

نشرة



# الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٨٣)

أكتوبر ٢٠١٩

## إطلاق برنامج دعم بناء قدرات الدسبور الفدائي (Codex) في مصر

مصر نشارك باجتماعات الدورة  
٧٧ للجنة التنفيذية لهيئة  
الدسبور الفدائي بسويسرا



- مشاركة مصرية متميزة  
بمعرض جلفود للتصنيع  
الفدائي بوبى



منظمة الفاو نحفل  
بيوم الأغذية العالمى

كينيا نسنضيف اجتماعات الدورة ٢٣ للجنة  
تنسيق الدسبور الفدائي فى أفريقيا

رئيس مجلس الإدارة :

مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير التنفيذي  
أ/ ياسر الفتياي

التنسيق الفني  
مصطفى صبرى  
محمد الفص

رئيس التحرير  
د. هاني شرقاوي

سكرتارية التحرير  
م. حنان فؤاد  
م. أحمد محمد الحلو



## الكودكس المصرية CODEx

نشرة ربع سنوية  
تصدر عن اللجنة المصرية ل الدستور الأغذية

تعزيز القدرات المصرية في مجال الدستور الغذائي (الكودكس)  
بقلم: م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفى ..... ٣

إطلاق برنامج دعم بناء قدرات الدستور الغذائي (Codex)  
في مصر  
(أخبار)..... ٤

تقارير علمية  
..... ٨

مقالات  
..... ١١

الكودكس حول العالم  
..... ١٨

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر  
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

## افتتاحية العدد



بقلم :

م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

## نعزيز القدرات المصرية في مجال الدستور الغذائي (Codex)

تعد مصر من الدول الأعضاء المؤسسة لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) منذ استضافتها للمكتب الإقليمي لشمال إفريقيا والشرق الأدنى للمنظمة عام ١٩٥٢، وقد امتدت الشراكة بين مصر ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO) بصورة أعمق منذ إنشائها المكتب التمثيلي للمنظمة في جمهورية مصر العربية في ٥ أبريل ١٩٧٨، وعلى مدار أكثر من أربعين سنة تعاونت منظمة «الفاو» مع مصر في شتى المجالات التي تهدف إلى دعم أنشطة التنمية الزراعية والغذائية الهامة لمصر. وفي ظل التحديات التي يواجهها قطاع الأغذية في مصر نتيجة التنامي الهائل في حجم الأغذية المتبادلة، كذلك المخاطر الناشئة عن تناول الأغذية غير الآمنة، حرصت مصر على السعي بكل جهد لضمان سلامة الغذاء للمستهلكين، على المستوى التنظيمي والتشريعي والرقابي، وفي هذا الصدد يلعب دستور الأغذية المصري دوراً هاماً منذ انضمام مصر لعضوية هيئة الدستور الغذائي (Codex) منذ نشأتها وحتى الآن، وذلك من خلال اللجنة المصرية لدستور الأغذية واللجان الفرعية المنبثقة عنها والتي تضم كافة الجهات المعنية الحكومية الأكاديمية والبحثية، وممثلي القطاع الخاص والعام وجمعيات حماية المستهلك، وتصيب في صالح مواصفات الدستور الغذائي الدولية التي تعني بسلامة الغذاء وتساهم في ضمان التجارة العادلة في الغذاء. وانطلاقاً من تعظيم مشاركة كافة الجهات الوطنية المعنية في أنشطة هيئة الدستور الغذائي، قامت الهيئة بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة بمصر (FAO) بإطلاق برنامج ضمن مشروع «تعزيز القدرات المصرية لتجارة الأغذية من خلال نظام وطني منسق ومحسن لمراقبة الأغذية» يهدف إلى دعم قدرات الدستور الغذائي المصري من خلال تقييم وتحليل الوضع الراهن والوقوف على نقاط الضعف والقوة والثغرات وتدريب وتحسين المشاركة الفعالة للجهات المختلفة في أنشطة الدستور الغذائي لتكون مصر رائدة في الدستور الغذائي على مستوى إقليم الشرق الأدنى وإفريقيا، ثم على المستوى الدولي. وتسعى الهيئة دوماً للاستفادة من كل الامكانيات المتاحة التي تساهم في دعم وتطوير عمل الدستور الغذائي في مصر بالتعاون مع كافة الشركاء وعلى رأسهم منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، وفي هذا الصدد أقدم بخالص الشكر والتقدير إلى السادة ممثلي منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) والسادة الخبراء القائمين على هذا البرنامج، وترحب الهيئة بانضمام كافة الجهات والأعضاء إلى عضوية اللجنة المصرية لدستور الأغذية، كما ترحب بكافة المقترحات المختلفة للنهوض بالدستور الغذائي المصري من أجل التكامل لتحقيق سلامة الغذاء وحماية المستهلكين في مصر.

**CODEx**

٣ الكودكس المصرية

## برعاية منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) وبمشاركة الهيئ إطلاق برنامج مع بناء قدرات المسنور الفذائي (الكودك



تنفيذاً لبرنامج الدعم المتعدد المقدم من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة «FAO» بحضور السيد المهندس أشرف إسماعيل محمد عفيفي رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية- الذي افتتح ورشة العمل بتوجيه خالص التهنئة إلى السيد الدكتور/ نصر الدين حاج الأمين لتولي سيادته منصب ممثل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) في جمهورية مصر العربية، كما رحب سيادته بكافة الخبراء والحضور، وأشار في كلمته إلى أنه: «في ظل التنامي الهائل في حجم الأغذية المتبادلة على المستوى الدولي بين مختلف أنحاء العالم، والتي بلغت أكثر من ٢٠٠ مليار دولار أمريكي سنوياً في إطار إنتاج مليارات الأطنان من الأغذية، كذلك المخاطر الناشئة عن تناول الأغذية غير الآمنة، حيث تشير التقديرات العالمية إلى وجود حوالي ٦٠٠ مليون شخص يصابون بالأمراض نتيجة تناول أطعمة ملوثة، كما يموت ٤٢٠ ألف شخص سنوياً حول العالم بسبب الغذاء غير الآمن، ومن هذا المنطلق حرصت مصر على السعي بكل جهد لضمان سلامة الغذاء

انطلاقاً من التعاون المثمر بين الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)، تم إطلاق برنامج دعم بناء قدرات الدستور الغذائي (Codex) في مصر ضمن مشروع «تعزيز القدرات المصرية لتجارة الأغذية من خلال نظام وطني متطور لمراقبة الأغذية» برعاية منظمة «FAO» في مصر، وتعد مصر من الدول الأعضاء المؤسسة لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) منذ استضافتها للمكتب الإقليمي لشمال إفريقيا والشرق الأدنى للمنظمة عام ١٩٥٢، وقد امتدت الشراكة بين مصر ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO) بصورة أعمق منذ إنشاء المكتب التمثيلي للمنظمة في جمهورية مصر العربية في ٥ أبريل ١٩٧٨، وعلى مدار أكثر من أربعين سنة تعاونت منظمة «FAO» مع مصر في شتى المجالات التي تهدف إلى دعم أنشطة التنمية الزراعية والغذائية الهامة لمصر.

وفي هذا الصدد، تم تنظيم ورشة عمل بالقاهرة خلال يومي ٢٧ و ٢٨ أكتوبر ٢٠١٩ حول «دعم قدرات الدستور الغذائي (Codex) في مصر»



## نظمته هيئة تنمية الصادرات

# الجناح المصرى بمعرض جلفود للتصنيع الفذائي يحظى باقبال كبير من كبار المشترين الدوليين

نظمت هيئة تنمية الصادرات بالتعاون مع المجلس التصديري للصناعات الغذائية والمجلس التصديري للصناعات الهندسية المشاركة المصرية بمعرض «جلفود للتصنيع ٢٠١٩» الذي اختتمت فعالياته نهاية شهر أكتوبر الجاري، بإمارة دبي بدولة الإمارات العربية المتحدة، حيث أقيم الجناح المصري بالمعرض على مساحة ٤٤٤ متر مربع وذلك بمشاركة ٢٢ شركة منها ٤ شركات تعمل في مجال التصنيع الغذائي والتعبئة والتغليف و١٨ شركة تعمل في مجال مكونات التصنيع الغذائي.

وقال الدكتور/ عبد العزيز الشريف، الرئيس التنفيذي لهيئة تنمية الصادرات إن معرض جلفود يعد أكبر معرض تجاري في قطاع معالجة وتصنيع الأغذية في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا وجنوب آسيا وملتقى استراتيجي للمنتجين والمستثمرين والموزعين

والموردين من مختلف أنحاء العالم من كافة القطاعات الرئيسية في مجالات الصناعات الغذائية. وأشار الشريف إلى أن المعرض يعتبر من أكثر المعارض رواجاً بالمنطقة باعتباره ملتقى الصناعة الأول لعقد كبرى الصفقات والمبيعات على مدار العام، مشيراً إلى أن الدورة الحالية من المعرض أقيمت على مساحات عرض تصل إلى ٨١ ألف متر مربع بمشاركة أكثر من ١٦٠٠ شركة عارضة تمثل ٦٠ دولة حيث حظى المعرض هذا العام بإقبال كبير بلغ ٣٥ ألف زائر ومشتري الأمر الذي يمثل فرصة جيدة للشركات المصرية لفتح أسواق جديدة أمام المنتجات المصرية.

ومن جانبه أوضح نائل إسماعيل، مدير الجناح المصري ان المعرض في دورته الحالية أتاح فرص التعرف على تكنولوجيا الذكاء الصناعي والروبوتات والتي تعمل على تحويل منشآت تصنيع الأغذية والمشروبات الى مصانع ذكية كما ساهم في توفير العديد من الارشادات حول أفضل الخدمات اللوجستية وقدم أحدث الابتكارات وحلول لتحسين الإنتاج الأمر الذي مكن الشركات المصرية من اكتشاف الاتجاهات الجديدة في نكهات الأطعمة والتعرف على مصممي المصانع والمعامل، مشيراً إلى المعرض شارك به خبراء دوليين في مجال المأكولات والمشروبات وكبار الصناع والمبدعين لتبادل الآراء والمعلومات ومناقشة تطورات الأسواق العالمية وبحث أحدث الحلول التي تساهم في تعزيز الكفاءة وزيادة الإنتاجية والجودة. وأشار إلى أن المعرض تضمن مجالات المكونات الغذائية والمعالجة والتعليق والميكنة والتحكم وحلول سلاسل التوريد والابتكارات في مجال المكونات الغذائية والمعدات وأدوات تحسين الأعمال التجارية.

## الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة (س) في مصر

للمستهلكين، والتأكيد على أنه حق لكل مواطن كما نصت المادة ٢٩ من الدستور المصري، كذلك تضمنت الخطة الاستراتيجية لمصر ٢٠٣٠ تحقيق العدالة الاجتماعية مع توفير بيئة نظيفة وصحية وأمنة للمواطن المصري.»

وأشار سيادته إلى الدور الذي يقوم به دستور الأغذية المصري منذ انضمام مصر لعضوية هيئة الدستور الغذائي (Codex) منذ نشأتها وحتى الآن، حيث أضاف أن «مصر قد أنشأت اللجنة المصرية لدستور الأغذية عام ١٩٧٣م لتكون مناظرة للجنة الدولية للدستور الغذائي (Codex) والتي تقع تحت إدارة المواصفات الغذائية بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وأتشرف برئاستها، وتضم كافة الجهات المعنية الحكومية الأكاديمية والبحثية، وممثلي القطاع الخاص والعام وجمعيات حماية المستهلك.»

ومن جانبه أكد السيد / طوني العتل ، منسق البرامج بمنظمة الفاو بمصر: «أن سلامة الغذاء هو أحد أبرز الأسس التي تصب في تحقيق أهداف التنمية المستدامة، ولا يمكن أن يكون الغذاء آمناً ما لم يفي بمعايير السلامة، لذا أنشأت هيئة الدستور الغذائي لتكون المنصة العالمية لإصدار المواصفات التي تتضمن معايير سلامة الغذاء وتضمن حركة التجارة النزيهة بين مختلف الدول» وأشار سيادته إلى «أن منظمة الفاو قد حرصت بالتعاون مع الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على دعم قدرات الدستور الغذائي على المستوى الوطني وتحقيق الاستفادة القصوى منه، كذلك تعظيم مشاركة كافة الجهات الوطنية المعنية في أنشطة هيئة الدستور الغذائي ضمن مشروع «تعزيز القدرات المصرية لتجارة الأغذية من خلال نظام وطني منسق ومحسن لمراقبة الأغذية لتكون مصر رائدة في الدستور الغذائي»

وفي ختام كلمته دعاهم. أشرف عفيفي كافة القطاعات المختلفة غير الأعضاء في اللجنة المصرية لدستور الأغذية إلى الانضمام للجنة، كما رحب سيادته بكافة المقترحات المختلفة التي من شأنها النهوض بالدستور الغذائي المصري من أجل التكامل لتحقيق سلامة الغذاء وحماية صحة المستهلكين في مصر.



CODEX

الكودكس المصرية

## مصر تستضيف الدورة الـ ٦٧ للجنة الإقليمية لمنظمة الصحة العالمية لشرق المتوسط العام المقبل



واستراتيجيات وطنية وتنفيذها من أجل صحة حديثي الولادة والأطفال والمراهقين، وتعزيز الشراكات مع وكالات الأمم المتحدة، والروابط المهنية، والمجتمع المدني، والقطاع الخاص لدعم وتوسيع نطاق التنفيذ عبر سلسلة الرعاية المستمرة.

واعترافاً بالالتزامات العالمية والإقليمية للتغطية الصحية الشاملة وبالضرر والتعطيل اللذان لحقاً بأنظمة وخدمات المستشفيات نتيجة لحالات الطوارئ، أقر أعضاء اللجنة الإقليمية إطار العمل لقطاع المستشفيات في إقليم شرق المتوسط، الذي دعا الدول الأعضاء إلى ضمان الالتزام السياسي بتخطيط وتنفيذ المستشفيات التي تتمحور حول الناس سعياً لتحقيق التغطية الصحية الشاملة، وطلبوا من المدير الإقليمي تيسير حوار السياسات الإقليمي والوطني الخاص بإصلاح قطاع المستشفيات ودعم البلدان لضمان أن تصبح مستشفياتها قادرة على الصمود خلال حالات الطوارئ.

وأقر أعضاء اللجنة الإقليمية أيضاً إطار عمل لتحسين القدرة المؤسسية الوطنية على وضع السياسات الصحية في الإقليم استرشاداً بالأدلة والبيانات، وحثوا الدول الأعضاء على تعزيز صنع السياسات المسندة بالأدلة وإنشاء آليات وطنية للاستفادة المنهجية من ذلك، وطلب من المدير الإقليمي وضع خطة عمل لتنفيذ الإطار بالتشاور مع الدول الأعضاء ودعمها لتعزيز قدراتها المؤسسية للاستفادة من البيانات في وضع سياساتها الصحية.

وأقرت اللجنة الإقليمية إطار عمل إقليمي محدث لتنفيذ إعلان الأمم المتحدة السياسي بشأن الأمراض غير السارية، واشتمل على مؤشرات لتقييم التقدم الوطني بحلول عام ٢٠٣٠، وحث الدول الأعضاء على تنفيذ التدخلات الاستراتيجية المحددة في الإطار الإقليمي، وطلب من المدير الإقليمي مساعدة الدول الأعضاء على الإسراع بتنفيذ خطط عملها الوطنية للأمراض غير السارية ورصد التقدم المُحرز نحو تحقيق أهدافها.

وفي قرار بشأن إطار العمل الإقليمي لتعزيز استجابة الصحة العامة لتعاطي مواد الإدمان، صادق أعضاء اللجنة الإقليمية على الإطار وحثوا الدول الأعضاء على تنفيذ التدخلات الاستراتيجية المحددة فيه، وطلبوا من المدير الإقليمي دعم الدول الأعضاء لتعزيز قدرتها على إجراء البحوث التشغيلية والاستفادة منها وتوليد البيانات الموثوقة والقابلة للمقارنة، وتيسير إنشاء الشبكات الإقليمية من أجل التبادل المنتظم للمعلومات والممارسات الجيدة في هذا المجال.

تستضيف مصر خلال العام المقبل فعاليات الدورة الـ ٦٧ للجنة الإقليمية لمنظمة الصحة العالمية لشرق المتوسط وذلك من خلال المكتب الإقليمي للمنظمة بالقاهرة.

اختتمت اللجنة الإقليمية لمنظمة الصحة العالمية دورتها السادسة والستين والتي عقدت في طهران - جمهورية إيران الإسلامية، حيث تم اعتماد ستة قرارات مهمة تغطي القضايا الصحية الحرجة التي ناقشتها الدول الأعضاء خلال الدورة، وفي الجلسة الختامية، اعتمد أعضاء اللجنة الإقليمية التقرير السنوي للمدير الإقليمي عن أعمال منظمة الصحة العالمية (WHO) في الإقليم لعام ٢٠١٨، كما أقروا إطار العمل بشأن الحمى الروماتيزمية الحادة وأمراض القلب الروماتيزمية في إقليم شرق المتوسط، وكذلك استراتيجية التغذية للإقليم للأعوام (٢٠٢٠-٢٠٣٠) وحثوا الدول الأعضاء على تنفيذ كل من الإطار والاستراتيجية، وطلب من المدير الإقليمي تقديم الدعم الفني اللازم للبلدان في هذا الصدد.

وللنهوض بالتغطية الصحية الشاملة في الإقليم، حثت اللجنة الإقليمية الدول الأعضاء على وضع وتنفيذ استراتيجيات لتعزيز القوه العاملة في مجالي التمريض والرعاية أثناء الولادة، وتعزيز بيئة العمل للممرضين للاستفادة من معارفهم ومهاراتهم على أفضل وجه، وتوسيع دور ونطاق ممارسة التمريض، وإعادة توجيه التعليم والتدريب في مجالي التمريض والرعاية، وطلب من المدير الإقليمي تيسير التعاون الفني مع الدول الأعضاء لوضع خطط واستراتيجيات وطنية بما يتماشى مع الإطار الإقليمي للعمل على تعزيز التمريض والرعاية أثناء الولادة.

وحدث قرار آخر صادر عن اللجنة الإقليمية الدول الأعضاء على الاستفادة من إطار العمل الخاص بإنهاء الوفيات التي يمكن توقيها لحديثي الولادة والأطفال والمراهقين وتحسين صحتهم ونمائهم، ويشكل حديثي الولادة والأطفال والمراهقون حوالي ٤٠٪ من سكان الإقليم، وحثت اللجنة الدول الأعضاء على النظر في تجديد التركيز على الرعاية الصحية الأولية والتغطية الصحية الشاملة باعتبار ذلك فرصة للنهوض ببرنامج العمل الخاص بحديثي الولادة والأطفال والمراهقين على قيد الحياة ونموهم الصحي ونمائهم في الإقليم، وحثت الدول على نشر التجارب وأفضل الممارسات في هذا المجال، وطلب من المدير الإقليمي دعم البلدان في وضع سياسات

GODEX

## لإرتقاء بالقدرة التنافسية للمنتجات الغذائية المصرية

توقيع برونوكول تعاون بين  
مصلحة الكيمياء وجمعية  
مستنثمري العاشر من رمضان



ج. مجدي فهمي: البرونوكول يستهدف  
تعزيز إسنادة المصانع من خدمات  
المصلحة في مجال التحليل والإخبار  
منح تخفيض ٥٠٪ من تكلفة الخدمات  
المقدمة للمصانع الغذائية الأعضاء بالجمعية

وقعت مصلحة الكيمياء التابعة لوزارة التجارة والصناعة بروتوكول تعاون مشترك مع جمعية المستنثمريين بالعاشر من رمضان للاستفادة من الخدمات التي تقدمها مصلحة الكيمياء في مجال تحليل واختبار ومطابقة المواصفات القياسية العالمية والمصرية في مجال سلامة الغذاء، وقع البروتوكول المهندس / مجدي فهمي رئيس مصلحة الكيمياء وحسن الفندي رئيس لجنة الصناعات الغذائية بالجمعية وقال المهندس / مجدي فهمي رئيس مصلحة الكيمياء ان البروتوكول يستهدف تحقيق أفضل استفادة للشركات التابعة للجنة الصناعات الغذائية من الخدمات التي توفرها المصلحة بالقاهرة وفروعها بالمحافظات والموانئ والاقليم والتجمعات والمدن الصناعية لتنمية القدرات الانتاجية للمنشآت الصناعية وخاصة الغذائية كما يستهدف رفع مستوى الجودة بما يتلائم مع المعايير والمقاييس الدولية للوصول للتميز والتنافسية علي المستوى المحلي والاقليمي والدولي وزيادة الصادرات وأوضح فهمي ان البروتوكول يمنح تخفيض نسبته ٥٠٪ من تكلفة الخدمة المقدمة من المصلحة في مجال تحليل ومطابقة المواصفات والاستشارات الفنية وتدريب متخصص في مجالات الكيمياء للشركات التابعة للجنة الصناعات الغذائية بالجمعية بهدف تنمية القدرات الانتاجية للمنشآت الصناعية بمصر وجمعية مستنثمري مدينة العاشر من رمضان

CODEX

الكودكس المصرية



منظمة الفاو نحتفل بיום الأغذية العالمي ٢٠١٩

العملة إنقاذ ندابير أكثر جرأة لتوفير  
أنظمة غذائية صحية ومسددة للجميع

احتفلت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) بـ يوم الأغذية العالمي في ١٦ أكتوبر ٢٠١٩، حيث دعا المتحدثون إلى اتخاذ إجراءات وتدابير أكثر جرأة وسرعة عبر القطاعات المختلفة لجعل الأنظمة الغذائية الصحية والمستدامة متاحة وبأسعار مناسبة للجميع. ويركز يوم الأغذية العالمي لهذا العام، الذي أطلق تحت شعار «أفعالنا هي مستقبلنا: نظم غذائية صحية من أجل القضاء على الجوع في العالم»، على تزايد الجوع وزيادة الوزن والبدانة في العالم، وتؤمن منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) وشركائها أن هناك حلولاً ميسورة التكلفة للحد من جميع أشكال سوء التغذية، ولكنها تتطلب التزاماً وإجراءات عالمية أكبر.

وقد حضر الاحتفال السيد/ جوزيبي كوتني -رئيس وزراء إيطاليا- حيث أشار في الكلمة التي ألقاها إلى أن: «العمل الجماعي هو الطريق السريع لمواجهة التحدي العالمي المتمثل في الجوع حول العالم»، كما أكد سيادته على دعم إيطاليا «لرؤية الزراعة المتكاملة التي تدعم الكوكب والهوية الثقافية»، وشدد على أهمية تعريف التنمية «على أنها تعاون دولي حقيقي، مثل السياسة بالمعنى النبيل» لأجل تحقيق أهداف التنمية المستدامة. ورحب كوتني بالإضافة إلى المدير العام لمنظمة الفاو شو دونيو، بإعلان الأمين العام للأمم المتحدة أنطونيو غوتيريس، عن عقد قمة للأمم المتحدة بشأن النظم الغذائية عام ٢٠٢١ وذلك في إطار عقد العمل الرامي لتحقيق أهداف التنمية المستدامة، كما اقترح استضافة إيطاليا للفعالية، وشكره مدير عام منظمة الفاو على هذا العرض.

وفي رسالة فيديو بمناسبة يوم الأغذية العالمي، وصف الأمين العام للأمم المتحدة غوتيريس تزايد معدلات الجوع بأنه أمر «غير مقبول» لأن العالم يهدر أكثر من مليار طن من الأغذية كل عام.

وأكد البابا فرانسيس في رسالة خاصة تم عرضها أثناء الحفل، أن «المعركة ضد الجوع وسوء التغذية لن تنتهي طالما أن منطق السوق والسعي لتحقيق الربح بأي ثمن هو السائد»، وحث سيادته على تعزيز أساليب العيش الهامة كالامتنان والاعتدال والتضامن، وضرورة تعزيز المؤسسات الاقتصادية والمبادرات الاجتماعية التي تدعم الفقراء، وأضاف قائلاً: «يجب أن ندرك أننا نراكم ونهدر خبز الفقراء».

وفي كلمته، حذر المدير العام لمنظمة الفاو شو دونيو، من أن «الجوع وسوء التغذية سيكونان عائقين رئيسيين أمام تحقيق أهداف التنمية المستدامة لعام ٢٠٣٠ إذا لم نعمل بالسرعة»، وشدد على أهمية التعاون والدور الذي يجب على الجميع القيام به بدءاً من الحكومات وشركات الأغذية والقطاع العام والمؤسسات البحثية وصولاً إلى المستهلكين، وذلك لإحراز تقدم نحو توفير أنظمة غذائية صحية للجميع ووقف ارتفاع معدلات الجوع والوزن الزائد والبدانة الحالية وعكس اتجاهاتها، كما أضاف: «نحن بحاجة إلى الالتزام والإرادة السياسية القوية، كما أننا بحاجة إلى الاستثمار في التغذية ومن أجل التغذية، نحن بحاجة إلى السير يدا بيد وبناء نظم غذائية صحية ومستدامة».

وأعلن المدير العام لمنظمة الفاو عن عنوان السنيتين القادمتين للمنظمة (٢٠٢٠-٢٠٢١)، وهو «تعزيز الأنظمة الغذائية الصحية ومنع كافة أشكال سوء التغذية»، مؤكداً من جديد على التزام منظمة الفاو بالهدف العالمي المتمثل في إنهاء الجوع وسوء التغذية بجميع أشكالها بحلول عام ٢٠٣٠، وفي كلمته قال رئيس الصندوق الدولي للتنمية الزراعية جيلبير أونغيو: «يمكننا أن نحقق التزامنا بالقضاء على الجوع، لكن نجاحنا يعتمد على إجراء التحول في النظم الغذائية العالمية بحيث تشمل النساء والشباب والشعوب الأصلية وتكون بالتالي مستدامة بيئياً واجتماعياً واقتصادياً وتسهم في توفير أنظمة غذائية صحية للجميع، ومن خلال السياسات الصحيحة والاستثمارات الصحيحة في التنمية الزراعية والريفية، يمكننا أن نخلق عالماً آمناً غذائياً تتقلص فيه معدلات الجوع والفقير بشكل كبير». كما دعا من جانبه السيد/ كرر ديفيد بيزلي -المدير التنفيذي لبرنامج الأغذية العالمي- لإنهاء هدر الغذاء وحث الأفراد في جميع أنحاء العالم على الانضمام إلى حملة برنامج الأغذية (أوقفوا الهدر)، وقال: «كمية الأغذية المهجرة عالمياً تكفي لإطعام ٢ مليار شخص، وهذا أمر غير مقبول على الإطلاق في عالم يموت فيه طفل كل خمس ثوانٍ لأسباب يمكن الوقاية منها مثل الجوع وسوء التغذية، ولدينا حل لمشكلة الجوع، وهو فقط أن نكون حريصين على الطعام الذي بين أيدينا، فإذا اتفقنا وعملنا معاً، يمكننا القضاء على الجوع، كما يجب ألا نرتاح قبل أن ينام كل طفل في كل مكان ومعدته غير خاوية». وبعث الرئيس الإيطالي سيرجيو ماتاريلا برسالة إلى هذا الاحتفال أكد فيها أن «انعدام الأمن الغذائي هو بالتأكيد أحد أسوأ عواقب تغير المناخ».

كما تحدث وزراء من عدة دول خلال الفعالية، وهو ما مثل شهادة على أهمية جعل الأنظمة الغذائية الصحية في متناول الجميع وبأسعار معقولة.

## اجتماعات الدورة الـ (٧٧) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي



مهندسة / حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - مقر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

٣- اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي (CCSCH): الموافقة على اعتماد المشروع الخاص «الثوم المجفف»، مع الأخذ في الاعتبار عدم نشرها إلا بعد الانتهاء من البنود الثلاثة الواردة ببند التوسيم بمشروع المواصفة والتي لم تنتهي بعد باللجنة الدولية المعنية «توسيم الأغذية».

٤- اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية (CCFA): الموافقة على اعتماد المشروع المقترح الخاص «خصائص تحديد المواد المضافة إلى الأغذية ونقاوتها» مع ادراج تصويب بالبند (١/٤) في اجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX).

٥- اللجنة المعنية بالحبوب والبقول والحبوب البقولية (CCCPL): وافقت اللجنة على اعتماد محتوى الرطوبة وحذف حجم الحبوب من المواصفة الدولية «الكينوا» في اجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX).

ب- أوصت اللجنة التنفيذية بالموافقة على حذف جملة «إجراءات القبول» في جميع مواصفات الحبوب والبقول (متضمنة مواصفة الكينوا).

٦- اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة (CCFV): أبدت اللجنة الاهتمام باستئناف العمل على مشروع «حبوب الكاجو» كما أوصت بتشجيع الأعضاء على المشاركة في عمل اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة على أن يتم مناقشة ذلك في اجتماع اللجنة المشتركة بين منظمي الأغذية والزراعة والصحة العالمية.

٧- اللجنة المعنية بالسكر (CCS): أوصت اللجنة بإيقاف العمل بالمواصفة الدولية الخاصة بعصير قصب السكر المجفف بدون طرد مركزي وذلك نظراً لتأجيلها عدة مرات بدون احراز أي تقدم في هذا العمل.

ثانياً : التوصيات الخاصة بالمسائل الناشئة عن المراجعة الدورية:

١- إمكانية تقديم اقتراح لتعديل شكل المواصفات السلعية بحيث تتضمن قسم عن التتبع.

٢- التخطيط لتنظيم اجتماعات الأجهزة الفرعية للدستور الغذائي خاصة الاجتماعات التي لا تتعدد بشكل سنوي، كما طالبت اللجنة من الأمانة الفنية إعداد وثيقة في هذا الشأن.

٣- مناقشة التعاريف المختلفة المستخدمة لنفس المصطلحات في مختلف الأجهزة الفرعية التابعة للدستور الغذائي.

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (CODEX) وعضويتها في اللجنة التنفيذية عن إقليم الشرق الأدنى، وحرصاً من هيئة المواصفات والجودة على المشاركة في لجان الدستور الغذائي الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الاغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٧٧) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC77) والتي تم عقدها في جنيف - سويسرا خلال الفترة من ١- ٥ يوليو ٢٠١٩، وقد مثل مصر عن اقليم الشرق الأدنى في هذا الاجتماع كلا من:

مهندس/ أشرف إسماعيل محمد عفيفي - رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة - رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية (CODEX) (عضو)

مهندسة / حنان فؤاد حامد - مدير إدارة المواصفات الغذائية - مقر اللجنة المصرية لدستور الأغذية (مستشار)

أهم الموضوعات والتوصيات التي انتهت إليها الاجتماعات:

أولاً : التوصيات الخاصة بالمسائل المحالة من اجتماعات اللجان الفرعية لهيئة الدستور الغذائي (CODEX):

١- اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات (CCFICS):

الموافقة على اعتماد مشروع «المبادئ والخطوط التوجيهية لتقييم برامج ضمان استخدام الطرف الثالث الطوعية» في اجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX).

٢- اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات الغذائية الخاصة (CCFNDSU):

وافقت اللجنة على اعتماد مشروع تعديل المواصفة الدولية (CODEX 156-1987) فيما يخص «المجال والوصف والتوسيم لحليب الأطفال الأكبر سناً» في اجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX)، كما أقرتها

اللجنة الدولية المعنية بتوسيم الأغذية، مع الإشارة إلي أن اللجنة لم تنتهي من مناقشة الجزء الخاص «الترويج المشترك» وأوصت اللجنة بتحديد عام

٢٠١٩ كموعدها النهائي لانتهاء من هذا المشروع.

GODEX

الكودكس المصري

ك / مريم برسوم أنسي

الأمانة الفنية للجنة طرق التحليل وسحب العينات

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وحرصاً من هيئة المواصفات والجودة على المشاركة في لجان الدستور الغذائي الدولية لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٤٠) للجنة الدستور الغذائي الدولية المعنية بطرق التحليل وسحب العينات (CCMAS40) وذلك بحضور (٤٩) دولة عضو من ضمنها مصر ومنظمة دولية واحدة عضو و(١٢) منظمة بصفة مراقب، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع:

م/ أحمد حامد الطوخي - نائب مدير الشؤون العلمية والتنظيمية بالشركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعي (ببتي).

ك / مريم برسوم أنسي - الأمانة الفنية للجنة طرق التحليل وسحب العينات بالهيئة - (رئيس الوفد).

رأس الاجتماع:

- Dr. Attila Nagy, director, National Food Chain Safety Office (NFCSSO)

- Dr Andrea Zentai, Food Safety Analyst (NFCSSO), Vice-Chairperson.

أهم الموضوعات التي تم مناقشتها أثناء الاجتماع:

١- التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائي والمحالة من لجان القطاعات الأخرى وذلك في مجالات (أغذية الرضع - التوابل وأعشاب الطهي - الزيوت والدهون - الألبان ومنتجاتها).

٢- الموافقة على نشر دليل إرشادي للتصديق على طرق التحليل متضمناً نموذج خاص بالمعلومات اللازمة لطرق التحليل المطلوب التصديق عليها، وذلك للاستخدام الداخلي داخل اللجنة (CCMAS).

٣- مراجعة المواصفة العامة لطرق التحليل وسحب العينات الصادرة عن الكودكس CXS 234-1999 وذلك فيما يخص مقدمة وهيكل المواصفة.

٤- مقترح تعديل المبادئ التوجيهية الخاصة بقياسات اللايقين (CXG 54-2004)

٥- مقترح تعديل مواصفة الكودكس CXG 50-2004 المعنية «الإرشادات العامة لسحب العينات».

خلص الاجتماع إلى النتائج التالية:

١- وافقت اللجنة على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (Codex) والمحالة من لجان القطاعات الأخرى الواردة بعبارة.

٢- الموافقة على نشر الدليل الإرشادي الخاص بالتصديق على طرق التحليل متضمناً نموذج خاص بالمعلومات اللازمة للطرق المطلوب التصديق عليها.

٣- الموافقة على رفع مشروع مراجعة المواصفة العامة لطرق التحليل وسحب العينات الصادرة عن الكودكس (CXS 234-1999) وذلك فيما يخص مقدمة وهيكل المواصفة للاجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CAC42) للاعتماد.

٤- الموافقة على رفع مشروع تعديل المبادئ التوجيهية الخاصة بقياسات اللايقين (CXG 54-2004) لاجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CAC42) للاعتماد.

٥- الموافقة على إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة نيوزيلاندا لاستكمال المستند الخاص بالكتاب الإلكتروني وتطبيقات سحب العينات.

٦- إنشاء مجاميع عمل إلكترونية مصغرة لمراجعة طرق التحليل في قطاعات (الحبوب، البقول، الزيوت والدهون، والألبان ومنتجاتها) وذلك لمراجعة طرق التحليل الصادرة عن كل قطاع.

التوصيات الخاصة بالهيئة:

١- المشاركة في مجاميع العمل الإلكترونية المشار إليها بعبارة.

٢- مراجعة المواصفات القياسية المصرية الخاصة بخطط سحب العينات والتحليل خاصة المواصفة القياسية المصرية رقم (٢٠١٧/٨١١٠) والمتبناه عن مواصفة الكودكس (CXS 234-1999) فور اعتماد التعديلات الواردة بها وذلك في اجتماعات الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CAC42).

٣- دراسة تبني المواصفات القياسية الصادرة عن الأيزو (ISO 3951 P1,2:2013) والمعنية بسحب العينات بما لا يتعارض مع المواصفات الصادرة عن الدستور الغذائي (الكودكس) في هذا المجال من خلال اللجنة الفنية المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات رقم (٣٣/٣) المشكلة بالهيئة.

ثالثاً : الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (CODEX) للفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢٥:

أوصت اللجنة بما يلي:

- الموافقة على اعتماد مشروع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (CODEX) باجتماع الدورة (٤٢) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX) بالصيغة المنقحة للمشروع من اللجنة التنفيذية في دورتها (٧٧).

- إنشاء لجنة فرعية ثالثة معنية بالتخطيط الاستراتيجي للخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥، من اختصاصاتها تيسير عملية وضع خطة العمل لتنفيذ الخطة الاستراتيجية للفترة من ٢٠٢٥-٢٠٢٠ ودعمها وضمان مشاركة جميع الجهات ذات الصلة بالدستور الغذائي.

رابعاً : الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (CODEX) للفترة من ٢٠١٤-٢٠١٩ (حالة التنفيذ):

طلبت اللجنة التنفيذية من أمانة الدستور الغذائي بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية إعداد تقرير نهائي للتنفيذ يشمل المدة الكاملة للخطة الاستراتيجية للفترة ٢٠١٩-٢٠١٤ بحيث يرفع إلي اللجنة التنفيذية في دورتها (٧٨) مع مراعاة ملاحظات اللجنة التنفيذية في دورتها (٧٧).

خامساً : المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٨-٢٠١٩:

اتفقت اللجنة على أن تواصل أمانة الدستور الغذائي مراجعتها لإدارة عمل اللجنة ورفع تقارير إلي اللجنة التنفيذية قبل انعقاد الدورة رقم (٤٣) للدستور الغذائي (CODEX).

سادساً : المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٨-٢٠١٩:

- وافقت اللجنة على مناقشة الموضوعات التالية بشأن مراجعة إدارة عمل الدستور الغذائي في الفترة من ٢٠١٧-٢٠١٨ قبل الدورة (٤٣) لهيئة الدستور الغذائي (CODEX).

- المراجعة الدورية لمواصفات الدستور الغذائي.

- استخدام المراجع في نصوص مواصفات الدستور الغذائي.

- التداعيات على صعيد الموارد.

- تقرير عن التغييرات لتحسين كفاءة وفعالية تنظيم الدورة الثانية والأربعين لهيئة الدستور الغذائي.

- اقتراح إدراج بند جديد علي جدول الأعمال بعنوان: المسائل الناشئة عن المراجعة الدورية.

سابعاً : المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٩-٢٠٢٠:

اتفقت اللجنة على قيام أعمال المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي كل سنتين.

ثامناً : تاريخ وتداعيات المبادئ الواردة بالفقرة الرابعة من دليل إجراءات الدستور الغذائي (CODEX)

أوصت اللجنة بإنشاء لجنة فرعية للجنة التنفيذية للدستور الغذائي بشأن تطبيق «بيانات المبادئ بشأن دور العلم» على أن يكون مجال عمل هذه اللجنة هو صياغة توجيهات عملية للأجهزة الفرعية للدستور الغذائي ولرؤسائها لتفعيل بيانات المبادئ بشأن دور العلم لتمكين الدستور الغذائي بوضع مواصفات يحتاج الأعضاء إليها وتستند إلي العلم مع الأخذ في الاعتبار العوامل المختلفة في المناطق المختلفة في العالم.

التوصيات النهائية:

المشاركة في اللجان الفرعية المنبثقة عن اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CODEX) التالية:

- اللجنة المعنية «التخطيط الاستراتيجي للخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥»

- اللجنة المعنية «بتطبيق بيانات المبادئ بشأن دور العلم».



## بمشاركة مصر

# كينيا نسنضيف إجتماعات الدورة الـ (٢٣) للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا (CCAFRICA23)

ك. زينب مسعد عبد الرازق  
أخصائي مواصفات غذائية بالهيئة

ومقاومة مضادات الميكروبات (AMR) والمبادئ التوجيهية الإقليمية لتصميم تدابير الرقابة على الأغذية التي تباع في الشوارع، وانتهت اللجنة إلى الموافقة على دعم هذه الدراسات المستقبلية ووجوب استمرارها بصورة نصف سنوية مع الاهتمام بالتعليقات المقدمة بالإضافة إلى تشجيع البلدان على تطوير الطرق المبتكرة لتنفيذ الإرشادات الإقليمية لتصميم تدابير الرقابة على الأغذية التي يتم بيعها في الشوارع (CXG 22R-1999) وتبادل مثل هذه التجارب.

٤- إنشاء فريق عمل برئاسة كينيا ومساعدة كل من السنغال والمغرب لإعداد مسودة المبادئ التوجيهية المقترحة حول الدليل الإرشادي الإقليمي لقانون الغذاء الموحد في إفريقيا لتقديم وثيقة المشروع المعدلة لاجتماع هيئة الدستور الغذائي الثالث والأربعون (CAC43) للموافقة عليها كعمل جديد.

٥- إحالة مسودة المواصفات التالية لاجتماع هيئة دستور الأغذية الثالث والأربعون (CAC43) لاعتمادهم، مع إحالة المسودة الخاصة بالتوسيم «بطاقة البيانات» للجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية (CCFL) للتصديق عليها:

- مشروع مواصفة منتجات الكسافا المطبوخة المتخمرة.  
- مشروع مواصفة أوراق الجنتم الطازجة Gnetum Spp.

- مشروع مواصفة اللحوم المجففة. مع إرسال المسودة الخاصة بطرق التحليل بشأن مشروع مواصفة اللحوم المجففة إلى

لجنة الدستور الغذائي المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات (CCMAS) للتصديق عليها، وإنشاء فريق عمل برئاسة بوتسوانا ومساعدة كينيا والمغرب للنظر في الأقسام التي تحتاج لمزيد من الدراسة والتعليقات الواردة على المشروع.

### التوصيات والمقترحات:

١- استمرار المشاركة في لجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا (CCAFRICA) لإبداء الرأي والملاحظات على مشاريع مواصفتي كل من منتجات الكسافا المطبوخة المتخمرة واللحوم المجففة.

٢- استمرار التواصل مع لجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا (CCAFRICA) بشأن:

- المشاركة في مجاميع العمل الالكترونية الهامة لمصر فور انشائها وابداء الرأي فيها عبر لجان الكودكس المناظرة بالهيئة.

- التعديلات المقترحة حول وثيقة مسودة مشروع المبادئ التوجيهية المقترحة حول الدليل الإرشادي الإقليمي لقانون الغذاء الموحد في إفريقيا بما يفيد مصر في هذا الشأن.

٣- التطوير المبكر بشأن تدابير الرقابة على الأغذية التي يتم بيعها في الشوارع (CXG 22R-1999) والإرشادات القابلة للتنفيذ والاستفادة من مثل هذه التجارب، وتبادل المعلومات لدعم الدراسات المستقبلية بمصر.

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وعضويتها بصفة (مراقب) في لجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا (CCAFRICA)، وحرصاً من هيئة المواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الاغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٢٣) للجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا (CCAFRICA23) والتي عقدت في مدينة نيروبي - كينيا خلال الفترة من ٢-٦ سبتمبر ٢٠١٩، حيث مثل مصر في هذا الاجتماع ك. زينب مسعد عبد الرازق - أخصائي مواصفات غذائية.

أهم الموضوعات التي تم مناقشتها وما انتهت إليه اللجنة من توصيات:

١- تسليط الضوء حول اتفاقية منطقة التجارة الحرة الأفريقية (AfCFTA) وافقت اللجنة على الاقرار بالفرصة التي ستوفرها اتفاقية التجارة الحرة الأفريقية (AfCFTA) لتحسين سلامة الأغذية على المستوى القاري من تشجيع الاتحاد الأفريقي علي إنشاء الوكالة الأفريقية لسلامة الأغذية وتنمية مستوى عالي من الاستثمار اللازم لتعزيز سلامة الأغذية، بالإضافة إلي تشجيع الأعضاء على كل من استخدام نظام مراقبة الأغذية لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لموائمة مناهجهم في الاستثمار في سلامة

الأغذية واستخدام مواصفات الدستور الغذائي (الكودكس) كأساس لمعايير الأغذية في المنطقة وإعطاء الأولوية للمناطق الأكثر احتياجاً، وحث الأعضاء على المشاركة بفاعلية ونشاط في جميع لجان الدستور الغذائي ذات الصلة.

٢- بيان بشأن وضع سلامة الأغذية وجودتها في الدول الإفريقية من حيث القضايا الحالية والناشئة

أقرت اللجنة بنتائج الدراسة الاستقصائية في هذا الشأن، وبالنظر في الآليات الأخرى التي يمكن من خلالها جمع البيانات لتكون أكثر تمثيلاً للمنطقة، والحاجة الماسة لتعزيز النظم الوطنية لمراقبة الأغذية من خلال طلب الحصول على الدعم السياسي والمالي اللازم وكذلك الوصول لصناع القرار السياسي رفيعي المستوى.

٣- استخدام مواصفات الدستور الغذائي (Codex) في إفريقيا أقرت اللجنة بالدراسة الاستقصائية حول مدى استخدام وأهمية معايير ومواصفات الدستور الغذائي والصعوبات المتعلقة باستخدامها، حيث ركزت الدراسة على مواصفات الدستور الغذائي المعنية بالحدود القصوى لمتبقيات العفائير البيطرية في الأغذية (MRLs)،



GODEX

١٠ الكودكس المصري

# النكامل بين القطاع الخاص والحكومي في دعم أنشطة الدسبور الفذائي (الكودكس)



د/ رضا عبد الجليل  
مدير الشؤون الفنية - غرفة الصناعات الغذائية

حماية صحة المستهلكين، بينما تعد المعايير المتصلة بجودة المنتج اختيارية ما لم تنص التشريعات على خلاف ذلك، وذلك لإعطاء مزايا التنافسية في الأسواق المبنية على اختلاف الأذواق والقدرات الشرائية.

**الرؤية المستقبلية للقطاع الخاص في لجان الدستور الغذائي:**

- 1- العمل والتواصل بفاعلية أكثر مع كافة الجهات المعنية في لجان الدستور الغذائي المحلية والدولية.
- 2- النظر في تحديث المواصفات السلعية علي فترات متقاربة لمراعاة المنتجات الجديدة.
- 3- المشاركة في الدمج بقدر الامكان بين المواصفات السلعية طالما لا توجد اختلافات جوهرية بينها، بحيث يسهل على المصنعين والمنتجين الاعتماد على مواصفة واحدة تشمل قطاع عريض من المنتجات.
- 4- اخطار الجهات المعنية بالسلع ذات الأولوية والأكثر حساسية وذلك

كانت المنتجات الغذائية سابقاً تنتج وتباع وتستهلك محلياً، ثم تطورت حجم التجارة الدولية في المنتجات الغذائية بوتيرة تصاعديّة، واليوم يتم إنتاج مليارات الأطنان من المنتجات الغذائية بكميات ودرجات مختلفة يتم نقلها وتسويقها في جميع انحاء العالم، حيث يبلغ حجم التجارة الدولية في المنتجات الغذائية حالياً أكثر من ٢٠٠٠ مليار دولار سنوياً، وقد تم إنشاء الدستور الغذائي (Codex) ليكون مرجعية دولية لسلامة الغذاء من خلال وضع المواصفات وقواعد الممارسات والدلائل الإرشادية وما يتصل بها من نصوص أخرى والتي تهدف إلى حماية صحة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

ومما يضيفي أهمية على مواصفات الدستور الغذائي (Codex) أنها تستند على أسس علمية سليمة تقدمها جهات دولية مستقلة معنية بتقييم المخاطر، وعلى الرغم من كونها كذلك، إلا أنها تصدر بمثابة توصيات يطبقها الأعضاء اختياريًا، لكنها في بعض الحالات تشكل بالأساس مرجعية للتشريعات والمواصفات الوطنية، لا سيما وأن اتفاقية الصحة والصحة النباتية التابعة لمنظمة التجارة العالمية تضمنت ذكر مواصفات الدستور الغذائي كأساس لسلامة الغذاء عند التحكيم الدولي، وهذا ما يعطي الدستور الغذائي قدرًا كبيراً من الأهمية بعيدة المدى خاصة فيما يتعلق بحل النزاعات التجارية الدولية وإزالة العوائق عن التجارة وتيسير التجارة الدولية في الأغذية.

وتقع أهمية وضرورة مشاركة كافة الجهات والأطراف المعنية وعلى رأسهم القطاع الخاص في أعمال الدستور الغذائي على كافة المستويات بدءاً من اللجان الفنية المتخصصة ثم اللجنة الرئيسية كذلك دعم الوفود المشاركة في اجتماعات

لجان الدستور الغذائي الدولية بجانب الجهات الرقابية الحكومية والعلمية والبحثية، في قدرة القطاع الخاص على التجديد والتحديث والابتكار ومسايرة التطور التكنولوجي العالمي، ونقل تكنولوجيات الصناعات المتطورة بصورة سريعة ومنزيدة إلى الجهات التشريعية والتنظيمية لمراجعتها أثناء تحديث وتعديل التشريعات والمواصفات القياسية، كما يساعد ذلك أيضاً اللجان الفنية على تشجيع البحوث وتطوير المنتجات. كما تقدم الخبرات العملية في مجال الصناعات الغذائية دعماً للمختصين الفنيين في مختلف قطاعات الصناعات الغذائية مما يحدث توازن في عمل اللجان واتخاذ القرار بما يدعم حركة التجارة ومواكبة التطورات الصناعية الجديدة ويضمن سلامة وصحة المستهلكين. ويلعب قطاع الصناعات الغذائية أيضاً دوراً هاماً في المساهمة في تحديد المجالات ذات الأولوية للدول في أعمال هيئة الدستور الغذائي، حيث أنه القطاع الذي يمثل الشريحة التي تعطي بيانات ومؤشرات تفصيلية عن السلع ذات الأهمية التجارية والاقتصادية ومدى القدرة التسويقية وحركة التجارة الداخلية والخارجية والاستيراد والتصدير.

ويقدم القطاع الخاص دعماً للمشورة للحكومة في التعليق على المسائل المثارة في لجان الدستور الغذائي الدولية، وذلك استناداً إلى تيسير حركة التجارة الدولية، بما لا يضر سلامة وصحة المستهلكين. ويساهم القطاع الخاص الحكومة عند إصدار مواصفات وطنية في تحديد التمييز بصورة واضحة بين المعايير الإلزامية المعنية بسلامة الغذاء وصحة المستهلكين والمعايير الاختيارية التي تعني بجودة المنتجات، وبصورة عامة فإن المعايير الإلزامية ضرورية لضمان سلامة الغذاء

إذا كانت هناك حاجة إلى اعداد أو تعديل أو تحديث المواصفات الوطنية الخاصة بها.

٥- مساهمة صانعي القرار في السعي لإصدار تشريعات ومواصفات خاصة بمعالجة المسائل المتصلة بسلامة الغذاء على امتداد السلسلة الغذائية والتي لا تغطيها مواصفات أو تشريعات وطنية أو اقليمية أو دولية حالية

٦- دعم القدرات العلمية والفنية والبحث العلمي الذي يخدم تقييم المخاطر وذلك عند وضع المواصفات والتشريعات الخاصة بالأغذية.

٧- التواصل الفعال مع نقاط الاتصال الوطنية في موضوعات الدستور الغذائي ذات الصلة والتي تتطلب تعليقات وملاحظات، خاصة السلع والمنتجات الهامة للدولة.

٨- زيادة الوعي بالدستور الغذائي والمواضيع المتعلقة بسلامة الغذاء بين أصحاب الشأن لسهولة استيعاب التشريعات والمواصفات وسهولة تطبيقها وتنفيذها.

٩- تقديم البيانات المتاحة والمتوفرة إلى اللجان الفنية المتخصصة لتسهيل ودعم اعداد المواصفات القياسية والتشريعات والتي تراعي المصلحة الوطنية وحركة التجارة في السلع الغذائية.

١٠- المساعدة في الترويج لسلامة الأغذية وجودتها فيما يتعلق بالمنتجات المحلية للاستهلاك المحلي والمعدة للتصدير.

١١- تقوية علاقات التعاون والشراكة المكتملة مع مختلف الجهات الحكومية والقطاع الخاص التجاري والانتاجي والصناعي والخدمي وبما يخدم المصلحة الوطنية العامة.

CODEX

الكودكس المصرية ١١

# الأملاح الناتجة من مصانع الألبان وأثرها



د. محمد أحمد شامخ

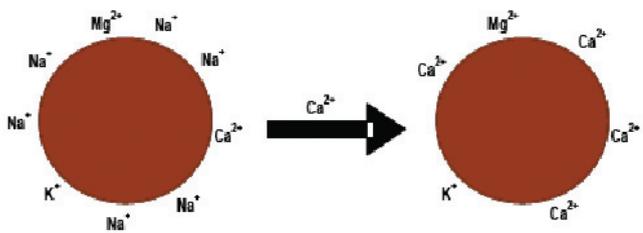
- مدير التثريعات والمواصفات الغذائية - شركة بيل إيجيبت اكسبشن

**التخلص من مياه صرف مصانع الألبان**  
عادةً ما تتم معالجة مياه الصرف الناتجة عن منشآت تصنيع الألبان بشكل بيولوجي في نظام هوائي أو لاهوائي، ثم تصرف إلى الأرض أو في مجرى الصرف، لذا فمن الضروري عندما يتم تصريف مياه الصرف على التربة، الحفاظ على بنية التربة بحيث تستمر التربة في ترشيع المياه وتصريفها.

**أثار الأملاح على التربة**  
يعمل الصوديوم على تفتيت جزيئات التربة مما يقلل من ترشيعها لمياه الصرف، وللتغلب على ذلك، لابد من الحفاظ على معدل امتصاص الصوديوم في مياه الصرف (SAR) أقل من (١٠)، على أن تكون نسبة الصوديوم الحر القابلة للتبادل في التربة (ESP) أقل من (٥).

ويختلف معدل امتصاص الصوديوم في مياه الصرف (SAR) لمصانع الألبان المختلفة باختلاف منتج المصنع، فمثلاً عند إنتاج الحليب البودرة تكون قيمة (SAR) (١٠)، بينما عند إنتاج الجبن تقل عن (١٠)، وعادة ما تكون نسبة الصوديوم الحر القابلة للتبادل (ESP) في التربة الصالحة للزراعة أقل من (٢).

وأفضل طريقة لتحقيق ذلك، عن طريق إضافة الكالسيوم (غالباً في صورة جير) إلى مياه الصرف أو التربة، فإضافة الجير إلى التربة تحل أيونات الكالسيوم محل أيونات الصوديوم، وبالتالي يتم غسل الصوديوم من التربة ويتسرب إلى المياه الجوفية (كما في الشكل التالي)، والمهم في هذه العملية ألا تتسبب في تغيير خواص المياه الجوفية عن الحدود الواردة في الجداول التالية، وإلا فإننا لن يمكننا استخدام المياه الجوفية.



**الآثار على المياه الجوفية**

تزيد الأملاح من التوصيل الكهربائي كما تؤدي إلى تقلص المياه الجوفية.

تعد أملاح البوتاسيوم والصوديوم والكالسيوم من أشهر الأملاح التي تنتج خلال صناعة الألبان سواء كان مصدرها حليب المزارع أو المواد الكيميائية المستخدمة في تنظيف منشآت تصنيع الألبان، وفي نهاية المطاف تصب هذه الأملاح في مياه الصرف التي تخرج بشكل مباشر إلى البيئة.

**مصادر الأملاح الناتجة من مصانع الألبان**

يوضح الجدول التالي تركيب الأملاح في الحليب كامل الدسم وفي مياه الصرف المعالجة الناتجة عن مصنع الألبان، حيث يظهر زيادة في تركيزات أملاح الصوديوم والكلور في مصل اللبن بشكل كبير، وإذا نظرنا إلى هذه التركيزات في مياه الصرف المعالجة، سنجد أن نسبة الصوديوم إلى الكاتيونات الأخرى زادت بشكل كبير عند مقارنتها مع اللبن الكامل الدسم، وهذا يرجع إلى كمية المحاليل والمواد الكاوية (caustic) المستخدمة في هذا المصنع لتنظيف معدات التشغيل.

	Whole milk	Whey	Salt whey	Process wastewater
Ash (g/m <sup>3</sup> )	7200	5100	43000	1760
Sodium (g/m <sup>3</sup> )	414	440	21000	543
Potassium (g/m <sup>3</sup> )	1410	1560	1770	105
Calcium (g/m <sup>3</sup> )	1485	610	2450	80
Magnesium (g/m <sup>3</sup> )	100	77.5	160	12
Chloride (g/m <sup>3</sup> )	1020	1065	20280	114
Nitrate-N (g/m <sup>3</sup> )	0.18	0.18	-	8
Phosphorus (g/m <sup>3</sup> )	678	367	640	94
Electrical conductivity (µS/cm)	5000	5100	43000	2450

وتؤثر الزيادة المرتفعة من تركيزات الأملاح وخاصة الصوديوم على التربة، بل قد تسبب انهيار في بنية وتكوين التربة، مما يعني انخفاض معدل ترشيع التربة، وبالتالي تتكون البرك وتبقى السوائل على سطح التربة، كما تضر تركيزات الأملاح العالية بالمياه الجوفية وتؤثر على تركيبها كما تقلص كميتها مما يحد من استخدامها.



## بعض خصائص مياه الشرب الصالحة للإستهلاك الآدمي

	WHO (2006)	New Zealand	Reason
Chloride	250 mg/L		Taste
Hardness	200 mg/L	200 mg/L	Scale
	500 mg/L	100-300 mg/L	Taste / Household use
Sodium	200 mg/L	200 mg/L	Taste
Total dissolved solids	1000 mg/L	1000 mg/L	Taste

## بعض خصائص مخزون مياه الشرب الجوفية الصالحة للإستهلاك الآدمي

	Limit ANZECC (2000)	Notes
Calcium	1000 mg/L	
Magnesium	-	Not known at this time
Sulphate	1000 mg/L	Adverse effects at 1000-2000 mg/L Acute health problems >2000 mg/L
Total dissolved solids -dairy	2400 mg/L	

كيف نقلل من تأثير الأملاح الناتجة عن صناعة الألبان على البيئة يجب تقييد كمية الأملاح الموجودة في مياه الصرف الصحي لمصانع الألبان خاصة ما يتم صرفها على التربة وذلك لمنع الآثار الضارة على المياه الجوفية، وفيما يلي أمثلة لبعض الطرق التي تؤدي إلى تقليل كمية الصوديوم في مياه صرف مصانع الألبان:

١- تغيير مواد التنظيف واستبدال المنظفات الموضعية (CIP) بتركيبات منخفضة أو خالية من الصوديوم عن طريق استخدام البوتاسيوم وبعض أملاح الكالسيوم لتحل محل الصوديوم.

٢- الأسموزية العكسية للمحاليل الملحية؛ وتعني إعادة استخدام الأملاح المستعادة، مثل استخدام نفس المحلول الملحي لعلاج العديد من أنواع الجبن المختلفة، حيث أن التخلص من المحلول الملحي باهظ الثمن غالبًا، وعملية الترشيح الفائق للألبان يطرد الدهون والبروتينات التي تفصل من الجبن إلى المحلول الملحي، مما يسمح بإعادة الاستخدام المستمر لحمامات المحلول الملحي.

٣- التحويل إلى منتجات عالية القيمة؛ فمن الناحية النظرية، يمكن تحويل الأملاح المستردة إلى منتجات ذات قيمة أعلى، مثل:

- تحويل كلوريد البوتاسيوم إلى كبريتات البوتاسيوم باستخدام حمض الكبريتيك.

- تحويل كبريتات الصوديوم إلى هيدروكسيد الصوديوم وحمض الكبريتيك عن طريق التحليل الكهربائي.

- تحويل كلوريد الصوديوم إلى هيبوكلوريت الصوديوم عن طريق الخلايا الكهروكيميائية.

**الخلاصة والاستنتاج:**

تحتوي مياه الصرف الناتجة من منشآت تصنيع الألبان على كميات كبيرة من الأملاح، ويحتل الصوديوم النسبة الأكبر من الأملاح خاصة عند تصنيع الحليب البودرة؛ لذا يجب توخي الحذر عند استخدام مياه صرف مصانع الألبان في التربة، حيث أن فائض الصوديوم يمكن أن يؤدي إلى تدهور بنية التربة وبالتالي إضعاف قدرتها على معالجة مياه الصرف كذلك تأثيره على المياه الجوفية، ويمكن تخفيف المشكلة عن طريق إضافة أملاح الكالسيوم إما إلى مياه الصرف الناتجة من هذه المصانع أو إلى التربة مباشرة، ويجب الانتباه إلى إجمالي كمية الأملاح التي تصرف إلى التربة خاصة عند استخدام المياه الجوفية من هذه التربة بعد عمليات تصريف مياه مصانع الألبان، بحيث تتوافق خصائص المياه الجوفية مع متطلبات معايير مياه الشرب الصالحة للإستهلاك الآدمي.

للإطلاع على التقرير يرجى زيارة الرابط التالي:

<https://www.fil-idf.org/wp-content/uploads/2016/04/IDF-Factsheet-SCENV-Salts-1.pdf>

# المحليات المستخدمة في الأغذية



أ د / محمد كمال عبد الرحمن منصور

استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية - المعهد القومي للتغذية

السرطان، وعادة ما تستخدم كمكون للمواد التي لها علاقة بالفم (مثل لبان المضغ والنعناع المعطر للتنفس).  
 ٢- تعتبر محليات منخفضة السعرات لأنها لا تمتص بالكامل في الجسم، وتتراوح سعراتها من ١,٦ إلى ٣ كالوري/جرام.  
 ٣- مفضلة لمرضى السكري، لأنها أقل تأثيراً على كل من مستويات جلوكوز الدم واستجابة الأنسولين، فتمثلها الغذائي بالجسم يختلف عن السكريات الحقيقية من حيث أنها بطيئة وغير كاملة الامتصاص.  
 ٤- لا تمتص بالكامل في الأمعاء الدقيقة، وبالتالي تدخل إلى الأمعاء الغليظة وتقوم بوظيفة (البريبايوتيك)، فهي تتخمر وتنتج أحماض دهنية قصيرة السلسلة تسرع من نمو بكتيريا القولون.  
 عيوب السكريات الكحولية:  
 نظراً لعدم امتصاصها بالكامل بالأمعاء فإن لها تأثير ملين، وعندما تتخمر في الأمعاء الغليظة ينتج عنها (غازات بالبطن، عدم الإرتياح، والإسهال).  
**خصائص السكريات الكحولية:**

تستخدم بدائل السكر كوسيلة لتقليل استهلاك السكر، مثل استخدام البوليولات ((Polyols والسكريات الكحولية والمحليات غير المغذية بدلاً من السكر العادي. وتنقسم السكريات الكحولية إلى سكريات مهدرجة ونشويات، وبالرغم من وجود السكريات الكحولية طبيعياً في الفاكهة والخضروات وفي الأغذية المخمرة (مثل النبيذ وصوص الصويا) إلا أن السكريات الكحولية المستخدمة تجارياً في تحلية الأغذية يتم اعدادها صناعياً، وعادة تقل درجة حلاوة السكريات الكحولية عن السكر (بإستثناء الزيليتول)، لذلك تخلط السكريات الكحولية مع المحليات غير المغذية عند تصنيع الأغذية الخالية من إضافة السكر. ويسمح باستخدام السكريات الكحولية في عديد من المنتجات الغذائية، مثل الحلوى ولبان المضغ والمرببات والجيلي والمخبوزات والحلوى المجمدة، على أن تدون عبارة (خالي من السكر) على بطاقة بيانات الأغذية المحتوية على سكريات كحولية وغير مضاف إليها سكريات. مميزات السكريات الكحولية مقارنة بالسكر:  
 ١- لا تتخمر ببكتيريا الفم، وبالتالي لا تسبب تآكل الأسنان، ولا تسبب

الإستخدام	المصدر	الاستهلاك المسبب للإسهال (جم/يوم)	السعرات/ جم	درجة التحلية/ السكروز	السكر الكحولي
يدخل في صناعة الأغذية الخالية من السكر مثل الحلوى الجافة والمخبوزات ولبان المضغ	يصنع من شراب الذرة أو شراب الجلوكوز	٥٠	٢,٦	٪٦٠	السوربيتول
يستخدم كمسحوق بودر للتغطية عند تصنيع لبان المضغ، وفي شيكولاته التغطية المنكهة في الآيس كريم والحلوى	يستخلص من الأعشاب البحرية أو من سكر المانوز	٢٠	١,٦	٪٥٠	المانيتول
يستخدم في صناعة لبان المضغ والحلوى الصلبة	يستخرج من أشجار البتولا والأشجار الصلبة الأخرى	٥٠	٢,٤	٪١٠٠	الزيليتول
الحلوى الصلبة الخالية من السكروز ولبان المضغ والمخبوزات والآيس كريم.	يصنع من شراب الذرة	٤٠ - ١٠٠	٢,١	٪٩٠	المالتيول
يستخدم في الأغذية منخفضة السعرات ومنخفضة الدهون و/أو الأغذية منخفضة السكر مثل الآيس كريم وفي لبان المضغ، وحلوى الشيكولاته والمخبوزات.	يصنع من سكر اللاكتوز	٢٠	٢	٪٤٠	اللاكتيتول
يستخدم في الحلوى الصلبة والطوفي ولبان المضغ، والمخبوزات وفي المكملات الغذائية	يصنع من السكروز	٥٠-٤٠	٢	٪ ٦٥ - ٤٥	الأيوزمولت
يستخدم في الحلوى والمخبوزات	يصنع من التحلل الجزئي للذرة أو القمح أو نشا البطاطس	١٠٠-٤٠	٣	٪٩٠ - ٤٠	النشا المحلل المهدرج
يستخدم بكمية كبيرة كمحلى في الأغذية منخفضة السعرات.	يشقق من جلوكوز الذرة أو من نشا القمح	*	٢	٪٧٠	الإريثريتول

## مأمونية المحليات غير المغذية: Safety of Nonnutritive Sweeteners

وافقت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) على مأمونية استخدام المحليات غير المغذية بصفه عامة حتى للحوامل والمرضعات بشرط أن لا يزيد استهلاكها عن الحدود المقبولة للمتناول منها يوميا (ADI) وتعرف (ADI) على أنها «كمية المادة المضافة للأغذية التي يمكن للشخص تناولها يوميا وبأمان طوال فترة حياته بدون حدوث مخاطر صحية منها».

أمثله للمحليات غير المغذية المستخدمة في الولايات المتحدة:

## Nonnutritive Sweeteners: المحليات غير المغذية:

محليات خالية فعليا من السعرات ودرجة حلاوتها تفوق درجة حلاوة السكرز بمئات والاف المرات، وعادة ما يتم الجمع بين المحليات غير المغذية والمحليات المغذية عند تصنيع الأغذية لتعزيز الطعم الحلو، وتقليل الكمية المضافة من المادة المحلية، كذلك تقليل حدة الطعم بعد التدفوق الناتج عن المحليات غير المغذية، وللمحليات غير المغذية خصائص وظيفية مختلفة تؤثر على كيفية استخدامها في الأغذية، وعادة ما يلجأ المصابين بمرض السكري إلى استخدامها نظراً لأنها لا ترفع مستويات جلوكوز الدم.

اسم المحلي	درجة التحلية/ السكرز	(ADI) ملجم/كجم وزن الجسم/اليوم	الخصائص والإستخدام
الأسيسلفام-ك: Acesulfam-K	أكثر ٢٠٠ مرة	١٥	ينتج عنه طعم مر بعد التدفوق مثل السكرين، ويستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة ومسحوق بودر في مخلوط المشروبات الجافة وفي لبان المضغ، ولا يهضم ويفرز في البول بدون تغير، وغالبا ما يخلط مع محليات اخرى لتدعيم درجة الحلاوة ولتقليل طعم ما بعد التدفوق.
الأدفانتام (Advantame)	أكثر ٢٠٠٠٠ مرة	٣٢,٨	لا ينتج عنه أي طعم غير مرغوب بعد التدفوق، ويستخدم كمادة تحلية ومحسن للنكهة تحت ظروف محددة للاستخدام في المخبوزات والمشروبات الخفيفة وفي لبان المضغ وفي الحلوى الصلبة، وتجاريا يشبه الأسبارتام لكن درجة حلاوته عالية جدا، ولا يتطلب تدوين المحاذير الخاصة بالفينايال ألانين بالنسبة لمرضى الفينايال كيتونوريا
الأسبارتام (Aspartame)	أكثر ١٦٠- ٢٠٠ مرة	٥٠	طعمه يشبه السكرز، ولا توجد به مشاكل ما بعد التدفوق. يستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة، وكمسحوق بودر في مخلوط المشروبات الجافة وفي لبان المضغ. وفي المشروبات والحلوى والفاكهة المفروزة وفي مواد الحشو ومواد التغطية. يصنع من الأحماض الأمينية (حمض الأسبارتيك وحمض الفينايال ألانين)، ويحظر إضافته لأغذية مرض حساسية الفينايال كيتونوريا (PKU).
النيوتام (Neotame)	أكثر ٧٠٠٠ - ١٣٠٠٠ مرة	٠,٣	طعمه يشبه السكرز تماما، ويحسن نكهة المكونات الأخرى، ونادرا ما يستخدم في الأغذية، ويصنع من الأحماض الأمينية (حمض الأسبارتيك وحمض الفينايال ألانين)، ولكنه يتميز بأنه لا يمثل داخل الجسم إلى الفينايال ألانين، لذا لا يشترط وضع تحذيرات مرضى (PKU) على بطاقة البيانات، ومن الممكن أن يكون بديلا للسكرز والفركتوز عالي الحلاوة.
السكرارين (Saccharin)	أكثر ٣٠٠ مرة	١٥	ينتج عنه طعم مر بعد التدفوق عند التركيزات العالية، يستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة ومسحوق بودر في المشروبات الخفيفة وفي بعض الأغذية. احتمالات علاقته بالسرطان ضعيفة لكن سبق حظره رسميا من هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) بسبب كثرة التحذيرات المطلوب تدوينها على بطاقة بيانات المنتج الغذائي.
السكرالوز (Sucralose)	أكثر ٦٠٠ مرة	٥	يحتفظ بنكهته حتى على درجات الحرارة العالية، ويستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة ومسحوق بودر في المشروبات الخفيفة والمخبوزات ولبان المضغ، امتصاصه في الجسم ضعيف، ويفرز في فضلات الإنسان بدون أي تغيرات.
الاستيفيا Stevia-Truvia, (Pure Via)	أكثر ٢٠٠- ٤٠٠ مرة	٤	عند استخدامه بالكميات العادية يعطي طعم حلو، ويستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة ومسحوق بودر في المشروبات. ومنتجات الاستيفيا المكررة آمنة بصفة عامة (GRAS)، ولكن أوراق النبات أو المستخلصات الخام لم يتم الموافقة عليها لبعض الاعتبارات الصحية.
الليوهان جيو (Luo han guo)	أكثر ١٠٠- ٢٥٠ مرة	غير محدد	له تأثير على التدفوق عند استخدامه بالتركيزات العالية، ويستخدم للتحلية على صورة حبوب مائدة ومكون غذائي ومكون في مخلوط المحليات الأخرى. تمت الموافقة عليه أمانا بصفة عامة (GRAS)، لذلك لا يعتبر رسميا مضاف غذائي، لذا فهو معفي من المتطلبات القانونية لإثبات مأمونيته.

# المرجرين

م. أحمد اسماعيل

مدير إدارة الجودة الشاملة - شركة صافولا فودز



من المُنْتَجَات ذات الطعوم الممتازة، التي تعطي الطعم الزبدي للعديد من الأغذية.

## وصف المرجرين

منتج في صورة صلبة تتكون أساسا من مستحلب يمكن تشكيله من نوع الماء في الزيت ويتكون من دهون نباتية سائلة وأو صلبه وملائمة للاستهلاك الأدمي بحيث لا يقل محتوى الدهن عن ٨٠٪.

## مميزات المرجرين

- انخفاض نسبة الدهون حيث يحتوى على ٢٠٪ من مكوناته مياه.
- تنوع الزيوت في المحتوى الدهني.
- يمكن انتاجه دون استخدام زيوت مهدرجة ضمن مكوناته.
- انخفاض سعره مقارنة بالزيوت الأخرى.
- بديل مناسب له نفس خواص الدهون الحيوانية (الزبد الطبيعي).
- تعدد استخداماته وتطبيقاته في مجال المخبوزات كالفتائر والكورواسونات والدانش.

كلمة مرجرين مأخوذة من الكلمة اليونانية Margarites وتعني اللؤلؤة ، ويرجع تاريخ الزيت النباتي إلى الكيميائي الفرنسي Mege Mouries في القرن التاسع عشر حيث أنه أول من ابتكر الزيت النباتي، وقد جاء هذا الاكتشاف نتيجة للبحث عن بديل للزبد الطبيعي الذي تناقصت كميته وتزايد الطلب عليه نتيجة لتغير نمط الحياة بالهجرة من القرية إلى المدينة وتقلص الزراعة لصالح الصناعة في أوروبا ككل وفي فرنسا خاصة، ففي عام ١٨٧٠ أعلن الإمبراطور لويس نابليون الثالث عن جائزة لمن يتوصل لبديل مقنع للزبد الحيواني بحيث يكون رخيصاً ويمكن حفظه لفترات طويلة ليكون متاحاً على مدار السنة، وفي ذات الوقت كان Mege مشغولاً بالبحث والدراسة في هذا الموضوع، لذا آلت إليه الجائزة، ثم قام بتسجيل اختراعه، وحصل على ترخيص لإنشاء مصنع لتصنيع منتج.

وعلى مرّ السنين، ومع تقدم التقنيات الصناعية تم إنتاج مجموعة واسعة من المنتجات بغرض تغطية الاستخدامات الغذائية والتصنيعية كافة، فقد تم إنتاج زبد نباتي مغلف في صورة قوالب، وكذلك تم إنتاج نوع من الزبد الذي ينصهر بمجرد إخراجه من الثلاجة وهناك أيضا عدد

# ماء الصابورة ون تأثيره على المنتجات البحرية

مهندس/ أحمد عبده علي

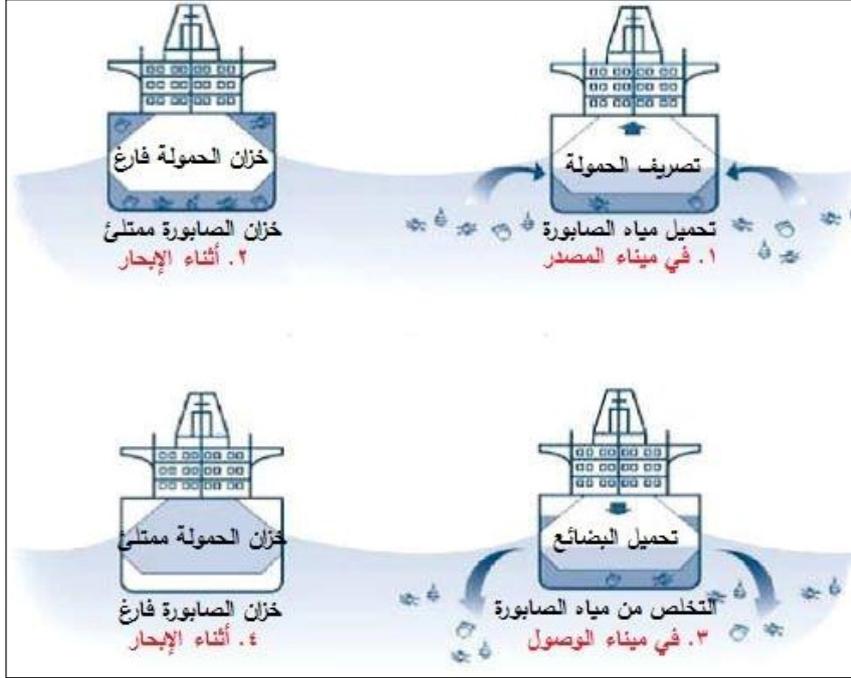
أخصائي إنتاج الأسماك بالهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية

- وللتغلب على خطورة ماء الصابورة يوصى باتباع الآتي:**
- 1- يجب مراجعة كل السفن والمراكب الداخلة لبيئتنا البحرية ولمياهنا الإقليمية والإقتصادية والشواطئ المتاخمة، وعند جميع الموانئ ومراسي الصيد ومناطق الشحن والإنزال وتفريغ السفن، ومناطق السروح والعودة للسفن ومناطق الخدمات اللوجستية البحرية.
  - 2- يجب إتباع تعليمات وإرشادات السلامة والصحة للحاويات والسفن للتأكد من خلوها من أي ملوثات كيميائية كانت أو بيولوجية أو فيزيائية تضر ببيئتنا البحرية.
  - 3- المراجعة على مدى إستخدام عمليات التطهير والتعقيم المختلفة للسفن وخزاناتها.
  - 4- وجود نظام للمعالجة حال حدوث أي تلوث، إضافة إلى نظام متكامل للتحليل الكيميائي والبيولوجي والدعم الفني.
  - 5- الرجوع إلى الإتفاقيات الدولية في هذا الشأن، وإرسال التقارير للجهات المختصة حال حدوث أي اختراق لهذه الاتفاقيات من قبل السفن الدولية.
  - 6- مراجعة المسطحات والمسارات البحرية الآتية منها السفن والمراكب والتأكد من كونها مسطحات آمنة.
  - 7- تفعيل دور الجهات الرقابية المسؤولة عن أمن وسلامة الغذاء والبيئة من التصدي للضرر الذي يلحق بالمياه والثروة السمكية والبحرية بسبب ماء الصابورة والذي تم تصنيفه في بعض البلدان ضمن «الحرب البيولوجية»

**ماء الصابورة:** هو الماء المستخدم في إتزان السفن العملاقة للنقل والشحن عبر الدول والقارات، حيث تحتوي تلك السفن على غرف في هيكلها عبارة عن خزانات تملأها بالماء المحيط بها من أجل توازن السفينة، وفي عرض البحار والمحيطات هناك تيارات مائية ورياح شديدة قد تسبب خلل في إتزان تلك السفن العملاقة بما تحمله أو تحوية من بضائع سواء كانت صلبة أو سائلة أو غازية والتي تكون معبأة في حاويات أو خزانات ضخمة الحجم مما يضطر تلك السفن أن تفتح الخزانات المخصصة لتمتلي بالمياه من المسطح المائي المحيط بها، ولكن عندما تدخل تلك السفن لمسطحات مائية أكثر ضحالة أو عندما يكون عمود المياه بها أقل عمقاً كما هو الحال في «قناة السويس المصرية» على سبيل المثال أو غيرها من الموانئ المختلفة، تقوم السفن بتفريغ الخزانات الممتلئة بالمياه والتي كانت مصدرها المسطح المائي الآتية منه تلك السفن.

**خطورة ماء الصابورة** يرتبط بمصدر تلك المياه التي تم تفريغها، والآتية من المسطحات المائية المختلفة من بحار ومحيطات في أعالي البحار، ومدى جودتها وسلامتها وما تحتويه من مصادر للتلوث والضرر، فقد تخزن تلك السفن الماء من أماكن محظورة أو خطيرة، وقد تكون ملوثة بأخطر وأشد أنواع التلوث فتتكا بالكائنات البحرية، خاصة إذا كانت هناك بقع زيتية، أو هائمات نباتية أو حيوانية من فصائل مختلفة، أو أنواع من البكتيريا والفيروسات والطحالب الضارة جداً أو المنتجة للسموم، كذلك الآفات والحشرات وغيرها، حيث تعمل على تغيير في خصائص البيئة البحرية وتلويثها إضافة إلى تأثيرها على جودة وسلامة المسطحات المائية وتسببها في غزو أصناف غريبة إليها، والتي تكون بمثابة كارثة بيئية حقيقية قد تتطور إلى عدوى وبائية خطيرة تضر بالثروة السمكية والبحرية، ويزداد الأمر سوءاً إذا انتقل هذا التلوث إلى المزارع السمكية (مثل طفيل الأيزوبودا الفتاك).

وحيث يصعب حالياً في مصر اتباع وتطبيق تعليمات الأمان الحيوي سواء في المصائد الطبيعية للكائنات البحرية أو في صناعة الإستزراع السمكي على حد سواء، فإنه يجب التصدي لخطورة هذا الماء بكل حزم من قبل المختصين والخبراء في المجال الحيوي. إضافة إلى ذلك، فإن الخطورة الأكبر تكمن في عدم نظافة الخزانات التي تحوي ماء الصابورة وتطهيرها بشكل دوري بإتباع تعليمات وشروط السلامة والصحة لتكون دوماً خالية ومطهرة من كافة الملوثات والشوائب والقاذورات بأنواعها المختلفة أو أي عوالق أو شوائب.



GODEX

الكودكس المصرية ١٧

# مؤتمر دبي العالمي لسلامة الأغذية (DIFSC)

د. هاني شرقاوي عبد الظاهر

رئيس الإدارة المركزية للتوحيد القياسي بالهيئة



مؤتمر سنوي تعقده بلدية إمارة دبي بالإمارات العربية المتحدة بالتعاون مع معرض جلفوود (أكبر معرض سنوي لتبادل الطعام على مستوى العالم)، ويعقد المؤتمر في مركز دبي الدولي للمؤتمرات في إمارة دبي في الإمارات العربية المتحدة.

يهدف المؤتمر إلى تجميع أكبر خبراء بمشاكل سلامة الأغذية الحالية، وتقنيات إدارة سلامة الأغذية وأفضل الممارسات المتبعة في صناعة الأغذية.

ويسعى المؤتمر بشكل أساسي إلى توفير منصة لحل مشاكل سلامة الأغذية على مستوى مجلس التعاون الخليجي ويمتد إلى المستوى الإقليمي والدولي، كما يوفر الفرص للطلاب المهتمين بعلوم الأغذية للتعرف على المستجدات حول سلامة الأغذية حول العالم.

وقد عقد هذا المؤتمر لأول مرة عام ٢٠٠٦ كجزء من الخطة الإستراتيجية لبلدية دبي، والذي دعا إلى تعزيز الصحة العامة من خلال ضمان سلامة الأغذية. وجذب أكثر من ٢٥٠ مندوباً من مختلف قطاعات صناعة الأغذية علاوة على هيئات مراقبة الأغذية الدولية والإقليمية والمحلية.

وسيعقد هذا العام في شهر نوفمبر القادم مؤتمر دبي العالمي لسلامة الأغذية الثالث عشر، وستقام فيه مجموعة متميزة من الفعاليات المتنوعة، تشمل تنظيم ورش عمل وندوات علمية تهدف إلى تسليط الضوء على أبرز المستجدات والتطورات في مجال سلامة الغذاء، ومناقشة سبل الوصول إلى أعلى المعايير التي تضمن تحقيق الأهداف في هذا المجال، بمشاركة نخبة من المحاضرين والخبراء والمتخصصين في مجال المحافظة على سلامة الأغذية من أكثر من ٥٥ دولة في العالم.

ومن أبرز ما سيتم تناوله خلال هذا المؤتمر، ورشة عمل بعنوان «علوم تشريعات الأغذية» والتي تنظمها بلدية دبي بالتعاون مع المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة

(SAFE)، وجامعة لافال، ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية

(UNIDO)، ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)

كما يشهد المؤتمر تنظيم مجموعة من الندوات العلمية، التي تشمل ندوة «استخدام قواعد بيانات مكونات الغذاء لتقييم استهلاك الغذاء في مناطق الخليج العربي، الشرق الأوسط وشمال أفريقيا: الحالة الراهنة والآفاق المستقبلية»، يقدمها المعهد الدولي لعلوم الحياة (ILSI Middle East)، وندوة بعنوان «سلامة الإنتاج الأولي والتبادل التجاري للخضراوات والفواكه في المنطقة - تحديات وحلول» بمشاركة المنظمة العربية للتنمية الزراعية التابعة لجامعة الدول العربية (AOAD)، إضافة إلى ندوة بعنوان «استخدام قوة البيانات في اتخاذ القرارات الرقابية»، فضلاً عن ندوة «المضافات الغذائية: نظرة شاملة على تقييم سلامة الاستخدام».

كما يشهد المؤتمر مسابقات تفاعلية تتضمن طرح مجموعة من الألعاب والأنشطة التي تهدف إلى نشر ثقافة سلامة الغذاء بطريقة ممتعة للحضور والطلاب.

تجدر الإشارة إلى تنظيم مجموعة من الجلسات النقاشية في المؤتمر لمديري المؤسسات الغذائية والمشرفين الصحيين، بحضور ١٦٠٠ مشرف صحي، يتم من خلالها تسليط الضوء على موضوعات متنوعة ترتبط بسلامة الغذاء على المستوى العالمي.

GODEX

# إطلاق برنامج دعم بناء قدرات الدستور الغذائي (الكودكس) في مصر



برعاية منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة (FAO)  
وبمشاركة الهيئة المصرية  
العامة للمواصفات والجودة  
إطلاق برنامج دعم بناء قدرات  
الدستور الغذائي  
(الكودكس) في مصر





## (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

Twitter: @egy\_codex