



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٤)

يوليو ٢٠٢٢

وزير التجارة والصناعة يفتتح
فعاليات المهرجان الدولي
السادس للتمور بمحافظة أسوان



د. خالد صوفى: نتم إصدار حوالى
٥٠ مواصفة مصرية في مجال الثوابل
والأعشاب والنباتات العطرية



وزيرا الزراعة والتجارة
يصدران قرار وزارى بشأن
نظام تداول القطن الزهر
لموسم ٢٠٢٣/٢٠٢٢



نعرف على تأثير
التغيرات المناخية
على القطاع الغذائي



”الكودكس“ المصرية
ندرس إصدار مواصفة قياسية
لأغذية أطفال النوح

”المواصفات والجودة“ نشارك
في فعاليات مهرجان النباتات
الطبية والعطرية

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





بقلم :
د.م. خالد حسن صوفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

مشاركة الهيئة في فعاليات مهرجان النباتات الطبية والعطرية لزيادة الوعي بأهمية المواصفات القياسية لتحسين الجودة وسلامة المنتجات

حرصت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشاركة في مهرجان النباتات الطبية والعطرية والذي عقد في محافظة الفيوم في أكتوبر الماضي تحت رعاية معالي وزير الزراعة وبالتعاون مع الوكالة الألمانية للتعاون الدولي والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية، والمجلس التصديري للصناعات الغذائية، ومركز تحديث الصناعة، ومركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية، حيث شاركت الهيئة في مهرجان النباتات الطبية والعطرية والذي تم عقده علي مدار يومي ٢٧ و ٢٨ أكتوبر من هذا العام.

حيث أن الهيئة لها دور كبير في مجال التوابل والأعشاب والنباتات العطرية، فقد أصدرت الهيئة ما يقرب من ٥٠ مواصفة قياسية في هذا المجال والمتماثلة مع المواصفات الدولية (الكودكس والايزو) وإن الهيئة لها دور فعال في إعداد المواصفات الدولية وذلك من خلال اللجنة الفنية المشكلة بالهيئة والتي ضمت عدد من الخبراء المتخصصين في هذا المجال وتقديم مشاريع مواصفات دولية (الكودكس) وإصدارها علي المستوى الدولي للنباتات التي تنتجها مصر بالمعايير المصرية مثل البردقوش والريحان وغيرها. كما أن اللجنة المشكلة من خلال خبرائها العلميين تشارك في نشاطات اللجان الدولية بفعالية مما يساعد في إصدار المواصفات القياسية الدولية التي تساعد المنتجين والمزارعين في زيادة الصادرات المصرية وذلك لتحسين جودة وسلامة المنتجات المحلية.

وقد أحظى هذا المهرجان بأهمية كبيرة خاصة في ضوء استراتيجية الدولة لتطوير القطاعات الصناعية والتصديرية الواعدة التي تمتلك مصر فيها مزايا تنافسية كبيرة وذلك للمساهمة في تحقيق مستهدفات خطة الدولة نحو زيادة مساهمة قطاع الصناعة في الناتج المحلي الإجمالي ولذلك فقد حرصت الهيئة علي مشاركة المتخصصين وخبراء اللجنة الفنية المشكلة بالهيئة في مجال التوابل والنباتات الطبية والعطرية في هذا المهرجان.

نحن رعاية فخامة السيد رئيس الجمهورية وزير التجارة والصناعة يفتتح فعاليات المهرجان الدولي السادس للتمور بمحافظة أسوان



في الناتج المحلي الإجمالي، لافتاً إلى أن الوزارة حريصة على تأهيل المصانع القائمة وإنشاء المصانع الحديثة والتي تعمل على تعظيم القيمة المضافة والاستفادة بفائض التمور، حيث يصل عدد المنشآت الصناعية العاملة في مجال تصنيع وتعبئة التمور كنشاط رئيسي حوالي ١٤٠ مصنع قائم، كما يصل عدد مصدري التمور إلى حوالي ٢٤ مصدر.

وأشاد الوزير بالجهود التي بذلتها مختلف الجهات لتنظيم هذا الحدث الهام وفي مقدمتها جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي بدولة الإمارات العربية المتحدة من خلال دعمهم المستمر الذي يعد امتداداً لأواصر التعاون البناء والمعهد بين البلدين في كافة المجالات التنموية وذلك في إطار مساندة صاحب السمو الشيخ خليفة بن زايد آل نهيان رئيس دولة الإمارات ومؤسس جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر، موجهاً الشكر لمحافظة أسوان ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) ومنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (الفاو) ووزارة الزراعة واستصلاح الأراضي وغرفة الصناعات الغذائية والمجلس التصديري للصناعات الغذائية والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية وجمعية تنمية وتطوير الصادرات البستانية (هيا)، على دعمهم لهذا المهرجان ومساهماتهم الدائمة لقطاع التمور والعمل على النهوض به.

ولفت سميح إلى أن المهرجان يستهدف توحيد جهود كافة الجهات من مؤسسات حكومية وجهات بحثية ومنظمات دولية للنهوض بالقطاع، وإيجاد الحلول التطبيقية للتحديات التي تواجه منتجي ومصنعي التمور من داخل مصر وخارجها وإقامة روابط قوية بينهم، فضلاً عن تشجيع الإبتكار والمنافسة ونقل المعلومات الحديثة وتبادل الخبرات بالإضافة إلى فتح آفاق جديدة لمنتجات ومصنعي التمور لتسويق وتصدير منتجاتهم.

افتتح المهندس/ أحمد سميح وزير التجارة والصناعة فعاليات المهرجان الدولي السادس للتمور الذي أقيم برعاية كريمة من فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي بمحافظة أسوان في الفترة من ٨ حتى ١٠ من شهر أكتوبر ٢٠٢٢ وذلك بمشاركة اللواء/ أشرف عطية، محافظ أسوان و اللواء محمد الزملوط محافظ الوادي الجديد والدكتور/ عبد الوهاب زايد، أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي إلى جانب سفير جمهورية اندونيسيا بالقاهرة وممثل عن سفارة دولة الامارات العربية المتحدة بالقاهرة .

وقد أكد الوزير في كلمته حرص الدولة المصرية على النهوض بقطاع التمور باعتباره من القطاعات الواعدة من حيث خلق فرص العمل وزيادة الصادرات وتحقيق التنمية الاقتصادية والاجتماعية المنشودة، مشيراً إلى أن هذا التوجه يتوافق مع حركة المشروعات الحديثة العملاقة التي تنفذها مصر حالياً في إطار التوجيهات الرئاسية التي تتضمن إنشاء أكبر مزرعة نخيل في العالم تضم ٢,٥ مليون نخلة بمنطقتي توشكي والعوينات.

وقال إن التمر يمثل محصولاً إستراتيجياً خاصة وأن مصر تعد أكبر منتج في العالم للتمور حيث تنتج حوالي ١٨٪ من الإنتاج العالمي، و ٢٤٪ من الإنتاج العربي، بعدد نخيل مثمر يتجاوز حوالي ١٦ مليون نخلة.

وأوضح سميح أن هذا المهرجان يحظى بأهمية كبيرة خاصة في ضوء سعي وزارة التجارة والصناعة لتطوير القطاعات الصناعية والتصديرية الواعدة التي تمتلك مصر فيها مزايا تنافسية كبيرة وذلك للمساهمة في تحقيق مستهدفات خطة الوزارة نحو زيادة مساهمة قطاع الصناعة

CODEX

الكودكس المصرية





**د. أحمد سمير: مصر تمتلك إمكانيات
تنافسية كبيرة في مجال إنتاج
ونصدير التمور... ونحتل المرتبة الأولى
عالمياً في الإنتاج بنسبة ١٨٪
وعربياً بنسبة ٢٤٪**

هذا بالإضافة إلى قيام جهاز التمثيل التجاري بإعداد ٢٨ دراسة تسويقية للتمور المصرية بعدد من الأسواق الدولية المستهدفة وإتاحتها للمصدرين، ووضع قطاع التمور ضمن القطاعات التصديرية المستفيدة من برنامج مساندة الصادرات لتشجيع التصدير للأسواق الخارجية.

وفي سياق متصل تفقد المهندس/ أحمد سمير وزير التجارة والصناعة واللواء/ أشرف عطية، محافظ أسوان المعرض المقام على هامش المهرجان والذي يضم ٧٤ جناح ويشارك به ١١٤ عارض يمثلون ١٠ محافظات مصرية و ٤ دول عربية هي الامارات والسودان والأردن وليبيا، إلى جانب مشاركة أكثر من ٨٠ من كبار المشتريين والمصدرين وممثلي كبرى سلاسل التوزيع في مصر.

كما قام الوزير ومحافظ أسوان وأمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر بتسليم جوائز لـ ٩ مشاركين بالمسابقات التي أقيمت في إطار المهرجان في مجالات فئة أفضل عبوة مبتكرة، أفضل مصنع، وأفضل مزرعة، وأفضل منتج غذائي للمصانع والأفراد، وأفضل بحث علمي، وأفضل منتج صناعة يدوية، وأفضل إنتاج لصنفي البرتمودا والملكابي، حيث تقدم للمسابقة ٢٠٤ متسابق من ١٠ محافظات وتبلغ القيمة الإجمالية للجوائز ١٨٠ ألف جنيه، بواقع ٢٠ ألف جنيه لكل فئة.

وأشار الوزير إلى أن الوزارة ممثلة في مراكز التكنولوجيا والابتكار الصناعي تبذل جهوداً حثيثة لتطوير قطاع التمور في مصر أبرزها الانتهاء من تأهيل مجمع تمور محافظة الوادي الجديد، ومصنع تمور سيوة الحكومي بمحافظه مطروح، وإنشاء مخازن مبردة للتمور بالوحدات البحرية بمحافظه الجيزة، إلى جانب تأهيل ١٦٠ مزرعة بسيوة للحصول على شهادات الزراعة العضوية، وتنظيم ٥ دورات من المهرجان الدولي للتمور المصرية، فضلاً عن دعم مشاركة ممثلي مصانع التمور المصرية بالمعارض والمهرجانات الدولية، إلى جانب إعداد دراسات فنية بدعم من جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي وتمويل من حكومة دولة الامارات العربية المتحدة بهدف تحسين الجودة والإنتاجية وتطوير القطاع.

وأضاف سمير أن جهود الوزارة تضمنت أيضاً إصدار الاستراتيجية المصرية لتطوير قطاع التمور بمصر بالتعاون مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، وجاري حالياً تحديث الاستراتيجية بالتعاون مع كافة الأطراف المعنية، بالإضافة إلى تقديم مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي- التابع للوزارة- الدعم الفني والاستشارات الفنية ونقل التكنولوجيا الحديثة لتعزيز القيمة المضافة وزيادة التنافسية وتأهيل مصانع التمور للحصول على شهادات الجودة العالمية، واعتماد تلك المصانع من الهيئة القومية لسلامة الغذاء والانضمام لعضوية المجلسين التصديرين للحاصلات الزراعية والصناعات الغذائية،

ومشاركة فعالة «للمواصفات والجودة» في فعاليات المهرجان ونعلن: جاري إعداد مواصفة قياسية مصرية «للتمر المجذول»



المنشودة ، وفي إطار عمل الهيئة فقد قامت الهيئة بالانتهاء من اعداد مسودة مشروع المواصفة القياسية المصرية الخاصة بصنف «تمر المجذول» من خلال اللجنة الفنية الخاصة بالخضر والفاكهة المشكلة بالهيئة والتي تضم العديد من الجهات المعنية ومنها الرقابية والبحثية وغرفة الصناعات الغذائية والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية والشركات المنتجة للتمر والتي تتضمن معايير السلامة والجودة لصنف التمر المجذول والتي بصورها ستعمل علي زيادة الصادرات المصرية وزيادة التنافسية بين المنتجات المحلية والمستوردة .

حرصت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة علي المشاركة في فعاليات المهرجان الدولي السادس للتمور المصرية بأسوان، وذلك من خلال المشاركة في المعرض المصاحب للمهرجان وكذا في الندوات العلمية التي تم عقدها خلال أيام المهرجان.

وايماناً من الهيئة بأهمية قطاع التمور وذلك وفقاً لتوجيهات كلاً من فخامة السيد رئيس الجمهورية و معالي السيد وزير التجارة والصناعة بالنهوض بقطاع التمور باعتباره من القطاعات الواعدة من حيث خلق فرص للعمل وزيادة الصادرات وتحقيق التنمية الاقتصادية والمجتمعية

المواصفات والجودة نسنضيف طلاب كلية الزراعة جامعة القاهرة للتدريب على برنامج تكنولوجيا التصنيع الغذائي



استضافت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة طلاب من كلية الزراعة جامعة القاهرة ببرنامج تكنولوجيا التصنيع الغذائي تحت إشراف أ.د / محمد أحمد علي عبد القادر . وقالت الأستاذة سماح عمار مدير مركز التدريب بالهيئة أن مركز التدريب يحظى في الفترة الأخيرة بخطوات جادة نحو النهوض بثقافة الجودة في المجتمع كما ان مركز التدريب يقدم تدريبات متنوعة في مجالات نظم الإدارة المختلفة والتدريبات المعملية المتخصصة علماً بأن مركز التدريب يقدم مميزات متعددة بالتدريب وهي تدريبات بفترة متعددة صباحية ومسائية وكذلك التدريب عن بعد Online ، فضلاً عن تنفيذ التدريبات بمقرات الشركات والمصانع داخل القاهرة وخارجها

د. خالد صوفى:

نمية وتطوير

منظومة التدريب أحد

المحاور الاستراتيجية

لتوفير فرص العمل

ونتحقيق النمو الشامل

والمسند في مصر

CODEX

الكوادكس المصرية

وزير التجارة والزراعة يصدران قراراً مشتركاً بشأن نظام تداول القطن الإزهر لموسم ٢٠٢٢/٢٠٢٣

بمشاركة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

الأردن نسنضيف الدورة التدريبية الثانية حول أفضل الممارسات للمشاركة في اجتماعات هيئة الدستور الغذائي

في إطار أنشطة المبادرة العربية للدستور الغذائي بالتعاون بين المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين والجمعية العالمية لعلوم تشريعات الأغذية، شاركت مصر في أعمال الدورة التدريبية الثانية حول أفضل الممارسات للمشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي «تعزيز توافق الآراء ومهارات التفاوض» والتي نظمتها معهد التدريب والاستشارات الصناعية التابع للمنظمة في العاصمة الأردنية عمان يومي ١٦-١٧ أكتوبر ٢٠٢٢، بمشاركة ٢٤ مشارك من الدول العربية (الأردن- السودان- العراق- فلسطين- لبنان- مصر- اليمن- هيئة التقييس الخليجية).

وشارك من جمهورية مصر العربية في اجتماعات هذه الدورة كلا من:

- م/ محمد عبد الفتاح ابوبكر - أخصائي أول مواصفات غذائية
- م/ رضا محمد سيد - أخصائي أول مواصفات غذائية
- د/ زينب مسعد عبد الرازق - أخصائي ثان مواصفات غذائية

ومن أهم نتائج هذه الدورة

- ١- معرفة مبادئ إعداد المواصفات الغذائية بهيئة الدستور الغذائي الدولي CODEX .
- ٢- مواصفات الدستور الغذائي ليست بديلاً عن التشريعات الوطنية القائمة على دراسات تحليل المخاطر لكل بلد.
- ٣- كيفية إعداد المواقف الوطنية تجاه الموضوعات المدرجة على أجندة اجتماعات اللجان الدولية لهيئة الدستور الغذائي الدولي مع ضرورة تقديم المبررات العلمية في حالة عدم الموافقة أو التحفظ على موضوعات الدستور الغذائي.
- ٤- لجان المشورة العلمية التابعة لهيئة الدستور الغذائي وضرورة إنشاء فريق نقاط تحليل مخاطر الأغذية على المستوى الوطن العربي لتقديم البيانات اللازمة لتعزيز الموقف العربي الموحد.
- ٥- الأخذ في الاعتبار أهداف خطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) لعام ٢٠٢٠-٢٠٢٥ أثناء وضع خطة المواصفات الغذائية.
- ٦- دور مواصفات الدستور الغذائي واتفاقية التجارة العالمية WTO والصحة والصحة النباتية SPS لتذليل العقبات أمام التجارة الدولية، حيث أن مواصفات الدستور الغذائي هي المرجع الرئيسي والمعتمد في حالة المنازعات الدولية للدول المشتركة في اتفاقية التجارة العالمية، وضرورة توفير المبررات العلمية في حالة الحيود عنها.
- ٧- معرفة مبادئ تحليل المخاطر المتبعة في الدستور الغذائي والوثائق الدولية الصادرة في هذا الشأن وأهمية ذلك في تزويد صانعي القرار في ما يخص سلامة الأغذية بالمعلومات والأدلة التي يحتاجون إليها لاتخاذ قرارات فعالة، مما يساهم في تحسين نتائج سلامة الأغذية وتحسين الصحة العامة.
- ٨- ضرورة تعميم وثائق الدستور الغذائي وصياغة المواقف وإيجاد الدعم للموقف الوطني للتعليقات المكتوبة من أجل تطوير المواقف العربية تجاه موضوعات الدستور الغذائي من خلال نقاط الاتصال الوطنية لهيئة الدستور الغذائي.
- ٩- حلقات نقاشية عن أهم الموضوعات المدرجة على أجندة الدورة القادمة رقم (٤٥) لهيئة الدستور الغذائي CODEX وكيفية صياغة المواقف الوطنية تجاهها.
- ١٠- الوقوف على أهم مخرجات المبادرة العربية للدستور الغذائي في دعم قدرات الوطن العربي في أعمال الدستور الغذائي الدولي والتي تنفذها GFORSS و PARERA وتنسقيها المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين - مكتب الدستور الغذائي ويمولها مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية.

مقترحات الهيئة كخطة مستقبلية:

- ١- المشاركة الفعالة في اجتماعات لجان الدستور الغذائي الدولي والتعاون مع الجهات العلمية لبناء موقف وطني على أسس علمية.
- ٢- إدراج المراجعة اللغوية للمواصفات الصادرة عن الدستور الغذائي باللغة العربية من ضمن أولويات المبادرة العربية وذلك لوجود العديد من الأخطاء اللغوية بها وترجمة الوثائق الهامة والأدلة الإرشادية الصادرة عن الدستور الغذائي الدولي باللغة العربية.

أصدر المهندس/ أحمد سمير وزير التجارة والصناعة والسيد/ السيد القصير وزير الزراعة واستصلاح الأراضي قراراً مشتركاً بشأن نظام تداول القطن الإزهر لموسم ٢٠٢٢/٢٠٢٣.

وقد نص القرار على أن يكون تداول أقطان الإزهار وغيرها من الأقطان في كافة المحافظات لموسم ٢٠٢٢/٢٠٢٣ وفقاً لأحكام نظام التداول الملحق بهذا القرار. كما تضمن القرار تشكيل لجنة تنفيذية منبثقة من اللجنة الوزارية المشتركة للقطن لمتابعة نظام تداول القطن في كافة المحافظات برئاسة معاون وزير التجارة والصناعة للسياسات التجارية وعضوية ممثلين عن وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، ومساعد وزير قطاع الأعمال العام، ورئيس الهيئة العامة للتحكيم واختبارات القطن، وممثل عن البنك الزراعي المصري، ورئيس الشركة القابضة للقطن والغزل والنسيج والملابس، وممثل عن شركات تجارة الأقطان من القطاع الخاص، والعضو المنتدب لشركة مصر لتجارة وحليب الأقطان (مدير النظام)، على أن يعاون مدير النظام في تنفيذ النظام خلال هذا الموسم كل من رئيس الإدارة المركزية للفرز والتحكيم بهيئة تحكيم واختبارات القطن، ومدير عام محافظة كفر الشيخ بهيئة تحكيم واختبارات القطن.

ويحدد القرار اختصاص اللجنة بوضع الأسس والإطار الاستراتيجي لتنفيذ نظام تداول الأقطان لموسم ٢٠٢٢/٢٠٢٣، ومتابعة تنفيذ نظام تداول محصول القطن في مراكز التجميع المختارة، واعتماد الهيكل التنظيمي والموازنة التقديرية للمشروع واليات التنفيذ، إلى جانب اعتماد أسس تحديد أسعار فتح المزادات بمراكز التجميع وتحديد قيمة التأمين لدخول شركات التجارة المسجلة المزادات، ووضع الشروط والقواعد المالية المنظمة لعملها، والإعداد لتطبيق نظام المزايدة المميكن المطور بواسطة البورصة المصرية للسلع، وغير ذلك من الاختصاصات المكلفة بها وفقاً لنظام التداول الملحق بهذا القرار.

وتتولى اللجنة تقديم تقرير متابعة شهري لوزير التجارة والزراعة بموقف التداول في مراكز التجميع والكميات المتداولة وأسعار البيع وكذا تقديم تقرير في نهاية الموسم عن إيجابيات وسلبيات النظام لتتلافى السلبيات في الموسم المقبل وتقديم اقتراحات للتطوير.

وقد ألحق بالقرار نظام تداول أقطان محصول موسم ٢٠٢٢/٢٠٢٣ على كافة المحافظات ويستهدف تطوير نظام التداول الحالي والتغلب على سلبياته بما يساهم في استعادة سمعة ومكانة القطن المصري في الأسواق العالمية وحصول المزارع على العائد المناسب دون تدخل من الوسطاء.

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

CODEX

الكودكس المصرية



الكودكس المصرية تعقد الاجتماع الثالث لعام ٢٠٢٢ وندرس إصدار مواصفة قياسية لطحالب الاسبيرولينا لأول مرة على مستوى العالم



كذلك تضمن اجتماع اللجنة الاشارة الي مقترحات العمل الجديدة في مجال الأغذية الخاصة علي النحو التالي :

- دراسة مقترح اعداد مواصفة خاصة بأغذية التوحد ، وتم التوصية بالبداية في اعداد مشروع مواصفة خاصة بالاشتراطات العامة لأغذية أطفال التوحد من خلال مشاركة جميع الجهات المعنية والتي ستكون الاولى من نوعها في العالم ، يليه قيام مصر بعرض ورقة نقاشية الي سكرتارية الكودكس حول ضرورة عمل مواصفة خاصة بأغذية أطفال التوحد

- دراسة مقترح اعداد مواصفة خاصة بالطحالب (الاسبيرولينا) ، وقد تم التعرف علي فوائدها وأضرارها ومصادر الحصول عليها ، ونظرا لعدم وجود مواصفات دولية صادرة بشأن هذا المنتج حتي تاريخه وأيضاً لأن اللجنة المصرية تضم العديد من الخبراء والأساتذة الاكاديميين والجهات الرقابية ، فقد تم اقتراح اعداد مواصفة قياسية للاشتراطات الاساسية للطحالب الزرقاء (اسبيرولينا) وذلك في ضوء الابحاث العالمية والمحلية بالمراكز البحثية ، وبعد اعتماد المواصفة القياسية المصرية سيتم عرض هذا المقترح على سكرتارية الكودكس الدولية المعنية بالاغذية الخاصة كورقة نقاشية ثم مواصفة دولية/أقليمية.

عقدت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة الاجتماع رقم ٣٨٠ للجنة المصرية لدستور الاغذية (Codex) خلال شهر اكتوبر الماضي ، وذلك بمشاركة العديد من الجهات الحكومية والرقابية ومراكز الأبحاث وغرفة الصناعات الغذائية وشركات القطاع الخاص العاملة في مجال الصناعات الغذائية.

تناول الاجتماع العديد من الموضوعات الهامة التي نفذتها اللجنة خلال الفترة الماضية من تقارير عن اجتماعات وورش عمل من ضمنها تقرير عن ورشة العمل الإقليمية حول إدارة أعمال الدستور الغذائي لدول الاتحاد الإفريقي من شمال إفريقيا ودول غرب ووسط إفريقيا والتي عقدت خلال شهر يونيو الماضي في بوركينافاسو ، وكذا تم عرض تقرير عن ورشة العمل الإفريقية حول سلامة الاغذية التي عقدت بجنوب إفريقيا خلال الفترة من ٢٧ يونيو الي ١ يوليو ٢٠٢٢ ، وقام ممثل عن المركز القومي لتكنولوجيا وبحوث الإشعاع بعرض تقديمي عن وجود البكتيريا المسببة للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والتي تسبب الأمراض التي تنقلها الأغذية والرقابة عليها لتعزيز سلامة الأغذية ، كما تم التعرف علي نتائج مشاركة الهيئة افتراضيا في اجتماعات الدورة (٥٣) للجنة الدستور الغذائي المعنية "بمبتقيات المبيدات" (CCPR 53) والتي عقدت بصورة افتراضية خلال شهر يوليو الماضي .

CODEX

الكودكس المصرية



المواصفات والجودة نشارك عبر تقنية الفيديو كونفرانس في اجتماعات الدورة رقم (٦) للجنة الدولية الدسمنور الغذائي (Codex) المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي (CCSCH6)

م. حنان فؤاد حامد

الأمانة الفنية للجنة التوابل وأعشاب الطهي ومدير إدارة المواصفات الغذائية



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

CODEX
ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

26, 27, 28, 29, 30
September 2022
& 3 October 2022
10:30-13:30 CEST

Languages: Arabic, English,
French, Spanish

VIRTUAL

CCSCH6

**Sixth Session
of Codex Committee on Spices
and Culinary Herbs**

Provisional Schedule

وافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيس لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (CAC45) عند الخطوة (٥) ، وإبقاء مشروع المواصفة المقترح الخاص بالفانيليا عند الخطوة (٢/٣).
(٧) المشروع المقترح لمواصفة الكركم المجففة وافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيس لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (CAC45) عند الخطوة (٢/٣) لمزيد من الدراسة.

(٨) مراجعة المقترح المقدم من الولايات المتحدة الأمريكية والخاص بنموذج القالب المقترح لمجموعات توابل أعشاب الطهي والتقدم به اللجنة القادمة (٩) إحالة البنود الخاصة بالبيانات على العيوب وطرق التحليل وأخذ العينات إلى لجان الكودكس الدولية المتخصصة للنظر والبت فيها (١٠) مقترحات العمل الجديدة

لم يتم تقديم مقترحات أعمال جديدة وقد طالبت اللجنة الدول بتقديم مقترحات مواصفات جديدة

التوصيات النهائية:

١- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية EWG المقترحة أثناء عمل اللجنة فور الدعوة إليها نظرًا لأهميتها، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر.

٢- التنسيق مع الجهات المعنية لتقديم مقترحات عمل جديدة وذلك علي حسب الأولوية في الانتاج والتصدير في مصر في مجال التوابل والنباتات الطبية والعطرية.

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصًا من الهيئة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٦) للجنة الدولية الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي (CCSCH6) والتي عقدت افتراضيا خلال الفترة من ٢٦-٣٠ سبتمبر و ٣ أكتوبر ٢٠٢٢، شارك في الاجتماعات ممثلي عدد (٦٠) دولة عضو، ومنظمة واحدة عضو، بالإضافة إلى عدد من المراقبين ومنظمات حكومية دولية ومنظمات غير حكومية وهيئات الأمم المتحدة .

وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلاً من:

- أ.د. مرفت أحمد فؤاد
إستشاري الأعشاب والنباتات الطبية والأغذية الخاصة- المعهد القومي للتغذية
- ك. رجاء عزت الجمال
إستشاري المعامل - الهيئة القومية لسلامة الغذاء
- د. فتحي محروس
شركة جريكو أروماتيك
- م. سارة سيد عبد الله
شركة حراز للأغذية والمنتجات الطبيعية
- م. جهاد جابر
غرفة الصناعات الغذائية
- م. مريم رياض
اخصائي مواصفات غذائية
- م. حنان فؤاد حامد
مدير ادارة المواصفات الغذائية – الأمانة الفنية للجنة التوابل وأعشاب الطهي (رئيس الوفد)

أهم الموضوعات التي تم عرضها ومناقشتها والنتائج التي أقرتها اللجنة:

(١) المسائل المحالة من هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) والأجهزة الفرعية التابعة لها.

(٢) المشروع المقترح لمواصفة الزعفران الجاف وافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (CAC45) عند الخطوة (٨).

(٣) المشروع المقترح لمواصفة جوز الطيب المجفف ووافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (CAC45) عند الخطوة (٨).

(٤) المشروع المقترح لمواصفة الفلفل الحار (البابريكا) والفلفل الحلو (الشيلي) المجفف

وافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (CAC45) عند الخطوة (٨/٥).

(٥) المشروع المقترح لمواصفة الحبهان المجفف وافقت اللجنة علي رفع مشروع المواصفة للاعتماد علي اللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها (٤٥) عند الخطوة (٥).

(٦) المشروع المقترح لمواصفة الثمار المجففة (توت العليق- الفانيليا- الينسون النجمي- الكبابية الصيني (فلفل جاميكا)

CODEX

بمشاركة مصر وممثلى ١٤ دولة عربية

نونس نسنضيف ورشة العمل الإقليمية السنوية للاتفاقية الدولية لوقاية النباتات والنابعة لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) بعنوان الابتكار في مجال الصحة النباتية من أجل الأمن الغذائي

د. نادر البدرى

مسئول لجنة المعايير الدولية للشرق الأدنى وشمال أفريقيا بالاتفاقية الدولية لوقاية النباتات بمنظمة الفاو - الأمم المتحدة
- اخصائي الصحة النباتية بالحجر الزراعي المصري - وزارة الزراعة



تدعو أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات كل عام لورشة عمل إقليمية تدرس فيها دول الإقليم التحديات والتحديات في المعايير الدولية لصحة النبات والصادرة عن الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات والتي تحكم عمليات استيراد وتصدير كافة المنتجات الزراعية وقواعد التبادل التجاري بين الدول. عقدت ورشة العمل لهذا العام بدولة تونس في الفترة من ١ - ٤ أغسطس ٢٠٢٢ وذلك تحت عنوان «الابتكار في مجال الصحة النباتية من أجل الأمن الغذائي»، حيث شارك في هذه الورشة ممثلو البلدان الأعضاء لنقاط الاتصال الدولية للمنظمات الوطنية لوقاية النباتات (رؤساء الحجر الزراعي) من كل دولة في منطقة الشرق الأدنى وشمال إفريقيا (NENA).



الخريفية ومرض الذبول الفيوزاريومي للموز) لما تسببه من خسائر فادحة.
- أهمية الإبلاغ عن الآفات حال انتشارها أو توطئها في بلد ما.
- إطلاق برنامج تعاون إقليمي يستهدف تواصل خبراء صحة النبات وحماية المزروعات بدول الإقليم.
- ضرورة التنسيق لتبادل بروتوكولات تدابير الصحة النباتية وقوانين الحجر الزراعي فيما بين الدول لتسهيل تجارته الآمنة.
- حثت المنظمة الإقليمية لوقاية النباتات للشرق الأدنى على متابعة عملية تعليق الدول الأعضاء على مسودات المعايير الدولية قبل إقرارها من قبل الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.
- إبراز أهمية الدور الحيوي الذي تقوم به المنظمات الوطنية لوقاية النباتات والمتمثلة في الحجر الزراعي في حماية المزروعات أثناء عمليات التصدير والاستيراد فيما بين البلدان.

وتم تنظيم ورشة العمل من قبل المكتب الإقليمي لمنظمة الفاو والمكتب الإقليمي للشرق الأدنى وشمال إفريقيا، بالتعاون مع أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) ومنظمة وقاية النباتات في الشرق الأدنى (NEPPO) وبحضور وزير الزراعة (الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري) لتونس السيد/ محمود إلياس حمزة. كما حضر ممثلون رسميون من مصر والجزائر والسعودية وليبيا ولبنان والمغرب وموريتانيا وسوريا والعراق واليمن وقطر والسودان وتونس وإيران والكويت ومراقب دولي من وزارة الزراعة الأمريكية. وتعد هذه الورشة هي الأولى من نوعها التي تعقد حضوريا هذا العام وذلك بعد عامين من التبادلات الافتراضية بسبب القيود التي فرضتها جائحة فيروس كورونا COVID-19. وقد تم تجميع وتحليل وتوحيد الآراء فيما بين ممثلي الدول الحاضرة وضبط صياغة المعايير الدولية المطروحة محل المناقشة لتتواءم مع اللوائح التنفيذية لدول الإقليم، وتم الانتهاء إلى التوصيات التالية :
- أهمية التعاون بين بلدان الإقليم لمكافحة الآفات العابرة للحدود أمثلة (بكتريا التدهور السريع لأشجار الزيتون ودودة الحشد

CODEX

الكودكس المصرية



دور «المواصفات والجودة» في تحقيق الهدف الثاني من أهداف التنمية المستدامة «القضاء على الجوع»

مهندسة / اكرام سعيد حسن
رئيس وحدة الاداء البيئي

أفريقيا على سبيل المثال ، في الواقع ، يتزايد الجوع في جميع المناطق دون الإقليمية تقريباً، حيث يبلغ معدل انتشاره إجمالاً ٢٠ بالمائة. وفي الوقت نفسه ، يتسبب سوء التغذية في خسائر فادحة في الدول النامية والمتقدمة. كما أنه أيضاً أكثر من مليار شخص بالغ ومراهق وأطفال يعانون من السمنة المفرطة أو يعانون من زيادة الوزن، إن العواقب وخيمة على الصحة العامة، وعلى الثروة الوطنية ، وعلى نوعية حياة الأفراد والمجتمعات.

تترافق هذه الاتجاهات المقلقة مع تناقص توافر الأراضي ؛ زيادة تدهور التربة والتنوع البيولوجي ؛ والأحداث الجوية الأكثر تواتراً وشدة . وكذلك تأثير تغير المناخ على الزراعة يضاعف الموقف وهو ما يحاول البعض القضاء عليه . كما يعتبر أيضاً تلوث الغذاء أحد العناصر التي علينا جميعاً التكاتف من أجل الإنهاء عليه ، ومن أهم عوامل تلوث الغذاء ما يلي:-

١. التلوث العرضي الناتج أثناء تصنيع / تعبئة/ تداول / استهلاك الغذاء .
٢. التلوث بالجراثيم و الميكروبات الموجودة في الهواء والغبار أو التي تنقلها الحشرات الضارة.
٣. التلوث بالأسمدة الكيماوية و المبيدات الحشرية و الهرمونات التي تضاف إلى النباتات و علف الحيوانات لتساعد على النمو السريع
٤. التلوث بنواتج احتراق الفحم و المشتقات النفطية التي تلوث الهواء ويدورها تلوث الغذاء.
٥. التلوث نتيجة حفظ المواد الغذائية في أكياس أو علب بلاستيكية خاصة المتدنية في مواصفات التصنيع.
٦. التلوث الناجم عن المواد المشعة والمواد النووية وهو اخطر أنواع التلوث.

حرصاً من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على تحقيق أهداف التنمية المستدامة ومن ضمنها الهدف الثاني وهو (القضاء على الجوع) ، فقد قامت الهيئة بإنشاء وحدة الاداء البيئي وهذا حدث يتم لأول مرة في تاريخ وزارة التجارة والصناعة والتي تساعد على :-

١. تطبيق أهداف التنمية المستدامة المقدمة من الأمم المتحدة والمتبنية لمبدأ خفض الانبعاثات الصارة المؤثرة على الصحة العامة وتلوث الغذاء وكذلك على التغيرات المناخية .
٢. تطبيق خطة الدولة ٢٠٣٠ والتي تعكس الخطة الاستراتيجية طويلة المدى للدولة لتحقيق مبادئ وأهداف التنمية المستدامة في كل المجالات ،
٣. الحفاظ على التنمية والبيئة معاً من خلال الاستخدام الرشيد للموارد بما يحفظ حقوق الأجيال القادمة في مستقبل أكثر أمناً لمواجهة الآثار المترتبة على التغيرات المناخية .
٤. تعزيز قدرة الأنظمة البيئية على التكيف والقدرة على مواجهة المخاطر والكوارث الطبيعية ومنها القضاء على الجوع وزيادة الاعتماد على الطاقة المتجددة وتبني أنماط الاستهلاك الغذائي والإنتاج المستدام.

ويرتكز نجاح أهداف التنمية المستدامة إلى حد كبير على عمليات الرصد والمراجعة والمتابعة الفعالة . وتشكل مؤشرات أهداف التنمية المستدامة الأساس العام لهذا الإطار العالمي الجديد .

ويعتبر القضاء على الجوع هو أحد أهداف التنمية المستدامة ويعتبر أحد المؤشرات الأساسية لرصد المستقبل على الرغم أنه يتم إنتاج أكثر مما يكفي من الطعام اليومي لإطعام حتى آخر واحد من البشر ومع ذلك، ما يقرب من ٦٩٠ مليون شخص ما زالوا يعانون من سوء التغذية المزمن، وسط علامات تنم على تناقص الزخم نحو القضاء على الجوع في



CODEX



الكودكس المصرية

قمة الغذاء العالمي وأهمية سلامة الغذاء



أ.د. عفاف امين
قسم سلامة الغذاء/ المعهد القومي للتغذية

على أسواق التصدير فقط، لكن معالجة سلامة الأغذية يجب ان تكون اولاً في الاسواق المحلية ، لذلك يجب ان تحظى سلامة الغذاء اولاً على المستوى المحلي بقدر كبير جداً من الاهتمام الاستراتيجي أو السياسي فتطمئن أسواق التصدير وتشعر بالأمان.

● يمكن تجنب الكثير من المشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء والتكاليف المرتبطة بها إذا تم وضع مجموعة منسقة من التدابير الوقائية ، ويمكن للبلدان تجنب الخسائر الناجمة عن عبء الامراض المنقولة عن طريق الغذاء التي تبلغ قيمتها مئات الملايين من الدولارات من خلال اعتماد استراتيجية استباقية وتحديد المشاكل والتدابير بحسب الاولويات. بما يشمل مراقبة المخاطر وتقييمها وعمليات التفتيش وفحص المنتجات ، وتحديث منهج شامل لمراقبة الامراض التي تنقلها الاغذية.

● مناقشة سلامة الغذاء في سياق النظام الغذائي وشرح سبب اعتبار سلامة الاغذية جزءاً لا يتجزأ من التنمية المستدامة ، وتوضيح الروابط بين الامراض التي تنقلها الاغذية والتغذية السيئة ، و إدراج سلامة الغذاء في المبادرات الإنمائية ، كمثل : هناك ارتباط وثيق بين النقص والتعرض للافلاتوكسين وهي مادة سامة تنتجها الفطريات التي تصيب المحاصيل الاساسية في المناطق المدارية وشبه المدارية.

● يجب ان يعمل العالم معاً لتغيير الطريقة التي ينتج بها الغذاء ويستهلكه وذلك عن طريق ما يلي :

ضمان اتخاذ التدابير الملائمة لتحقيق الأمن الحيوي ، تشجيع البحوث في المجالات المختصة ، طبيعة تأثير تغير المناخ على سلامة الغذاء ونطاقه، الاستعداد لادارة الآفات والممرضات البكتيرية و الفطرية وسمومها على نحو فعال ، ترشيد استخدام مضادات الميكروبات ، ادارة النظم البيئية المائية ، اعادة تقييم المخاطر وتحقيق الحد الاقصى من ممارسات إدارة السلامة الغذائية ، المراقبة وتشارك البيانات بين مختلف المناطق الجغرافية ، التلوث البيئي وإدارة المهدر من الغذاء.

● استحداث و ادراج مجالات ذات أولوية للأوساط البحثية ، مثال : التقنيات الجديدة لتربية النباتات (الثورة الزراعية الرابعة) - العمل على زيادة طول مدة صلاحية الخضروات والفاكهة بعد الحصاد للاستهلاك الآمن والتصدير ومنع الهدر - التغذية الشخصية المخصصة - تركيبات الاغذية المستحدثة - التثقيف العام بشأن الفوائد الصحية للمنتجات الناجمة عن تكنولوجيا مستحدثة ومحسنة و تزويد المستهلك بالمعلومات.

يتسبب الغذاء غير السليم في حوالي ٦٠٠ مليون حالة من الأمراض المنقولة بالأغذية سنوياً بالعالم ، وبالتالي فإنه يشكل تهديداً لصحة البشر وبخاصة النساء والأطفال والمتضررين من الصراعات والمهاجرين وأيضاً لاقتصاد البلاد.

لذلك يجب :

● تحديد أهم الإجراءات والاستراتيجيات لمواجهة التحديات الحالية والمستقبلية فيما يتعلق بسلامة الأغذية على الصعيد الوطني والعالمي.
● تعزيز الالتزام على أعلى مستوى سياسي بزيادة سلامة الأغذية في خطة التنمية المستدامة للاعوام القادمة.

● دمج سلامة الغذاء في التنمية : فهي جزء لا يتجزأ من تحقيق الأمن الغذائي والتغذية، وترتبط ارتباطاً وثيقاً بأهداف إنمائية أخرى، بما في ذلك الزراعة ، والحد من الفاقد ما بعد الحصاد ، وتجهيز وتجارة الاغذية والتخفيف من آثار تغير المناخ.

● تؤثر التغيرات المستمرة في المناخ والنظم العالمية للإنتاج والإمداد الغذائي على المستهلكين وصناعة الغذاء ، وبالتالي يمكن أن تؤثر هذه التغييرات على نظم السلامة الغذائية وتطرح تحديات متصلة بالاستدامة والتنمية.

● التفكير العاجل على المستوى الدولي فيما يتعلق بالإجراءات الواجب اتخاذها لتعزيز سلامة الأغذية، ومناقشة الأولويات بحيث يتسنى مواءمة استراتيجيات سلامة الأغذية فيما بين الدول، وذلك لتعزيز الجهود الرامية إلى بلوغ أهداف التنمية.

● يرتبط تحسين سلامة الغذاء بتحقيق العديد من أهداف التنمية المستدامة التي تهدف إلى القضاء على الجوع والفقر وتعزيز الصحة الجيدة. ولا يتحقق الأمن الغذائي إلا عندما تكتمل العناصر الأساسية لنظام غذائي صحي آمن للأكل، و يدرك المستهلكون ذلك. وتشكل سلامة الغذاء عنصراً حيوياً لنمو الزراعة وتحولها على النحو اللازم لإطعام السكان ، وتحديث النظم الغذائية الوطنية (١) النظام الغذائي هو مجموعة الأنشطة التي تؤدي إلى إنتاج الأغذية ومعالجتها ونقلها واستهلاكها) ، وإدماج البلاد على نحو مؤثر في الاسواق الإقليمية والدولية.

● اجتذبت سلامة الاغذية ، في العديد من البلدان النامية ، اهتمام السياسات باعتبارها بالأساس قضية تتعلق بالتجارة والنفوذ إلى الأسواق ، فسلامة الأغذية في البلدان المنخفضة والمتوسطة الدخل قد ركزت



الأكريلاميد والغذاء

الدكتور: طارق يحيى
رئيس وحدة حلال

هل هناك غذاء يحتوي على مادة الأكريلاميد أكثر من غيره؟
تفتقر البيانات أنه لا يوجد نوع واحد من الغذاء يقدم الحصة الكبرى من مادة الأكريلاميد في النظام الغذائي العادي. ومن المقدر أن مادة الأكريلاميد توجد في ٤٠ بالمائة من النظام الغذائي النموذجي الأمريكي. وعلى الرغم من إمكانية اختلاف الرقم في بعض الدول، فإنه ليس هناك شيء يفترض أن طرح نوع معين من الغذاء يمكنه أن يقلل بشكل كبير مقدار مادة الأكريلاميد من النظام الغذائي. فمادة الأكريلاميد يمكن أن يتم العثور عليها في أي أغذية تحتوي على النشا ويتم تسخينها في درجات حرارة عالية. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تتواجد كمية كبيرة من مادة الأكريلاميد في غذاء بعينه بناءً على التغير في المكونات الطبيعية للمواد الخام وظروف الطهي.

ما هي المنتجات التي تحتوي على مادة الأكريلاميد؟
إن المنتجات الغنية بالكربوهيدرات التي يتم تعريضها للتسخين وتفاعل التحمير - عادة ما تحتوي على مادة الأكريلاميد. تدخل مادة الأكريلاميد في تركيب آلاف المنتجات المختلفة من ضمن الأغذية التي تنتج مادة الأكريلاميد أثناء الطهي، القهوة والشيكولاتة واللوز والبطاطس المقلية ورقائق البطاطس والحبوب والمكسرات والخبز وحتى بعض الفواكه والخضروات.

ما هي الحلول التي تطبقها الصناعة؟
في أوروبا، تم إصدار وثيقة استرشادية أو مجموعة من التوجيهات من قبل European food processors trade association (الاتحاد التجاري الأوروبي لمنتجي الغذاء) (CIAA)، بما فيها العديد من الشركات الأعضاء في GMA بالتعاون مع المنظمات الأوروبية، لإلقاء الضوء على الطرق الممكنة لتقليل مادة الأكريلاميد في الأنواع المختلفة من المنتجات. على سبيل المثال، اختيار حبات البطاطس التي تنخفض بها نسبة السكر بشكل طبيعي حيث أن رقائق البطاطس تساعد عند طهيها في التحكم في تكون مادة الأكريلاميد. كما أن الصناعة قد ابتكرت عملية تستخدم انزيمًا ما لتقليل التكون الطبيعي لمادة الأكريلاميد عند طهي الحبوب المطحونة وغيرها من الأغذية العديدة التي تعتمد على العجين.

وللتأكد من أن جميع المستهلكين يمكنهم الاستفادة من هذه التقنية، فقد تم منح الترخيص لشركتين مستقلتين للبدء في طرحها تجاريًا لمصنعي الغذاء الآخرين. وقد بدأت الشركتان (Novozymes و DSM) في تسويقها للعملاء في صناعة المواد الغذائية.

هل ستقوم هذه التغيرات بالقضاء على مادة الأكريلاميد من جميع المنتجات؟

حتى الآن لا تقوم هذه التغيرات بالقضاء على هذه المادة من المنتجات الغذائية، كما يبدو أنه ليس هناك طريقة عملية وفعالة للقضاء نهائيًا على مادة الأكريلاميد من الأنواع المتعددة للمنتجات. حتى فيما يخص تقليل مادة الأكريلاميد، ليس هناك حلًا محددًا يمكن تطبيقه على جميع الأغذية، كما أن العديد من الطرق التي يمكنها تقليل مادة الأكريلاميد يمكن أن تؤثر على الطعم واللون والتركيب بطريقة عكسية. ولكن يستمر البحث والابتكار في اكتشاف وتنفيذ طرق يتم من خلالها تقليل نسبة مادة الأكريلاميد في عدد من الأغذية.

الأكريلاميد هو مركب كيميائي يتكون بشكل طبيعي في مجموعة كبيرة من الأطعمة عند طهيها، وتشتمل هذه المجموعة على القهوة والشيكولاتة واللوز والبطاطس المقلية والمكسرات ورقائق البطاطس والحبوب والخبز وحتى بعض الخضروات والفاكهة. كانت مادة الأكريلاميد موجودة في الغذاء منذ بدأ البشر طهي الطعام، ولكن لم يكن أحد على علم بوجودها في الغذاء حتى أبريل عام ٢٠٠٢، عندما قدم مجموعة من العلماء السويديون بحثًا اكتشف مستويات ضئيلة من المركب في بعض الأغذية المخبوزة والمقلية. قبل الدراسة السويدية، لم يكن الطعام يتم تحليله من أجل مادة الأكريلاميد لأنها لم تكن مستخدمة كأحد مكوناته، كما أنه لم يكن أحد يعلم بأنها واحد من مكوناته.



هل يتم إضافة مادة الأكريلاميد للمنتجات؟

لا يتم إضافة مادة الأكريلاميد للمنتجات الغذائية. أنما تتولد مادة الأكريلاميد بشكل طبيعي عندما يتم قلي بعض المواد المحددة الغنية بالكربوهيدرات أو خبزها أو شواءها في درجة حرارة عالية، وتتولد عندما يتم طهي الطعام بالمنزل والمطاعم فضلًا عما إذا تم تحضيره تجاريًا. الآلية الأولية لتكون مادة الأكريلاميد في الأغذية هي تفاعل السكر المختزل (مثل الجلوكوز) مع الاسباراجين الحر، وهو حمض أميني يوجد في العديد من الأطعمة، أثناء التحمير.

ما سبب الاهتمام بمادة الأكريلاميد؟

اكتشف في بعض حيوانات التجارب أن مادة الأكريلاميد يمكن أن تسبب السرطان عند تعاطيها بجرعات عالية. وحتى وقتنا هذا، لم تقرر إدارة الأغذية والأدوية ومنظمة الصحة العالمية وأغلب الهيئات الصحية والتنظيمية ما إذا كان وجود الأكريلاميد في الغذاء ينطوي على مخاطر صحية كما أنها لم توصي المستهلكين بتغيير أنظمتهم الغذائية بهدف تجنب مادة الأكريلاميد. وما تزال الدراسات مستمرة في هذا المجال.

CODEX

١٣

الكودكس المصرية

تأثير التغيرات المناخية علي القطاع الفـ



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

التغيرات المناخية عبارة عن تغير في الظروف المناخية بصورة مباشرة نتيجة الأنشطة البشرية التي تتسبب في غازات الاحتباس الحراري نتيجة للثورة الصناعية وارتفاع معدلات النمو بفعل الاستخدامات المضرة للبيئة واستخدام البترول ومشتقاته في الطاقة، ويعتبر التغير المناخي من أخطر الظواهر لكوكب الأرض لارتباطه بالإنسان ومختلف مظاهر الحياة. كما يمثل تغير المناخ تهديداً خطيراً للأمن الغذائي العالمي والتنمية المستدامة والقضاء على الفقر، حيث عانى حوالي ١٩٣ مليون في ٥٣ دولة من انعدام الأمن الغذائي خلال ٢٠٢١ بزيادة ٤٠ مليون عن ٢٠٢٠ (الفاو) وبحلول ٢٠٥٠ من المتوقع زيادة عدد سكان العالم الي الثلث خاصة البلدان النامية وباستمرار معدل الاستهلاك الحالي يتعين نمو الإنتاج العالمي بحوالي ٦٠٪ لتلبية الطلبات المتوقعة على الأغذية والأعلاف.

ونتيجة حدوث تغير للطقس في معظم دول العالم زادت الفيضانات التي تهدد إنتاج الغذاء، مما جعل التفكير والعمل الدؤوب يشغل المسؤولين لمواجهة التغير المناخي للحفاظ علي مظاهر الحياة علي الأرض، لذلك تعتبر (النظم الغذائية تدمر الكوكب - وأزمة المناخ تدمر النظم الغذائية) وهما من أكبر المشاكل التي يواجهها العالم وأكثرها تعقيداً لان النظم الغذائية غير عادلة أو مضطربة أو متوقفة في معظم دول العالم.

ومن الركائز الأساسية للأمن الغذائي وتأثرها بالتغير المناخي : (التوافر) وهو يعني قدرة الأنظمة الزراعية على تلبية وتوافر الطلب على الغذاء مثل إنتاج المحاصيل والمراعي والعوامل الاجتماعية والاقتصادية والثقافية التي تحدد مكان وكيفية أداء المزارعين ومدى استجابتهم للأسواق، و (الوصول) والمقصود به مدى قدرة الأفراد على الوصول إلى الموارد الكافية للحصول على أغذية مناسبة لنظام غذائي مغذي والعنصر الأساسي في هذه الركيزة هو الاسعار والقوة الشرائية للمستهلكين. و (الاستخدام) ويقصد به جميع جوانب التغذية المتعلقة بسلامة الأغذية وجودتها عبر السلسلة الغذائية بأكملها. و (الاستقرار) ويعني مدى إمكانية الحصول علي الغذاء الكافي بشكل مؤقت أو دائم نتيجة عدم الاستقرار.

ومن أهم الأمثلة على الركائز الأساسية للأمن الغذائي وتأثرها بالتغير المناخي، حدوث عجز من ١٥ إلى ٢٠ مليون طن من إمدادات القمح والذرة عام ٢٠٢٢، وقد يصل العجز في ٢٠٢٣ من ٢٣ إلى ٤٠ مليون طن، وهذا العجز يؤثر على القيمة الغذائية لنحو ٢٥٠ مليون شخص لمدة عام بما يعادل ٣٪ من سكان العالم، كما عانى نحو ٨٥٪ من دول العالم ارتفاع وتضخم في أسعار المواد الغذائية خلال ٢٠٢٢.

وفي يونيو ٢٠٢٢ ارتفع عدد الذين يعانون من انعدام الأمن الغذائي الحاد وتعرضت حياتهم وسبل عيشهم للخطر إلى ٣٤٥ مليون شخص في ٨٢ دولة وفقاً لـ «برنامج الأغذية العالمي»، حيث ان كل ١ من ٩ أشخاص يعاني الجوع يوماً وبالتالي نقص التغذية وزيادة عدد الجياع في العالم، كما تزداد الهجرة الخارجية في البلدان التي يرتفع فيها انعدام الأمن الغذائي، وحوالي ١٥١ مليون طفل دون سن الخامسة يعانون سوء التغذية في شكل الهزال والتقزم، وما يقارب ٦١٣ مليون امرأة أعمارهم بين ١٥ - ٤٩ عاماً يعانون نقص الحديد، وما لا يقل عن ٢ مليار شخص يعانون زيادة الوزن أو السمنة.

تأثير التغيرات المناخية علي الاغذية

من الجدير بالذكر ان كل ١ درجة مئوية زيادة يؤدي الي انخفاض انتاج الحبوب بنحو ٥-٦٪، كما انخفض انتاج الذرة والقمح والمحاصيل الرئيسية بحوالي ٤٠ مليون طن سنوياً بسبب المناخ الدافئ، وخلال ٥٠ عاماً سيرتفع الذين يعانون من نقص مياه الشرب من ٥ مليار إلى ٨ مليار شخص.

كما يؤثر التغير المناخي علي تراجع الانتاج الزراعي وبالتالي تقلص المخزون الغذائي، حيث يتسبب النظام الغذائي بحوالي ٣٠٪

من إجمالي استهلاك الطاقة في العالم، ومعظمها من البترول حيث تتسبب أنظمة إنتاج الأغذية وتعبئتها وتوزيعها في ثلث انبعاثات الغازات الدفينة. كما يتم هدر ١٧٪ من الطعام ويرتبط حوالي ١٠٪ من انبعاثات الغازات بأغذية تنتج ولا تستهلك، ومتوقع زيادة انبعاثات النظام الغذائي بنسبة ٤٠٪ في ٢٠٥٠ في حالة عدم ايجاد الحلول المناسبة، ومع ارتفاع درجات الحرارة يزداد انتشار الآفات والحشرات الناقلة للأمراض كالبعوض والملاريا.

كما يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى ذوبان الجليد وارتفاع مستوى البحر من ١,٥ إلى ٥,٥ متر مما يشكل تهديداً للجماعات السكانية الساحلية وزراعتها وعدم توافر المياه العذبة وغمر المياه لبعض الجزر، بالإضافة الي تغير خريطة التوزيع الجغرافي للمحاصيل الزراعية، ومع ارتفاع موجات الجفاف والفيضانات والعواصف وغيرها يؤدي المجتمعات واقتصادياتها. ونتيجة تغير مواطن النباتات وزيادة الجفاف والتصحر يزداد استخدام الأسمدة فيزداد التلوث ويزداد الاحتياج إلى الماء نتيجة ارتفاع درجات الحرارة وارتفاع معدلات البحر وزيادة معدلات تآكل التربة وقلة المساحات المنزرعة، وعند تغير أنماط هطول الأمطار والجفاف والفيضانات وإعادة التوزيع الجغرافي للآفات والأمراض، ومن الجدير بالذكر ان الخسائر المرتبطة بالجفاف تتمثل في ٣٦٪ في الماشية و٤٩٪ في المحاصيل.

من الجدير بالذكر ان العام الماضي انخفض إنتاج الزيتون حوالي ٦٠٪ لتأثره سلباً بالشتاء الدافئ ورياح الخماسين، كما انخفض انتاج المانجو ٢٥٪ بارتفاع درجات الحرارة في فبراير ومارس مما أثر على الإنتاجية وتراجع إنتاج البطاطس من ٣٠ إلى ٤٠٪ للحد من انخفاض إنتاج الذرة



وزيادة معدل هطول الأمطار والفيضانات التي تتسبب في غرق وتآكل التربة وانخفاض عوائدها.

ومن أهم تداعيات الظروف الراهنة على الزراعة والأمن الغذائي، قبل جائحة كورونا كانت الزيادة السكانية وانخفاض الدخل وتعطل سلاسل التوريد وتغير المناخ والصراعات والأزمات الاقتصادية والصحية والأخطار الطبيعية وانتشار الآفات مع الفقر وعدم المساواة العوامل الرئيسية التي أدت إلى تفاقم أزمة الغذاء، وأدت جائحة كورونا إلى زيادة انعدام الأمن الغذائي مما أثر على الأسر الضعيفة لتحدث أزمة اقتصادية عالمية بسبب عمليات الإغلاق وتعطل سلاسل التوريد، ومع بداية انحسار الوباء جاءت الأزمة الروسية - الأوكرانية لتعمق مشكلة الأمن الغذائي لتعطل سلاسل التوريد وندرة وارتفاع أسعار الغذاء.

ومن الجدير بالذكر ان النظم الغذائية تؤدي دوراً رئيساً في تحقيق أهداف التنمية المستدامة والمناخ المتعددة والملحة، حيث ان تكلفة النظم الغذائية الصحية طبقاً لخط الفقر الدولي (١,٩٠ دولار /اليوم)، ومن المعلوم ان التكلفة المرتفعة للأغذية الصحية وعدم المساواة في الدخل من أهم اسباب الجوع وسوء التغذية، حيث لا يحصل طفلان من كل ثلاثة أطفال أعمارهم بين ٦ أشهر وسنتين على الأنظمة الغذائية المتنوعة التي يحتاجونها للنمو بشكل جيد مما يعرضهم لخطر سوء التغذية، ونحو ٣ مليار حول العالم فقط يمكنهم تحمل تكلفة النظم الغذائية الصحية، لذلك يجب تكاتف جميع الجهود الدولية لمواجهة المتغيرات البيئية والاقتصادية والسياسية التي يواجهها العالم حالياً.

والقمح والمحاصيل الرئيسية بسبب الظواهر الجوية والأمراض وأزمة المياه.

كما انخفض إنتاج العسل للنصف لبرودة الطقس وتأخر الإزهار وهو البيئة الغذائية للنحل حيث انه لا يخرج النحل لجمع الرحيق بسبب الطقس البارد ويبدأ في استهلاك العسل الذي أنتجه ، وخروج أكثر من ٥٠٪ من المناطق الاستوائية المشهورة بزراعة البن لتعرضها لأمطار شديدة وانخفاض درجات الحرارة ، بالإضافة الي عدم القدرة على التنبؤ بحصاد محاصيل الحبوب بسبب التقلبات المناخية (FAO).

زيادة هدر الغذاء نتيجة تخزين محاصيل المناطق الجافة في مخازن رطبة فتصاب بالفطريات والآفات ، وزيادة الحشائش والآفات والفطريات في درجات الحرارة الأكثر دفئاً والمناخات الرطبة وزيادة مستويات ثاني أكسيد الكربون والتي تحتاج لمبالغ كبيرة لمحاربتها ، كما ان الفيضانات الناتجة عن هطول الأمطار تؤدي إلى عفن وتسمم المحاصيل الغذائية.

الآثار المترتبة على التغيرات المناخية بحلول عام ٢٠٣٠

زيادة مستويات انعدام الأمن الغذائي مما يهدد تحقيق أهداف التنمية المستدامة ٢٠٣٠، وارتفاع درجات الحرارة يتسبب في انخفاض إنتاج الحبوب حيث إن كل درجة مئوية أعلى من ٢٤ درجة قد يؤدي إلى انخفاض ١٠٪ في إنتاج الارز، ونتيجة لارتفاع درجات الحرارة وانخفاض كمية الأمطار وطول موجات الجفاف من المرجح أن يؤثر ذلك على إنتاج الأرز والقمح في معظم دول العالم ، كما ان ارتفاع درجات الحرارة في الصيف يمكن أن يؤدي إلى زيادة نفوق الحيوانات خلال نقلها من مكان إلى آخر،

«سبيرولينا» أعظم غذاء على وجه

م/ محمد محمد عبد الحميد
الأمانة الفنية للجنة الاغذية الخاصة



ما هي السبيرولينا؟

هي نوع من أنواع الطحالب لونها أخضر مائل للزرقة، يمكن الحصول عليها من الطبيعة (حيث تنمو السبيرولينا بشكل طبيعي في بحيرات المياه العذبة الدافئة) أو من مزارع السبيرولينا (حيث يمكن الحصول على سبيرولينا عن طريق زراعتها في خزانات من صنع الإنسان) وتعد السبيرولينا من الأغذية الخارقة بسبب غناها بالأصباغ النباتية، وقدرتها العالية على تنظيم عملية التمثيل الضوئي، مما يجعلها أحد المكونات المشهورة في المكملات الغذائية. تتحلل السبيرولينا بمزايا عديدة جدًا جعلتها من المكملات الغذائية المهمة الموجودة في الأسواق، حيث لها أدوار محتملة للعديد من الفوائد، نذكر أبرز فوائد السبيرولينا في ما يأتي:

١- مقاومة السرطان

من الممكن أن يسبب الالتهاب المزمن العديد من الأمراض ومنها السرطان. وكون السبيرولينا تحتوي على مضادات الأكسدة التي تحارب الالتهاب المزمن، فقد يكون للسبيرولينا تأثير مضاد أو وقائي للسرطان خاصة بسبب احتوائها على مادة فيكوسيانين (Phycocyanin)، والذي يعد من أهم مكونات السبيرولينا المسؤولة عن خصائصها المضادة للأكسدة والممانعة لنمو الأورام وحتى القضاء عليها. أما فيما يخص سرطان الفم تحديدًا، فقد أجريت إحدى الدراسات على ٨٧ شخصًا مصابًا بمجموعة من التليفات المخاطية والتي تعد آفات سرطانية، فظهر في الدراسة أنه بعد استخدام ١ جرام يوميًا من السبيرولينا لمدة سنة قلت آفات الفم بنسبة ٤٥٪ لدى المصابين، بينما عادت لتنمو وتتطور مباشرة بعد التوقف عن تناولها، ولكن لم تثبت فعالية نتائج هذه الدراسة إلى الآن.

٢- الوقاية من أمراض القلب

تشير العديد من الدراسات لدور السبيرولينا في خفض مستوى الكوليسترول الضار (LDL) والكلبي في الدم، بينما ترفع من مستوى الكوليسترول الجيد (HDL)، إضافة لتقليل مستويات الدهون الثلاثية، ما يعمل على تقليل فرصة حدوث الجلطات وأمراض القلب المرتبطة بارتفاع الدهون في الدم. ونتج في إحدى الدراسات أن تناول ١ جرام يوميًا من سبيرولينا أدى إلى انخفاض الدهون الثلاثية بنسبة ١٦,٣٪ والكوليسترول الضار بنسبة ١٠,١٪، كما أكدت العديد من الدراسات الأخرى على هذا التأثير للسبيرولينا لكن بجرعات أكبر تصل حتى ٨ جرام في اليوم الواحد.

إضافة إلى ذلك وجد أن البروتينات الموجودة في السبيرولينا تحفز إنتاج أكسيد النيتريك، الذي يعمل على ارتخاء جدران الأوعية الدموية وبالتالي الحفاظ على ضغط الدم من الارتفاع.

٣- تقليل أعراض التهاب الأنف التحسسي

تبين في إحدى الدراسات التي أجريت على أشخاص مصابين بالتهاب الأنف التحسسي قدرة السبيرولينا على التخفيف من بعض الأعراض المصاحبة لالتهاب الأنف التحسسي، مثل: إفرازات واحتقان الأنف، والعطس والحكة لدرجة كبيرة، والتي تنتج عن مسببات الحساسية، مثل: حبوب اللقاح، وشعر الحيوانات، وغبار القمح، ما قد يجعلها بديل محتمل لعلاج أعراض

تحسس الأنف.

٤- تنظيم مستويات سكر الدم

أظهرت بعض الدراسات التي أجريت على الحيوانات أن السبيرولينا من شأنها أن تخفف من مستويات السكر في الدم بشكل ملحوظ. وفي دراسة أخرى أجريت على البشر وشملت ٢٥ مريضًا مصابًا بالسكري من النوع الثاني أدى تناول ٢ جرام من السبيرولينا يوميًا لخفض مستوى سكر الدم إلى درجة تقلل خطر الوفاة بسببه بنسبة ٢١٪، إلا أنه في الواقع دامت هذه الدراسة لمدة شهرين ونصف فقط، ما يشير إلى حاجة إعادة فحص العلاقة بين سبيرولينا وسكر الدم بشكل أكثر عمقًا. ويجدر التنويه إلى ضرورة عدم أخذ مرضى السكري لمكملات السبيرولينا قبل استشارة الطبيب.

CODEX

الكودكس المصرية



وتحفيز إنتاج خلايا الدم البيضاء والأجسام المضادة، ما قد يكون له دور في تعزيز عمل الجهاز المناعي في محاربة بعض أنواع الفيروسات، مثل: الإنفلونزا، ولكن ما زال هذا الإدعاء قيد الدراسة.

٧- تعزيز إعادة بناء العضلات

نتج عن بعض الدراسات أن سبيرولينا قد تكون من ضمن الأطعمة التي ترفع من قدرة العضلات على تحمل ضرر تأكسد خلايا العضلات والتقليل منها، ولكن لا تزال هناك حاجة لإثبات ذلك على نحو أدق. يجب التنويه إلى أن نوعية البروتين الموجود في سبيرولينا ممتازة تمامًا كالبيض، حيث يحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية التي يحتاجها الجسم.

كما توجد فوائد للسبيرولينا لها علاقة غير مباشرة بالإنسان:

١- حماية الدواجن من الأمراض وزيادة إنتاجها

فهناك العديد من الأبحاث على بعض الدواجن، وتم حقن الدواجن بالمرض الذي يصيب مزارع الدواجن، بجانب تغذية الدواجن بالاسبيرولينا، فتبين عدم حدوث وفيات في الدواجن لأن هذا النوع من الطحالب يزيد معدل التحول الغذائي، مشيرًا إلى أنه في الطبيعي دورة تربية الدواجن تستغرق ٤٨ يومًا، ولكن مع تغذيتها بالاسبيرولينا تستغرق مدة أقل من ٣٢ يوم بل يصل الإنتاج إلى ٢ كجم و ٢٠٠ جرام للفرخة بدون أدوية أو محصنات.

وكذلك تم تغذية المواشي المنتجة للألبان من الاسبيرولينا، فكانت النتيجة زيادة في إنتاج الألبان عن المعتاد، حيث وصلت الزيادة إلى ٣٠٪، كما أنها تستخدم كأعلاف للمواشي، فهي تعمل على زيادة نموها، كما تستخدم في زراعة النباتات، لاحتوائها على منظمات النمو، وتساعد النبات على زيادة نموه بشكل أسرع، وتستخدم في التخلص من الفطريات وبعض الآفات التي تصيب النبات.

٢- معالجة سوسة النخيل

يمكن معالجة سوسة النخيل بهذا النوع من الطحالب، مما يساعد في الحفاظ على الاقتصاد والإنتاج من التمور.

<https://greenfue.com/>

https://www.webteb.com/articles/%D9%85%D8%A7-%D9%87%D9%8A-%D8%B3%D8%A8%D9%8A%D8%B1%D9%88%D9%84%D9%8A%D9%86%D8%A7-%D9%88%D9%85%D8%A7-%D9%81%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF%D9%87%D8%A7_20036

٥- علاج فقر الدم

يتميز أكثر أنواع فقر الدم شيوعًا بانخفاض الهيموجلوبين أو خلايا الدم الحمراء في الدم، وهو أمر يتعلق أيضًا بنقص الحديد في الجسم.

في دراسة أجريت على ٤٠ شخصًا من كبار السن ولديهم تاريخ من فقر الدم، زادت كمّلات السبيرولينا من محتوى الهيموجلوبين في خلايا الدم الحمراء كما تحسّن عمل جهاز المناعة، ومع ذلك لم تجرِ العديد من الدراسات في هذا الخصوص ما يعني وجود حاجة لدراسات على مستوى أكبر لفهم التأثير بشكل أدق.

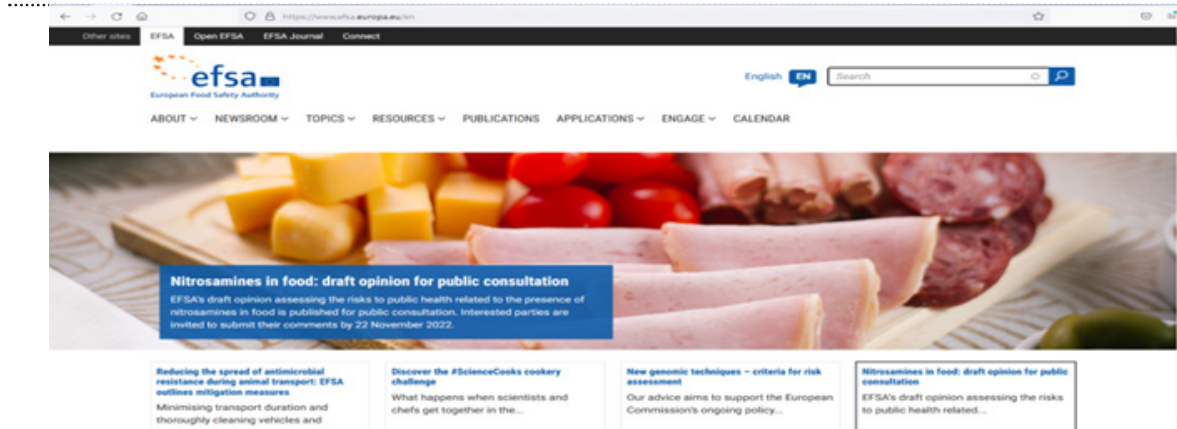
٦- دعم الجهاز المناعي

بسبب محتواها العالي من مضادات الأكسدة، والفيتامينات، والعناصر الأساسية قد يكون للسبيرولينا دور في الحفاظ على صحة الجهاز المناعي،

الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية

European Food Safety Authority (EFSA)

م. أحمد محمد أحمد
مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



مديري المخاطر، ويعد الجزء الأكبر من عمل هيئة سلامة الغذاء الأوروبية في الاستجابة لطلبات أصحاب المصلحة للحصول على المشورة العلمية وتلقي طلبات التقييمات العلمية من المفوضية الأوروبية ، والبرلمان الأوروبي والدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي. و كثيراً ما تدعم إدارة المخاطر هيئة سلامة الغذاء الأوروبية عمليات صنع السياسات الأوروبية واعتماد أو تعديل التشريعات الأوروبية فيما يتعلق بالغذاء بل وسلسلة الأغذية بالكامل بالإضافة إلى سلامة الأعلاف، والبيت في الموافقة على المواد الخاضعة للتنظيم مثل المبيدات الحشرية والمضافات الغذائية، أو وضع أطر وسياسات تنظيمية جديدة في مجال التغذية. ولا تشارك هيئة سلامة الغذاء الأوروبية في إدارة منظومة الغذاء، ولكن تقدم مشورتها العلمية المستقلة على أساس علمي متين. كما تعمل هيئة سلامة الغذاء الأوروبية من خلال أنشطتها وإتصالاتها فيما يتعلق بتقييم المخاطر على رفع مستوى الوعي وزيادة شرح الآثار المترتبة على المشورة العلمية. وتهدف الرقابة المالية لتوفير الاتصالات المناسبة، وبما يتفق في الوقت نفسه مع قضايا سلامة الأغذية لجميع أصحاب المصلحة والجمهور بوجه عام. كما تعمل هيئة سلامة الغذاء الأوروبية أيضاً مع السلطات الوطنية لسلامة الأغذية المسؤولة عن تقييم المخاطر في الدول الأعضاء بالاتحاد الأوروبي من خلال شبكة المنتدى الاستشاري. وتصدر هيئة سلامة الغذاء الأوروبية عدد من المطبوعات تتعلق بالمخاطر التي قد تتعرض لها سلسلة الغذاء، على سبيل المثال: الكروم في الغذاء ومياه الشرب، التعرض الغذائي للزرنيخ غير العضوي، تقييم مخاطر الآفات وغيرها من المطبوعات. وفي النهاية تعتبر هيئة سلامة الغذاء الأوروبية هي منظمة ملتزمة بالانفتاح والشفافية والحوار. ونتيجة لذلك تنشر بانتظام دعوات لتقديم مقترحات أو تلقي شكاوى المواطنين وأصحاب المصلحة الآخرين من المصنعين والمنتجين بهدف تقديم مشاورات عامة بشأن عدد من الموضوعات العلمية المحددة لاختصاصها. ويمكن زيارة هيئة سلامة الغذاء الأوروبية عن طريق عنوانها على شبكة الإنترنت:

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:
<http://www.efsa.europa.eu>

الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية (European Food Safety Authority) هي هيئة مستقلة من هيئات الاتحاد الأوروبي أنشئت في العام ٢٠٠٢، بهدف تقديم المعلومات والنصائح العلمية عن المخاطر الحالية والناشئة المتعلقة بالطعام، ويقع مقر الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية في روما بإيطاليا. يغطي عمل الهيئة كافة الجوانب التي تحدث تأثيراً مباشراً أو غير مباشر بسلامة الغذاء، بما في ذلك سلامة وصحة الحيوانات، وحماية وسلامة النبات، بالإضافة إلى توجيه ودعم الدول الأعضاء والبرلمان الأوروبي والمفوضية الأوروبية إلى اتخاذ إجراءات درء المخاطر الفعالة المحتملة في الوقت المناسب لضمان حماية صحة المستهلكين الأوروبيين وسلامة السلسلة الغذائية، وتتواصل الهيئة مع العامة بطريقة شفافة ومفتوحة في كل الأمور التي تقع ضمن صلاحياتها.

يتكون الهيكل التنظيمي للهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية من أربعة أقسام منها مجلس الإدارة والذي يتكون من ١٥ عضو وهو الذي يقوم بوضع الميزانية والموافقة على برنامج وخطة العمل السنوي، كما أنه مسؤول عن ضمان أن تعمل الهيئة بنجاح مع المنظمات الشريكة لها في أرجاء الاتحاد الأوروبي وخارجها، والمدير التنفيذي هو الممثل القانوني للهيئة وهو مسؤول عن الجوانب التشغيلية ومشاكل الموظفين ورسم البرنامج السنوي بالمشاورة مع الدول الأعضاء والبرلمان الأوروبي والمفوضية الأوروبية. يتم تعيين المدير التنفيذي من قبل منتدى استشاري يضم ممثلين للهيئات الوطنية المسؤولة عن إدارة المخاطر في الدول الأعضاء مع مراقبين من النرويج وآيسلندا وسويسرا والمفوضية الأوروبية وتقدم الآراء والنصائح العلمية في الهيئة من قبل اللجنة العلمية والهيئات العلمية، كلاً في مجال تخصصه. تتألف اللجنة العلمية والهيئات العلمية من خبراء ذو تأهيل عال في تقييم إدارة المخاطر التي قد تنجم خلال السلسلة الغذائية.

يتمثل الدور الأساسي لهيئة سلامة الغذاء الأوروبية في تقييم جميع المخاطر المرتبطة بالسلسلة الغذائية. منذ طلب المشورة من قبل الهيئة إلى اتخاذ كافة الإجراءات والقرارات من قبل

CODEX

الكوادكس المصرية







(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