A

联合国粮食及农业组织 | Food and Agriculture Organization of the United Nations | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture | Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura | منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

لجنة مصايد الأسماك

اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك

الدورة العشرون

8 – 12 سبتمبر/أيلول 2025

اجتماع افتراضي على منصة Zoom

سلامة الأغذية وجودة المنتجات المائية

الموجز

تتناول هذه الوثيقة التطورات الأخيرة في مجال سلامة الأغذية وجودتها في ما يتعلق بنفاذ المنتجات المائية إلى الأسواق؛ وأنشطة منظمة الأغذية والزراعة (المنظمة) بشأن سلامة الأغذية وجودتها في مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية؛ والتعاون المحدد للمنظمة مع وكالات الأمم المتحدة الأخرى والمؤسسات المعنية؛ ومساهمات المنظمة في إسداء المشورة العِلمية لهيئة الدستور الغذائي؛ والدعم الذي يُقدَّم إلى الأعضاء لتنفيذ مواصفات الدستور الغذائي.

الإجراءات المقترح اتخاذها من جانب اللجنة الفرعية

- رفع توصيات بشأن مجالات عمل مستقبلية لضمان سلامة الأغذية وجودتها في مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في بيئة لا تنفك تتغير في سياق الأمن الغذائي والتجارة.
- والتعليق على العمل الشامل الذي تضطلع به المنظمة وتقديم توجيهات في مجال سلامة المنتجات المائية وجودتها، لا سيما بما يشمل إسداء المشورة العلمية لعمليات هيئة الدستور الغذائي وبناء القدرات من أجل تطبيق مواصفات الدستور الغذائي وخطوطه التوجيهية ومدونات الممارسات الخاصة به.
- واقتراح مجالات إضافية لجمع البيانات ونشرها في ما يتعلق بسلامة الأغذية وجودتها.
- وتبادل الخبرات الوطنية في ما يتعلق بمسائل الوصول إلى الأسواق في ما يخص سلامة منتجات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية وجودتها.

يمكن توجيه أي استفسارات بشأن مضمون هذه الوثيقة إلى:

السيدة Esther Garrido Gamarro، مسؤولة مصايد الأسماك، شعبة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية

البريد الإلكتروني: Esther.GarridoGamarro@fao.org

التطورات الأخيرة في عملية وضع المواصفات ضمن هيئة الدستور الغذائي

1- توجه هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) وتشجع إعداد وإرساء التعاريف والمتطلبات المتعلقة بالأغذية من أجل المساعدة في تنسيقها وتيسير التجارة الدولية. وتخضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة للمراجعة بشكل دوري من أجل ضمان الاتساق وإبراز المعارف العِلمية الحالية وغيرها من المعلومات ذات الصلة.

2- وتناولت الدورة السابعة والأربعون للهيئة مواضيع مختلفة تتعلق بسلامة الأغذية، بعضها وثيق الصلة بقطاع الأحياء المائية وينطوي على تداعيات على المنتجين والمجهزين والسلطات.[1] ويتمثل أحد التطورات الهامة في مجال مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في القرار الصادر عن الدورة السابعة والأربعين للهيئة بشأن إبقاء لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية ناشطة بانتظار صدور اقتراحات ملموسة. وأعرب الأعضاء عن اهتمام كبير بوضع مواصفات ومدونات ممارسات بشأن سلامة الأغذية في ما يتعلق بالأعشاب البحرية وسيجري تقييم الاقتراحات أثناء انعقاد الدورة الثامنة والأربعين للهيئة في نوفمبر/تشرين الثاني 2025. وأبدت النرويج، وهي البلد المضيف للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية، اهتمامها بدعم مبادرات جديدة في إطار اللجنة.

3- وتقدم اللجان أدناه النصوص المعتمدة والمعلومات الأكثر صلة بالمنتجات المائية المستخرجة من الدورة السابعة والأربعين للهيئة.

4- واعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين، استنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية،[2] ما يلي:

- إدراج *Sardinella lemuru* في قائمة أنواع السردين في إطار القسم 2-1 من المواصفة الخاصة بالسردين المعلّب والمنتجات من نوع السردين (CXS 94-1981).
- التعديلات التحريرية في الأسماء العِلمية في القسم 2-1 من المواصفة CXS 94-1981.
- التعديلات المترتبة عن ذلك على شروط توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة في المواصفات الخاصة بالأسماك والمنتجات السمكية.

5- وبالإضافة إلى ذلك، أحاطت الدورة السابعة والأربعون للهيئة علمًا بما يلي:

- إدراج نوعي *Sardinella fimbriata* و*Amblygaster sirm* (المعروف سابقًا باسم *Sardinella sirm*) في المواصفة CXS 94-1981 بناءً على القرارات السابقة التي اتخذتها الهيئة.
- الاهتمام الكبير بأعمال الهيئة في المستقبل بشأن الأعشاب البحرية والطحالب الأخرى، والتي قد تستوجب تعديل اختصاصات لجنة الدستور الغذائي.

---

[1] منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. 2024. *تقرير الدورة السابعة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي، جنيف، سويسرا، 25-30 نوفمبر/تشرين الثاني 2024*. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-47%252FFINAL%2BREPORT%252FREP24_CACa.pdf

[2] FAO and WHO. 2024. *Report of the Thirty-Sixth Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products*, REP24/FFP. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-36%252FReport%252FFINAL%252520REPORT%252FREP24_FFPe.pdf

6- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين التنقيحات على المواصفة الخاصة بزيوت السمك (CXS 329-2017) وإدراج زيت *Calanus*.

7- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين مدونة الممارسات للوقاية والحد من التسمم بالسيكواتيرا في الأغذية. وأشاد الأعضاء بلجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية لسرعة الانتهاء من إعداد هذا النص، إذ لاحظوا استكماله قبل الموعد المحدد وفي غضون عام واحد بعد موافقة الهيئة في دورتها السادسة والأربعين على هذا العمل في عام 2023.

8- واستفادت مدونة الممارسات هذه من عمل المنظمة ومنظمة الصحة العالمية، حيث قامتا بإسداء مشورة عِلمية بشأن إدارة السيكواتيرا من خلال تقرير اجتماع الخبراء عن التسمم بالسيكواتيرا.[3] وتتناول مدونة الممارسات تدابير لمنع التسمم بالسيكواتيرا أو الحد منه بما في ذلك برامج المراقبة والرصد، ونظم إدارة سلامة الأغذية، وتبادل البيانات، والمشورة المقدمة للمستهلكين والموجهة إلى مختلف أصحاب المصلحة مثل السلطات المختصة، ومشغلي قطاع الأسماك (الصيادون والمنتجون)، وأخصائي الرعاية الصحية والمستهلكين.

9- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العيّنات، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين خطة معدَّلة لأخذ العينات من مادة ميثيل الزئبق في الأسماك لكي تُدرج في مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995). وهي لا تنطبق إلّا على أنواع الأسماك التي حُدِّدت لها مستويات قصوى مسموحة للملوثات (ألفونسينو عند 1.5 ملغ/كلغ، والخرمان عند 1.7 ملغ/كلغ، والبرتقالي تقريبًا عند 0.8 ملغ/كلغ، وأسماك الأوقي 1.0 ملغ/كلغ، والقرش 1.6 ملغ/كلغ، والتونة 1.2 ملغ/كلغ).

10- وألغت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين الطرق العامة للكشف على الأغذية المعالجة بالإشعاع (CXS 231-2001) بعدما تمّ استحداث تقنيات جديدة أكثر فعالية.

11- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظم فحص الواردات والصادرات الغذائية وإصدار الشهادات، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين الخطوط التوجيهية بشأن منع الغش في مجال الأغذية ومكافحته.[4]

12- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين ما يلي:

- الحدود القصوى لمخلّفات إيميداكلوبريد من أجل شرائح السمك الزعنفي (العضل مع الجلد بنسب طبيعية) و/أو العضل.
- استخراج الحدود القصوى للمخلفات في السمك الزعنفي من اللوفينورون في شرائح السمك وبتروات الإيمامكتين في العضلات وشراح السمك.

[3] FAO and WHO. 2020. Report of the Expert Meeting on Ciguatera Poisoning. Rome, 19–23 November 2018. Food Safety and Quality No. 9. Rome. https://doi.org/10.4060/ca8817en

[4] FAO and WHO. 2024. *Draft Guidelines on the Prevention and Control of Food Fraud (Step 3/4)*. Twenty-seventh Session of the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS), Cairns, Australia, 16–20 September 2024. CX/FICS 24/27/5. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-733-27%252FWorking%2Bdocuments%252Ffc27_05e.pdf

13- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة أنواع بكتيريا الضمات الممرضة في الأغذية البحرية (CXG 73-2010)، مع الإحاطة علمًا بأن إنجاز هذا العمل كان مرتبطًا بوضع الصيغة النهائية للملحق الثاني بشأن الأسماك والمنتجات السمكية بالخطوط التوجيهية CXG 100-2023.

14- واستنادًا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية، اعتمدت الهيئة في دورتها السابعة والأربعين ما يلي:

- تنقيح المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985): الأحكام ذات الصلة بتوسيم المواد المسببة للحساسية.
- الخطوط التوجيهية بشأن توفير المعلومات الغذائية للأغذية المعبأة مسبقًا والتي ستُقدَّم عن طريق التجارة الإلكترونية.
- الخطوط التوجيهية بشأن استخدام التكنولوجيا لتوفير المعلومات الغذائية في توسيم الأغذية.

المشورة العلمية والإرشادات بشأن السياسات الصادرة عن المنظمة

العمل المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه

15- منذ صدور تقرير مشاورة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه في عام 2010، أصبحت هناك أدلة إضافية مُتاحة بشأن مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه.[5] وفي أكتوبر/تشرين الأول 2023، عقدت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية مشاورة ثانية مشتركة للخبراء حول مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه، ركّزت على المنافع الصحية لاستهلاك الأسماك، والتأثيرات السامة للديوكسين وثنائيات الفينيل المتعددة الكلور الشبيهة بالديوكسين، والتأثير السام لميثيل الزئبق، وتفاعلاتها مع السيلينيوم. وتم دعم هذه العملية بوثيقة معلومات أساسية حول مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه،[6] تحتوي على معلومات منبثقة عن استعراض منهجي للأدبيات المتاحة. وهدفت مشاورة الخبراء إلى وضع إطار لتقييم المنافع والمخاطر الصحية المرتبطة باستهلاك الأسماك وتقديم توصيات إلى الهيئة في جهودها الرامية إلى إدارة المخاطر، مع مراعاة البيانات المتاحة عن مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه. وتمثلت الأهداف في تحليل نتائج عمليات المراجعة المنهجية الأخيرة للمطبوعات المتعلقة بالمخاطر والمنافع الصحية لاستهلاك الأسماك من أجل صياغة استنتاجات حول التداعيات الصحية لاستهلاك الأسماك واقتراح مجموعة من التدابير التي يمكن أن ينفذها الأعضاء لتعزيز تقييم المخاطر والمنافع المرتبطة باستهلاك الأسماك وإدارتها.[7] وأكّدت هذه العملية استنتاجات مشاورة الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية لعام 2010 حول مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه، إذ سلطت الضوء على أن استهلاك الأسماك يوفر مغذيات أساسية للصحة، مع تقديم أدلة هامة تظهر مجمل منافع تناول الأسماك طوال جميع مراحل الحياة، بما في ذلك استهلاك الأمهات للأسماك أثناء الحمل، والذي يرتبط بتعزيز التطور العصبي في

[5] FAO/WHO. Report of the Joint Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption. Rome, 25–29 January 2010. FAO Fishery and Aquaculture Report. No. 978. Rome, FAO. 2011. 50 pp. https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ba0136e

[6] FAO and WHO. 2024. *FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption*. Food Safety and Quality Series, No. 27. Rome. https://doi.org/10.4060/cd1548en

[7] يُعرَّف مصطلح "الأسماك" في التقرير على أنه الأسماك الزعنفية (الفقاريات) والمحاريات (اللافقاريات)، سواء أكانت من أصل بحري أم من المياه العذبة، أو مستزرعة أو برية. أما الثدييات البحرية والطحالب فهي خارج نطاق التقرير.

النسل. وعلاوة على ذلك، وإضافة إلى نتائج أخرى، هناك أدلة محدودة على تأثيرات صحية ضارة نتيجة التعرض لميثيل الزئبق في ما يتعلق بأمراض شرايين القلب، والاضطرابات العصبية، وغيرها من النتائج الصحية في مرحلة البلوغ، في حين يقلّل تناول الأسماك التي يكون مصدرها المحيطات والغنية بالسيلينيوم من سميّة ميثيل الزئبق.[8]

عمل المنظمة بشأن انتشار الطحالب الضارة والسموم البيولوجية

16- يؤثر انتشار الطحالب الضارة تأثيرًا كبيرًا على سلامة الأغذية والأمن الغذائي من خلال التسبب في التلوث أو الوفيات الجماعية في صفوف الكائنات الحية المائية. ويتيح تعزيز التوقعات المتعلقة بانتشار الطحالب الضارة فرصة لإنشاء نظم للإنذار المبكر حول حدوث حالات انتشار طحالب ضارة، بما في ذلك تلوث الأغذية، وحالات النفوق الجماعي، والأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

17- وقد وُضعت نظم مراقبة لرصد انتشار الطحالب الضارة في العديد من البلدان. ومع ذلك، قد يكون الوقت المستغرق أو طبيعة البيانات (مثل تقييم السميّة على مستوى تحديد الأنواع) غير كافيَيْن لاتخاذ تدابير فعالة لإدارة سلامة الأغذية أو لأغراض أخرى، مثل توزيع منتجات تربية الأحياء المائية على مناطق مختلفة. ويمكن أن تخفف نظم التنبؤ أو نظم الإنذار المبكر من آثار انتشار الطحالب الضارة وتقلّل تكرار حدوثها. وفي هذا الصدد، وافقت المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات التابعة لمنظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والصحافة (اليونسكو) والوكالة الدولية للطاقة الذرية على توحيد الجهود، وتولت المنظمة زمام القيادة في إعداد الإرشادات الفنية المشتركة بين المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات التابعة لليونسكو والوكالة الدولية للطاقة الذرية من أجل تنفيذ نظم الإنذار المبكر للطحالب الضارة بغية مساعدة السلطات المختصة والمؤسسات المعنية بحماية المستهلك أو مراقبة البيئة في إنشاء نظم إنذار مبكر بشأن انتشار الطحالب الضارة في مناطقها (المياه البحرية والمياه الضاربة إلى الملوحة)، ولا سيما تلك النظم التي تؤثر على سلامة الأغذية أو الأمن الغذائي (انتشار الطحالب الضارة القاعية، وانتشار الطحالب الضارة التي تقتل الأسماك، وانتشار الطحالب الضارة السطحية السامة، وانتشار الطحالب الزرقاء – الخضراء (سيانوبكتيريا)).[9]

18- ومن المقرر بذل جهود إضافية لإعداد إرشادات فنية مشتركة بين المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات التابعة لليونسكو في عام 2025 بغية إنشاء نظم لمراقبة السموم البحرية بما يكمّل المبادرات الحديثة الرامية إلى مكافحة التسمم بالسيكواتيرا[10،11] وإصحاح الرخويات الثنائية الصمامات.

عمل المنظمة بشأن إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات

19- كانت التجارة الدولية أحد العوامل الرئيسية للنمو السريع لإنتاج الرخويات الثنائية الصمامات خلال العقود الستة الماضية. ولكن عددًا قليلًا من البلدان لديه برامج مراقبة فعالة للرخويات الثنائية الصمامات. وفي هذا السياق، تناولت المنظمة ومنظمة الصحة العالمية الحاجة إلى إرشادات دولية لتنفيذ برامج إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات من

[8] FAO and WHO. 2024. *Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption: Meeting report, Rome, 9–13 October 2023*. Food Safety and Quality Series, No. 28. Rome. https://doi.org/10.4060/cd2394en

[9] FAO, IOC and IAEA. 2023. *Joint FAO-IOC-IAEA technical guidance for the implementation of early warning systems for harmful algal blooms.* Fisheries and Aquaculture Technical Paper, No. 690. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cc4794en

[10] FAO and WHO. 2020. *Report of the Expert Meeting on Ciguatera Poisoning. Rome, 19–23 November 2018.* Food Safety and Quality No. 9. Rome. https://doi.org/10.4060/ca8817en

[11] FAO. 2020. *Monitoring and preventing ciguatera poisoning* [online course]. FAO eLearning Academy. Rome. https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648

خلال إعداد توجيهات فنية مشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية لتطوير الجوانب الخاصة بمجالات النمو في برامج إصـــحاح الرخويات الثنائية الصـــمامات. وقامت مؤخرًا المنظمة والمركز المرجعي من أجل إصـــحاح الرخويات الثنائية الصـــمامات التابع لها، ومركز علوم البيئة ومصـــايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المملكة المتحدة بتحديث هذه الإرشادات حيث باتت النسخة الثانية مُتاحة باللغات الإنكليزية، [12] والإسبانية،[13] والفرنسية.[14]

20- كما شكّلت الإرشادات أساس إعداد أربع دورات تعليمية إلكترونية حول إصحاح الرخويات الثنائية الصمامات شاركت في إعدادها المنظمة ومركز علوم البيئة ومصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المملكة المتحدة وكانت موجّهة إلى صانعي السياسات، وأخصائي التنمية، ومديري البرامج، والأخصائيين في القطاعات، والباحثين، ومستزرعي الرخويات الثنائية الصـمامات، والمدربين، وموظفي الإرشـاد. واعتبارًا من يناير/كانون الثاني 2025، تمت إتاحة الدورات الأربع عبر الإنترنت باللغتين الإنكليزية[15] والفرنسية،[16] مع إتاحة أول دورتين أيضًا باللغة الإسبانية.[17]

الجزيئات البلاستيكية في السلع الغذائية

21- عُرض تقرير المنظمة عن "الجزيئات البلاسـتيكية في السـلع الغذائية"[18] في الدورة التاسـعة عشـرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك التابعة للجنة مصايد الأسماك (اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك) واقتُرح أن تؤدي المنظمة دورًا في إعداد اختبارات موحدة.[19] وفي هذا الصدد، أبلغت المنظمة لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العيّنات بأهمية اسـتخدام منهجيات أخذ العينات والاختبار المناسـبة، وهي منهجيات أسـاسـية لفهم التعرض وما هو أسـاسـي للدراسـات وعمليات التقييم الخاصـة بالسـميّة من خلال التحديد الدقيق للكمية والأبعاد وشـكل الجزيئات، بالإضـافة إلى تحديد أنواع البوليمرات والإضـافات الموجودة في الجزيئات البلاسـتيكية. وأقرت لجنة الدسـتور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات في دورتها الثالثة والأربعين بالوقائع التي قدمتها المنظمة وأوصت بأن تبقي المنظمة ومنظمة الصـحة العالمية اللجنة على اطلاع على المبادرات المتعلقة بالجزيئات البلاتيكة لتوجيه اسـتراتيجيات التقييم وتعزيز العمل المرتبط بذلك في نهاية المطاف. وتدرس المنظمة إمكانية عقد مشـاورة للخبراء بالتعاون مع الوكالة الدولية للطاقة الذرية في عام 2026 لإتاحة المعلومات اللازمة عن أسـاليب أخذ العينات والاختبار للجزيئات البلاسـتيكة لفائدة لجنة الدسـتور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات، مما قد يرسي أساسًا للنقاشات اللاحقة.

[12] FAO and WHO. 2021. *Technical guidance for the development of the growing area aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes*. *Second edition.* Food Safety and Quality Series No. 5A. Rome. https://doi.org/10.4060/cb5072en

[13] FAO y OMS. 2021. *Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos.* Serie Inocuidad y calidad de los alimentos, No. 5A. Roma. https://doi.org/10.4060/cb5072es

[14] FAO et OMS. 2022. *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves.* Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments No. 5A. Rome. https://doi.org/10.4060/cb5072frhttps://doi.org/10.4060/cb5072fr

[15] FAO. 2019. *Bivalve mollusc sanitation: Growing area risk profile* [online course]. FAO eLearning Academy. Rome. https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481

[16] FAO. 2023. *Contrôle sanitaire des mollusques bivalves : profil de risques des zones de production conchylicole* [cours en ligne]. Académie Numérique de la FAO. Rome. https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913

[17] FAO. 2023. *Saneamiento de moluscos bivalvos: perfil de riesgo de la zona de cría* [curso en línea]. Academia de aprendizaje electrónico de la FAO. Roma. https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911

[18] Garrido Gamarro, E. & Costanzo, V. 2022. *Microplastics in food commodities – A food safety review on human exposure through dietary sources*. Food Safety and Quality Series No. 18. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cc2392en

[19] Garrido Gamarro, E. & Costanzo, V. 2022. *Microplastics in food commodities – A food safety review on human exposure through dietary sources*. Food Safety and Quality Series No. 18. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cc2392en

سلامة الأغذية البحرية القائمة على الخلايا

22- تُعتبر الأغذية البحرية القائمة على الخلايا مصدرًا جديدًا محتملًا للأغذية. وعُرض التقرير المشترك بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن جوانب سلامة الأغذية القائمة على الخلايا"[20] أثناء انعقاد الدورة التاسعة عشرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك. وأعرب الأعضاء عن اهتمامهم بهذا المجال وطلبوا أدلة عِلمية لتعزيز فهم تداعيات سلامة الأغذية. وفي هذا السياق، تعتزم المنظمة عقد اجتماع للخبراء من أجل توضيح التداعيات على سلامة الأغذية وتقييم الوضع الحالي وآفاق هذا المصدر الغذائي الجديد من خلال نهج النظام الغذائي، مع مراعاة التكنولوجيات المختلفة، وتكاليف الإنتاج، والأثر البيئي، وقبول المستهلك، وتركيب المغذيات، والمعايير والأنظمة القائمة. وستتيح نتائج اجتماع الخبراء رؤى أساسية حول إمكانات هذه التكنولوجيا لتعزيز الأمن الغذائي والتغذية بما يرسي أساس العمل لاحقًا في هذا المجال.

مقاومة مضادات الميكروبات

23- جرى تسليط الضوء على الشواغل المتزايدة بشأن استخدام مضادّات المِيكروبات في تربية الأحياء المائية في دراسات عِلمية حديثة، مما عزز الحاجة الملحة إلى تقليل الاعتماد على مضادّات المِيكروبات في تربية الأحياء المائية من خلال تحسين الإدارة والابتكار. ولهذا السبب، أطلقت المنظمة في أبريل/نيسان 2024 مبادرة "الحد من الحاجة إلى مضادات الميكروبات في المزارع من أجل تحقيق التحوّل المستدام للنظم الزراعية والغذائية" (RENOFARM).[21] وتهدف هذه المبادرة العالمية التي تمتد على عشر سنوات[22] إلى الحد من استخدام مضادات الميكروبات بشكل كبير عبر النظم الزراعية والغذائية، بما في ذلك تربية الأحياء المائية، من خلال تعزيز خدمات الصحة الجيدة، وممارسات الإنتاج الجيدة، والبدائل المعقولة لمضادات الميكروبات، والحوافز الجيدة. وتُنفَّذ برامج تجريبية في إندونيسيا وأوغندا ونيجيريا، تركز على تحسين الأمن البيولوجي، وتدريب المستزرعين، وتبني بدائل فعالة لمضادات الميكروبات. وتتماشى مبادرة "الحد من الحاجة إلى مضادات الميكروبات في المزارع من أجل تحقيق التحوّل المستدام للنظم الزراعية والغذائية" مع التعاون الرباعي لنهج صحة واحدة وتدعم مباشرة خطط العمل الوطنية لمقاومة مضادات الميكروبات.

اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية المتعلقة بمنتجات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية

24- استجابةً لطلب الدورة الثالثة والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، عقدت اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية اجتماعَين حول تقييم الخطر المكروبيولوجي للفيروسات في عامي 2023 و2024. ونظرت لجنة الخبراء في اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية في الأدبيات العِلمية ذات الصلة وقاعدة بيانات المراقبة؛

---

[20] FAO and WHO. 2023. *Food safety aspects of cell-based food*. Rome. https://doi.org/10.4060/cc4855en

[21] منظمة الأغذية والزراعة. *الحد من الحاجة إلى مضادات الميكروبات في المزارع من أجل تحقيق التحوّل المستدام للنظم الزراعية والغذائية*. https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/background/fao-role/renofarm/ar/

[22] منظمة الأغذية والزراعة. 2024. منظمة الأغذية والزراعة تطلق مبادرة عالمية عشرية ترمي إلى الحد من الحاجة إلى مضادات الميكروبات من أجل تحقيق التحوّل المستدام للنظم الزراعية والغذائية. روما. https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-launches-global-10-year-initiative-to-reduce-the-need-for-antimicrobials-for-sustainable-agrifood-systems-transformation/ar

وأعطت الأولوية للسلع الغذائية التي تشكل الخطر الأكبر على الصحة العامة؛ وقيَّمت منهجيات اختبار الفيروسات لأغراض التحقيقات في تفشي الأمراض واختبار المنتجات؛ وأجرت تقييمًا للمؤشرات الحالية والمحتملة المتعلقة بالعدوى بالفيروسات؛ وناقشت التقدم المحرز في مجال إدارة الفيروسات المنقولة عن طريق الأغذية داخل سلاسل إمدادات الأغذية ذات الصلة منذ عام 2008؛ وحدّدت الاستراتيجيات الأكثر فعالية لتعزيز حماية سلسلة إمدادات الأغذية من العدوى بالفيروسات.

25- وأجرت لجنة الخبراء التابعة لاجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية تقييمًا للسلع على مستوى العالم وحدّدت تركيبات الفيروسات والسلع، إذ ترتبط أهمّ أعباء الصحة العامة بحالات عدوى معيّنة.

فيروس نورو	فيروس الْتهاب الكبد A	فيروس الْتهاب الكبد E
1- الأغذية الجاهزة	**1- الأسماك الصدفية**	1- لحم الخنزير
2- الثمار العنبية المثلجة*	1- الثمار العنبية المثلجة*	2- الطرائد البرية
2- الأسماك الصدفية*	1- الأغذية الجاهزة*	-

* لوحظ وجود اختلافات إقليمية كبيرة.

26- ويقدم تقرير[23] التقييم الصادر عن لجنة الخبراء التابعة لاجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية معلومات لإدارة سلامة الأغذية تتعلق بأساليب الاختبار، والمؤشرات، وإجراءات مكافحة الفيروسات المنقولة عن طريق الأغذية.

عمل اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية في سياق تقييم الخطر المكروبيولوجي لبكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات في الأغذية

27- استجابةً للطلب الصادر عن الدورة الثانية والخمسين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية، عقدت اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية اجتماعين بشأن تقييم الخطر المكروبيولوجي لبكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات في عامي 2022 و2023. وفي الاجتماع الأول، وضعت مجموعة الخبراء نماذج رسمية لتقييم خطر بكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات بالنسبة إلى الخس، والشمام الأخضر، والخضروات المجمدة، والأسماك الجاهزة للأكل. وخلص الاجتماع إلى أنه ينبغي برمجة هذه النماذج واختبارها ومراجعتها. وفي الاجتماع الثاني، اختبرت مجموعة الخبراء وقيمت نماذج تقييم الخطر مع سيناريوهات مختلفة، بما يشمل عوامل تتعلق بتغير المناخ، لتحديد خطر الإصابة بداء اللستيريات الغازية نتيجة تناول الشمام الأخضر المقطَّع الجاهز للأكل، والخضروات المجمدة، والأسماك المدخنة الباردة الجاهزة للأكل. ومن خلال تطبيق نماذج تقييم الخطر، تم استنتاج أن زيادة مستويات بكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات في الأسماك الوافدة وممارسات النظافة البيئية السيئة في مرحلة تقطيع شرائح السمك وتشريح

[23] FAO and WHO. 2024. *Microbiological risk assessment of viruses in foods: Part 1: Food attribution, analytical methods and indicators – Meeting report*. Microbiological Risk Assessment Series, No. 49. Rome. https://doi.org/10.4060/cd3396en

الأسماك زادت من خطر الإصابة بداء اللستيريات الغازية. ويوصي تقرير الاجتماع[24] بأن يركز مقيّمو المخاطر ومديرو المخاطر، على المستويين الوطني والدولي، والمهنيون في الصناعات الغذائية على التخفيف من مخاطر الأغذية.

عمل المنظمة في مجال الغش في الأغذية في المنتجات المائية

28- في عام 2018، أعدت المنظمة ونشرت استعراض النشرة الدورية لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية الصادر عن المنظمة بشأن الغش في الأغذية في قطاع مصايد الأسماك، وقد أكّد هذا الاستعراض أن قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية هو من القطاعات الغذائية الأكثر عرضة للغش. وعلى أساس هذا الجهد المبذول، تعاونت المنظمة مع الوكالة الدولية للطاقة الذرية لإعداد مطبوع مشترك يفصل أدوات مكافحة الغش في الأغذية في القطاع الأحياء المائية، في حين اجتمع خبراء من بلدان عدة لإجراء دراسات حالة توضح الحالات السائدة من الغش في الأغذية في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، وتواترها، وتداعياتها على الصحة العامة. ومن المتوقع أن يتضمن التقرير، الذي من المقرر أن يصدر بحلول نهاية عام 2025، معلومات أساسية حول العواقب الاقتصادية للغشّ، وأساليب الاختبار الحالية للمنتجات المائية، والتشريعات السارية في البلدان الرئيسية، والمعايير القائمة.

مسائل الصحة والصحة النباتية في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية

تحليل إخطارات الاستيراد

29- تشكِّل أطر التفتيش المتنوّعة والمتطلبات اللازمة لضمان حماية المستهلكين في البلدان المستوردة أحد أهم التحديات التي تواجه مُصدّري المنتجات المائية. وكثيرًا ما يواجه المصدّرون صعوبات في فهم ضوابط الاستيراد، ما يؤدي إلى رفض المنتجات الغذائية أو احتجازها أو إتلافها. وتعمل المنظمة، منذ عام 2016، على تحليل إخطارات الاستيراد من البلدان المستوردة الرائدة وجعلت هذه المعلومات متاحة لعامة الناس لتعزيز الشفافية ونشر المعرفة. وتُصنف البيانات الناتجة عن ذلك ضمن ست فئات من المخاطر: الكيميائية، والميكروبيولوجية، والهيستامين، والسمية، والطفيليات، والفئة العامة المسمَّاة "أسباب أخرى". ويمكن الاطلاع على التحليل على موقع GLOBEFISH التابع للمنظمة،[25] في حين تُتاح علنًا بيانات أولية عن إخطارات الاستيراد على برنامج السلاسل الزمنية الإحصائية لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية التابع للمنظمة FishstatJ.[26] ويحتوي الموقع الإلكتروني GLOBEFISH وقاعدة بيانات FishstatJ التابعان للمنظمة على حالات الرفض والاحتجاز والسحب والقضايا التي وثّقتها السلطات المختصة في الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية واليابان من عام 2016 إلى عام 2024، وأستراليا من عام 2019 إلى عام 2024. وفي الآونة الأخيرة، ضمّت قاعدة بيانات FishstatJ أيضًا عن حالات رفض من جمهورية الصين الشعبية.

[24] FAO and WHO. 2024. *Risk assessment of Listeria monocytogenes in foods: Part 1: Formal models – Meeting report*. Microbiological Risk Assessment Series, No. 47. Rome. https://doi.org/10.4060/cd3383en

[25] FAO. *GLOBEFISH – Information and Analysis on International Fish Trade and Markets*. Rome. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.fao.org/in-action/globefish/en/

[26] FAO. 2025. FishStat: Import notifications for fisheries and aquaculture products. [تمّ الاطلاع على الموقع في 30 أبريل/نيسان 2025]. في: FishStatJ. متاح على الرابط: www.fao.org/fishery/en/statistics/software/fishstatj

الترخيص: CC-BY-4.0

إخطارات استيراد المنتجات المائية في عام 2024

30- في عام 2024، سجلت أستراليا 74 إخطار استيراد لمنتجات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية من خلال نظام تفتيش الأغذية المستوردة التابع لحكومة أستراليا. وارتفعت إخطارات الاستيراد من 59 إخطارًا في عام 2023 إلى 74 إخطارًا في عام 2024. وكانت أهم الإخطارات تُعزى إلى تجاوز مستويات الهيستامين القصوى، إذ بلغ مجموعها 34 حالة، تليها الفئة الكيميائية بما يبلغ 30 حالة والمسائل الميكروبيولوجية بما يبلغ 10 حالات. وتمثلت المسألة الكيميائية الرئيسية في وجود الإينروفلوكاسكين (13 حالة)، بينما تمثلت المسألة الميكروبيولوجية الرئيسية في اكتشاف بكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات (خمس حالات).

31- وفي عام 2024، سجل الاتحاد الأوروبي 211 إخطارَ استيرادٍ من خلال نظام الإنذار السريع بشأن الأغذية والأعلاف (RASFF). وارتفعت إخطارات الاستيراد من 198 إخطارًا في عام 2023 إلى 211 إخطارًا في عام 2024. وكانت الغالبية العظمى من الإخطارات تُعزى إلى أسباب كيميائية (79 حالة)، تليها فئة "أسباب أخرى" (64 حالة) والأسباب الميكروبيولوجية (50 حالة). وكان السبب الرابع لإخطار الاستيراد هو تجاوز مستوى الهستامين الحد الأقصى، مع توثيق تسعة إخطارات، تلتها الطفيليات (ست حالات) والتوكسينات (ثلاث حالات). وتمثلت المسألة الكيميائية الأساسية في وجود الزئبق فوق المستويات القصوى، في ظل ورود 40 إخطارًا، في حين كانت المسألة السائدة في فئة "أسباب أخرى" عدم كفاية التحكم في درجة الحرارة، بما في ذلك ورود 41 إخطارًا. وورد أكبر عدد من الإفادات عن بكتيريا اللستيريا المولدة للوحيدات، حيث بلغ 27 حالة، في حين كان *المَتَشاخِسَة* الطُفيلي الوحيد الذي سُجل في ست حالات.

32- وفي اليابان، سجَّلت وزارة الصحة والعمل والرفاه 69 إخطارًا باستيراد المنتجات المائية في عام 2024. وكانت معظم الإخطارات تُعزى إلى مسائل ميكروبيولوجية، بلغ مجموعها 46 إخطارًا، تلتها المواد الكيميائية بما يبلغ 21 إخطارًا والتوكسين بحالتين. وكان وجود الجراثيم القولونية هي المسألة الميكروبيولوجية السائدة، إذ بلغت حالات الإخطار بها 29 حالة، مما يمثل 63 في المائة من الفئة الميكروبيولوجية و42 في المائة من إجمالي الإخطارات في عام 2024. وكانت المسألة الكيميائية الأساسية تتعلق بكشف وجود الإينروفلوكاسكين في ستة إخطارات. ومن بين 21 حالة كيميائية، كانت 14 حالة تُعزى إلى المضادات الحيوية، بما في ذلك فورازوليدين (أربع حالات)، ودوكسي سيكلين (حالتان)، وأُكْسي تتراسِكْلين (حالتان). وكانت التوكسينات البيولوجية البحرية الوحيدة المسجلة هي تلك المسؤولة عن شلل التسمم المحاري، مع تسجيل حالتي إخطار. وتراجع العدد الإجمالي لإخطارات الاستيراد من 96 إخطارًا في عام 2023 إلى 69 إخطارًا في عام 2024.

33- وفي عام 2024، وثّق مكتب سلامة الأغذية المستوردة والمصدَّرة التابع للإدارة العامة للجمارك في جمهورية الصين الشعبية 885 إخطارًا باستيراد منتجات مائية. وكانت غالبية إخطارات الاستيراد من فئة "غير ذلك"، إذ بلغ إجمالي حالات الإخطار 528 حالة، تلتها المسائل الكيميائية التي سجلت 346 حالة. وتمثل السبب الثالث لمسائل سلامة الأغذية في وجود الطفيليات، إذ أفيد عن ست حالات، تلتها المسائل الميكروبيولوجية التي بلغت خمس حالات. وارتفعت إخطارات الاستيراد بشكل ملحوظ من 539 إخطارًا في عام 2023 إلى 885 إخطارًا في عام 2024. وفي إطار فئة "غير ذلك"، ارتبطت المسائل السائدة بالمنتجات التي لم تتوافق مع الوثائق، إذ بلغ العدد الإجمالي لحالات الإخطار

259 حالة. وكانت المسألة الكيميائية الرئيسية هي وجود ميتابيسلفيت الصوديوم، الذي سُجِّل في 265 حالة، في حين كانت المسألة الميكروبيولوجية الوحيدة هي وجود الجراثيم القولونية.

34- وفي عام 2024، وثّق نظام الإفادة برفض الاستيراد التابع لهيئة الغذاء والدواء الأمريكية 767 إخطارًا باستيراد المنتجات المائية في الولايات المتحدة الأمريكية. واندرجت الغالبية العظمى من إخطارات الاستيراد ضمن فئة "أسباب أخرى" (439 إخطارًا)، تلتها المسائل الميكروبيولوجية (181 حالة). وكان السبب الثالث الأكثر شيوعًا للإخطارات هو المواد الكيميائية، إذ بلغت 117 حالة، تلتها مستويات الهيستامين التي تجاوزت الحدود القصوى بما يبلغ 30 حالة. وفي إطار الفئة "أسباب أخرى"، كانت المشاكل السائدة تتعلق بالمنتجات التي تُعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري، إذ بلغت 327 حالة، مما يمثل 74 في المائة من هذه الفئة و43 في المائة من إجمالي إخطارات استيراد المنتجات المائية في 2024. وتمثلت المسألة الرئيسية الميكروبيولوجية في وجود السَّلْمونيلَة، إذ بلغت حالات الإخطار 138 حالة، بينما كانت المسألة الكيميائية الرئيسية تتعلق بوجود مخلّفات العقاقير البيطرية، إذ بلغت حالات الإخطار 61 حالة. وتراجعت إخطارات الاستيراد من 790 إخطارًا في عام 2023 إلى 767 إخطارًا في عام 2024.

35- وتتضمن الوثيقة COFI:FT/XX/2025/Inf.11 مزيدًا من المعلومات عن إخطارات الاستيراد.

معلومات عن متطلبات الاستيراد وسلامة الأغذية والأنظمة الخاصة بجودة المنتجات المائية

36- أعدّت المنظمة أطرًا تنظيمية موجزة بشأن سلامة الأغذية للبلدان المستوردة الرئيسية، أقرّت فيها بالعقبات التي تواجهها الجهات المصدِّرة في الامتثال لمتطلبات سلامة الأغذية وجودتها عبر مختلف الأسواق. ويجري سنويًا تحديث هذه المعلومات المتعلقة بمنتجات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية والرخويات الثنائية الصمامات وتُنظم بحسب البلد ويمكن الاطلاع عليها على موقع GLOBEFISH الإلكتروني التابع للمنظمة. وهي تُصنَّف باعتبارها "متطلبات عامة للواردات" و"متطلبات للمواد المضافة والملوثات ومضادات الميكروبات والمخلفات" و"متطلبات للمواد الميكروبيولوجية والمواد العُضوية" و"متطلبات التوسيم والتعبئة" و"متطلبات التتبع."[27، 28]

الشراكات الحديثة التي أقامتها المنظمة في مجال سلامة الأسماك وجودتها

إضفاء الطابع الرسمي على التعاون مع اللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات التابعة لليونسكو

37- خلال العقد الماضي، انخرطت المنظمة في تعاون مثمر للغاية مع اللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات في مجالات متنوعة تتعلق بالطحالب الضارة. وأحرز برنامج المنظمة بشأن سلامة الأغذية تقدمًا كبيرًا بفضل التعاون مع

[27] FAO. *Food safety regulations for fisheries and aquaculture products*. في: GLOBEFISH – Information and analysis on international fish trade and markets [online]. Rome. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.fao.org/in-action/globefish/markets---trade/food-safety-regulations-for-fisheries-and-aquaculture-products/en

[28] FAO. *Food safety regulations for bivalve molluscs*. في: GLOBEFISH – Information and analysis on international fish trade and markets [online]. Rome. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.fao.org/in-action/globefish/markets---trade/food-safety-regulations-for-bivalve-molluscs/en

اللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات، إذ رسخ مجالات الأولوية البرامجية للمنظمة بغية تحقيق تغذية أفضل وبيئة أفضل.[29] ويكتسي هذا أهمية أكبر في ظلّ تغير المناخ الذي يطرح تحديات أمام التوقعات الخاصة بالطحالب الضارة ويؤثر لاحقًا على الأمن الغذائي وسلامة الأغذية والبيئة. وتعاونت المنظمة مع اللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات لإنشاء أمانة مشتركة بينهما من أجل الهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة من خلال مذكرة تفاهم تم توقيعها في أبريل/نيسان 2024، مما يعكس الحاجة إلى إطار للتعاون أكثر قوة وقدرة على التكيف بين المنظمات. وعُقدت الدورة السابعة عشرة للهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة المشتركة بين المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات في الفترة من 18 إلى 20 مارس/آذار 2025 في باريس، فرنسا. والهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة المشتركة بين المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات هي شراكة عالمية بين صانعي القرار، وراسمي السياسيات، والمديرين، والعلماء، والمنظمات الدولية، والمنظمات غير الحكومية لكي تتصدى للطحالب المجهرية الضارة. والعضوية في الهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة مفتوحة أمام الدول الأعضاء في اللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات والمنظمة.[30] وموجز الدورة السابعة عشرة للهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة المشتركة بين المنظمة واللجنة الحكومية الدولية لعلوم المحيطات، إضافة إلى القرارات والتوصيات التي تم اعتمادها ووثائق الدورة، مُتاحة للجمهور.[31،32]

إعادة تعيين مركز علوم البيئة ومصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية كمركز مرجعي للمنظمة

38- أُعيد تعيين مركز علوم البيئة ومصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية (Cefas) بوصفه المركز المرجعي للمنظمة المعني بصحة الرخويات الثنائية الصمامات لأربعة أعوام إضافية.[33]

39- ويؤيد المركز المرجعي رؤية المنظمة بشأن الدعوة إلى أسماك صدفية ذات المصراعين آمنة ومستدامة، إذ يقر بأهمية صيد الأسماك الطبيعية وإنتاج تربية الأحياء المائية بالنسبة إلى الأمن الغذائي والتجارة على مستوى العالم. والمركز المرجعي مكرس لإقامة شراكات مع السلطات المسؤولة، والمختبرات الرسمية، والصناعة، والأوساط الأكاديمية. ويمكن الاطلاع على الأنشطة السنوية في التقارير السنوية.[34]

---

[29] منظمة الأغذية والزراعة، 2021. *الإطار الاستراتيجي للفترة 2022-2031*. روما. https://openknowledge.fao.org/items/fe7e89f9-7b6d-4cff-999d-cd79dcc13399

[30] يجري حثّ الدول الأعضاء التي لم تُبدِ رسميًا نيتها المشاركة في الهيئة الحكومية الدولية المعنية بالطحالب الضارة على إبداء اهتمامها من خلال تقديم رسالة نوايا إلى أمانة الهيئة بالكتابة إلى IPHAB@fao.org. ويجب أن يكون لدى الأفراد الذين تم اختيارهم للمشاركة في دورات الهيئة مسؤوليات وطنية ذات صلة بعلوم أو إدارة انتشار الطحالب الضارة، ويتطلب ترشيحهم موافقة جهاز التنسيق الوطني للتواصل مع المنظمة.

[31] OceanExpert. Executive Summary Report of the Seventeenth Session of the IOC-FAO IPHAB. [ورد ذكره في 30 مايو/أيار 2025]. https://oceanexpert.org/document/36439

[32] OceanExpert - A Directory of Marine and Freshwater Professionals. Documents of the the Seventeenth Session of the IOC-FAO IPHAB. [ورد ذكره في 30 مايو/أيار 2025]. https://oceanexpert.org/event/4605#documents.

[33] FAO Reference centre work programmes and annual reports. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports

[34] Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS). *Work programmes and annual reports – FAO Reference Centre for Bivalve Mollusc Sanitation*. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/

أنشطة بناء القدرات

40- واصلت المنظمة الاضطلاع بأنشطة بناء القدرات في مجال سلامة المنتجات المائية وجودتها من خلال:

- دعم الأعضاء لتلبية المتطلبات الرئيسية للأسواق المستوردة وتنفيذ متطلبات الصحة والصحة النباتية والامتثال لها من خلال تسهيل تطبيق مواصفات الدستور الغذائي والنصوص والمتطلبات الدولية في بيرو، وجورجيا، وسري لانكا، والسنغال، وغامبيا، وملاوي من خلال مشاريع مختلفة.
- تنظيم برامج تدريبية مع مؤسسات أخرى مثل المركز الدولي للدراسات الزراعية المتقدمة في منطقة البحر الأبيض المتوسط (CIHEAM) لنشر متطلبات الوصول إلى الأسواق المتعلقة بسلامة الأغذية وجودتها، والتتبع، والتوسيم.
- تسهيل تنظيم دورات ومؤتمرات دولية، مثل المؤتمر الدولي المعني بالأغذية البحرية، وتعزيز مشاركة البلدان النامية.
- نشر المعلومات عن المتطلبات التنظيمية، بما في ذلك إخطارات الاستيراد، على الموقع الإلكتروني GLOBEFISH وضمن قاعدة بيانات FishstatJ.
- دعم تنفيذ نظم تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة من خلال مبادرات تدريبية، على غرار التدريب العالمي الأخير على تنفيذ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة في سياق مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية،[35] الذي أُجريَ بنسق افتراضي بحضور أكثر من 1 400 مشارك في ثلاث جلسات متتالية. وتعزيز التدريب عبر الإنترنت في مجال صحة الرخويات ذات المصراعين بالتعاون مع المركز المرجعي للمنظمة، مع التركيز على توجيه البروتوكولات المخبرية ذات الصلة، والاعتماد، واستخدام أساليب اختبار الرخويات ذات المصراعين.[36]

[35] Codex Alimentarius. 2024. *Importance of GHP and HACCP for fisheries and aquaculture showcased at FAO virtual training event*. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1717932/

[36] Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS). *FAO regional training workshops – FAO Reference Centre for Bivalve Mollusc Sanitation*. [ورد ذكره في 30 أبريل/نيسان 2025]. https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/fao-regional-training-workshops/