



بقلم :

د.م./ محمد عبد المطلب عثمان

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

ومن نجاح إلى نجاح أكبر

تحتفل اللجنة المصرية لدستور

الأغذية بمرور ٤٣ على إنشائها والذي جاء طبقاً

لقرار السيد وزير الصناعة رقم ١٩٧٣/٥٨٦ الصادر بتاريخ

١٩٧٣/٧/٣١ الذي نص بمادته الأولى على تشكيل لجنة فنية تسمى اللجنة

المصرية لدستور الأغذية تتبع وزارة الصناعة تتكون من أعضاء دائمين يمثلون

قطاع الصناعة - الصحة - الزراعة وعلى أن تكون الهيئة المصرية للتوحيد القياسي هو

الجهاز المسنول عن الإتصال باللجنة الدولية لدستور الأغذية، كما حدد القرار مهام اللجنة. إن

اللجنة المصرية لدستور الأغذية هي نموذج فعلي مستمر على مدى ٤٣ عاماً يجسد التعاون والمشاركة

بين العديد من الجهات والوزارات وعلينا جميعاً الحفاظ عليه وتطويره بما يتلاءم مع تطور نظام الكودكس

الدولي باعتباره الجهاز الرئيسى لبرنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة FAO

ومنظمة الصحة العالمية WHO والذي يضم في عضويته أكثر من ١٨٦ دولة عضو ، ٢٢٠ مراقباً من المنظمات

الدولية الحكومية وغير الحكومية . وينبغي في هذا المقام الإشارة إلى الجهود المبذولة من جانب هيئة الدستور الغذائي

الدولي والأجهزة الفرعية التابعة لها وما يصدر عنها من مواصفات دولية وخطوط توجيهية وكود ممارسات تسهم بشكل

كبير في صياغة التشريعات الوطنية للدول الأعضاء بالمنظمة من أجل تذليل العقبات أمام التجارة الدولية وضمان نزاهتها

وحماية جمهور المستهلكين وضمان حقهم في الحصول على غذاء آمن وسليم بالإضافة إلى تعظيم دور العلم في اتخاذ القرارات

التي تبني على توافق الآراء داخل أروقة الدستور الغذائي CODEX . وتعد نقطة الإتصال المصرية للكودكس EGYPT

CCP هي حلقة الوصل بين الكودكس الدولي وأنشطة اللجان الفنية الوطنية المناظرة للجان الفرعية الدولية، حيث تقوم نقطة

الإتصال للكودكس CCP باستقبال الوثائق ومشاريع المواصفات الدولية والإستيانات المتعلقة بها وطلب المشورة العلمية إذا

استلزم الأمر وإرسالها لكافة الجهات المعنية واللجان الفنية لدراستها وإعداد الردود والتعليقات ثم جمع وتنسيق الردود المختلفة

للخروج برأي وطني موحد عبر اللجنة الرئيسية المصرية للكودكس التي تجتمع بشكل منتظم لمناقشة القضايا والموضوعات

ذات الصلة بعمل الدستور الغذائي على المستويات الوطنية والإقليمية والدولية وأيضاً رفع بعض مشاريع المواصفات المصرية

للكودكس الدولي لإعتمادها كمواصفات دولية لما لها من أهمية في التجارة الدولية كما تقوم اللجنة بترشيح الوفود للمشاركة

في اجتماعات لجان الدستور الغذائي الدولي لتمثيل جمهورية مصر العربية في هذه اللجان الدولية ومن ثم إعداد تقارير من

تلك الوفود يتم عرضها على لجنة الدستور الغذائي المصرية الكودكس المصري لتنفيذ قرارات وتوصيات تلك اللجان الدولية

كما يتم عرض هذه التقارير بنشرة اللجنة المصرية لدستور الأغذية التي تصدر بصفة دورية كل ربع سنوي لتغطية جميع

الموضوعات والدراسات الخاصة بعمل هيئة الدستور الغذائي الدولية في كل دورة وتقوم أيضاً بنشر الموضوعات

الأخرى ذات الصلة بسلامة الغذاء والتي يتم توزيعها على جميع السلطات المعنية في الداخل والخارج سعياً لنشر

ثقافة الدستور الغذائي على جميع المستويات ونأمل في المرحلة القادمة المزيد من الجهد والعطاء من جانب

الدستور الغذائي الدولي CODEX في تلبية رغبات وتطلعات الدول الأعضاء في الدستور الغذائي بصفة

عامة والدول العربية الأعضاء بصفة خاصة وذلك في إطار الخطة الإستراتيجية التي اعتمدها هيئة

الدستور الغذائي الدولي مؤخراً في الفترة ٢٠١٩/٢٠١٤ والتي تؤكد حق كل فرد في الحصول

على غذاء آمن وصحي وسليم.

فتحية لمن ساهم في إنشاء هذه اللجنة ومن يشارك حالياً ومن يساهم في الحفاظ

على أداؤها المتميز .

CODEX

وزير التجارة والصناعة ينفى صدور حظر من هيئة الغذاء والدواء الأمريكية ضد صادرات المنتجات المصرية



**د. طارق قايل: تقارير الهيئة الأمريكية
نضمن توجيه إنذارات لشركات من
مختلف أنحاء العالم ولا نقنصر على
منتجات مصرية بعينها**

مصرح باستخدامها ويشير التقرير إلى أن هيئة الغذاء والدواء الأمريكية أصدرت خلال الفترة من ٢٠١١ وحتى ٢٠١٦ من ٢٥٠ إلى ٣٠٠ إنذار منها ١٠ إنذارات فقط تضمنت شركات مصرية.

ومن ناحية أخرى أشار وزير التجارة والصناعة المهندس طارق قابيل إلى أن صدور بيان رسمي من الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية بخلو منتجات الفراولة المجمدة المصرية من أي فيروسات هو تأكيد على جودة المنتجات المصدرة المصرية وشهادة لدحض الافتراءات والشائعات التي تسعى بعض الجهات لإصافها بالمنتجات المصرية، مشيداً بموقف الهيئة السعودية والتي تتبع أعلى معايير للجودة سواء في المختبرات أو التفتيش

من إيقاف شحناتها، وتقوم FDA بإجراء فحص عشوائي على شحنات الشركات لمصدرة.

ونوه قابيل إلى أن هذه الإنذارات تخص الآف الشركات من عشرات الدول ولا تقتصر على المنتجات المصرية بعينها إلا أن الإنذار يجب أن يتضمن كافة الشركات الواقعة تحت هذا الإنذار منذ سنوات ولم يتم إزالتها من القائمة الحمراء بسبب عدم استيفاء شرط الـ ٥ شحنات متتالية الخالية من السبب الذي تم إيقاف الشحنة من أجله، كما أن كافة الإنذارات الموجهة لشركات مصرية صدرت في أعوام سابقة خلال الفترة من ٢٠٠٩/٢٠١٥ وإنذار واحد فقط خلال عام ٢٠١٦ خاص بإحدى الشركات المنتجة لجيلي الفراولة والمائجو لإحتوائها على ألوان غير

أعلن المهندس/ طارق قابيل وزير التجارة والصناعة أن الوزارة تتابع وبصفة دورية المشكلات التي تواجه الشركات المصرية المصدرة إلى مختلف الأسواق الخارجية وذلك من خلال المكاتب التجارية المنتشرة في مختلف أنحاء العالم، لافتاً في هذا الصدد إلى ما أثير مؤخراً حول وجود حظر على صادرات بعض الشركات الغذائية المصرية للسوق الأمريكية.

وقال الوزير أن أحدث تقرير للمكتب التجاري بواشنطن قد أفاد أنه لا يوجد حظر تم فرضه من قبل السلطات الأمريكية على منتجات شركات مصرية وذلك وفقاً لبيانات هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA، حيث أن هناك منظومة إجراءات تتخذها الهيئة قبل صدور قرارا بحظر استيراد أي منتجات ومنها إصدار إنذارات بوقف شحنات واحتجازها من شركات محددة وليس من كافة الشركات الموردة من هذه الدولة بسبب عدم التزامها بإشترطات الهيئة وذلك كإجراء احترازي بهدف حماية المستهلك الأمريكي.

ولفت إلى أن الهيئة الأمريكية تقوم بوضع الشركات المصدرة المخالفة لإشترطات FDA سواء فيما يخص نسب معينة أو مكونات في المنتج أو اشترطات في الإنتاج فيما يعرف بالقائمة الحمراء Red List ويترتب على ذلك وقف واحتجاز الشحنات المصدرة من تلك الشركة إلى الولايات المتحدة الأمريكية ولكي تقوم الشركة المصدرة بالخروج من القائمة الحمراء يتعين عليها أن تقوم بتصدير خمس شحنات متتالية خالية من السبب الذي تم وقف الشحنة من أجله وذلك من خلال إجراء تحاليل في معامل فحص معترف بها من قبل FDA وعلى نفقة المستورد، على أن تكون النتيجة سلبية. وفي هذه الحالة تدخل الشركة في القائمة الخضراء Green List ويتم استبعادها

..وروسيا نوافق على رفع القيود المؤقتة عن صادرات مصر من الحاصلات الزراعية

أعلنت الحكومة الروسية موافقتها على رفع القيود المؤقتة التي قامت بفرضها على بعض الصادرات المصرية من الحاصلات الزراعية مع التزام مصر باتخاذ كافة التدابير اللازمة لضمان جودة وسلامة السلع الزراعية المصدرة إلى السوق الروسي.

وقال المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة أن التوصل إلى هذا القرار جاء نتيجة للجهود المكثفة التي قامت بها الوزارة منذ صدور قرار فرض القيود المؤقتة حيث تم التواصل مع كبار المسؤولين بالحكومة الروسية ومنهم وزيرى التجارة والصناعة والزراعة وكذا عقد لقاء عاجل مع السفير الروسى بالقاهرة سيرجى كيريتشينكو بعد ساعات قليلة من صدور القرار من الهيئة الفيدرالية الروسية للحجر الزراعى والبيطرى لبحث أسباب هذا القرار والسعى لإلغائه خاصة وأن صادرات مصر من الحاصلات الزراعية قد شهدت خلال المرحلة الماضية طفرة كبيرة ليس فقط للسوق الروسى وإنما للعديد من الأسواق الخارجية وهو ما يعكس جودة هذه المنتجات، حيث تصل قيمة الحاصلات الزراعية المصرية المصدرة للسوق الروسى سنوياً حوالى ٣٥٠ مليون دولار.

وأشاد قابيل بجهود وزارة الزراعة فى هذا الإطار حيث تم إيفاد بعثة فنية مشتركة ضمت ممثلى وزارة التجارة والصناعة- وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى - الإدارة المركزية للحجر الزراعى-المجلس التصديرى للحاصلات الزراعية- اتحاد منتجى ومصدرى الحاصلات الزراعية، لبحث تداعيات هذا الأمر مع الجانب الروسى.



سيرجى كيريتشينكو
السفير الروسى بالقاهرة

اللجنة المصرية لمسنور الأغذية ندرس الإنضمام لمضوية الإنحاد الإفريقى

المتقدمة للمشروع كبير وتناول الاجتماع عرض ميزانية اللجنة المصرية لدستور الأغذية وعرض التقرير الخاص بإجتماع الدورة رقم (٣٩) للجنة الرئيسية للكوادكس الدولى الذى عقد بروما فى الفترة من ٢٧ يونيو حتى ١ يوليو ٢٠١٦ وعرض التقرير الخاص بإجتماع الدورة رقم ٤٣ للجنة الدولية المعنية ببطاقات بيانات المواد الغذائية الذى عقد بكندا فى الفترة من ٩-١٣ مايو ٢٠١٦ وتناول الاجتماع أيضاً عرض حلقة نقاشية حول المقارنة بين مقترح إنضمام مصر لعضوية دول الإنحاد الإفريقى أو الإبقاء على انضمامها لدول الشرق الأدنى ومدى استفادة مصر من عضويتها ومشاركتها بأى منهم وأفادت أ.د/ عقيلة صالح حمزة- المشرف على المركز الإقليمى للأغذية والأعلاف - أن هذا الموضوع يحتاج إلى دراسة مستفيضة بالتنسيق مع الجهات المعنية مثل وزارة الخارجية وقطاع التمثيل التجارى ثم عرض الموضوع على وزير التجارة والصناعة قبل البدء فى التنفيذ.

عقدت اللجنة المصرية الرئيسية للدستور الغذائى كودكس اجتماعها رقم ٣٦٣ نهاية شهر أغسطس الماضى وهو الإجتماع الثالث لعام ٢٠١٦ برئاسة الدكتور المهندس/ محمد عبد المطلب عتمان- رئيس مجلس الإدارة ورئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية وبمشاركة أعضاء اللجنة من ممثلى شركات التصنيع الغذائى وغرفة الصناعات الغذائية وممثلى جامعة القاهرة وجامعة المنوفية ومصلحة الكيمياء ووزارة الصحة والمعاهد والمراكز البحثية وتضمن جدول الأعمال عدة بنود منها الإطلاع على المحضر السابق وعرض التقرير المقدم من الأمانة الفنية بشأن متابعة توصيات اللجنة فى اجتماعها السابق ومن هذه التوصيات الدعم المقدم من الصندوق الإنتمائى للكوادكس الدولى حيث تم مناقشة الموضوع فى اللجنة الدولية الرئيسية Codex التى تم عقدها فى روما- إيطاليا خلال الفترة من ٢٦ يونيو - ١ يوليو ٢٠١٦ وأوصت اللجنة بتدعيم ثلاث دول أعضاء فى هيئة الدستور الغذائى Codex فى كل دورة لمدة ١٢ سنة وذلك نظراً لأن عدد الدول

CODEX

مصر ندرس التصديق على بروتوكول القضاء على الإنجار غير المشروع بمنتجات التبغ



م. محمد محمد عبد الحميد

الأمانة الفنية للجنة التبغ ومنتجاته - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

المشروع بمنتجات التبغ إلى ٣١.٣ مليار دولار سنوياً على الأقل وإضافة إلى ذلك، سيؤدي القضاء على هذه التجارة ابتداءً من عام ٢٠٣٠ فما بعده، إلى إنقاذ أرواح أكثر من ١٦٤ ألف فرد من الوفاة المبكرة، أغلبهم من السكان في الدول المتوسطة والمنخفضة الدخل.

وفي هذا الإطار فقد اتخذت الحكومة المصرية خطوات مهمة في طريقها إلى أن تصبح طرفاً في بروتوكول القضاء على الإتجار غير المشروع بمنتجات التبغ حيث تم عقد اجتماع وطني في القاهرة، في الخامس والعشرين من يوليو الماضي ناقش خلاله ممثلو القطاعات الحكومية المختلفة المشاركة في التصديق على البروتوكول وستشارك في تنفيذه مستقبلاً القضايا الفنية التي يمكن أن تؤثر في إطلاق العمل بالضوابط الجديدة.

وقالت الدكتورة فيرا لويزا دا كوستا إى سيلفا، رئيسة أمانة الاتفاقية، «هذا مثال جيد على كيفية التخطيط للبروتوكول بطريقة متعددة القطاعات. في الواقع فإن المبادرة المصرية تتيح المجال بشكل واسع للوكالات والوزارات الحكومية ذات الصلة فرصة الجلوس معاً والنظر في تطبيق البروتوكول من جميع الجهات».

عقد الاجتماع في مكتب منظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط في القاهرة وحضر الاجتماع ممثلون من وزارات الصحة والداخلية والشؤون الخارجية والعدل والتجارة الخارجية ومن مصلحة الجمارك والهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ومصلحة الكيمياء والهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات وهيئة التنمية الصناعية.

وقدم عضو فريق الخبراء بشأن البروتوكول المشورة بشأن جدوى إنشاء نظام تتبع وطني، كما هو مطلوب بموجب البروتوكول. وتشمل المسائل الرئيسية الأخرى التي نوقشت كيف يمكن للتعاون متعدد القطاعات أن يتحقق في جميع مراحل التحضير من أجل تصديق البروتوكول وتنفيذه لاحقاً. وكذلك أخذ المندوبون بعين الاعتبار تفاصيل مرتبطة بتنفيذ تدابير متعلقة بضبط سلسلة توريد منتجات التبغ والتعاون الدولي بموجب البروتوكول. وقالت الدكتورة دا كوستا إى سيلفا، «إنه لأمر جيد أن نرى مصر تمهد طريق التفكير من أجل التصديق للإتجار غير المشروع بالتبغ وتستعد لتصبح طرفاً في البروتوكول. من المؤكد أنها تمهد الطريق من خلال تقديم نموذجاً للدول الأخرى من أجل أن تلحق بها».

تحتل مصر المركز العاشر من الدول الأكثر استخداماً للتبغ، حيث يستهلك المصريون ٨٠ مليار سيجارة سنوياً ويوجد أكثر من ١٣ مليون مدخن، حيث تشير احصائيات منظمة الصحة العالمية إلى أن هناك أكثر من ٢٠٪ من سكان مصر مدخنين مشيرة إلى أن النسبة تصل إلى أكثر من ٥٠٪ في بعض الفئات العمرية بين الرجال.. وتفرض مصر حالياً ضرائب تصل إلى ٧٠٪ من إجمالي سعر السجائر والتبغ. ووفقاً لوزارة الصحة تبلغ النفقات السنوية لعلاج الأمراض الناتجة عن تعاطي التبغ، ٣,٤ مليار جنيه، تشمل تكاليف العلاج وتكاليف أخرى مثل الأضرار البيئية وانخفاض إنتاجية المدخنين. كما تبلغ التكلفة غير المباشرة للوفيات نتيجة التدخين، كسنوات مفقودة من حياة العاملين، نحو ٧٢٧ مليوناً جنيهاً سنوياً.

ويتسبب التدخين في وفاة ١٧٠ ألف شخص سنوياً في مصر بسبب التدخين، أي ما يعادل ٥٠٠ فرد يومياً، وأن ٩٠٪ من هذه الوفيات من الرجال وغالبيتها ناتجة عن سرطان الرئة وغيره من أمراض السرطان، والسكتات الدماغية وأمراض القلب والجهاز التنفسي. وقد حذر المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط، من أن منتجات السجائر وتبغ الشيشة «الزرجيلة» والتبغ الممضوغ والتي تهرب عبر الحدود لا تخضع للضرائب أو القوانين التنظيمية، كما لا تحمل أية تحذيرات صحية ولا تستوفي شروط التوسيم أو التغليف العادي الموحد ومن ثم تصبح أرخص في السعر ومتوفرة على نطاق واسع وسهلة المنال خاصة للشباب والفقراء.

وأشار المكتب إلى أن انخفاض أسعار منتجات التبغ واتساع نطاق انتشارها ينجم عنه زيادة معدلات استخدامها وتعاطيها ومن ثم اتساع دائرة الفقر والمرض التي تؤدي إلى عواقب صحية وخسائر اقتصادية فادحة، بسبب إهدار المال على تعاطي التبغ وإنفاق المال على علاج الأضرار الصحية الناجمة عنه.

وتبدو معدلات تعاطي التبغ في إقليم شرق المتوسط مرتفعة جداً، إذ تصل هذه النسبة في المراهقين (١٣ - ١٥ سنة)، إلى ٣٦٪، وفي البالغين (١٥ سنة فأعلى) إلى ٣٢٪، ويؤدي الإتجار غير المشروع بمنتجات التبغ إلى زيادة انتشاره بين الشباب وسائر الفئات العمرية.

ويصل حجم الإيرادات التي يمكن أن تجنيها الحكومات من القضاء على الإتجار غير

خام فعاليات ورشة عمل حول إجراءات الصحة والصحة النباتية في إطار قواعد منظمة التجارة العالمية

اختتمت بالقاهرة فعاليات ورشة العمل الوطنية التي نظمتها قطاع الاتفاقيات التجارية التابع لوزارة التجارة والصناعة حول اتفاق الصحة والصحة النباتية في إطار قواعد واتفاقيات منظمة التجارة العالمية وقد عقدت الورشة تحت رعاية المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة وذلك على مدى ٣ أيام بمشاركة خبراء من منظمة التجارة العالمية إلى جانب عدد من الخبراء من الجهات المصرية المعنية.

وقال السيد/ سعيد عبد الله رئيس قطاع الاتفاقيات التجارية والتجارة الخارجية أن استضافة مصر لهذه الورشة في هذا الوقت يتماشى مع الاهتمام المتزايد من قبل الدول الأعضاء بمنظمة التجارة العالمية بضرورة الحفاظ على سلامة الإجراءات الصحية في التجارة الدولية والتأكيد على التزام الدول الأعضاء بالمعايير والشروط التي وضعتها المنظمات الدولية في هذا الشأن حتى لا تشكل عائقاً تجارياً أمام حركة التجارة الدولية بين الدول الأعضاء بالمنظمة.

وأشار إلى أن هناك مبادرة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة، منظمة صحة الحيوان والبنك الدولي ومنظمة الصحة العالمية ومنظمة التجارة العالمية تهدف إلى مساعدة البلدان النامية على تعزيز خبراتهم والقدرة على تحليل وتنفيذ المعايير الدولية الخاصة بالصحة والصحة النباتية SPS، من أجل تحسين الوضع الصحي للإنسان والحيوان والنبات وبالتالي القدرة على اكتساب والحفاظ على النفاذ إلى الأسواق الدولية.

ومن جانبه أوضح أشرف مختار رئيس الإدارة المركزية لشئون منظمة التجارة العالمية بقطاع الاتفاقيات التجارية أن ورشة العمل تناولت كافة الجوانب الفنية المتعلقة باتفاق الصحة والصحة النباتية والحيوانية وتبادل الخبرات حول أهم الممارسات التجارية الجيدة التي تطبقها الدول الأعضاء في المنظمة.

وأشار إلى أنه تم تسليط الضوء على تنامي موضوع الاعتبارات التجارية الخاصة بالإجراءات الصحية التي يطبقها القطاع الخاص بخلاف المعايير الدولية التي تتطلبها المنظمات الدولية وإدراجها تحت مظلة لجنة الصحة والصحة النباتية بمنظمة التجارة العالمية والعلاقة بين اتفاق الصحة والصحة النباتية واتفاق تسهيل التجارة لمنظمة التجارة العالمية والذي تم إقراره في نوفمبر ٢٠١٤.

GODEX

٦ الكودكس المصري

على هامش اجتماعات الدورة الرئيسية للكوдекс بإيطاليا

مشاركة مصرية متميزة في الاجتماعات الفرعية لهيئة الدستور الغذائي

د. زينب مسعد عبد الرزاق

أخصائى مواصفات غذائية - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

د- تم عرض عناصر ومقومات تطوير وتقديم الطلبات لتكون قوية.
ه- تم عرض نقاط الضعف في إطار التصميم المنطقي للمشروع أو الطلب المقدم من البلدان المختلفة.

و- تم عرض نقاط الضعف المشتركة من الناحية الفنية.
ز- توضيح الخطوات التي يلزم على الدول المتقدمة اتباعها تمهيداً للتقدم مرة أخرى للحصول على الدعم.

ح- الاتفاق على التواصل بشأن إرسال الملاحظات الفنية على الطلبات المقدمة لكل دولة على حدة لتلافي نقاط الضعف وإعادة تنسيق الطلبات مرة أخرى لتلقيها، بالتعاون مع المكتب الإقليمي لمنظمة الأغذية والزراعة العالمية FAO

و أشادت سكرتارية اللجنة الخاصة بدراسة الدعم المقدم من صندوق الأمانة الفنية للجنة دستور الأغذية CTF على المشروع المقدم من مصر وأفادوا بأنه يعد من أوائل المشاريع القوية والجيدة المقدمة.

٤- قاعدة قانون تحديث سلامة الغذاء FSMA

Update on Food Safety Modernization Act Regulations USA
اعتمدت الصيغة النهائية لقاعدة قانون تحديث سلامة الغذاء FSMA لإدارة الأغذية والعقاقير FDA بشأن النقل الصحي للغذاء البشري والحيواني ويأتي ذلك في إطار تعزيز جهود إدارة الأغذية والعقاقير لحماية الأغذية بدءاً من المزرعة وحتى وصولها للمستهلك من خلال المحافظة على سلامتها من التلوث أثناء عمليات النقل.

و يمثل الهدف من هذه القاعدة في منع الممارسات التي تشكل مخاطر على سلامة الغذاء أثناء عمليات النقل، مثل عدم تبريد الأغذية بالطريقة السليمة وعدم تنظيف المركبات على نحو كاف بشكل ملائم.

وتنص القاعدة على متطلبات يجب أن يوفرها متعهد الشحن والتحميل والنقل عبر الطرق البرية أو عربات السكك الحديدية وكذلك جهات الإستلام المتخصصة في نقل أغذية الإنسان والحيوان حتى يلتزموا بممارسات صحية لضمان سلامة الغذاء.

وعرضت مصر:

تقديم المساعدة المشتركة بالأدوات المتاحة لدى الهيئة بحيث تكون نقطة اتصال مع إدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية FDA فيما يتعلق بما يستجد من قانون تحديث سلامة الغذاء FSMA، ورحبت إدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية FDA بهذا المقترح وأفادت أنه جارٍ إعداد خطة لتأهيل نقاط اتصال مع إدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية FDA في الدول المختلفة.

٥- العبء العالمي للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية

WHO Global Burden of Foodborne Diseases

الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية هي أحد أهم أسباب الأوبئة والوفيات وتشكل عائقاً كبيراً أمام التنمية الاقتصادية والاجتماعية في جميع أنحاء العالم، لذا كان لابد من تضاعف الجهود لتوفير المعلومات الدقيقة عن الأمراض التي تنقلها الأغذية بشكل كاف وإبلاغ صانعي القرارات في الدول المختلفة ووضعي السياسات وتخصيص الموارد المناسبة لمراقبة سلامة الأغذية.

واستعرض الاجتماع تقرير مبادرة منظمة الصحة العالمية لتقدير العبء العالمي للأمراض المنقولة بالغذاء FERG، حيث تسببت هذه المخاطر في ٦٠٠ مليون حالة من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، ٤٠٪ منها بين الأطفال دون سن الخامسة، تسببت في ٤٢٠ ألف حالة وفاة في عام ٢٠١٠.

وعرضت مصر:

تقديرها الكامل للجهد المبذول من منظمة الصحة العالمية WHO في تقدير العبء العالمي للأمراض المنقولة عبر الأغذية، كما عرضت مدى الاستفادة من البيانات المقدمة في مختلف المجالات المتعلقة بسلامة الأغذية، كما طلبت الدعم للتدريب على إجراء تقدير مماثل على المستوى الوطني بمشاركة كافة الجهات المعنية.

حرص الوفد المصري الذي حضر اجتماعات الدورة الرئيسية رقم ٣٩ لهيئة الدستور الغذائي CODEX على المشاركة في الاجتماعات الجانبية التي تم عقدها وهي:

١- نظام الإتصال الجديد الخاص بالكوдекс (Codex OCS (Online Commenting System

هو نظام لجميع الجهات المعنية من الدول الأعضاء المشاركة بالهيئة الدولية لدستور الأغذية بحيث يتيح إدراج وتنظيم وتسهيل وتجميع التعليقات والملاحظات بطريقة سهلة وفعالة على مواصفات الكودكس الدولية الجديدة أو التي يتم تعديلها وذلك لتوفير جميع البيانات والتعليقات من كافة الدول الأعضاء المشاركين من خلال أعضاء الأمانات الفنية لوحدات الكودكس الوطنية لتحليلها من قبل مسئولين الأمانة الفنية للجنة الدولية لدستور الأغذية.

وعلفت مصر:

- على أن يتم عمل تحديث لصيغة النظام بحيث يتيح استخدامه من خلال الهواتف المحمولة والحاسبات الصغيرة من أي مكان، ورحبت إدارة تطوير النظام بهذا المقترح وأنه جارٍ العمل على ذلك خلال نظام تغيير حجم الصفحات الجديد على الموقع.

- كما اقترحت مصر أن يتم تطوير نظام خاص بمجموعات العمل الإلكترونية ليشمل أيضاً إدعاء الملاحظات والتعليقات على مشاريع المواصفات بطريقة مماثلة وتم تسجيل هذه الملاحظة للعمل عليها خلال الفترة القادمة.

٢- التسلسل الجينومي الكامل وسلامة الغذاء

Whole Genome Sequencing (WGS) and Food Safety (FAO/WHO)
تم عرض التقرير من قبل منظمة الأغذية والزراعة العالمية FAO حيث تضمن ما يلي:

- التعريف بالتسلسل الجينومي الكامل WGS وسلامة الأغذية:
سلامة الأغذية أصبحت محل اهتمام عالمي وفقاً للفاو ١٩٩٦ حيث ارتفعت نسبة الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية بشكل غير مقبول بسبب مشاكل سلامة الغذاء الميكروبية كذلك النواحي الاجتماعية والاقتصادية وفقاً لمنظمة الصحة العالمية ٢٠١٥.

التسلسل الجينومي الكامل WGS هو واحد من أدوات المختبرات الجديدة التي تكشف الحمض النووي الكامل للكائن الحي ويعد أحد الأدوات التي توفر إمكانات كبيرة للأنشطة التشريعية المختلفة الخاصة بسلامة الأغذية بما في ذلك التفتيش على الأغذية، الكشف المبكر/الفحص والدراسات الخاصة بمقاومة مضادات الميكروبات AMR.

هذه المزايا تسهم إلى حد كبير في حماية الصحة العامة والأمن الغذائي لأنه في نهاية المطاف يساهم في إنقاذ الأرواح ويمنع الخسائر الاقتصادية وإهدار الطعام الناتج من المعاملات غير الصحيحة للسلع والمنتجات. ومع ذلك، فإن العديد من الدول الصناعية قطعت شوطاً في إدارة وتطبيق التسلسل الجينومي الكامل لسلامة الأغذية، بينما لا يزال هذا العمل محدوداً في الدول النامية.

وعلفت مصر:

مدى المشاركة في مجموعة العمل الخاصة بذلك وتم إفادتنا بالخطوات الأولى التي تشمل تقييم وضع مصر من حيث سلامة الغذاء.

٣- جلسة خاصة بالدعم المقدم من صندوق أمانة لجنة دستور الأغذية (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية):

Dialogue on the new Codex Trust Fund (FAO/WHO)

أ- تم عرض نتائج الدورة السابقة ومدى الاستفادة منها والنتائج التي حققتها.
ب- تم عرض مستجدات الدعم الحالي لعام ٢٠١٦ وأظهر الترشيح الأولي تقديم ٣٨ دولة طلباتهم.

ج- تم عرض الرؤية الجديدة من هذا الدعم نظراً لكثرة البلدان المتقدمة في وقت قصير وتم الاتفاق على أنه سوف يتم تقديم الدعم خلال الـ ١٢ سنة من ٢٠١٦-٢٠٢٧ وسوف يتم قبول طلبات باقي الدول النامية المؤهلة للحصول على الدعم ١٠٣ دولة لاحقاً.

CODEX

٧ الكودكس المصرية

بمشاركة ممثلى ١٢٣ دولة عضو و ٣٨ منظمة دولية

مصر نشارك فى اجتماعات الدورة الرئيسى



م. أحمد محمد محمد الحلو

أخصائى مواصفات غذائية – الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

أهميته للدول النامية
القرار: تمت الموافقة على مناقشة المشروع عبر الدورة القادمة CAC 40 لعام ٢٠١٧ مع عرض رغبة نيوزيلاندا لإستضافة اجتماعات CCMMP وتجميع الملاحظات من الدول المختلفة.
٤- اللجنة المعنية بالسكر

المواصفة الخاصة بعصير قصب السكر المجفف غير الكحولي:
عرضت هيئة الدستور الغذائى CODEX التوصية الصادرة عن الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية وهى أن تطلب من اللجنة المعنية بالسكر العمل بالمراسلة لتوضيح نطاق المواصفة وتقديم الأدلة على الدعم الدولى للنطاق المحدد.

وستقوم اللجنة المعنية بالسكر فى وقت لاحق بتقديم تقرير بالنتائج إلى الدورة المقبلة لهيئة CODEX لكي تحدد كيفية المضى قدما بهذا العمل، من وقفه أو استكمالها كمواصفة عالمية أو إقليمية.

واتفق وفد كولومبيا، بوصفه البلد المضيف للجنة المعنية بالسكر مع التوصية الصادرة عن الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية وشجع البلدان المهتمة على المشاركة بشكل نشط فى توضيح نطاق المواصفة من أجل تيسير العمل على هذه المسألة.

وكانت مصر قد أعدت ردا بتأييد العمل بالمواصفة المقترحة، كما أعدت بعض الملاحظات الفنية على هذه المواصفة والمتوافقة مع المقترحات المقدمة من بعض الدول مثل أمريكا والبرازيل وبعد سحب المواصفة أيدت بعض الوفود ومن ضمنها مصر التوصية الصادرة عن الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية والتي تتمثل فى توضيح نطاق عمل المواصفة كما أوصت بالأخذ فى الاعتبار الملاحظات والمقترحات الفنية المرسله من مصر وباقي الوفود على هذه المواصفة، فى حين أيدت وفود أخرى فكرة وقف العمل بالإشارة إلى التوصية الصادرة عن الهيئة فى دورتها الثامنة والثلاثين التى أوصت بوقف العمل فى حال عدم التوصل الى إجماع بشأن الإعتماد النهائى للمواصفة.

القرار: أقرت الهيئة التوصية الصادرة عن الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية.

٥- المواصفة الإقليمية للحوم المجففة لجنة التنسيق الإقليمية للدستور الغذائى فى أفريقيا
عرضت هيئة الدستور الغذائى CODEX التوصيات الصادرة عن اللجنة التنفيذية بشأن اللحوم المجففة وأعربت عن دعمها للموافقة على العمل الجديد لوضع مواصفة إقليمية للحوم المجففة من قبل اللجنة الإقليمية للدستور الغذائى لأفريقيا،

فى إطار حرص هيئة المواصفات والجودة على مواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية وزيادة الخبرات الفنية والعلمية لأعضاء أمانة اللجان الفنية بالهيئة فقد تم المشاركة فى اجتماعات الدورة الرئيسية رقم ٣٩ للجنة الدولية لدستور الأغذية Codex خلال الفترة من ٢٧ يونيو حتى ١ يوليو ٢٠١٦ بروما – إيطاليا

وقد حضر الدورة مندوبون من ١٢٣ دولة عضو و ٣٨ منظمة دولية حكومية وغير حكومية، بما فيها وكالات من الأمم المتحدة ومنظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO وأمانة الدستور الغذائى CODEX.

من أهم الموضوعات التى تم عرضها:

١- الحدود القصوى للزرنخ غير العضوى فى الأرز المقشور
تم اعتماد الحدود القصوى لتكون ٣٥. مجم / كجم للزرنخ غير العضوى فى الأرز المقشور من قبل اللجنة.

وتم تسجيل تحفظ مصر والاتحاد الأوروبى والنرويج والهند والفلبين وسيرلانكا على الحد الأقصى للزرنخ الموضح عليه، استنادا إلى أن الزرنخ غير العضوى يشكل ملوثا ساما جدا قد يهدد صحة الإنسان بشكل خطير لا سيما بالنسبة إلى السكان الذين يستهلكون الأرز كسلعة غذائية أساسية، وبالتالي يتعين التقليل من التعرض إلى مصادر الزرنخ غير العضوى قدر الإمكان.

٢- مواصفة التمر الطازج

عرضت لجنة الدستور الغذائى المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة مقترح لوضع مواصفة جديدة عالمية لتمور النخيل الطازجة والتي يجب أن تقدم للمستهلك فى صورة طازجة بعد إعدادها وتعليبها بشكل سليم ولا تنطبق على الأشكال الأخرى مثل التمر المقطع إلى أجزاء أو المهروس أو المجفف أو التمر المخصص لأغراض صناعية.

القرار: تم موافقة اللجنة على العمل الجديد المقترح لمواصفة التمر الطازج وقد عبرت مصر عن رغبتها فى الإشتراك فى مجموعة العمل بإعتبارها من أوائل الدول المنتجة للتمر وتم بالفعل التواصل مع اللجنة الفنية المعنية بالخضر والفاكهة وإعداد مذكرة فى هذا الشأن.

٣- المواصفة العامة للخبز المطبوخ / المجهزة

قامت رئيسة الجلسة بعرض توصية اللجنة التنفيذية باستكمال العمل على هذا المشروع العام القادم لكى يتسع الوقت للمناقشة والتحليل حيث أبدت بعض الوفود رغبتها فى فتح مناقشة حول الموضوع وذلك لمدى

CODEX

٨ الكودكس المصرى

الـ ٣٩ لهيئة الدستور الغذائي CODEX بروما

الموافقة على تشكيل فريق مهام عمل حكومي دولي تستضيفه جمهورية كوريا يختص بمقاومة مضادات الميكروبات "Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance" TFAMR الموافقة على إنشاء مجموعة عمل PWG برئاسة المملكة المتحدة وبدعم من استراليا والولايات المتحدة الأمريكية للقيام بما يلي:

مراجعة مستندات المشروع الجديد
مراجعة الإجراءات والشروط التي تسمح بطلب المشورة العلمية من منظمات WHO، FAO، بالتعاون مع OIE.
الطلب من منظمات WHO، FAO وضع برنامج لبناء القدرات والإمكانات التي تسمح بتلبية الاحتياجات السابقة.

٩- مسألة تأثيرات الدخول للمشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي البند ٢٠-٢٠ من جدول الأعمال:

طلبت أمانة سكرتارية الكودكس CODEX، في أبريل / نيسان ٢٠١٦، الحصول على معلومات عن المشاكل المتعلقة بإصدار تأشيرة الدخول التي ربما قد واجهها الأعضاء لدى مشاركتهم في اجتماعات الدستور الغذائي على مدى السنوات الخمس الماضية. وتشمل المشاكل التي واجهها المندوبون عدم وجود سفارة للبلد المستضيف لاجتماعات لجان الدستور الغذائي على الأراضي الوطنية للبلدان التي يأتون منها والتأخيرات في إصدار التأشيرات من بعض البلدان المضيفة، كما أشارت بعض البلدان إلى مسألة منح المندوبين تأشيرات دخول عند الوصول إلى المطارات المحلية. وأعرب عدة مندوبون ومن ضمنهم مصر عن تقديرهم بالخطوات التي قدمتها الأمانة لحل هذه المشكلة. كما أعربوا عن تأييدهم للتوصية المقترحة في وثيقة العمل

وطلبوا مساعدة الفاو FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO بواسطة خطابات أو مذكرات شفوية تسهل الحصول على تأشيرات الدخول.

١٠- الاجتماع الخاص بلجنة الشرق الأدنى:

رحبت رئيسة الكودكس بالحضور وأعربت عن دعم الكودكس التام للجان الإقليمية ومنها لجنة الشرق الأدنى كما أكدت على ضرورة التواصل

والتفاعل بين أعضاء اللجنة.

تم مناقشة بعض الموضوعات التي تؤثر على التجارة في المنطقة والتي تم عرضها من خلال اللجنة الرئيسية ومنها مواصفة التمر ومواصفة الجبن المطبوخ

وعلفت مصر:

ضرورة دعم لجنة الشرق الأدنى لتفعيل تحديث مقترح حلال الذي تتبناه مصر كما يجب أن يكون هناك تفاعل بين دول الشرق الأدنى قبل اجتماعات لجان الكودكس للاتفاق على آراء موحدة تدعم التجارة في المنطقة.

رابعاً: التوصيات

أهمية اشتراك مصر في مجموعه العمل الإلكترونية الخاصة بالتمرور. دراسة مدى التنسيق مع الدول الأفريقية في لجان الكودكس الدولية. إعادة عرض موضوع تحديث مواصفة حلال وإرسالها للجنة الكودكس. التواصل مع الدول المختلفة لضمان الدعم الكامل لمصر في الأمور التي تتعلق بالمصالح المشتركة.

متابعة المقترحات التي سيتم إرسالها من قبل أمانة صندوق الدعم لمشروع CTF٢.

التواصل مع جامعة الدول العربية بما يضمن استمرارية التعاون والتنسيق مع كافة الدول العربية.

على أساس أن يركز العمل على ما يلي:
اللحوم المجففة المنتجة والمتداولة في إقليم أفريقيا فقط، باستثناء بعض المنتجات المتداولة حالياً في الأسواق الدولية من هذه المواصفة مثل biltong اللحم المقدد.

مراعاة جوانب الجودة والرجوع إلى نصوص الدستور الغذائي الحالية الخاصة بالأمور المتعلقة بالسلامة مثل النظافة، الملوثات ومخلفات المبيدات والعقاقير البيطرية.

القرار: وافقت اللجنة وأقرت العمل الجديد للمواصفة كمواصفة إقليمية لأفريقيا.

٦- إرشادات حول توسيم العبوات الغير مباعة بالتجزئة أفادت بعض الوفود أنه ليس من الضروري وضع إرشادات حول توسيم العبوات الغير مباعة بالتجزئة، حيث أن مثل هذه المعلومات يتم تناولها على أساس شروط التوريد ويمكن أن تؤدي إلى عوائق في التجارة وينبغي عند الاستمرار في هذا العمل أن تكون الإرشادات عامة جداً.

وأوضح رئيس CCFL أنه كان هناك دعماً قوياً لهذا العمل من مختلف الوفود داخل CCFL وأن هناك حاجة إلى المزيد من العمل لتحديد ما يمكن أن يكون مقبولاً لتتضمنه الإرشادات.

الخلاصة: وافقت اللجنة على هذا العمل الجديد وقد دعمت مصر العمل الجديد وطلبت المشاركة في مجموعة العمل الإلكترونية.

٧- اللجنة العامة للإضافات الغذائية: الحدود القصوى للبنزوات وافقت اللجنة على اعتماد ٢٥٠ مجم/كجم كحد أقصى للبنزوات للمجموعة الغذائية رقم (١٤،١،٤) على أن يتم إعادة الدراسة من قبل اللجنة العامة للإضافات الغذائية

بينما أعرب الإتحاد الأوروبي والنرويج عن مخاوفه بشأن الحد الأقصى للبنزوات ٢٥٠ مجم/كجم للمجموعة الغذائية رقم (١٤،١،٤) وأن النسبة كبيرة إلى حد ما.

ووافقت مصر على قرار اللجنة وطلبت أن يتم الأخذ في الاعتبار البلاد ذات الحرارة المرتفعة ودراسة مختلف المنتجات التي قد تتطلب مادة حافظة بتركيز أعلى كما طلبت إعطاء مهلة

لإعادة الهيكلة Reformulation وقد أبدتها بعض الدول ومنها المغرب.

٨- مضادات الميكروبات: التوصيات المتعلقة بالعمل المستقبلي للدستور الغذائي في مجال مقاومة مضادات الميكروبات. معلومات أساسية

في الدورة السبعين للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي، قدمت كل من منظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية (WHO) الوثيقة رقم: CX/CAC 15/38/16 Add.1 عن "مقاومة مضادات الميكروبات" حيث ألفت الضوء على القرارات ذات الصلة الصادرة عن الأجهزة الرئاسية للفاو FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO بشأن مقاومة مضادات الميكروبات بما في ذلك خطة العمل العالمية لمنظمة الصحة العالمية بشأن مقاومة مضادات الميكروبات والتي اعتمدها جمعية الصحة العالمية الثامنة والستين مايو/أيار ٢٠١٥.

قرار الفاو FAO المتعلق بمقاومة مضادات الميكروبات الذي اعتمده مؤتمر الفاو FAO يونيو/حزيران ٢٠١٥.

وناشد الأعضاء استعراض هذين النصين واتخاذ إجراءات عاجلة للتخفيف من حدة مخاطر الاستخدام غير الملائم لمضادات الميكروبات ومقاومة مضادات الميكروبات وقد طالت المناقشات خلال اللجنة لأهمية الموضوع. وقررت اللجنة ما يلي:

CODEX

مؤتمر القمة العالمي للألبان فيلينوس / لينوانيا

د. رضا عبد الجليل
غرفة الصناعات الغذائية

الإبتكار وأفضل الممارسات التسويقية لضمان أساليب فعالة من أجل زيادة استهلاك منتجات الألبان تبادل المعرفة والمعلومات عن الأسواق وتطورات المنتجات والأنشطة الترويجية. تحديد اتجاهات السوق وسلوك المستهلك وكل ما هو جديد في قطاع الألبان.

تقنيات التسويق وطرق التواصل غير التقليدية مع المستهلك الأساليب الحديثة لتتقيف المستهلك والدعاية والإعلان رسائل مصممة لتلبية احتياجات الفئات المستهدفة طبقاً للمستوى الإجتماعى مستوى الدخل والتعليم المعايير الحديثة لتسويق الإلبان ومنتجاتها وقصص النجاح فى العديد من دول العالم أثر الحظر الروسى على استيراد الجبن من الإتحاد الأوروبى على كلا الجانبين

التحديات التسويقية فى صناعة الألبان الليتوانية فى ظل الحظر الروسى وانخفاض اسعار الألبان عالمياً

مؤتمر البيئة Environment

ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات ذات العلاقة بالبيئة مثل: الحلول التكنولوجية والتطوير وكفاءة استخدام الموارد لتوفير الطاقة والمياه وتكاليف النقل وتقليل انبعاثات CO2 وتحسين الأداء البيئى خلال مراحل سلسلة توريد الألبان للمساعدة فى سد الفجوة الغذائية واستدامه تصنيع منتجات الالبان.

صناعة الألبان الأوروبية توفير ٥٠٪ من الطاقة الكلية و ٣٠٪ من المياه عن طريق معالجة مياه الصرف الصحي، وإعادة التدوير، معالجة النفايات، وإنتاج الإيثانول والغاز الحيوى وحمض اللبنيك من مجارى النفايات، واستخدام الطاقة الشمسية، واستخدام درجات حراره منخفضة عند تجفيف اللبن الخام، التركيز الأولي للبن الخام. زيادة كفاءة معالجة الطاقة المستخدمة فى تصنيع اللبن المجفف حيث تم زيادة المادة الجافة لمركز الحليب ٥٠-٥٥٪ وزيادة المسحوق الناتج بنسبة ٢٣٪ وتقليل استهلاك الطاقه بنسبه ١٦٪ وعدم وجود أى تأثير سلبي على جودة المسحوق.

أمثلة عملية حول كيفية الحد من تأثير البيئة على زيادة كفاءة استخدام الموارد فى إنتاج الألبان وتطوير الحلول التكنولوجية بهدف توفير المياه والكهرباء والطاقة الحرارية واستعادة الطاقة من المنتجات الثانوية والإدخار مع المحافظة على جودة وسلامة المنتجات التوسع فى تكنولوجيا تركيز اللبن ومصل اللبن كبديل للتجفيف عبر

استكمالاً للمقال الذى نُشر بالعدد ٧١ حول القمة العالمية للألبان IDF WORLD DAIRY SUMMIT وهو اجتماع فريد من نوعه، حيث يعتبر من أهم الفعاليات الدولية لجميع العاملين والخبراء والعلماء فى قطاع الألبان ومنتجاتها بهدف تشجيع أفضل الممارسات فى حلقات سلسلة التداول، ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات والدراسات والأنشطة الخاصة بالألبان ومنتجاتها فى ١٠ مؤتمر تخصصى للمجالات ذات العلاقة المباشرة بإنتاج وتصنيع وتسويق الألبان فى العالم ومنها:

مؤتمر علوم وتكنولوجيا الأغذية

DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY

ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات منها: تقنيات فصل المكونات النشطة بيولوجيا وتطبيقاتها المحتملة فى الألبان ومنتجاتها للمساعدة فى سد الفجوة الغذائية أفضل طرق عزل البروتينات من خلال توليد الببتيدات وتحويل اللاكتوز إلى مكونات نشطة بيولوجيا وعزل الدهون من الألبان ومنتجاتها

تكنولوجيا الأغذية المستخدمة فى فصل الببتيدات النشطة بيولوجيا تأثير الأغذية الوظيفية والمغذيات على صحة الإنسان والوقاية من بعض الأمراض.

الببتيدات النشطة بيولوجيا وتأثيرها الإيجابى على التمثيل الغذائى ووظائف الجسم المختلفة إنتاج اللاكتوفيرين من اللبن وشرش اللبن واستخدامه كمثبط ومحفز للنمو ومناعى ومضاد للميكروبات والفيروسات ومضاد للإكسدة وللإلتهابات .

الإبتكارات والفرص للحفاظ على النشاط الحيوى لمنتجات الألبان المركزة والمجففة

مؤتمر التسويق Marketing

ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات ذات العلاقة بالتسويق مثل: المنظور الحديث لوسائل الإتصال المختلفة مع المستهلك إستراتيجية شركة أرولا فى التعامل مع وسائل الإعلام الدانماركية من أجل التمكين من اتخاذ خيارات غذائية أفضل جيدة وصحية ومريحة

إيجابيات وسلبيات وسائل الإعلام الإجتماعية خاصة الفيس بوك، اتصال مباشر مع المستهلك، الشفافية، الفئات المستهدفة، رد فعل فوري، معالجة مباشرة لمخاوف المستهلكين الرئيسية. اتجاهات السوق العالمى لإستهلاك منتجات ألبان منخفضه السكر



تقنية الأغذية

متوسط البصمة الكربونية في الولايات المتحدة (٦٪ لحوم، ٢٪ البان، ٢٪ حبوب، ٢٪ أغذية مصنعة، ٣٪ صناعات غذائية أخرى)

مؤتمر سلامة الغذاء Food Safety

ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات التي تتعلق بسلامة الغذاء مثل:

تقييم المخاطر التي تتعرض لها منتجات الألبان وتحديد أولويات الخطورة

التحديات التي تواجه مصنعي الأغذية نتيجة الضغوط المتزايدة لتطوير برامج سلامة الأغذية لضمان أمنها من الملوثات الإشعاعية والميكروبيولوجية والكيميائية وتقييمها وفقا لمعايير محددة من قبل الأفراد المؤهلين

تشريعات الأورواسيوية EEU الخاصة بسلامة الغذاء واللائحة الفنية للإتحاد الجمركي لسلامة المنتجات الغذائية ومنتجات الألبان TR CU

المواد المسببة للحساسية أسبابها وكيفية علاجها والإقلال منها العقبات والتحديات التي تواجه مصنعي الألبان مع شبكات التواصل الإجتماعي الفعالة مثل الرسائل النصية والتويتر والفيسبوك والإيميل وحيث يتطلب ذلك استخدام أنماط مختلفة لتوصيل رسائل سلامة الألبان ومنتجاتها للمستهلك

الغذاء الآمن حتى وصوله للمستهلك والرقابة على أغذية الأطفال لضمان سلامتها

الفرق بين سلامة الأغذية وجودة الأغذية وتوافر الأغذية

مؤتمر أدوات التحليل Analytic Tools

ناول المؤتمر العديد من الموضوعات منها:

الاتجاهات المستقبلية والتكنولوجيات الحديثة في التحاليل مثل الأشعة تحت الحمراء وتحليل الدم والاحماض الأمينية والأحماض الدهنية والاداء التناسلي وأدوات وطرق تحاليل اللبن الخام لدعم اتخاذ القرارات السليمة في إدارة مزارع الألبان المتعلقة بالتغذية والصحة والتكاثر لمواكبة تطور السوق

المفاهيم التقليدية والمبتكرة في تحاليل الألبان ومنتجاتها الكازين، التحلل البروتيني، تحلل الدهون لمرونة وسرعه الكشف عن الملوثات وسهولة مراقبة جودة المنتج واستخدام دمج تكنولوجيا المعلومات والبيانات في ضمان الأستدامة والرقابة على الألبان ومنتجاتها

علاقة الجودة بخفض تكلفة المنتج أثناء التصنيع لتحقيق أقصى قدر من الإستفادة والتنبؤ بالخصائص الحسية والتغيرات المتوقعة خلال العمر الافتراضي للمنتج مثل النكهة والملمس

هذا ويعقد الإتحاد الدولي للألبان مؤتمرا السنوي WDS خلال الثلاث سنوات القادمة ٢٠١٦ إلى ٢٠١٨ في كل من هولندا، تركيا، كوريا بالترتيب.

CODEX

الكودكس المصرية ١١

العلاقة بين المواصفات القياسية

د. طارق يحيى

رئيس وحدة حلال - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

المصطلحات المختلفة في سياق قواعد منظمة التجارة العالمية WTO، يجب العودة إلى كل من الإتفاقيتين على حده. من المهم أن نعرف أن إتفاقيتي العوائق الفنية أمام التجارة وإجراءات الصحة والصحة النباتية مكملتان لبعضهما البعض، فتنطبق إتفاقية إجراءات الصحة والصحة النباتية على مجموعة محددة من المتطلبات الرسمية تُسمى بإجراءات الصحة والصحة النباتية فيما يتعلق بمراقبة مخاطر معينة لحياة وصحة الإنسان والنبات والحيوان. وتعتبر إجراءات الصحة والصحة النباتية بطبيعتها عوائق فنية أمام التجارة، لكن إتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة التي تهتم بكل العوائق الفنية الأخرى أمام التجارة لا تغطي هذه الإجراءات.

غالبًا ما تكون المصطلحات الخاصة بالمواصفات القياسية واللوائح الفنية وإجراءات الصحة والصحة النباتية مصدرًا للإرباك. فالاستعمال الشائع لهذه المصطلحات في العديد من البلدان لا يناظر بالضرورة المعانى القانونية المعطاة لها في إتفاقيتي العوائق الفنية أمام التجارة وإجراءات الصحة والصحة النباتية. على سبيل المثال، تمتلك العديد من البلدان مواصفات قياسية رسمية للأغذية يجب المطابقة لها، بينما تنص إتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة أن الإلتزام بالمواصفات القياسية كما عُرِّفت في تلك الإتفاقية ليس إلزاميًا، بالإضافة إلى ذلك، تحمل الكلمة أكثر من معنى حتى في إتفاقيتي إجراءات الصحة والصحة النباتية والعوائق الفنية أمام التجارة. ولفهم العلاقة بين

الاختلافات بين إجراءات الصحة والصحة النباتية وإجراءات العوائق الفنية أمام التجارة

إجراءات الصحة والصحة النباتية:	إجراءات العوائق الفنية أمام التجارة:
- المواد المضافة للأغذية أو الشراب - ملوثات الأغذية أو الشراب - المواد السامة في الأغذية أو الشراب - مخلفات الأدوية البيطرية أو المبيدات الحشرية في الأغذية أو الشراب - لشهادات: السلامة الغذائية، وصحة الحيوانات أو النباتات - أساليب المعالجة التي تؤثر على السلامة الغذائية - متطلبات البطاقات المرتبطة ارتباطًا مباشرًا بالأغذية - الحجر الصحي للنباتات والحيوانات - إعلان مناطق خالية من الآفات أو الأمراض - منع وصول الأمراض أو الآفات إلى بلد أو انتشارها فيه - متطلبات صحية أخرى للواردات مثلًا، (ما يتعلق بالمنصات المستوردة المستعملة لنقل الحيوانات).	- البطاقات الخاصة بمكونات أو جودة الأغذية والشراب والأدوية - متطلبات الجودة الخاصة بالطعام الطازج - حجم وشكل ومظهر التعبئة والتغليف - تعبئة وتغليف المواد الكيميائية الخطرة والمواد السامة ومبيدات الآفات والمخصبات ووضع البطاقات عليها - اللوائح الخاصة بالأجهزة الكهربائية - اللوائح الخاصة بالهواتف اللاسلكية، والأجهزة اللاسلكية، الخ. - وضع البطاقات على المنسوجات والملابس - اختبار العربات والملحقات - اللوائح الخاصة بالسفن وأجهزة السفن - اللوائح الخاصة بسلامة لعب الأطفال

المصدر: منظمة التجارة العالمية WTO.

الصحة واللوائح الفنية وإجراءات الصحة



تطبيق مثل هذه الإجراءات شرط أن تتوافق مع بنود الاتفاقية.

كذلك فإن اتفاقية إجراءات الصحة والصحة النباتية تطلب من أعضاء منظمة التجارة العالمية WTO أن يضعوا إجراءات الصحة والصحة النباتية الخاصة بهم على أساس المواصفات القياسية والإرشادات والتوصيات الدولية التي أعدتها منظمات معينة، وهي بالتحديد لجنة الدستور الغذائي CAC والمكتب الدولي لصحة الحيوان وأمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النبات.

تظهر إذن علاقة قوية بين المواصفات القياسية واللوائح الفنية وإجراءات الصحة والصحة النباتية. لكن تظهر أيضاً اختلافات جوهرية تتصل غالباً بتطبيقها ومسؤولية إعدادها. فالمحتوى الفني للوائح الفنية وإجراءات الصحة والصحة النباتية قد يشبه إلى حد كبير ذلك في المواصفات القياسية. وقد يكون المحتوى هو نفسه إذ إن اتفاقيتي إجراءات الصحة والصحة النباتية والعوائق الفنية أمام التجارة الصادرين عن منظمة التجارة العالمية WTO تتطلبان لوائح وإجراءات صحة وصحة نباتية قائمة على مواصفات قياسية دولية، حيثما تتوفر.

وللبدان حق الحيود عن المواصفات القياسية الدولية إذا دعت أسباب معينة إلى ذلك أو حيثما يمكن بيان مثل هذه الأسباب وفي بعض البلدان، يمكن جعل المواصفة القياسية الوطنية إلزامية، وبذلك رفعها إلى مرتبة اللائحة الفنية.

وتُعرف هذه المواصفات بالمواصفات القياسية الإلزامية، أو المواصفات القياسية الإجبارية، أو أحياناً باللوائح فقط.

طبقاً لاتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة، فإن اللائحة الفنية وثيقة تنص على خصائص المنتج أو العمليات وطرق الإنتاج المتصلة به. ويُعد الإلتزام بهذا التشريع إلزامياً، أى أنه شرط ملزم قانونياً للوصول إلى السوق. وتقع مسؤولية تحديد اللوائح الفنية وإجراءات الصحة والصحة النباتية ونشرها وفرضها على عاتق الدولة وسلطاتها. فى النهاية، تُدمج هذه المهام فى النظام القانونى ويصبح القرار الخاص بطريقة تنفيذها حقاً مقصوراً على الدولة.

تتبرر اتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة إلى الوثائق الشبيهة بما ذكر أعلاه لكن الغرض منها ليس أن تُطبق بشكل إلزامى مثل (مواصفات قياسية) فالمواصفات القياسية هي توصيات يمكن لمستعملها أن يقرروا بأنفسهم أيها تعنيهم، وما إذا كانت الفائدة العائدة من تنفيذها تفوق تكاليفها. وتقع مسؤولية وضع المواصفات القياسية ونشرها على عاتق هيئات المواصفات القياسية المعترف بها، بحيث تعود الموافقة على المواصفات القياسية إلى اللجان الاستشارية أو المجالس الخاصة بهيئات المواصفات القياسية تلك. وبحسب الممارسات الدولية الجيدة، تتكون هذه اللجان والمجالس من ممثلين للأطراف المعنية، بما فى ذلك الدولة. وتحترم عملية إعداد المواصفات القياسية مبادئ مقبولة دولياً، مثل العلانية والاتفاق والشفافية.

كما ذكر سابقاً، تقرض الحكومات إجراءات الصحة والصحة النباتية كمتطلبات على السلع لمراقبة أنواع معينة من المخاطر على حياة وصحة الإنسان، والحيوان والنبات. ويأتى تعريف إجراءات الصحة والصحة النباتية فى اتفاقية إجراءات الصحة والصحة النباتية الصادرة عن منظمة التجارة العالمية والتي دخلت قيد التنفيذ فى عام ١٩٩٥. وتؤكد الاتفاقية حق أعضاء منظمة التجارة العالمية فى

تأثير التغذية على الجينات Nutrigenomics

نعمات حمام على حسن الأمانة الفنية للجنة المصرية لدستور الأغذية

قامت العديد من الدراسات لمعرفة تأثير الأنظمة المختلفة للسعرات الحرارية على الجينات في تركيب الأنسجة الدهنية عند الإنسان. إحدى الدراسات قاموا بإعطاء عينة غذاء منخفض السعرات والعينة الأخرى غذاء متوازن السعرات الحرارية. نتيجة الدراسة كانت متشابهة في كلا العينتين فكلا النظامين أدى إلى انخفاض الوزن ولم يحدث فيهما أي تأثير على الجينات المصنعة للدهون أو التي تنظم تحويلها، وبالمقابل انخفض فيهما الجينات المنظمة لصنع الدهون الغير مشبعة بنسبة ٣٥-٦٠٪. استنتجوا من هذه الدراسة أن الكربوهيدرات والدهون والبروتين لها دور ثانوي في التأثير على جينات الخلايا الدهنية إذا قيدت الوجبات بنظام قليل السعرات الحرارية.

تأثير الكربوهيدرات على الجينات

سكر الجلوكوز والفركتوز يتحللان في الكبد ، فعند تناول غذاء غني بالسكريات يحولهما إلى دهون. الزيادة في إنتاج الدهون تؤدي إلى إيقاف الجين المتحكم بالهرمونات الجنسية sex hormone binding globulin وتؤدي إلى تعطيل هذا الجين بسبب الأكل العالي في السكريات يؤدي إلى زيادة كمية الهرمونات الجنسية وبالتالي زيادة حب الشباب، العقم وسرطان الرحم عند النساء المصابات بالسمنة. في دراسة أخرى لمعرفة درجة تأثير التعبير الوظيفي الجيني في الخلايا الدهنية لدى الأشخاص المصابين باضطرابات الأيض تم تقسيم العينة وإعطاء العينة الأولى نظام غذائي غني بالكربوهيدرات ويعتمد على المعكرونة التي يكون استجابة الأنسولين لها منخفضة بعد الوجبة وبالمقابل تم إعطاء العينة الثانية نظام غذائي يعتمد على البطاطس التي تمتلك استجابة عالية للأنسولين بعد الوجبة. لم يتغير الوزن عند كلا العينتين ولكن في عينة الأولى انخفض نشاط مجموعة كبيرة من الجينات قابله ارتفاع في نشاط مجموعة أخرى لدى العينة الثانية. كما أنه في العينة الأولى تحسنت استجابة الأنسولين بسبب تغير في التمثيل الوظيفي للجين لكن في العينة الأخرى لم يقابلها أي تغيير.

تأثير المعادن والفيتامينات على الجينات :

السيلينيوم Se

الدراسات السابقة أثبتت أن الغذاء الغني بالسيلينيوم كالقرنبيط Broccoli يقلل من احتمالية إصابة الشخص بسرطان البروستاتا وسرطان القولون، لكن كان هناك قصور في فهم العملية التي تؤدي إلى ذلك. في دراسة أجريت لفهم التغير الجيني الحاصل، قاموا بإطعام الفئران ١١ ملجم من السيلينيوم وآخرون أطعموهم ٢,١ ملجم من السيلينيوم مع غذاء غني بالسيلينيوم أيضا لمدة عشر أسابيع. كانت النتيجة إيجابية في العينة الثانية فقد أدى الغذاء الغني بالسيلينيوم إلى تنشيط بعض الجينات التي تعرف باسم pro-apoptotic genes والمرتبطة بـ p53, NfKb فنقوم بتقليل الجهد المؤدى لتكون الخلايا السرطانية.

هو أحد العلوم التي انطلقت عن مشروع الجينوم البشري الذي تم إطلاق النسخة الأولية منه عام ٢٠٠٠ برعاية الرئيس الأمريكي السابق بيل كلينتون والذي وصف المشروع بأنه "أعظم خريطة توصل إليها العقل البشري".

ويمكن أن نعرف علم تأثير التغذية على الجينات بأنه: دراسة تفاعل الأغذية المختلفة مع جينات محددة مما يزيد احتمالية وقوع الأمراض المزمنة ك السمنة وأمراض القلب ، كما قد يتسبب في وقوع بعض أنواع السرطان. وعلى الرغم من أن الهدف الرئيسي لهذا النوع من الدراسات هو فهم طريقة استجابة جينات الجسم للغذاء المستهلك إلا أنه يوفر لنا ما هو أكثر من ذلك فهو يعطينا تصور أكبر عن تأثير الغذاء السلبي والإيجابي على أجهزتنا الحيوية قبل وقوع المرض. فنحن نعرف أن معظم الأمراض تنتشأ عن أربعة اختلالات: التأكسد، عمليات الأيض ، التهاب ، أو الضغوط النفسية.

فعلم تأثير التغذية على الجينات يسعى لفهم تأثير الأغذية على الاختلالات الثلاثة الأولى كما يوضح إلى أي مدى يكون تأثير الغذاء على صحة الفرد يعتمد على التركيبة الجينية.

تكمُن أهمية معرفة هذا التأثير في الأمراض المزمنة لأنها لا تكون بسبب طفرة جينية واحدة بل نتيجة تفاعلات معقدة بين عدة جينات وهذا يجعل من دراسة العلاقة بين التغذية والجينات أكثر تعقيدا ويُصعب التنبؤ بنتائجها فضلا على أنها تحتاج إلى درجة عالية من التحكم بنوع الجينات والعوامل البيئية المحيطة.

وتكون الدراسة عادة نتيجة مجهود جماعي بين مجموعة كبيرة من العلماء من مجالات مختلفة كعلماء التغذية والأحياء والرياضيات وكيمياء الغذاء بالإضافة للأخصائيين الاجتماعيين. وظهرت مؤخرا عدة دراسات أثبتت أن العناصر الغذائية تغير التعبير الجيني من خلال تنظيم الجين وتحويل الإشارات وصنع البروتين ووظائفه. ومنذ انطلاق المراكز العلمية في البحث عن تأثير التغذية على الجينات انتشر في الوقت نفسه المنتجات التجارية التي تسوق لمنتجاتها تحت هذا شعار. المشكلة في هذه المنتجات بالنسبة للعلماء والمستهلكين على حد سواء أن فائدتها لا تظهر بشكل متساوي عند جميع الأشخاص. وفتح علم تأثير التغذية على الجينات نافذة من التوصيات الشخصية التي تقلل من تأثير العوامل المرضية المرتبطة بالغذاء. إلا أن "التغذية الشخصية" أو النظام الغذائي المبني على جينات كل شخص على حدة ما زالت في المهد لكن من المتوقع أن تلعب الجينات دور حيوي في حياتنا اليومية وتحديد ما يجب أن يأكله الشخص وما لا يجب. وتواجه بحوث تأثير التغذية على الجينات عدد من التحديات تتلخص في تحديد الجينات التي تسبب أو تكون عامل مسبب للأمراض المزمنة وتحديد العناصر الغذائية التي تؤثر بشكل مباشر على نشاط هذه الجينات مع مراعاة العوامل البيئية المحيطة.

دراسات حديثة

تأثير السعرات الحرارية على الجينات

الوزن وذلك بتعديل التعبير الجيني لأربعة وثمانين جين إلى وضعها الطبيعي من أصل سبعة وتسعين جين تأثرت من نسبة الدهون العالية في الحمية. وأدى أيضا إلى زيادة في نسخ ثلاث جينات ومن أهمها CROT الذي يسرع من عمليه تأكسد الدهون.

الفينولات المتعددة POLYOHENOL

لدراسة تأثير الفينولات المتعددة على التعبير الجيني في خلايا قولون متسرطنة. بتعريض خلايا Caco-2 لعصير التوت أدى إعاقه نموه هذه الخلايا. وذلك بتأثير الفينولات المتعددة على نسخ جينات محددة منها: تنشيط لجينات تمنع نمو الورم CEACAM1 and BMP2 وتنشيط لجينات تؤدي إلى نشر الورم من مكان إلى آخر (18) (FGFR2 and S100A4) وفي دراسة أخرى لهدف معرفة تأثير الفينولات المتعددة في الليمون على فئران أطعمت حمية عالية بالدهون وتنظيمها لتعبير جينات مسؤولة عن حرق الدهون. الفينولات المتعددة في الليمون أدت لخفض الوزن، تراكم الدهون، ارتفاع الدهون والسكر في الدم، مقاومة الأنسولين وذلك بتنشيط نسخ الجين ACO المسؤول عن حرق الدهون.

كاتشينس Catechins

دراسة تأثير الكاتشين في الشاي على الوزن، تراكم الدهون، و(إفراز أي الرسول) لجينات مسؤولة في حرق الدهون في الفئران. فبعد أربعة أشهر من إطعام الفئران حمية عالية بالدهون الذي أدى إلى زيادة في الوزن، تراكم الدهون، وإفراز الليبتين، أضيف إلى الحمية الكاتشينس، الذي أدى خفض الوزن والليبتين.

وذلك بتنشيط نسخ Medium-chain acyl CoA dehydrogenase الذي قد يحفز عملية حرق الدهون في الكبد.

النتائج

- التغذية لها الدور الأهم في التأثير على صحة الإنسان.
- علم تأثير الجينات على التغذية يدرس كيف أن التركيب الجيني للإنسان يجعله يتقبل تأثير الغذاء، بينما علم تأثير التغذية على الجينات يدرس كيف من الممكن أن تؤثر الأغذية على التركيب الجيني للإنسان.
- فعند تغير الجين يؤدي إلى تغير في الإمتصاص والأبيض وأيضا الإستجابة للعنصر الغذائي.
- ومن جهة أخرى العنصر الغذائي قد ينظم نسخ الحمض النووي وصنع البروتين. • علم تأثير التغذية على الجينات بني على ثلاث فروع: نسخ الحمض النووي، تركيب البروتين ووظائفه والأبيض.
- الغذاء يؤثر على التعبير الجيني إما من خلال تأثيره على النسخ، أو بإحداث تغير في التركيب.
- عدة دراسات أثبتت أن العناصر الغذائية تغير التعبير الجيني إما من خلال تنظيم الجين، تحويل الإشارات، صنع البروتين ووظائفه.
- يساعد علم تأثير الغذاء على الجينات أخصائيي التغذية في معرفة أن استجابة الشخص للغذاء تعتمد على تركيبه الجيني، فبالإضافة إلى منع حدوث الأمراض.

وفي دراسة أخرى أجريت على رجال معرضين للإصابة بسرطان البروستاتا تم إطعامهم ٤٠٠ جرام من القرنبيط لمدة سنة فلاحظ العلماء وجود تغير في التعبير الجيني يؤدي إلى تقليل خطر الإصابة بسرطان البروستاتا. بالمقابل لا يعطى الغذاء الغني بالقرنبيط النتيجة ذاتها عند جميع الناس، فالأشخاص الذين يمتلكون نوع معين من الجينات يعرف بإسم GSTM1 genotype يؤدي بذاته إلى تسرطن البروستاتا.

حمض الفوليك

يقدم حمض الفوليك فوائد صحية كبيرة منها الوقاية من العيوب الخلقية وأمراض القلب وبعض أنواع السرطان. أجريت العديد من الدراسات لفهم دور الفولات في التغيرات الجينية بإعتباره يدخل في عملية الميتة للـ DNA. وكانت إحدى الدراسات المثيرة للجدل تلك التي ربطت بين تناول الأم الحامل لحمض الفوليك وانتشار الإصابة بالربو لدى الأطفال للضعف خلال الخمسة وعشرين سنة الماضية في أمريكا. وخرجت الدراسة بنتيجة تقول بأن التغير الحاصل لدى الجنين بسبب حمض الفوليك يؤدي إلى خلل في الجهاز المناعي لديه وبالتالي إصابته بالربو.

وفي دراسة أخرى درست أثر الكميات الكبيرة لحمض الفوليك على الصحة، استنتج العلماء أن الزيادة تؤدي إلى تعزيز نمو الأورام بسبب دورها في إفراز الحمض النووي. لكن دراسة أخرى أثبتت جدوى الزيادة في حمض الفوليك لدى الرضع الذين يمتلكون جين يوجد به 677T-allele في إطالة أعمارهم بإذن الله.

ولدراسة تأثير الغذاء على جين الـ Agouti المسؤول عن لون الفراء لدى الحيوانات، قام العلماء بتقسيم الفئران الحوامل المتشابهة تماما في التركيب الجيني وفي البيئة إلى قسمين قاموا بإطعام الأولى منهم بالمكملات الغذائية الغنية بفيتامين ب١٢ وحمض الفوليك ولم تتناول الأخرى أى مكمل غذائي. كانت النتيجة تغير لون فراء أطفال الأولى للون البني بينما حافظت أطفال العينة الأخرى بنفس صفات الأم وخرجت بلون فراء أصفر مطابق لها.

مضادات الأكسدة Phytochemical :

الجنسيتين Genistein في دراسة لتأثير الجنسيتين على التعبير الجيني في خلايا ثدى متسرطنة باستخدام تركيزات مختلفة ١-٥-٢٥ مايكرو مل، وجد أن في التركيز المرتفع أدى إلى تنشيط جينات وتنشيطها التي تؤدي إلى وفاة الخلايا والتقليل من نموها. وفي دراسة لتأثيره على خلايا بروستاتا متسرطنة أدى إلى تغيير في ٨٣٢ جين، ٧٧٤ جين منها ثبت، و ٥٨ جين حسن أدائه. وبالمجمل هذه الجينات تعمل على تنظيم نمو الخلية أو موتها وتكوين أوعية دموية لتغذية الخلايا المتسرطنة وانتقال الخلايا من مكانها إلى آخر.

لدراسة التغير في التعبير الجيني المسؤول عن تكسير الدهون بإضافة الجنسيتين إلى حمية عالية في الدهون لفئران التجارب. بإضافة الجنسيتين أدى إلى تحسين نسبة الدهون في الجسم، خفض في

حماية البحر الأبيض المتوسط

أ.د. مرفت أحمد فؤاد

استشاري الاغذية الخاصة-المعهد القومي للتغذية

إلى تناول الحبوب الكاملة يوميا

- زيت الزيتون «البكر» من العناصر الأساسية التي يجب تناولها يوميا عند اتباع حماية البحر الأبيض المتوسط ويتميز زيت الزيتون أنه مصدر أساسي للدهون غير المشبعة الاحادية أساسا - وهو نوع من الدهون التي يمكن أن تساعد في خفض الكوليسترول البروتيني المنخفض الكثافة LDL عند استخدامها بدلا من الدهون المشبعة . وزيت الزيتون البكر الأشكال الأقل معالجة يحتوى أيضا على أعلى مستويات من المركبات النباتية الواقية الفيتوكيمويات التي لها تأثيرات مضادة للأكسدة، كما أن حماية البحر الأبيض المتوسط لا تشجع تناول الدهون المشبعة ولكن بدلا من ذلك اختيار أنواع من الدهون ويجب استبدال الزبدة أو السمن والزيت المهدرجة الدهون المشبعة، وكلاهما تساهم في الإصابة بأمراض القلب بزيوت صحية مثل زيت الزيتون.

- المكسرات والبذور مصادر جيدة للألياف والبروتين والدهون الصحية للوزن، الكاجو، الفستق والجوز فالمكسرات تحتوى على حمض اللينولينيك المفيد وهو نوع من أحماض أوميغا ٣ بالإضافة إلى الدهون غير المشبعة الصحية وأحماض أوميغا ٣ الدهنية تخفض من تخثر الدم، وترتبط بحدوث انخفاض الإصابة بالنوبات القلبية المفاجئة وتحسين صحة الأوعية الدموية وتساعد على اعتدال ضغط الدم ولأن المكسرات تعطي نسبة عالية من السرعات الحرارية، فلا ينبغي أن تؤكل بكميات كبيرة وعموما لا يزيد المتناول منها عن كمية قليلة يوميا وذلك للحصول على أفضل تغذية ويجب تجنب المكسرات المحمصة والملحة بشدة.

- عند اتباع نظام غذائي صحي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط تناول الدواجن على الأقل مرتين في الأسبوع ويجب الحد من تناول اللحوم الحمراء إلى ما لا يزيد عن بضع مرات في الشهر وكميات قليلة وتجنب السجق ولحم الخنزير المقدد وغيرها من المنتجات عالية الدهون واللحوم المصنعة.

- الأسماك والأسماك الدهنية - مثل الماكريل والسلمون والرنجة والسردين والتونة - هي مصادر غنية من أحماض أوميغا ٣ الدهني ويؤكل السمك على الأقل ويفضل شواء السمك بدلا من قليه.

- اختيار منتجات الألبان قليلة الدسم والحد من منتجات الألبان عالية الدهون مثل الحليب كامل الدسم والجبن والاييس كريم التحول إلى الحليب الخالي من الدسم والمنتجات الخالية من الدهون مثل الزبادى والجبن قليل الدسم.

- الحرص على شرب الماء بكميات يوميا.
- استخدام الأعشاب والتوابل بدلا من الملح فهي تضيف إلى الأطعمة نكهة مميزة بالإضافة إلى فوائدها الكثيرة وذلك لإحتوائها على الزيوت الأساسية الطيارة والعديد من المواد الفيتوكيميائية الهامة وذات التأثيرات المتعددة الفائدة.

كما يركز النظام الغذائي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط أيضا على أهمية ممارسة النشاط البدني، والتمتع بوجبات الطعام مع العائلة والأصدقاء والاحتفال بالمناسبات المختلفة مما يكون له أثر إيجابي على تقوية الروابط والصلات الأسرية والاجتماعية والإنسانية.

حماية البحر الأبيض المتوسط هو توصية غذائية حديثة مستوحاة أصلا من الأنماط الغذائية التقليدية لشعوب منطقة البحر المتوسط مثل اليونان ، أسبانيا ، إيطاليا والمغرب وتتميز حماية البحر الأبيض المتوسط بنموذج غذائي يتكون أساسا من زيت الزيتون، البقوليات، الحبوب ، الفواكه، الخضروات ونسبة معتدلة من الأسماك والإستهلاك المعتدل من منتجات الألبان معظمها الجبن والزبادى وانخفاض استهلاك اللحوم ومنتجاتها مع إستخدام أنواع التوابل والبهارات المختلفة واستهلاك معتدل من النبيذ مع احترام معتقدات وعادات كل مجتمع

وحماية البحر الأبيض المتوسط ليست نمطا غذائيا مستنداً إلى الأطعمة التقليدية والمشروبات من الدول المحيطة بالبحر الأبيض المتوسط فحسب بل هو نمط حياة - بما في ذلك الأطعمة، والأنشطة، ووجبات الطعام مع العائلة والأصدقاء فهو وسيلة لتقوية الروابط الأسرية والاجتماعية من خلال وجبات الطعام الجماعية والاحتفالات في المناسبات المختلفة كما أنه وسيلة رائعة لإنقاص الوزن وتحسين الصحة وقد أشار العشرات من كبار العلماء إليها باعتبارها واحدة من أصح الأنماط الغذائية في العالم . كما إن حماية البحر الأبيض المتوسط مليئة بنكهات الأطباق اللذيذة والرائحة ووجبات الطعام الصحية .

أعلنت اليونسكو فى ١٧ نوفمبر ٢٠١٠، هذا النمط الغذائى باعتباره التراث الثقافى غير المادى للبشرية والإعتراف بهذا النمط الغذائى على أنه مجموعة من التقاليد والممارسات والمهارات وفى ٤ ديسمبر ٢٠١٣ اعترفت اليونسكو هذا النمط الغذائى لبعض الدول :أسبانيا ، المغرب ، إيطاليا ، اليونان ، البرتغال ، قبرص و كرواتيا

فوائد حماية البحر الأبيض المتوسط:

أظهرت الأبحاث أن النظام الغذائى المعروف بحماية البحر الأبيض المتوسط يقلل من خطر الإصابة بأمراض القلب وأظهرت دراسات أكثر من ١,٥ مليون من البالغين الأصحاء إن اتباع نظام غذاء حماية البحر الأبيض المتوسط كان مرتبطا بانخفاض مخاطر الوفاة من أمراض القلب والسرطان وكذلك خفض معدل الإصابة بالشلل الرعاش وأمراض الزهايمر، كما أنه يوفر حماية كبيرة ضد مرض السكرى من النوع الثانى وقد نشرت مجلة كلية طب القلب الأميركية تحليل لنتائج ٥٠ دراسة على تأثير النظام الغذائى المتوسط وذكر الباحثون أن حماية البحر الأبيض المتوسط ترتبط بانخفاض ضغط الدم ونسبة السكر فى الدم والدهون الثلاثية .

المكونات الرئيسية لحماية البحر الأبيض المتوسط:

- فى المقام الأول تناول الأطعمة ذات الأصل النباتى، مثل الفواكه والخضروات والتحول إلى الحبوب الكاملة والبقول والمكسرات.

- تناول الخضار والفواكه يوميا فالخضار والفواكه تحتوى على فيتامينات ومعادن متعددة وألياف غذائية ومواد فيتوكيميائية وكذلك غنية بمضادة الأكسدة الطبيعية. سلطات الخضروات والفواكه هي طريقة رائعة وصحية لتناول مجموعة متنوعة من الخضروات والفواكه وكذلك عصائر الخضروات مثل عصير الطماطم أو الجزر والفواكه مثل البرتقال والمانجو والعنب والرمان.
- الحبوب الكاملة من الأغذية النباتية المفيدة والهامة ويجب التبديل

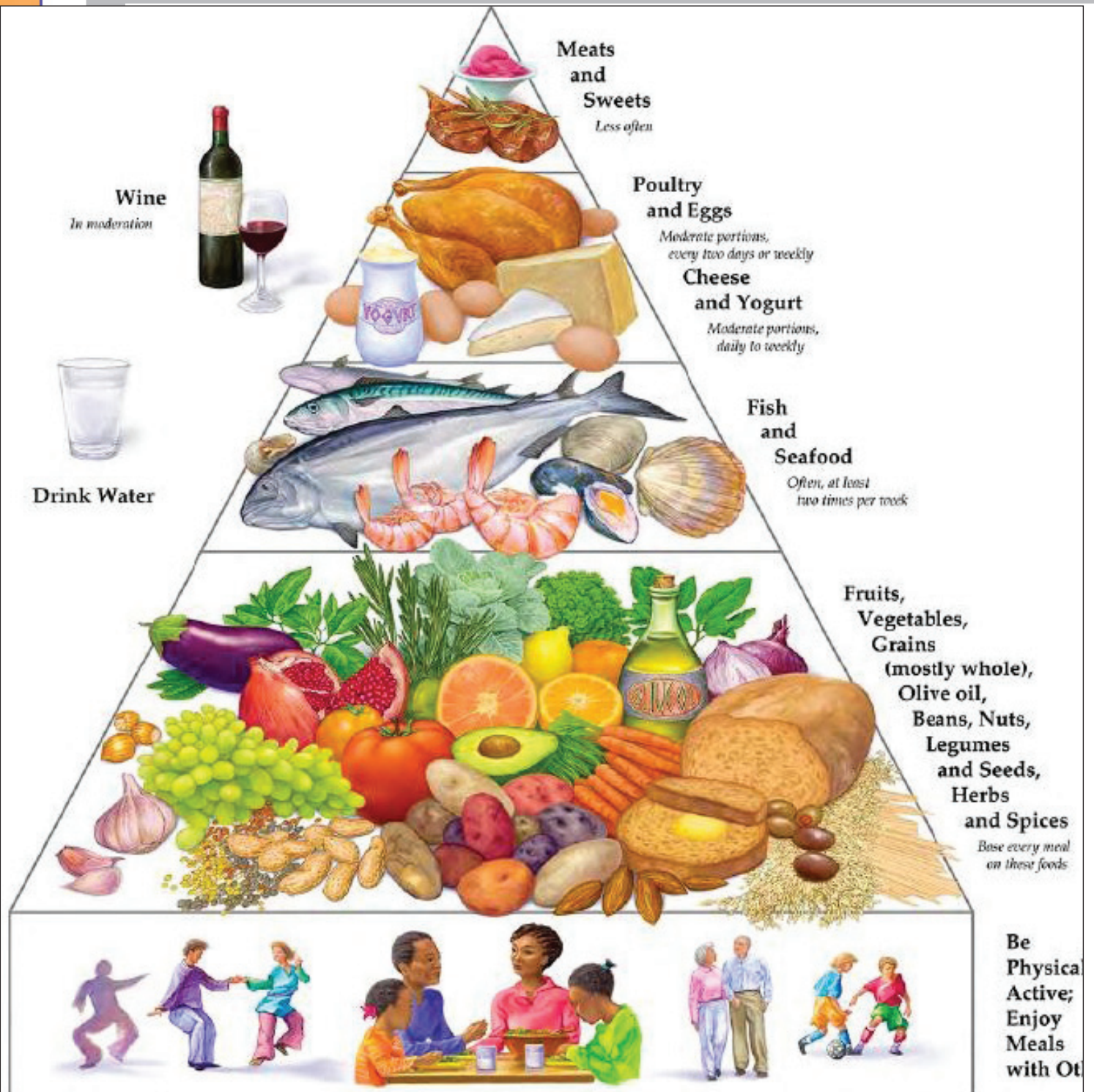


Illustration by George Middleton

© 2009 Oldways Preservation and Exchange Trust www.oldwayspt.org

CODEX

الكودكس المصرية ١٧

الإنقاذ الدولي للألبان (IDF)

International Dairy Federation (IDF)



إعداد : أحمد محمد أحمد

مدير إدارة النشر والمواقع الإلكترونية

للألبان IDF إلى تحديد ووضع ونشر أفضل الممارسات على المستوى الدولي من أجل توجيه قطاع الألبان وتنسيق العمل بين أعضائه فيما يتعلق بالقضايا المتنوعة والمتعلقة بسلسلة إنتاج الألبان بما في ذلك الصحة الحيوانية والرعاية الاجتماعية، وحماية البيئة والتغذية والغذاء معايير السلامة والنظافة والغذاء. وتعتبر اللجان الوطنية في الدول الأعضاء هي ممثل الدولة العضو في مختلف الأنشطة منتجات الألبان في البلاد مثل إنتاج الحليب وتصنيع وتوزيع والتكنولوجيا والعلوم والتغذية البشرية والتسويق والإقتصاد، التعليم والإدارة وتكون مسنولة عن : توصيل وجهة النظر والمتطلبات الوطنية فيما يتعلق بصناعة الألبان إلى الإتحاد الدولي للألبان . تنفيذ متطلبات ومخرجات عمل الإتحاد الدولي للألبان في البلد العضو.

ترويج مساهمات الإتحاد في مجال صناعة الألبان إلى القطاع الوطني لصناعة في البلد العضو. توفير مساهمة مالية وطنية لتمويل الإتحاد لتمكنه من القيام بمهمته لحماية صناعة الألبان على المستوى الدولي.

ويحتوي الموقع على جميع النشرات والدوريات التي أصدرها الإتحاد في مجال صناعة الألبان ومنتجاتها ويمكن زيارة الموقع عن طريق العنوان <http://www.fil-idf.org>.

تأسس الإتحاد الدولي للألبان IDF في عام ١٩٠٣ وهي منظمة غير حكومية غير هادفة للربح تمثل اهتمامات مختلف المنتجين وأصحاب المصلحة في صناعة الألبان على المستوى الدولي. ويلتزم ويهدف الإتحاد الدولي للألبان IDF إلى تعزيز المعرفة والعلوم الحالية والقضايا المتعلقة بتطوير صناعة الألبان على المستوى الدولي باعتبارها واحدة من أكثر القطاعات حيوية واستراتيجية، مع التأثير الكبير على الإقتصادات الوطنية والصحة العامة لجموع المستهلكين والبيئة. ويتكون أعضاء الإتحاد الدولي للألبان IDF في البلدان الأعضاء من أعضاء اللجان الوطنية بها والتي هي بمثابة جمعية وطنية تتألف من ممثلين عن جميع أصحاب مصنعي الألبان وأصحاب المصالح الوطنية ذات الصلة بما في مربي وأصحاب مزارع الألبان ومصنعي الألبان والموردين الألبان والأكاديميين والحكومات / أجهزة مراقبة الأغذية.

ويحدد الإتحاد الدولي للألبان IDF مهمته ورسالته الأساسية في تمثيل قطاع الألبان ككل على المستوى الدولي، من خلال توفير أفضل مصدر عالمي للخبرة والمعرفة العلمية في دعم التنمية وتعزيز نوعية الحليب ومنتجات الألبان، بما يوفر وييسر أسلوب التغذية السليم والحفاظ على الصحة العامة والرفاهية لجموع المستهلكين على المستوى الوطني والدولي.

ويهدف الإتحاد الدولي

CODEX