



نشرة



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٢)

وزارة التجارة والصناعة تعلن إطلاق
المسابقة الوطنية للمنتجات الغذائية
المحلية والتراثية بالتعاون مع اليونيدو



- قرار وزارى بمد فترة صلاحية
الأسمك المجمدة لـ ٩ أشهر والكبد
المجمد لـ ١٠ أشهر من تاريخ الفذب

النوع
البيولوجى
وعلاقته بالفذاء



برونوكول تعاون لتنظيم

المهرجان الدولى للثهور المصرية

بأسوان خلال عام 2022.

8 شركات مصرية تشارك

بمعرض موسكو الدولى

للأغذية ونحقق 7 مليون دولار

لنماقدات نصديرية

رئيس التحرير التنفيذي
أ/ ياسر الفتاني

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

التنسيق الفني
مصطفى صبرى
محمد الفص

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو



الآراء الواردة في النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة



بقلم :
د.م. خالد حسن صوفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

مشاركة متميزة للمواصفات والجودة فى الدورة السادسة لمعرض فوود أفريقيا ٢٠٢١ للتصنيع الغذائي

شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة فى معرض فوود أفريقيا ٢٠٢١ الذي عقد في الفترة من ١٢ - ١٤ ديسمبر ٢٠٢١ والذي يُعد من أكبر المعارض التجارية الدولية المتخصصة في الصناعات الغذائية والزراعية على مستوى القارة الأفريقية، حيث يمنح معرض فوود أفريقيا فرصة لاستكشاف ودخول السوق المصري من خلال طريقته المبتكرة في عرض المنتجات وإقامة علاقات مع الأطراف الفعالة في الصناعة على المستوى المحلي والإقليمي والدولي والتوفيق بين المؤسسات.

وقام المعرض تحت رعاية رئيس مجلس الوزراء ووزارتي التجارة والصناعة والتموين والتجارة الداخلية وبالتعاون مع عدد من الشركاء الاستراتيجيين وهم المجلس التصديري للصناعات الغذائية والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية وجهاز التمثيل التجاري وهيئة سلامة الغذاء، وشارك في المعرض أكثر من ٢٢ جناح وطني، كما شاركت دولة روسيا بجناح يضم ٣٠ شركة باعتبارها ضيف شرف المعرض هذا العام، وتضمن المعرض تنظيم بعثة مشترين دوليين تضم أكثر من ٥٠٠ مشترى دولي .

وقد جاءت مشاركة الهيئة في هذا المحفل الهام لتحقيق مزيد من التفاعل المباشر مع العملاء وتبادل الخبرات والرؤى مع المتخصصين من دول شرق أفريقيا وخاصة دول تجمع الكوميسا (السوق المشتركة لجنوب وشرق أفريقيا)، حيث تم عرض الخدمات التي تقدمها الهيئة من خلال الندوات وورش العمل التي تم تنظيمها على هامش المعرض.

وشارك في هذا المعرض أكثر من ٤٠٠ شركة محلية وعالمية، بنسبة حوالي ٦٠٪ من الشركات المحلية، وبنسبة ٤٠٪ من الشركات العالمية من ٢٨ دولة.

وبعد معرض فوود أفريقيا للتصنيع الغذائي فرصة ممتازة لجميع الشركات المحلية والدولية التي تسعى الي التواجد بسوق الأغذية في أفريقيا، وهي تشهد زيادة بشكل كبير ولتعزيز صادرات الشركات المصرية نحو السوق الأفريقي وللدول العربية والأوروبية.

GODEX

وزيرة التجارة والصناعة تعلن إطلاق المسابقة الوطنية للمنتجات الغذائية المحلية والنراثية بالتعاون مع اليونيدو.. مارس

**CODEX**

الكودكس المصرية



نيفين جامع : المسابقة نسندهدف الترويج والنسويق للمنتجات الغذائية التراثية المصرية والمساهمة فى زيادة معدلات التصدير

تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي، جهاز تنمية المشروعات متناهية الصغر والصغيرة والمتوسطة، غرفة الصناعات الغذائية، المجلس التصديري للصناعات الغذائية، ومركز تحديث الصناعة، وجمعية الطهاة المصريين.

جدير بالذكر أن المسابقة سيتم تنظيمها على أربعة مراحل وهي (١) مرحلة التذوق: تتشكل لجنة مكونة من ثلاثة أشخاص (مستهلك – منتج – أخصائي) والتي تقوم بتقييم المنتج من حيث المظهر والطعم والرائحة ثم تحدد قائمة المنتجات الفائزة. (٢) حفل تسليم الجوائز لأصحاب المنتجات الفائزة. (٣) تنظيم معرض للبيع: يعتبر المعرض فرصة للمنتجين ورواد الأعمال للمنتجات الغذائية المحلية والتراثية لعرض منتجاتهم والتعريف بها وفتح منافذ للبيع وزيادة أرباحهم. (٤) الترويج لتلك المنتجات: يتم عمل حملات ترويجية وبرامج سياحية للتعريف بالمنتجات الغذائية المحلية والتراثية.

وتستهدف المسابقة في نسختها الأولى الفئات التالية:

- الحلويات والفاكهة المصنعة: التمور المعلبة – العجوة – الفاكهة المجففة – المرببات – العسل الأسود – العصائر – الحلاوة الطحينية – عسل النحل.
- منتجات الألبان: الجبن – السمن – الزبد – الكشك.
- منتجات اللحوم والأسماك: اللحوم – البسطرمة – المأكولات البحرية المملحة أو المتبل.

- الخضروات والزيوت والأعشاب العطرية: الملوخية – الفلفل – المخللات – زيت بذور الكتان – زيت الزيتون – زيت بذرة القطن – الأعشاب.
 - الحبوب ومنتجاتها: الأرز – الخبز – الفطير – منتجات الحبوب الأخرى.
- وتدل الخبرة الدولية على أن هذه المسابقة - والتي تستمر فاعليتها لمدة أسبوع - حدث عالمي يلتف حوله كافة أجهزة الدولة المعنية بالتنمية ويشارك فيه مئات المنتجين بحضور آلاف المستهلكين من أهل البلد بالإضافة إلى نجاحه في جذب أنظار السائحين والمستوردين الدوليين وسلاسل المتاجر الدولية المهتمين بهذا الشأن.

أعلنت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة عن تنظيم الوزارة للمسابقة الوطنية للمنتجات الغذائية المحلية والتراثية بالتعاون مع منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية وذلك خلال شهر مارس ، مشيرة إلى أنه تم فتح باب التسجيل بالمسابقة لمنجى ومصنعي المنتجات الغذائية المصريين، وللراغبين فى المشاركة عليهم التسجيل عن طريق فروع مركز تحديث الصناعة أو من خلال الموقع الإلكتروني للمسابقة

<https://egyptianfoodcontest.com/index.php/home>.

وقالت الوزيرة أن المسابقة تعد آلية ناجحة للتعريف بالتراث الغذائي والحفاظ على الهوية التاريخية للغذاء لكل دولة والمساهمة فى التنمية الاقتصادية المحلية للمناطق والفئات العاملة فى هذا القطاع ، خاصة فى ضوء التجارب الناجحة لتلك المسابقة والتي تم تنظيمها فى عدد من الدول ومنها سويسرا وتونس والمغرب .

وأوضحت جامع أن المسابقة تستهدف تحقيق عدد من الأهداف منها الترويج والتسويق للمنتجات الغذائية التراثية المصرية بما يساهم فى زيادة المبيعات وخلق فرص عمل للمنتجين والموزعين لتلك المنتجات والمساهمة فى تطوير الريف المصري ودعم مبادرات الدولة لتوفير حياة كريمة للمواطنين ، فضلا عن إتاحة فرص لربط قطاع السياحة بقطاع المنتجات الغذائية التراثية وذلك من خلال تشجيع تنظيم برامج ورحلات سياحية لاكتشاف التراث الغذائي فى مختلف المحافظات والترويج السياحي لتلك المناطق إلى جانب المساهمة فى زيادة الصادرات والحد من الواردات للمنتجات الغذائية مما يساهم فى خفض العجز فى الميزان التجاري.

ولفتت الوزيرة إلى أنه سوف يتولى إدارة المسابقة لجنة استراتيجية عليا برئاسة وزيرة التجارة والصناعة حيث ستقوم هذه اللجنة بالدور الرئيسي فى الاشراف على المسابقة وتطوير العلامة التجارية لها وتدبير الموارد اللازمة لتنظيم وإعداد المسابقة وذلك بمشاركة كل من منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية، وزارة التضامن الاجتماعي، وزارة التموين والتجارة الداخلية، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، وزارة البيئة، وزارة السياحة، مركز

قرار وزارى بمد فترة صلاحية الأسماك المجمدة لنكون ٩ أشهر والكبد المجمد ١٠ أشهر من تاريخ الذبح

د. خالد صوفي: القرار يسهم في استقرار سلاسل الإمداد والنوريد ونلبية إحتياجات المستهلك المصري

وقال الدكتور/ خالد صوفي رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة إن القرار يسهم في استقرار سلاسل الإمداد والتوريد والبيع لهذه المنتجات بالسوق المحلي في ظل تداعيات الموجة الثالثة لجائحة فيروس كورونا المستجد.

وأشار صوفي إلى أن صدور القرار جاء بتنسيق كامل مع وزارة التموين والتجارة الداخلية وغرفة الصناعات الغذائية حيث لم تسجل أي شكوى أو مشكلة منذ بداية تطبيق القرار الأخير في هذا الصدد.

أصدرت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة قراراً بمد فترة صلاحية الأسماك والكبد المجمدة الواردة وفق المواصفة القياسية رقم (٢٠٠٨ / ٢-٢٦١٣) الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء الثاني، فترات الصلاحية والملزمة بالقرارات الوزارية أرقام ٢٨٥ لسنة ٢٠٠٦ و ٤٣٤ لسنة ٢٠٠٨ و ٢٠٩ و ٦٥٣ لسنة ٢٠٢٠، وكذا ٣٢٢ لسنة ٢٠٢١ لتكون بالنسبة للأسماك المجمدة ٩ أشهر وبالنسبة للكبد المجمد ١٠ أشهر من تاريخ الذبح، على أن يعمل بالقرار في الفترة من ١ يناير حتى ٣٠ يونيه ٢٠٢٢ وينشر بالوقائع المصرية.

بمشاركة ٧٠ شركة فرنسية ومصرية

المكتب التجاري المصري في باريس ينظم ندوة افتراضية

حول «قطاع الزراعة والمنتجات الزراعية فى مصر»

الندوة استعرضت سبل تعزيز التعاون الاقتصادي بين البلدين...والفرص الاستثمارية المتاحة في السوق المصري في قطاعات الزراعة والتصنيع الزراعي



كورونا، كما استعرض المناخ الاستثمارى ومزايا الإستثمار فى مصر وضرورة الإستفادة من إتفاقيات التجارة الحرة التى وقعتها مصر للنفوذ إلى الأسواق العربية والأفريقية بالإضافة إلى المشروعات الكبرى فى مصر والفرص المتاحة فى قطاعات الزراعة والصناعات الزراعية والغذائية.

واستعرضت الشركات الفرنسية أنشطتها فى مجالات القطاع الزراعى والمنتجات الغذائية حيث رحبت ببحث إمكانيات تعزيز التعاون مع نظيرتها المصرية خلال الفترة المقبلة، والعمل على زيادة الصادرات المصرية من المنتجات والحاصلات الزراعية إلى السوق الفرنسي.

جدير بالذكر أن جهود مكتب التمثيل التجاري المصري في باريس ساهمت في زيادة حجم الصادرات المصرية الى السوق الفرنسي خلال الفترة يناير - أغسطس ٢٠٢١ بنسبة ٣٠٪ لتبلغ نحو ٥١٦ مليون يورو مقارنة بنحو ٤٠٠ مليون يورو خلال نفس الفترة من العام الماضي محققة زيادة قدرها ١١٨ مليون يورو، وهو ما ساهم في انخفاض حجم العجز التجاري بين مصر وفرنسا بنسبة ٤٢٪ ليبلغ نحو ٦٢٠ مليون يورو خلال يناير - أغسطس ٢٠٢١ مقارنة بنفس الفترة من العام الماضي.

نظم المكتب التجاري المصري بالعاصمة الفرنسية باريس ندوة افتراضية حول «قطاع الزراعة والمنتجات الزراعية فى مصر» وذلك بالتنسيق مع غرفة التجارة العربية الفرنسية بفرنسا وغرفة التجارة والصناعة الفرنسية بمصر ومؤسسة The Global Diwan بهدف الاستفادة من الخبرات الفرنسية الكبيرة في هذه القطاعات وكذا معدلات النمو الكبيرة التي يشهدها الاقتصاد المصري حالياً في تعزيز التعاون التجاري بين البلدين في المجالات التجارية والزراعية.

وقد افتتح فعاليات الندوة السفير مارك باريتي سفير فرنسا بالقاهرة وبمشاركة الوزير المفوض التجاري/ سيد فؤاد رئيس المكتب التجاري المصري بباريس وممثلي ما يزيد عن ٧٠ شركة فرنسية ومصرية متخصصة في قطاعي المنتجات الزراعية والصناعات الغذائية، وعدد من الجهات الفرنسية المعنية.

واستعرض الوزير المفوض التجاري / سيد فؤاد رئيس المكتب التجاري المصري بباريس التطورات التي شهدها الاقتصاد المصري خلال السنوات الأخيرة وخاصة المؤشرات الإيجابية خلال إنتشار فيروس

CODEX

الكوдекс المصرية

وزارة التجارة والصناعة توقع برونكول تعاون مع جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعي لتنظيم المهرجان الدولي للتمور المصرية بأسوان خلال عام ٢٠٢٢

نيفين جامع: المهرجان يحظى برعاية الرئيس السيسي ويسنهدف الارتقاء بجودة ونافسية التمور المصرية

الجمهورية البالغ عدده ١٦ مليون نخلة تنتج حوالي ١,٧ مليون طن تمر، بالإضافة إلى استحداث أصناف أخرى مثل المجدول والبرحي.

وأشارت جامع إلى أن الوزارة تشرف على العديد من المراكز التكنولوجية التي تتضمن مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي الذي يهدف إلى الارتقاء بقطاع الصناعات الزراعية والغذائية بمصر وتشجيع المشروعات الصغيرة والمتوسطة وتقديم الدعم الفني ونقل التكنولوجيا الحديثة والابتكار وتعظيم القدرة التنافسية وتعظيم الاستفادة من الموارد وتحسين الإنتاجية والجودة وتعظيم القيمة المضافة والقدرة التصديرية، وربط التكنولوجيا بالبيئة المحلية بالتعاون مع المؤسسات الدولية.

ومن جانبه أوضح السيد/ إبراهيم السجيني مساعد وزير التجارة والصناعة للشئون الاقتصادية أن دور الوزارة في إطار الاتفاق سيتمثل في التنسيق بين كافة الجهات المشاركة داخليا وخارجيا، وإصدار قرار تشكيل اللجنة التنظيمية للمهرجان على

أن تضم في عضويتها عضواً من وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، والمكتب الإقليمي لمنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية «يونيدو»، والمكتب الإقليمي لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة «فاو»، إلى جانب مخاطبة جميع الوزارات والجهات المعنية لتقديم الدعم المطلوب للمهرجان.

وبدوره أكد الدكتور/ عبد الوهاب زايد، الأمين العام لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي أن الجائزة تستهدف تحفيز الباحثين والمزارعين والمصدرين المعنيين بزراعة نخيل التمر والابتكار الزراعي، ودعم الأبحاث المتعلقة بتنمية مختلف نواحي صناعة التمر ونشر ثقافة نخيل التمر على المستويات المحلية والإقليمية والدولية ودعم وتشجيع الابتكارات المتعلقة بقطاع صناعة التمور، لافتاً إلى أن المهرجان سيمثل فرصة جيدة لالتقاء كافة الأطراف المهمة بزراعة وتصنيع التمور حيث سيتضمن عقد ندوات علمية متخصصة لتسليط الضوء على زراعة النخيل في العالم بشكل عام، ومصر بصفة خاصة، مع التركيز على تقنيات الإكثار والإنتاج ومكافحة الأمراض والآفات، والمعوقات التي تواجه تصنيع التمور وتسويقها.

وأشار إلى أن المهرجان سيحظى بمشاركة مزارعي النخيل، ومصنعي ومصدري التمور، وخبراء زراعة وإنتاج النخيل ووقاية النخيل من الأمراض والآفات ومعاملات ما بعد الحصاد والتصنيع، إضافة إلى ممثلي المؤسسات الحكومية والعلمية والبحثية والمنظمات والهيئات الدولية، والمستوردين، لافتاً إلى أنه ستقام على هامش فعاليات المهرجان مسابقة التمور المصرية وذلك ضمن ٨ فئات تشرف عليها لجنة من الخبراء المختصين، ويحصل الفائز من كل فئة على شهادة تقدير من جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر

والابتكار الزراعي مع درع المهرجان وجائزة نقدية قدرها ١٠٠٠ دولار.



عبد الوهاب زايد : نسعى لنشر ثقافة نخيل التمر على المسنويات المحلية والإقليمية والدولية

وقالت الوزيرة إن هذا الاتفاق يأتي في إطار التعاون المستمر والمثمر بين الوزارة وجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي الذي انعكس في النجاح الذي حققته الدورات الأربع السابقة للمهرجان الدولي للتمور المصرية بواحة سيوة والذي شرفت دوراته الثلاثة الأخيرة برعاية فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي، وكذا الملتقى التسويقي للتمور المصرية بمحافظة الوادي الجديد ومهرجان تمور الواحات البحرية.

وأوضحت جامع أن الاتفاق يستهدف التنسيق لتنظيم المهرجان الدولي للتمور المصرية بأسوان بهدف تشجيع قطاعي إنتاج وتصنيع التمور، وعرض أجود أصناف التمور بما فيها الأصناف النادرة، والمنتجات الثانوية، والشتلالات النسيجية، ومعدات تصنيع وتعبئة التمور، وتقنيات وخدمات زراعة النخيل، والتوعية بالجانب الصحي والقيمة الغذائية للتمور، وعرض أفلام متخصصة وكتب وإصدارات علمية عن النخيل والتمور ولوحات فنية وصور، وتقديم عرض تراثي للمنطقة المستضيفة للمهرجان، إلى جانب نقل كل ما هو جديد في مجال إنتاج وتصنيع التمور من خلال ورش عمل المهرجان، وإيجاد حلول للتحديات التي تواجه إنتاج وتصنيع التمور، بالإضافة إلى تبادل الخبرات وتوثيق الروابط بين المزارعين ومنتجي ومصنعي التمور داخل مصر وخارجها، فضلاً عن تحفيز الابتكار من خلال مسابقات المهرجان، والترويج للتمور المصرية.

وأضافت أن الوزارة تنفذ استراتيجية شاملة للنهوض بهذا القطاع الواعد بالتعاون مع كافة الأطراف المعنية تستهدف دعم سلسلة القيمة والإرتقاء بجودة وتنافسية قطاع التمور، لافتة إلى أن مصر تتربع على عرش إنتاج التمور عالمياً بنسبة ١٨٪ من الإنتاج العالمي، وتحتل المرتبة الأولى عربياً بنسبة ٢٤٪ وذلك في ظل التزايد المستمر في عدد النخيل المثمر في كافة محافظات

CODEX



الكودكس المصرية

فى إطار فعاليات معرض فوود إفريقيا رئيس «المواصفات والجودة» يشارك فى ندوة حول خارطة الطريق إلى الأسواق الدولية

**د. خالد صوفى : دور رئيسى لهيئة المواصفات والجودة
فى إعداد المواصفات الإفريقية الموحدة من خلال عضوية
مصر فى المنظمة الإفريقية للتقييس «أرسو»
حريصون على إتاحة المواصفات الإفريقية للمصدرين
المصريين لتسهيل نفاذ منتجاتهم لأسواق القارة السمراء**

شهدت الفعاليات الختامية لمعرض فوود أفريقيا انعقاد ندوة بعنوان «خارطة الطريق إلى الأسواق الدولية مع التركيز على أفريقيا» بمشاركة الدكتور/ خالد صوفى رئيس مجلس إدارة هيئة المواصفات والجودة، والسيد/ علي باشا، وزير مفوض تجاري مدير إدارة الدول والمنظمات الإفريقية بجهاز التمثيل التجاري، والسيد/ أحمد جابر، رئيس غرفة صناعة الطباعة والتغليف، والسيد/ أشرف سعيد، المدير التنفيذي لشركة جسور، والسيدة/ مي خيري، المدير التنفيذي للمجلس التصديري للصناعات الغذائية، والسيد/ هاني حسين، المدير التنفيذي للمجلس التصديري للحاصلات الزراعية، والسيد/ كريم بركة، مدير عام شركة صافولا للصناعات الغذائية، والسيد/ محمد القماح، الرئيس التنفيذي لمجموعة السويدي

للتطوير الصناعي

وأوضح صوفى أن مصر عضو فى المنظمة الإفريقية للتقييس «أرسو» ما يتيح لها العمل على عملية توافق المواصفات القياسية وإجراءات تقييم المطابقة بين دول القارة الإفريقية الأعضاء بالمنظمة التي تضم حالياً فى عضويتها ٣٨ دولة إفريقية، لافتاً إلى أن الهيئة تشارك بعدد من الخبراء ممثلي الهيئة فى عملية إعداد المواصفات الإفريقية الموحدة وساهمت فى إصدار عدد كبير من المواصفات الإفريقية الموحدة صدرت عن عدد ٢٣ لجنة فنية فى القطاعات الانتاجية المختلفة.

وأضاف رئيس مجلس إدارة هيئة المواصفات والجودة أن الخدمات التى

واستعرض الدكتور/ خالد صوفى رئيس مجلس إدارة هيئة المواصفات والجودة أهم الخدمات والأنشطة التي تقوم بها الهيئة باعتبارها الجهة الوطنية الوحيدة المعنية بنشاط إعداد المواصفات القياسية على مستوى الوطني حيث أصدرت الهيئة حتى الآن ٩ آلاف مواصفة، لافتاً إلى أن الهيئة تتضمن مجموعة من اللجان الفنية الوطنية في مختلف القطاعات الانتاجية الغذائية والهندسية والكيميائية والغزل والنسيج وتضم هذه اللجان تشكيل متوازن للقطاعات الانتاجية والرقابية والخبرات الاكاديمية فى مجال عمل كل لجنة.

CODEX

الكودكس المصرية





وبدوره لفت السيد/ أحمد جابر، رئيس غرفة صناعة الطباعة والتغليف إلى أن السوق الأفريقي أصبح سوق صعب النفاذ اليه بنفس طريقة التفكير التقليدية خاصة وأن الأسواق الأفريقية لم تعد تكتفي بالاشتراطات القديمة للاستيراد بل دخل في هذه الاشتراطات معايير مراعاة البيئة والتغيرات المناخية واعطاء أولوية للتغليف بالورق على حساب البلاستيك، فضلا عن أهمية التزام المنتج بثقافة كل شعب أفريقي علي حدا، لافتا الي أهمية إنشاء مناطق لوجستية في أفريقيا وخطوط نقل ملائمة بين مصر ودول أفريقيا. كما اشارت السيدة/ مي خيري، المدير التنفيذي للمجلس التصديري للصناعات الغذائية أن المجلس قام بتنظيم بعثتين تجاريتين خلال العام الماضي الي دولتي اوغندا وتنزانيا، مشيرة الي ان العام المقبل سيشهد تنظيم بعثات ترويجية لكينيا والسنغال وغانا ومدغشقر والمغرب. ونوه السيد/ هاني حسين، المدير التنفيذي للمجلس التصديري للحاصلات الزراعية أن صادرات الحاصلات الزراعية بلغت خلال عام ٢٠١٦ نحو ٢٧ ألف طن بنسبة ٤٪ من حجم الصادرات المصرية، بينما بلغت الآن نصف مليون طن بنسبة ١٤٪ من الصادرات المصرية الأمر الذي يعكس التطور الملحوظ الذي شهده القطاع، لافتا الي أهمية تنظيم مزيد من البعثات الترويجية للدول الأفريقية لزيادة الصادرات المصرية من الحاصلات الزراعية لاسواق القارة السمراء.

يمكن أن تقدمها الهيئة للمصدرين المهتمين بالتصدير لأفريقيا تتضمن إتاحة قائمة بالمواصفات الأفريقية الموحدة الصادرة في مجال اهتمام كل مصدر، وتوفير المواصفات الأفريقية المطلوبة من المصدرين، بالإضافة الي دعوة المصدرين للمشاركة في عملية إعداد المواصفات الأفريقية الموحدة، وتوفير الأدلة الإرشادية الصادرة عن منظمة الأرسو والخاصة باجراءات تقييم المطابقة للمنتجات، فضلا عن توفير خدمة إرسال الاستفسارات الفنية، وتقديم البرامج التدريبية في نظم إدارة الجودة.

ومن جانبه أوضح السيد/ علي باشا، وزير مفوض تجاري مدير إدارة الدول والمنظمات الأفريقية بجهاز التمثيل التجاري أن الدولة تعكف حاليا علي اعداد برنامج شامل لتعزيز التواجد التجاري والاستثماري في قارة أفريقيا بالتعاون مع مختلف الجهات والوزارات التي تتضمن وزارات التجارة والصناعة والتخطيط والنقل وقطاع الأعمال العام حيث يستهدف البرنامج حل مشكلات المصدرين، لافتا الي أن التمثيل التجاري عقد أمس سلسلة لقاءات مع ممثلي المجالس التصديرية وصندوق تنمية الصادرات وهيئة المعارض والمؤتمرات لوضع خطوات تنفيذية للترويج للصادرات المصرية الي الأسواق الأفريقية

وأكد باشا أهمية تنظيم القطاع الخاص المصري لبعثات تجارية لأسواق قارة أفريقيا من خلال المجالس التصديرية علي غرار البعثات الناجحة التي تم تنفيذها خلال العام الماضي الي دولتي اوغندا وتنزانيا وذلك للاستفادة من المساندة المالية المقدمة للبعثات المتجهة للدول الأفريقية.

CODEX



وزيرة التجارة والصناعة نبذت مع وزير الزراعة اللبناني سبل نيسير حركة التبادل التجاري بين البلدين



البلدين للإستفادة من الفرص الإستثمارية المتاحة وبناء شراكات تسهم في زيادة معدلات التبادل التجاري والاستثمارات المشتركة. وأشارت جامع إلى أن المباحثات تناولت أهمية مواجهة التحديات التي تعترض نفاذ المنتجات الزراعية بين البلدين ، خاصة في ظل توافق الرؤى بين مسؤولي الحكومتين بأهمية تعزيز العلاقات التجارية والاقتصادية وبما يحقق المنفعة المشتركة للإقتصاديين المصري واللبناني على حد سواء.

ومن جانبه أكد الدكتور/ عباس الحاج حسن وزير الزراعة اللبناني تقدير بلاده للدور المصري الهام في إستعادة الاستقرار لدولة لبنان ، مشيدا بالتوجيهات المباشرة لفخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي بدعم دولة لبنان من خلال دعم وتعزيز منظومة التعاون الاقتصادي المشترك خلال المرحلة الحالية .

وأشار إلى أهمية تعزيز التعاون التجاري المشترك بين البلدين وبما يسهم في أن تصبح مصر الشريك التجاري الأول للبنان ، مشيرا إلى أن السوق المصري يمثل مقصدا رئيسيا للصادرات اللبنانية وبصفة خاصة المنتجات الزراعية ، لافتا إلى إمكانية إنشاء مشروعات مصرية لبنانية مشتركة وبما يسهم في زيادة ثقة المؤسسات المالية العالمية لتوفير برامج تمويلية لهذه المشروعات بفائدة ميسرة.

أكدت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة أن مصر ولبنان ترتبطان بعلاقات ثنائية إستراتيجية وتاريخية تستند إلى علاقات الجوار والعروبة والتوافق الدائم في الرؤى بشأن مختلف القضايا الإقليمية والعالمية والملفات ذات الاهتمام المشترك، مشيرة إلى حرص الدولة المصرية قيادة وحكومة وشعباً على الارتقاء بمستويات العلاقات المشتركة بين البلدين لمستويات متميزة تسهم في تعزيز معدلات النمو الاقتصادي بمصر ولبنان وتصب في مصلحة الشعبين الشقيقين.

جاء ذلك خلال جلسة المباحثات الموسعة التي عقدتها الوزارة مع الدكتور/ عباس الحاج حسن وزير الزراعة اللبناني والوفد المرافق له، حضر اللقاء السيد/ على الحلبي السفير اللبناني بالقاهرة والسيد/ ابراهيم السجينى مساعد الوزير للشؤون الاقتصادية والوزير مفوض تجاري يحيى الوائق بالله رئيس التمثيل التجاري والسيد/ حاتم العشري مستشار الوزارة للاتصال المؤسسي.

وقالت الوزارة أن الحكومة المصرية حريصة على دعم ومساندة الشعب اللبناني في ظل الازمات التي ألمت بلبنان الشقيق خلال السنوات الأخيرة وذلك من خلال تعزيز العلاقات الاقتصادية الحالية ، مع تعزيز علاقات الشراكة بين القطاع الخاص في

CODEX

الكودكس المصرية



مصر تشارك في اجتماعات الدورة رقم (42) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالغذية والإغذية ذات الاستخدامات الغذائية الخاصة (CCNFSDU)

م/ محمد محمد عبد الحميد
الأمانة الفنية للجنة الإغذية الخاصة

الرضع الكبار older infant ويكون استخدام أو منع استخدام المنكهات في الجزء B تركيبات ألبان الأطفال الصغار young children طبقا لما تقرره الهيئات المحلية و/ أو الإقليمية .
د- وضع البنود الخاصة (النطاق- الوصف- بيانات البطاقة) بالمواصفة عند الخطوة (٧) لحين إكمال بقية البنود وإرسال مشروع المواصفة للاعتماد من قبل اللجنة الرئيسية للكودكس CAC .
هـ - وضع القيمة ٦,٢٥ كعامل تحويل النيتروجين إلى البروتين (NCF) في



في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصاً من هيئة المواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم (٤٢) للجنة الدولية لدستور الأغذية (Codex) والمعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة والتي تم عقدها افتراضياً خلال

الفترة من ١٩-٢٥ نوفمبر والأول من ديسمبر ٢٠٢١، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

أ.د / مرفت أحمد فؤاد الاستشاري بالمعهد القومي للتغذية (رئيس الوفد)

أ.د/ محمود صالح الأستاذ بمعهد تكنولوجيا الغذاء

د/ رشا صلاح الدين جلال الهيئة القومية لسلامة الغذاء

د/ شيماء سرحان مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل- شركة نستله نيوتشرن

د / عادل إسماعيل رئيس قطاع البحوث والتطوير- شركة هيرو الشرق الأوسط وأفريقيا

د/ هايدى محي الدين حمدي مدير الشؤون التنظيمية والعلمية - شركة بيبسي-كولا مصر ش.م.م

م/ ياسر منصور خليل مدير الشؤون التنظيمية والعلمية - شركة نستله للمياه- مصر

م/ مصطفى دياب مدير الشؤون التنظيمية والعلمية - شركة جهينة

م/ محمد عبد الحميد الأمانة الفنية - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي وصلت إليها:

١- مناقشة الموضوعات المحالة من اللجنة الرئيسية للكودكس CAC ولجان الكودكس الأخرى ومنظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO.

٢- مراجعة مشروع المواصفة القياسية الدولية المعنية بتركيبات ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار «Follow up Formula» رقم 156-1987 CODEX STAN (البنود المتبقية)، ووافقت اللجنة على ما يلي:

أ- تقسيم المواصفة إلى جزئين : الجزء A (تركيبات ألبان الرضع الكبار older infant) والجزء B (تركيبات ألبان الأطفال الصغار young children)

ب- البنود المتبقية والخاصة بالآتي: متطلبات النقاوة - مركبات الفيتامينات وأملاح المعادن - التجانس وحجم الحبيبات - المواد المضافة- المنكهات - الملوثات - النظافة - التعبئة - ملئ العبوة - طرق الاختبار وأخذ العينات.

ج- عدم استخدام المنكهات (flavourings) في الجزء A (تركيبات ألبان

كلا من جزئي المواصفة A,B

٣- المقترح الخاص بقياس درجة الحلاوة للمواد الكربوهيدراتية والرجوع إلى لجنة طرق التحليل وأخذ العينات (CCMAS) مرة أخرى لإيجاد طريقة لقياس ذلك في ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار، كما وافقت اللجنة على أن تقوم دولة نيوزيلاندا بإعداد ورقة نقاشية تتضمن المقامة وهيكल المواصفة وإرسالها لأخذ التعليقات من قبل الدول ثم عرض النتائج في اجتماع اللجنة القادم رقم (٤٣).

٤- المسودة المقترحة الخاصة « القواعد الإرشادية للأغذية العلاجية الجاهزة للاستخدام RUTF، ووافقت اللجنة على إضافة الجزء الخاص بالمقدمة preamble ، وخفض الحد الأقصى للأحماض الدهنية أوميغا (٦) إلى ٧٨٠ مجم / ١٠٠ كيلو كالوري وزيادة الحد الأدنى للأحماض الدهنية أوميغا ٣ إلى ١١٠ مجم / ١٠٠ كيلو كالوري ، وعلى أن يكون الحد الأدنى والأقصى لعنصر الماغنسيوم ليكون ١٥ ، ٤٥ مجم / ١٠٠ كالوري ، وأرسال مسودة المقترح للجنة الرئيسية CAC 45 للخطوة رقم ٨ للاعتماد.

٥- القواعد الإرشادية الخاصة بالقيم المرجعية الغذائية (NRVs-R) للأشخاص من عمر ٦-٣٦ شهر، وافقت اللجنة على ما يلي :

أ- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة إيرلندا ومساعدة كوستاريكا والولايات المتحدة الأمريكية لإستكمال العمل في القيم المرجعية الغذائية (NRVs-R) للأشخاص من عمر ٦-٣٦ شهر.

ب- إعداد مقترح تجريبي لكل من العناصر الأتية: فيتامين ب١٢- اليود - فيتامين ب٦ - الريبوفلافين وإذا سمح الوقت للثيامين والنياسين وفيتامين ج .

المقترحات والتوصيات

١- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكتروني المنبثقة من اللجنة الدولية الكودكس المعنية «التغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة»

٢- فتح مجال التعاون و مجال الاتصال مع الدول الأفريقية من خلال المشاركة بلجنة التنسيق الأفريقي.

٣- فتح قنوات اتصال مع منظمة الصحة العالمية (WHO) ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO) للوقوف على أحدث الأبحاث و المستندات الخاصة بالأغذية و الإغذية الخاصة .

CODEX



الكودكس المصرية

كيف نخدم المواصفات الاقتصادية الوطنية و المجتمع ؟

د. أحمد جاب الله
استشاري في علوم وتكنولوجيا الأغذية

وزارة الصناعة والتجارة الخارجية
Ministry of Industry and Foreign Trade

غذائية



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

إصدار ٢٠١٦



القاهرة: ١٦ ش. تدريب المعربين - الأهرام - القاهرة
تليفون ٢٢٨٤٤٠٢٢ - ٢٢٨٤٥٠٢٤ - فاكس ٢٢٨٤٥٠٠٤
البريد الإلكتروني eos@idsc.net.eg موقع الإنترنت: www.eos.org.eg

خامسا : التنافسية وزيادة الكفاءة الانتاجية

تلعب المواصفات دورا هاما في تحديد خصائص الخامات والمواد والمنتجات وإن التوصيف والتحديد الدقيق للمواد الخام والخصائص المطلوبة فيها يؤدي إلى اختيار أنسب هذه المواد للعمليات الصناعية للتشغيل الأمثل، وهذا بدوره يؤدي إلى زيادة كفاءة العمليات وتحسين اقتصادياتها، كما يؤدي تحديد خواص المنتجات النهائية اللازمة لاستخداماتها المرغوبة إلى إمكانية إنتاج السلع بالخصائص المطلوبة بأقل كلفة ممكنة، وفي النهاية إن للمواصفات لها أهمية بالغة في تطوير وتطبيق وإدارة السلامة والجودة، نظرا لانعكاسها على مستويات السلامة وعلى جودة المنتجات وتعظيم فرصها للمنافسة في الأسواق المحلية والعالمية، إضافة لما تحققه من مكاسب للاقتصاد الوطني.

تختص المواصفات بصفة عامة بجميع الخصائص المميزة للمنتجات، وطرق التصنيع التي تعتبر ضرورية للوصول إلى كفاءة إنتاجية متطورة تتفق مع الصالح القومي. لذا فإن المواصفات القياسية هي الأسلوب العلمي التكنولوجي الذي تحدد به الخصائص والنوعية التي يلزم توافرها في المواد والمنتجات لكي يلبى خواص الجودة والسلامة وحسن الأداء و انخفاض التكاليف ما يتحقق به النفع والفائدة للمنتج والمستهلك علي السواء. لذا تعتبر المواصفات من الأدوات الفعالة في المحاور التالية :

اولاً : تسهيل حركة التبادل التجاري الدولي

تعتبر اتفاقية العوائق الفنية للتجارة إحدى أهم اتفاقيات منظمة التجارة العالمية التي تعتمد عليها المنظمة في الارتقاء بالتجارة الدولية وتحسينها. وتهدف اتفاقية (TBT) إلى العمل على إزالة المعوقات الفنية غير الجمركية للتجارة وفتح الأسواق العالمية أمام السلع والخدمات وتعزيز التجارة من دون أن تلغى الحقوق والأهداف المشروعة للدولة التي تشمل حماية صحة وسلامة الإنسان والمحافظة على البيئة والأمن الوطني وحماية المستهلكين من الأساليب غير المشروعة سواء من الغش التجاري أو الإغراق بالسلع متدنية الجودة زهيدة الثمن غير المطابقة للمواصفات والمقاييس.

ثانياً : تحسين مستوى الجودة للسلع والخدمات

المواصفات القياسية تحدد خواص الخامات و المواد قبل التشغيل و في مراحلها المختلفة، لذا فإن إتباع المواصفات القياسية في الإنتاج يعني مراعاة الدقة التامة في اختيار أنسب الخامات و أصلح العمليات الصناعية و أمثل الظروف التي تؤدي إلى إنتاج السلع بالخصائص المطلوبة كما يعني أيضا التأكد من هذه الخصائص باستخدام طرق اختبار قياسية يتم وضعها بعد دراسات مستفيضة مما يؤدي لإنتاج السلع بمستوى الجودة المنشودة.

ثالثاً : المساهمة في المحافظة على حماية و سلامة المستهلك والبيئة

المواصفات القياسية تعتبر من أهم أنشطة التقييس كونها تُعد المرجع الأساسي في تقييم جودة السلعة أو المنتج، وتعتبر ضماناً حقيقياً للمستهلك بأن ما يصل إليه من منتجات و سلع هي منتجات آمنة وتؤدي الوظيفة التي اشتراها من أجلها، كما تضمن المواصفات القياسية للصانع والتاجر وصول منتجاته المطابقة لها إلى الأسواق العالمية، وكل ذلك في النهاية يصب في دعم الاقتصاد الوطني.

رابعاً : المساهمة في توطيد التكنولوجيا والمعرفة

تساهم المواصفات في توطيد أو استيعاب التكنولوجيا عندما يتمكن المتخصصون والخبراء من معرفة عمليات الإنتاج ومواصفات المواد المستعملة مع التطوير و التحديث المتواصل للمواصفات لتواكب التطور العالمي وبحيث يبقى المصنع يواكب التنافس العالمي الحاصل نتيجة التطور التكنولوجي للمواد وللعمليات الداخلة في تصنيع هذا المنتج طبقاً للمواصفات الحديثة.

CODEX

الكودكس المصرية ١٢

غذاء آمن من أجل حياة صحية



د/ مها معوض مختار

استشاري في علوم وتكنولوجيا الأغذية (نائب المدير الفني- قسم الملوثات)
الإدارة العامة للسموم والمخدرات- الإدارة المركزية للمعامل- وزارة الصحة

ثانياً: متبقيات المبيدات الحشرية

المبيدات الحشرية من أكثر المواد انتشاراً أو التي تسبب التلوث البيئي بسبب إستخدامها على نطاق واسع ، وثبات بعض الأنواع منها ، وتأثيرها التراكمي في البيئة وأجسام الكائنات الحية. وجود بقايا المبيدات في الزراعة الأولية وعدم التوعية الكافية بفترات التخلص منها قبل الحصاد تشكل مخاوف صحية خطيرة للمزارعين والمستهلكين فلا بد من تقدير مستوى متبقيات المبيدات الحشرية في الفواكه والخضروات التي يتم تناولها بشكل شائع للحد من مخاطرها الصحية المحتملة والتي قد تشكل خطراً على الصحة العامة.

ثالثاً: الملوثات الصناعية

تتولد هذه الملوثات أثناء معالجة الأغذية على سبيل المثال (التدفئة والتخمير)، هذه الملوثات لا تتواجد في المواد الخام وإنما تتكون من تفاعلات كيميائية بين الأطعمة الطبيعية و/ أو المكونات المضافة أثناء المعالجة.

وجود هذه الملوثات لا يمكن تجنبه في الأطعمة المصنعة تماماً ولكن يمكن ضبط العمليات التكنولوجية أثناء التصنيع ومحاولة الوصول بها إلى الوضع الأمثل، من أجل تقليل مستويات تكوين هذه الملوثات الصناعية والتي من أمثلتها: الهيدروكربونات الأروماتية متعددة الحلقات PAH الذي قد ينتج من عمليات التدخين لمختلف أنواع الأغذية و أيضاً من خلال مراحل استخراج زيت الزيتون، الأكريلاميد الناتج لبعض المعاملات الحرارية لبعض أنواع الأغذية الغنية بالنشويات، ومركبات الكلورو بروبان دايلول (MCPD-3) المحتمل تكونه أثناء عمليات تصنيع صوص الصويا.

المراجع:

- https://ec.europa.eu/food/safety/chemical-safety/contaminants_en
- McDonald, Scott (2008-09-22). «Chinese top food safety official resign». NBCNEWS. Retrieved 7 March 2018.
- «Greenpeace Exposes Guangzhou Pesticide Contamination». ChinaCSR. June 13, 2006.
- «Toxic soy sauce, chemical veggies -- food scares hit Vietnam». AFP. Hanoi. Sep 11, 2007. Archived from the original on 2010-01-19.

إن التطور السريع مؤخراً في مجالات الزراعة والصناعة يعني تدخل أكثر وأكثر للمركبات العضوية وغير العضوية السامة في البيئة بما يطلق عليها الملوثات الكيميائية ويمكن تصنيف هذه الملوثات وفقاً لمصدر التلوث إلى:

١. المركبات العضوية الثابتة (POPs).
٢. متبقيات المبيدات الحشرية (Pesticides residues).
٣. الملوثات الصناعية.

أولاً: المركبات العضوية الثابتة (POPs)

هي مجموعة من المركبات ذات الصلة كيميائياً مثل الديوكسينات ومركبات ثنائي الفينيل متعدد الكلور، وتعتبر من أكثر المواد الكيميائية العضوية السامة المعروفة للعالم وتهدد الصحة العامة. وتكمن خطورتها في ثباتها الكيميائي ومقاومتها لظروف البيئة المختلفة. وكلمة دايوكسينات تشير إلى مجموعة تتكون من مئات من المواد الكيميائية والتي تدوم وتبقى لفترات طويلة في البيئة لقدرتها على الذوبان في الدهون والشحوم ولهذا السبب فإنها تتركز في جسم الإنسان في النسيج الشحمي والكبد، وكذلك في الحيوانات التي تشكل مصادر غذائية للإنسان.

تعد الديوكسينات مركبات شديدة السمية ويمكن أن تسبب مشاكل في الإنجاب والنمو وتلف جهاز المناعة ، كما أنها تتداخل مع الهرمونات وتسبب السرطان أيضاً.

أكثر من ٩٠٪ من تعرض الإنسان لهذه المركبات يحدث من خلال الغذاء ، وخاصة اللحوم ومنتجات الألبان ومنتجات الأسماك والمحار. ومع التطور الصناعي والاقتصادي وارتفاع مستوى المعيشة في الدول المتقدمة والدول النامية تزايد كميات ونوعيات النفايات الخطرة أيضاً ، وهي فضلاً عن تأثيرها على نوعية البيئة من تدهور لمواردها الطبيعية ، فهي تؤثر على صحة الإنسان بصورة مباشرة أو غير مباشرة وتؤثر تأثيراً ضاراً على البيئة حيث يؤدي حرق المخلفات التي تحتوي على مادة بي في سي PVC إلى تكوين مادة الديوكسين (Dioxin) المسببة للسرطان.

ويمكن منعها أو الحد من التعرض لها من خلال التدابير الموجهة من المصدر ، أي الرقابة الصارمة للعمليات الصناعية للحد من تكوين الديوكسينات وتناول مجموعة متنوعة من النظام الغذائي المتوازن قليل الدسم الذي بدوره يؤدي إلى تقليل التعرض للديوكسينات بالنسبة لمعظم الناس.



النوع البيولوجي وعلاقته بالفداء

م. هبة حماد راضي

مدير عام المواصفات - مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية (Codex)

كيف يخدم التنوع البيولوجي الأمن الغذائي؟!
المعروف أن التنوع البيولوجي يشمل عددا لا يُحصى من النباتات التي يتغذى عليها الإنسان أو تشفيه من العلل، فضلا عن الكثير من أصناف المحاصيل والأنواع المائية ذات الميزات التغذوية المحددة وكذلك أنواع المواشي التي تتكيف للعيش في بيئات قاسية بالإضافة إلى الحشرات التي تلحق الحقول والكائنات الدقيقة التي تتولد منها التربة.

وتعد المحافظة على التنوع البيولوجي وإستخدامه بصورة مستدامة المفتاح لتأمين الغذاء لنحو ٨٠٠ مليون شخص يعانون سوء التغذية في البلدان النامية. ومن هنا أعلنت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) عام ٢٠٠٤ أن الموضوع الرئيسي ليوم الأغذية العالمي في السادس عشر من أكتوبر عام ٢٠٠٤ سيكون بعنوان «التنوع البيولوجي من أجل تحقيق الأمن الغذائي»، وقالت أن شعار يوم الأغذية العالمي وحملة «تليفود» لهذا العام سيؤكد على أهمية التنوع البيولوجي بالنسبة للزراعة والأمن الغذائي وسبل العيش في الريف، لاسيما ما يتعلق بأولئك الذين يعيشون في بيئات قاسية ومهمشة.

ما هي مهددات التنوع البيولوجي؟!
على مدى القرن الماضي، سيطر البشر على كوكب الأرض، مما تسبب في تغير سريع في النظام البيئي وفقدان هائل للتنوع البيولوجي في جميع أنحاء الكوكب، وقد شهدت الأرض على مدار العصور تغيرات

بعمل التنوع البيولوجي على ضمان الأمن الغذائي وتحسين التغذية والحفاظ على سبل عيش الفقراء، وبخاصة في المناطق الريفية، مع الوقاية في الوقت ذاته من التدهور والتلوث وخسارة الموارد الطبيعية. ما المقصود بالتنوع البيولوجي؟!

التنوع البيولوجي مصطلح يصف التنوع الهائل للحياة على سطح الأرض، كما يمكن استخدام هذا المصطلح بشكل أكثر تحديداً من أجل الإشارة إلى كل الأنواع الحيوية في منطقة معينة أو نظام بيئي محدد. ويشير التنوع البيولوجي إلى كل كائن حي على الأرض، بما في ذلك، النباتات والحيوانات والبشر، وحتى الكائنات الحية الدقيقة مثل

البكتيريا، وقد قدر العلماء وجود ما يقارب ٨,٧ مليون نوع من النباتات والحيوانات، وعلى الرغم من هذا الأمر، فقد تم تحديد ووصف نحو ١,٢ مليون نوع منها فقط إلى الآن، وكان معظمها من الحشرات، ولا بد أن هذا يشير إلى أن الملايين من الكائنات الحية الأخرى على سطح هذا الكوكب ما زالت لغزا كاملا.

ما هي أهمية التنوع الحيوي؟!
التنوع البيولوجي مهم لأسباب عديدة ويمكن تقسيم فائدته عموماً إلى فئتين :

- أهميته بالنسبة إلى النظم البيئية: تتمثل في الذي يسمح للنظم البيئية بالعمل والازدهار، وعلى مدى ملايين السنين، كانت العديد من الأنواع المختلفة من النباتات والحيوانات تعيش في نفس البيئات، وبمرور الوقت صاروا يوازنون بعضهم البعض ويحافظون على

تماسك النظام البيئي، وعندما تتم إزالة أحد الأنواع يمكن للنظام البيئي أن يفقد توازنه، مما يؤدي إلى انهياره.

- أهميته بالنسبة للإنسان: فالتنوع البيولوجي يوفر موارد قيمتها مليارات الدولارات، والتي يطلق عليها خدمات النظام البيئي، وتنقسم هذه الخدمات إلى ثلاثة أنواع :

• **أولا :** تشمل أي شيء يتعلق بإنتاج الموارد المتجددة، مثل الزراعة أو إنتاج الطاقة، ففي الزراعة التي تحتوي على تنوع بيولوجي أكبر للمحاصيل، يقلل من خطر موتهم جميعاً بسبب نفس الحدث أو المرض، وهذا يزيد من العائد الكلي ويحمي المزارع.

• **ثانيا :** تشير إلى أي شيء يقلل من التغيير البيئي، حيث يؤدي الحفاظ على التنوع البيولوجي لأنواع الأشجار في الغابة إلى زيادة عدد الأشجار التي تنمو هناك، مما يعني وجود المزيد من الأشجار التي تمتص المزيد من ثاني أكسيد الكربون، مما يساعد على احتواء تغير المناخ.

• **ثالثا :** أي شيء نحصل منه على قيمة مباشرة أو نستمتع به، ويمكن أن يكون أي نوع من أنواع الترفيه الموجودة في الهواء الطلق.



وانقراضات، إلا أنها تحدث اليوم بمعدل غير مسبوق، وتشمل:

ما هي التهديدات المباشرة الرئيسية للتنوع البيولوجي ؟!

• فقدان مصادر المياه وتجزئتها.

• الاستخدام غير المستدام للموارد.

• العوادم الغازية.

• التلوث البيئي.

• تغير المناخ العالمي.

أما الأسباب غير المباشرة وراء التنوع البيولوجي :

• تزايد عدد السكان.

• الإفراط في الاستهلاك.

ما هي الأهداف الأساسية من التنوع البيولوجي؟

- الاستغلال الأمثل للموارد

- تطبيق نظم الكفاءة

- الاهتمام بفكر إعادة التدوير

- التوجه للممارسات صديقة البيئة

- العمل تحت اطار الاقتصاد الدوار

الأدوية البيطرية بين صحة الإنسان والحيوان



د/أمرو السيد سليمان
(المدير الفني - قسم الهرمونات و العقاقير البيطرية)
الإدارة العامة للسموم والمخدرات - الإدارة المركزية للمعامل- وزارة الصحة

مما يؤدي إلى إنتاج دهون أقل وبالتالي تقل نسبة الدهون المخزنة في الذبيحة. وفي نفس الوقت ترتبط المركبات بالمستقبلات الموجودة على خلايا العضلات مما يؤدي إلى إعادة توجيهها لزيادة حجم ألياف العضلات. وبالتالي يحل اللبف العضلي محل بعض الوزن الموجود عادة من الدهون فتنتج ذبيحة تحتوي على نسبة أعلى من العضلات الخالية من الدهون. هذه الإجراءات تقلل من كمية الأعلاف المستخدمة لزيادة الوزن وزيادة كفاءة التغذية. ومن الجدير بالذكر أن منظمة الكودكس العالمية قد أقرت باستخدام مضادات بيتا الأدرينالينية ووضعت لها حدود أمانة إلا أن الاتحاد الأوروبي حظر استخدامها كمحفز للنمو وإنما يتم استخدامها في حالة العلاج الطبي فقط.

المراجع:

- CFIA SCIENCE FACT SHEET Antimicrobial Resistance
- https://www.taipeitimes.com_News_taiwan
- CFIA SCIENCE FACT SHEET/ Antimicrobial Resistance
- Food Safety Fact Sheet (A PUBLICATION OF CENTER FOR FOOD SAFETY | FEBRUARY ٢٠١٣)

يتم استخدام الهرمونات والأدوية البيطرية من قبل منتجي اللحوم لزيادة معدلات النمو وتحسين الكفاءة العامة وجودة المنتج الحيواني. تم إجراء تجربة من مركبات مختلفة لزيادة معدلات النمو ، بما في ذلك الهرمونات و المضادات الميكروبية. ويوجد أدلة حديثة جوهريّة على أن بقايا الهرمونات في اللحوم ومنتجاتها قد تسبب خطراً على المستهلكين وأن التأثير الضار لهذه المركبات قد يتضمن آثار هرمونية أو بيولوجية أو عصبية بجانب التأثيرات الجينية والتأثيرات المسرطنة لهذه المتبقيات .

كما أدى الاستخدام الخاطئ للمضادات الحيوية في الإنتاج الحيواني بصورة كبيرة إلى أضرار مقاومة الميكروبات لمعظم المضادات الحيوية المعروفة ووفاة العديد من الحالات المرضية مؤخرًا نتيجة هذه المقاومة لعدم استجابتها للمضادات الحيوية .

وبدأ منتجي اللحوم مؤخرًا في استخدام مضادات بيتا الأدرينالينية في تغذية الماشية وهي فئة من المركبات غير الهرمونية والتي تعتمد طريقة عملها على الاتحاد مع المستقبلات الموجودة على الخلايا الدهنية في جسم الحيوانات وإعادة توجيهها وتقليل التمثيل الغذائي للدهون



CODEX

الحساسية الغذائية والاضطرابات المناعية

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

حوالي ثلث سكان الولايات المتحدة يعانون من شكل ما من أشكال الحساسية، حيث يعاني أكثر من ٥٠ مليون شخص من الحساسية كل عام، كما أن الحساسية هي السبب الرئيسي السادس للأمراض المزمنة في الولايات المتحدة، وفي نوفمبر ٢٠١٩ قامت وكالة معايير الغذاء البريطانية باستدعاء أكثر من ١٢ منتج لشركات كبرى تتعلق بمسببات حساسية غير متوقعة أو غير معلنة في الأغذية.

تحدث أعراض الحساسية الغذائية بعد تناول الغذاء المسبب للحساسية من عدة دقائق إلى عدة ساعات، وتتراوح تفاعلات الحساسية من خفيفة إلى شديدة وقد تصل إلى تهديد حياة الشخص، وقد تظهر الأعراض الناتجة عن الحساسية على العيون والأنف والحجرة والجلد والجهاز التنفسي والجهاز الهضمي، ومن أهم الأعراض الطفح الجلدي وسيلان الأنف وتورم الحلق والفم وصعوبة النطق والبلع والربو الشديد والضعف العام وهبوط في ضغط الدم وآلم في البطن وقئ وغثيان وهبوط وقد الوعي.

تختلف أعراض الحساسية الغذائية بحسب العمر حيث تبدأ خلال مرحلة الطفولة وقد يتخلص الطفل منها مع زيادة عمره وتكون أقل شيوعاً بين البالغين، ولكن إذا كان البالغ يعاني من حساسية غذائية فعلاً ما تميل إلى الاستمرار طوال حياته.

الأطفال في عمر سنة قد يترافق الطفح الجلدي مع الغثيان والقئ والإسهال وقد يُصاب الطفل بضيق تنفس أو سيلان أنفي عندما يأكل أطعمة تثير الحساسية، ومع بلوغ الطفل عمر ١٠ سنوات تميل الحساسية الغذائية تجاه الحليب غالباً وبشكل أقل تجاه البيض والمكسرات إلى الزوال وقد تتطور الحساسية تجاه المواد المنقولة جواً مثل الربو التحسسي وحمل القش وذلك بالتزامن مع زوال الحساسية الغذائية، وعند استمرار الحساسية الغذائية مع الأطفال الأكبر سناً والبالغين تميل ردود الفعل إلى الشدة.

تناول كمية صغيرة من الطعام المثير للحساسية لبعض الأشخاص البالغين الذين يعانون من الحساسية الغذائية قد يؤدي إلى رد فعل حاد ومفاجئ، حيث قد يغطي الطفح الجلدي الجسم بكامله ويتورم الحلق وتضيق المسالك الهوائية مما يجعل التنفس صعباً وهو ما قد يكون مهدداً للحياة.

تحدث الحساسية لبعض الأشخاص عند تناول بعض الأغذية (خاصة القمح أو الروبيان) إذا مارسوا الرياضة مباشرة بعد الأكل (وتسمى الحساسية المثارة بالتمارين الرياضية) وتستغرق بعض ردود الفعل التحسسية تجاه الأغذية ساعات لكي تحدث، وقد تسبب أعراضاً مثل آلم في البطن والغثيان والتشنج والإسهال.

تحدث ردود الفعل التحسسية (تفاعلات فرط الحساسية) من قبل الجهاز المناعي تجاه مادة غذائية غير ضارة عادة، حيث تؤدي عادة إلى الحكة في العينين والجلد والسيلان الأنفي والعطس ويمكن التعرف على المادة المسببة للحساسية من خلال الأعراض واختبارات الجلد.

يحدث لبعض الأغذية ردود فعل نتيجة عدم تحمل الطعام ولا تكون تحسسية ولا تتعلق بالجهاز المناعي ولكنها تتعلق بردة فعل الجهاز الهضمي تجاه طعام محدد، مما يؤدي إلى اضطراب عمله مثل عدم القدرة على هضم سكر اللين أو تلوث الطعام أو فساده، كما تسبب الإضافات الغذائية ردود فعل لدى بعض الأشخاص تشبه ردود الفعل التحسسية

الحساسية الغذائية هي رد فعل تحسسي للجهاز المناعي للإنسان تجاه نوع من الغذاء أو أحد مكوناته ويحدث مباشرة بعد تناول أي كمية من الغذاء المسبب للحساسية خلال دقائق أو ساعات، وتحدث تفاعلات الحساسية عندما ينتج جسم الإنسان استجابة مناعية غير طبيعية لبروتينات معينة موجودة في الأغذية، وفي بعض الأحيان تكون ردة الفعل التحسسية تجاه الأغذية شديدة حيث يقوم الجهاز المناعي بإطلاق الهيستامين ومواد كيميائية أخرى لتحفز حدوث الأعراض التي تتراوح من خفيفة إلى شديدة. تظهر الحساسية الغذائية في أي عمر ولكن أغلب الحالات تظهر في السنة الأولى من حياة الطفل خاصة في الأطفال الذين تبدأ أمهاتهم بأدخال الغذاء في تغذيتهم مبكراً، وتزداد نسبة ظهورها إذا كان أحد أفراد العائلة أو الأقارب يعاني من أي نوع من أنواع الحساسية.

في الحالات الطبيعية للإنسان، يقوم الجهاز المناعي بتكوين الأجسام المضادة وكريات الدم البيضاء والخلايا البدينة والبروتينات التكميلية وغيرها للدفاع عن الجسم تجاه المواد الغريبة وعند الأشخاص المعرضين للحساسية يتفاعل الجهاز المناعي بشكل مفرط عند التعرض لبعض المواد الغذائية المثيرة للحساسية التي قد تتواجد طبيعياً في الوسط المحيط وتكون غير ضارة لدى معظم الناس.

يمكن لمهيجات الحساسية أن تسبب رد فعل تحسسي عند لمس الجلد أو العين أو الاستنشاق أو التناول أو الحقن، حيث يعاني بعض المرضى من حساسية تجاه مادة واحدة فقط، في حين يعاني البعض الذين لديهم حساسية تجاه الكثير من المواد.

عند التعرض للمادة المهيجة للحساسية يقوم الجهاز المناعي، بإنتاج الأجسام المضادة التي ترتبط مع كريات الدم البيضاء الموجودة في الدم، وتحرير مواد (مثل الهيستامين) التي تسبب تورم أو التهاب الأنسجة المحيطة، وتتراوح هذه التفاعلات بين الخفيفة إلى الشديدة.

قد تعزى الحساسية الغذائية أحياناً إلى اضطرابات محددة، مثل فرط النشاط لدى الأطفال أو التعب المزمن أو التهاب المفاصل أو الاكتئاب وضعف الأداء الرياضي، ولكن حتى الآن لم تؤكد الدراسات العلمية وجود مثل هذه الارتباطات.

في السنة الأولى من عمر الطفل تكون الحساسية تجاه الحليب والبيض أكثر شيوعاً، ولكنها تختفي خلال السنوات العشر التالية، حيث ينضج الجهاز الهضمي مع الوقت، والعديد من أنواع حساسية الغذاء التي تكون سائدة عند الأطفال تختفي تدريجياً عندما يكبر الطفل، وبعض أنواع حساسية الغذاء مثل حساسية الفول السوداني، السمك، المحار تستمر عادة طوال العمر.

يصاب الأطفال الذين يعانون من حساسية الفول السوداني عند استخدام مراهم موضعية تحتوي على زيت الفول السوداني لعلاج طفح جلدي، كما أن كثيراً من المرضى الذين يعانون من حساسية تجاه اللاتكس (حساسية المطاط) يتحسسون أيضاً من الموز والكيوي والافوكادو أو مزيج منهما لاحتوائها على مواد مماثلة مسببة للحساسية.

تكون الحساسية الغذائية أكثر شيوعاً بين الأطفال المولودين لآباء يعانون من الحساسية الغذائية أو التهاب الأنف التحسسي أو الربو التحسسي يمكن أن يصاب الشخص بحساسية الغذاء عند البلوغ وبخلاف الأطفال فإن حساسية البالغين لا تزول.

الحساسية الغذائية هي الخطر الرابع من الأخطار الغذائية بعد الأخطار (الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية) وربما تكون الأكثر فتكاً، والتلوث التحسسي ممكن أن يكون فيزيائي أو كيميائي أو بيولوجي، وقد تسبب حساسية الغذاء لدى البعض أعراضاً حادة أو تفاعلاً مهدداً للحياة يُعرف باسم فرط الحساسية.



مثل المواد الحافظة (ميتابيسلفيت) والأصباغ (تارترازين) التي تسبب أعراض الربو الشعبي، وكذلك تناول بعض الأغذية مثل الجبن والنيبيذ والشوكولاته قد يسبب الصداع النصفي لدى بعض الناس. يمكن لأي غذاء أن يسبب الحساسية عند ذوي الاستعداد للحساسية، عادة ما تتجم الحساسية الغذائية عند تناول أنواع محددة من الاغذية ويصبحون مرضى عند تناولها مثل المكسرات والفول السوداني والمحار والأسماك والحليب والبيض والقمح، وفول الصويا وتختلف المحفزات الأكثر شيوعاً بحسب الفئة العمرية حيث يميل الأطفال الرضع والصغار المصابين بالحساسية الغذائية للمثيرات الأكثر شيوعاً. أهم مسبب للحساسية في الأطفال هو الحليب البقري ثم القمح والبيض وعصير البرتقال والطماطم، وأهم مسببات الحساسية في الأطفال الكبار والبالغين الشوكولاتة والمكسرات والبيض والأسماك بأنواعها والقشريات مثل الجمبري والفول السوداني والسمن والعصير المثلج (في أغلب معدنية)، وتحديث حساسية الغذاء تقريبا عند ١-٢ ٪ من البالغين وعند ٣-٨ ٪ من الأطفال بحسب المؤسسة الأمريكية للربو والحساسية. عادة ما تكون الحساسية واضحة لدى البالغين ولكن تشخيصها لدى الأطفال قد يكون أمراً صعباً لعدم تمييز بعض أنواع الحساسية الغذائية عن المشاكل الهضمية الأخرى، وقد تجرى اختبارات وخز الجلد باستخدام عينات من الأغذية المختلفة عند الاشتباه بالحساسية الغذائية، بوضع قطرة من كل عينة على جلد الشخص ثم يتم خزه باستخدام إبر، وعند حدوث ردة فعل في الجلد تجاه طعام محدد لا يعني بالضرورة أن الشخص لديه حساسية من هذا الطعام، ولكن عدم ظهور أي ردة فعل في الجلد يعني غالباً بأن الشخص لا يتحسس منه، كذلك اختبارات الدم والقدرة المناعية تكشف بشكل مباشر عن وجود أجسام مضادة تجاه أنواع معينة من الاغذية ويُعد النظام الغذائي الاستيعادي طريقة أخرى لتحديد حساسية الطعام حيث يتوقف المريض عن تناول جميع الأغذية التي قد تسبب الأعراض والتي تساعد الأطباء على تحديد الأغذية المثيرة للحساسية.

العلاج الفعال الوحيد للحساسية الغذائية هو الامتناع عن تناول الأغذية المثيرة للحساسية وعدم التعجل في إضافة الأطعمة الجديدة لغذاء الطفل في السنة الأولى من حياته حيث وجد أن الأطفال الذين يتناولون الحليب والحبوب المطحونة مثل السيريلاك والبيض واللحم في السنة أشهر الأولى معرضون للإصابة بالحساسية أكثر من غيرهم، وإذا حدث تفاعل الحساسية نتيجة تناول غذاء معين فهناك عدة أدوية تستخدم لتخفيف الأعراض ولا تعتبر علاجاً للحالة، مثل مضادات الهيستامين التي تستخدم لتخفيف أعراض الحساسية الأكثر شيوعاً مثل العطس وسيلان الأنف وأعراض الجهاز الهضمي، وموسعات القصبات التي تستخدم لتفتيح الممرات الهوائية للربو وتخفف الأعراض مثل قصر النفس وحدوث نوبة الربو وعادة يتم استنشاق هذه الأدوية عن طريق بخاخ، وحقنة الإبينيفرين المصنعة من هرمون الأدرينالين التي تستخدم لتوسيع شديداً في القصبات الهوائية وإعادة التنفس لطبيعته بشكل سريع وتستخدم في حالات الحساسية الشديدة التي تهدد حياة المصاب. لسوء الحظ لا توجد طريقة لمنع الحساسية حيث لا يمكن السيطرة عليها أو إزالتها بواسطة الحرارة أو باستخدام المواد الكيميائية أو بواسطة الغسيل أو الفترة ولكن من الممكن تقليل خطر ردة الفعل التحسسي

لتقليل خطر ردة الفعل التحسسي يتم:

تطبيق الممارسات الصحية الجيدة / الهاسب، وتبني الشركات الغذائية تقنيات الصرف الصحي المناسبة، والاعلان بشفافية عن مكونات المنتج المحتملة المسببة للحساسية، والابتعاد كلية عن تناول الاغذية التي قد تسبب الحساسية، والاستعداد طبياً للأشخاص المعرضين للحساسية بحمل مضادات الهيستامين وحقن الأدرينالين تحسباً لحدوث استجابة تحسسية شديدة، والتحكم الفعال في ممارسات النظافة الشخصية والتدريب علي اتباع الإرشادات الصارمة، والبدء في الوقاية من الحساسية في السنة الأولى للطفل خاصة إذا كان الطفل معرضاً للإصابة بالحساسية بسبب العامل الوراثي، بالإضافة الي عدم التعجل في تغذية الاطفال في الستة أشهر الأولى لاحتمال اصابتهم بالحساسية أكثر من غيرهم.

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

- تمديد موسم النمو كبح خسائر ما بعد الحصاد للخضروات.
- نقل الخضار على طول سلسلة القيمة الغذائية.
ثانياً: خلق طلب على استهلاك وتناول الخضروات من خلال:
- استهداف سلوك المستهلك بالسياسات والاستراتيجيات والتدخلات العامة لتحويل أنماط الاستهلاك نحو زيادة تناول الخضروات الغنية بالمغذيات.
- استخدام وسائل التواصل الاجتماعي والبرامج الإذاعية والتلفزيونية وتطبيقات الهاتف المحمول وتأييد المشاهير والمبادئ التوجيهية القائمة على المغذيات في نقاط البيع (البيع بالتجزئة) ونقطة الخدمة (خدمة الطعام) لزيادة المعرفة حول أهمية الخضروات.
- إنشاء برامج البستنة المنزلية التي تشرك الأطفال ، وبرامج البستنة المدرسية التي تشمل الآباء.
- توفير برامج تعليم التغذية / الخضار في المدارس.
- عقد أسواق المزارعين ومهرجاناتهم وجوائزهم وأحداثهم الافتراضية لإلهام استهلاك الخضار.

ثالثاً: التأكد من اتباع نظام غذائي صحي للجميع:

- مواومة السياسة الغذائية مع مبادرات الصحة العامة.
- معالجة نقص الخضروات من خلال «التفكير العكسي»، بدءاً بهدف توفير أنظمة غذائية صحية مناسبة وميسورة التكلفة للجميع.
- تقديم حوافز لتشجيع إنتاج الخضروات الغنية بالمغذيات - توفير بذور نباتية عالية الجودة بتكليف مع البيئات المحلية
- الاستثمار في سلسلة التبريد والبنية التحتية للنقل للحد من

خسائر الخضروات

- تعزيز وضع العلامات وإمكانية التتبع لضمان سلامة الأغذية للخضروات المسوقة .
- القيام بمعالجة الخضروات في مجموعة متنوعة من المنتجات لإضافة قيمة.
- الاستثمار في المبادرات الفعالة والبحث والتطوير والشراكات لتغيير طريقة إنتاج الخضروات الغنية بالمغذيات واستهلاكها.
- توفير وصول أفضل إلى البيانات والمعرفة وإدارة محسنة لتحقيق التوازن بين مصالح جميع الجهات الفاعلة المشاركة في أنظمة الأغذية الغنية بالخضروات.
ذلك بالإضافة إلى التحول العميق إلى النظم الغذائية الغنية بالخضروات الذي سوف يؤدي إلى:
- زيادة فرص العمل الكبيرة التي تتجاوز الإنتاج الزراعي لتشمل الأنشطة على طول سلاسل القيمة الغذائية مثل تجهيز الأغذية ، والنقل ، وتجارة التجزئة ، والمنصات الرقمية ، والمطاعم ، وغيرها من الخدمات
- توفير فرص عمل للمرأة وتزايد أعداد الشباب في المناطق الحضرية.
- استدامة البيئة ، حيث تؤدي النظم الغذائية الغنية بالخضروات إلى تخفيضات أكبر بكثير في انبعاثات ثاني أكسيد الكربون
للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:
<https://avrddc.org>

المركز العالمي للخضروات، وهو معهد بحث وتطوير دولي غير هادف للربح ، يعمل على التخفيف من حدة الفقر وسوء التغذية في العالم النامي من خلال زيادة إنتاج واستهلاك الخضروات المغذية والمعرزة للصحة. تأسس المركز العالمي للخضروات (AVRDC) في عام ١٩٧١ باعتباره المركز الآسيوي لبحوث الخضروات وتطويرها مع التركيز على آسيا الاستوائية ، واليوم يمتد عمل المركز العالمي للخضروات إلى جميع أنحاء العالم. يقع المقر الرئيسي للمركز في تايوان ، وله فروع إقليمية في غرب ووسط إفريقيا ، وشرق وجنوب إفريقيا ، وشرق وجنوب شرق آسيا ، وجنوب آسيا ، وغرب ووسط آسيا وأوقيانوسيا ، ويضم المركز ٤٤ عالمًا دوليًا و ٣٠٠ عالمًا وطنيًا وموظفي دعم مخصصين للبعثة والهدف هو التخفيف من حدة الفقر وسوء التغذية من خلال زيادة إنتاج واستهلاك الخضروات المغذية والمعرزة للصحة.

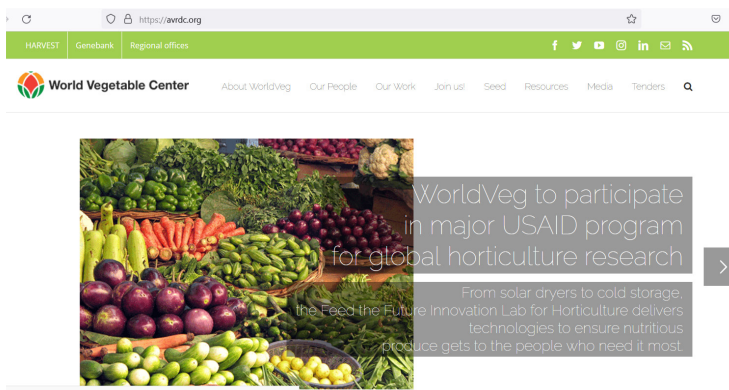
يعتبر المركز العالمي للخضروات على مدار ٤٠ عامًا هو المركز الدولي الرائد في العالم الذي يركز على أبحاث الخضروات وتطويرها، حيث تعتبر الخضروات من أهم مصدر للمغذيات الدقيقة والألياف والفيتامينات والمعادن الضرورية لنظام غذائي متوازن وصحي. كما أنها مصدر رئيسي للدخل النقدي للمزارعين أصحاب الحيازات الصغيرة. ولكن في معظم دول العالم، يكون الإنتاج منخفضاً للغاية بحيث لا يوفر لسكانها حتى الحد الأدنى من المدخول المطلوب لصحة جيدة. عادة ما تكون النظم الغذائية في العديد من البلدان النامية محملة بشكل زائد بالكربوهيدرات والدهون التي يمكن الحصول عليها مما يؤدي إلى زيادة معدلات السمنة العالمية. يقلل

التلوث من المصادر الميكروبية ومبيدات الآفات أيضاً من سلامة العديد من الخضروات في البلدان النامية ، كما أن الخسائر العالية بعد الحصاد تقلل من توافر القليل نسبياً الذي يتم زراعته.

يهدف ويسعى المركز العالمي للخضروات (AVRDC) إلى التغلب على سوء التغذية والفقر وتسهيل الصحة الجيدة لكل من فقراء الريف والحضر من خلال زيادة إنتاج وجودة واستهلاك وربحية الخضروات المغذية والمعرزة للصحة. من خلال تعزيز تنوع المحاصيل والأنظمة الغذائية المتوازنة بشكل أفضل، فيسعى للمساعدة في تقليل السمنة والمشاكل الصحية المرتبطة بها. من خلال نشر الممارسات الزراعية الجيدة وآليات القيمة المضافة والتسويق الفعالة بعد الحصاد، يعزز المركز زيادة فرص العمل والدخل لصغار المزارعين والعمال المعدمين والمجتمعات. على الرغم من أن عمله الذي استمر على مدار ٤٠ عامًا لم يكتمل بأي حال من الأحوال ، إلا أنه يمثل خطوة كبيرة إلى

الأمام في تحقيق الرخاء للفقراء وتوفير الصحة للجميع.
وتتلخص الإستراتيجية العامة للمركز العالمي للخضروات (AVRDC) في ثلاثة محاور رئيسية على النحو التالي:
أولاً : تعزيز الإمداد بالخضروات الآمنة والمغذية بطريقة مستدامة من خلال:

- بناء نظم بذور نباتية فعالة ومستدامة ورفع إنتاجية الخضار.



CODEX

الكوادكس المصرية



يتقدم الدكتور خالد صوفى

رئيس مجلس إدارة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

بأطيب التهاني والأمنيات السعيدة

بمناسبة حلول شهر رمضان الكريم

أعاده الله عليكم بالخير واليمن والبركات





(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

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

Egy.CodexPoint@Gmail.com

Twitter: @Egy_Codex

الموقع الإلكتروني : www.eos.org.eg

النسخة الإلكترونية لنشرة الكودكس:

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