نشرة

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية ـ عدد رقم (٨٦)

يوليو ٢٠٢٠

وزيرة التجارة والصناعة : فرص كبيرة لزيادة صادرات الحاصلات الزراعية المصرية للسوق الصينى

م. أشرف عفيفى: اللجنة الإستشارية العليا للتقييس تعتمد شعار لعلامة حلال العربية

مصر تشارك في اجتماعات الدورة الـ٧٩ للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

إقرار منظومة جديدة لتداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠٢١

الفاو تحدد الأولويات الإقليمية لتأثيرات فيروس كورونا على الأغذية والزراعة

رئيس مجلس الإدارة :
مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

افتتاحية العدد

بقلم :

م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

جهود هيئة المواصفات والجودة في تنسيق المواقف العربية على المستوى الإقليمي

استمرارًا للدور الريادي لمصر على الساحة الإقليمية والدولية، فقد ترأست مصر اجتماعات اللجنة الاستشارية العليا للتقييس التابعة للمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين شهر يونيو الماضي، وذلك بمشاركة ١٦ دولة عربية شملت إلى جانب مصر كل من الأردن والإمارات والبحرين وتونس والجزائر والسعودية والسودان والعراق وفلسطين وقطر والكويت ولبنان وليبيا والمغرب واليمن.

وتشرفت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في تمثيل مصر ورئاسة هذه الاجتماعات التي تناولت عدد من الموضوعات المرتبطة باعتماد وتحديث مجموعة من المواصفات القياسية العربية الموحدة والبرنامج العربي "حلال" والمنصة العربية لطلبات وعروض المنتجات الصناعية، فضلاً عن تنسيق الموقف العربي في المحافل الاقليمية والدولية. وقد اختتمت الاجتماعات أعمالها بإصدار عدد من التوصيات شملت اعتماد (٦١) مواصفة قياسية عربية وتبني (٩٧) مشروع مواصفة قياسية بلغتها الأصلية كمواصفات قياسية عربية موحدة في قطاع الأغذية إلى جانب العديد من المجالات الأخرى، كما تضمنت اعتماد دليل إصدار اللوائح الفنية العربية للمنتجات بهدف ضمان سلامة المنتجات والخدمات في المنطقة العربية، إلى جانب توحيد الجهود العربية في مجالات البنية الأساسية للجودة لمواجهة تداعيات جائحة فيروس كورونا المستجد (كوفيد-١٩) من أجل تعزيز التبادل التجاري العربي البيني وضمان صحة وسلامة المواطن العربي مع التأكيد على ضرورة العمل على تنسيق الجهود العربية لمواجهة التأثيرات السلبية لهذه الجائحة على اقتصاديات الدول العربية، كما تم الاتفاق على دمج دليل العمل الفني لمركز المواصفات والمقاييس في مجال إعداد المواصفات مع دليل إعداد المواصفات العربية الموحدة للأغذية وإعداد الصيغة النهائية من خلال مجموعة عمل إلكترونية تم تشكيلها من عدد من الدول الأعضاء ومنها مصر على أن يتم العمل من خلال منتدى الكتروني تفاعلي بغرض التواصل لدراسة دمج هذه الآلية، ومن مخرجات الاجتماع أيضًا الاتفاق على شعار لعلامة حلال العربية، مع سعي المنظمة إلى تسجيله لضمان حقوق الملكية الفكرية له، والطلب من المجلس التنفيذي رفعه إلى الجمعية العامة لاعتماده، على أن تقوم المنظمة بتنظيم ورشة عمل (عن بعد) لمناقشة الملاحظات الواردة على البرنامج العربي للحلال من الدول العربية يشارك فيها أعضاء اللجنة المكلفة بإعداد منظومة عربية متكاملة لقطاع الحلال، ومن يرغب من المعنيين بملف الحلال في الدول العربية. وتسعى الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة دومًا في الحفاظ على التمثيل المشرف لها في المنظمات الإقليمية والدولية وذلك لتبرز دور مصر الريادي على الساحة الإقليمية والدولية وتساهم مع الدول الشقيقة في التعاون المشترك الذي يصب في مصلحة سلامة وصحة المواطنين وتذليل العقبات أمام التجارة البينية بين الدول العربية وفتح أسواق جديدة والارتقاء بالمواصفات العربية الموحدة التي تنعكس إيجابيًا على جودة وسلامة المنتجات العربية.

بإجمالي ٦٠٠ سلعة

بدء الاعفاء الكامل من الرسوم الجمركية لقائمة جديدة من الصادرات المصرية لاسواق دول الميركسور اعتباراً من أول سبتمبر المقبل

نيفين جامع: فرص كبيرة للصادرات المصرية للنفاذ لاسواق دول التجمع... والموالح والزيوت ابرز السلع المعفاه من الجمارك

أعلنت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة بدء الاعفاء الجمركي الكامل لـ ٦٠٠ سلعة متبادلة بين مصر ودول تجمع الميركسور اعتباراً من أول شهر سبتمبر المقبل وذلك فى اطار اتفاق التجارة الحرة الموقع بين مصر ودول التجمع والذي يضم كل من البرازيل والارجنتين واوروجواي وباراجواي ، مشيرة الى أن أهم بنود هذه السلع والواردة بالقائمة B من الاتفاق تتضمن الاسمنت والموالح والزيوت المعدنية والغاز الطبيعي.

وقالت الوزيرة ان اتفاقية الميركسور تدعم التوجه الحالي للدولة بزيادة الصادرات لمختلف الاسواق العالمية وفتح اسواق جديدة امام المنتجات المصرية، مشيرةً الى حرص الوزارة على الاستفادة من اسواق كافة الدول الاعضاء بالتجمع واستخدامها كمحور لنفاذ الصادرات المصرية لاسواق دول قارة امريكا الجنوبية.

وأشارت جامع إلى أنه تم تعميم قوائم السلع المعفاه على كافة المجالس التصديرية وتجمعات الاعمال وبصفة خاصة الشركات الصغيرة والمتوسطة لتعزيز الاستفادة من الميزة التنافسية الكبيرة للصادرات المصرية بعد تحريرها من التعريفات الجمركية والبدء في التواصل مع الشركات المستوردة لهذه المنتجات بدول تجمع الميركسور.

ومن جانبه قال الدكتور/ احمد مغاوري رئيس جهاز التمثيل التجاري ان الصادرات المصرية لدول تجمع الميركسور حققت منذ دخول الاتفاق حيز النفاذ نسبة زيادة كبيرة حيث بلغت عام ٢٠١٩ نحو ٤٩٠ مليون دولار مقارنة بنحو ٢١٢ مليون دولار عام ٢٠١٧ بنسبة زيادة قدرها ١٣٠٪، مشيراً الى ان الواردات المصرية من دول التجمع انخفضت بنسبة ٢٨٪ حيث بلغت ٢,٨ مليار دولار عام ٢٠١٩ مقابل نحو ٣,٩ مليار دولار عام ٢٠١٧.

وأشار مغاوري إلى حرص جهاز التمثيل التجاري على التواصل الدائم مع كافة الشركات المصرية المصدرة والرد على استفساراتها وتقديم كافة المعلومات والخدمات لتذليل العقبات التي قد تؤثر على تدفق الصادرات المصرية للاسواق العالمية.

جدير بالذكر ان مصر قامت بتوقيع اتفاق تجارة حرة مع دول تجمع الميركسور (البرازيل والإرجنتين واوروجواي وباراجواي) في عام ٢٠١٠ ودخل حيز النفاذ اعتباراً من الأول من سبتمبر ٢٠١٧، ذلك الاتفاق الذي ينص على الاعفاء التدريجي على عدة اعوام وصولاً الى الاعفاء الكامل من الرسوم الجمركية المفروضة على ٩٠٪ من السلع المتبادلة بين الطرفين وفقاً لعدة قوائم مرفقة بالاتفاق (A اعفاءاً فورياً، B اعفاءاً على ثلاث سنوات، C اعفاءاً على ٧ سنوات، D اعفاءاً على ٩ سنوات).

بمشاركة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة..

مخازن استراتيجية عملاقة للسلع الأساسية في مصر

في ظل الأزمة التي اجتاحت العالم بأسره جراء جائحة كورونا المستجد (COVID-19) سعت القيادة السياسية بمصر لإصدار توجيهات سريعة وعاجلة نحو ضرورة تأمين المواطنين من أهم الأخطار التي من الممكن أن تهدد حياتهم وتؤثر على سلامتهم وصحتهم، وتلبية لذلك توجهت الحكومة للإعداد لتأمين مخزون استراتيجي من السلع الأساسية تمثلت في :

- توفير احتياطي آمن من الغذاء متمثلاً في السلع الأساسية.
- الاهتمام بسلامة المنتجات خلال نقلها وتخزينها وتوزيعها.
- خفض تكلفة السلع الأساسية على كافة المستهلكين من خلال تقليل عمليات النقل والتخزين.

وعلى الفور صدر القرار الوزارى رقم (٦٥) لسنة ٢٠٢٠ فى ٢٠٢٠/٤/١٤ بتشكيل لجنة دائمة لوضع ومراجعة الاشتراطات والمواصفات الخاصة بالمخازن والمستودعات الاستراتيجية بهدف تخزين السلع الاساسية على شكل منتج نهائي قابل للتوزيع، حيث راعت في تشكيلها ضم وتمثيل كافة الوزارات والجهات المعنية ذات الصلة إلى جانب الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة انطلاقاً من مسؤليتها باعتبارها الجهة الوحيدة المنوطة بإعداد وإصدار المواصفات القياسية المصرية بموجب القرارات الجمهورية الخاصة بإنشائها وإعمالاً للهدف المرجو من إنشاء تلك اللجنة والتي يتلخص نطاق عملها في تحديد المواصفات الفنية لانشاء وتشغيل المخازن الاستراتيجية المستهدفة لتخزين عدد (٢٢) سلعة من السلع الاساسية على شكل منتج نهائي قابل للتوزيع.

ويهدف هذا المشروع القومي الذي تشرف عليه وزارة التموين والتجارة الداخلية لإنشاء مخازن استراتيجية عملاقة لزيادة المخزون الاستراتيجي من السلع الأساسية في سبعة محافظات على مساحة تتراوح من ٦٠ إلى ١٠٠ فدان لكل مخزن على حدة، وهم «الجيزة، بنى سويف، قنا، القليوبية، الغربية، الاسماعيلية والبحيرة» الامر الذى سيعمل على توفير كميات كبيرة من السلع تكفى احتياجات المواطنين طوال العام، ويعد إنشاء مثل هذه المخازن الاستراتيجية ركيزة أساسية تعزز من زيادة المخزون الاستراتيجي للمنتجات لمده تصل إلى ٨ أو ٩ أشهر في الوقت الذى يكفى فيه المخزون حاليا من السلع الأساسية احتياجات المواطنين لمده تتراوح من ٤ إلى ٦ اشهر، ومن الأهمية أن تراعي تلك المخازن الاستراتيجية الاشتراطات الصحية العامة واشتراطات السلامة المهنية وأساليب التداول المناسبة داخل تلك المخازن، وكذلك المواصفات الفنية التى تتعلق بمواصفات الصنف المراد تخزينه وفقًا لتصنيفات السلع التالية: (اللحوم والدواجن، الفواكهه والخضروات، الحبوب والبقول، الأسماك ومنتجاتها)

وعندما نتحدث عن مخزون استراتيجي فهذا يعنى مئات أو آلاف الأطنان من السلع والمنتجات، لذا وجب اتخاذ كافة الاجراءات والترتيبات اللازمة في الاعتبار قبل الشروع فى البناء من خلال تحديد الطاقة الاستيعابية لهذه المخازن من حيث المساحة والاشتراطات الخاصة بها من الموقع واتجاه الرياح وزاوية ومدة التعرض للشمس لتحديد اشتراطات العزل بالإضافة إلى التسهيلات اللوجستية المتاحة لخدمة الموقع من بنية تحتية وطرق وكهرباء ومياه وسهولة الدخول والخروج من الموقع والتعامل في حالات الطوارئ، يلي ذلك وضع وتحديد اشتراطات النقل والتخزين العامة ومن ثم اشتراطات وممارسات كل منتج أو سلعة على حدة.

ومن هذا المنطلق، فقد أصدرت الهيئة العديد من المواصفات القياسية المصرية المعنية بسلامة الغذاء متمثلة في اشتراطات المنشأة الغذائية ونظم إدارة سلامة الغذاء وكود الممارسات الصحية واشتراطات وارشادات النقل والتخزين لكافة أصناف الأغذية، ومن الجدير بالذكر أن أغلب ومعظم هذه المواصفات القياسية المصرية الصادرة تستند إلى المواصفات الدولية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (Codex) ومنها على سبيل المثال لا الحصر:

- الاشتراطات الصحية لمنشأة المنتجات الغذائية.
- الدستور المصري لممارسات صحة وسلامة الغذاء – الأساسيات العامة لصحة الغذاء.
- الممارسات الصحية لنقل الأغذية غير المعبأة وشبه المعبأة.
- الممارسات الصحية للأغذية المبردة المعبأة ممتدة فترة الصلاحية.
- كود الممارسات لتصنيع وتداول الأغذية المجمدة تجميدًا سريعًا.
- كود الممارسات الصحية للخضر والفاكهة الطازجة.
- كود الممارسات الصحية لمنتجات الخضر والفاكهة المعلبة.
- كود ممارسات صحة اللحوم.
- كود ممارسات الأسماك ومنتجاتها.

وقد بدأت بالفعل الحكومة في اعداد المنظومة المتكاملة لتلك المخازن المقرر إنشاؤها وفقا لأحدث التكنولوجيات الحديثة من خلال غرف تحكم لمعرفة أرصدة السلع الأساسية طوال الوقت، وكذلك الكميات التي سيتم تخزينها من هذه المنتجات ضمن المقررات المطلوب توزيعها على المواطنين وغيرها من السلع الأخرى التي ستطرح في الأسواق، مما سيعمل على زيادة المنتجات المطروحة والذى سينعكس بشكل ايجابي على أسعار تلك السلع والمنتجات.

ك. زينب مسعد عبد الرازق

أخصائي مواصفات غذائية -

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

وزيرا التجارة والزراعة يصدران قراراً مشتركاً بشأن نظام تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠٢١

أصدرت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة والسيد/ السيد القصير وزير الزراعة واستصلاح الاراضي قرار وزاري مشترك بشان نظام تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠٢١.

وقد نص القرار على ان يكون تداول القطن الزهر لموسم ٢٠٢٠/٢٠٢١ وفقاً للضوابط والاشتراطات التي تقررها لجنة تنظيم تجارة القطن فى الداخل على ان تقدم اللجنة تقريراً شهرياً للوزيرين بشأن حركة التداول على ان يكون تداول الاقطان فى محافظات الفيوم وبني سويف والبحيرة والشرقية وفقاً للنظام الذي حدده القرار.

كما تضمن القرار تشكيل لجنة تنفيذية منبثقة من اللجنة الوزارية المشتركة للقطن لمتابعة نظام تداول القطن فى محافظات الفيوم وبني سويف والبحيرة والشرقية برئاسة وزير قطاع الاعمال العام وعضوية ممثلين عن كل من وزارة التجارة والصناعة ووزارة الزراعة واستصلاح الاراضي ورئيس مجلس ادارة الهيئة العامة للتحكيم واختبارات القطن أو من يمثله وممثل عن لجنة تنظيم تجارة القطن بالداخل وممثل عن البنك الزراعي المصري ورئيس الشركة القابضة للقطن والغزل والنسيج والملابس وخبير متخصص فى مجال تجارة الاقطان من القطاع الخاص وممثل عن الشركة المكلفة بانشاء وادارة مراكز التجميع وتقديم الخدمات الادارية والمالية

ويتيح القرار للجنة ان تستعين بمن تراه من ذوي الخبرة فى مجال عملها وتختص اللجنة بوضع الاسس والاطار الاستراتيجي لتنفيذ نظام تداول الاقطان لمحصول ٢٠٢٠/٢٠٢١ ومتابعة تنفيذه فى المحافظات ومراكز التجميع المختارة واعتماد الهيكل التنظيمي والموازنة التقديرية للمشروع وآليات التنفيذ ووضع اسس تحديد اسعار فتح المزادات بمراكز التجميع وتحديد قيمة التامين لدخول شركات التجارة المسجلة المزادات ووضع الشروط والقوانين المالية المنظمة لعملها

وتتولى اللجنة تقديم تقرير متابعة شهري لوزيري التجارة والزراعة بموقف التداول فى مراكز التجميع والكميات المتداولة واسعار البيع وكذا تقديم تقرير فى نهاية الموسم عن ايجابيات وسلبيات النظام لتلافي السلبيات فى الموسم المقبل وتقديم اقتراحات للتطوير.

وفي هذا الاطار اوضحت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة ان هذا القرار والذي جاء بالتنسيق مع وزير الزراعة واستصلاح الاراضي يستهدف تطوير منظومة انتاج وتداول القطن بما يسهم في الحفاظ على الثقة العالمية فى جودة القطن المصري كأهم واجود الانواع فى العالم، فضلاً عن تنويع استخداماته فى الصناعة المصرية، الامر الذي يسهم فى الارتقاء بجودة المنتجات المصنعة بقطن مصري خاصة وانها تلقى قبول المستهلكين فى كافة انحاء العالم

ومن جانبه اكد السيد/ السيد القصير وزير الزراعة واستصلاح الاراضي ان منظومة زراعة وتداول القطن تمثل احد اهم اولويات السياسة الزراعية المصرية خاصة وان القطن المصري يمثل واحداً من اهم المحاصيل الزراعية التاريخية لمصر، مشيراً الى ان هذا القرار قد تضمن نظام تداول اقطان محصول موسم ٢٠٢٠/٢٠٢١ على مستوى محافظات الفيوم وبني سويف والبحيرة والشرقية وذلك بهدف تطوير نظام التداول الحالي وتمكين المزارعين من الحصول على اعلى سعر وفقاً للاسعار العالمية والميزة النسبية للقطن المصري

هذا وقد ألحق بالقرار نظام تداول أقطان محصول موسم ٢٠٢٠/٢٠٢١ على مستوى محافظات الفيوم وبني سويف والبحيرة والشرقية ويستهدف تطوير نظام التداول الحالي والتغلب على سلبياته بما يسهم 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 واماكنها وفقاً للأصناف والمساحات المزروعة ومنع تداول القطن خارج هذه المراكز، وتمكين المزارع من الحصول على أعلى سعر من خلال عرض الأقطان التي ترد إلى مركز التجميع في مزادات على أن تحدد أسعار الأساس وفقاً لأسعار الأقطان العالمية والميزة النسبية للقطن المصري، بالإضافة إلى إشراف الهيئة العامة لتحكيم واختبارات القطن على الأقطان سواء التي ترد الى مراكز التجميع او عند دخولها المحالج، وكذا في المخازن الخاصة دون السماح بإنشاء أي حلقات او مراكز تجميع خارج مراكز التجميع المخصصة في هذا الشأن في محافظات الفيوم وبنى سويف والبحيرة والشرقية، كما ينص النظام على ربط مراكز التجميع الكترونياً تحقيقا للشفافية والوقوف على كافة أسعار التداول وأن يتم حلج أقطان انتاج هذه المحافظات في محالج محددة وفقاً لما تقرره اللجنة المشكلة بالقرار المرفق به هذا النظام.

منظمة (الفاو) تحدد الأولويات الإقليمية للإستجابة لتأثيرات (كوفيد-١٩) على الأغذية والزراعة

د. عبد السلام ولد أحمد

أكد د. عبد السلام ولد أحمد -مساعد المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) وممثل المنظمة في الشرق الأدنى وشمال إفريقيا- أن جائحة (كوفيد-١٩) أضرت بشكل كبير بمنطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا التي تضم عددًا من أكبر الدول المستوردة للأغذية في العالم وتعاني العديد منها من النزاعات والأزمات الاقتصادية، مشددا بقوله «علينا أن نكون مستعدين ونعمل بشكل استباقي لمنع تسبب الجائحة في حدوث اضطرابات في الإنتاج الزراعي والتجارة والتسبب في أزمة غذائية واسعة في منطقتنا»، جاءت هذه التصريحات في الجلسة الختامية للاجتماع التشاوري الإقليمي الفني الذي عقدته المنظمة والدول الأعضاء بها لمناقشة أولويات المنطقة وتحديد شكل الاستجابة لتأثيرات جائحة (كوفيد-١٩) على الأغذية والزراعة. وخلال هذه الجلسة، قالت بيث بيشدول -نائبة المدير العام لمنظمة الفاو-: «يجب ألا ينحصر تفكيرنا في الاستجابة المباشرة للجائحة، بل يتوجب أن يشمل كذلك إعادة البناء بشكل أفضل لأن ذلك هو الخيار الوحيد أمامنا»، وبدوره قال سعادة الدكتور أحمد البكري -وكيل الوزارة لشؤون الزراعة في وزارة الزراعة والثروة السمكية في سلطنة عمان ورئيس الاجتماع التشاوري الإقليمي الفني-: «النظم الغذائية في منطقة الشرق الأدنى مهددة، إذ أن جائحة (كوفيد-١٩) تهدد صحة الإنسان وتعرقل الأنماط الغذائية المهمة للصحة الجيدة، وإذا لم نتحرك فورًا فيمكن أن تعاني المنطقة من عرقلة خطيرة في النظم الغذائية ومن أزمة غذائية طارئة واسعة»، وسيتم عرض توصيات الاجتماع على وزراء الزراعة خلال الدورة الخامسة والثلاثين لمؤتمر المنطقة الإقليمي للشرق الأدنى والمقرر عقده في سبتمبر المقبل بهدف وضع خطط عمل في هذا الصدد، وانتهى الاجتماع إلى توصيات في العديد من مجالات الاهتمام المتنوعة ومن بينها:

- زيادة الاستثمارات العامة والخاصة والمختلطة في سلاسل القيمة الزراعية، وتسريع التحول الزراعي في المنطقة من خلال دعم القطاعين العام والخاص للابتكار و(رقمنة) الزراعة.
- الاهتمام بشكل خاص بالدول الضعيفة والمتأثرة بالأزمات المتعددة والتأكيد على أهمية دعم الموارد لمعالجة احتياجات تلك الدول الطارئة واللازمة لتعزيز صمودها.
- إعطاء الأولوية لأصحاب الحيازات الصغيرة خلال الأزمات وفي عملية التعافي من خلال تدخلات الحماية الاجتماعية وإجراءات دعم حصولهم على المدخلات والتمويل والوصول إلى الأسواق.
- الاستجابة للاحتياجات المحددة للمرأة الريفية التي تعاني بالفعل من الضغوط الاقتصادية حتى قبل انتشار جائحة (كوفيد-١٩).
- تعزيز التعاون الإقليمي بين دول المنطقة خاصة فيما يتعلق بالتجارة بين الأقاليم والاستثمارات المشتركة في الزراعة المستندة إلى الميزات النسبية للدول، ومعالجة الآفات والأمراض العابرة للحدود.

وفي هذا السياق؛ قال السيد عبد الوهاب خير -السفير والممثل الدائم للسودان في المنظمة ورئيس مجموعة الشرق الأدنى-: «اؤكد على ضرورة التزام جميع الدول الأعضاء بتوصيات هذا الاجتماع التشاوري الإقليمي الفني بما في ذلك –على الأخص- زيادة حصة الزراعة في مؤشر الانفاق العام في دول المنطقة»، وقد تم تنظيم هذا الاجتماع ليكون منصة للدول الأعضاء لمناقشة استجابة المنطقة لجائحة (كوفيد-١٩) وتأثيراتها على الزراعة والأمن الغذائي، وتحدد الاجتماعات الطريقة التي يمكن للدول الأعضاء بالتعاون مع الفاو والمؤسسات الشريكة المعنية المساهمة من خلالها بشكل جماعي في التخفيف من تأثيرات الجائحة على دول المنطقة، وقد عقدت الدول الأعضاء في المنظمة ثلاثة اجتماعات تشاورية خلال شهر يوليو الجاري ركز كل منها على واحد أو أكثر من المجالات ذات الأولوية في برنامج (كوفيد-١٩) للاستجابة والتعافي الذي أطلقته منظمة (الفاو) مؤخراً، وناقشت الاجتماعات التشاورية الثلاثة المواضيع التالية:

- إدارة التجارة كعنصر رئيسي في استراتيجيات الأمن الغذائي في المنطقة،
- حماية وتعزيز الزراعة وسلاسل القيمة المحلية،
- بناء الصمود لمواجهة الصدمات المتعددة، ومناقشة جائحة (كوفيد-١٩).

ويدعو برنامج الفاو الشامل الجديد إلى التحرك العاجل في سبعة مجالات رئيسية ذات أولوية وهي:

١- تعزيز خطة الاستجابة الانسانية العالمية،
٢- تحسين البيانات لصنع القرار،
٣- ضمان الشمول الاقتصادي والحماية الاجتماعية،
٤- تعزيز معايير التجارة والسلامة الغذائية،
٥- تعزيز صمود أصحاب الحيازات الصغيرة،
٦- منع الأوبئة الحيوانية من خلال نظام (الصحة الواحدة)،
٧- تحويل النظم الغذائية.

المصدر:

http://www.fao.org/neareast/news/view/ar/c/1300483/

فى اتصال هاتفي

وزيرة التجارة والصناعة تبحث مع سفير الصين بالقاهرة تعزيز التعاون الاقتصادي بين البلدين

نيفين جامع:إعداد قائمة جديدة بالحاصلات الزراعية المصرية المقترح تصديرها إلى السوق الصينى

تلقت السيدة/ نيفين جامع، وزيرة التجارة والصناعة اتصالاً هاتفياً من السيد/ لياو ليتشيانج، سفير الصين بالقاهرة ، حيث تناول الاتصال سبل تعزيز التعاون الاقتصادي بين البلدين وتذليل العقبات لزيادة التدفقات التجارية بين مصر والصين خلال المرحلة المقبلة ، وقد شارك فى المحادثة الدكتور/ أحمد مغاوري، رئيس جهاز التمثيل التجاري.

وقالت الوزيرة إن مصر والصين تتمتعان بعلاقات استراتيجية وسياسية تمثل ركيزة أساسيةٍ لتعزيز التعاون الاقتصادي والتجاري والاستثماري بين البلدين خاصةً في ظل العلاقات القوية وتوافق الرؤى القائم بين القيادات السياسية بالبلدين، مشيرةً إلى حرص الوزارة على دعم التعاون المشترك بين مصر والصين وذلك فى إطار الشراكة الاستراتيجية الشاملة التى تربط البلدين.

وأوضحت جامع أن الاتصال بحث أطر الارتقاء بالعلاقات التجارية والاستثمارية بين مصر والصين والانتقال بها إلى آفاق أرحب خلال المرحلة المقبلة بما يتناسب مع حجم العلاقات القوية بين البلدين.

ولفتت الوزيرة إلى أن تبادل الزيارات الرئاسية واللقاءات بين الرئيس عبد الفتاح السيسى ونظيره الصينى شى جين بينج والتى بلغت ١٤ لقاءً حتى الأن قد ساهمت في إحداث طفرة كبيرة فى مجال التعاون الاقتصادى، وساهمت فى تفعيل العمل المشترك بين البلدين فى مختلف المجالات وعلى كافة الأصعدة.

كما طالبت جامع الجانب الصيني بأهمية الإسراع في إنهاء إجراءات نفاذ الرمان المصري إلى السوق الصينى خاصة وأن المحاصيل الزراعية المصرية تحظى بقبول كبير لدى المستهلك الصيني حيث سبقت الموافقة على نفاذ محاصيل البرتقال والعنب والفراولة المجمدة وبنجر السكر إلى السوق الصينى، مشيرةً إلى أن الجانب المصري سيقوم بالتنسيق مع المجلس التصديري للحاصلات الزراعية بموافاة الجانب الصيني بقائمة جديدة من الحاصلات الزراعية المصرية المطلوبة في السوق الصيني.

ونوهت جامع إلى أن الحكومة تتطلع لدعم الصين للمرشح المصري لمنصب مدير عام منظمة التجارة العالمية الدكتور/ عبد الحميد ممدوح والذي يتمتع بخبرات كبيرة اكتسبها خلال ٢٧ عاماً قضاها بالعمل فى منظمة التجارة العالمية ما يمنحه قوة ومصداقية وثقل دولي بين باقي المرشحين.

وأشارت إلى أن الاتصال بحث إمكانية عقد اجتماع اللجنة الفنية لرفع القدرات الإنتاجية ٢+٢ عبر تقنية الفيديو كونفرانس وموافاة الجانب الصيني بقائمة محدثة بالمشروعات التي ترغب الشركات الصينية في الاستثمار بها في السوق المصري.

وأكدت حرص الوزارة على تعزيز التعاون مع الحكومة الصينية في مجال المشروعات الصغيرة ومتناهية الصغر للاستفادة من الخبرة الطويلة للصين في هذا المجال خاصة وأن المشروعات الصغيرة تمثل شريحة كبيرة من الاقتصاد الصيني.

وأشارت الى أن الصين تحتل المرتبة الـ٢٠ في قائمة أكبر الدول المستثمرة بالسوق المصري بإجمالي استثمارات بلغت وحتى حوالي ٧,٢ مليار دولار موزعة على ١٧٣٦ مشروعاً بنهاية عام ٢٠١٨، لافتةً إلى أن الصين تعد أحد أهم الشركاء التجاريين لمصر في العالم حيث سجلت معدلات التبادل التجارى بين البلدين خلال الـ٧ أشهر الأولى من العام الجاري ٥ مليار و٢٤٤ مليون دولار.

ومن جانبه أشاد السيد/ لياو ليتشيانج، سفير الصين بالقاهرة بالجهود التي تبذلها الوزارة لتوطيد العلاقات التجارية والاستثمارية بين البلدين والتغلب على التحديات التي تواجه الشركات الصينية في مصر، مشيرا إلى أن مصر والصين تتميزان بعلاقات تاريخية تمتد لأعوام طويلة حيث يمثل العام الحالي الذكرى الـ٦٤ لإقامة العلاقات الدبلوماسية بين البلدين ، وتعد مصر أول دولة عربية وإفريقية تقيم علاقات دبلوماسية مع الصين .

وأضاف ليتشيانج أن مصر والصين قدمتا مثالاً يحتذى به في الصداقة والتضامن منذ بداية أزمة فيروس كورونا المستجد فيما يتعلق بالتنسيق وتبادل الخبرات لمكافحة هذا الفيروس، فضلاً عن تبادل المستلزمات الطبية والذي كانت مصر من أوائل البلدان التي قدمت مساعدات طبية للصين خلال الأزمة.

منظمة الصحة العالمية تطلق مبادرة لوقف إستغلال قطاع صناعة التبغ للأطفال والشباب

أطلقت منظمة الصحة العالمية (WHO) مجموعة أدوات جديدة تستهدف طلاب المدارس الذين تتراوح أعمارهم بين ١٣ -١٧ عامًا من أجل تنبيههم إلى الأساليب التي يلجأ إليها قطاع صناعة التبغ لتشجيعهم على استهلاك المنتجات التي تؤدي إلى الإدمان، ويستثمر هذا القطاع أكثر من ٩ مليارات دولار أمريكي سنويا للدعاية لمنتجاته، ولا تتوانى صناعة التبغ في استهداف الشباب بشكل متزايد بدفعهم لاستهلاك منتجات النيكوتين والتبغ محاولة بذلك تعويض ٨ ملايين شخص من الذين تفتك منتجاتها بأرواحهم سنويا، وتركز حملة اليوم العالمي للامتناع عن التدخين التي تشنها منظمة الصحة العالمية هذا العام على حماية الأطفال والشباب من الوقوع في براثن قطاع التبغ والقطاعات ذات الصلة، وتحتوي مجموعة الأدوات المصمّمة على مجموعة من الأنشطة المقرر إجراؤها داخل الفصول الدراسية بما في ذلك نشاط يتقمص فيه الطلاب دور صانعي التبغ لتوعيتهم بالطرق التي يستخدمها هؤلاء في محاولة التلاعب بهم لتشجيعهم على استخدام المنتجات المميتة، وتتضمن الأنشطة أيضًا مقطع فيديو تعليمي واختبار يهدف إلى تصحيح المفاهيم المغلوطة إضافة إلى واجبات منزلية.

وتكشف مجموعة الأدوات عن الأساليب المستخدمة مثل السهرات والحفلات الموسيقية التي يستضيفها قطاع صناعة التبغ والصناعات ذات الصلة، والترويج لنكهات السجائر الإلكترونية التي تجذب الشباب مثل العلكة الفقاعية والحلويات، ووجود ممثلي السجائر الإلكترونية داخل المدارس، وعرض المنتجات خلال العروض التي تشهد إقبالاً من الشباب على الإنترنت، وحتى في ظل جائحة (كوفيد-١٩) العالمية، يستمر قطاع صناعة التبغ والنيكوتين في التشجيع على استهلاك المنتجات التي من شأنها الحد من قدرة الناس على مقاومة فيروس كورونا والتعافي من المرض، فقد أنتج القطاع كمامات تحمل علامات تجارية وقام بتوزيعها مجانا على البيوت أثناء الحجر الصحي ومارس ضغوطا لإدراج منتجاته على أنها «أساسية»، ولا يخفى أن التدخين يخنق الرئتين والأعضاء الأخرى ويحرمها من الأكسجين الذي تحتاج إليه للنمو والعمل بشكل سليم. وفي هذا الصدد، يقول وديجر كريتش -مدير تعزيز الصحة لدى منظمة الصحة العالمية-: «إن توعية الشباب أمر ضروري لأن ٩ من أصل ١٠ أشخاص تقريبا يبدؤون التدخين قبل سن ١٨ عاما، ونحن نريد تزويد الشباب بالمعارف اللازمة للتعبير عن استنكارهم لتلاعب قطاع صناعة التبغ بهم».

وهناك بالفعل أكثر من ٤٠ مليون شاب تتراوح أعمارهم بين ١٣-١٥ عاما بدأوا في استخدام مواد التبغ، وللتمكن من توعية المزيد من الشباب، أطلقت المنظمة أيضًا تحديا يتمثل في استعراض يعرض على أحد مواقع الفيديوهات القصيرة ورحبت بشركاء وسائل التواصل الاجتماعي لتوسيع نطاق تلك الرسالة، وتدعو المنظمة جميع القطاعات إلى تقديم المساعدة من أجل وقف أساليب التسويق التي يتبعها قطاع التبغ والصناعات ذات الصلة لاستدراج الأطفال والشباب مثل:

- أن ترفض المدارس أي شكل من أشكال الرعاية وتحظر أن يتحدث ممثلو شركات النيكوتين والتبغ إلى التلاميذ.
- أن يرفض المشاهير والشخصيات المؤثرة كافة عروض الرعاية الخاصة بالتبغ ومنتجاته.
- أن تتوقف خدمات البث والتلفزيون عن عرض مقاطع استخدام السجائر أو السجائر الإلكترونية على الشاشات.
- أن تمنع منصات التواصل الاجتماعي تسويق التبغ والمنتجات ذات الصلة وتحظر التسويق المؤثر.
- أن يتجرد القطاع الحكومي والمالي من عائدات التبغ والصناعات ذات الصلة.
- أن تحظر الحكومات جميع أشكال إعلانات التبغ والترويج له ورعايته.

ويمكن للبلدان أن تحمي الأطفال من استغلال قطاع التبغ لهم من خلال إصدار قوانين صارمة لمكافحة التبغ، بما يشمل تنظيم المنتجات مثل السجائر الإلكترونية التي بدأت بالفعل تجذب جيلا جديدا من الشباب.

للإطلاع على مجموعة الأدوات المدرسية التي أعدتها منظمة الصحة العالمية يرجى زيارة الرابط التالي:

https://www.who.int/docs/default-source/campaigns-and-initiatives/world-no-tobacco-day-2020/wntd-workshop-toolkit.pdf?sfvrsn=9ea1b842_4

المصدر:

https://www.who.int/ar/news-room/detail/06-10-1441-stop-tobacco-industry-exploitation-of-children-and-young-people

نتائج وتوصيات اجتماعات الدورة الافتراضية رقم (٧٩) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC79)

فـي إطار عضوية مصر في هيئة الدسـتور الغذائـي الدولية (Codex)، وحرصًا من الهيئة على المشـاركة في لجان الدستور الغذائي الدولية الهامة لمصـر لمواكبة كافة التطـورات على السـاحة العالميـة والإلمام بأحدث المسـتجدات والتطورات في مجال الأغذية، شـاركت الهيئة في اجتماعات الـدورة الافتراضيـة رقـم (٧٩) للجنة التنفيذيـة لهيئة الدسـتور الغذائي (CCEXEC79) والتـي تـم عقدها خـلال الفـترة مـن ١٣-٢٠ يوليو ٢٠٢٠، وقد مثل مصر عن إقليم الشـرق الأدنى فـي هذا الاجتماع كل من السيد المهندس/أشرف إسماعيل محمد عفيفي- رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة–رئيس اللجنة المصرية لدسـتور الأغذية (Codex) (عضو) والسيدة المهندسة/ حنان فؤاد حامد-مدير إدارة المواصفات الغذائية – مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية (مستشارًا).

أهم الموضوعات التي تم مناقشتها والتوصيات التي انتهت إليها الاجتماعات:

أولاً:المراجعة الدورية

١- لجنة التنسيق للدسـتور الغذائي في افريقيا (CCAFRICA) أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتمـاد المواصفتين الإقليميتين لكل من «المنتجات القائمة على الكسـافا المطبوخة المخمرة» و«أوراق الجنتيوم»؛
- اعتماد المواصفة الإقليمية الخاصة «اللحوم المجففة» عند الخطوة (٥) من اجراءات الكودكس، مع تمديد المهلة الزمنية لاسـتكمال اعتمادها من جانب هيئة الدستور الغذائي حتى عام ٢٠٢٢؛
- الموافقة على اقتراح العمل الجديد الخاص «الخطوط التوجيهية لدعم سـن قوانين متسـقة للأغذية للإقليم الذي تغطيه لجنة تنسـيق الدستور الغذائي في افريقيا (CCAFRICA)؛
- الموافقـة على التعديـلات المقترحـة للمواصفة الإقليمية الخاصة «زبدة الشيا غير المكررة».

٢- لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غـرب المحيط الهادئ (CCNASWP)، أوصت اللجنة بالآتي:

- اعتماد المواصفة الإقليمية الخاصة «عصير التوت الهندي المخمـر» عند الخطـوة (٥) من اجراءات الكودكـس، مـع تمديد المهلـة الزمنية لاسـتكمال اعتمادها من جانب هيئة الدسـتور الغذائي حتى عام ٢٠٢٢؛
- اعتماد المواصفة الإقليمية الخاصة «منتجات الكافا للاستخدام كمشروب بعد خلطها بالمياه».

٣- لجنـة تنسـيق الدسـتور الغذائـي في آسـيا (CCASIA)، أوصت اللجنة بما يلي:

- الموافقة على اقتراح العمل الجديد الخاص بكل من المواصفـة الإقليمية «منتجات فول الصويا المخمرة بواسـطة بكتريا من فصيلة العصويات» والمواصفة الإقليميـة الخاصـة «الفطيرة الأسـيوية سـريعة التجميد»، كما اوصت اللجنة بأن يتم تداول منتجات الفطيرة الأسيوية داخل الإقليم بشكل رئيسي؛
- الموافقة على مقترح العمل الجديد الخاص «الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات»؛
- إلغـاء بعض المواد المضافـة (طرطرات أحادي الصوديـوم، طرطرات أحادي البوتاسـيوم، طرطرات ثنائي البوتاسـيوم) المذكـورة في المواصفـات الإقليميـة الخاصة «معجون فـول الصويا» و«صلصة الفلفل الحار»؛

٤- لجنة تنسـيق الدستور الغذائي في الشـرق الأدنى (CCNE)، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتماد المواصفة الإقليمية الخاصة «خليط الزعتر»؛
- الموافقة على العمل الجديد للمواصفة الإقليمية الخاصة «المعمول»؛
- وقف العمل بالمواصفة الإقليمية الخاصة «اللبنة».

٥- لجنـة الدسـتور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضـر الطازجة ، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتمـاد المواصفات لكل مـن المنتجات «فاكهة الكيوي»، «الثوم»، «البطاطا الصالحة للأكل»، «اليام».

٦- لجنة الدسـتور الغذائـي المعنية بنظافة الأغذيـة (CCFH)، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتماد كلا من مدونة الممارسات الخاصة «إدارة الأغذية المسببة للحساسية لمشـغلي الأعمال التجارية الغذائية» والخطوط التوجيهية الخاصة بكل من «المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وملحقها الخاص بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة» و«التوجيهات وإدارة حالات التفشي البيولوجية المنقولة بالأغذية»؛
- الموافقة على اقتراح العمل الجديد «الخطوط التوجيهية للاسـتخدام الآمن للمياه وإعادة استخدامها في إنتاج الأغذية»

٧- لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة(CCNFSDU)، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتمـاد الأحكام الخاصـة بصمغ الزانثـان (INS 415) وأنواع البكتين المسـتخدمة كمغلظات في المواصفـة الخاصة «المسـتحضرات الخاصة بالرضع والمستحضرات المستخدمة في أغراض طبية خاصة للرضع»؛
- الموافقة على تمديد المهلة الزمنية لاسـتكمال المراجعة المواصفة الخاصة «مستحضر المتابعة» لاعتمادها من جانب هيئة الدستور الغذائي عام ٢٠٢٢ ولاستكمال القيم المرجعية التغذوية للأشخاص الذين تتراوح اعمارهم بين ٦ أشهر و٣٦ شهر؛
- وقف العمل على كل من شـرط «الخلو» مـن الأحماض الدهنية المتقابلة وتعريف «التدعيم الحيوي» في تلك اللجنة.

٨- فريـق المهام الحكومي الدولي المتخصـص المعني بمقاومة مضادات الميكروبات (TFAMR)، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتماد مدونة السـلوك للحـد من مقاومة مضادات الميكروبـات المنقولة عن طريـق الأغذية (CXC 61-2005).

٩- لجنة الدسـتور الغذائي المعنية الحبوب والبقول والحبوب البقولية ، أوصت اللجنة بما يلي:

- حذف القسـم المعني بحجم الحبـوب في مواصفة الكينوا (CXS 333-2019) ؛
- ايقـاف العمل في اللجنة المعنيـة الحبوب والبقول والحبـوب البقوليـة بعـد الانتهاء مـن العمل على مواصفة الكينوا وتأجيلها إلى أجل غير مسمي.

١٠- لجنة الدستور الغذائي المعنية الفاكهة والخضر المصنعة (CCPFV)، أوصت اللجنة بما يلي:

- اعتمـاد المواصفتيـن الخاصتيـن بـكلا مـن «الجوشوجانج» و«صلصة الفلفل الحار»؛
- الموافقـة على التعديـل المقترح علـى المواصفة الخاصة «صلصة المانجو» (CXS 160-1987) ؛
- اعتماد كلا من «المواصفة العامة للفواكه المجففة» و«المواصفة العامة للفواكـه المعلبة المختلطة» في الـدورة الافتراضية رقـم (٤٣) لاجتماعات اللجنة الرئيسـية لهيئـة الدسـتور الغذائـي (CAC43) وذلك في حالة الانتهاء من المناقشـات المتبقية لكلتا المواصفتين؛
- اعتماد التعديلات المقترحـة للمواصفات الخاصة «الخيار المخلـل (CXS 115-1981)» والمواصفة الخاصة «أغصان الخيزران المعلبة (CXS 241-2003)» والمواصفة الخاصة «المربيات والهلاميات والمرملاد (CXS 296-2006)»؛
- الموافقة على التعديل المقترح على الملحق الخاص بشرائح البطاطا المقلية للمواصفة الخاصة بالخضار سريع التجميد (CXS 320-2015)؛
- تعليق العمل بهذه اللجنة لأجل غير مسـمى، مع إمكانية إعادة تنشيطها في المستقبل بناءً على الاحتياجات التي تحددها الأعضاء.

١١- لجنـة الدسـتور الغذائـي المعنيـة الأسـماك والمنتجات السـمكية (CCFFP)، أوصت اللجنة بما يلي:

- الموافقة على إعادة تنشـيط العمل في هذه اللجنة عن طريق المراسلة وفقًا لإجراءات إدراج أنواع إضافية في مواصفات الدسـتور الغذائي للأسـماك والمنتجات السـمكية لتقييم ما إذا كان يمكن تعديل مواصفة السردين المعلب

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية

مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

والمنتجات من نوع السردين (CXS 94-1981) لكي تشمل نوع (*S. lemuru*).

١٢- لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات (CCPR)، أوصت اللجنة بما يلي:

- الموافقة على لوائح أولويات المبيدات لتقييمها من جانب الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بمخلفات المبيدات عام ٢٠٢١.

ثانيًا: الطلبات المقدمة من المنظمات الدولية غير الحكومية للحصول على صفة مراقب في الدستور الغذائي، أوصت اللجنة بمايلي:

منح صفة مراقب لكل من معهد الأغذية الجيدة (GFI) ومؤسسة (SGF International e.v.).

ثالثًا: المسائل المالية المتعلقة بالميزانية الخاصة بالدستور الغذائي، تقرير الفترة ٢٠١٨-٢٠١٩ والتقدم المحرز في الفترة ٢٠٢٠-٢٠٢١:

- أحيطت اللجنة علمًا بالتقرير عن النفقات للفترة المالية ٢٠١٨-٢٠١٩ وبالنجاح في اتمام خطة العمل لفترة سنتين؛
- اقرت اللجنة بالتحديات الناشئة عن جائحة (كوفيد-١٩) الحالية؛
- أشارت إلى إعادة تنظيم منظمة الأغذية والزراعة بما في ذلك نقل أمانة الدستور الغذائي إلى مركز مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية مع رفع التقارير مباشرة إلى كل من نائب المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة ورئيس العلماء فيها.

رابعا: ما يستجد من أعمال الدستور الغذائي والجائحة – التحديات والفرص الاستراتيجية:

عرض رئيس اللجنة هذا البند من جدول الأعمال معبرًا عن تقديره لنوابه وللعضو الممثل لجنوب غرب المحيط الهادئ وللاجتماع غير الرسمي للجنة التنفيذية على ما قدموه من مساهمات لإعداد هذه الوثيقة، مشيرًإلى حسن توقيتها للمحافظة على تقدم عمل الدستور الغذائي بموازاة الالتزام بالقيم الأساسية له وبحثت اللجنة هذ البند مطولا من جدول الأعمال، وانتهت المناقشات إلى الموافقة على إنشاء لجنة فرعية منبثقة عن اللجنة التنفيذية برئاسة نائب الرئيس تماشيًا مع الأهداف ١ ، ٤ ، ٥ من الخطة الاستراتيجية للهيئة للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥ وتهدف اللجنة إلى:

١- النظر في أثر جائحة (كوفيد-١٩) على إدارة عمل الدستور الغذائي؛

٢- اسداء المشورة لهيئة الدستور الغذائي الدولي ولأجهزتها الفرعية حول الإجراءات/المبادرات الرامية لتحقيق تقدم في برنامج عملها للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢١ وبناء القدرة على الصمود من خلال استخدام أدوات حديثة ونهج متماشيًا مع قيم الدستور الغذائي؛ وستقوم اللجنة برفع تقريرها إلى هيئة الدستور الغذائي في دورتها القادمة.

التوصيات النهائية الخاصة بالهيئة :

استمرار المشاركة في الدورة الافتراضية رقم (٨٠) اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC80) واللجان الفرعية المنبثقة عن اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (Codex) المعنية «الدستور الغذائي والجائحة – التحديات والفرص الاستراتيجية»

إرشادات لوضع خطة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في المنشآت الغذائية (HACCP)

نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

نظام وقائي يختص بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار (HAZARDS) التي تهدد سلامته، سواء كانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة (CCPs) التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج. إن وضع خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة عملية منطقية خطوة بخطوة، حيث تبنى كل خطوة على المعلومات التي تم جمعها من الخطوة السابقة.

خطوات عمل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

١- تجميع فريق (HACCP)

أول شيء يجب القيام به هو الجمع بين الأفراد في المنشأة والذين لديهم معرفة بخطوات وعمليات المعالجة المختلفة، هذه المجموعة ستكون لك (فريق HACCP) ومن المفهوم أنه في بعض المؤسسات الصغيرة، قد يكون الفريق صغيرًا جدًا، وقد يتكون من شخص واحد (المالك / المشغل).

٢- تحديد المنتجات/الأطعمة/العمليات التي يجب أن تغطيها خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

بعد ذلك، ينبغي لفريق (HACCP) كتابة تصنيف لأنواع الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة، يمكن تجميع الأطعمة والعمليات ذات الخصائص المتشابهة معًا.

٣- وضع قائمة بالمكونات والمواد والمعدات والوصفات/ التركيبات

الخطوة الثالثة هي أن يقوم الفريق بمراجعة كل منتج بدقة وتدوين جميع المكونات والمواد والمعدات المستخدمة في إعداد الطعام وكذلك تدوين التركيبات أو وصفات توضح الطرق وإجراءات التحكم التي تعالج مخاوف سلامة الأغذية المعنية.

٤- وضع مخطط تدفق العملية

في الخطوة الرابعة، سيقوم فريق (HACCP) برسم مخطط تدفق يوضح جميع الخطوات في الإنتاج (كل شيء من الاستلام حتى التوزيع).

٥- التحقق من مخطط تدفق العملية

وهذه الخطوة تختص بأخذ مخطط التدفق والتحقق من دقته، ويمكن لفريق (HACCP) القيام بذلك عن طريق وجود شخص محايد يقوم بـ «نظرة عامة» على عملية الإنتاج بأكملها، للتحقق من إذا كان هناك أي شيء مفقود من الرسم التخطيطي، ويجب أن يتم ذلك من قبل شخص ذو خبرة أو على دراية بعملية الإنتاج. جدير بالذكر أنه تم تطبيق نِظام تَحليل المَخاطر ونقاط التحكم الحرجة على صناعات أخرى غير الطعام، مثل مُستحضرات التَجميل والأدوية.

م. رضا محمد سيد

أخصائي أول مواصفات غذائية

بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

ومن مزايا نظام تحليل المخاطر (HACCP)

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية (الرقابة الذاتية) وهذا أيضًا يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متداولي الغذاء أكثر تفهما لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء مأمون.
- نظرًا لطبيعة نظام (HACCP)، يجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنيًا بتطبيق نظام (HACCP)، وعليه فإن أية منشأة جادة في تطبيقه سوف يكون لزامًا عليها تأهيل العاملين.
- يسهل مهمة التفتيش بالنسبة للجهات الرقابية.
- توثيق كل ما يمس سلامة الغذاء بشكل مكتوب أو بأي طريقة يمكن الرجوع إليها عند الحاجة .
- اعتماده على متطلبات (Prerequisites) يجب أن تكون مكتوبة ومفصلة.
- يمكن تصنيف المنشئات بسهولة وفقا لمستواها الصحي.
- يقلل من فرص سحب المنتج من السوق (Product Recall) حيث أنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار الممكنة المرتبطة بالغذاء.
- يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية.
- يزيد من ثقة المستهلك في المنتج.

المصدر:

https://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/intro_haccp_annex.pdf

دور الغذاء والتغذية في ظل أزمة فايروس كورونا

أ.د/ صلاح أبو ريه
أستاذ علوم الأغذية بكلية الزراعة - جامعة القاهرة
خبير سلامة الغذاء بالمنظمة العربية للتنمية الزراعية

لا شك أن ما يشغل العالم أجمع الآن بجميع أطيافه هو فيروس كورونا المستجد أو ما يعرف بـ (كوفيد-١٩)، فقد انتشرت هذه الجائحة في العالم في غضون أشهر معدودة وأصابت الملايين وقضت على مئات الآلاف من البشر وتعافى منها القليل، وكان لعنصر المفاجأة الدور البارز في سرعة انتشار هذا المرض مع عدم الاستعداد الكاف له برغم مرور البشرية بأمراض مماثله في العقود السابقة حيث أطاحت جائحات مماثلة بحياة ملايين البشر. وبالرغم من انشغال العالم بالحروب والصراعات والنزاعات والتطلع إلى السيادة والقيادة والتباهي باستعراض القوة والقدرة إلا أن الجميع وقف عاجزًا عن مواجهة هذا الفيروس الضئيل والآثار الناجمة عنه بغض النظر عن الاتهامات الموجهة لمسئولية البعض عن تخليقه أو نشره عمدًا أو بطريق الخطأ، فقد تسبب هذا المرض في توقف كل مظاهر الحياة الطبيعية في أكثر من ٢٠٠ دولة على مستوى العالم، وتوقفت حركة التنقل وأصبح الجميع جاثمين في منازلهم خشية أن يصيبهم غضب السماء، ونتج عن ذلك العديد من المشكلات التي يستعصى حلها في المدى القريب أو البعيد، حيث فقد العديد من المواطنين عوائلهم وأقاربهم إلى جانب وظائفهم ومصادر دخولهم ولم يعد الكثير قادر على تدبير قوت يومه أو أسرته، وباتت بعض الدول حريصة على ما تنتجه من غذاء، بل وفقد العديد العائد من محاصيلهم الزراعية الي ينتجونها لصعوبة التسويق، وتوقفت المصانع والانتاج في مجال الغذاء وغيره، وأصبح العالم مهدد بكساد اقتصادي كبير، مما دفع بعض الدول لتجاوز التحذيرات والاستمرار في دوران عجلة الانتاج لتخفيف آثار الازمات الاقتصادية والاجتماعية مع تحمل بعض الخسائر البشرية، ومع مرور الوقت وعدم التوصل إلى لقاح أو علاج للفيروس أصبح التعايش مع الفيروس أمرًا واقعيًا مع اتخاذ كافة الاحتياطات لتجنب الإصابة بالعدوى، وعند الحديث عن دور الغذاء في نقل أو انتشار الفايروس فقد أكدت عدة مصادر أن تناول وتداول الغذاء لا يعتبر مصدرًا لنقل العدوى بصورة مباشرة، حيث أن انتقال الفيروس عن طريق المعدة والجهاز الهضمي أمر غير وارد، وقد أجمع العلماء أن الفيروس يصيب الجهاز التنفسي بصورة مباشرة، حيث يدخل الجسم عن طريق الأنف أو الفم ويصيب الحلق ثم يهاجم كرات الدم الحمراء ويسبب تكسير لمادة الهيماتين ويفصل منها عنصر الحديد فيؤدي إلى تسمم الدم كما يقلل من كفاءة نقل الأكسجين ووصوله للحويصلات الهوائية وبالتالي لبقية أعضاء الجسم، مع حدوث تخثر للدم وتعرض الرئتين إلى جلطات قد تتسبب في النهاية في وفاة المصاب.

وهذا لا يمنع أنه عند تداول الغذاء بصورة غير صحية من أشخاص مصابين حاملي العدوى بدون اتباع الممارسات الصحية الجيدة قد يتسبب في تلوث أسطح هذه الأطعمة ويجعلها عرضة لنقل العدوى عندما يلامس هذا الغذاء أشخاص أصحاء، سواء بين العاملين في مصانع إنتاج أو تعبئة الأغذية أو المستهلكين حال عدم اتباع الاجراءات السليمة الصحية وشروط التباعد ونظم التعقيم والتطهير، وعليه لابد من اتباع الممارسات الجيدة الصحية لتقليل إلى حد كبير من فرص انتشار العدوى سواء للعاملين في مجال الأغذية أو المستهلكين، كما أنه لابد من اعتماد نظم تحليل وتقييم مخاطر على أسس علمية لتجنب انتشار العدوى واتخاذ الاجراءات السليمة في التوقيت المناسب.

أما عن دور التغذية في ظل هذه الجائحة، فلا شك أن التغذية السليمة والاهتمام بالمياه أمران في غاية الأهمية، فالأشخاص الذين يتناولون نظامًا غذائيًا متوازنًا يكونون على الأرجح أوفر صحة وأقوى مناعة وأقل تعرضًا لخطر الإصابة بالأمراض المزمنة والأمراض المعدية من غيرهم، لذا يجب الاهتمام بتناول مجموعة متنوعة من الأطعمة الطازجة وغير المصنعة للحصول على الفيتامينات والمعادن مثل عنصر الزنك والسلينيوم وفيتامين ج وفيتامين د كذلك الألياف الغذائية والبروتينات ومضادات الأكسدة التي يحتاجها الجسم مع الحفاظ على شرب كمية كافية من المياه، وتجنب الافراط في تناول السكريات والدهون والأملاح لتقليل خطر زيادة الوزن والسمنة وأمراض القلب والسكري وبعض أنواع أمراض السرطان. وفيما يلي بعض النصائح التغذوية لمناعة قوية للوقاية من الأمراض:

- الحرص يوميا على تناول الفواكه والخضروات والبقوليات (مثل العدس والفاصوليا) والمكسرات والحبوب الكاملة مثل الذرة والشوفان والقمح والأرز والدرنات النشوية مثل البطاطا

القلقـــاس والأطعمـــة حيوانية المصدر مثل اللحوم والأســـماك والبيض والحليب.

- بالنســـبة للوجبـــات الخفيفـــة، فيفضل تنـــاول الخضراوات والفواكه الطازجة بدلاً من الأغذية الغنية بالسكريات أو الدهون أو الأملاح.

- تجنب الطهي الزائد للخضروات والفواكه، فقد يؤدي ذلك إلى فقدان الفيتامينات الهامة.

- عند اســـتخدام الخضروات والفواكه المعلبة أو المجففة، يفضل اختيار الأنواع التي لا تحتوي على ملح أو سكر.

- شرب كمية كافية من المياه يوميًا (٨-١٠ أكواب)، فالماء ضروري للحيـــاة، فهو ينقل المـــواد الغذائية والمركبات في الـــدم، وينظم درجة حرارة الجســـم، ويخلص الجســـم من النفايات، ويخفف ويســـهل حركة المفاصل، وكبديل يمكن أيضًا تناول المشـــروبات والفواكه والخضروات الأخرى التي تحتوي على الماء، مثل عصير الليمون المخفف غير المحلى والشـــاي والقهوة مع تجنب استهلاك الكثير من الكافيين وعصائر الفاكهة المحلاة والمشروبات الغازية لأن جميعها تحتوي على السكريات.

- تناول كميات معتدلة من الدهون والزيوت غير المشبعة (مثل الموجودة في الأســـماك والأفـــوكادو والمكســـرات وزيت الزيتون وفـــول الصويا والكانولا وعباد الشـــمس وزيوت الذرة) بدلاً من الدهون المشـــبعة (مثل الموجودة في اللحوم الدهنية والزبدة وزيوت النخيل وجوز الهند والقشطة والجبن والسمن والشحم).

- تناول اللحوم البيضاء (مثل الدواجن) والأســـماك المنخفضة في الدهون بشكل عام، بدلاً من اللحوم الحمراء.

- تجنب اللحوم المصنعة لأنها غنية بالدهون والأملاح.

- تناول الحليب ومنتجاته الخالي من الدسم أو قليل الدسم كلما أمكن.

- تجنـــب تناول الدهون المتحولة التي توجـــد غالبًا في الأطعمة المصنعة والوجبات السريعة والأطعمة المقلية والمجمدة والفطائر والكعك.

- تنـــاول كميات أقل من الملح والســـكريات خاصة عند الطهي وتحضير الطعـــام، مثل تقليل كمية الملح والتوابـــل الغنية بالصوديوم (مثل صلصة الصويا وصلصة السمك)

- التقليل من تناول الملح اليومي لأقل من ٥ جرامات (حوالي ملعقة واحدة صغيرة)، وتناول الملح المعالج باليود.

- اختيار الفواكه الطازجة بدلاً من الأغذية الخفيفة المُحلاة مثل البسكويت والكعك والشوكولاتة.

وختامًا، إذا كنت أحد المصابين بأمراض مزمنة أو يشتبه أو تأكد إصابتك بالفيروس، فعليك متابعة حالتك الصحية والتغذوية مع متخصصي الرعاية الصحية لتقديم الدعم الكافـــي لحمايتك وحماية من حولك، ونتمنى للجميع السلامة والعافية.

مقال

(كوفيد-١٩) ودور الألبان ومنتجاتها في دعم صحة الجهاز المناعي

ك. محمد أحمد شامخ

المدير الاقليمي للتشريعات والمواصفات الغذائية (منطقة أفريقيا) - شركة فونتيرا ايجيبت ليمتد

(كوفيد-١٩)؛ وباء لم يسبق له مثيل، وقد أثر بشكل لا جدال فيه على حياتنا، وبينما تبحث المجتمعات في مختلف أنحاء العالم عن سبل للحد من مخاطر الإصابة بمرض (كوفيد-١٩)، فإن الحفاظ على الصحة الجيدة وتعزيزها يأتي في مقدمة أذهان العديد من الناس، حيث يمكن أن تقلل بعض الممارسات اليومية مثل غسل اليدين والإبقاء على ممارسة الأنشطة البدنية من خطر الإصابة بالمرض، ومن أفضل وسائل الدفاع هو الحفاظ على جهاز المناعة بصورة صحية، حيث يلعب نمط الغذاء الصحي دورًا مهمًا فيه.

ورغم أن أي أطعمة أو مكملات غذائية لا يمكنها منع الإصابة بمرض (كوفيد-١٩)، إلا أن الأدلة تشير إلى أن النظام الغذائي الصحي والتغذية الجيدة تلعب دورا كبيرا في بناء نظام المناعة القوي والصحي. ومن المعروف منذ زمن أن نقص التغذية وسوء التغذية من الممكن أن يحدثا تأثيرات كبرى على الجهاز المناعي ويؤديا إلى خطر الإصابة بالعدوى، لذا توصي منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) بالحفاظ على نظام غذائي صحي بما يتفق مع المبادئ التوجيهية الغذائية الوطنية لدعم نظام المناعة ليعمل على النحو الأمثل، وينبغي لتلك المبادئ التوجيهية أن تقدم المشورة والمبادئ الخاصة بالأنظمة الغذائية وأساليب الحياة استنادًا إلى أدلة منطقية، وتستجيب لأولويات الصحة العامة والتغذية في الدول المختلفة كذلك أنماط إنتاج الغذاء واستهلاكه والتأثيرات الاجتماعية والثقافية والمعلومات عن مكونات الغذاء وإمكانية الوصول إليه إلى جانب عدة عوامل أخرى، كما ينبغي تشجيع المستهلكين على تناول مجموعة متنوعة من الأغذية الصحية من كل المجموعات الغذائية لضمان الحصول الكافي على المغذيات الهامة. ومن خلال مراجعة استبيان البلدان التي قدمت تقارير في قاعدة بيانات المبادئ التوجيهية الغذائية لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) تبين أن جميع هذه البلدان تقريبا توصي باستهلاك الحليب و/أو منتجات الألبان. وهذا يعكس الدليل العلمي القاطع الذي يؤكد أن منتجات الألبان تشكل عنصرًا مهما في نمط الغذاء الصحي وترتبط بنتائج صحية إيجابية، ولا تلعب منتجات الألبان دورًا أساسيًا في دعم الصحة العامة فحسب، بل إن التنوع الواسع للألبان ومنتجاتها وتوافرها بأسعار معقولة يجعل من الممكن إدراجها في مجموعات متنوعة من أنظمة الغذاء الصحي.

وبالرغم من أن العلاقة بين استهلاك منتجات الألبان وزيادة المناعة لا تزال مجالا من مجالات البحوث الحيوية، فإن الأدلة المتاحة الحالية تشير إلى أن منتجات الألبان من خلال ثرائها بالمغذيات لديها ما يمكنها من دعم نظام المناعة الصحي، فمن العناصر الغذائية الهامة التي يمكن الحصول عليها من الحليب ومنتجات الألبان لتدعيم وظائف الجهاز المناعي والحصول على الاداء المثالي له:

- **البروتيني عالي الجودة** (المحتوي على الأحماض الأمينية الأساسية).
- **فيتامين (أ):** الذي يدعم الجهاز الهضمي والجهاز التنفسي.
- **الزنك:** والذي يساعد في أداء الجهاز المناعي والحفاظ على سلامة الجلد.
- **السيلنيوم**
- **فيتامين (ب ١٢)**
- **فيتاميـن د:** موجود في الالبان المدعمة، ويلعب دورًا في الجهاز الهضمي ويحمي من إصابات الرئة.

وبالإضافة إلى دور منتجات الألبان في توفير العناصر الغذائية الأساسية المهمة لدعم وظائف الجهاز المناعي بصورة أمثل، فإن العديد من منتجات الألبان المتخمرة مثل الزبادي وبعض الأجبان تحتوي على مزارع بكتيرية نشطة تسمى (البروبيوتيك)، والتي لها تأثير إيجابي على ميكروبيولوجيا وصحة الأمعاء، وقد أظهرت بعض الأبحاث أن تناول اللبن الزبادي والأطعمة المتخمرة الأخرى الغنية بالبروبيوتيكس قد يساعد على تحسين المناعة وتقليل الالتهابات، كما توصلت دراسة علمية أخرى إلى أن عدد إصابات الجهاز التنفسي العلوي والأعراض الشبيهة بالإنفلونزا لدى البالغين قد انخفضت بعد أن استهلكوا مشروبات الألبان الغنية بالبروبيوتيك، كذلك توصلت دراسة أخرى إلى أن الأطفال في سن ما قبل المدرسة الذين تضمن غذاؤهم اليومي على البروبيوتيك تميزوا بانخفاض أعراض البرد والانفلونزا لديهم، الأمر الذي أدى إلى تضاؤل حالات الغياب عن الدراسة.

التشجيع على تناول الأطعمة الصحية لتكون أسلوب حياة

إن تشجيع المستهلكين على بناء أنظمة غذائية تتألف من أطعمة مغذية وصحية من شأنه أن يساعد في دعم صحتهم ورفاهيتهم أثناء هذه الأزمة الصحية العالمية وما بعدها، فأنماط الغذاء الصحية مبنية على خيارات الطعام والمشروبات اليومية، ويشجع خبراء الصحة المستهلكين على تناول الأطعمة الغنية بالمغذيات مثل الحليب والجبن والزبادي والخضروات والفواكه والحبوب الكاملة والفاصوليا والمكسرات والبذور والسمك واللحوم الخالية من الدهون والدواجن والبيض والدهون والزيوت الصحية، مع الحد من النشا المكرر أو تجنبه، بالإضافة إلى الحد من المزيد من السكريات، واللحوم المصنعة وغيرها من الأطعمة المصنعة. وعلى جانب آخر تسبب هذا الوباء في تفاقم حالة انعدام الأمن الغذائي في بعض المجتمعات مما اضطر بعض الأسر على زيادة الإنفاق علي الغذاء، ومن حسن الحظ أن الخيارات الغذائية الصحية لا تزال ملائمة في حدود الإنفاق المعتدل، مع توفر العديد من الموارد المجتمعية المتاحة لمساعدة الأسر في الحصول على أطعمة مغذية، ومن العوامل المهمة هنا هو تزويد المستهلكين بالمعلومات اللازمة لمساعدتهم في اتخاذ خيارات غذائية ملائمة لمواردهم والتي بوسعها تدعم الصحة على مدار العام. وبما أننا ومع هذا الوباء نعيش في وقت مرهق وغير مؤكد إلى حد كبير متي سينتهي، فمن الواجب اعطاء الأولوية للصحة الذهنية والبدنية والنفسية والرعاية الذاتية، بداية من اختيار الطعام الصحي الذي يؤدي دورًا هاما في الحفاظ على الصحة واجتياز هذه الفترة الصعبة.

المصدر:

- https://www.fil-idf.org/wp-content/uploads/2020/05/Factsheet-011_2020_Dairys-Rolein-supporting-a-healthy-immune-system.pdf
- https://www.dairyfoods.com/blogs/14-dairy-foodsblog/post/94335-healthy-eating-boosts-immunityduring-covid-19-and-beyond

أهمية سلامة الغذاء محليًا وعالميا

د. نادر البدري
أخصائي الصحة النباتية وعضو لجنة المعايير الدولية
الادارة المركزية للحجر الزراعي

تبلغ قيمة التجارة في الأغذية سنويًّا ٢٠٠٠ مليار دولار.. والأمراض المنقولة عبر الغذاء تصيب ما يقارب ٦٠٠ مليون شخص حول العالم سنويًا

تتولى كل من منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) التابعتان للأمم المتحدة مهمة رئيسية حول قضايا سلامة الأغذية وجودتها، حيث تغطي المنظمتان سلسلة من القضايا لدعم سلامة الأغذية على المستوى العالمي وحماية صحة المستهلكين، وتقوم منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) برسم مجموعة من الاستراتيجيات لتناول المسائل المتعلقة بإنتاج الأغذية على امتداد السلسلة الغذائية، في الوقت ذاته لدى كل من المنظمتين برنامج عمل نشط يُنفّذ بصورة مستقلة بالشراكة مع الأجهزة الحكومية وقطاع الأغذية والمنتجين الأساسيين وغيرهم من المعنيين الوطنيين والدوليين.

ويحتفل العالم باليوم العالمي لسلامة الغذاء ٧ يونيو من كل عام بداية من عام ٢٠١٩ وهو أول عام يقام فيه هذا الاحتفال، ويهدف إلى استرعاء الانتباه والإلهام إلى العمل على المساعدة في منع واكتشاف وإدارة المخاطر التي تنطوي عليها الأغذية، وبالتالي المساهمة في الأمن الغذائي والزراعي وصحة الإنسان لتحقيق الرخاء الاقتصادي والوصول إلى الأسواق العالمية والتنمية المستدامة.

ووفقًا لتقرير رسمي أعدته منظمة الأغذية والزراعة (الفاو)، يعد الغذاء المأمون ضروريًا ليس فقط لتحسين الصحة والأمن الغذائي وإنما أيضًا من أجل سبل العيش والتنمية الاقتصادية والتجارة والسمعة الدولية لكل بلد، وقد أصبح المستهلكون في مصر يهتمون اهتماما كبيرا بطريقة إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها، وتتزايد مطالبهم بأن تتحمل الحكومات مسئولية أكبر لحماية المستهلك وضمان سلامة الأغذية، ولاسيما لضمان حصول المصريين على أغذية آمنة بشكل مستدام، ولتحقيق هذا الغرض يتطلب تطوير منظومة الرقابة والتحكم بأن تكون أكثر فعالية في مواجهة المخاطر المرتبطة بالأغذية المستوردة، لحماية صحة المستهلكين، إلى جانب أهمية ذلك في تسهيل التجارة في المنتجات الغذائية الواردة إلى مصر مع نشر ثقافة التشريعات والمواصفات الغذائية فى مصر سواء الوطنية أو الدولية مثل مواصفات الدستور الغذائي (Codex).

ومن ناحية أخرى، فإن خطط التنمية بمصر تستلزم الدفع بأعداد أكبر من متخصصي الجودة إلى السوق المصري، بالإضافة إلى وضع برامج مستمرة لتدريب العاملين بقطاع ضبط الجودة والتفتيش والفحص لمواكبة أحدث المعايير العالمية، فالاكتفاء بالخبرات السابقه عن متابعة الجديد في هذا المجال سوف يؤدى إلى تآكل نصيبنا من السوق العالمي وانخفاض معايير الجودة لدى المنتجات المصرية، لاسيما مع ازدياد الطلب على المنتجات الزراعية المصري.

وتولي المنظمات الدولية دومًا اهتمامًا كبيرًا بتعزيز النُظم الوطنية للرقابة على الأغذية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية والتي تتناول جميع قطاعات السلسلة الغذائية، كما تولي البلدان النامية أهمية خاصة في دعمها لتحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ويتطلب هذا الأمر مستوى عاليًا من الالتزام السياسي.

مقال

الألوان والمواد المضافة للأغذية ، الاستخدام الآمن (الجزء الثاني)

أ.د/ محمد كمال عبد الرحمن منصور

استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية ـ المعهد القومي للتغذية

ثالثاً – ما هي المواد المضافة الملوِّنة؟

تعرف هيئة الغذاء والدواء الأمريكيةِ المواد المضافة الملوِّنة بأنها أي ملوِّن أو صبغة أو مادة (يمكن إضافتها بمفردها أو من خلال تفاعلها مع مواد أخرى) وعند إضافتها أو تطبيقها على الأغذية أو الأدوية أو مستحضرات التجميل أو إلى جسم الإنسان تكون قادرة على التلوين، ولابد أن تخضع المواد المضافة الملوِّنة للجهات الرقابية لتنظيم استخدامها وللتأكد من سلامة الأطعمة التي تحتوي عليها، وللتحقق من أن مكوناتها معتمدة ويتم تمييزها بوضوح على بطاقة بيانات المنتج، وتضاف المواد الملونة إلى الأغذية بغرض:

- تعويض اللون المفقود من الأغذيةِ نتيجة تعرضها للضوء والهواء ودرجات الحرارة المرتفعة والرطوبة وظروف التصنيع والتخزين.
- تصحيح الاختلافات اللونية الطبيعية في الأغذية المصنعة من موسم إلى آخر.
- تعزيز الألوان الطبيعية.
- توفير اللون للأطعمة عديمة اللون لجعلها أكثر جاذبية، ومثال ذلك: عند عدم استخدام المضافات الملوِّنة لن تكون الكولا بنيةِ اللون، ولن يكون المارجرين باللون الأصفر، ولن يكون الآيس كريم بالألوان المرغوبة المتنوعة والمناسبة للطعوم المختلفة، لذلك تعد الإضافات الملوِّنة جزء هام لكل الأطعمةِ المصنعة.

الألوان المصرح باستخدامها: تم تصنيفها من قِبل هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) إلى نوعين (ألوان خاضعة لشهادةِ اعتماد، وألوان معفاة من شهادة الاعتماد)، وكلاهما يخضعان لمعايير صارمة للاستخدام في الأطعمة المختلفة. والنوع الأول من الألوان (الخاضعة لشهادة الاعتماد) يتم إنتاجه صناعيًا ويستخدم على نطاقٍ واسع لأنه يضفي لون موحد وكثيف وأقل في التكلفةِ ويمتزج بسهوله أكثر، ولا تضيف الألوان الغذائية المعتمدة بشكل عام أي نكهات غير مرغوبه عند استخدامها في الأطعمة، وفي الولايات المتحدة الأمريكية تم اعتماد حوالي تسعة ألوان كمواد مضافة لكل منها رقم محدد، على سبيل المثال (اللون الأصفر يحمل رقم ٦). أما النوع الثاني من الألوان فهي (المعفاة من شهادة الاعتماد) وتشمل الأصباغ المشتقة من المصادر الطبيعية مثل (الخضروات والمعادن وغيرها) وتعد أعلى في التكلفة من الألوان المعتمدة، كما أنها قد تضيف نكهات بصورة غير مقصودة إلى الأطعمةِ، ومن أمثلة هذه الألوان خلاصة الأناتو (الأصفر)، والبنجر المجفف (الأحمر المزرق إلى البني)، والكراميل (من الأصفر إلى البني)، والبيتاكاروتين (من الأصفر إلى البرتقالي)، ومستخلص قشر العنب (الأحمر والأخضر).

رابعًا – كيف يتم اعتماد المواد المضافة للاستخدام في الأغذيةِ؟

مؤخرًا، وجهت هيئة الغذاء والدواء الأمريكية بتشديد الرقابة وتنظيم العمل على الألوان والمواد المضافة للأغذية بدرجة أكثر من أي وقتٍ مضى، فعند تسويق غذاء جديد أو مادة مضافه ملوِّنة جديدةٍ (أو قبل استخدام مادة مضافة سبق الموافقة عليها للاستخدام بطريقةٍ محددةٍ، ويراد استخدامها بطريقةٍ أخرى لم يتم الموافقةِ عليها)، فإنه يشترط على المصنع أو المسئول عن المنتج أن يتقدم بطلب لهيئة الغذاء والدواء الأمريكيةِ للموافقةِ عليها بحيث يتضمن هذا الطلب ما يفيد أن المادةِ آمنه طبقًا للطرق المتبعة في مأمونية الغذاء. ونظرًا للتطور الهائل في تكنولوجيا المضافات الغذائيةِ، تم إعفاء مجموعتين من المكونات من إجراءات التسجيل، المجموعةِ الأولى: تشمل المواد التي تم الموافقةِ عليها مسبقاً أنها آمنه

للاستخدام في الأغذية (سواء من هيئة الغذاء والدواء أو من وزارة الزراعةِ الأمريكية)، والمجموعةِ الثانيةِ: هي المكونات المعترف بها عموما بأنها آمنه وذلك استنادًا إلى تاريخ استخدامها الواسع في الغذاء قديمًا بالإضافةِ للاستناد على الأدلةِ العلميةِ المنشورة مثل: الملح والسكر والتوابل والفيتامينات وجلوتامات أحادي الصوديوم وغيرها، ويمكن للمصنعين الرجوع إلى هيئة الغذاء والدواء الأمريكية لمراجعة متطلبات الصناعةِ لمكونات هذه المجموعة بصورة دورية.

وعند تقييم سلامة ومأمونيةِ أي مادة، يتطلب ذلك دراسة عدة نقاط هامة مثل: تركيب وخصائص تلك المادة، الكمية المتوقع استهلاكها فعليا منها، الآثار الصحية على المدى القصير والمدى الطويل، عوامل السلامةِ المختلفة، وهذا التقييم يحدد المستوى المناسب للاستخدام والذى يضمن مساحه من الأمان الكافي (وهو عامل يسمح باللايقين من أن مستوى الاستهلاك المتوقع غير ضار) أو بمعنى آخر، أن مستويات الاستخدام التي بصدد الموافقة عليها أقل بكثير من المتوقع أن يكون لها تأثير ضار. ومع ذلك، فمن الصعب جدًا أن تتأكد تمامًا من عدم وجود أي خطر عند استخدام أي مادةٍ، لذلك يجب الاستناد إلى أفضل الدراسات العلمية المتاحة للتحقق من عدم إلحاق أي ضرر للمستهلك عند استخدام المادة المضافة موضوع الدراسة.

وتخضع المواد المضافة الملونة مثل غيرها من المواد المضافة إلى الموافقات اللازمة ضمن الأطر التشريعية التي تحددها الدول، بحيث يتحدد أنواع الأطعمةِ التي يمكن أن تستخدم فيها تلك المواد، والحد الأقصى للكميات المستخدمة منها، وكيفية تدوينها على بطاقة بيانات المنتج، وعلى المسئولين تتبع مدى استهلاك هذه المادةِ المضافة الجديدةِ ونتائج أي أبحاث جديدة حول سلامتها لضمان استمرار استخدامها في الحدود الآمنة، فضلا عن ذلك: إذا ظهرت أدلة جديدة تشير إلى أن منتج قيد الاستخدام بالفعل قد يكون غير آمن، أو إذا تغيرت مستويات الاستهلاك مما يتطلب إعادة النظر فيه مرةً أخرى، فلابد من الجهات المعنية إجراء مزيد من الدراسات لتحديد ما إذا كان الاستخدام لايزال آمناً أم لا، مع مراعاة ممارسات التصنيع الجيد التي تحدد كمية المكونات الغذائية المستخدمة في الأطعمة بالقدر الذي يحقق التأثير المرغوب.

ومما سبق يتضح أن: المضافات الغذائيةِ تستخدم منذ سنوات عديده لحفظ نكهة وقوام ولون كثير من الأغذية، كما أن لها دورًا هامًا في تقليل مخاطر حالات النقص الغذائي بين المستهلكين، كما أن لها أهمية كبيره في إشباع رغبة المستهلك بضمان توفير الأطعمة الشهيةِ اللذيذة والمغذية والآمنةِ والملونةِ بأسعار معقوله تلبي احتياجاته على مدار العام، وعلى الجهات المعنية دراسة وتنظيم وتتبع المواد المضافةِ للأغذية والألوان بدقةٍ شديدة وبصفةٍ دورية لضمان أن كل ماده مضافه للأغذية آمنه -بالنسب المقررة للاستخدام- قبل إضافتها للأغذية، فضلًا عن أن جميع الإضافات الغذائيةِ تخضع لتقييم سلامتها واستخدامها بصفةٍ مستمرة حيث تتطور باستمرار مفاهيم وطرق التحليل المختلفةِ وهذا يضمن للمستهلك الاطمئنان لمأمونية الأغذية التي يتناولها.

المصادر:

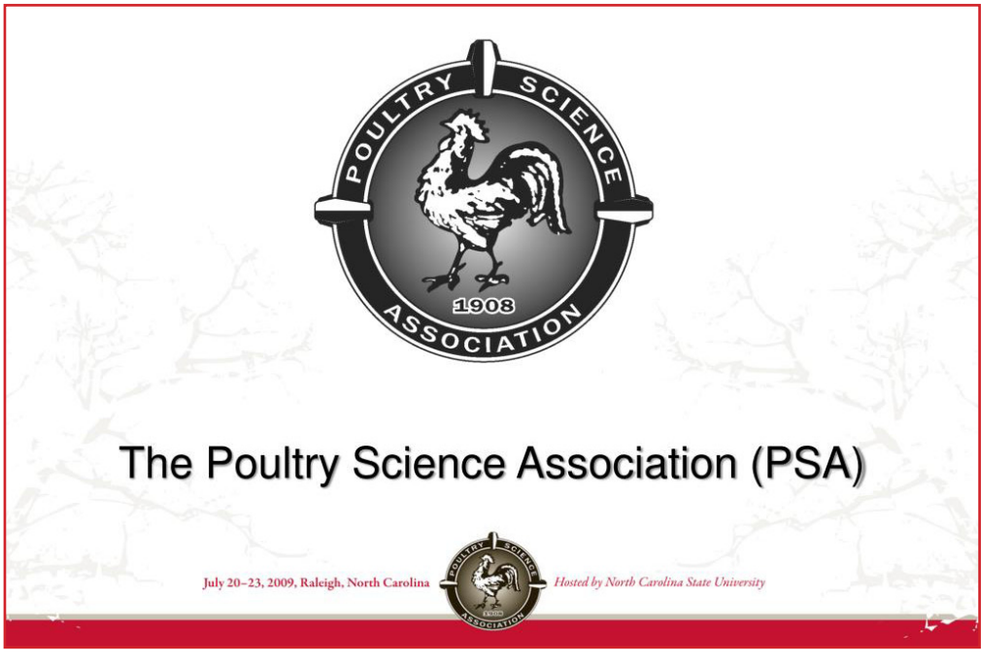
- Food Additives Handbook, Richard J. Lewis, Sr.
- International Food Information Council (IFIC) and U.S. Food and Drug Administration (FDA) November 2004; revised April 2010 (https://www.fda.gov/media/73811/download)

جمعية علوم الدواجن

The Poultry Science Association (PSA)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



جمعية علوم الدواجن (PSA) جمعية أمريكية غير ربحية متخصصة في تطوير علوم الدواجن، تأسست عام ١٩٠٨، ويقع مقرها في تشامبيغن، إلينوي (Champaign, Illinois) بالولايات المتحدة الامريكية، وتعد من الجمعيات المهنية وتتكون من حوالي ١٨٠٠ متدرب، عالم، متخصصين في الإرشاد، باحثين في الصناعة، إداريين، منتجين وطلاب الكليات المهتمين بتطوير صناعة الدواجن. ومنذ عام ١٩٠٨، حافظت جمعية علوم الدواجن على مستوى من المكانة التي جعلتها بين أفضل المنظمات المهنية في هذا المجال لأكثر من قرن، حيث ساهم العلماء الأعضاء في الجمعية من خلال أبحاثهم في نمو صناعة الدواجن وتطوير منتجاتها الغذائية بحيث تكون أكثر أمانًا ومغذية للمستهلكين، وطوال هذه الفترة، عملت الجمعية ولا تزال تعمل كمركز رئيسي وناشر لأبحاث الدواجن الأساسية والتطبيقية حول العالم. وقد وضعت الجمعية شعار مهامها وأهدافها في إنشاء مجتمع دولي متخصص للنهوض باكتشاف ونشر وتطبيق المعرفة والخبرات المختلفة في علوم وتربية الدواجن، كما حددت شعار رؤيتها في أن تكون المصدر الأساسي الأكثر تقديرًا في العالم لعلوم الدواجن.

وتتلخص المهام والأهداف العامة لجمعية علوم الدواجن (PSA) في النقاط الآتية:

١- تقديم الدعم المالي للفرص التعليمية الفريدة للطلاب سواء بالمرحلة الجامعية أو الدراسات العليا، مثل المنح الدراسية والزمالة.

٢- تقديم الدعم المالي لتعزيز المبادرات الكلية المستهدفة التي تفيد صناعة الدواجن وجمعية علوم الدواجن على وجه التحديد.

٣- تنمية الموارد المالية للأنشطة الخاصة لدعم البرامج المهنية والإدارة مثل الندوات والمؤتمرات.

٤- تقديم الدعم المالي للمحاضرات في معالجة الاهتمامات/القضايا المحددة ذات الأهمية للمجتمع العالمي.

٥- تقديم الاحتياجات المحددة الأخرى كما تحددها الهيئة الرئاسية أو الجهات المانحة.

وتقوم جمعية علوم الدواجن (PSA) والصناعات المرتبطة بها بتقديم الدعم من خلال تحفيز الاكتشافات العلمية الأساسية، وتشجيع تطبيق المعلومات العلمية في الصناعة وتوفير التعليم ونشر المعرفة المطلوبة للحفاظ على صناعة حيوية من خلال تربية الدواجن والطيور، بالإضافة إلى ذلك، توفير منتدى لمعالجة القضايا والتحديات التي تواجهها الصناعة وأعضاء الجمعية والمجتمع الدولي في جميع أنحاء العالم. وعلى الرغم من أن العديد من هذه الأنشطة هي جزء من الجهود المستمرة التي تبذلها الجمعية، إلا أنه غالبًا ما تكون هناك تحديات تواجهها الجمعية، لذلك تستفيد الجمعية من الجهود والمساعدات الموجهة الإضافية والدعم المالي الخارجي من الجهات المانحة والذي يزيد من تأثير الجمعية وتنمية أنشطتها خارج المجالات التقليدية، وتعمل الجمعية كوسيلة لتقديم الدعم لمعالجة القضايا المعاصرة التي تؤثر على صناعة الدواجن والتي تشمل على سبيل المثال لا الحصر ما يلي:

١- الحفاظ على إمدادات غذائية صحية ومستدامة.

٢- توفير بيئة أنظف لتربية الدواجن والطيور.

٣- المساهمة في رفاهية الناس على مستوى العالم.

٤- أن تصبح الجمعية وأعضاءها أكثر تأثيرًا في صناعة الدواجن في جميع أنحاء العالم.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل يمكنكم زيارة الرابط التالي:

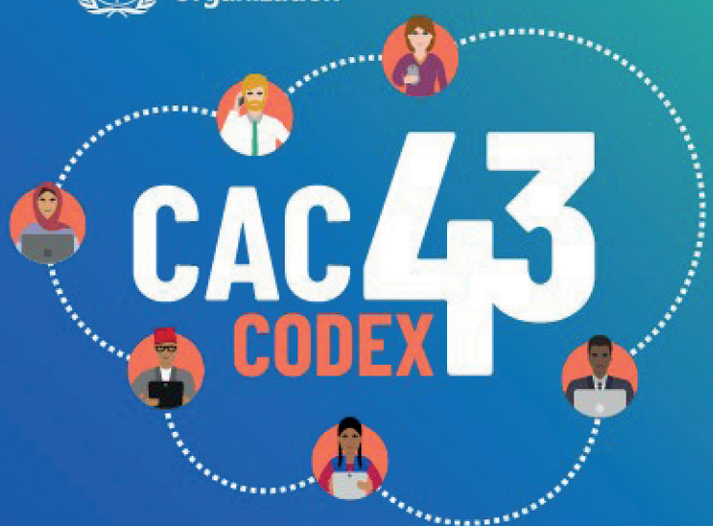
https://poultryscience.org/

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

EOS
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization



43RD SESSION
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
24-25-26 SEPTEMBER AND 12 AND 19 OCTOBER 2020

نظرًا لتداعيات جائحة كورونا العالمية، فقد قررت هيئة الدستور الغذائي (Codex) عقد اجتماعات الدورة (٤٣) للجنة الرئيسية (CAC43) بصورة افتراضية هذا العام ٢٠٢٠.

Due to the ongoing COVID-19 pandemic, Codex decided to convene the 43rd session of Codex Alimentarius Commission (CAC43) virtually this year 2020.

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين ـ الأميرية ـ القاهرة
تليفون :٢٢٨٤٥٥٣١ـ ٢٢٨٤٥٥٢٢
فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ ـ ٢٢٨٤٥٥٠٢
البريد الالكترونى : eg.codex@eos.org.eg
Egy.CodexPoint@Gmail.com
Twitter: @Egy_Codex
الموقع الالكترونى : www. eos.org.eg

النسخة الإلكترونية لنشرة الكودكس:
www.eos.org.eg/ar/publication/5