكسينات
3 أعمال المستقبلية والتخطيط	19	مراجعة معايير الكودكس الخاصة بالملوثات	جميع الملوثات
	20	متابعة تقييمات لجنة JECFA ومشاورات منظمة الفاو/منظمة الصحة العالمية	—
	21	قائمة الأولويات الخاصة بالملوثات لتقييمها من قبل JECFA	—

تمثيلية الدول العربية في تقديم بنود جدول الاعمال

ITEMS	SUBJECT	Arab expert responsible for the presentation
5	Maximum levels for lead in certain food categories (at Step 7)	UAE
7	Sampling plans for total aflatoxins and ochratoxin A in certain spices (at Step 7)	Bahrain
8	Maximum level and associated sampling plan for total aflatoxins in ready-to-eat peanuts (at Step 4)	Egypt
9	Revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004) (at Step 4)	Egypt
11	Review of the Code of practice for the reduction of acrylamide in foods (CXC 67-2009)	Egypt
12	Review of the Code of practice for the reduction of aflatoxin B1 in raw materials and supplemental feeding stuffs for milk-producing animals	Egypt
13	Development of a Code of practice for the prevention and reduction of tropane alkaloids in food and feed	Oman
15	Reviewing of numeric performance criteria for methods of analysis for total aflatoxins utilizing the sum of components concept in relevant sampling plan	Bahrain
16	Application of maximum levels to multi-ingredient products	Egypt
17	Analysis of occurrence data of lead in spice mixtures	Bahrain
18	Analysis of occurrence data of aflatoxins in cereals	

