



The Role of GSO on GCC Food Safety

by

Dr. Rashid Bin-Fahad

Secretary-General

GCC Standardization Organization (GSO)

GSO ?

- ❖ **Regional standardization organization established under the umbrella of the Gulf Cooperation Council for the Arab States of the Gulf (GCC).**
- ❖ **Succeeding the GSMO (Est. 1984).**
- ❖ **Assumed operation in May 2004.**
- ❖ **Headquarter: Riyadh, Kingdom of Saudi Arabia.**
- ❖ **Members: United Arab Emirates, Kingdom of Bahrain, Kingdom of Saudi Arabia, Sultanate of Oman, State of Qatar and the State of Kuwait.**
- ❖ **GSO Members are member bodies of AIDMO, ISO, Codex ...etc. All are signatory to Annex III of the TBT Agreement; Code of Good Practice for preparation, adoption and application of standards**



GSO Main Functions

- ❖ **Formulation, preparation and publication of GCC Standards and Technical Regulations.**
- ❖ **Formulation of GCC Conformity Assessment Procedures, legal and industrial Metrology, Quality and other related standardization activities on the GCC level.**
- ❖ **Facilitation of the intra GCC trade as well as international trade through elimination of technical barriers to trade.**
- ❖ **Protection of the consumer, health and environment.**
- ❖ **Assisting GCC Industry through harmonization of GCC Standards, Specifications and Conformity Assessment procedures with their international equivalents.**
- ❖ **Serving the needs and requirements of the GCC Customs Union; single entry point.**



GSO Structure

GSO is managed and administered by the following bodies:

- ❖ **Board of Directors :GCC Ministers of Trade & Industry + Asst. Sec. Gen. (GCC Gen. Sect.) + Sec. Gen. GSO)**
- ❖ **Technical Council: Directors-general of GCC Nat'l Std. Bodies**
- ❖ **General Secretariat**



Standardization Activities in the GCC

Gulf Standards and Technical Regulations.

- ❖ **Numbers of GCC Standards and Technical Regulations ~ 1800 (600 pending Board's approval).**
 - 35% Technical Regulations (mandatory)**
 - 65% Standards (voluntary)**
- ❖ **Degree of relevance: 40% (ISO), 80% (IEC), 60% Codex**
- ❖ **Covering major economic sectors.**
- ❖ **Prepared by Technical Committees through consensus of all stakeholders.**
- ❖ **Approved by GSO Board of Directors on recommendations by GSO Technical Council.**
- ❖ **Eventually adopted as National Standards/Tech. Reg. by GSO Member States.**



Standards Formulation:

GCC Standards and Technical Regulations are formulated with a view to meet:

- ❖ **Requirements of health, safety, performance, protection of the environment and consumer.**
- ❖ **Requirements of industry, import, export, public procurement and international trade.**
- ❖ **Requirements of the GCC Committee for Food Safety (a dedicated committee of GCC Food Control Authorities).**
- ❖ **TBT&SPS Agreements .**



Standards Development & Management

GSO Standards are developed by GCC Standards Technical Committees guided by the following principles:

- ❖ **Consideration of available international standards for adoption.**
- ❖ **No National standard is developed if there is an identical GCC standard in existence.**
- ❖ **Avoidance of creating any trade barriers.**
- ❖ **Consideration of de facto standards i.e. widely applicable internationally and national foreign standards.**

work of the GCC Standards Technical Committees is managed and overseen by the GSO General Secretariat.

Role of GSO In Food Standardization

GSO's Food Safety Policy:

It is integrated with and geared to cater for the needs of GCC food control authorities for the protection of the health and safety of people in GCC through the maintenance of a safe food supply via:

- ❖ **Preventing food borne diseases.**
- ❖ **Preventing chemical hazards and food contamination at any stage of the food chain.**
- ❖ **Meeting the food safety expectations of GCC States.**
- ❖ **Providing for more effective and unified GCC food safety regulations**
- ❖ **Transparency.**



Food Safety Challenges

- ❖ New pathogens and pathogens not previously associated with food consumption are increasing the risk of food borne illness.
- ❖ Modern technologies (agriculture, animal,,etc.) to increase production ;risks to human, plant & animal health and the Environment.
- ❖ Globalization of food trade
- ❖ The need to constantly review and update International and national food safety standards, laws, and regulations to ensure consumer health and confidence within the food supply chain - from the farm to the table.

Food Safety: From Farm To Table

- ❖ **Animal and Agricultural Products, Pesticides, GMO, veterinary Drugs ...etc.**
- ❖ **Loading and transportation.**
- ❖ **Processing: Contaminants and Hygiene.**
- ❖ **Packing: Packaging and Wrapping materials, emigration of Contaminants ..etc**
- ❖ **Preparation: Biological and microbial Contaminants, Environment and Hygienic requirements.**
- ❖ **Storage, Handling and Presentation: Storage conditions (Temperature, Humidity, Environment ...etc)**
- ❖ **Consumption: Bad habits. Type of consumption (National Data)**



GCC Standards for Food and Agricultural Products

GSO Food Standards in Figures:

- ❖ Around 550 GCC Standards and technical regulations, Food and Agricultural Products, ~ 30% of the total number of GCC Std. & Tech. Reg. (1800)..
- ❖ Over 170 Draft GCC Standards and technical regulations in GSO plan for 2007 , (18% of the 925 planned).



GCC Standards in Food and Agricultural Products

- ❖ **Meat and Meat Products**
- ❖ **Milk and Milk Products**
- ❖ **Fruits and Vegetables and Their Products.**
- ❖ **Oils and Fat and Their Products.**
- ❖ **Water and Drinks**
- ❖ **Cereals Products.**
- ❖ **Animal Feeds.**
- ❖ **Tobacco & Tobacco Products.**

Scope of GCC Food Standards

- ❖ **Food Labeling**
- ❖ **Food Additives**
- ❖ **Food Contaminants.**
- ❖ **Processing aids**
- ❖ **Hygienic Requirements.**
- ❖ **Storage and transportation**
- ❖ **Food Packaging**
- ❖ **Shelf-life.**
- ❖ **Microbiological Criteria**
- ❖ **Test Methods**



GCC Food Standards:

Standards are based on International Standards and in a line with WTO agreements

- ❖ **SPS agreement**
 - **Codex Alimentarius Commission (Codex)**
 - **Office International des Epizooties (OIE)**
 - **International Plant Protection Convention (IPPC)**

- ❖ **TBT agreement**
 - **Relevant standards**

- ❖ **Also based on scientific assessment of any risk to public health and safety conducted in the region.**

GCC Food Standards: Regional Input on Risk Assessment/Risk Analysis

- ❖ GSO 1016/2000 "MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOODSTUFFS – PART 1" .
- ❖ GSO851/1997 "MAXIMUM LIMITS OF MYCOTOXINS PERMITTED IN FOODS AND ANIMAL FEEDS – AFLATOXINS
- ❖ GSO 382 &383 Maximum limits for pesticide residues in agricultural food products - Parts 1 & 2.
- ❖ GSO 150/1993 & 1023/2002" Expiration periods of food products Parts 1&2



Challenges; GCC Risk Assessment Approach

- ❖ Awareness.
- ❖ Food legislation should keep abreast of international standards and should not constitute any trade barriers.
- ❖ Quality Infrastructure; laboratories, Inspection Bodies, Market Surveillance, (Sampling)etc.
- ❖ Participation in International Activities.
- ❖ Lack of national (Regional) Consumption Behavior.
- ❖ Variation in technical capabilities and competence (i.e. laboratories) and difficulty of conducting risk analysis studies.
- ❖ Weak quality supporting infrastructure: accreditation, metrology, market surveillance systems ,..etc



Looking Forward to:

- ❖ **Developing a GCC food safety Strategy based on a holistic approach “From Farm to Table” involving all the relevant stakeholders (government officials, food industry, the media and consumer associations**
- ❖ **Implementation (Mandatory) of large-scale Food Safety Management Systems; ISO22000/HACCP,.....etc.**
- ❖ **Creation of Specialized Food Safety institutions; SAFDA**
- ❖ **The process of development of GSO Standards Specifications and Technical Regulations should serve (contribute to) upgrading the quality of products which are put into circulation**
- ❖ **Unifying (Harmonizing) of conformity assessment procedures.**
- ❖ **Encouraging Good Manufacturing Practices as a basis for quality control and quality assurance practices.**

Looking Forward to:

- ❖ Encouraging and qualifying for “Supplier Declaration of Conformity”.
- ❖ Upgrading the technical competence of laboratories, Inspection Bodies...
- ❖ Civil responsibility and the judicial right (consumer rights).
- ❖ Active & Effective International Participation.

GSO : On-Going Projects

- ❖ **Regional Conformity Assessment Scheme .(JAS-ANZ).**
- ❖ **Standards Making Process (UNIDO).**
- ❖ **Metrology.**
- ❖ **E-services (www.gso.org.sa)**

تتجه إلى عمل دراسات بحثية حول الاغذية والتعبئة والتغليف

هيئة الغذاء والدواء السعودية تتبنى «دستور الأغذية العالمي»

جدة، إيمان الخطاف

كشفت الهيئة العامة للغذاء والدواء عن ملامح خطتها الاستراتيجية الجديدة بالاستفادة من التجارب الدولية لتنظيم المهام الرقابية ووضع المواصفات القياسية، مع العمل على إعداد لائحة بالضوابط التي ستعلن قريباً لإصدار تراخيص منشآت الغذاء والدواء، والتوجه المستقبلي لإجراء دراسات بحثية موسعة بشؤون الرقابة والسلامة. يأتي ذلك بعد صدور المرسوم الملكي أول من أمس الاثنين، بالموافقة على إقرار نظام الهيئة. من جانبه، أرجع الدكتور إبراهيم المهيزع، نائب رئيس الهيئة العامة للغذاء والدواء ورئيس قطاع الأغذية، في اتصال هاتفي مع «الشرق الأوسط»،

صدور الإقرار بأنه اقتران مستقبل الرقابة الغذائية بوضع المملكة على خارطة التجارة الدولية. وأضاف «يأتي قرار مجلس الوزراء للنهوض بمستوى سلامة الغذاء والأجهزة والسلامة الطبية على صحة المواطن والمقيم، مترافقاً مع التوجهات العالمية لتوحيد الجهود وتلافي الازدواجية وتحقيق الأهداف المرجوة، مما يسهل استيفاء متطلبات الانضمام لمنظمة التجارة العالمية، حيث تقوم أسس الهيئة على الحد من مشاكل التجارة الدولية والمواءمة مع الأنظمة العالمية». وبين أن من المهام التي أنيطت بالهيئة بعد إقرار الموافقة على النظام، مهمة إصدار التراخيص للمنشآت الغذائية، حيث ستصدر لائحة بالضوابط المتعلقة بهذا الشأن في القريب العاجل دون أن

يحدد فترة زمنية بعينها. وحول تقاطع الدور الرقابي ووضع المواصفات الإلزامية مع عمل الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس، أكد المهيزع «أن جهود الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس تعد جهود نافعة، لكن سيكون لنا شروط خاصة موثمة للمواصفات الدولية، متبناة من دستور الأغذية العالمي Codex Alimentarius».

وأشار إلى أنه سيتم إعادة خصوصية بعض المواصفات والنماذج بما يناسب مع ظروف المملكة، مرجعاً ذلك لاستيرادها حوالي 60 في المائة من المنتجات الغذائية من أكثر من 150 دولة في العالم، ولا بد أن يكون هناك نهج علمي بمواصفات عالمية، حيث سيتم التركيز على مجال سلامة الأغذية بما هو مأخوذ به عالمياً.

وأفصح نائب رئيس الهيئة العامة للغذاء والدواء، عن توجه الهيئة المستقبلية لعمل دراسات بحثية موسعة، لا سيما حول الأغذية، مفيداً أن هناك فريقاً بحثياً من الجامعات السعودية لهذا الغرض، إضافة لوجود أكثر من مشروع يحتاج لدراسة في مجال الغذاء، موضحاً أن البداية ستكون مع التعبئة والتغليف اللذين يعدان من القضايا المهمة والملحة.

وأعاد ذلك إلى أن البلاستيك عالم متناهي الأطراف، والشكوك حول سلامة المواد البلاستيكية كبيرة، لذا تم البدء بدراسة لحصر مواد التعبئة والتغليف، ومعرفة هيئتها، ومن ثم الرجوع للمواصفات العالمية والتأكد من سلامتها.

وأبان المهيزع أن هناك بحثاً

آخر مختصاً بتطوير المختبرات المحلية وإيجاد سبل وصولها إلى مستويات متقدمة ومعتمدة، كي تقبل في أي مكان حول العالم، بالإضافة لدراسة مستقبلية أخرى سيتم الإفصاح عنها قريباً تتعلق بعمل بقايا المبيدات على الأغذية.

يذكر أن الهيئة العامة للغذاء والدواء أنشئت عام 2002 كهيئة مستقلة ذات شخصية اعتبارية وترتبط مباشرة برئيس مجلس الوزراء، وتناط بها جميع المهمات الإجرائية والتنفيذية والرقابية التي تقوم بها الجهات القائمة حالياً، لضمان سلامة الغذاء والدواء للإنسان والحيوان، وسلامة المستحضرات الحيوية والكيميائية، والمنتجات الإلكترونية التي تمس صحة الإنسان.

Thank You

**GSO: Building for
Integration**

www.GSO.org.sa