



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية - نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٦) ٢٠٢٣

وزارة التجارة والصناعة نطلق كتاب
«الخريطة المناخية لأهم أصناف النمر المصرية»



«المواصفات والجودة» نعتد الاجتماع الأول
للجنة المصرية لدستور الأغذية خلال عام ٢٠٢٣

تعزيز التعاون المصري الفلسطيني في مجال
الاعتراف المتبادل بشهادات المطابقة وعلامات الجودة

نعرف على تأثير التفاعلات
بين الغذاء والدواء



الحد من تناول الدهون للوقاية
من الأمراض ومكافحتها في
إقليم شرق المتوسط

مصر تشارك في وضع الخطة
الإستراتيجية للجنة الدستور
الفدائي الدولي لدول أفريقيا

- الولايات المتحدة تستضيف
اجتماعات الدورة الـ ٢٦ للجنة
الكودكس الدولية المعنية بمنهيات
المقايير البيطرية في الأغذية

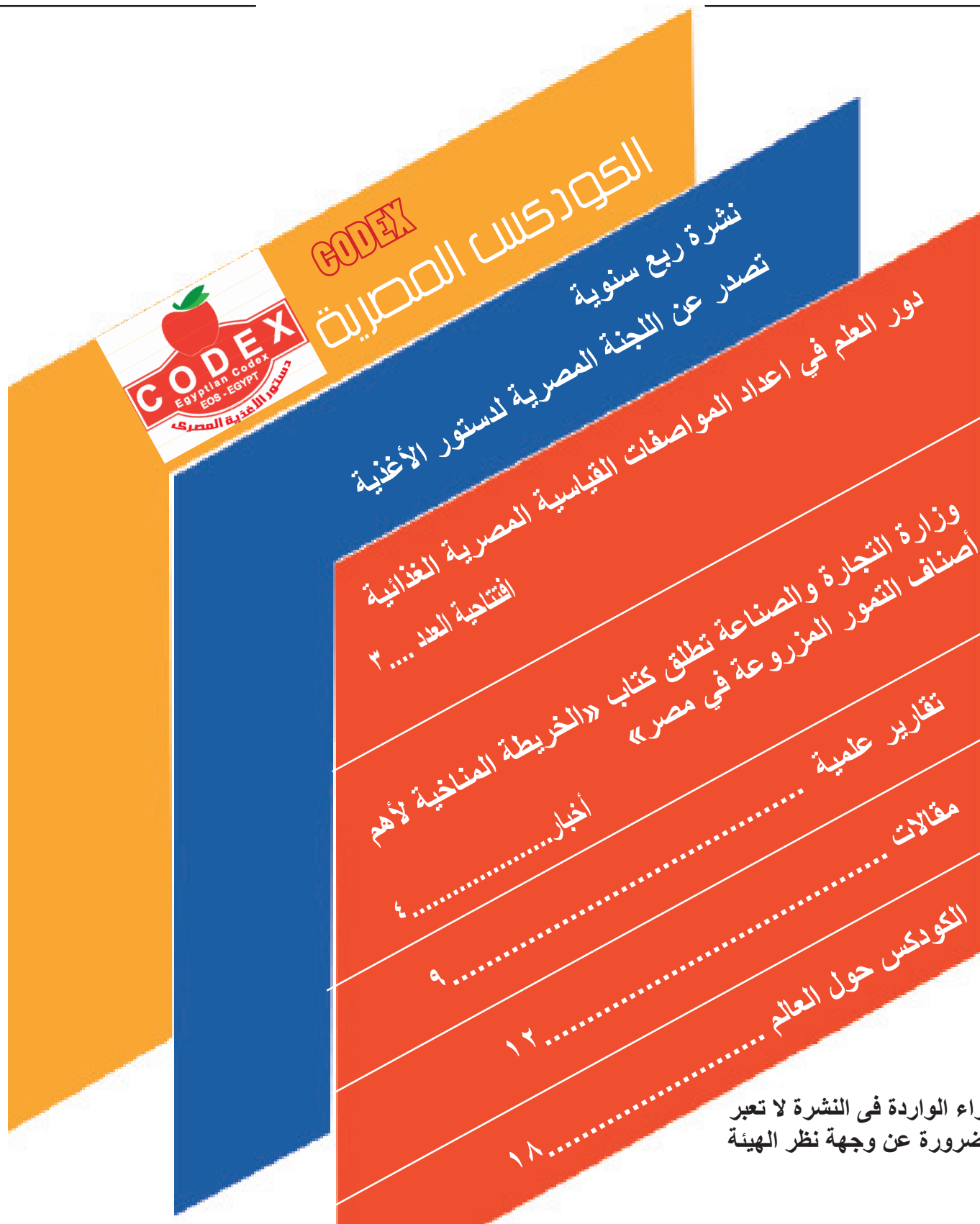
رئيس التحرير التنفيذي
أ/ ياسر الفتاني

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

التنسيق الفني
مصطفى صبرى
محمد الفص

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد



الآراء الواردة في النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة



بقلم :
د.م. خالد حسن صوفي

**رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية**

دور العلم في إعداد المواصفات القياسية المصرية الغذائية

تحرص الهيئة دائماً على إعداد المواصفات القياسية المصرية الغذائية على أسس علمية ومن هذا المنطلق وقعت الهيئة بروتوكول تعاون مشترك مع المركز القومي للبحوث والذي يعد من أكبر التجمعات العلمية متعددة التخصصات إذ يقوم بالبحث العلمي والتطوير ليس في جمهورية مصر العربية وحدها ولكن أيضاً على مستوى القارة الإفريقية ومنطقة الشرق الأوسط بأسرها في مجالات الزراعة والصناعة والصحة والبيئة ونقل التكنولوجيا والطاقة والعلوم الأساسية وسائر المقومات الرئيسية للاقتصاد، حيث يقوم المركز بإجراء الدراسات والبحوث والاختبارات والفحوص والتقييم والتطوير في كافة المجالات ولاسيما في مجال الأبحاث التطبيقية والمنتجات المحلية وتفعيل ما وصل إليه العلم والعلماء من أبحاث وتقدم تكنولوجي في تأسيس الاقتصاد المبني على المعرفة وتطوير وتحديث الصناعات والمنتجات المصرية الآمنة ورفع درجة سلامتها للتداول المحلي والتصدير .

تم توقيع هذا البروتوكول لتعزيز الاستفادة من الأبحاث العلمية وبراءات الاختراع ورسائل الماجستير والدكتوراه في إعداد المواصفات القياسية المصرية للمنتجات الغذائية التي لم يصدر بشأنها مواصفات دولية أو إقليمية ، حيث لوحظ في الأونة الأخيرة انتشار العديد من المنتجات الغذائية بالأسواق المصرية منها المنتج محليا ومنها المستورد من الخارج ولم تصدر هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) أو هيئات التقييس الإقليمية مثل هيئة التقييس الأفريقية (الارسو) أو المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين مواصفات قياسية بشأنها ومن هنا يأتي دور العلم بالاستفادة من الأبحاث والدراسات العلمية للحفاظ على سلامة الغذاء وجودته وصحة جمهور المستهلكين وحمايتهم من الغش .

تضمن البروتوكول سبل التعاون المشترك في تعظيم الاستفادة من الخبرات في مجال بحوث وتطبيق وتطوير المنتجات المختلفة خاصة في مجالات (هندسية – غذائية – كيميائية – غزل ونسيج) للوصول لمنتجات ذات جودة عالية وتحقيق المواصفات المطلوبة للتداول محليا ودوليا وذلك من خلال تنفيذ تعاون وتكامل مشترك بين المعامل بالجهتين وإجراء الاختبارات والتقييم للمنتجات المختلفة والمواد الخام وتعظيم الاستفادة من المعامل المركزية بالمركز والعديد من المعامل الحاصلة على الإيزو ١٧٠٢٥ لعمل الاختبارات الخاصة بتلك المنتجات وأيضاً تقديم الاستشارات لتحقيق التنمية المستدامة وتطوير المجالات المتعلقة بجودة المنتجات المختلفة من خلال ترشيح اساتذة المركز وخبرائه لعضوية اللجان الفنية بالهيئة وبالإضافة إلى إجراء أبحاث تطبيقية مشتركة بين الجهتين بما تملكه من أفكار أو إمكانيات معملية أو معدات بهدف إثراء العملية البحثية التطبيقية لتقنيات مبتكرة لقياس جودة المنتجات المختلفة وما يتم التوصل إليه من نتائج وبراءات لطرق حديثة مبتكرة لقياس الجودة و ضمان سلامة المنتجات وخضوعها للمواصفات المطلوبة وتتضمن البروتوكول أيضاً العديد من سبل التعاون المشترك بين الجهتين .

CODEx

وزارة التجارة والصناعة نطلق كتاب «الخريطة المناخية لأهم أصناف التمور المزروعة في مصر»



م. أحمد سمير: توقيع مذكرة تفاهم بشأن تنظيم المهرجان الدولي السابع للتمور المصرية بسيوة خلال أكنوبر المقبل

أعلن المهندس/ أحمد سمير وزير التجارة والصناعة إطلاق أول كتاب من نوعه على المستويين العربي والدولي بعنوان «الخريطة المناخية لأهم أصناف التمور المزروعة في جمهورية مصر العربية» بالتعاون بين المجلس التصديري للحاصلات الزراعية وجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي، وذلك بحضور السفيرة/ مريم الكعبي سفيرة دولة الإمارات بالقاهرة والسفير/ لطفي رؤوف سفير دولة إندونيسيا بالقاهرة واللواء/ خالد شعيب محافظ مطروح والدكتور/ محمد سليمان رئيس مركز البحوث الزراعية والدكتور/ عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي بدولة الإمارات والسيد/ عبد الحميد الدمرداش رئيس المجلس التصديري للحاصلات الزراعية والدكتور/ نصر الدين حاج الأمين ممثل منظمة الفاو في مصر، والدكتور طارق الهوبي رئيس الهيئة القومية لسلامة الغذاء، والدكتور/ محسن البلتاجي رئيس جمعية هيا، وعدد من ممثلي المنظمات الإقليمية والدولية، والخبراء والمختصين بقطاع زراعة النخيل وإنتاج التمور.

CODEX

الكودكس المصرية





القائم لإنشاء العديد من المزارع الاستثمارية المتخصصة التي تطبق أنظمة الجودة العالمية في كافة حلقات سلسلة القيمة، منها أكبر مزرعة لإنتاج التمور بالعالم على مساحة ١٣٢ ألف كيلومتر مربع تستوعب ٢,٣ مليون نخلة، وما يتضمنه المشروع أيضاً من إنشاء مخازن مبردة ومجمدة ومحطات فرز وتعبئة وخطوط إنتاج متنوعة لتحقيق الاستفادة القصوى والعمل على تعظيم القيمة المضافة، لافتاً إلى أن هذا المشروع تم إدارته مؤخراً بموسوعة جينيس للأرقام القياسية كأكبر مزرعة نخيل بالعالم، كما سبق لمحافظة الوادي الجديد تسجيل أطول سلسلة تمور في العالم في نفس الموسوعة. وفي سياق متصل وقّع المهندس/ أحمد سمير وزير التجارة والصناعة والدكتور/ عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي بدولة الإمارات مذكرة تفاهم بشأن تنظيم المهرجان الدولي السابع للتمور المصرية بالقريبة الأولمبية بسيوة في محافظة مطروح خلال الفترة من ٢٠-٢٢ أكتوبر ٢٠٢٣.

وقال الوزير إن الكتاب يسلط الضوء على المقومات التي تتمتع بها مصر في هذا المجال باعتباره من أفضل دول العالم لزراعة الأصناف المختلفة من نخيل التمر نظراً لاتساع مساحة البلاد وتوفر الظروف المناخية الملائمة لإنتاج أصناف التمور المتعددة الرطوبة والنصف جافة والجافة الى جانب توفر مقومات الانتاج من أراض خصبة، وخبرات فنية وكوادر بشرية وأيدٍ عاملة مدربة بتكلفة مناسبة فضلاً عن تمتع مصر بموقع جغرافي فريد، وارتباطها بالعديد من اتفاقيات التجارة الحرة المبرمة مع الاتحاد الأوروبي وحوض البحر المتوسط والدول العربية وإفريقيا والمغرب العربي وتركيا وأمريكا الجنوبية، الي جانب توفر سوق محلي كبير ومتزايد نظراً للزيادة السنوية في عدد السكان وتزايد الوعي باستهلاك التمور على مدار العام لما لها من قيمة غذائية وصحية مرتفعة، وللتوسع في استخدام التمور ومصنعاتها بشكل عام، إلى جانب جهود كافة أجهزة الدولة لجذب الاستثمارات وتذليل العقبات أمام المستثمرين.

وأوضح سمير أن مصر تقوم حالياً بإنتاج العديد من أصناف البلح والتمر المصرية والعربية ذات القيمة التسويقية المرتفعة، وذلك في ظل التوسع

هيئة المواصفات والجودة تعقد الاجتماع الاول لعام ٢٠٢٣ للجنة المصرية لـدستور الأغذية (Codex)



عقدت اللجنة المصرية لدستور الأغذية اجتماعها الاول لعام ٢٠٢٣، حيث أكد الدكتور خالد صوفي رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة أن اللجنة المصرية لدستور الاغذية حريصة دائما علي نشر وعرض كل ما هو مستجد علي الساحة الدولية والاقليمية وذلك بهدف نشر الوعي بالدستور الغذائي (Codex) علي جميع الجهات المعنية ذات الصلة والصناعة ويتم ذلك من خلال عرض التقارير الدولية للاجتماعات ذات الصلة بالدستور الغذائي (Codex) علي المستوى الدولي والإقليمي.

وقد تضمن جدول أعمال اللجنة عدد من الموضوعات الهامة ومنها تقرير الاجتماع الخاص بوضع الخطة الاستراتيجية للجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) لدول أفريقيا والذي عقد في مدينة ماهيه - جمهورية سيشل خلال الفترة من ١٤ - ١٨ مارس ٢٠٢٣ وتضمن العرض العديد من التوصيات الهامة التي تعمل علي تحسين جودة الدستور الغذائي المصري Codex والحث علي وضع اولويات سلامة الغذاء لمصر للمشاركة في الاجتماعات الدولية Codex.

وتناول الاجتماع ايضا عرض لتقارير الاجتماعات الدولية للدستور الغذائي (Codex) المعنية بكلا من نظافة الغذاء والذي عقد خلال الفترة من ٢٩ نوفمبر حتي ٢ ديسمبر ٢٠٢٢ وايضا اجتماع الدورة رقم ٢٦ للجنة مخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية CCRVDF والذي عقد خلال الفترة من ١٣ - ١٧ فبراير ٢٠٢٣ واجتماع لجنة التغذية والاعذية للاستخدامات التغذية الخاصة CCNFSDU43 والذي عقد خلال الفترة من ٧ - ١٠ مارس ٢٠٢٣.



CODEX

الكودكس المصرية



«المواصفات والجودة» نسنضيف نظيراتها من جنوب السودان

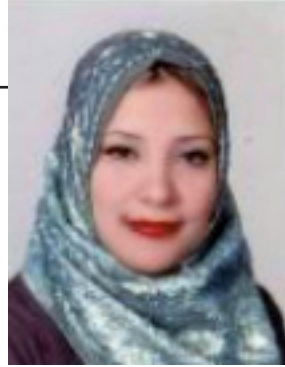
وقد أوضح الدكتور أشرف شحته مدير عام معامل الاختبارات الغذائية أن الهيئة ملتزمة بتنفيذ أحدث النظم والقواعد المتبعة دولياً في إجراءات الفحص والاختبار مشيراً إلى أن الفترة المقبلة ستشهد مزيداً من التنسيق والتواصل مع هيئة مواصفات جنوب السودان في العديد من الاختبارات. كما تطرق الاجتماع إلى عضوية كل من البلدين في المنظمة الأفريقية للتقييس أرسو وكيفية التعاون الفني بين الجانبين في إعداد المواصفات الأفريقية الموحدة والاستفادة من خبرة مصر في عضوية المنظمة الأفريقية والتي انضمت إليها حديثاً دولة جنوب السودان.

استضافت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وفد من هيئة مواصفات جنوب السودان. وقد جاءت هذه الزيارة في إطار دعم سبل التعاون الفني بين الجانبين، حيث تم استعراض الأنشطة والخدمات التي تقوم بها كل من هيئة المواصفات المصرية وهيئة مواصفات جنوب السودان في نطاق أعمالهم في مجالات المواصفات والجودة وتقييم المطابقة والتدريب ومعامل الاختبارات وكذلك كيفية الاستفادة من هذه الأنشطة بما يخدم المصالح التجارية والصناعية والاقتصادية بين البلدين الشقيقين.

دور مواصفات الدستور الغذائي (Codex) في تحسين سلامة الغذاء

م. رضا محمد سيد

الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية



تطبيق هذا النظام، وبالتبعية ضمنت الحكومة التدريب على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة عبر الشركات الخاصة - وخاصة الشركات الصغيرة والإدارات الحكومية والأوساط الأكاديمية. وتجنى الدولة الآن، بعد ٢٥ عاماً من العمل في الترويج لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ثمارها في تحسين سلامة الأغذية وحققت صادراتها من المواد الغذائية القوية والتنافسية. يتطور عمل الدستور الغذائي بشأن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة باستمرار، حيث تم تحديث إصداراتها في عام ٢٠٢٠، وقامت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية (CCFH)، التي عقدت في مارس ٢٠٢٢، بوضع «شجرة القرار» لتسهيل اعتماد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. سيكون هذا بمثابة مساعدة بصرية لمساعدة صانعي القرار على تحديد مسار نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المثالي.

وأضافت دكتور Lígia Schreiner من وكالة المراقبة الصحية البرازيلية - ANVISA، أن المبادئ العامة لنظافة الأغذية مع مخططاتها وملحقاتها ضرورية لضمان سلامة الغذاء. وقالت: «تلعب شجرة القرار دوراً مهماً، لأنها أداة مفيدة للعاملين في الأعمال الغذائية لتحديد نقاط التحكم الحرجة التي تعتبر أساسية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة». قال بيسان بونجسابيتش من المكتب الوطني التايواني للسلع الزراعية ومعايير الأغذية: «إن شجرة القرار هي الجزء الأخير والمهم الذي يكمل سلسلة سلامة الغذاء ويمكنكم الاطلاع على الدراسة بالكامل من خلال هذا الرابط: <https://www.fao.org/3/cb8770en/cb8770en.pdf>

يتضمن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تحديد الأماكن التي يمكن أن تظهر فيها مخاطر سلامة الأغذية واعتماد تدابير للتخفيف منها. وأضافت هذه الدراسة أن هيئة الدستور الغذائي (Codex) توضح التأثير

الذي يمكن أن يحدثه تبني مواصفات الدستور الغذائي (Codex) المستندة إلى العلم. حيث تبنت الحكومة التايوانية المبادئ العامة

لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (Codex)، والتي تتضمن مبادئ توجيهية حول تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. جعلت الحكومة التايوانية نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة غير إلزامي، لكن أوصي علي تطبيقه بشدة. وساهمت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) بتدريب المعنيين في تايوان على



Hygienic food,
healthy sales
HACCP implementation

The aroma in the machine
room at Udongkassam
smells that are making
factory manager Thanyast

HACCP is the Hazard
Analysis Critical Control
Points system for identifying
and controlling foodborne
hazards all along the food
chain. Developed in the
1950s for the US space

Hygiene CXC 1-1969
that it has become an
internationally recognized
part of global food safety
management systems and
a cornerstone in food trade.
HACCP is now a key part



CODEX
الكودكس المصرية

رئيس هيئة المواصفات والجودة يبحث مع نظيره الفلسطيني تعزيز التعاون المشترك في مجال الاعتراف المتبادل بشهادات المطابقة وعلامات الجودة



استقبل الدكتور خالد صوفى رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بمقر الهيئة الدكتور حيدر حجه - رئيس مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية وذلك بحضور الدكتور هانى الشرقاوى رئيس الإدارة المركزية للتوحيد القياسي.

جاءت هذه الزيارة فى إطار دعم سبل التعاون الفنى بين الجانبين تفعيلًا لاتفاق التعاون الفنى والعلمى القائم بين مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية والهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

هذا وقد أشارت المهندسة عبير صادق -مدير عام العلاقات الفنية و الدولية بالهيئة الى أن أهم الموضوعات التى جاءت على رأس أجندة هذه الزيارة مناقشة مقترح مذكرة التفاهم المزمع إبرامها بين الجانبين المصرى والفلسطينى فى مجال الاعتراف المتبادل بشهادات المطابقة وعلامات الجودة للسلع الصناعية غير الغذائية وذلك تيسيرا للمبادلات التجارية وتعزيزا للعلاقات الاقتصادية بين البلدين الشقيقين


CODEX

الكودكس المصرية



مصر تشارك في اجتماع وضع الخطة الاستراتيجية للجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) لدول إفريقيا (CCAFRICA) اسنظافنه مدينة ماهيه لجمهورية سيشل



ز - فعاليات تأييد سلامة الأغذية / الدستور الغذائي لبعثات الاتحاد الأفريقي في جنيف وروما.
ط - خطة الاتصالات الإقليمية CCAFRICA.
س - فعالية الهياكل الإقليمية للدستور الغذائي (Codex) والقيادة المستقبلية في المنطقة الأفريقية.
توصيات الهيئة :

- ١- دعم كلاً من منسق لجنة الدستور الغذائي (Codex) لدول إفريقيا ومكتب سلامة الأغذية الإفريقي AU-IBAR في تفعيل التوصيات الواردة بالتقرير المرفق وذلك بصفة أن مصر عضو مراقب في لجنة الدستور الغذائي (Codex) لدول إفريقيا (CCAFRICA).
- ٢- دعوة منسق لجنة الدستور الغذائي (Codex) لدول إفريقيا (CCAFRICA) لحضور احتفالية هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) بمرور ٦٠ عاماً علي انشائها واليوبيل الذهبي للدستور الغذائي المصري (Codex) والتي ستعقد تحت رعاية السيد معالي وزير التجارة والصناعة.
- ٣- البدء في التنسيق مع الجهات المعنية للتحضير إلي يوم سلامة الغذاء العالمي يوم ٧ يونيه ٢٠٢٣ واستغلال احتفالية هيئة الدستور الغذائي الستون عاماً في هذه التحضيرات.
- ٤- التنسيق مع لجنة الاتحاد الإفريقي لتحديد أولويات مصر في الموضوعات المتعلقة بسلامة الغذاء للوقف علي موقف اقليمي واحد وذلك بهدف حماية المستهلك وتسهيل التجارة بين مصر ودول إفريقيا.
- ٥- الوقوف علي موقف اقليمي واحد وذلك بهدف حماية المستهلك وتسهيل التجارة بين مصر ودول إفريقيا.
- ٦- اعداد الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي المصري (Codex) للفترة من (٢٠٢٣-٢٠٢٥) لدعم تنفيذ كلاً من الخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي الدولي (٢٠٢٠-٢٠٢٥)، والخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي لدول إفريقيا (٢٠٢٣-٢٠٢٥)، والخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (Codex) لدول الشرق الأدنى .

- شاركت مصر في اجتماع وضع الخطة الاستراتيجية للجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) لدول إفريقيا (CCAFRICA) والذي عقد بمدينة ماهية - جمهورية سيشل خلال الفترة ١٥ - ١٧ مارس ٢٠٢٣ ، شارك في الاجتماع خبراء من عدد (٩) دول افريقية ومثل مصر في هذا الاجتماع السيدة المهندس/ حنان فؤاد حامد - مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطة اتصال الدستور الغذائي المصري (Codex) وشارك أيضاً ممثل عن منظمة التقييس الافريقية (ARSO) .

- هدف الاجتماع الى ما يلي :

- ١- تحديد الاساليب التي سيتم اتباعها من قبل دول لجنة الدستور الغذائي لافريقيا (CCAFRICA) لتحسين جودة مشاركة أعضاء دول الاتحاد الإفريقي في اجتماعات الدستور الغذائي لعام ٢٠٢٣.
- ٢- تحديد فعاليات (أحداث) اللجنة الرئيسية للدستور الغذائي ((CAC التي ستعقد في منطقة (CCAFRICA) لعام ٢٠٢٣.
- ٣- تحديد الشراكات وأوجه التعاون الرئيسية للنهوض بعمل الدستور الغذائي (Codex) في أفريقيا.
- **أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها أثناء الاجتماع :**
- أ- المسائل الناشئة عن اللجنة الرئيسية للدستور الغذائي الدولية (CAC) واللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي CCEXEC للنظر فيها .
- ب- الاستراتيجية ذات الأولويات ذات الصلة بسلامة الأغذية في الاتحاد الإفريقي خلال الفترة من ٢٠٢٣-٢٠٢٤.
- ج- دراسة خطة عمل لجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) المعنية بدول افريقيا لدعم تنفيذ الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (٢٠٢٠-٢٠٢٥).
- د- مناقشة حول الأولويات الإقليمية لتطوير مواصفات الدستور الغذائي لدعم تنفيذ منطقة التجارة الحرة لافريقيا AFCTA .
- هـ - صندوق تمويل الدستور الغذائي Codex Trust Fund.
- و- التحضير لليوم العالمي لسلامة الغذاء ٢٠٢٣ والاحتفالات بمرور ٦٠ عاماً علي انشاء هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) (على المستوى الوطني والإقليمي).

CODEX

ألمانيا نسنضيف إجتماعات اللجنة الدولية لمسنور الأغذية (CODEX) المعنية بالنغذية والأغذية ذات الاستخدامات إنفوذوية الخاصة (CCNFSDU43)

تم عقد إجتماع الدورة رقم (٤٣) للجنة الدولية لدستور الأغذية المعنية بالنغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU43) في مدينة دوسيلدروف - ألمانيا خلال الفترة من ٧- ١٠ وتم اعتماد التقرير بصورة افتراضية يوم ١٥ مارس ٢٠٢٣، ومثل وفد مصر كل من السادة:

- أ.د / مرفت أحمد فؤاد
- الإشتشارى بالمعهد القومى للتغذية
- الهيئة القومية لسلامة الغذاء
- د. رشما جلال
- د. شيماء محمد سرحان
- مدير إدارة الشؤون التنظيمية - شركة نستله
- د. عادل سعد الدين إسماعيل - رئيس قطاع البحوث والتطوير
- شركة هيرو الشرق الأوسط وأفريقيا
- د. هايدى محي الدين حمدي - مدير الشؤون التنظيمية والعلمية
- شركة بيبسى-كولا مصر

- م/ محمد عبد الحميد - الأمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة المشكلة بالهيئة
أهم الموضوعات التي تم مناقشتها أثناء الاجتماع وما تم التوصل إليه :
١- الموضوعات المحالة من اللجنة الرئيسية للكودكس (CAC) واللجان الدولية التابعة لهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) الأخرى وكلاً من منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO):

قامت منظمة الصحة العالمية بعرض آخر المستجدات الخاصة بالفيتامينات والأملاح المعدنية التي يمكن إضافتها إلى أغذية الأطفال.

٢- مراجعة المواصفة القياسية الدولية تركيبات ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار CSX156-1987 وافقت اللجنة على مايلي :

أ- تقسيم المواصفة إلى جزئين : الجزء A (تركيبات ألبان الرضع الكبار Older Infant) و الجزء B (تركيبات ألبان الأطفال الصغار Young Children)؛
ب- الموافقة على إسم (Name) ومقدمة (preamble) لذات المواصفة القياسية.

٣- المقترح الخاص بالقواعد الإرشادية للقيم المرجعية التغذوية (NRVs-R) للأشخاص من عمر ٦-٣٦ شهر:

وافقت اللجنة على إحالة المقترح إلى اللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي (Codex) في دورتها رقم (٤٦) للاعتماد عند الخطوة (٥) وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة إيرلندا ومساعدة كوستاريكا والولايات المتحدة الأمريكية لاستكمال هذا العمل.

٤- آلية أو إطار إقرار المبررات التكنولوجية للمواد المضافة :

أقرت اللجنة التبرير التكنولوجي لاستخدام عدد من المواد المضافة في تركيبات ألبان الأطفال الرضع للأغراض العلاجية ووافقت على إحالتها إلى لجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) المعنية بالمواد المضافة (CCFA) وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة الاتحاد الأوروبي لاستكمال العمل الخاص بالتبرير التكنولوجي لاستخدام عدد من المواد المضافة الأخرى في تركيبات ألبان الأطفال الرضع CXS 72-1981.

٥- إجراءات و معايير عمل مقترحات أعمال جديدة :

تتم الدراسة من خلال مجموعة عمل تقوم بدراسة هذه المقترحات الجديدة المقدمة حالة بحالة وفقاً للأهمية وعرض ما يتم التوصل إليه على اللجنة سواء بقبول أو رفض هذه المقترحات.

٦- ما يستجد من أعمال

أ- مقترحات الأعمال الجديدة:

١- وافقت اللجنة على المقترحات التالية :

- تعديل مواصفة أغذية الأطفال المعلبة (CXs 73-1981).

- إعادة صياغة المقترح الخاص بالخطوط التوجيهية لاستخدام البروبيوتك في الأغذية والمكملات الغذائية والمقدم من (الأرجنتين وماليزيا) بما يتناسب مع معايير قبول المقترحات الجديدة .

- طلبت اللجنة مزيد من الدراسة والمراجعة بما يتناسب مع معايير قبول المقترحات الجديدة للمقترح المقدم من كندا والولايات المتحدة الخاص بالمبادئ العامة للمكونات التغذوية للأغذية والمشروبات المصنعة من مصادر بروتين نباتي ومصادر بديلة أخرى للبروتين.

٢- رفضت اللجنة المقترحات التالية:

- إرشادات عامة لوضع البيانات التغذوية على مقدمة البطاقة التغذوية (FOPNL) المقدم من كوستاريكا.

- وضع قيمة غذائية مرجعية/ للأمراض غير المعدية (NRV-NCD) للأحماض الدهنية المتحولة (trans-fatty acids) المقدم من منظمة المارجرين الأوروبية (IMACE).

ب- وافقت اللجنة على إنشاء مجموعات العمل الإلكترونية التالية التي تختص بالاتي:

- مراجعة استخدام (fructans, beta-) (carotene and lycopene) في تركيبات ألبان الأطفال الرضع وتقديم توصيات بخصوص أمان وجدوى استخدامها كمواد إختيارية برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية.

- طريقة قياس حلاوة المواد الكربوهيدراتية في تركيبات ألبان الأطفال الرضع المصنعة من غير بروتين اللبن برئاسة الاتحاد الأوروبي.

ج- طلبت اللجنة من سكرتارية الكودكس عمل أولوية لمراجعة مواصفات الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة.

د- أحالت اللجنة طرق تحليل البروتين الكلي والترتوفان إلى لجنة الدستور الغذائي الدولية (Codex) المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات CCMAS.

مقترحات وتوصيات الهيئة :

١- التنسيق مع اللجنة الدولية للدستور الغذائي (Codex) لدول الشرق الأدنى واللجنة الدولية للدستور الغذائي (Codex) لدول إفريقيا (CCAFRICA) لإعداد مواصفة إقليمية للطحالب الخضراء (الاسبيرولينا).

٢- في ضوء اتجاه منظمة الأغذية والزراعة (FAO) للبحث عن مصادر جديدة للغذاء وخاصة البروتين ، يقترح عقد ندوات تثقيفية وحلقات نقاشية للتنوع حول مدى شرعية استخدام بدائل البروتين من الحشرات وذلك نظراً لصدور قرار الاتحاد الأوروبي باستخدام هذه البروتينات والمقترح الصادر من الولايات المتحدة الأمريكية المماثل للاتحاد الأوروبي

٣- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة من اللجنة الدولية للدستور الغذائي (Codex) والمعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة.



بمشاركة مصر وممثلى ٤٧ دولة

نتائج اجتماعات الدورة رقم (٢٦) للجنة كودكس الدولية CODEX المعنية بمشتريات العقاقير البيطرية في الأغذية بالولايات المتحدة الأمريكية

أ- مواصلة العمل بشأن المعايير والإجراءات لتحديد مستويات العمل لمشتريات العقاقير البيطرية في المنتجات الغذائية من الحيوانات غير المستهدفة المرتبطة بالعقاقير البيطرية غير المقصودة والتي لا يمكن تجنبها في علف الحيوانات غير المستهدفة .
ب- وضع قائمة بالمركبات ذات الاستخدام المزدوج كمبيد للآفات والعقاقير البيطرية التي لم يتم وضع حد أدنى لبقايا العقاقير البيطرية في الدستور الغذائي أو لم يتم وضع حد واحد فقط لها ، وعلى البلدان الأعضاء توفير المعلومات لملء هذه القائمة مع النظر في اختيار قيمة أعلى للحدود القصوى لبقايا المركبات ذات الاستخدام المشترك المعتمدة حالياً من قبل الكودكس.

ج- إدراج العقاقير البيطرية (أموكسيسيلين، وكلوبيدول، وفوماجلين، وإيميداكلوريد) في قائمة الأولويات للتقييم من قبل لجنة الخبراء المشتركة (JECFA) .

هـ- تم إنشاء مجاميع عمل إلكترونية دولية تختص بالموضوعات التالية :
أ- تقييم إمكانيات استقرار الحدود القصوى للمشتريات العقاقير البيطرية على النحو الذي أوصت به اللجنة (برئاسة الاتحاد الأوروبي وتشارك

عقدت اجتماعات الدورة رقم (٢٦) للجنة الدولية للدستور الغذائي (Codex) المعنية بمشتريات العقاقير البيطرية (CCRVDF) في بورتلاند - أوريجون بالولايات المتحدة الأمريكية خلال الفترة من ١٢-١٧ فبراير ٢٠٢٣ ، وشارك في هذه الاجتماعات (٤٧) دولة عضو وعدد (٨) منظمات دولية بصفة مراقب منهم (٦) دول عربية (مصر ، الأردن ، المغرب ، السعودية ، ليبيا ، عمان) ، وممثل مصر في هذا الاجتماع م. رضا محمد سيد - الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

من أهم نتائج وتوصيات :

١- استعرضت جمهورية مصر العربية والأردن والمغرب في ضوء تنسيق المواقف على المستوى الإقليمي الأوراق النقاشية عن ضرورة تقييم مشتريات العقاقير البيطرية في أنسجة والبان الجمال ، وقد أوصت اللجنة الدولية للعقاقير البيطرية بضرورة تقديم CCRVDF26 الأعضاء معلومات حول أولويات العقاقير البيطرية المطلوب تقييمها ووضع معايير جديدة لاستقرار مشتريات العقاقير البيطرية من الحيوانات الأخرى للجمال حيث أن

المعايير الحالية لا يمكن تطبيقها على الاستقرار من المجترات الى الجمال .
٢- استعرضت الأردن والمغرب الورقة النقاشية الخاصة بإدراج عقاقير (لوفينورون ، إيمامكتين بنزوات ، ديفلوبينزورون) في قائمة الأولويات للتقييم لمشتريات العقاقير البيطرية بالاستقرار الأسماك الزعفرية لما لها أهمية على المستوى الوطنى والإقليمى وتم تأييد جمهورية مصر العربية والدول الأفريقية ، وافقت اللجنة على الإدراج في قائمة الأولويات للتقييم من قبل لجنة الخبراء المشتركة (JECFA) لما لها من أهمية اقتصادية لتلك البلاد .

٣- كما وافقت اللجنة الدولية للعقاقير CCRVDF26 على رفع الحدود القصوى لمشتريات العقاقير البيطرية التالية للاعتماد في الاجتماع القادم للجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي رقم (٤٦) عند الخطوة (٨/٥) :
أ- إيفرمكتين (الأغنام والخنازير والماعز - الدهون والكلى والكبد والعضلات) ومشتريات نيكاربازين (الدجاج) مع ملاحظة تحفظات الاتحاد الأوروبي ومقدونيا الشمالية وسويسرا والمملكة المتحدة .

ب- تيلميكوسين ، تتراسكلين ، سيكتينوميسين ، موكسيدكتين ، ليفاميزول ، ديلتاميثرين ، سايبيرمثرين سيهالوثرين ، بنزيل بنسلين ، أموكسيسيلين بالاستقرار الى جميع المجترات نظراً لامتناعها للنهج المتفق عليه .

٤- كما وافقت اللجنة الدولية للعقاقير البيطرية CCRVDF26 على:



في رئاسته كوستاريكا)؛

ب- تطوير المعايير والإجراءات لتحديد مستويات العمل على أساس الوثيقة المنقحة (CRD٢٤) والمناقشات في هذه الدورة (برئاسة أستراليا)؛

ج- وضع قائمة بالمركبات ذات الاستخدام المزدوج (برئاسة الولايات المتحدة وتشارك في رئاستها البرازيل)؛

د- تصنيف الغذاء والأعلاف ؛

٦- تشجيع الأعضاء والمراقبين ، بمناسبة الذكرى الستين للدستور الغذائي، على تخطيط وتنفيذ أنشطة لزيادة الوعي بالدستور الغذائي وتنفيذ حدث إقليمي للاحتفال بالذكرى الستين .

الخطة المستقبلية لتنفيذ توصيات هذا الاجتماع على المستوى الوطنى والأقليمى:

١- الأشرار في مجاميع العمل الحكومية الدولية الناشئة عن هذا الاجتماع .

٢- التنسيق مع الجهات ذات الصلة بالدولة لمراجعة التشريعات الصادرة في هذا الشأن بناء على المستجدات الدولية.

٣- التنسيق على المستوى الإقليمى لتجميع البيانات المتعلقة بالعقاقير البيطرية في الجمال لاستكمال العمل في هذا الشأن .

CODEX



الكودكس المصرية

التفاعلات بين الغذاء والدواء



ا.د. مرفت أحمد فؤاد

إستشاري العقاقير والأعشاب والأغذية الخاصة - المعهد القومي للتغذية

بعض الأمثلة لتوضيح تلك التأثيرات:

- فالأطعمة الغنية بالكالسيوم كالحليب واللبن والجبن وكذلك المكملات الغذائية الغنية بالكالسيوم تتداخل مع بعض أدوية المضادات الحيوية مثل التتراسيكلين والدوكسيسيسكلين والسبيروفلوكساسين فترتبط هذه المضادات الحيوية بالكالسيوم الموجود مكونة مادة غير قابلة للذوبان

في المعدة والأمعاء الدقيقة العليا فلا يستطيع الجسم امتصاصها وكذلك قد تقلل حموضة عصير الفاكهة من فعالية المضادات الحيوية مثل البنسلين مما يؤثر في فاعلية هذه الأدوية في مكافحة العدوى ولتجنب ذلك يوصى بتناول تلك المضادات الحيوية قبل الوجبة بساعة واحدة أو بعدها.

- على الجانب الأخرى يوصى بتناول بعض الأدوية الأخرى مثل ميترونيدازول (فلاجيل) ومضادات الالتهاب غير الستيرويدية مثل الأيبوبروفين والكيتوبروفين مع الطعام أو الحليب لتجنب آثارها الجانبية مثل اضطراب أو نزيف المعدة.

- الألياف الغذائية وخاصة الألياف غير القابلة للذوبان مثل نخالة القمح يمكن أن تبطئ من امتصاص الديجوكسين (دواء يستخدم لبعض أمراض القلب) وتقلل من فعاليته ولذلك يجب تناول الديجوكسين قبل ساعة واحدة على الأقل أو بعد ساعتين من تناول الوجبة.

- اللحوم والبروتين بشكل عام يخفض من فاعلية الأدوية التي تستعمل لعلاج الالتهابات الليفية.

- زيادة تناول الأطعمة التي تحتوي على كمية عالية من فيتامين (ك) مثل الكبد والخضروات مثل البروكلي والسبانخ والكرنب والقرنبيط يمكن أن يقاوم تأثير أدوية مضادات التجلط مثل (كومادين ، وارفارين ، وديكومارول) ومن المعلوم أن فيتامين (ك) يعمل على تجلط الدم ويساعد على منع النزيف وهو عكس تأثير أدوية مضادات التجلط فيجب تجنب تناول هذه الأطعمة أو على الأقل التقليل من الكمية المتناولة منها مع تلك الأدوية وعلى العكس فإن تناول الثوم مع بعض أدوية مضادات التجلط مثل الوارفارين يزيد من فرص حدوث النزيف حيث أن الثوم له تأثير مضاد للتجلط.

- يمكن أن تسبب الأطعمة التي تحتوي على التيرامين ارتفاع حاد وخطير في ضغط الدم عند تناولها مع الأدوية المضادة للاكتئاب (مثبطات مونامين أوكسيديز) (MAOIs) ويتركز التيرامين بشكل خاص في الأجبان واللحوم القديمة ، المخمرة ، المحفوظة ، مثل السلامي ، والبيريوني ، والبسطرمة ، ولحم الخنزير المقدد ، والجبن الناضج مثل الكامبرت والجودة والموزاريلا .

- الأطعمة والمشروبات الغنية بفيتامين (ج) تقلل من تأثير أدوية الصرع مثل Phenobarbital .

- الأطعمة الغنية بالدهون تزيد من امتصاص الأدوية المضادة للفطريات مثل Griseofulvin ولذا يمكن تناول هذا الدواء مع الأطعمة الغنية بالدهون.

- تناول عصير البرتقال أو عصير الليمون مع أحد الأدوية التي تحتوي على عنصر الألمنيوم مثل الأدوية المستخدمة في علاج حموضة المعدة والقرحة يزيد من معدل الألمنيوم في الدم وذلك لأن وجود حمض الستريك الموجود في العصير يساعد على امتصاص عنصر الألمنيوم من الجهاز الهضمي إلى الدم مما قد يساعد مع الزمن في حدوث مرض الزهايمر أو بعض الاضطرابات العقلية.

الغذاء : هو مجموعة متنوعة من الأطعمة التي توفر العناصر الغذائية اللازمة للنمو والحفاظ على الصحة العامة وتزود الجسم بالطاقة وتشمل هذه العناصر الكربوهيدرات، والبروتينات، والدهون، وكذلك المعادن، والفيتامينات بالإضافة إلى الماء.

الدواء: هو أية مادة مصنعة أو طبيعية تستعمل في تشخيص أو معالجة الأمراض التي تصيب الإنسان أو الحيوان، أو التي تفيد في تخفيف وطأتها أو الوقاية منها.

التفاعلات بين الغذاء والدواء:

قد يتسأل البعض لماذا توجد مواعيد محددة لتناول الدواء إما بعد الأكل أو قبله أو أثناء تناول الطعام وهل للطعام تأثير على الأدوية وهل الأدوية تتداخل مع الغذاء والمغذيات ؟

في الواقع ، يمكن أن تحدث تفاعلات بين الأدوية والغذاء والمغذيات فهناك الأدوية التي يتأثر مفعولها بأطعمة أو مشروبات معينة ، كما أنه قد تتداخل الأدوية وتؤثر في التمثيل الغذائي لبعض أنواع الغذاء أو أحد المغذيات الموجودة في الطعام.

تأثير الغذاء على الدواء :

هو تأثير الغذاء أو أحد العناصر الغذائية الموجودة به على الدواء . ولنعرف ذلك يجب أولاً التعرف على كيفية تفاعل الأدوية في الجسم فعند تناول الدواء ينوب الدواء في شكل صالح للاستخدام في المعدة ثم يتم امتصاص الدواء في الدم وينتقل إلى موقع تأثيره في الجسم ويستجيب الجسم للدواء ويقوم الدواء بوظيفته وبعد ذلك يقوم الجسم بإخراج الدواء إما عن طريق الكلى أو الكبد أو كليهما.

وهنا يمكن أن يؤثر الغذاء والمغذيات على الأدوية في أية مرحلة من المراحل المذكورة عن طريق تغيير امتصاصها. فيمكن أن يساعد الطعام في بعض الأحيان على امتصاص الدواء في الجسم فيجعل الأدوية تعمل بشكل أسرع أو يزيد من امتصاص أكثر من الجرعة المطلوبة فيزيد من فرص حدوث تأثيرات الجرعات الزائدة أو يبطئ من امتصاص الدواء مما يؤدي إلى امتصاص أقل من الجرعة المطلوبة وتقليل تأثير الدواء وفي حالات أخرى يتم منع الأدوية من الامتصاص ومن ثم قد تكون غير فعالة تماماً . كما يمكن أن تؤثر بعض العناصر الغذائية على التمثيل الغذائي لبعض الأدوية عن طريق الارتباط بمكونات الدواء وكذلك التأثير على إخراج الدواء من الجسم.

ويمكن القول أن الغذاء والمغذيات قد تؤثر على الإتاحة الحيوية للدواء وهي الدرجة التي يصل بها الدواء إلى الدورة الدموية ويصبح متاحاً للعضو أو الأنسجة المستهدفة أيضاً على فترة نصف العمر للدواء وهي الفترة الزمنية الذي يستغرقها تركيز الدواء في الدم ليصل إلى النصف مما قد يحدث بعض الآثار الجانبية أو تأثيرات غير مرغوب فيه للدواء .

التفاعل الدوائي مع المغذيات

هو تأثير الدواء على الطعام أو أحد المغذيات الموجودة به. فقد تتفاعل الأدوية مع الطعام والمغذيات بعدة طرق فيمكن للأدوية أن تقلل من الشهية أو تسبب الغثيان والقيء وطعم غير مستحب أو جفاف الفم مما يؤثر على الصحة العامة وكذلك يمكن للأدوية أن تقلل من امتصاص العناصر الغذائية أو تزيد من فقدان المغذيات أو تبطئ من إنتاجها وأيضاً يمكن أن تتداخل الأدوية مع قدرة الجسم على التمثيل الغذائي للعناصر الغذائية وطريقة إخراجها .



• قد تتعارض المشروبات المحتوية على الكافيين مثل الشاي والقهوة مع بعض الأدوية، فمن المعروف أن هناك بعض الأمراض التي تتطلب تجنب المشروبات المحتوية على الكافيين لعدة أسباب من أهمها أن تناول الكافيين بكميات كبيرة (أكثر من ٣٠٠ ملجم) في اليوم سيزيد من ادرار البول وهذا بدوره قد يؤدي إلى الجفاف.

ولأن من أهم الأعراض الجانبية للأدوية في تناول المشروبات المحتوية على الكافيين حدوث العصبية وتسارع ضربات القلب فقد يتسبب تناول تلك المشروبات مع بعض الأدوية (مثل الأدوية المستعملة لمعالجة الربو كالبنثولين والثيوفيلين) في زيادة هذه الأعراض وإضافة إلى ذلك فإن تناول المكملات الغذائية المحتوية على الحديد والزنك والكالسيوم مع القهوة أو الشاي يقلل من قدرة الجسم على امتصاص تلك المكملات.

إرشادات عامة

- يجب تناول الدواء بالماء فقط وليس بأي مشروب آخر كالعصير والشاي والقهوة.
- الاعتدال وعدم الإفراط في تناول الطعام أو الشراب أو الملح أو الألياف أو المكملات فترة تناول الدواء.
- يجب تناول الدواء قبل الوجبة بساعة أو بعد الوجبة بثلاث ساعات لتفادي حدوث التداخلات بين الدواء والعناصر الغذائية الموجودة بالطعام إلا إذا كان من الضروري أخذ الدواء مع الطعام للحصول على نتائج أفضل.
- لا يجب خلط الدواء مع المشروبات الساخنة ، لأن حرارة المشروب قد تؤثر على فعالية الدواء.
- يجب الاستفسار من الطبيب أو الصيدلاني عما إذا كانت هناك أطعمة أو مشروبات أو فيتامينات أو مكملات يجب أن تتجنبها مع أدوية.
- يجب قراءة النشرة الداخلية للدواء بعناية واعلم أن حتى الأدوية التي لا تستلزم وصفة طبية يمكن أن تتفاعل مع الأطعمة أو المشروبات أو المكملات الغذائية.

• بالرغم من الفوائد العديدة للجريب فروت إلا أن عصير الجريب فروت يمكن أن يتفاعل بشكل مباشر أو غير مباشر مع عدد من الأدوية فيحتوي عصير الجريب فروت على مركبات تتداخل مع عمل بعض إنزيمات الكبد والأمعاء التي تقوم بتكسير العديد من الأدوية وتمنع زيادة معدلها في الجسم.

وعندما يتم تثبيط عمل هذه الإنزيمات ، تدخل المزيد من الأدوية إلى الجسم وتزيد مستوياتها في الدم مما يؤدي إلى حدوث آثار جانبية للأدوية. ويكون هذا التفاعل خطيراً بشكل خاص عندما يكون للدواء المعني مؤشر علاجي منخفض ، بحيث يمكن أن تكون الزيادة الطفيفة في تركيز الدم هي الفرق بين التأثير العلاجي والسمية. يستمر التفاعل الذي تسببه مركبات الجريب فروت لمدة تصل إلى ٢٤ ساعة ، ويكون تأثيره أكبر عندما يتم تناول العصير مع الدواء أو حتى ٤ ساعات قبل تناول الدواء.

• تؤثر المكسرات ودقيق الصويا والأطعمة الغنية بالألياف في امتصاص أدوية تنظيم الغدة الدرقية.

• كما وجد أن الإفراط في شرب العرقسوس مع تناول بعض الأدوية قد يتسبب بحدوث تفاعلات إما أن تكون عكسية أو تفاعلات تزيد من درجة أعراض تناوله الجانبية. فمثلاً لا يصح شرب العرقسوس مع مدرات البول لتناقض تأثيرهما إذ أن الإفراط في تناول العرقسوس يؤدي إلى اختزان السوائل في الجسم والتعب وارتفاع ضغط الدم ونقص البوتاسيوم، بينما مدرات البول تعمل على إخراج السوائل الزائدة من الجسم وتقلل من ارتفاع ضغط الدم، وقد تشترك بعض أنواع المدرات للبول مع عرقسوس في إخراج البوتاسيوم من الجسم مما يتسبب في نقص البوتاسيوم في الدم بدرجة قد تتسبب في حدوث خلل في توازن أملاح الجسم. أما بالنسبة للنوع الثاني من التفاعلات والتي قد تزيد من فعالية الدواء وأعراضه الجانبية، فقد لوحظ أن الإفراط في تناول عرقسوس مع الكورتيزون ومشتقاته قد يزيد من الأعراض الجانبية للكورتيزون من احتباس السوائل ورفع ضغط دم المريض، لذلك يجب على مريض ضغط الدم أو المريض الذي يتناول الكورتيزون تجنب أو شرب كميات قليلة من العرقسوس أو الأطعمة المحتوية على العرقسوس.

CODEX

الحد من تناول الدهون للوقاية من الأمراض ومكافئها في إقليم شرق المتوسط



م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية – نقطة اتصال الكودكس المصرية

منخفضة الدسم؛ والبقوليات والدواجن واللحوم الخالية من الدهون والأسماك، ويفضل الأسماك الغنية بالزيوت، على الأقل مرتين في الأسبوع. ما هو تأثير تناول الحالي للدهون في الإقليم؟

يرتبط النظام الغذائي الذي يحتوي على كمية كبيرة من الدهون بالسمنة وفرط الوزن، وكلاهما يزيد من احتمالية الإصابة بالسكري. وهناك صلة قوية بين السمنة والوفيات. ويعاني كل من الذكور والإناث، في الإقليم، من فرط الوزن والسمنة. وتشير التقديرات إلى أن أكثر من ٥٠٪ من النساء تعانين من فرط الوزن. وتعاني تقريباً نصف النساء المصابات بفرط الوزن من السمنة. والصورة أكثر إثارة للقلق بين الأطفال والمراهقين. ويسهم الإفراط في تناول الأغذية مرتفعة السعرات الحرارية، والاستغراق في الأنشطة الترفيهية داخل المباني، مثل مشاهدة التلفزيون وتصفح الإنترنت وممارسة ألعاب الكمبيوتر، في زيادة معدلات سمنة الأطفال. وعلى المستوى الإقليمي، ارتفعت معدلات فرط الوزن وسمنة الأطفال دون سن الخامسة من ٥,٨٪ إلى ٨,١٪ بين عامي ١٩٩٠ و٢٠١٢، وهو ما يزيد على المتوسط العالمي الذي يبلغ ٦,٧٪. وينتشر فرط الوزن والسمنة في صفوف المراهقين والمراهقات (١٣-١٥ عاماً) انتشاراً كبيراً.

ما هو تأثير الحد من تناول الدهون على الصحة؟

خفض تناول الدهون يقلل من خطر الإصابة بأمراض القلب والسكري والعقم والانتباز البطاني الرحمي وحصى المرارة وداء ألزهايمر والسكري وبعض أنواع السرطان.

من المسؤول عن تناول الدهون واستهلاكها؟

إن لكل شخص دور في خفض تناول الدهون وخفض استهلاكها. وتضطلع الحكومات والقطاع الخاص والمجتمع المدني كلهم بدور في تعزيز خفض استهلاك الدهون.

سؤال: كيف يمكن للحكومات تقليل كمية الدهون التي يتناولها ويستهلكها السكان؟

ينبغي للسياسات والاستراتيجيات الحكومية أن تهتئ ببيئات تمكن السكان من استهلاك كميات كافية من الأغذية المأمونة والمغذية التي تشكل نظاماً غذائياً صحياً، بما يشمل خفض مستويات الدهون. ويُعد تحسين العادات الغذائية مسؤولية مجتمعية وكذلك مسؤولية فردية. وهذا يتطلب نهجاً قائماً على السكان ومتعدد القطاعات ووثيق الصلة بثقافة السكان.

خلصت منظمة الصحة العالمية (WHO)، في تقرير صدر حديثاً، إلى أن خمسة مليارات شخص في العالم يفتقرون إلى الحماية من الدهون المتحوّلة، مما يزيد من احتمال إصابتهم بأمراض القلب والوفاة. ونشرت علي صفحتها الإلكترونية الرسمية مقالاً للتوعية عن الحد من تناول الدهون للوقاية من الأمراض ومكافئها في إقليم الشرق المتوسط في صورة أسئلة وأجوبة علي النحو التالي:

ما المقصود بالدهن؟

الدهن يتكون من الأحماض الدهنية المتحوّلة، والأحماض الدهنية المشبعة، والأحماض الدهنية غير المشبعة، والأحماض الدهنية المتحولة هي الدهون غير المشبعة الموجودة في الأطعمة التي توجد في الحيوانات المجترّة، مثل منتجات الألبان واللحوم، والزيوت النباتية المهدرجة جزئياً المنتجة صناعياً. وعادة ما توجد الأحماض الدهنية المتحولة في الأغذية المصنّعة، والوجبات السريعة، والوجبات الخفيفة، والأطعمة المقلية، والبيتزا المجمدة، والفظائر، والبسكويت، والسمن النباتي، والأطعمة التي تدهن على الخبز. وتوجد الدهون المشبعة في بعض أنواع المواد الغذائية مثل اللحوم الدهنية والزبدة وزيت النخيل وزيت جوز الهند والقشدة والجبن والسمن والشحم. أما الدهون غير المشبعة فتوجد طبيعياً في الأغذية مثل الأسماك والأفوكادو والمكسرات وزيت دوار الشمس وزيت الكانولا وزيت الزيتون.

هل يُعد استهلاك الدهون غير صحي؟

إن استهلاك الدهون يمد الجسم بالطاقة، ويدعم نمو الخلايا، ويحمي أعضاء الجسم ويبقيها دافئة. لكن فرط استهلاك الدهون يعد أمراً غير صحي. كما يرتبط استهلاك الأحماض الدهنية المتحولة، وبخاصة الزيوت النباتية المهدرجة جزئياً المنتجة صناعياً، بزيادة خطر الإصابة بأمراض القلب، والعقم، والانتباز البطاني الرحمي، وحصى المرارة، وداء ألزهايمر، والسكري، وبعض أنواع السرطان.

ما هو مستوى تناول الدهون الذي توصي به منظمة الصحة العالمية؟

توصي منظمة الصحة العالمية، كجزء من النظام الغذائي الصحي، أنه ينبغي للدهون أن تشكل نسبة أقل من ٣٠٪ من إجمالي مدخول الطاقة. والأحماض الدهنية غير المشبعة أفضل من الأحماض الدهنية المشبعة. ولا تعتبر الأحماض الدهنية المتحولة الصناعية مكوناً من النظام الغذائي الصحي.

ولتلبية توصية منظمة الصحة العالمية عملياً بشأن اتباع نظام غذائي صحي ونمط حياة صحية، فإن هذا يعني اتباع نظام غذائي يحتوي على مجموعة متنوعة من الفواكه والخضراوات ومنتجات الحبوب، وبخاصة الحبوب الكاملة الغنية بالألياف؛ ومنتجات الألبان الخالية من الدسم أو



سؤال: كيف يمكن للأفراد تقليل تناول الدهون؟

يمكن للأفراد خفض تناول الدهون عن طريق:

- تغيير طريقة طهي الطعام - بإزالة الأجزاء الدهنية من اللحم؛ واستعمال الزيت النباتي (وليس الزيت الحيواني)؛ وجلي الطعام أو طهيه بالبخار أو في الفرن بدلاً من القلي؛
 - تجنب الأطعمة المصنعة التي تحتوي على الدهون المتحولة؛
 - الحد من تناول الأغذية التي تحتوي على كميات كبيرة من الدهون المشبعة (مثل الجبن والأيس كريم واللحوم الدهنية).
- ما هو دور منظمة الصحة العالمية في دعم البلدان للحد من استهلاك الدهون؟**

يعتبر القضاء الفعلي على تناول الدهون المتحولة والحد من تناول الأحماض الدهنية المشبعة واحداً من التدخلات الاستراتيجية في مجال الوقاية من عوامل الخطر والحد منها في إطار العمل الإقليمي. وقد أصدر المكتب الإقليمي بياناً بالسياسات والإجراءات الموصى بها لتقليل استهلاك الدهون والحد من معدلات الإصابة بالنوبات القلبية في الإقليم. بالإضافة إلى ذلك، تعمل منظمة الصحة العالمية في إطار الاستراتيجية العالمية بشأن النظام الغذائي والنشاط البدني والصحة، ويتعاون وثيق مع الحكومات من أجل تحقيق الغايات العالمية التسعة الرامية إلى الحد من الأمراض غير السارية، وهي تتيح لنا جميعاً فرصة أفضل في التمتع بحياة أطول وصحة أوفر بحلول عام ٢٠٢٥. وتهدف الغاية العالمية السابعة إلى وقف الزيادة في داء السكري والسمنة. وقد وضعت

إرشادات تقنية، تستند إلى استعراض متعمق للأدلة والخبرات الدولية، في شكل بيانات سياسية بشأن الحد من تناول الدهون.

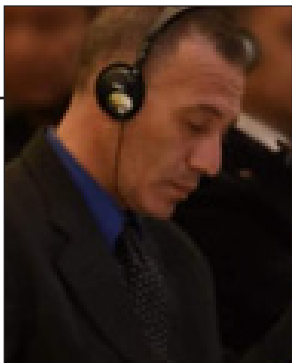
كيف تمكنت بلدان الإقليم من الحد من تناول الدهون؟

لقد طبق ٢٢٪ من بلدان الإقليم تدابير تنظيمية للتخلص من الدهون المهدرجة المصنعة في إمدادات الغذاء واستعمال الأحماض الدهنية غير المشبعة بدلاً من الأحماض الدهنية المشبعة في المنتجات الغذائية. وأصدر بلد واحد في الإقليم مرسوماً يقضي بتخفيض محتوى الدهون المتحولة إلى أقل من ٢٪ في المنتجات الغذائية المصنعة. كما خفضت واردات زيت النخيل إلى ٣٠٪ من إجمالي واردات الزيوت في عام ٢٠١٤، وسوف تزيد من خفضه بنسبة ١٥٪ في عام ٢٠١٥. وإضافة إلى ذلك، تضع الدول الأعضاء في مجلس التعاون الخليجي تشريعات للقضاء على الدهون المتحولة في جميع الأغذية سواء المنتجة محلياً أو المستوردة. ولدي خمسة بلدان الآن مبادئ توجيهية غذائية قائمة على الأغذية، بينما وُضِعَ نموذج لتوصيف التغذية وهو يُختَبَرُ حالياً في سبعة بلدان لمساعدتها على تحسين وسم الأغذية وتعزيز الغذاء الصحي.

المصدر : الصفحة الرسمية لمنظمة الصحة العالمية - المكتب الإقليمي للشرق المتوسط

الفرق بين البروبيوتيك Probiotics والبريبوتيك Prebiotics

م. محمد محمد عبد الحميد
- أخصائي أول مواصفات غذائية



يمكن العثور على ألياف البريبوتيك في الأغذية مثل:

- حليب النمو للأطفال؛
- الثوم والبصل؛
- الموز؛
- قشرة التفاح؛
- الفاصوليا؛
- الشوفان؛
- الخبز الكامل؛
- الهليون؛
- الخرشوف.

من وظائف البريبوتيك المفيدة دعم المناعة، والمساعدة في عملية الهضم، وإدارة الوزن، وزيادة كثافة العظام وتحسين صحة الدماغ.

ما دور الأمعاء في جهاز المناعة؟

عند الأطفال تشكل الأمعاء ٨٠٪ من مناعتهم؛ لأن الأمعاء أو القناة الهضمية (gut) هي أكثر أجزاء الجسم عرضة لمسببات الأمراض، لذلك يجب أن يتوفر جهاز مناعي قوي لاستعادة التوازن البكتيري بين البكتيريا الضارة والنافعة، والذي ينعكس على صحة الجهاز المناعي عند الطفل لمواجهة أفضل لأيّة أمراض قد تحدث.

المسؤول عن هذه المهمة كائنات حيّة مجهريّة ذات أعداد هائلة، توجد في جميع أجزاء الجسم ولكنها تتركز في الأمعاء، تسمى (microbiome)، وظائفها كثيرة منها تعزيز المناعة، تحسين الهضم ومعالجة المغص الشائع بين الأطفال وغيرها الكثير.

يتعرض الرضيع منذ اليوم الأول من ولادته إلى مصادر كثيرة من البكتيريا، لكنها تبقى محدودة، ولكن عندما يبدأ بالمشي والتعرف على البيئة المحيطة فإن أنواع الميكروبات

التي سيتعرّف عليها جهاز المناعة الخاص به ستزداد، وتختلف من طفل لآخر باختلاف مصدر تغذيته وممارساته اليومية، وعندما يصل الطفل إلى عمر الـ ٣ سنوات سيصبح (microbiome) أكثر استقراراً، ولكن تبقى التركيبة البكتيرية قابلة للتغيير. المكونات التي يُصح بتوافرها في حليب الأطفال ودورها في مناعة الطفل:

تتباين نسب مكونات ومعدّات الحليب من منتج لآخر، فبعضها يدعم بالفيتامينات والمعادن لتعويض حاجة الجسم في حالات النقص أو الأمراض الناتجة عن نقص هذه العناصر، وبعض أنواع الحليب تطورت في تركيبته عن ذلك لتشمل البروبيوتيك والبريبوتيك وبالتالي القيمة الغذائية التي تقدمها لذلك تستدعي الحرص على جعل الحليب المدعم يمثل هذه التركيبة عنصر أساسي في تغذية الطفل في هذه المرحلة.

المصادر : <https://www.nidolove.com>

البروبيوتيك (Probiotics):

- هي كائنات حيّة دقيقة معروفة بالبكتيريا النافعة أو المعاونات الحيويّة، وتوجد بشكل طبيعي في القناة الهضمية.

سمّيت بالنافعة أو الجيدة نظراً لأهميتها في القضاء على البكتيريا الضارة، وإنتاج بكتيريا نافعة جديدة بدلاً من المفقودة بسبب تناول المضادات الحيويّة مثلاً.

- تعمل البروبيوتيك على تحسين أداء الجهاز الهضمي عن طريق إفراز إنزيمات تساعد في عملية هضم الطعام وتكسير المواد الغذائية.

- تحسّن البروبيوتيك من امتصاص بعض الفيتامينات والمعادن، وإنتاج بعضها مثل فيتامينات (ب) المركبة (B complex) وفيتامين (ك).

ما هو دور البروبيوتيك في مناعة الجسم ضد الأمراض والمساعدة في علاج الأمراض؟

تحفّز البروبيوتيك جهاز المناعة بطريقتين الأولى عن طريق عمل طبقة من البكتيريا الصديقة في جدار الأمعاء الداخلي والثانية عن طريق تحفيز الخلايا المناعية نفسها.

تتواصل الدراسات حول قدرة البروبيوتيك في المساعدة في الوقاية والعلاج للعديد من المشاكل الصحية، مثل:

- اضطرابات الجهاز الهضمي مثل الإسهال الناتج عن العدوى أو المرتبط بالمضادات الحيوية،

متلازمة القولون العصبي والتهاب الأمعاء.

- اضطرابات الحساسية مثل التهاب الجلد التأتبي (الأكزيما)، والتهاب الأنف التحسسي (حمى القش).

- تسوس الأسنان، أمراض اللثة وغيرها من مشاكل صحة الفم.

- المغص عند الرضع.

- الوقاية من التهاب الأمعاء عند حديثي الولادة بأوزان قليلة جداً.

- أمراض الكبد.

- نزلات البرد والإنفلونزا.

كيفية دعم الجسم بالبروبيوتيك:

يمكن دعم الجسم بالبروبيوتيك عن طريق إدخاله إلى النظام الغذائي، مثل الأغذية أو المكملات أو حليب النمو المدعم بالبروبيوتيك الخاص بالأطفال لأن مناعة جسمهم تستمد من أمعائهم، ومنها:

• اللبن يعتبر أشهر مصدر للبروبيوتيك.

• المخللات.

• بعض الأجبان الطرية.

• مشروبات الصويا.

البريبوتيك (Prebiotics):

البريبوتيك أو المدعّات الحيويّة هي مصدر غذاء للبروبيوتيك وتساعد على النمو والتكاثر والبقاء على قيد الحياة في القناة الهضمية، وهي موجودة بأطعمة غير قابلة للهضم، إذ تصل إلى القولون الغليظ غير مهضومة لتغذي البكتيريا النافعة الموجودة وخاصة بكتيريا البروبيوتيك.



المركز المصري للرصد والنحكم في الأمراض والأوبئة

Egyptian Center of Diseases Control and Prevention (CDC)



د/هاني هنداوي
مدير مصنع الشركة المصرية لمنتجات البيض المبستر «EPEC»

وتقليل الأموال المنفقة على علاجها مستقبلاً.
الدور الذي سيقوم به مركز الرصد والسيطرة على الأمراض المتعلقة بالغذاء :-

- توفير تقديرات علمية مستقلة بشأن المخاطر الميكروبيولوجية

والكيميائية ترسي الأساس للمواصفات والمبادئ والتوصيات الدولية للأغذية.

- تقييم أداء نظم مراقبة الأغذية على مدى كامل السلسلة الغذائية باستخدام أساليب منظمة وشفافة وقابلة للقياس وتحديد المجالات ذات الأولوية لتنمية القدرات وقياس التقدم المحرز مع مرور الوقت وتقييمه عن طريق أداة تقييم نظم مراقبة الأغذية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

- تقدير مأمونية التكنولوجيات الجديدة المستخدمة في إنتاج الغذاء مثل التعديل الجيني والتكنولوجيا النانوية.

- المساعدة على تحسين النظم الغذائية والأطر القانونية الوطنية وإرساء بني تحتية ملائمة لإدارة المخاطر المحدقة بالسلامة الغذائية.

- تعزيز مناولة الأغذية على نحو مأمون عن طريق برامج منهجية للوقاية من الأمراض والتوعية بها وبواسطة الرسائل والمواد التدريبية الواردة في وصايا المنظمة الخمس لضمان مأمونية الغذاء.

- الدعوة إلى اعتبار السلامة الغذائية عنصراً مهماً في الأمن الصحي وإلى إدماج السلامة الغذائية في السياسات والبرامج الوطنية تماشياً مع اللوائح الصحية الدولية المحدثة عام ٢٠٠٥.

المركز الأمريكي لرصد الوبائيات (إنقاذ الأرواح وحماية الناس):
هو مركز السيطرة على الأمراض (CDC) وهو منظمة خدمية رائدة قائمة على العلم وقائمة على البيانات في الدولة تحمي الصحة العامة. لأكثر من ٧٠ عامًا، وضعت هذه المنظمة العلم موضع التنفيذ لمساعدة الأطفال على البقاء بصحة جيدة حتى يتمكنوا من النمو والتعلم؛ لمساعدة العائلات والشركات والمجتمعات على محاربة الأمراض؛ ولحماية صحة الجمهور.

الترصد الوبائي في مصر ومدى اهتمامه بالغذاء كمصدر للأمراض! تقوم الإدارة العامة للوبائيات والترصد، عن طريق فرق خاصة مُشكلة بالإدارات والمديريات الصحية والمستشفيات العامة والخاصة، من خلال البرنامج القومي الإلكتروني لترصد الأمراض المعدية (National Electronic Disease Surveillance System (NEDSS)، بجمع البيانات من (٥٤٢) مستشفى على مستوى الجمهورية، بالإضافة إلى الخط الساخن الخاص بالأمراض المعدية. ونشأ هذا النظام منذ أواخر التسعينيات بدعم من وزارة الصحة والسكان ومنظمة الصحة العالمية وحكومة الولايات المتحدة الأمريكية.

ينظم أنشطة الترصد الوبائي في مصر قانون الاحتياطات الصحية للوقاية من الأمراض المعدية رقم ١٣٧ لسنة ١٩٥٨، والمتوافق مع اللوائح الصحية الدولية ٢٠٠٥. ووفقاً لهذا القانون تقوم السلطات بتحديد قوائم بالأمراض التي يجري ترصدها، بحيث يتم التعامل مع الأمراض الواردة في كل قائمة وفقاً لطبيعتها. فالمجموعة (أ) تضم الأمراض شديدة العدوى، والتي يجب أن يتم الإبلاغ عنها يومياً. وهناك أيضاً المجموعة (ب)، وتضم الأمراض التي يجب الإبلاغ عنها أسبوعياً. ويتم تحديث هذه القائمة بناء على الظروف الوبائية ومستجداتها. وقد ألزم القانون

في المادة ١٣ الواردة بالباب الرابع الخاص بالإجراءات الوقائية عند ظهور الأمراض المعدية بأن يتم الإبلاغ عن الحالات المعدية عن طريق الأشخاص المقربون للمريض أو الذين تم تعامل المريض معهم.

فماذا لو تم إنشاء مثل هذا المركز لرصد الأمراض الناشئة عن الغذاء في مصر؟ فإن وجود مثل هذا الكيان سيساعد الدولة في معرفة وتقييم:-

- عدد الإصابات السنوية نتيجة تناول أغذية ملوثة؟
- نتائج هذه الإصابات؟ كم حالة تغيب عن العمل؟ وفاة؟ إصابة بمرض؟
- حجم الاتفاق الحكومي السنوي لعلاج هؤلاء المرضى بسبب الاغذية الملوثة؟

فإن إتاحة تقارير هذه الإحصائيات إلى الجهات المسؤولة عن منظومة الغذاء (إنتاج/ رقابة / تشريع غذائي) لاتخاذ الإجراءات التصحيحية لتقليل هذه الإصابات ولبحث أسبابها



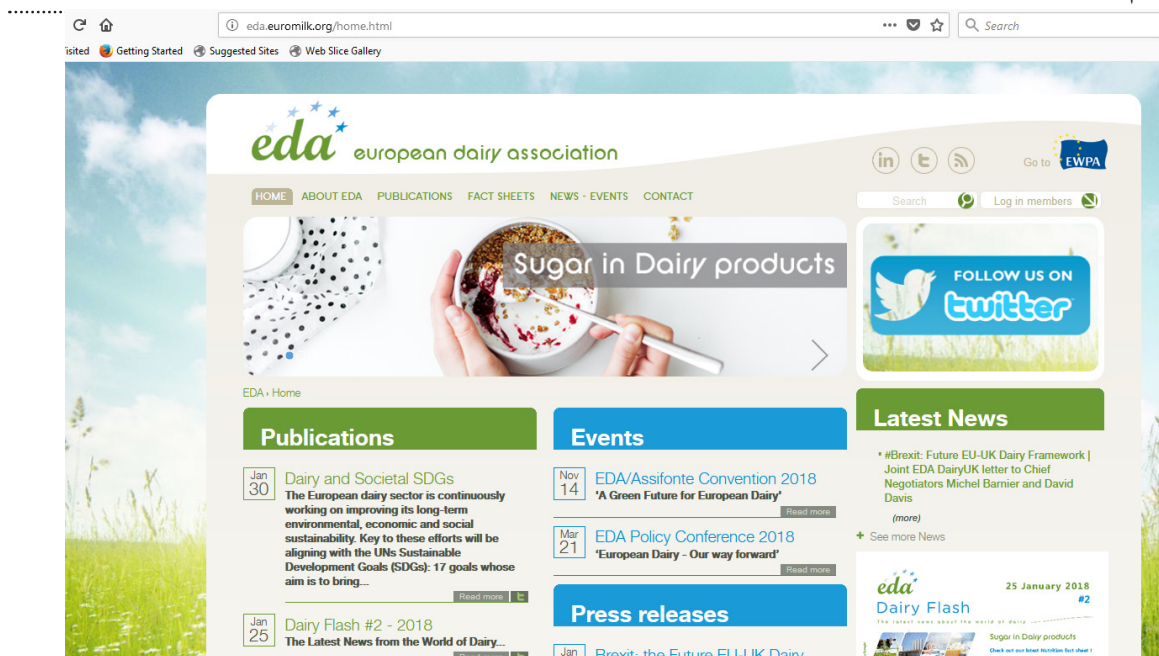
CODEX

الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان

European Dairy Association (EDA)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



المعلومات في مجال الألبان ومنتجاتها بين مؤسسات صناعة الألبان الأوروبية والهيئات الدولية، من أجل مساعدتهم على اتخاذ قراراتهم على أساس مستنير.

كما تتبنى وتطلق الجمعية مبادرات وبرامج في مجال الألبان ومنتجاتها حيث أطلق برنامج يسمى (الجبن ذو الجودة الأوروبية) أو European Quality Cheese وهو برنامج أوروبي يختص بتوفير المعلومات وتعزيز التدابير الخاصة بمنتجات الألبان وخاصة الجبن عالي الجودة. وهو مبادرة مدتها ثلاث سنوات (٢٠١٥-٢٠١٨) تستهدف تحديدًا عدد من البلدان هم كازاخستان وأذربيجان والإمارات العربية المتحدة.

يخضع البرنامج للتمويل من اللجنة الأوروبية ووزارة الزراعة والأغذية البلغارية وجمعية معالجات منتجات الألبان البلغارية (BADP)، ويغطي البرنامج خلفية الطهي المشتركة، مع التركيز على أهمية تناول الطعام بطريقة صحيحة وزيادة استهلاك الأجبان كجزء مهم من الغذاء اليومي الذي يتم تناوله. في كازاخستان وأذربيجان والإمارات العربية المتحدة يوجد طلب متزايد على منتجات الألبان عالية الجودة، فضلاً عن ذلك، هناك طلب كبير بشكل خاص على تلك المنتجات التي يتم ترويجها استنادًا إلى أوجه التشابه في طرق الطهي.

كما تهدف القيمة المضافة لهذه الحملة إلى تحقيق التآلف بين الأذواق من خلال المنتجات المحلية حيث يتشابه كل من الجبن الأبيض المغمور في المحلول الملحي مع منتجات الألبان المحلية، كما يهدف المشروع إلى تشجيع استخدامها في إعداد الأطعمة المحلية لزيادة الإقبال على الأجبان الأوروبية والوعي بها، والمشاركة في العديد من «معارض الأغذية الدولية» في البلدان المستهدفة.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

<http://eda.euromilk.org>

تأسست الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان (EDA) في عام ١٩٩٥ عن طريق دمج مختلف جمعيات الألبان للمنظمة السابقة لرابطة الألبان الأوروبية والتي تضم ٢٢ جمعية وطنية هم المؤسسون لجمعيات الألبان الوطنية للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي البالغ عددها ٢٨ دولة.

يقع مقر الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان (EDA) في العاصمة البلجيكية بروكسل وبموجب القانون البلجيكي هي رابطة دولية وهي منصة أساسية في المقام الأول لصناعة الحليب الأوروبي ومنتجاته عبر جميع أنواع شركات الألبان والتعاونيات وشركات الألبان المملوكة للقطاع الخاص، ورائدة الألبان العالمية والشركات الصغيرة والمتوسطة في هذا المجال.

تعتبر الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان (EDA) هي صوت صناعة تجهيز الألبان ومنتجاته في الاتحاد الأوروبي، وأعضائها هم الرابطات التجارية الوطنية لمصنعي الألبان في الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

تعمل الجمعية وتتفاعل مع المؤسسات الدولية والاتحاد الأوروبي والمنظمات غير الحكومية ووسائل الإعلام الدولية وغيرها من أصحاب المصلحة المعنيين بالألبان ومنتجاتها من أصحاب مزارع وتجار ومستهلكين. بالإضافة إلى إنشاء منتدى أوروبي لتبادل المناقشات رفيعة المستوى حول مستقبل الألبان الأوروبية ومنتجاتها وتحليل متعمق لمواضيع الألبان ذات الصلة دورياً على جدول الأعمال الأوروبي.

وتتضمن الجمعية الأوروبية مركز أبحاث رفيع المستوى للألبان، حيث تجتمع خبرات اليوم في مجال الألبان مع رؤية تحديات الغد والفرص المتاحة لقطاع الألبان

حيث يجمع المركز

ويتابع ويحلل ويتبادل

CODEX

الكوادكس المصرية





المنظمة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

Happy WORLD FOOD SAFETY DAY "Food Standards, Save Lives"



7 JUNE 2023



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



World Health
Organization





(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

البريد الإلكتروني : eg.codex@eos.org.eg

Egy.CodexPoint@Gmail.com

Twitter: @Egy_Codex

الموقع الإلكتروني : www.eos.org.eg

النسخة الإلكترونية لنشرة الكودكس:

www.eos.org.eg/ar/publication/5