



45 Joint Coordination Meeting of Arab and CCNE Codex Contact Points

PREPARATION FOR THE 29th SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMITTEE ON FATS AND OILS

(CCFO29)

Prepared by Mariam Eid

Lebanon

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، البرنامج المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لمعايير الأغذية،

الدورة التاسعة والعشرون،



كوالالمبور، ماليزيا، 9-13 فبراير 2026،

أنشطة المنظمات الدولية ذات الصلة بعمل لجنة الدستور
الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، المسائل الناشئة عن منظمة
الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

المحتوى

رقم الشريحة - الموضوع

5- المقدمة

6- المسائل الناشئة بشكل مشترك عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

7- المسائل الناشئة عن الهيئات الإدارية لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو)

8- الذكرى الثمانون لتأسيس منظمة الأغذية والزراعة، واليوم العالمي للأغذية، ومتحف الأغذية والزراعة التابع لمنظمة الأغذية والزراعة وشبكته (FAO MuNe)

9- تحويل الغذاء والزراعة من خلال نهج النظم 18

10- أربعة وأربعون ابتكارًا غذائيًا ناشئًا بحلول عام 2050

11- استشراف سلامة الغذاء: مناهج لتحديد قضايا سلامة الغذاء المستقبلية

12- ضمان سلامة الغذاء في الاقتصاد الدائري

المحتوى

- 13-مراجعة الإطار الاستراتيجي لمنظمة الأغذية والزراعة
المسائل الناشئة عن قرار منظمة الصحة العالمية بإلغاء الأحماض الدهنية المتحولة المنتجة صناعياً
- 14-تطوير إرشادات منظمة الصحة العالمية بشأن إجراءات السياسة الغذائية
- 16- تصنيف الأغذية، بما في ذلك تحديد خصائصها الغذائية، لدعم سياسات البيئة الغذائية.
- 17- خفض استهلاك الصوديوم/الملح لدى السكان
- 18-تحديث استراتيجية منظمة الصحة العالمية لسلامة الأغذية
- 19-تمديد أهداف التغذية العالمية حتى عام 2030
- المراجع

المقدمة

تعرض هذه الوثيقة المعلومات ذات الصلة الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) كما تتضمن معلومات عن الاجتماع المقرر عقده للجنة الخبراء المشتركة JECFA المعنية بالمواد المضافة للأغذية في دورتها 102. إذا انما وثيقة لأخذ العلم والاستفادة من النشاطات المذكورة لمن يرد والتي تجدون نبذة عن كل منها في الشرائح التالية. كما تجدون في الشرائح الأخيرة كل المراجع ذات الصلة. وعليه اقترح عليكم مراجعة المحتوى واي بند تجدون انه يهكم تلجأون للشريحة التي تتحدث عنه وفي حال الحاجة لتفاصيل أكثر يمكن الاستعانة بالمراجع ذات الصلة

كما نانا دوما موجودون لتقديم الدعم عند اللزوم فلا توفرونا.

المسائل الناشئة بشكل مشترك عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

1- اليوم العالمي لسلامة الغذاء 2025

يسلط الضوء على النشاطات التي نظمتها المنظمتين بهذه المناسبة

يمكن مراجعة الموقع الإلكتروني لهيئة الدستور الغذائي، الذي يتضمن جزء خاص باليوم العالمي لسلامة الأغذية، الذي يحتوي على معلومات حول العديد من النشاطات والمبادرات التي جرت في جميع أنحاء العالم.

2- بيان مشترك حول مبادئ النظام الغذائي الصحي

البيان المشترك الذي نشر في أكتوبر/تشرين الأول 2024 بعنوان "ما هي الأنظمة الغذائية الصحية" ويتضمن المبادئ الأساسية الأربعة للنظام الغذائي الصحي: الكفاية، والتنوع، والتوازن، والاعتدال ويؤكد أن أي من الأنماط الغذائية التي يستهلكها الناس بمرور الوقت يمكن أن تكون صحية، عند استيفائها لهذه المبادئ الأربعة.

المسائل الناشئة عن الهيئات الإدارية لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو)

مقررات الدورة الرابعة والأربعون لمؤتمر منظمة الأغذية والزراعة التي عقدت في نهاية شهر حزيران 2025. والتي وافق بنتيجتها الأعضاء على برنامج عمل المنظمة وميزانيتها للفترة 2026-2027. واعتماد القرار بشأن معالجة مقاومة مضادات الميكروبات في النظم الغذائية الزراعية ودعم تنفيذه. يحدد القرار تدابير للحد من استخدام مضادات الميكروبات، وتعزيز الوقاية، وتعزيز الإنصاف والمساءلة من خلال نهج الصحة الواحدة. ويدعو إلى عمل وطني ودولي منسق، بقيادة كينيا والمملكة المتحدة مما يعكس الالتزام العالمي بالتصدي لمخاطر مقاومة مضادات الميكروبات على الأمن الغذائي والصحة العامة والتنمية. ويُقر بأهمية توجيهات هيئة الدستور الغذائي في دعم نظم سلامة الأغذية القائمة على المخاطر للتخفيف من مقاومة مضادات الميكروبات.

وقد وضعت منظمة الأغذية والزراعة، بالتعاون مع شركاء اللجنة الرباعية (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، وبرنامج الأمم المتحدة للبيئة، ومنظمة الصحة العالمية، والمنظمة العالمية لصحة الحيوان)، خارطة طريق 16 لإنشاء فريق مستقل معني بالأدلة لاتخاذ إجراءات ضد مقاومة مضادات الميكروبات (IPEA).

الذكرى الثمانون لتأسيس منظمة الأغذية والزراعة (الفاو)، واليوم العالمي للأغذية، ومتحف الأغذية والزراعة التابع للفاو وشبكته (FAO MUNE)

احتُفل باليوم العالمي للأغذية لعام 2025، في 16 أكتوبر/تشرين الأول 2025، بالذكرى الثمانين لتأسيس منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) تحت شعار "يدًا بيد من أجل أغذية أفضل ومستقبل أفضل".

<https://www.fao.org/world-food-day/en>

التأكيد على الحاجة الملحة للعمل الجماعي لتحويل النظم الزراعية الغذائية على مستوى المؤسسات، وعبر الحدود، وداخل المجتمعات.



تحويل الغذاء والزراعة من خلال نهج النظم

المنشور الجديد لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) يناقش الهدف من تحويل الغذاء والزراعة من خلال نهج النظم، وذلك لتوضيح ماهية هذا النهج عملياً في مختلف النظم الغذائية الزراعية

<https://doi.org/10.4060/cd6071en>

أربعة وأربعون ابتكارًا غذائيًا ناشئًا بحلول عام ٢٠٥٠

أجرت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) دراسة استشرافية متعددة المراحل لاستكشاف الآثار المحتملة على سلامة الغذاء المرتبطة بتزايد مصادر ونظم الإنتاج الغذائية الجديدة. وسلطت النتائج الضوء على العديد من القضايا الاجتماعية والتكنولوجية والاقتصادية والبيئية والسياسية التي يجب أخذها في الاعتبار ومعالجتها لضمان دمج هذه الابتكارات في النظم الغذائية بشكل آمن.

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5116en>

استشراف سلامة الغذاء: مناهج لتحديد قضايا سلامة الغذاء المستقبلية

استضافت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) اجتماع إطار عمل استشراف سلامة الغذاء في روما في الفترة من 1 إلى 3 أبريل 2025. وشارك في الاجتماع ستة عشر خبيراً من آسيا وأفريقيا وأوروبا وأمريكا اللاتينية ومنطقة البحر الكاريبي وأمريكا الشمالية وأوقيانوسيا، يمثلون الحكومات والقطاع الخاص والمنظمات الدولية والجامعات ومعاهد البحوث، بالإضافة إلى برنامج الأغذية العالمي التابع للأمم المتحدة.

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5135en>

ضمان سلامة الغذاء في الاقتصاد الدائري

- أصدر برنامج استشراف سلامة الأغذية التابع لمنظمة الأغذية والزراعة تقريرًا بعنوان: سلامة الأغذية في الاقتصاد الدائري، يقدم تحليلًا للأدلة الحالية والناشئة حول مخاطر سلامة الأغذية في نظم إنتاج الأغذية الدائرية، ويحدد أربعة أبعاد رئيسية مثيرة للقلق: ندرة المياه، وفقدان الأغذية وهدرها، ونفايات تغليف الأغذية، وكفاءة استخدام الأراضي.



- كما استضافت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) فعالية جانبية حول سلامة الأغذية في الاقتصاد الدائري خلال المؤتمر السابع والأربعين للجنة الاستشارية للاقتصاد (CAC47) في 29 ت 1 2024 في جنيف.

في نيسان 2025، نشرت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) تقريرًا بعنوان "سلامة الأغذية في التغذية الشخصية: التركيز على المخاطر الغذائية والأغذية الوظيفية"، والذي يقدم نظرة عامة عالمية على تحديات السلامة الرئيسية المتعلقة بهذه المنتجات.

<https://doi.org/10.4060/cd1789en>

مراجعة الإطار الاستراتيجي لمنظمة الأغذية والزراعة

من المقرر نشر تقرير منظمة الأغذية والزراعة رفيع المستوى بشأن الأنظمة الغذائية الصحية في عام ٢٠٢٦، ويهدف إلى تقديم مساهمة محورية في أجندة التغذية العالمية.

المسائل الناشئة عن قرار منظمة الصحة العالمية بإلغاء الأحماض الدهنية المتحولة المنتجة صناعياً

في أيار 2018، دعت منظمة الصحة العالمية إلى القضاء العالمي على الأحماض الدهنية المتحولة المنتجة صناعياً بحلول عام 2025. مع خيارين:

(1) حد إلزامي قدره 2 غرام من الأحماض الدهنية المتحولة لكل 100 غرام من إجمالي الدهون والزيوت في جميع الأطعمة؛

(2) حظر إلزامي على إنتاج أو استخدام الزيوت المهدرجة جزئياً كمكون في جميع الأطعمة.

منذ عام 2024، تبنت ست دول (كولومبيا، وماليزيا، وموريشيوس، ونيبال، وباكستان، وقطر) سياسات قائمة على أفضل الممارسات

وفي أيار 2025، منحت منظمة الصحة العالمية شهادات اعتماد لأربع دول (النمسا، والنرويج، وعمان، وسنغافورة) تقديراً لتطبيقها سياسات قائمة على أفضل الممارسات إلى جانب آليات رصد وإنفاذ فعّالة.

تواصل منظمة الصحة العالمية تقديم الدعم الفني والتوجيهات السياسية والأدوات لمساعدة البلدان على تنفيذ تدابير فعّالة للقضاء على الأحماض الدهنية المتحولة

تطوير إرشادات منظمة الصحة العالمية بشأن إجراءات سياسات التغذية

- يجري حاليًا وضع اللمسات الأخيرة على الإرشادات المتعلقة بالسياسات والتدخلات الرامية إلى تهيئة بيئات غذائية مدرسية صحية، وسياسات وضع العلامات الغذائية تمهيدًا لنشرها.

تصنيف الأغذية، بما في ذلك تحديد خصائصها الغذائية، لدعم سياسات البيئة الغذائية.

طورت المنظمة نماذج خاصة بكل منطقة في خمس مناطق تابعة لها لدعم الحكومات في تنفيذ سياسات حماية الأطفال من الآثار الضارة لتسويق الأغذية والمشروبات غير الكحولية، ونموذجًا خاصًا بمنطقة واحدة لدعم تنفيذ سياسات متعددة للبيئة الغذائية، بما في ذلك ملصقات التحذير على واجهة العبوة، وقيود التسويق، وسياسات شراء الأغذية المدرسية، والضرائب. وتواصل المنظمة العمل على أنظمة تصنيف الأغذية، بما في ذلك تحديد خصائص العناصر الغذائية لتطبيقات أخرى غير قيود التسويق. ويخضع مشروع موجز المعلومات لمنظمة الصحة العالمية بشأن تصنيف الأغذية لسياسات البيئة الغذائية حاليًا لمراجعة معمقة.

خفض استهلاك الصوديوم/الملح للسكان

تواصل منظمة الصحة العالمية دعم الدول الأعضاء لخفض استهلاك الصوديوم للسكان، وتحقيق الأهداف العالمية الطوعية التسعة، بما في ذلك خفض متوسط استهلاك الصوديوم للسكان بنسبة 30%، والوصول إلى استهلاك أقل من 2000 ملغ/يوم من الصوديوم. وانخفاض نسبي بنسبة 25% في انتشار ارتفاع ضغط الدم بحلول عام 2030

وتعمل منظمة الصحة العالمية على إعداد دليل إرشادي "خطوة بخطوة" حول التكيف الوطني لأهداف منظمة الصحة العالمية للصوديوم، سواء المعايير العالمية للصوديوم أو الأهداف الإقليمية للصوديوم.

تحديث استراتيجية منظمة الصحة العالمية لسلامة الأغذية

- أعدت منظمة الصحة العالمية دراسة جدوى استثمارية حول ترصد الأمراض المنقولة بالغذاء، وهي قيد الإعداد للنشر
- أعدت منظمة الصحة العالمية أداة لتطوير خارطة طريق لدعم الدول الأعضاء في وضع خرائط طريقها الوطنية لتوجيه تنفيذ الاستراتيجية.
- أنشأت منظمة الصحة العالمية تحالف منظمة الصحة العالمية لسلامة الأغذية،

تمديد أهداف التغذية العالمية حتى عام 2030

مددت جمعية الصحة العالمية الثامنة والسبعون خطة التنفيذ الشاملة بشأن تغذية الأمهات والرضع والأطفال حتى عام 2030 واعتمدت أهدافاً إجرائية لتسريع تحقيق هذه الأهداف التغذوية،

https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_R24-en.pdf

لجنة الخبراء المشتركة JECFA

أصدرت أمانة لجنة الخبراء المشتركة المعنية بالمواد المضافة للأغذية (JECFA) دعوة لتقديم البيانات بشأن تقييم سلامة سائل ليغنوسلفونات الكالسيوم غير الغذائي (رقم CAS: 8061-52-7). ومن المقرر تقييم هذه المادة في الاجتماع الثاني بعد المائة للجنة JECFA، المقرر عقده في الفترة من 9 إلى 18 يونيو 2026

عُقد الاجتماع الحادي بعد المائة للجنة JECFA في جنيف في الفترة من 15 إلى 21 أكتوبر 2025، وحُصص لمناقشة الملوثات في الأغذية. سيكون التقرير الكامل للاجتماع (سلسلة التقارير الفنية لمنظمة الصحة العالمية 1061) ودراسة السمية والتعرض الغذائي (سلسلة إضافات الأغذية لمنظمة الصحة العالمية رقم 92) متاحين عبر موقع منشورات اللجنة

أكدت لجنة الخبراء المشتركة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية (JECFA) مجددًا أن الزرنيخ غير العضوي (iAs) مادة مسرطنة معروفة للإنسان، إذ يُسبب سرطان الرئة والمثانة والجلد، وأشارت إلى أن الدراسات الحديثة قد عززت هذه الأدلة.

المراجع

- 1<https://openknowledge.fao.org/items/968e3983-4d8c-4941-8322-c8b5a697c10b> 2<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en>
- 3[https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))
- 4[https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)
- 5Key conclusions and summary report from JECFA's 101st meeting
- 6<https://www.whofoodsystems.org/page/health-talks-2025>
- 7<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/en/>
- 8<https://doi.org/10.4060/cd2223en>
- 9<https://www.fao.org/governing-bodies/conference/c-44/en>
- 10 <https://www.fao.org/newsroom/detail/qu-dongyu-closes-44th-fao-conference-urging-ingenuity--solidarity-and-collective-will/en>
- 11 <https://documents.un.org/doc/undoc/ltd/n24/278/35/pdf/n2427835.pdf>

المراجع

- 12 <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/background/fao-role/renofarm/en/>
- 13 <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/infarm-system/en/>
- 14 <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/tools/fao-pmp-amr/en/>
- 15 <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/resources/tools/fao-atlass/en/>
- 16 <https://www.qjsamr.org/independent-panel-for-evidence-for-action-against-amr/roadmap>
- 17 <https://www.fao.org/world-food-day/en>
- 18 <https://doi.org/10.4060/cd6071en>
- 19 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5116en>
- 20 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4981en>
- 21 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5135en>
- 22 <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/>

المراجع

- 23 Food safety foresight: approaches to identify future food safety issues
- 24 New FAO report explores how human expertise and technology can advance food safety foresight
- 25 <https://doi.org/10.4060/cd1789en>
- 26 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1788EN>
- 27 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1686en>
- 28 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1800EN>
- 29 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1787EN>
- 30 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD1799EN>
- 31 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3752en>
- 32 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd2308en>
- 33 <https://openknowledge.fao.org/items/856a6018-0a5a-43d9-abc7-57bf45f24351>
- 34 <https://doi.org/10.4060/cd4280en>

المراجع

- 35 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5143en>
- 36 <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5142en>
- 37 <https://doi.org/10.4060/cd3005en>
- 38 <https://openknowledge.fao.org/items/2481bc84-8c85-4a03-b27f-cf10c03187ed>
- 39 <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a76ef638-92fe-45d2-b452-35f8e0f13f76/content>
- 40 <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4a3e64b5-f107-4652-8b16-5130b5af957b/content>
- 41 <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/replace-trans-fat>
- 42 <https://gifna.who.int/summary/TFA>
- 43 <https://www.who.int/news/item/19-05-2025-who-recognizes-four-countries-with-life-saving-trans-fat-elimination-policies>
- 44 <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/trans-fat>

المراجع

- 45 <https://iris.who.int/handle/10665/383582>
- 46 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630>
- 47 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654>
- 48 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240105591>
- 49 <https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-consumption-of-tropical-oils>
- 50 <https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-optimal-intake-of-animal-source-foods>
- 51 <https://www.who.int/publications/m/item/first-who-meeting-on-optimal-intake-of-animal-source-foods-RBAG-summaryand-conclusions>
- 52 <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-to-develop-a-who-guideline-on-consumption-of-ultraprocessed-foods>
- 53 <https://www.who.int/news-room/articles-detail/online-public-consultation-draft-guideline-on-nutrition-labelling-policies>

المراجع

- 54 https://apps.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO_IASO_report2010/en/index.html
- 55 https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX720-43%252FCRDs%252FNFSDU43_CRD37x.pdf
- 56 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240018341>
- 57 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240092013>
- 58 <https://gifna.who.int/summary/sodium>
- 59 <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/375596/9789290210818-eng.pdf> and https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/54658/PAHONMHRF210016_eng.pdf
- 60 [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-en.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-en.pdf)
- 61 <https://www.who.int/initiatives/who-alliance-for-food-safety>
- 62 https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_R24-en.pdf

[illegible]