



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٨٢)

يوليو ٢٠١٩

وزير التجارة والصناعة والزراعة يصدّر قراراً مشتركاً
بشأن نظام تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠١٩

برونوكول تعاون بين الهيئة المصرية العامة
للمواصفات والجودة والهيئة القومية لسلامة الغذاء



منظمة الفاو ندعو منظمة
الشرق الأدنى وشمال إفريقيا
لتنفيذ جهودها للقضاء على
الجوع بحلول عام ٢٠٣٠

أثيوبيا نسنضيف ورشة عمل
تدريبية لتعزيز البنية التحتية
لسلامة الغذاء بإفريقيا



نشو دونج يو مديراً عاماً لمنظمة
الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

رسالة اليوم العالمي للامتناع عن التبغ (٢٠١٩)
"لا نجعل التبغ يحبس أنفاسك"



افتتاحية العدد



بقلم :

م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

برونوكول نعاون بين المواصفات والجودة وسلامة الغذاء

في إطار حرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المساهمة البناءة في الجهود الرامية إلى تحديث منظومة سلامة الغذاء لتتوافق مع المواصفات الدولية بما يتماشى مع نظرائها في الدول المتقدمة خاصة في ظل خبرة الهيئة الطويلة في مجال إعداد المواصفات القياسية المصرية والدلائل الإرشادية وأكواد الممارسات وغيرها من الوثائق المرتبطة بسلامة الغذاء والتي يمكن توظيفها بالمنظومة الجديدة لسلامة الغذاء، وقعت الهيئة بروتوكول تعاون مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء يستهدف تعظيم الاستفادة من إمكانيات وقدرات الجانبين للارتقاء بمنظومة الغذاء في مصر إلى جانب والتنسيق والتكامل بين الهيئتين في مجال القواعد الفنية الملزمة والمواصفات القياسية الغذائية وذلك في إطار القوانين والقواعد المنظمة لطبيعة عمل الجانبين وذلك في ضوء قرارات رئيس الجمهورية والقوانين الخاصة بإنشاء هيئة المواصفات والجودة والقانون الخاص بإنشاء الهيئة العامة للتوحيد القياسي بالإضافة إلى قانون إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار رئيس مجلس الوزراء، ويأتي هذا البروتوكول -والذي يحدد كل 3 أعوام- في إطار التعاون المثمر والمستمر بين الهيئتين بما يسهم في النهوض بالصناعة الوطنية والارتقاء بسلامة وجودة المنتجات الغذائية من خلال تعزيز التكامل بين القواعد الفنية والمواصفات القياسية لمنع حدوث أي تعارض في الاختصاصات والتشريعات الغذائية المقاربة في الجانبين. وبموجب هذا الاتفاق تقوم هيئة سلامة الغذاء ببدء الرأي الفني في إصدار المواصفات القياسية المصرية الغذائية فضلا عن الالتزام بإجراءات تعديل المواصفات القياسية الغذائية أو أي وثائق تصدرها الهيئة فيما يخص الغذاء وذلك في حالة تعارضها مع أية قواعد فنية ملزمة تصدرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء تجنباً لحدوث ثغرات تشريعية. كما سيشارك بموجب هذا الاتفاق ممثلين عن هيئة سلامة الغذاء في اجتماعات اللجان الفنية لوضع المواصفات القياسية بالإضافة إلى عقد ورش العمل والندوات التعريفية للشركات عن كيفية تطبيق القواعد الفنية الملزمة والمواصفات القياسية للسلع والمنتجات الغذائية. وستلتزم الهيئة القومية لسلامة الغذاء بأنشطة الرقابة على تداول الغذاء في المنشآت الغذائية بالتحقق من توافر الاشتراطات والمواصفات القياسية المصرية الغذائية السلعية الرأسية في جميع عمليات تداول الأغذية وأيضاً التحقق من معايير الجودة الواردة بالمواصفات القياسية المصرية الغذائية. كما تلتزم الهيئة القومية لسلامة الغذاء بوضع القواعد الفنية الملزمة الأفقية والقطاعية وتقوم هيئة المواصفات والجودة بمراعاة الحدود الواردة في القواعد الفنية الملزمة عند وضعها في المواصفات القياسية المصرية الغذائية السلعية الرأسية، ومن جانب آخر تلتزم هيئة سلامة الغذاء بدعوة ممثلي هيئة المواصفات والجودة في اللجان المشكلة عند وضع القواعد الفنية الملزمة.

CODEX

٣ الكودكس المصرية

وزيرا التجارة والصناعة والزراعة يصدران قراراً مشتركاً بشأن نظام تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠١٩



ج. عمرو نصار: القرار يستهدف تطوير نظام التداول الحالي في محافظتي الفيوم وبني سويف تمهيداً لتعميم التجربة على باقي محافظات الجمهورية

التجميع والكميات المتداولة وأسعار البيع، وكذا تقرير في نهاية الموسم عن إيجابيات وسلبيات النظام لتلافيها في الموسم القادم واقتراحات التطوير.

هذا وقد أُلحِق بالقرار نظام تداول أقطان محصول موسم ٢٠٢٠/٢٠١٩ على مستوى محافظتي الفيوم وبني سويف باعتباره مشروع تجريبي يستهدف تطوير نظام التداول الحالي والتغلب على سلبياته بما يساهم في استعادة سمعة ومكانة القطن المصري في الأسواق العالمية وحصول المزارع على العائد المناسب دون تدخل للوسطاء، وذلك تمهيداً لتعميم التجربة على باقي محافظات الجمهورية.

وتتضمن ملامح هذا النظام قصر تداول القطن على مراكز تجميع يتم تحديد عددها وامكانها وفقاً للأصناف والمساحات المزروعة ومنع تداول القطن خارج هذه المراكز، وتمكين المزارع من الحصول على أعلى سعر من خلال عرض الأقطان التي ترد إلى مركز التجميع في مزادات على أن تحدد أسعار الأساس وفقاً لأسعار الأقطان العالمية والميزة النسبية للقطن المصري، بالإضافة إلى إشراف الهيئة العامة لتحكيم واختبارات القطن على الأقطان سواء التي ترد إلى مراكز التجميع أو عند دخولها المحالج، وكذا في المخازن الخاصة بحيث يسرى هذا النظام على أقطان الإكثار واقطان الاتجار دون السماح بإنشاء أي حلقات أو مراكز تجميع خارج مراكز التجميع المخصصة في هذا الشأن في محافظتي الفيوم وبني سويف، كما ينص النظام على ربط مراكز التجميع إلكترونياً تحقيقاً للشفافية والوقوف على كافة أسعار التداول وأن يتم حلج أقطان إنتاج المحافظتين في محالج محددة وفقاً لما تقرره اللجنة المشكلة بالقرار المرفق به هذا النظام.

أصدر المهندس عمرو نصار وزير التجارة والصناعة والدكتور/ عز الدين أبو ستيت، وزير الزراعة واستصلاح الأراضي قراراً مشتركاً بشأن نظام تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠١٩.

وقال الوزير إن القرار نص على أن يكون تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠١٩ وفقاً للضوابط والاشتراطات التي تقررها لجنة تنظيم تجارة القطن في الداخل حيث تلتزم اللجنة بتقديم تقريراً شهرياً للوزيرين بشأن حركة التداول، مشيراً إلى أن القرار نص أيضاً على أن يكون تداول أقطان الإكثار وغيرها من الأقطان في محافظتي الفيوم وبني سويف وفقاً للنظام الذي حدده القرار.

وأوضح نصار أن الوزارة تسعى للحفاظ على الثقة العالمية في جودة القطن المصري وفتح أسواق جديدة أمام صادراته، بما يساهم في وضع شعار القطن المصري في المكانة اللائقة به كأهم وأجود الأنواع في العالم، لافتاً إلى أن هناك تنسيقاً كبيراً مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي لتطوير منظومة إنتاج القطن وتنويع استخداماته في الصناعة المصرية، بما يساهم في الارتقاء بجودة المنتجات المصنوعة بقطن مصري خاصة وأنها تلقى قبول المستهلكين في كافة أنحاء العالم.

وأشار الوزير إلى أن القرار نص أيضاً على تشكيل لجنة لمتابعة نظام تداول القطن في محافظتي الفيوم وبني سويف تختص بمتابعة تنفيذ نظام تداول أقطان محصول ٢٠٢٠/٢٠١٩ وكذا التنسيق مع الجهات المعنية في تحديد المحالج المخصصة لأقطان الإكثار وغيرها من الأقطان، على أن تقوم اللجنة بعرض تقرير متابعة شهري على الوزيرين بموقف

التداول في مراكز

GODEX

٤ الكودكس المصري

بالإنابة عن رئيس مجلس الوزراء

وزير التجارة والصناعة يفتتح أحدث مصنع لإنتاج البطاطس المصنعة باستثمارات ٤٠ مليون دولار بالعاشر من رمضان



افتتح المهندس / عمرو نصار وزير التجارة والصناعة بالإنابة عن رئيس مجلس الوزراء أحدث مصانع العاشر من رمضان باستثمارات تبلغ ٤٠ مليون دولار حيث يقام المصنع على مساحة ٩٣٠٠ متر مربع ويوفر ١٠٠ فرصة عمل مباشرة وأكثر من ٥ آلاف فرصة عمل غير مباشرة.

وقد شارك في مراسم الافتتاح الدكتور / سحر نصر وزيرة الاستثمار والتعاون الدولي والسيد / بيت ديبروتج رئيس مجلس إدارة شركة فارم فريتس العالمية إلى جانب عدد من قيادات وزارة التجارة والصناعة.

وقال الوزير إن قطاع الصناعات الغذائية يعد أحد أهم القطاعات الرئيسية بالاقتصاد القومي والذي يوفر الغذاء الآمن للمواطنين ويسهم في توفير أكثر من مليون فرصة عمل للشباب، مشيراً إلى أن صادرات القطاع بلغت خلال العام الماضي نحو ٢ مليار و ٨٣٠ مليون دولار كما بلغت خلال الـ ٧ شهور الأولى من العام الجاري مليار و ٨٢٦ مليون دولار مقارنة بنحو مليار و ٦٩٩ مليون دولار خلال نفس الفترة من العام الماضي محققة زيادة قدرها ٧,٥ %.

وأضاف أن أهم الأسواق العالمية المستقبلة للصادرات المصرية من الصناعات الغذائية تشمل أسواق المملكة العربية السعودية وليبيا والأردن والولايات المتحدة الأمريكية واليمن والإمارات العربية المتحدة والعراق والمغرب والكويت كما تشمل أهم بنود الصادرات المصرية في هذا القطاع: البطاطس المصنعة والبصل المجفف ومنتجات الألبان والأسماك والتوابل والخضروات المجففة والمجمدة والزيوت والفاكهة المجففة والمجمدة والعسل والعصائر.

وأكد نصار حرص الوزارة على الارتقاء بمعايير الكفاءة والسلامة بقطاع التصنيع الغذائي بهدف تحسين تنافسية المنتج المصري بالسوق المصري والسوقين الإقليمي والعالمي، مشيراً إلى أن الوزارة تسعى لجعل مصر محورا صناعيا وتصديريا للصناعات الغذائية لأسواق الدول العربية وأسواق منطقة الشرق الأوسط.

ومن جانبه قال السيد / أحمد صديق العضو المنتدب لشركة فارم فريتس مصر أن الشركة تعد إحدى الشركات الرائدة في مجال صناعة المنتجات الغذائية المجمدة في مصر منذ أكثر من ٣٠ عاماً، مشيراً إلى أن المصنع الجديد لفارم فريتس يعمل وفق أحدث تكنولوجيات التصنيع والتغليف العالمية.

وأشار إلى أن المصنع الجديد يعمل بأحدث تكنولوجيا تغليف وتصنيع البطاطس في مصر بطاقة إنتاجية تبلغ نحو ٥٠ ألف طن سنوياً لتصل الطاقة الإنتاجية لشركة فارم فريتس إلى ١٥٠ ألف طن سنوياً، لافتاً إلى أن الشركة تصدر منتجاتها لـ ٢٢ دولة مختلفة، وتعمل حالياً على زيادة عدد منتجاتها بنسبة ٢٥ % حيث تنتج الشركة ما يقرب من ١٨ منتج.

وأضاف صديق أن الشركة تعتمد على

أنماطهم الاستهلاكية.

وتابع رئيس مجلس الإدارة أن الشركة تم تأسيسها باستثمارات هولندية سعودية إماراتية ويعمل بها حوالى ١٠٠٠ موظف فضلاً عن توفير أكثر من ٢٠ ألف فرصة عمل غير مباشرة. مشيراً إلى أن الشركة تعمل على توجيه جزء كبير من أرباحها لعمليات التطوير سواء في إنشاء توسعات جديدة أو رفع كفاءة خطوط الإنتاج.

وفيما يتعلق بالنشاط الزراعي للشركة أضاف صديق أن الشركة تقوم سنوياً بزراعة ١٨ ألف فدان لتوفير احتياجات الشركة من المنتجات الزراعية، لافتاً إلى أن الشركة تطبق خبرات زراعية متطورة في مجال زراعة البطاطس وفقاً للأساليب والتقنيات المتقدمة المتعلقة بترشيد المياه والري المحوري وزيادة الإنتاجية.

جدير بالذكر أن شركة فارم فريتس لعبت منذ بداية عملها بالسوق المصري دوراً مجتمعياً مهماً حيث كانت من أوائل الشركات التي قامت بزراعة البطاطس بالصحراء وهو ماساهم في خلق فرص عمل وتنمية مجتمعات عمرانية جديدة كما قامت الشركة بتدريب الموظفين والمزارعين وتنمية مهاراتهم وعمل دورات تدريبية لهم بالخارج وكذلك عمل برامج تدريبية مع الجامعات المصرية وتدريب الطلاب بكلليات الزراعة وإرسال آخرين لبعثات خارجية إلى جانب خلق بيئة عمل نظيفة من خلال تدوير المخلفات واستغلالها.

ج. عمرو نصار:

قطاع الصناعات

الغذائية أحد

القطاعات

الصناعية الرئيسية

بالاقتصاد القومي

المقومات الكبيرة للاقتصاد المصري للإنتاج والتصدير للأسواق الإقليمية، لافتاً إلى أن الشركة تستهدف زيادة صادراتها لأكثر من ٦٥ % من الإنتاج خلال الفترة القادمة.

وأوضح أن سوق البطاطس المصنعة في مصر سوق واعد ويحقق معدلات نمو مرتفعة وفق منظومة عمل متكاملة تلائم التغير في أنماط الاستهلاك، مشيراً إلى أن شركة فارم فريتس تسعى دائماً لمواكبة هذا التطور من خلال تقديم كل ما يحقق الرفاهية للعملاء ويسهم في تطوير

CODEX

الكودكس المصرية

اختيار الصينى نشو دونج يو (Qu Dongyu) مديراً عاماً لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)



بنتيجة حاسمة، وجدير بالذكر أن تشو دونج يو يشغل حالياً منصب نائب وزير الزراعة وشؤون الريف في بلاده الصين.

ويعد تشو دونج يو تاسع مدير عام لمنظمة الفاو منذ تأسيسها في ١٦ أكتوبر من عام ١٩٥٦، وستبدأ مدة إدارته من الأول من أغسطس ٢٠١٩ وتستمر حتى ٣١ يونيو من عام ٢٠٢٣.

اختتمت الدورة الحادية والأربعين لمؤتمر منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) والتي عقدت في روما - إيطاليا في ٢٣ يونيو ٢٠١٩ بإعلان تشو دونج يو (Qu Dongyu) من الصين مديراً عاماً للمنظمة خلفاً للبرازيلي جوزيه غراتزيانو دا سيلفا، ويعد هذا المؤتمر الحدث الأعلى إدارياً بالمنظمة، حيث حصل دونج يو على (١٠٨) صوت من بين (١٩١) صوتاً ليستأثر بغالبية أصوات الجولة الأولى للتصويت،

منظمة الفاو تدعم منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا لزيادة جهودها للقضاء على الجوع بحلول عام ٢٠٣٠

الشرق الأدنى وشمال إفريقيا: «رغم ضرورة بذل جميع الجهود اللازمة لتعزيز الانتاجية الزراعية، إلا أنه يجب على بلدان المنطقة النظر إلى ما هو أبعد من الإنتاج لضمان وصول جميع السكان إلى الغذاء وصولاً آمناً ومستقراً». ولتحقيق ذلك، حدد «ولد أحمد» المعايير التالية والتي من أهمها: ضرورة إنهاء النزاعات وتركيز الجهود والموارد على تحقيق أهداف التنمية المستدامة، ولا سيما الهدف الثاني وهو القضاء على الجوع، وتحقيق قدر أكبر من التكامل بين السياسات المتعلقة بالأمن الغذائي والزراعة والتجارة والمياه، وزيادة الاستثمار في المبادرات المعنية بندرة المياه وتغير المناخ، وتقليل فقد الأغذية وهدرها، والتحول إلى نظام غذائي أكثر صحة وغني بالعناصر المغذية ويحتوي كمية أقل من السكر والدهون ومزيداً من الفواكه والخضروات والأسماك.

كما حث المشاركين على الاستفادة من المبادرات الناجحة للقضاء على الجوع في العديد من البلدان وعدم السماح للتحديات الإقليمية بتعطيل التقدم الذي أحرزته عدة دول.

تسريع العمل على إنهاء الجوع

خلال الفعالية تبادل العديد من الدول تجاربها ورؤاها الخاصة كحافز لتسريع العمل على إنهاء الجوع في المنطقة، وفي رسالة عبر الفيديو أكد السيد أحمد أبو الغيط - الأمين العام لجامعة الدول العربية - على ضرورة تحسين فهم مؤشرات الهدف الثاني من أهداف التنمية المستدامة لرسم تقدم المنطقة باتجاه هذا الهدف، وقال سيادته «إن الفاو تبذل جهداً خارقاً لوضع الكفاح ضد الجوع في سياق المستقبل، وهذه الرؤية ضرورية لمواجهة تحديات التغير المناخي ومعالجة القضايا المناخية».

وبدوره أكد الدكتور أحمد بن ناصر البكري - وكيل الزراعة في وزارة الزراعة والثروة السمكية في سلطنة عمان - على ضرورة مواجهة أكبر التحديات التي تواجه الزراعة في المنطقة، وهي العبء المشترك المتمثل في ندرة المياه وتدهور الأراضي وتغير المناخ. وقال الدكتور البكري: «علينا مواجهة تحديات المياه عبر منظور جديد، كما ينبغي تطوير تكنولوجيات جديدة وسياسات سديدة واختيار النوع المناسب من الاستثمار، وينطبق الأمر نفسه على تدهور الأراضي الذي بات عبئاً كبيراً على استدامة الزراعة في العديد من بلداننا».

ومن جانبها، قالت دارين الخطيب، سفيرة منظمة الفاو للنوابا الحسنة لشؤون القضاء على الجوع في الشرق الأدنى وشمال إفريقيا: إن «على الجميع أن يلعبوا دوراً للقضاء على الجوع، وكل واحد منا قادر على المساهمة في تحقيق هذا الهدف بطرق مختلفة، فالإعلام يستطيع أن يلعب دوراً رئيسياً في ذلك إذا استخدم بشكل جيد»، مضيفة إلى أن نشر الوعي حول كيفية عدم هدر الطعام أو توفير الطاقة وإعادة تدوير المخلفات يمكن أن يساعد في زيادة دور كل شخص في إنهاء الجوع».

دعا المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) جوزيه غرازيانو دا سيلفا دول المنطقة العربية إلى وضع سياسات تدعم إنتاج الأغذية محلياً وتحسين حوكمتها للموارد الطبيعية إذا ما أرادت القضاء على الجوع في منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا بحلول عام ٢٠٣٠، جاء ذلك في كلمته للمشاركين في فعالية جانبية بعنوان «المنطقة العربية نحو القضاء على الجوع: التحديات والفرص» والتي أقيمت على هامش الدورة الحادية والأربعين لمؤتمر منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) والذي عقد في روما - إيطاليا خلال شهر يونيو ٢٠١٩.

وقال غرازيانو دا سيلفا «لا يمكن لأحد أن يشك في نقص الموارد الطبيعية في المنطقة، وإن كانت القضية الرئيسية هي ندرة المياه، فإننا عندما ننظر إلى الطريقة التي تستخدم فيها المياه، نرى نقصاً في الحوكمة».

وأشار إلى أن العديد من دول المنطقة البالغ عدد سكانها ٤٠٠ مليون نسمة ليست لديها هيئة مركزية لإدارة استخدام المياه وغيرها من الموارد، كما أكد أن «غياب السياسات والحوكمة الجيدة تزيد من تفاقم المشاكل في منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا» وطلب من دول المنطقة التفكير في تشكيل «هيئة مركزية» لإدارة استخدام المياه بشكل أفضل. كما دعا مدير عام منظمة الفاو الدول إلى التركيز بشكل أكبر على تحفيز إنتاج الأغذية محلياً، مشيراً إلى أن مشكلة البدانة (السمنة) التي تعتبر مصدر قلق متزايد في المنطقة تعود إلى الاعتماد على استيراد الأغذية الرخيصة غير الصحية.

منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا تعاني من انتكاسة خطيرة في التقدم المحرز في القضاء على الجوع

وتعاني المنطقة من العديد من التحديات والصعوبات منذ سنوات، قادت بالتالي إلى انتكاسة خطيرة في التقدم الذي أحرز نحو تحقيق هدف القضاء على الجوع، ومن بين هذه التحديات الاستخدام المتزايد غير المستدام للموارد الطبيعية الشحيحة أو المتناقصة بالفعل ولا سيما المياه، وتزايد معدلات الجوع وسوء التغذية، والأزمات الاجتماعية والسياسية التي طال أمدها في العديد من بلدان المنطقة.

ويظهر تقرير حديث حول حالة الأمن الغذائي وجود ٥٢ مليون شخص يعانون من الجوع في ١٨ دولة من دول المنطقة، وفي الوقت الذي تتزايد فيه معدلات الجوع التي يعود سببها الرئيسي إلى النزاعات ترتفع أيضاً معدلات زيادة الوزن والبدانة، حيث يعاني شخص واحد من كل ثلاثة بالغين من البدانة.

وقال السيد/ عبد السلام ولد أحمد - المدير العام المساعد والممثل الإقليمي لمنظمة الفاو في

CODEX

٦ الكودكس المصري

رسالة اليوم العالمي للامتناع عن التبغ (٢٠١٩)

لا نجعل التبغ يحبس أنفاسك...
نوقف الآن وقل لا للتدخين السلبي



لا تجعل التبغ يحبس أنفاسك

اختر صحتك وليس التبغ

31 مايو اليوم العالمي للامتناع عن تعاطي التبغ #NoTobacco

معا لنهزم الأمراض غير السارية

FCTC

منظمة الصحة العالمية

القلق بشكل خاص، فقد وصلت نسبة التدخين إلى ٤٢٪ بين الشباب و ٣١٪ بين الفتيات». ويشمل ذلك تدخين الشيشة التي يُقبل عليها الشباب أكثر من إقبالهم على تدخين السجائر، ويبين الدكتور المنظري أنه: «من المتوقع أن ترتفع معدلات التدخين في الإقليم بحلول عام ٢٠٢٥، بعكس الاتجاه السائد في باقي أنحاء العالم، وسيؤدي ذلك بدوره إلى تفاقم وباء أمراض الرئة على مستوى الإقليم».

لا تجعل التبغ يحبس أنفاسك

- توقف عن التدخين من أجل تقليل خطر الإصابة بسرطان الرئة؛ وإبطاء تفاقم مرض الانسداد الرئوي المزمن؛ وتحسين أعراض الربو.
- انشر الوعي بالآثار الضارة لاستخدام التبغ والتعرض للتدخين غير المباشر.
- لا تشجع على تعاطي التبغ بجميع أشكاله.
- دافع عن حقوقك، ولا تجعل التبغ يحبس أنفاسك، واستفد بصحتك في أشياء مفيدة أخرى.

لقد تعهدت الحكومات بالحد من تعاطي التبغ بنسبة ٣٠٪ بحلول عام ٢٠٢٥. ويقول الدكتور المنظري: «توجد سياسات تساعد في بلوغ هذا الهدف، ويمكن أن تساعدنا «اتفاقية منظمة الصحة العالمية الإطارية بشأن مكافحة التبغ» و«التدابير الستة» في الحد من الطلب على هذا المنتج الفتاك والتغلب على التبغ وإنقاذ الأرواح».

أخيرًا

لا تدع التبغ يحبس أنفاسك فالتبغ يتسبب في مقتل شخص واحد كل أربع ثوان. فلا تكن أنت هذا الشخص، ولا تكن سببًا في مزيد من الخسائر في الأرواح.

دعت منظمة الصحة العالمية (WHO) في اليوم العالمي للامتناع عن التبغ المستهلكين إلى الإقلاع عن تدخين التبغ ورفض التعرض لدخان التبغ غير المباشر من أجل حماية رئتهم، فالتبغ ضار بجميع أشكاله، فهو يحصد أرواح أكثر من ٨ ملايين شخص كل عام، وقد يسبب تدخين التبغ والتعرض لدخان التبغ غير المباشر سرطان الرئة، ومرض الانسداد الرئوي المزمن، والربو، والسُّل. ويعد دخان التبغ في حد ذاته سببًا خطيرًا للغاية لتلوث الهواء.

تأثير التبغ الضار على صحة الرئة

يُعد تدخين التبغ السبب الرئيسي لسرطان الرئة، وهو المسؤول عن أكثر من ثلثي وفيات سرطان الرئة على مستوى العالم، ويحتوي دخان التبغ على أكثر من ٧٠٠٠ مادة كيميائية، منها ٦٩ مادة -على الأقل- معروفة بأنها تسبب السرطان، كما أن التعرض لدخان التبغ غير المباشر في المنزل أو في مكان العمل يزيد من خطر الإصابة بسرطان الرئة. بالإضافة إلى ذلك، يُعد تدخين التبغ السبب الرئيسي لمرض الانسداد الرئوي المزمن، وهي حالة يتراكم فيها المخاط المملوء بالقحج في الرئتين يؤدي إلى حدوث سعال مؤلم وصعوبات في التنفس. ويرتفع خطر الإصابة بمرض الانسداد الرئوي المزمن خاصة بين الذين يبدأون التدخين في سن مبكرة، حيث يؤدي التدخين إلى إبطاء نمو الرئة بدرجة كبيرة، ويؤدي التبغ أيضًا إلى تفاقم الربو الذي يحد من النشاط البدني ويسبب الإعاقة. علاوة على ذلك، فإن مرض السُّل الذي يضر بالرئتين ويقلل وظائف الرئة يتفاقم مع تدخين التبغ.

ناقوس خطر في إقليم شرق المتوسط

تبلغ نسبة المدخنين في إقليم شرق المتوسط حوالي ٣٨٪ بين الرجال و ٤٪ بين النساء، وقد ارتفعت نسبة المدخنين في بعض الدول لتصل إلى ٥٧٪ من الرجال و ٢٩٪ من النساء. ويقول الدكتور أحمد المنظري -مدير منظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط-: «إن انتشار التدخين بين الشباب يؤثر

CODEX

الكودكس المصرية ٧

استضافتها العاصمة الإثيوبية أديس أبابا

مصر تشارك في ورشة العمل التدريبية لنقاط اتصال الدستور الغذائي (CCP) في إفريقيا لتعزيز البنية التحتية لسلامة الغذاء



م. أحمد محمد الحلو

نقطة اتصال الدستور الأغذية (Codex) بمصر

- ٣- تدريب فني تفصيلي على مؤشر سلامة الغذاء في إفريقيا (AFSI).
- ٤- استبيان عن حالة سلامة الغذاء على المستوى الوطني في الدول الإفريقية.
- ٥- توسيع قاعدة البيانات والأدلة العلمية لسلامة الغذاء في إفريقيا.
- ٦- مبادئ وتطبيقات سلامة الغذاء.
- ٧- مبادرات الاتحاد الإفريقي في مجال سلامة الغذاء.
- ٨- الوضع الحالي لسلامة الغذاء في إفريقيا.
- ٩- دور نقاط اتصال الدستور الغذائي الوطنية (CCPs) في دعم دول الاتحاد الإفريقي لتعبئة بيانات مؤشر سلامة الغذاء ضمن قاعدة البيانات الإلكترونية للمراجعة الدورية (BR).

التوصيات النهائية

- ١- تم ترشيح د. حبيبة حسن واصف -الخبير الإفريقي والدولي في سياسات الصحة والتغذية- من مصر لتولي المهام التالية:
- مراجعة ملف مصر نحو الالتزام بإعلان مالاو، وذلك بصفة سيادتها خبير لدى الاتحاد الإفريقي لدعم الدول الأعضاء لاستيفاء متطلبات المراجعة الثانية (BR) لإعلان مالاو.
- تضمين مصر ضمن برنامج مكافحة الأفلاتوكسين في أفريقيا (PACA)، وذلك بصفة سيادتها ضمن مجموعة عمل البرنامج سالف الذكر.
- ٢- التواصل مع وزارة الزراعة لتنشيط نقطة اتصال منصة المراجعة الدورية (BR) لاستكمال بيانات مصر المطلوبة حيث حصلت مصر طبقاً لآخر تقرير على (٣،٤ من ١٠) ولم تستوفي الحد الأدنى للبيانات المطلوبة (٣،٩)، مما يؤثر على أنها ليست على المسار الصحيح لتنفيذ التزاماتها نحو إعلان مالاو.
- ٣- مراعاة التوصيات الصادرة عن تقرير المراجعة الدورية (BR) لعام ٢٠١٧ الخاصة بمصر.
- ٤- التواصل مع الاتحاد الإفريقي للمشاركة في البرنامج الإفريقي لسلامة الغذاء فيما يتعلق بإنشاء هيئة إفريقية لسلامة الغذاء.
- ٥- ترشيح خبراء من مصر لدى الاتحاد الإفريقي ضمن قائمة خبراء شبكة سلامة الغذاء الإفريقية فور الدعوة لذلك.
- ٦- المساهمة مع كافة الجهات المعنية لجمع البيانات المطلوبة للمؤشر الإفريقي لسلامة الغذاء (AFSI) لتقديمها إلى منصة المراجعة الدورية (BR).
- ٧- دراسة انضمام مصر كعضو إلى لجنة التنسيق للدستور الغذائي بإفريقيا (CCAFRICA) بناءً على طلب الاتحاد الإفريقي وذلك لدعم تنفيذ اتفاقية منطقة التجارة الحرة الأفريقية (AfCFTA Agreement).

شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في ورشة العمل التدريبية لنقاط اتصال الدستور الغذائي في إفريقيا لتعزيز البنية التحتية لسلامة الغذاء من خلال المراجعة الدورية لإعلان مالاو (BR) والتي عقدت في مقر الاتحاد الإفريقي بأديس أبابا - إثيوبيا خلال الفترة من ٢٠-٢٢ مايو ٢٠١٩، وذلك في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي ولجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا بصفة (مراقب)، وأهمية مشاركة مصر في الاجتماعات الدولية لمتابعة المستجدات على الساحة الإقليمية والدولية وتأثيرها على سلامة الغذاء وصحة وسلامة المستهلكين، وقد مثل الهيئة في ورشة العمل م. أحمد محمد الحلو -نقطة اتصال الدستور الأغذية (Codex) بمصر.

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي وصلت إليها:

أولاً: خلفية الموضوع

انطلاقاً من (إعلان مالاو - Malabo Declaration) الذي وقعت عليه مصر بجانب (٥٤) دولة من الدول الأعضاء في الاتحاد الإفريقي (AU) في يونيو ٢٠١٤ والمتضمن التزام رؤساء الدول والحكومات الإفريقية بتطوير النمو الزراعي والتحول من أجل الرخاء المشترك وتحسين سبل العيش في إفريقيا، فقد ألزم الإعلان الدول الإفريقية بتبادل النتائج والإجراءات المتبعة لتحقيق هذا النمو من خلال عملية مراجعة شاملة تجرى كل سنتين (Biennial Review) تشمل تتبع الإنجازات التي تتم ورصدها والإبلاغ عنها، وذلك بمساعدة مجموعة من الخبراء الفنيين، تنتهي بنشر تقرير شامل، ونتيجة لإضافة المؤشر الإفريقي الجديد لسلامة الغذاء (Africa Food Safety Index AFSI) كمؤشر لتقييم وضع سلامة الغذاء بالدول الإفريقية، قررت مفوضية الاتحاد الإفريقي التواصل مع نقاط اتصال الدستور الغذائي (Codex) من الدول الأعضاء في الاتحاد الإفريقي كجهات مرجعية من أجل توفير الدعم في جمع البيانات والتقارير الدورية الخاصة بسلامة الغذاء، كذلك التواصل لدعم الخطط التنموية لتطوير وتحسين نظم سلامة الغذاء.

أهم الموضوعات التي تم استعراضها أثناء ورشة العمل:

- ١- الدعم المقدم من «المركز الفني للتعاون الزراعي والريفي (CTA)» لبرنامج «بناء القدرات المؤسسية لتتبع سلامة الغذاء في الدول الأعضاء في الاتحاد الإفريقي».
- ٢- الالتزامات الواقعة على الدول الإفريقية من خلال إعلان مالاو وآلية ادخال بيانات المراجعة الدورية (BR).

GODEX

الكودكس المصري

بمشاركة ممثلين لـ ٤١ دولة

ماليزيا تستضيف اجتماعات الدورة رقم (٢٦) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالزيوت والدهون (CCFO26)

م / رضا محمد سيد

أخصائي أول مواصفات غذائية بالهيئة

١٤- الموافقة على مقترح مراجعة مواصفة زيوت الزيتون وزيتون تفل الزيتون من حيث طرق التحليل وأخذ العينات واستبدال طرق التحليل القديمة بطرق تحليل حديثة.

شاركت مصر في اجتماعات اللجنة الدولية للدستور الغذائي المعنية بالزيوت والدهون في دورتها رقم (٢٦) والتي عقدت في مدينة كوالالمبور-ماليزيا خلال الفترة من ٢٥ فبراير حتى ١ مارس ٢٠١٩ بمشاركة (٤١) دولة بالإضافة إلى خمسة منظمات دولية كمراقبين، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع السادة:

- أ.د/ حنفي عبد العزيز هاشم - أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية - بكلية زراعة جامعة الأزهر (رئيس الوفد)

- د/ رضا إبراهيم عبد الجليل - غرفة الصناعات الغذائية

- م / رضا محمد سيد - أخصائي أول مواصفات غذائية - الأمانة الفنية للجنة الزيوت والدهون المشكلة بالهيئة

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها في الاجتماع وما انتهت إليه اللجنة:
١- إضافة زيت النخيل مرتفع حامض الأوليك (OXG) - والذي يجب ألا يقل محتوى حامض الأوليك به عن (٤٨٪) من إجمالي الأحماض الدهنية - إلى المواصفة القياسية المعنية بالزيوت النباتية (CXS 210-1999).

٢- مراجعة المسودة المقترحة بشأن زيوت الزيتون وزيتون تفل الزيتون في المواصفة الدولية (CXS 33-1981)، على أن تعيد مجموعة العمل الإلكترونية صياغتها وتقديمها قبل انعقاد الدورة القادمة للجنة.

٣- تغيير درجة حرارة تقدير كل من معامل الانكسار والكثافة الظاهرية لزيت سوبر أوليين النخيل، لتكون (٤٠ °س) مع تعديل قيمة كل منهما بما يتناسب مع هذه الدرجة.

٤- إحلال الأحماض الدهنية الحرة (FFAs) بدلاً من الرقم الحمضي في زيت النخيل البكر - وإدراج الأحماض الدهنية الحرة لزيت نوى النخيل الخام مع تحديد الحدود القصوى لها.

٥- الموافقة على الحدود المقترحة الواردة في الاختيار الأول لكل من حامض الأوليك وحامض اللينوليك في التركيب الأساسي لزيت بذرة دوار الشمس من حيث تركيب الأحماض الدهنية.

٦- الموافقة على إدراج المواصفات الخاصة لكل من زيت الجوز، زيت اللوز، زيت البندق، زيت الفستق وزيت الكتان ضمن مواصفة الزيوت النباتية (CXS 210-1999) باستثناء زيت الأفوكادو.

٧- وافقت اللجنة على أن يظل بند «مراجعة قائمة الشحنات السابقة المقبولة» في أجنحة اجتماعات اللجنة (CCFO) بصفة مستمرة.

٨- وافقت اللجنة على تعديل المواد المضافة الغذائية في المواصفات القياسية المعنية بالزيوت والدهون (باستثناء زيوت الأسماك).

٩- وافقت اللجنة على أنه ليس هناك حاجة لإجراء مزيد من الرصد والمراقبة على تأثير تنفيذ مواصفة زيوت الأسماك على التجارة العالمية حيث لم تؤدي استخدام هذه المواصفة حتى الآن على حدوث أي مشاكل، وفي حالة ظهور أي مشاكل مستقبلاً يمكن تقديم مقترح لمراجعة المواصفة.

١٠- وافقت اللجنة على الورقة النقاشية المقدمة من سكرتارية اللجنة بماليزيا عن تطوير إدارة أعمال اللجنة.

١١- وافقت اللجنة على حذف مقترح الورقة النقاشية المقدم من استراليا لإدراج الشحوم الغذائية غير المكررة في مواصفة الدهون الحيوانية (CXS 211-1999).

١٢- وافقت اللجنة على إضافة الملحوظة التالية بشأن استخدام تركيب الأحماض الدهنية المدونة في جدول (١) للزيوت النباتية الواردة في مواصفة الدستور الغذائي (CXS 210-1999) لمثيلاتها من الزيوت في صورتها: «تستخدم قيم الأحماض الدهنية الواردة في الجدول للزيوت الواردة في بند (٢،١) والتي توجد في حالة صالحة للاستهلاك الأدمي».

١٣- وافقت اللجنة على الورقة النقاشية الخاصة بإدراج الأحماض الدهنية الحرة كمعيار جودة لزيت رجب الارز المكرر في مواصفة الزيوت النباتية (CXS 210-1999).

مخطط قيام الهيئة بالأنشطة التالية خلال الفترة القادمة:

أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية التالية المنبثقة عن هذا الاجتماع فور وصول الدعوة الخاصة بها:

- مراجعة مواصفة الكودكس الدولية لزيوت الزيتون وزيتون تفل الزيتون (برئاسة النرويج).

- اعداد ورقة نقاشية عن الاشتراطات الأساسية وعوامل الجودة لزيت الافوكادو (برئاسة ايران).

- تجميع بيانات الدول الخاصة بـ (رقم الانكسار، رقم اليود، رقم التصبن ... الخ) في ضوء تعديل حدود الأحماض الدهنية (اللينولينك والاوليك) في زيت عباد الشمس المقترح من قبل الارجننتين والذي وافقت عليه اللجنة (برئاسة الارجننتين).

- بحث تفاصيل كافة الموضوعات التي تم بحثها في الدورة رقم (٢٦) للجنة (CCFO26).

ب- التنسيق مع شعبة الزيوت بغرفة الصناعات الغذائية والجهات المعنية ذات الصلة لمراجعة تعديل مسودة مواصفة زيوت الزيتون وزيتون تفل الزيتون الدولية المشار اليها ومدى توافق صفات زيت الزيتون المصري مع الحدود الجديدة المقترحة.

ج- بحث إمكانية عقد اجتماع بغرفة الصناعات الغذائية لشركات الزيوت لشرح كافة التفاصيل السابقة الى جانب التعديلات الخاصة بالمواد المضافة الغذائية.

CODEX

بمشاركة مصر وممثل ٤ دول عربية

السودان ننضيف ورشة العمل الإقليمية الثالثة حول آلية التنسيق الإقليمي لإعداد المواقف العربية المشتركة المتعلقة بأعمال هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex)

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

وفي هذا الصدد، تم استعراض دور اللجنة الإقليمية للدستور الغذائي في الشرق الأدنى (CCNE) ودور المنسق الإقليمي في إعداد المواقف بشأن المواصفات والأدلة الإرشادية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex)، مع تسليط الضوء على ما يلي:

- الخطوات التي يتعين على الدول الأعضاء اتخاذها قبل اجتماع لجنة إقليم الشرق الأدنى المقبل.

- مفهوم الدليل الإرشادي للتنسيق الإقليمي.

وحول التنسيق الإقليمي للمشاركة في الدورة الثانية والأربعين القادمة لهيئة الدستور الغذائي الدولية (CAC42)، تم تسليط الضوء على ما يلي:

- عرض جدول الأعمال، تحديد الأولويات، تحديد البلد الرائد لكل موضوع ذو أولوية.

- إعداد الموقف الإقليمي المشترك للموضوع المحدد ذو الاهتمام المشترك لاجتماعات الدورة القادمة.

وفي ختام ورشة العمل، تم عرض فرص تعزيز القدرات الوطنية في عمل الدستور الغذائي، مع تسليط الضوء على صندوق الائتمان المشترك الخاص بالدستور الغذائي (CTF2).

التوصيات النهائية

١- إعداد دليل إجراءات يتضمن آلية للتواصل/التنسيق بين نقاط الاتصال/اللجان الوطنية بين دول إقليم الشرق الأدنى.

٢- تفعيل منتدى الدستور الغذائي للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى (CCNE).

٣- تنظيم ورش عمل وطنية وإقليمية لنقاط الاتصال وأعضاء اللجان الوطنية فيما يتعلق بمهام كل منهم.

٤- التنسيق مع نقاط الاتصال وأمانه الدستور الغذائي الدولي (Codex) لإحالة نسخة من وثائق الدستور الغذائي إلى نقطة اتصال الدستور الغذائي لدولة فلسطين.

٥- ضمان استمرارية دعم الجهود الوطنية/الإقليمية في مجال الدستور الغذائي (Codex) من قبل كل من المنظمة العربية للتنمية الزراعية (AOAD) والمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين (AIDMO).

٦- حث الدول العربية على إرسال ملاحظاتها خطياً حول الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (٢٠٢٠-٢٠٢٥) قبل نهاية الشهر الجاري.

٧- تقديم طلب إلى منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو-UNIDO) لتنظيم ورش عمل إقليمية للتحضير لاجتماع لجنة التنسيق للدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى (CCNE) القادمة.

٨- إعادة التأكيد على أهمية استخدام هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) كمراجعة عند إعداد المواصفات والمعايير الوطنية وحث جميع الدول على ذلك.

٩- حث الدول المعنية بإعداد الردود على مستندات الدورة العاشرة المقبلة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى (CCNE10) على تقديم ملاحظاتهم وتعليقاتهم ضمن المدد المحددة.

١٠- التقدم بطلب إلى منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو-UNIDO) للمساهمة في دعم المشاركة في الدورة العاشرة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى (CCNE10) المقبلة.

١١- الإعداد لورشة عمل إقليمية أخرى للشرح التفصيلي لصندوق الائتمان المشترك الخاص بالدستور الغذائي (CTF2) نظراً لعدم شرحه تفصيلاً بهذه الورشة، وكذلك لنظام التعليق الإلكتروني (OCS).

١٢- رفع الأدلة الإرشادية الإقليمية للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى المقبلة (CCNE10) للاعتماد.

١٣- الإعداد لورش عمل وطنية حول كيفية تطبيق الأدلة الإرشادية الإقليمية على المستويات الوطنية.

شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في ورشة العمل الإقليمية الثالثة حول آلية التنسيق الإقليمي لإعداد المواقف العربية المشتركة المتعلقة بأعمال هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) والتي عقدت في الخرطوم-السودان خلال يومي ٦-٧ أبريل ٢٠١٩، بحضور أعضاء المبادرة العربية في الدستور الغذائي المنبثقة عن المبادرة العربية لسلامة الغذاء وتسهيل التجارة من جمهورية مصر العربية وجمهورية اليمن وجمهورية السودان والمغرب والجزائر، وقد مثل الهيئة في ورشة العمل كلا من:

- م. حنان فؤاد حامد - مدير إدارة المواصفات الغذائية - مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

- م. أحمد محمد الحلو - نقطة اتصال الكودكس المصرية - مصر

- ك. مريم برسوم أنسي - ممثل عن وحدة الكودكس المصرية

- د. صابر منصور - مستشار دولي لسلامة الغذاء بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) - المكتب الإقليمي لشرق أفريقيا والشرق الأدنى

- د. ايونورا ديوي - منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)

- م. مريم عيد - نائب رئيس هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex)

هدفت ورشة العمل إلى حماية المصالح الاقتصادية للدول العربية بما يضمن سلامة الغذاء وتسهيل التجارة عن طريق تعزيز مساهمة الدول وتأثيرها في أنشطة هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) باعتبارها الجهة الدولية المعنية بوضع المواصفات الدولية للأغذية.



افتتح الورشة رئيس وحدة البرنامج الفني بالمنظمة العربية للتنمية الزراعية التابعة لجامعة الدول العربية (AOAD)، ثم قدم المشاركون توقعاتهم من ورشة العمل، ثم تم استعراض آلية التنسيق الإقليمي حول الدستور الغذائي (Codex)، مع تسليط الضوء على ما يلي:

- الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (٢٠٢٠ - ٢٠٢٥) والخطوات نحو تنفيذها بما في ذلك دور اللجان الإقليمية.

- إعداد موقف مشترك بشأن الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (٢٠٢٠-٢٠٢٥).

كما تناولت ورشة العمل خطوات نحو كيفية تنشيط اللجان الإقليمية، مع الاطلاع على جدول أعمال لجنة التنسيق الإقليمية القادمة للدستور الغذائي في الشرق الأدنى (CCNE) ودور الدول الأعضاء في الإعداد، مع تسليط الضوء على ما يلي:

- استبيان حول القضايا المستجدة المتعلقة بسلامة الغذاء.

- استخدام مواصفات هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) في الإقليم.

- أنشطة هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) التي تهم المنطقة.

- منصة منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) لتبادل المعلومات حول نظم مراقبة الأغذية.

CODEx

١٠ الكودكس المصري

نتائج ونوصيات الاجتماع الثالث عشر للجنة الدولية لدسّنور الاغذية المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF13) يوجياكارنا - اندونيسيا ، ٢٩ أبريل - ٣ مايو ٢٠١٩

م. محمد عبد الفتاح أبوبكر أخصائي أول مواصفات غذائية بالهيئة



شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في الاجتماع الثالث عشر للجنة الدولية لدسّنور الاغذية المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF13) والتي عقدت في يوجياكارنا - اندونيسيا خلال الفترة من ٢٩ أبريل - ٣ مايو ٢٠١٩، حيث مثل مصر في هذا الاجتماع
م. محمد عبد الفتاح أبوبكر - أخصائي أول مواصفات غذائية بالهيئة.
أهم الموضوعات والنتائج التي انتهى إليها الاجتماعات:
١- الموضوعات التي تم إحالتها إلى اللجنة من قبل هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) وأ/أو أجهزتها الفرعية:
وافقت اللجنة على:

أ- اخطار جميع لجان الدستور الغذائي السلعية بإمكانية الرجوع إلى قواعد الممارسات للملوثات أو (الاشتراطات الصحية) أو الأقسام المناسبة الأخرى في حالة عدم وجود حدود قصوى بالمواصفة العامة للملوثات والسموم في الاغذية والاعلاف.

ب- عدم الممانعة إجرائيا من الرجوع إلى مواصفة «كود الممارسات لمكافحة الحشائش لمنع وتقليل التلوث بـ Pyrrolizidine Alkaloid في الاغذية والأعلاف (CXC 74-2014)» وذلك في كل من مشاريع مواصفات الدستور الغذائي للأوريجانو المجفف وأوراق الريحان المجففة.

ج- خطط سحب العينات للحدود القصوى لميثيل الزئبق في الأسماك.
د- النظر في اعداد دليل إرشادي لإدارة (الأزمات/الأمراض التي تنقلها الميكروبات الملوثة للأغذية) بعد انتهاء عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الاغذية (الاشتراطات الصحية) (CCFH) من هذا الموضوع.

٢- موضوعات ذات اهمية لكل من منظمة الاغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ولجنة (الجيفكا)

أ- تطوير قواعد بيانات استهلاك الاغذية العالمية والأنشطة الجارية لدعم البلدان في انتاج واستخدام البيانات لأغراض تحليل المخاطر، من خلال دعم عمل اللجنة للعديد من مجموعات العمل الإلكترونية في جمع وتحليل بيانات ملوثات الاغذية حول العالم للمساعدة في التوصل إلى توصيات بشأن الحدود القصوى للملوثات.

ب- تطوير طرق تقييم المخاطر ومبادئها من خلال تحديث مناهج تقييم المخاطر، مع مراعاة التوصيات الصادرة عن اجتماعات لجنة الخبراء (الجيفكا) وآخر التطورات العلمية في هذا الشأن.

٣- متابعة ومراجعة الأنشطة ذات الصلة بقواعد الممارسات والادلة الارشادية ومشاريع المواصفات القياسية:

أ- وافقت اللجنة على رفع المستندات التالية للإعتماد في اجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي الدولية (CAC42):

- الحدود القصوى للرصاص في بعض المنتجات بالمواصفة العامة للملوثات

المنتج	الحد الأقصى (مجم/كجم)
النبيد (Wine)	٠,١
النبيد المدعم (Fortified/Liqueur wine)	٠,١٥
الاحشاء الغذائية (Edible offal)	٠,١٢
الخنزير (Pig)	٠,١٥
الدواجن (Poultry)	٠,١٥

- المشروع المقترح لمستويات الحد الأقصى للكاديوم في الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو

المنتج	الحد الأقصى
منتجات الشوكولاتة التي تحتوى على كاكاو أقل من ٣٠٪ من المواد الصلبة الكلية على أساس المادة الجافة	٠,٣

مقترح مشروع قواعد الممارسات لتقليل وخفض التلوث بمركب (٣- مونو كلورو بروبان ٢-١- دايلول) في الزيوت المكررة والمنتجات المصنوعة من الزيوت المكررة.

- مشروع مبادئ توجيهية لتحليل المخاطر الناجمة عن ملوثات الاغذية في الأماكن التي لا يوجد فيها إطار تنظيمي لإدارة المخاطر أو المخاطر.

- ورقة نقاشية حول وضع حدود قصوى جديدة للرصاص في السلع طبقاً للأولوية.

- ورقة نقاشية بشأن تنقيح قواعد الممارسات لمنع والحد من تلوث الاغذية بالرصاص (CXC 56-2004).

- ورقة نقاشية حول تطوير قواعد الممارسات لمنع والحد من التلوث بالكاديوم في الكاكاو.

ب- قررت اللجنة الإبقاء على المستندات التالية وارجائها لاجتماع اللجنة القادم (CCCF14):

- مقترح الحدود القصوى للأفلاتوكسينات الكلية والاوركاتوكسينات في الفول السوداني المعد للاستهلاك

- مسودة مشروع الحد الأقصى المقترح للأفلاتوكسينات الكلية والاوركاتوكسينات في بعض انواع التوابل

ج- أحالت اللجنة المستندات التالية إلى لجنة الخبراء (الجيفكا) للدراسة والتقييم:

- ورقة نقاشية حول الرصاص والكاديوم في الكينوا.

- ورقة نقاشية بشأن إنشاء حدود قصوى لميثيل الزئبق في أنواع اضافية من الأسماك.

- قائمة أولويات الملوثات والمواد السامة التي تحدث بشكل طبيعي.

د- وافقت اللجنة على دراسة المستندات التالية من خلال مجموعات العمل الإلكترونية ومناقشة ما توصلت إليه خلال الاجتماع القادم (CCCF14):

- ورقة نقاشية حول إنشاء مستويات قصوى لحمض الهيدروسيانيك (HCN) في الكسافا والمنتجات التي أساسها الكسافا وتواجد السموم الفطرية (الميكوتوكسينات) في هذه المنتجات.

- ورقة نقاشية حول وضع الحدود القصوى للأفلاتوكسينات الكلية في الحبوب (القمح والذرة الصفراء والأرز) وأغذية الأطفال الرضع وصغار السن التي أساسها الحبوب

٤- التوصيات النهائية للهيئة

متابعة أعمال والاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المشار إليها بعالیه والهامة لمصر فور إنشائها ودراسة ما يرد منها من مسودات مشاريع للمواصفات وأوراق نقاشية وإبداء رأي مصر عليها.

CODEX

الكودكس المصرية ١١

الفداء الصحي من أنظمة الفـ



أ.د/ صلاح أبو ريه
أستاذ متفرغ بجامعة القاهرة - عضو اللجنة المصرية لدستور الأغذية

علمية دقيقة من تحديد أهداف علمية علمية للفداء الصحي والإنتاج المستدام للطعام، ودمجت هذه الأهداف ضمن إطار مشترك تم تسميته (المساحة التشغيلية الآمنة لأنظمة الفداء) وذلك للتمكن من التعرف على الأنظمة الغذائية الصحية والمستدامة للبيئة في ذات الوقت، مثال ذلك؛ تحديد تناول أصناف محددة من الطعام أثناء اليوم،

مثل (تناول ١٠٠-٣٠٠ ج/اليوم من الفاكهة)، بحيث إذا تم تخطي هذه «المساحة الآمنة» سينتج عنها مخاطر متزايدة على صحة الإنسان وأيضاً على استقرار النظام الأرضي للفداء. ولكي نفهم الأهداف العلمية العالمية للفداء، لابد أن ندرك مدى التداخل بين الصحة والاستدامة أثناء تحديد نويات الغذاء وأية ممارسات لإنتاج الطعام من شأنها تحقيق أهداف التنمية المستدامة ومواكبة التغيرات المناخية.

الهدف الأول: الغذاء الصحي
يجب على الغذاء الصحي أن يعزز من صحة الإنسان، بمعنى وصوله إلى حالة من اكتمال السلامة البدنية والعقلية والاجتماعية وليس فقط مجرد غياب أو انعدام للأمراض أو العجز، وتبنى الأهداف العلمية للغذاء الصحي على قواعد علمية واسعة النطاق على مستوى الغذاء والأنماط الاستهلاكية له.

وقد خللت اللجنة الآثار المحتملة لتغيير النظام الغذائي على أساس نسب الوفاة الناتجة من الأمراض المتعلقة



نشرت مؤسسة (إيت EAT) العالمية تقريراً بعنوان (الغذاء الصحي من أنظمة الغذاء المستدامة، الغذاء - الأرض - الصحة) وذلك من خلال لجنتها العلمية (EAT-Lancet) والتي تضم ٣٧ عالماً من ١٦ دولة حول العالم، تناولت فيه التحدي الكبير الذي يواجهه العالم في الآونة الأخيرة لتوفير غذاء صحي آمن من أنظمة بيئية مستدامة تواكب الزيادة

السكانية في العالم، فالغذاء هو أقوى عامل فردي لتحسين صحة الإنسان والحفاظ على الاستدامة البيئية على وجه الأرض، وقد وجد أن أكثر من ٨٢٠ مليون شخص يعانون من نقص في الغذاء سنوياً، والأكثر بكثير منهم من يستهلكون منتجات غذائية منخفضة الجودة أو يتناولون الطعام بصورة غير صحية مما ضاعف من مخاطر الإصابة

بالأمراض وارتفاع معدل الوفيات. وعلى جانب آخر، يهدد الاستقرار المناخي واختلال الأنظمة البيئية الإنتاج العالمي للغذاء، ويعتبر الإنسان هو العامل الأكبر في تدهورها خاصة انتهاك الأراضي الزراعية. وكل هذه الأسباب تجعل المحصلة النهائية سيئة للغاية، وتدفعنا إلى التفكير في التحول الجذري لنظام الغذاء العالمي، فبدون أي إجراء أو سعي للتغيير، لن يحقق العالم أهداف الأمم المتحدة للتنمية المستدامة، وسينمو جيل من أطفالنا على أرض متدهورة بشكل بالغ، يعاني سكانها من سوء التغذية وأمراض عديدة كان من الممكن تجنبها. وقد استطاعت هذه اللجنة عن طريق دراسات



بالأنماط الغذائية، وقد أظهرت نتائج التقييم أن التغيرات في الأنظمة الغذائية الحالية إلى أنظمة غذائية صحية من المرجح أن لها فوائد صحية كبيرة منها تجنب وفاة حوالي ١١ مليون شخص سنوياً والتي تقدر بحوالي ٢٤-١٩٪ من مجموع وفاة البالغين حول العالم.

الهدف الثاني: الإنتاج المستدام للغذاء

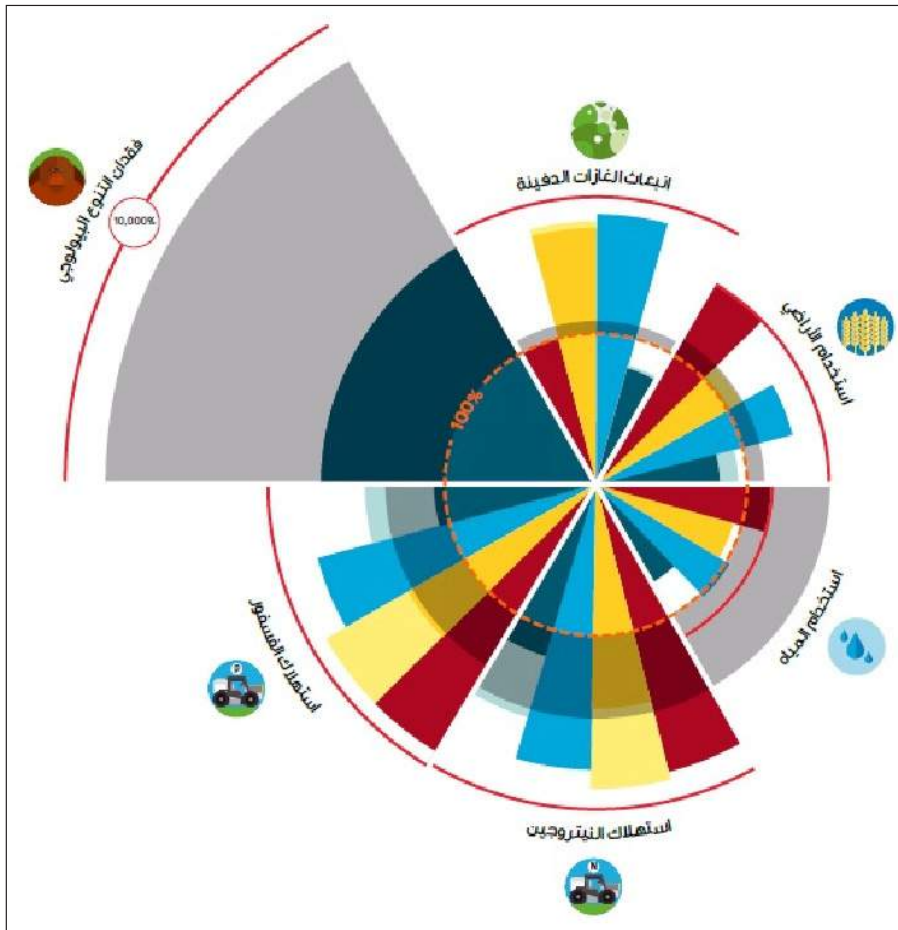
التفاعل بين الأنظمة والعمليات الحيوية الفيزيائية في نظام الأرض وتحديدًا بين نظام المناخ والمحيط الحيوي بنظم حالة الأرض، وقد ركزت اللجنة على الأنظمة والعمليات الرئيسية التي تتأثر بإنتاج الغذاء، ووضعت لها أهداف على أسس علمية يمكن قياسها، منها:

- التحول العالمي لنظام غذائي صحي؛
- تحسين ممارسات إنتاج الغذاء؛
- التقليل من الإهدار والإسراف في الطعام.
- انتهت اللجنة إلى وضع خمس استراتيجيات عالمية للتحويل المتكامل للغذاء والحفاظ على الاستدامة البيئية، وحددت هذه الاستراتيجيات في النقاط التالية:
- الالتزام المحلي والدولي للتحويل إلى نظم غذائية صحية.
- إعادة توجيه أولويات الزراعة من إنتاج كميات كبيرة من الغذاء إلى إنتاج غذاء صحي.
- تكثيف إنتاج الطعام بشكل مستدام ورفع جودة الإنتاج.
- الإدارة القوية المنتظمة للأراضي والمحيطات.

- خفض معدل هدر الطعام إلى النصف علي الأقل، بما يتماشى مع أهداف الأمم المتحدة للتنمية المستدامة.

ختاماً

التبني العالمي للأنظمة الغذائية الصحية من أنظمة الغذاء المستدام سيحمي الأرض ويحسن من صحة المليارات من البشر لأجل مستقبل أفضل لأطفالنا.



لمزيد من الاطلاع على التقرير، يرجى زيارة:

https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Arabic.pdf

الإنتاج الأنظف وتنظيم مكان العمل في التصنيع



مهندس / أسامة غيث إبراهيم
رئيس قطاع الجودة وبحوث الإنتاج والتطوير - شركة الإسكندرية للزيوت والصابون

تنظيم مكان العمل Workplace Organization

يعد الاهتمام ببيئة العمل وتنظيم وترتيب مكان العمل هو المدخل الأساسي لتطبيق منظومة الإنتاج الأنظف (CP)، ومن أشهر الأدوات المستخدمة في هذا المجال هو تطبيق برنامج (5S) المستخدم في نظام الجودة الياباني المسمى (Gemba Kaizen) والتي تؤثر بشكل مباشر على الانتاجية وبالتالي تؤمن مستقبل أفضل، وذلك من خلال الاستخدام الفعال للموارد وتحسين الكفاءة ومن ثم تحسين الربحية. ولتحسين معدل الإنتاج، لابد من اجراء تجارب وتطبيقات للعديد من المناهج والاستراتيجيات أو حتى بعض الطرق والأنظمة المخصصة لتحسين معدل الإنتاج. وهناك العديد من المؤسسات أو الشركات يميلون إلى تجربة وتطبيق مثل هذه التكنولوجيات المعقدة بغرض تحسين الإنتاج والتي منها (JIT, ISO, TPM, TQM, PBR) وذلك بدون معرفة نقاط ضعف المؤسسة أو الشركة، أو بمعنى آخر بدون تقوية البنية التحتية التي يمكن أن تعتمد عليها تلك النظم والتكنولوجيات.

وبتطبيق برنامج (5S) يمكن تقوية الأساس الذي تعتمد عليه مثل هذه النظم والتكنولوجيات، ليس هذا فحسب، بل إن برنامج (5S) بمفرده قد يكون نظاماً فعالاً مستقلاً لتحسين معدل الإنتاج في بعض الشركات الصغيرة أو المتوسطة من حيث العمالة والموارد المالية المحدودة. لذا يمكننا القول بأن الطريق إلى بداية تحسين معدلات الإنتاج يبدأ ببرنامج (5S)، ولتطبيق هذا البرنامج لابد من الانتباه إلى:

- التغيير لابد أن يكون تدريجي حتى يمكن دعمه.
- أهمية دعم الإدارة وأهمية التدريب والتوعية.
- أخذ صور فوتوغرافية قبل وبعد التطبيق.
- تغيير المفاهيم ليست حملات وشعارات، إنما برامج مستدامة فعالة.

ما هو برنامج (5S)؟
تشير (5S) إلى بدايات خمس كلمات يابانية تبدأ بحرف (S) تشير إلى التالي:

١- الفرز (SORT) وتعني باليابانية (SEIRI)

ويقصد بها فرز وتصنيف ما تحتاج إليه وما لا تحتاج إليه، واستبعاد ما تشك أننا في حاجة إليه لحين التيقن من ذلك، ويتم ذلك من خلال:

- التأكد من أن وجود كل المعدات التي نحتاجها في مكانها الصحيح، مع استبعاد المعدات غير الضرورية.
- ترتيب المعدات حسب أهمية وتكرار استخدامها.
- التخلص من الأشياء والمواد غير الضرورية.

- استخدم نظام البطاقات للتعريف بالمعدات والأجهزة والأدوات.
- التقليل من تكرار الفاقد.

٢- الترتيب (SET IN ORDER) وتعني باليابانية (SEITON)

ويقصد بها الاحتفاظ بكل ما تريده في شكل مرتب ومنظم بحيث يسهل الوصول إليه دون بحث لتقليل الوقت الضائع في البحث عن الأشياء، وذلك عن طريق:

- ترتيب المواد والمعدات بطريقة تسهل من إيجادها واستخدامها.
- إعداد وتحديد مساحات للتخزين.
- استخدم الطلاء للتمييز أو وضع خطوط أو ألوان للتمييز.
- مراعاة الهندسة الإنشائية للوصول إلى الأشياء.
- مراعاة الاستخدام الأكثر والأقل للأشياء.

٣- التنظيف (SHINE) وتعني باليابانية (SEISO)

تنظيف العنابر والماكينات والحوائط، والبحث عن مصادر التلوث والقاذورات والعمل على تقليلها أو منعها، من خلال:

- إصلاح وتنظيف وتلميع مكان العمل، على أن يكون ذلك واجب على كل شخص وهام للأمان في العمل.
- تحديد مصادر التلوث والعمل على منعها أو تقليلها، مثل مشاكل الصيانة التي تؤدي إلى تسرب الزيوت والمواد التي يمكن تلافيتها قبل أن تسبب مشاكل.
- إعداد جدول دوري للتنظيف والتلميع.
- إعداد جدول للتفتيش على النظافة.
- تهيئة بيئة العمل لتكون دائماً جاهزة للعمل.
- رؤية مكان العمل من وجهة نظر العملاء.

٤- التوحيد القياسي (STANDARDIZE) وتعني باليابانية (SEIKETSU)

وضع مقاييس أو مواصفات (قواعد) تعليمات للعمل، بحيث يظهر أي شيء غير صحيح أو شاذ عن القاعدة، حيث يؤدي ذلك إلى توفير الأمان وتقليل الفاقد في الموارد، وذلك عن طريق:

- تحديد إجراءات وتعليمات من شأنها أن تخلق تناسق وتضمن أن كل خطوات العمل تؤدي بشكل صحيح.
- تجنب أي أعمال تؤدي إلى الفوضى، وإلا ستفقد أي تحسينات قمت بها من الثلاث خطوات السابقة.
- يجب أن يعرف كل شخص مسؤوليته في العمل (متى وكيف يؤديها؟)

الفدائي (الجزء الثاني)

CLEANER PRODUCTION & WORKPLACE ORGANIZATION IN FOOD INDUSTRIES (Part 2)



- تخصيص وقت مناسب وكاف للمساعدة والدعم.
 - تنظيم حلقات للتوعية من أجل التحسينات.
 - ضرورة وجود خطة من الإدارة للدعم.
 - وضع نظام للتدريب والتحفيز.
- ٥- الالتزام والانضباط الذاتي (SELF-DISCIPLINE) وتعني باليابانية (SHITSUKE) تشجيع ودعم أي تحسينات تمنع الرجوع إلى الوراء، وذلك من خلال:
- الاهتمام بالتدريب لجعل العمل مناسب، إلى جانب دعم الاتصالات وتطوير الهيكل التنظيمي.

GODEX

الكودكس المصرية ١٥

المحليات المستخدمة في الأغ



أ د / محمد كمال عبد الرحمن منصور
استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية - المعهد القومي للتغذية

وبالرغم من احتواء ملعقة العسل على بروتين ومغذيات صغرى عديدة بالإضافة إلى بعض المركبات الفيتوكيميائية (مصدرها الأغذية النباتية) مفارئة بالموجودة في ملعقة السكر الأبيض، إلا أن كمياتها ضئيلة جداً لا تجعلها مصدرًا لهذه المركبات. ويحتوي عسل النحل على بكتيريا متجرثمة (في صورة غير نشطة) تسمى بكتيريا كلوستريديم بتيولينم (*Clostridium botulinum*) والتي تقاوم التكسير بطرق حفظ الأغذية، وتنشط في أمعاء الجهاز الهضمي للأطفال خاصة حديثي الولادة بسبب عدم اكتمال نموها وعدم قدرتها على إنتاج الحمض الكافي لقتل هذه الجراثيم، لذا تفرز البكتيريا السموم وتحدث تسمم للجهاز العصبي للطفل ما يعرف بالتسمم البتيولينم، ومن ثم يحظر وجود عسل النحل في تغذية الأطفال صغار السن الأقل من ١٢ شهر سواء بالتناول أو التحلية. أما كبار الأطفال والبالغين فيمكنهم تناول عسل النحل دون حدوث أي تسمم لأن اكتمال نمو معدتهم يتيح إنتاج الحمض الكافي لتحطيم الجراثيم البكتيرية.

شراب الذرة عالي الفركتوز

High Fructose Corn Syrup (HFCS)

يتم الحصول عليه بمعاملات تصنيعية للذرة، ويحتوي على الفركتوز والذي تفوق حلاوته الجلوكوز، وتستخدم مصانع الأغذية كميات كبيرة من شراب الذرة عالي الفركتوز كإضافات للأغذية، وبالرغم من احتواء شراب الذرة عالي الفركتوز على نفس كمية الفركتوز الموجودة في السكر، إلا أن بعض المستهلكين يفضلونه بالرغم من الادعاءات أنه قد يسبب مشاكل صحية، إضافة إلى أن استهلاك المشروبات المحلاة بشراب الذرة عالي الفركتوز أو سكر المائدة مرتبط بزيادة السعرات المتناولة والتي تزيد من مخاطر أمراض السكري وأمراض القلب.

Nutritive Sweeteners (الغذائية)

تعتبر السكريات محليات غذائية لأنها من مصادر الطاقة في الغذاء، فكل واحد جرام من السكريات الأحادية أو الثنائية يعطي الجسم ٤ كيلو كالوري، وتعرف السكريات المضافة أنها السكريات التي تضاف للأغذية أثناء التصنيع أو التحضير مثل السكر وشراب الذرة عالي الفركتوز، وترتبط السكريات المضافة إلى منتجات الحبوب المخبوزة بنكهة المنتج ولونه ودرجة ليونته، كما يستخدم السكر أيضًا كمادة حافظة لآثره في تثبيط نمو البكتيريا والفطريات المسببة لفساد الأغذية، ويراعي عند فحص بطاقة بيانات المنتج الغذائي ملاحظة ترتيب السكريات المغذية، فإذا كان ترتيبها الأول أو الثاني فذلك يدل أن الغذاء يحتوي على كمية كبيرة من السكر المضاف.

Alternative Sweeteners (البديلة)

ويطلق عليها (بدائل السكر أو المحليات الصناعية) وتعرف بأنها مواد تضاف إلى الأغذية بغرض التحلية، وقد تمد الغذاء بقليل من/أو بدون سعرات حرارية.

Alternative Nutritive Sweeteners (المحليات المغذية البديلة)

ومنها السكريات الكحولية مثل (السوربيتول، الزيليتول، المانيتول)، وتعتبر بديل للسكر، وتتميز أنها لا تسبب تسوس الأسنان، وتستخدم السكريات المحلية في مصانع الأغذية كبديل للسكر في المنتجات

تنوع المحليات المستخدمة في الأغذية الى :

- المحليات المغذية مثل الكربوهيدرات البسيطة، وهي سكريات غذائية منها الأحادية والثنائية.

- المحليات البديلة مثل المحليات المغذية البديلة والمحليات غير المغذية. وتوجد أنواع عديدة من السكريات في الطبيعة، مثل الكربوهيدرات البسيطة في الأغذية المختلفة، كما توجد أنواع خاصة من السكريات في اللبن وفي الدم والحمض النووي بالخلايا والمادة الوراثية للخلايا، ويعتبر السكر الأحادي أبسط أنواع السكريات وهو الوحدة الأساسية الكيميائية للكربوهيدرات (النشويات).

السكريات الأحادية Mono saccharides:

تعد سكريات الجلوكوز والفركتوز والجالاكتوز أهم ثلاث سكريات أحادية، وهي شائعة في الأغذية مثل سكر المائدة والفاكهة ولبن الأبقار، وتتكون من الكربون والهيدروجين والأكسجين بنسبة ١:٢:١ على التوالي.

الجلوكوز: أهم السكريات الأحادية لجسم الإنسان، فهو الوقود الأولي للعضلات وللخلايا الأخرى بالجسم، ومن أهم مصادره الغذائية الخضر والفاكهة خاصة التوتيات والعنب والذرة والجزر، وفي الظروف العادية تعتمد خلايا كريات الدم الحمراء وخلايا الجهاز العصبي والمخ على استخدام الجلوكوز كوقود للطاقة، لذا يجب الاهتمام بمستوى جلوكوز الدم، ويسمى الجلوكوز «بالدكستروز» كما يسمى «بسكر الدم».

الفركتوز: (سكر الفاكهة أو الليفيولوز) يوجد طبيعيًا في الفاكهة وفي قليل من الخضروات خاصة الخس والفول الأخضر والإسبراجس، ويوجد بالجسم القليل من الفركتوز، وبعض الخلايا يمكنها تحويل الفركتوز إلى جلوكوز أو إلى دهون.

الجالاكتوز: عادة لا يوجد الجالاكتوز في الأغذية، ومع ذلك، فهو مطلوب كمكون لسكر لاکتوز اللبن.

السكريات الثنائية Di saccharides:

سكريات بسيطة تتكون من ارتباط عدد اثنين من السكريات الأحادية معًا، وأهم أنواع السكريات الثنائية الغذائية سكر المالتوز، والسكر، واللاكتوز.

المالتوز: يوجد في عدد قليل من الأغذية، ويتكون من ارتباط جزيئين من الجلوكوز.

اللاكتوز: (سكر اللبن) ويتكون من ارتباط جزيء جلاكتوز مع جزيء جلوكوز.

السكر: يتكون من ارتباط جزيء جلوكوز مع جزيء فركتوز، وبالرغم من وجود السكر طبيعيًا في العسل وشراب التفاح والجزر والأناناس، فإن كثير من السكر المستخدم في الغذاء يتم تكريره من سكر القصب ومن سكر البنجر، ويحتوي السكر الخام وبعض أشكال السكر البني على كمية قليلة من المولاس، ويرتبط ذلك بنكهة ولون والقيمة الغذائية للسكر الخام (غير المكرر بالكامل مثل السكر الأبيض). ويدعي البعض أن السكر الأبيض له أضرار مقارنة بعسل النحل الذي يفوقه في قيمته الغذائية، ومع ذلك فهذا ادعاء خاطئ، لأن سكر المائدة لا يحتوي على أي مواد سامة، فهو يتكون من كربوهيدرات بنسبة ١٠٠٪،



الحديثة أن استخدام السكر آمن عند استخدامه بكميات أقل من ٩ عبوات صغيرة مخصصة للتخلية بالسكرين في اليوم. بينما تم الموافقة على استخدام الأسبارتام كمادة مضافة للأغذية عام ١٩٨١، وهو يتكون من اثنين من الأحماض الأمينية (حمض فينيل ألانين وحمض الأسبارتيك)، وبعض المستهلكين خاصة الذين يعانون من الحساسية لمركب الفينيل كيتونوريا (PKU) يحظر عليهم تناول الأسبارتام وبعض الأغذية الغنية بالبروتين، وفي هذا الصدد؛ ألزمت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) كل المصنعين بضرورة وضع تحذيرات محددة على بطاقة بيانات المنتجات الغذائية في حال كانت تحتوي على المحليات غير المغذية، ولا تزال الشبهات تثار عن وجود مشاكل صحية متنوعة تشمل السرطان وبعض أمراض الجهاز المناعي والصداع الحاد منذ الموافقة على استخدام الأسبارتام عام ١٩٨١، وبالرغم من تلك الادعاءات، فإنه لا توجد دراسات علمية نهائية تفيد بعلاقة الأسبارتام بأي أعراض مرضية.

السكرالوز: ناتج تعديل كيميائي لجزيء السكروز بحيث يجعله غير قابل للهضم، ونتيجة لذلك؛ فإن تحلية الأغذية والمشروبات بالسكرالوز لا يزيد من سعراتها الحرارية، فهو لا يهضم ولا يمتص في الجهاز المعوي ويتم إخراجه في فضلات الجسم دون تغيير. ولا يحدث تكسير للسكرالوز بالحرارة أثناء التخزين الجيد والطهي الطبيعي، مما يجعله أحسن استخداما من الأسبارتام في المخبوزات المحلاة.

الإستيفيوسيد: من المحليات غير المغذية والمصنعة من مستخلصات أوراق نبات الإستيفيا منذ مئات السنين في أمريكا الجنوبية، والاسم الشائع للمادة الكيميائية في أوراق الإستيفيا (ريببانا Rebiana) وهو المسئول عن درجة الحلاوة الشديدة فيها.

الخالية من السكر مثل (لبان المضغ، أقراص النعناع، وبعض أنواع الحلوى)، ولا تمتص السكريات الكحولية بالكامل في الجهاز المعوي، لذلك فكل جرام منها يعطى ٢ كيلو كالورى، كما أن الإفراط في تناولها قد تسبب الإسهال.

المحليات غير المغذية Non Nutritive Sweeteners:

مجموعه من المركبات الصناعية لها مذاق شديد الحلاوة مقارنة بنفس الكمية من السكروز، وبالتالي فإنه يمكن تحلية الغذاء بكمية قليلة جدا منها، حيث أنها لا تمد المستهلك بسعرات حرارية، وتساعد على التحكم في كمية الطاقة المتناولة في اليوم، وبالرغم من ذلك؛ يجب توعية المستهلك بأن معظم أغذية مرضى السكر والأغذية الخالية من السكر ليست خالية من السعرات، ووافقت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) على استخدام المحليات غير المغذية كمواضع مضافة لتحلية الأغذية والمنتجات الأخرى الخالية من السكر مثل (حلى المضغ ومعجون الأسنان والغسول المستخدم للفم).

مأمونية المحليات غير المغذية: مرت المحليات غير المغذية بتتبع وفحص دقيق عبر عقود عديدة لدراسة مأمونية استخدامها، ففي عام ١٩٧٠ قررت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) حظر استخدام (السيكلامات cyclamate) كمحليات صناعية بعد أن ثبت أنها تسبب سرطان المثانة لفئران التجارب، إلا أنه في عام ١٩٨٠ وبعد مراجعة الأدلة العلمية بواسطة مجموعة من خبراء هيئة (FDA) بالتعاون مع الأكاديمية الدولية للعلوم توصلوا إلى أن السيكلامات لا تزيد من مخاطر السرطان للإنسان، وبالرغم من ذلك؛ فما زال الحظر مستمر بالولايات المتحدة الأمريكية لاستخدام هذه المادة المضافة.

أما بالنسبة للسكرين، فهو يستخدم لأكثر من مائة عام، إلا أن مأمونية استخدامه عليها علامات استنفهام، ورغم ذلك، أثبتت الأدلة العلمية

الجمعية الدولية لحماية الغذاء

International Association for Food Protection (IAFP)

إعداد : م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



Careers : Event Calendar : Contact

Login

Q



”أننا كأعضاء في الجمعية الدولية لحماية الأغذية، فإننا ندرك أهمية مهنتنا في ضمان جودة وسلامة الأغذية في جميع أنحاء العالم، وبالتالي قبول الالتزام الشخصي لتتصرف وفقاً لأعلى المعايير الأخلاقية والمهنية وعليه:

- نحن سوف نكون صادقين وملتزمون بالاتاحة والإعلان عن البيانات وتقديم التحليلات لهذه البيانات.
- سوف نتعامل مع جميع الزملاء ب نزاهة واحترام، وسنضيف جميع مساهمات الآخرين.
- سنقوم بمواجهة التضارب في المصالح أو مظهره. سنقوم باحترام وحماية المعلومات السرية.
- سنحافظ على توسيع معرفتنا الفنية والمهنية ومساعدة الزملاء في السعي لتحقيق لذلك كلما أمكن.
- سوف نستخدم معرفتنا والمهارات لتعزيز سلامة الأغذية في جميع أنحاء العالم.

ويمثل المكتب التنفيذي للجمعية الدولية لسلامة الأغذية قطاع عريض من الأعضاء والذين يساهمون بشكل تطوعي بالوقت والخبرة والموارد اللازمة لتعزيز مهمة الجمعية للوصول الى تحقيق الاهداف المرجوه على المدى القصير والبعيد. ويحتوي الموقع على المطبوعات والمجلات التي تحتوي على البيانات والمعلومات المتعلقة بأنشطة ومهام الجمعية بالإضافة الى المستندات المتعلقة بالمؤتمرات والندوات التي تعقد على مدار العام في مجال حماية سلامة الأغذية.

لزيارة الموقع والإطلاع :

<https://www.foodprotection.org>

تأسست الجمعية الدولية لحماية الغذاء (IAFP) في عام ١٩١١ كجمعية دولية غير هادفة للربح تضم مجموعة من الفنيين المعنيين بسلامة الأغذية وتضم الجمعية والتي مقرها في مدينة دي موين بولاية ايوا الأمريكية في عضويتها أكثر من ٣٠٠٠ عضو من ٥٠ دولة .

وتتلخص المهمة الرئيسية للجمعية الدولية لسلامة الأغذية (IAFP) في إمداد الفنيين المعنية بسلامة الأغذية في جميع أنحاء العالم بالمعلومات اللازمة لحماية سلسلة الإمدادات الغذائية حيث تقدم الجمعية لأعضائها من خلال شبكة معلومات التطورات العلمية والتقنية والعملية في مجال سلامة الأغذية من خلال اثنين من المجالات العلمية هي اتجاهات حماية الغذاء ومجلة حماية الأغذية بالإضافة الى المؤتمرات والاجتماعات السنوية التي تعقد بشأن سلامة الأغذية بهدف إيجاد فرصة للتواصل والتفاعل بين الفنيين المهتمين والمعنيين بسلامة الأغذية حول العالم.

عرفت الجمعية الدولية لسلامة الأغذية بداية من عام ١٩١١ الى ١٩٣٦ باسم الرابطة الدولية لمفتشي الألبان ومنتجاتها وباسم الرابطة الدولية للحليب (١٩٣٦-١٩٤٧) والرابطة الدولية للألبان والأغذية الصحية وتم تغيير الاسم في عام ١٩٦٦ إلى الرابطة الدولية للحليب والغذاء والبيئة الصحية. وفي عام ١٩٩٩ تغير اسمها الى الاسم الحالي وهو الجمعية الدولية لسلامة الأغذية.

وطبقاً للمبادئ الإرشادية للسلوك الأخلاقي التي وضعتها الجمعية والتي تقر في مضمون رسالتها

CODEX

١٨ الكودكس المصري



هيئة المواصفات والجودة والهيئة القومية لسلامة الغذاء نوقعان برنوكول تعاون لتنسيق التعاون والنكامل ففي مجال القواعد الفنية الملزمة والمواصفات القياسية الغذائية





(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

البريد الإلكتروني : E-mail: eos@idsc.net.eg

eg.codex@eos.org.eg

الموقع الإلكتروني : www.eos.org.eg