نشرة

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (١٠٠) ٢٠٢٤

جهود مركز سلامة وجودة الغذاء في سلطنة عمان لضمان سلامة المنتجات الغذائية

المواصفات والجودة تشارك في الندوة الثالثة للدستور الغذائي العربى بالاردن

مصر تحتفل باليوم العالمى لسلامة الغذاء

كينيا تستضيف اجتماعات الدورة ٥٤ للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية

- مصر تشارك في اجتماعات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية ببنما

الأمن الغذائي وسلامة الغذاء وجهان لعملة واحدة

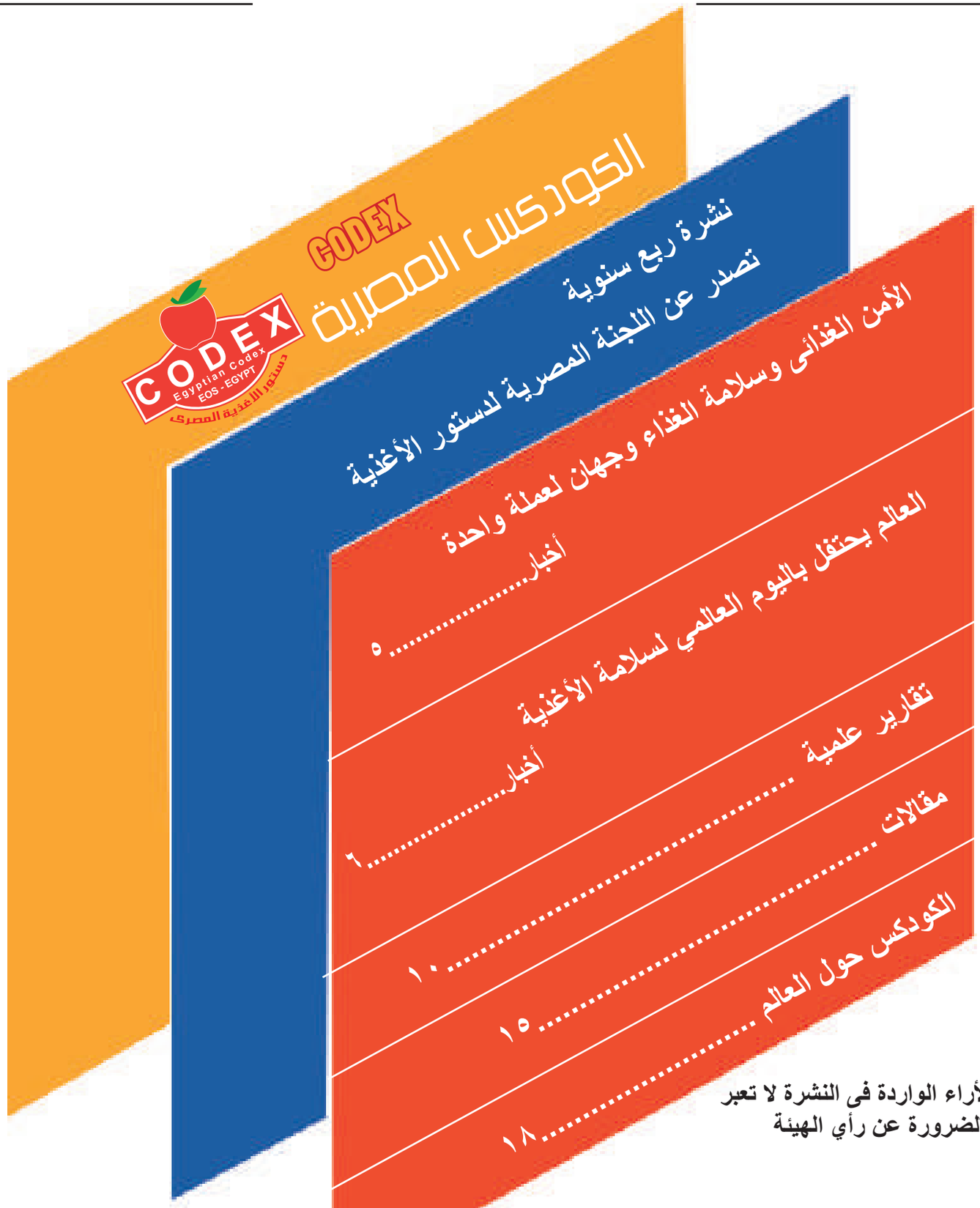
رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص



الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن رأي الهيئة

افتتاحية العدد

بقلم :

د.م. خالد حسن صوفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

المواصفات والجودة تحتفل باليوم العالمى لسلامة الغذاء

إيماناً من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بأهمية اليوم العالمي لسلامة الغذاء والذى تحتفل به منظمة الأغذية والزراعة بمنظمة الأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية يوم ٧ يونيه من كل عام واستجابة منا لمطالب هيئة الدستور الغذائى الدولى (Codex) وتشجيعها لجميع الأعضاء بالاحتفال بهذا اليوم لتحقيق اهدافها من حماية المستهلك وتسهيل التجارة بين الدول الاعضاء ، ونظراً لأن الهيئة هي المسئولة عن الدستور الغذائي المصري أدارياً وفنياً منذ انضمام مصر إلي هيئة الدستور الغذائي الدولي عام ١٩٧٢ وهي أيضاً نقطة الاتصال ومركزاً للحصول على المواصفات والدراسات والمعلومات والبيانات الفنية ، ومن هنا جاءت مشاركة الهيئة في الاحتفال باليوم العالمي لسلامة الغذاء لهذا العام ٢٠٢٤ تحت عنوان "Food safety: prepare for the unexpected"

ومن منطلق دور الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في اعداد المواصفات القياسية المصرية الغذائية بهدف الحفاظ علي سلامة المستهلك المصري وحمايته من الغش التجارى والمساهمة في رفع جودة المنتج المصري والمساهمة في الحفاظ علي الأمن الغذائي ، بدأت الهيئة في خطواتها الفعلية نحو تحقيق أهداف اليوم العالمي لسلامة الغذاء منذ أنطلاقه عام ٢٠١٨ من حيث تحقيق أهداف التنمية المستدامة والحفاظ علي الأمن الغذائي ، حيث من المتوقع أن يصل عدد سكان العالم إلى ٩,٧ مليار نسمة في عام ٢٠٥٠، ومن المتوقع أن تتباين معدلات النمو باختلاف المناطق . ولتلبية الطلب المتزايد على الغذاء، سيتطلب زيادة إجمالي إنتاج الغذاء . ومع ذلك، فإن المكاسب التي تحققت في إنتاج الغذاء حتى الآن جاءت بتكلفة هائلة على البيئة.

ولذلك بدأت الهيئة في الربط بين إعداد المواصفات القياسية المصرية الغذائية وتحقيق أهداف التنمية المستدامة للامم المتحدة UNSDGs ومنها الهدف الثاني وهو القضاء على الجوع وهو هدف واضح للكودكس الدولي ، حيث قامت الهيئة بدارسة إعداد مواصفات قياسية جديدة لمصادر غذاء جديدة مثل الاسبيرولينا حيث أن هذه المصادر الغذائية الجديدة تعتبر محرك للابتكار والاستثمار في قطاع إنتاج الغذاء وذلك بالتعاون مع جميع الجهات المعنية ذات الصلة .

المواصفات والجودة تشارك في ندوة علمية تحت عنوان «مأمونية استخدام المضافات الغذائية وأفضل الممارسات الدولية لتقييم سلامتها»

شارك الدكتور خالد صوفى رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في الندوة العلمية التي نظمتها غرفة الصناعات الغذائية بالمشاركة مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء والجمعية العالمية للعلوم التشريعية (GFoRSS) والتي عقدت تحت عنوان «مأمونية استخدام المضافات الغذائية وأفضل الممارسات الدولية لتقييم سلامتها».

تأتي أهمية الندوة في نشر الوعي بمأمونية استخدام المواد المضافة في الصناعات الغذائية التي لا تتعدى الحدود القصوى الصادرة عن الكودكس والتي تم تقييمها من خلال لجنة الخبراء العلمية الجيكفا وهي اللجنة المشتركة WHO & FAO وهدفت هذه الندوة إلي نشر الوعي لمتخذي القرار والجهات المعنية ذات الصلة لتحقيق كلاً من حماية المستهلك وتسهيل التجارة البينية بين الدول وهو الهدف الرئيس والدور الهام الذي تلعبه الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة من خلال اصدار مواصفات في كافة المجالات ومنها القطاع الغذائي وذلك بهدف دعم الصناعات الغذائية وحماية المستهلك من خلال لجان فنية متخصصة مشكلة من كل اصحاب المصلحة ويراعي التوازن في تشكيلها وذلك بهدف اصدار مواصفات قابلة للتطبيق من قبل جميع الجهات المعنية.

ونظراً لأن الهيئة هي المسئولة فنياً وادارياً عن الدستور الغذائي المصري منذ انضمام مصر لهيئة الدستور الغذائي الدولي عام ١٩٧٢ والتي تتكون من نقطة اتصال الكودكس المصرى ، واللجنة المصرية لدستور الأغذية واللجان الفرعية المنبثقة عنها والتي تضم كافة الجهات المعنية بسلامة الغذاء وصحة المستهلكين والتي من خلالها يتم اعداد المواقف الوطنية في الموضوعات ذات الأهمية مثل المضافات والملوثات وغيرها والمستندة على الأسس العلمية.

ويعتمد الدستور الغذائي المصري في عمله على المبادئ والأسس العلمية المتخصصة التي تقدمها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتكون حجر الأساس في عمل المواصفات القياسية الغذائية، كذلك المبادئ التوجيهية، وكود الممارسات.

وجاءت فكرة تنظيم الندوة العلمية لمأمونية استخدام المواد المضافة لاستعراض الجهود المبذولة من الدولة والخبراء الدوليين والقطاع الخاص ممثلة في غرفة الصناعات الغذائية لتطبيق احدث اصدارات هيئة الدستور الغذائي (الكودكس) والتشريعات الدولية والتي تعد الضمان لاستخدام آمن للمضافات الغذائية ، وأن مأمونية استخدام المضافات يأتي بغرض الحفاظ علي خصائص المنتجات الغذائية في جميع مراحل انتاجها ، تشكيل مستقبل الصناعات الغذائية في ظل التطور التكنولوجي في الانتاج الغذائي.

وشاركت الهيئة ممثلة في المهندسة /حنان فؤاد حامد – مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطة اتصال الكودكس المصرية في الجلسة النقاشية لتقارب التقييمات والقرارات التنظيمية المتعلقة باستخدام المضافات في الأغذية بالنطقة العربية وتم توضيح دور المواصفات القياسية الغذائية في ادارة المواد المضافة وكيفية التعاون والتنسيق مع الجهات المعنية ذات الصلة.

الأمن الغذائي وسلامة الغذاء وجهان لعملة واحدة

خالد الزهراني

- المنسق الإقليمي لدول الشرق الأدنى بهيئة الدستور الغذائي

الأمـن الغذائي : هو وصول الجميع إلي غذاء كافي وسـليم ومغذي في جميع الأوقات، لدعم حياة نشطة وصحية ويرتبط الأمن الغذائي ارتباطا وثيقا بسلامة الغذاء، حيث أن توفير الغذاء الكافي والأمن هو شـرط أساسـي لتحقيق الأمن الغذائي. وتعد مسألة الأمن الغذائي إحدى أهداف التنمية المستدامة التي أطلقتها الأمم المتحدة (UN).

وفـي هذا الإطار، أطلـق الأمين العام للأمم المتحدة تحدي القضاء على الجوع في عام ٢٠١٢ أثناء مؤتمر ريو+٢٠ للتنمية المستدامة ويدعو هذا التحدي إلى تحقيق أهداف طموحة حيث يتطلب الأمن الغذائي اعتماد نهج متعدد الأبعاد من الحماية الاجتماعية إلى ضمان الغذاء الآمن والمغذي خاصة للأطفال وتحويل النظم الغذائية لتحقيق عالم أكثر شمولا واستدامة للعمل على إمكانية الحصول على الغذاء الكافي بنسبة ١٠٠٪ على مدار السنة ، وجعل جميع النظم الغذائية مستدامة ، إضافة إلى تحقيق الهدف الطموح بصفر فقدان أو هدر للغذاء.

في هذا السـياق ، أعلنـت هيئة الدسـتور الغذائي بمنظمة الأغذيـة والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) أن شـعار اليوم العالمي لسـلامة الغذاء لهذا العام هو «التأهب لغير المتوقع». وتشـير هذه الرسـالة إلى أهمية التركيـز والاسـتعداد ورفـع الجاهزيـة للأحـداث غير المتوقعة ومنهـا التغيرات المناخية والكوارث الطبيعية ، ولا يستثنى التعامل مع مصادر الغـذاء الحديثة ونظم التصنيع المبتكرة والتي تتطلب الاسـتعداد لضـرورة تعزيـز الأمـن الغذائـي ، فأن وجود تشـريعات وتنظيمات فعالة تساهم بشكل كبير في تقييم سلامة المنتجات المسـتحدثة والمبتكرة لضمان سـلامة الغذاء في ظل التغيرات المتسارعة في نظم الإنتاج والتوزيع الغذائي.

وفي الختام ، يتضح أن الأمن الغذائي وسلامة الغذاء هما وجهان لعملة واحدة في تحقيـق الرفاهية والصحة للمجتمعات. فبينما يضمـن الأمن الغذائي توافر الأغذيـة الكافيـة والمغذية ، تضمن سـلامة الغذاء خلوها مـن أي مخاطر قد تؤثر على صحة المسـتهلكين. وفي ظل تحديات التنمية المسـتدامة والتغيرات المتسـارعة في نظم الإنتـاج والتوزيع الغذائي ، فإن الاسـتعداد للغير المتوقع والتنظيم الفعال لسلامة الغذاء أمر بالغ الأهمية لتحقيق الأمن الغذائي الشامل.

بمشاركة مصر وعدد من الدول العربية

المملكة الاردنية الهاشمية تستضيف الندوة الثالثة للدستور الغذائي العربي

المهندسة / حنان فؤاد حامد

مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطة اتصال الكودكس المصرى (Codex)

شـاركت الهيئة المصرية العامـة للمواصفات والجودة في فعاليّـات الندوة الثالثة للدسـتور الغذائي العربيّ بمدينة عمان- بالمملكة الاردنية الهاشـمية خلال الفترة مـن ١١-١٣ يونيو ٢٠٢٤، والمنظمة من قبل المبادرة العربية للدسـتور الغذائي (المنظمـة العربية للتنمية الصناعيـة والتعدين والجمعية العلميـة العالمية للعلوم التشـريعية GFoRSS) والتـي تهدف إلـي تعزيز كفاءات الدسـتور الغذائي في المنطقة العربية، وترسـيخ ودعم المشـاركة الفعالة للوفود من الدول العربية في فعاليات هيئة الدستور الغذائي وكذلك في أنشطة وضع مواصفات الأغذية الدولية وإعـداد مواقفهـا مع مراعـاة احتياجات وخصوصيـة المنطقة العربيـة والتأثير المحتمـل لمعاييـر الأغذية المقترحة وشـارك فـي هذه الندوة كلاً مـن الدكتور / خالـد صوفي – رئيـس الهيئـة المصرية العامـة للمواصفات والجـودة ورئيس الدستور الغذائي المصري (Codex) والمهندسة / حنان فؤاد حامد – مدير ادارة المواصفـات الغذائية ونقطة اتصال الكودكـس المصرى (Codex) ، حيث أكد السـيد الدكتـور / خالد صوفي خـلال كلمته على أهمية المشـاركة في هذه الندوة من عاتق تحمل الهيئة مسـئولية ادارة الدستور الغذائي المصرى وحرصها الدائم والمسـتمر في القيام بأعمال التنسيق الوطني والاقليمي لتوحيد المواقف الاقليمية ذات الصلة بسـلامة وجودة الغذاء وما تلعبـه الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجـودة من دوراً هامـاً من خلال اصدار مواصفات قياسـية في كافة المجالات ومنها القطاع الغذائي والتي تتوافق مع المواصفات الدولية الكودكس وذلك بهدف دعم الصناعات الغذائية المصرية وحماية المسـتهلك وتسـهيل التجارة والتي يتم اعدادها من خلال لجان فنية متخصصة مشكلة بالهيئة ، يشارك فيها كل اصحاب المصلحة ويراعي في تشكيلها التوازن المطلوب لاصدار مواصفات قابلة للتطبيق وذلك بجانب المشاركة الفعالة في أنشطة هيئة الدستور الغذائي (Codex) التابعة لـكل من منظمة الأغذية والزراعـة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) ، بالاضافـة إلي أنها تقوم بالمسـاهمة في وضع الاسـتراتيجية الخاصة بالدسـتور الغذائى المصري والتركيز علي مناقشـة الموضوعـات المتعلقـة بسـلامة وجودة المنتجـات الغذائيـة التـي تخـدم قطـاع الصناعات الغذائية في مصر لتقوى على منافسة المنتجات العالمية من أجل تنشيط وتنمية حركة الصادرات المصرية وفتح أسواق جديدة أمام المنتجات المصرية للنفاذ للأسواق الأجنبية.

وشاركت الهيئة بفعالية في هذه الندوة حيث تم تقديم عرض تقديمي عن مخرجات اللجنة الدولية للدستور الغذائي (codex) المعنية بالتوابل واعشاب الطهي والتي عقـدت في الهنـد في بداية عـام ٢٠٢٤ وتضمـن العرض توصيـات والتي من اهمها تشـجيع الدول العربية علي المشـاركة الفعالة والنشـطة في مجاميع العمل الالكترونية لهذه اللجنة وايضا التأكيد علي أهمية التنسـيق بين الدول العربية قبل الاجتماعات الدولية لهيئة الدسـتور الغذائي وذلك لإعداد مواقف وطنية تتسق مع موقف اقليم الشـرق الأدنى وادارة جلسة بعنوان «تعزيز فعالية مشاركة أصحاب المصلحة في برامج الدسـتور الغذائـي العربية» وايضا تقديم عرض تقديمي عن مخرجـات مجموعة العمـل الالكترونية للحـدود القصوى للافلاتوكسـين للفول السوداني الجاهز للأكل والمنبثقة عن المبادرة العربية للدستور الغذائي (codex) والتي تترأسها مصر مع نائب الرئيس دولة السودان.

وعلـي هامش الاجتمـاع تم تكريم الدسـتور الغذائي المصـرى (Codex) علي المجهودات المقدمة في مجال الدسـتور الغذائـي (Codex) في المبادرة العربية للدستور الغذائي (Codex).

تحت شعار «تأهب لغير المتوقع»

العالم يحتفل باليوم العالمي لسلامة الأغذية

الدكتورة/ موزة سهيل محمد المهيري

نائب المدير العام للشؤون التنظيمية والإدارية - رئيس اللجنة الوطنية للدستور الغذائي - هيئة أبو ظبي للزراعة والسلامة الغذائية - دولة الإمارات العربية المتحدة

يحتفل العالم باليوم العالمي لسلامة الأغذية الذي يصادف السابع من يونيو من كل عام، ويأتي الاحتفال هذا العام ٢٠٢٤ تحت شعار «تأهب لغير المتوقع» في ظل اهتمام دولي متزايد بقضايا الغذاء، خاصة مع التحديات التي تواجه أنظمة سلامة الأغذية في الرقابة بسبب التقنيات والأساليب الحديثة في إنتاج وتداول الأغذية.

وفي ظل هذه الظروف، استطاعت دولة الإمارات العربية المتحدة أن تبرز كنموذج رائد في مجال سلامة الغذاء، حيث اتخذت نهجا استراتيجيا شاملا لمواجهة هذه التحديات، يستند إلى مجموعة من الركائز الرئيسية على النحو التالي:

إطار تشريعي قوي ومرن يتماشى مع أفضل الممارسات العالمية: تضع دولة الإمارات العربية المتحدة سلامة الغذاء على رأس أولوياتها، لذا يتم تطوير وإعداد السياسات والتشريعات الخاصة بهذا المجال بطريقة واضحة ومرنة تتماشى مع أفضل الممارسات العالمية.

ويتم تحديث هذه التشريعات بشكل مستمر لضمان مواكبة التطورات المتسارعة في مجال سلامة الغذاء والخطط الاستراتيجية الحكومية، وتلبية متطلبات المستهلكين، وتوفير بيئة غذائية آمنة.

نظام متطور للرصد والمراقبة والاستجابة: تولي الإمارات اهتماماً كبيراً بتطوير نظام للرصد والمراقبة يغطي جميع مراحل تداول الغذاء، بدءاً من المنافذ الحدودية وصولا إلى المستهلك النهائي.

الرصد: حيث يتم تطبيق خطط وبرامج محددة لرصد مصادر الخطر الغذائية على جميع مستويات سلسلة الإنتاج والتداول، وذلك من خلال جمع البيانات وتحليلها وتحديد أولويات المخاطروفق أطر تصنيف المخاطر (Hazard Products Monitoring Program) مع الاستعانة بالمنصات التي تساعد على التنبؤ باستخدام الذكاء الاصطناعي مثل منصة الزراعة والأمن الغذائي التابعة لهيئة أبو ظبي للزراعة والسلامة الغذائية.

المراقبة: حيث يتم تنفيذ أنظمة مراقبة فعالة على جميع مراحل تداول الأغذية، بما في ذلك الإنتاج والتخزين والنقل والتوزيع، لضمان سلامة الأغذية ومطابقتها للمعايير المحددة.

الاستجابة: توجد أنظمة فعالة لإدارة حالات الطوارئ والاستجابة للأوبئة والأمراض المنقولة بواسطة الأغذية. وتتمثل هذه الاستجابة في تفعيل إجراءات سريعة وفعالة كما في حالات التسمم الغذائي أو انتشار منتجات ملوثة على نطاق واسع في الأسواق، وتتمثل هذه الإجراءات في التفتيش والتتبع وسحب المنتجات الملوثة من الأسواق، لحماية صحة الإنسان والمستهلكين بالإضافة إلى التعاون مع شبكات تبادل الإخطارات الداخلية على مستوى الدولة وعلى المستوى الخليجي (نظام الإنذار السريع)، كما يتم استخدام البيانات المخبرية الواردة من أنظمة الاخطار بالأمراض المعدية لتحديد المسببات المرضية وربط مصادر ووسائل نقل الأمراض بالحالات المعنية لتحديد المخاطر وإجراءات الاستجابة للسيطرة على تفشي الأمراض.

بنية تحتية متطورة (المختبرات): تولي الدولة أهمية قصوى لتطوير البنية التحتية العلمية وتخصص الموارد اللازمة لتطوير المختبرات وتجهيزها بأحدث التقنيات لتحليل عينات الأغذية وضمان سلامتها ويتم تحديد الاحتياجات للموارد التحليلية في المختبرات بالدولة بناء على العديد من المعايير ومن أهمها بيانات الرصد والرقابة والتي تم تحديد أولوياتها بناء على أطر إدارة المخاطر لتوفير القدرات اللازمة لمواجهه المخاطر المحتملة في المستقبلبالإضافة إلى تدريب الكوادر البشرية على استخدامها بكفاءة.

تأهيل الكوادر البشرية وتعزيز التخصصات العلمية: تولي الإمارات اهتماماً كبيراً بتأهيل الكوادر البشرية العاملة في مجال سلامة الغذاء من خلال برامج تدريبية متخصصة، وتعتمد مختلف الجهات المعنية بسلامة الغذاء على المستويين المحلي والاتحادي مبدأ التدريب المستمر من خلال تنظيم برامج تدريبية دورية للكوادر البشرية على جميع مستويات المنظومة الغذائية، لضمان حصولهم على أحدث المعارف والمهارات في مجال سلامة الغذاء، كما تحرص على تشجيع الكوادر البشرية على التخصص في مجالات محددة من سلامة الغذاء، مثل تحليل المخاطر، والرقابة، والتحليلات المخبرية، لضمان وجود خبراء في جميع المجالات وكذلك تحفيز المشاركات الدولية وزيارات المقارنة المعيارية مع الدول المتقدمة وتعزيز التواصل المباشر مع الخبراء الدوليين في المجالات المختلفة.

التواصل الفعال مع أصحاب العلاقة: تحرص الجهات المختصة بسلامة الغذاء على مستوى الدولة على إقامة علاقات وفتح قنوات اتصال فعالة مع جميع أصحاب العلاقة في قطاع الأعمال الغذائية لتبادل المعلومات بين الجهات الحكومية وقطاع الأعمال الغذائية وتقسيمهم الى فئات حسب درجة خطورة المنشآت و كذلك نوع النشاط الغذائي بحيث يتم ادماج قطاع الأغذية في إدارة المخاطر، وتشمل قنوات الاتصال المستدامة قنوات التليجرام والرسائل النصية ومجموعات واتس أب والبريد الإليكتروني فضلا عن الاتصال المباشر مع أصحاب العلاقة.

التواصل الفعال مع المستهلكين: تحرص دولة الإمارات على بناء الثقة بين المستهلكين والجهات الرقابية من خلال توفير قنوات تواصل متنوعة لتلقي الشكاوى والأسئلة، مثل الاتصال المباشر أو عبر المنصات الإلكترونية، كما تهتم الجهات الرقابية باطلاع المستهلكين على جميع قضايا سلامة

الأغذية وبيان تأثيرها على الصحة من خلال نشر المعلومات من قبل الجهات الحكومية عبر مختلف وسائل الاتصال ، مثل المنشورات والإعلانات والبرامج التلفزيونية لرفع وعيهم بأهمية الحفاظ على سلامة الأغذية.

العمل مع المنظمات والجهات الدولية: تعمل دولة الامارات العربية المتحدة بشكل وثيق مع المنظمات الدولية ذات العلاقة كمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) وهيئة سلامة الغذاء الأوروبية(EFSA) ومنظمة الصحة العالمية(WHO) وغيرها، كما يتم استخدام مواصفات الدستور الغذائي بطريقة استراتيجية لصياغة التشريعات الوطنية، مما يمكن الدولة من المشاركة في معرفة التحديات والقضايا الناشئة على المستوى الدولي. وقد حرصت الدولة على استضافة عدد من الاجتماعات الدولية الهامة والتي تم خلالها تبادل المعلومات والخبرات مثل الاجتماع العالمي الثاني للشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الغذاء (أنفوسان) وذلك في أبوظبي ٢٠١٩ و الاجتماع السادس للجنة العلمية لتقييم أعباء الأمراض المنقولة عبر الأغذية التابعة لمنظمة الصحة العالمية ، بالإضافة إلى عقد ورشة عمل تدريبية حول كيفية تقدير أعباء الأمراض المنقولة عبر الأغذية في ابوظبي ٢٠٢٤.

تطوير العلاقات الثنائية بين الدول : تعمل دولة الأمارات العربية المتحدة على تطوير العلاقات التجارية الثنائية أو الإقليمية عن طريق ابرام الاتفاقيات الثنائية لتبادل المنتجات الغذائية والزراعية عبر اتباع نهج تواصل نشط ومفتوح بشأن لوائح سلامة وجودة الغذاء، بالإضافة الى تنفيذ الزيارات لتقييم الأنظمة الرقابية في بعض الدول المصدرة للدولة.

بناء قدرات جمع البيانات وتحليلها لأغراض أنشطة تحليل المخاطر: طورت دولة الامارات العربية المتحدة عدة أنظمة الكترونية توفر المعلومات والبيانات المتعلقة بالأنشطة المرتبطة بسلامة الغذاء والتي من الممكن استخدامها في أنشطة تحليلا لمخاطر مثل برامج العينات وبرامج الرقابة والتفتيش وبرامج الواردات والصادرات ومنصات البيانات التي توفر بيانات الامراض المنقولة بالغذاء وبيانات للمختبرات البيطرية وبيانات للإخطارات الغذائية وبيانات الشكاوي عبر الاتصال الحكومي. وتستمر الجهود لإجراء تحليلات شاملة للمخاطر على طول السلسلة الغذائية وتطوير ملفات تعريف المخاطر بالإضافة الى ضمان جودة جمع البيانات وتحليلها من خلال أنظمة لرصد عمليات الجمع ومعالجة البيانات

دعم الوصول الى المعلومات العلمية والتقنيات المحدثة :تقيم الجهات المعنية بسلامة الغذاء علاقات وطيدة مع الجامعات ومراكز الأبحاث داخل وخارج الدولة، للحصول على أحدث المعلومات المتعلقة بالرقابة على الأغذية والصحة العامة.

إيمان الدولة بضرورة البحث العلمي: تتبنى الدولة العديد من المشاريع القائمة على دراسات علمية مستمرة مثل مشروع الجينوم الزراعي لإمارة أبو ظبي و مشروع تربية وإنتاج ملكات نحل العسل الإماراتية وأيضا العمل على تطوير أدوات التقييم العالمية مثل أداة مؤشر الأمن الحيوي.

التقييم الذاتي المستمر لأنظمة الرقابة الغذائية (مؤشر السلامة الغذائية): تقوم الجهات المعنية بسلامة الغذاء على مستوى الدولة بعمل تقيما دوريا لأنظمة الرقابة الغذائية وذلك باستخدام أداه تقييم الرقابة على الأغذية المعتمدة من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية، وبطريقة تتسم بالشفافية والحياد .

ختاما : نؤكد على أن نهج دولة الإمارات العربية المتحدة المتكامل يمكنها من التأهب لغير المتوقع لضمان سلامة الغذاء و يعكس التزاما قويا بحماية صحة وسلامة المستهلكينمن خلال التركيز على منظومة تشريعية قوية و مرنة، التواصل الفعال، والتعاون الدولي، وتطوير القدرات، إدارة المخاطر والبحث العلمي، حيث تؤكد هذه الجهود إيمان الدولة الراسخ بأهمية سلامة الغذاء، ورغبتها في ضمان بيئة غذائية آمنة ومستدامة للأجيال المقبلة .ووفقا لهذا النهج تحرص الإمارات على ترسيخ نموذج ملهم على المستوى الدولي.

جهود مركز سلامة وجودة الغذاء في سلطنة عمان لضمان سلامة المنتجات الغذائية

المهندس/ علي بن راشد الغافري
مدير دائرة المواصفات الغذائية والمطابقة بمركز سلامة وجودة الغذاء
نقطة اتصال سلطنة عمان في هيئة الدستور الغذائي- سلطنة عمان

عمِل مركز سلامة وجودة الغذاء منذ إلحاقه بوزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه على موائمة أهدافه واختصاصاته مع كل المديريات والدوائر المعنية بالغذاء في الوزارة ومن أهمها دائرة الحجر الزراعي ودائرة الحجر البيطري، والذي كان له الأثر الايجابي في خدمة منظومة سلامة وجودة الغذاء وتطويرها لتعمل بالأسلوب الشامل والمتكامل من»المزرعة الى المائدة»، وعلى امتداد سلسلة الإمداد وفق تشريعات ومنظومة رقابية فعالة ترتكز على «النهج القائم على العلم والمخاطر» باعتباره الإطار الرئيسي لاتخاذ القرارات المتعلقة بتنظيم الأغذية وفقاً لتوصيات هيئة الدستور الغذائي والمنظمتين الأم (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية)، ووفقاً للممارسات الدولية المرجعية.

ويُعنى المركز بشكل عام بوضع وإنفاذ مختلف الأنظمة والضوابط والمبادرات والإجراءات التي تنظم وتضمن إنتاج واستيراد وتصدير وتداول واستهلاك المنتجات الغذائية الآمنة بمختلف أنواعها، وذلك من خلال الإجراءات الوقائية والتنظيمية والتنفيذية التالية :

الاجراءات الوقائية والتنظيمية:

- **إصدار المواصفات والأدلة واللوائح والتشريعات والقوانين**

يعتبر المركز الجهة الرئيسية المسئولة عن إصدار اللوائح والتشريعات والقوانين المنظمة لسلامة وجودة الغذاء، والتي تعتبر محور عمل منظومة سلامة وجودة الغذاء، وتمثل السند القانوني لأية إجراءات تنفيذية تُوجد وتُتخذ لضمان سلامة وجودة الغذاء ، كما يقوم المركز كذلك بإعداد وتحديث وتبني اللوائح والمواصفات الفنية للمنتجات الغذائية والتي تعتبر المرجع الذي يتم وفق معاييره إنتاج وتصنيع وتداول المنتجات الغذائية وفحصها للتحقق من سلامتها، وأحد الركائز الأساسية لنجاح وتطور منظومة سلامة وجودة الغذاء، خصوصا مع التغير والتطور المتسارع في صناعة وإنتاج الأغذية والمعوقات الناتجة في سلاسل الإمداد.

- **التوعية والإرشاد**

يقوم المركز بالتعاون مع كافة الجهات ذات العلاقة برفع درجة الوعي لدى كافة شرائح المجتمع من منتجين ومجهزين وناقلين وبائعين ومستهلكين في كل ما يتعلق بسلامة وجودة الغذاء والتغذية الصحية، وحماية الصحة العامة.

- **التأهيل والتدريب**

يعول المركز كثيرا على بناء ورفع قدرات موظفيه وتطوير الموارد المتاحة لتتواكب مع المستجدات المتسارعة في مجال التصنيع الغذائي، الأمر الذي يوائم القدرات التأهيلية والتفتيشية والتحليلية مع المتطلبات الإجرائية لضمان سلامة وجودة الغذاء، وحماية الصحة العامة.

- **تطوير سلاسل الإمداد**

قامت وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه بتبني نماذج المدن اللوجستية، والتي تهدف إلى تطوير مرافق متكاملة وبيئة مناسبة ومهيأة للتفتيش والفحص الظاهري والمخبري، وتوفير خدمات المناولة والتخزين والفرز وفق أفضل معايير السلامة والجودة العالمية للتعامل مع مختلف المنتجات الطازجة منها والمبردة والمجمدة لضمان سلامة وجودة المنتجات المتداولة.

توجد حاليا خمس محطات جاهزة وهي غضفان والمزيونة والدقم وخزائن وبركاء، وجار العمل على إنشاء غيرها لخدمة منافذ صلالة والبريمي والربع الخالي.

وتقوم المدن اللوجستية بتحسين جودة الأداء في منظومة التفتيش على الأغذية وتوفير الوقت والجهد والكادر، كما تساهم في تقليل الفاقد الغذائي، وقد استقطبت المدينة اللوجستية بغضفان لوحدها أكثر من ٤٩٪ من الشحنات الغذائية الواردة.

- **تحليل المخاطر**

يرتكز عمل المركز بشكل أساسي على منظومة تحليل المخاطر عبر كل مكوناتها الرئيسية الثلاثة وهي تقييم المخاطر وإدارتها والإبلاغ عنها، ويتم ذلك عبر دائرة «تقييم المخاطر وإدارة الأزمات الغذائية» من خلال وضع الخطط والبرامج المتعلقة بسلامة الاغذية ومتابعة تنفيذها، بالإضافة الى المشاركة في الدراسات والمُسوحات المتعلقة بسلامة وجودة الغذاء، ورصد الأوبئة والتسممات الغذائية، ورصد ومتابعة كافة البلاغات والإنذارات العالمية والمحلية والشكاوى المحلية، وعمل ما يلزم من إجراءات تصحيحية كتتبع أو فحص أو استدعاء أو إتلاف أو حظر أي منتج بحسب تصنيف درجة الخطورة والإجراء المتبع.

الاجراءات التنفيذية:

- **ضمان جودة المنشآت الغذائية (مصادر الإنتاج)**

من المعلوم بأن سلامة الغذاء من سلامة المصدر، وتساهم التدابير الوقائية في جميع مراحل سلسلة الإنتاج والتوزيع بشكل كبير في تنظيم منظومة سلامة الغذاء لتتناسب مع أفضل الممارسات المتبعة عالميا عبر منع المخاطر قبل

وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

حدوثها، وهي خطوة أهم وأولى من الاكتفاء بالتفتيش ورفض المنتجات في المرحلة النهائية.

وفي هذا الشأن يقوم المركز بمتابعة مختلف المنشآت الغذائية داخل سلطنة عمان وتأهيلها ورفع مستوى الجودة لديها والعاملين بها عبر تطوير نظم سلامة الغذاء المتبعة لضمان إنتاج وتداول منتجات عالية الجودة، وهذا العمل لا يقتصر فقط على المصانع الغذائية بل يشمل مصادر الإنتاج الأولية كالمزارع والحضائر، وأدوات الحصاد كسفن الصيد للتأكد من تطبيقها لممارسات الإنتاج الجيدة، ويتم هذا العمل بالتنسيق مع المديريات العامة في مختلف محافظات سلطنة عمان.

كما يعمل المركز كذلك على اعتماد المنشآت الغذائية خارج سلطنة عمان، وضمان حصولها وتطبيقها على أنظمة سلامة الغذاء من الجهات المعتمدة من قبل المركز.

• الرقابة والتفتيش على الاستيراد والتصدير

يقوم المركز بتطبيق إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر مختلف المنافذ البرية والبحرية والجوية، والتأكد من مطابقتها لكافة الاشتراطات والمواصفات المعتمدة، من خلال التفتيش الظاهري والفحوصات المخبرية اللازمة.كما يقوم بضمان مأمونية الأغذية المصدرة عبر إصدار الشهادات الصحية وشهادات الصلاحية وشهادات التصدير بحسب نوع المنتج والإجراءات المتبعة.

• مطابقة التقارير المخبرية والبيانات الإيضاحية

يقوم المركز وبعد أن يتم فحص المنتجات الغذائية في المختبرات المسجلة بمرحلة مراجعة واعتماد نتائج الفحوصات المخبرية من خلال التحقق من موافقتها للحدود المسموح بها في المواصفات القياسية ذات العلاقة، وكذلك اعتماد بطاقة البيانات الإيضاحية للمنتجات بعد مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة، وإصدار تقارير الاعتماد.

• متابعة المنتجات في الاسواق المحلية

مع ضمان إنتاج واستيراد منتجات آمنة وسليمة من خلال اعتماد مصادر الإنتاج داخل وخارج سلطنة عمان لمنع المخاطر قبل ، يقوم المركز كذلك بمتابعة المنتجات في الأسواق المركزية والمحلية وفي المحلات من خلال حملات دورية وبالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة وعبر برنامج «مسح الأسواق» وضبط المنتجات المبني على منظومة المخاطر المتبعة (مستوى الخطر لكل منتج ومعدلات انتشاره واستهلاكه)، كما يقوم أيضا وبناءً على أية إنذارات أو شكاوى بسحب عينات من الاسواق المحلية أو من الشركات المنتجة أو المستوردة لإجراء التحاليل التأكيدية اللازمة في المختبرات الحكومية (المختبر المركزي لسلامة الغذاء ومختبر الصحة الحيوانية ومختبر الصحة النباتية)، أو في مختلف المختبرات الغذائية الخاصة المتوزعة في محافظات سلطنة عمان، وبالتعاون مع الجهات المعنية وعمل ما يلزم بحسب الإجراءات المتبعة.

• المختبرات الغذائية

يوجد حاليا عدد ١٩ مختبر غذائي خاص في سلطنة عمان، ١٥ منها حاصل على الاعتماد الدولي، وأربعة مختبرات قيد الاعتماد، وتتوزع هذه المختبرات على بعض محافظات سلطنة عمان بواقع ١١ مختبر في محافظة مسقط وستة مختبرات في شمال الباطنة (ثلاثة منها في المدينة اللوجستية بغضفان) ومختبر في محافظة جنوب الباطنة ومختبر في محافظة ظفار

كما يوجد وبالإضافة الى المختبر المركزي لسلامة الغذاء عدد تسعة مختبرات حكومية تتبع قطاع البلديات تتوزع على تسع محافظات.

• أبرز الإنجازات الأخرى لعام ٢٠٢٣

• التوسع في المختبرات الغذائية الخاصة بافتتاح مختبرات ظفار في صلالة لتخدم محافظة ظفار.

• البدء في تسجيل شركات تجهيز الأسماك لتصدير إلى الصين بعد توقيع مذكرة التفاهم مع الجانب الصيني.

• البدء في اعتماد منشآت مصانع مسحوق وزيت السمك بعد صدور لائحة تنظيم صناعة مسحوق وزيت السمك، حيث تم اعتماد عدد مصنع واحد لمسحوق وزيت السمك، وعدد مصنع واحد لتكرير الزيت (من مصانع القيمة المضافة) وحصولهما على شهادة ضبط جودة.

• تفعيل مختبر المواد الملامسة في المختبر المركزي لسلامة الغذاء، والبدء في إجراء بعض التحاليل المخبرية ذات العلاقة.

• تنفيذ خطة مسح الأسواق (سحب العينات المبني على المخاطر) لمتابعة المنتجات الغذائية بعد دخولها الى الأسواق.

• وضع خطة مراقبه وسحب العينات الخاصة بمنتجات الأسماك المستزرعة تمهيدا لدخولها للأسواق العالمية وخصوصا أسواق الاتحاد الأوروبي.

• استكمالالمرحلة الأولى والثانية من برنامج المقارنة البينية والتي شملت التحاليل الكيميائية للمياه وتحليل الأحياء الدقيقة في الأغذية، والبدء بالمرحلة الثالثة لتشمل التحليل الكيمائي للأغذية (فحوصات السكريات في العسل، المعادن الثقيلة في الحلوى) والتحليل الكيميائي للمياه (برومات وزئبق) وتحليل الأحياء الدقيقة في الأغذية وتحليل متبقيات المبيدات وتحاليل جوده الاسماك (الأحياء الدقيقة والمعادن الثقيلة).

مصر تشارك في اجتماعات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الاغـــ

شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم (١٧) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF 17) والتي عقدت بمدينة بنما- بنما خلال الفترة من ١٥-١٩ ابريل ٢٠٢٤ ، بمشاركة عدد (٥٤) بلد عضو ومنظمة واحدة و(٧) منظمات مراقبة ، ومثل مصر في هذا الاجتماع المهندسة / نهى محمد عطية – الأمانة الفنية للجنة الفنية للملوثات بالهيئة.

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها:

أولًا: الحدود القصوى للرصاص في بعض المجاميع الغذائية (الخطوة ٤) :

قدمت البرازيل ملخصًا للنقاط الرئيسية للمناقشات ، وسلطت الضوء علي المقترحات المتعلقة بـ MLs للرصاص في التوابل المجففة وفي أعشاب الطهي المجففة والطازجة وأنتهت اللجنة الي رفع الحدود التالية لأعتماد عند الخطوة ٨/٥، والخطوة ٥ :

١- الحد الاقصي ٠,٩ مجم/كجم للتوابل والأريل المجفف.
٢- الحد الأقصى ٠,٩ مجم/كجم للبذور المجففة، باستثناء بذور الكرفس.
٣- الحد الأقصى ١,٥ مجم/كجم لبذور الكرفس المجففة.
٤- الحد الأقصى ٢ مجم/كجم للجذور والريزومات المجففة .
٥- الحد الأقصى ٢,٥ مجم/كجم لأجزاء الأزهار المجففة.
٦- الحد الأقصى ٠,٦ مجم/كجم للتوابل والفواكه المجففة والتوت، باستثناء فلفل سيتشوان والينسون النجمي والبابريكا والسماق.
٧- الحد الأقصى ٠,٨ مجم/كجم للتوابل والفلفل الحلو المجفف والسماق .
٨- الحد الأقصى ٢,٥ مجم/كجم من اللحاء المجفف.
٩- الحد الأقصى ٢,٥ مجم/كجم من أعشاب الطهي المجففة .
١٠- وقف العمل الخاص بالحدود القصوى للتوابل والزهور المجففة وأعشاب الطهي الطازجة .
١١- إعادة إنشاء فريق عمل الخبراء الذي ترأسه البرازيل، للعمل على الحدود القصوى للرصاص في اللحاء المجفف وأعشاب الطهي المجففة، للنظر في مدى صلة الملحوظة المتعلقة بمحتوى الرطوبة بالحد الأقصى بالنسبة لأعشاب الطهي الطازجة، للحصول على التعليقات والنظر فيها من قبل CCCF18 ؛

١٢- الطلب من لجنة الخبراء المشتركة أن تقوم بما يلي:

- إصدار طلب للحصول على بيانات عن الرصاص في التوابل واللحاء المجفف.
- إجراء تحليل للبيانات المتاحة عن مخاليط التوابل للنظر فيها من قبل CCCF18.

ثانيا: خطة سحب العينات لتقدير ميثيل الزئبق في الاسماك (الخطوة ٤):

قدمت نيوزيلاندا عرضًا عن هذا البند ، وأنتهت اللجنة الي:

- إرسال خطة أخذ العينات إلى اللجنة الرئيسية CAC47 لاعتمادها عند الخطوة ٨/٥.
- إرسال خطة أخذ العينات إلى CCMAS43 للمصادقة عليها.

ثالثًا: تعريف الفول السوداني الجاهز للأكل لتحديد الحدود القصوي لمستويات الأفلاتوكسينات الكلية في هذا المنتج:

قدمت الهند وذكّرت بقرار اللجنة السابق بالعمل على مدى عامين لوضع تعريف للفول السوداني الجاهز للأكل أولاً، يليه تجميع البيانات وتحليلها لتطوير ألية وضع حد أقصي لهذه الفئة من الفول السوداني. وأوضحت أن التعريف الذي اقترحه فريق عمل الخبراء يشمل أنواعاً واسعة من الفول السوداني التي تعتبر جاهزة للأكل. وقد تمت مشاركة التعريف المقترح مع مدير قاعدة بيانات النظام العالمي للرصد البيئي/الأغذية GEMS/Food الذي خلص بناءً على تحليله إلى أنه لن يكون من الممكن مقارنة تركيزات إجمالي الأفلاتوكسينات (AFT) بين الفول السوداني الجاهزة للاستخدام والفول السوداني المخصص لمزيد من المعالجة (FFP)، لأن جميعها يمكن اعتبارها فول سوداني جاهزًا للاستخدام بموجب التعريف المقترح.

وأوصى رئيس مجموعة العمل بأن تنظر اللجنة في التعريف المقترح وأن يطلب من المنتجين والبلدان المستوردة بيانات الحدوث (occurrence data) في الفول السوداني الجاهز للأكل بما يتماشى مع التعريف الذي سيتم التوصل إليه للفول السوداني الجاهز للأكل بعد التأكد من أن البيانات التي سيتم تقديمها تعكس تنفيذ مدونة الممارسات.

وأنتهت اللجنة الي الموافقة علي ما يلي :

١. تطبيق التعريف الحالي للجوزيات (treenuts) الجاهز للأكل في مواصفة الكودكس رقم CXS 193 على الفول السوداني الجاهز للأكل؛
٢. إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG برئاسة الهند وتشارك في رئاسته الولايات المتحدة الأمريكية ، لتطوير ML في الفول السوداني الجاهز للاكل RTE وخطة أخذ العينات المرتبطة بها للتعليق عليها والنظر فيها من قبل اجتماع اللجنة القادم CCCF18؛
٣. الطلب من أمانة لجنة الخبراء المشتركة المعنية بالأغذية والزراعة إصدار طلب للحصول على البيانات، مع توجيهات لتحديد الفول السوداني الخام باعتباره جاهزًا للأكل أو اذا كان سيخضع لمزيد من المعالجة.
٤. مطالبة مدير قاعدة بيانات النظام العالمي للرصد البيئي/الأغذية بالتوضيح مع مقدمي الطلبات ما إذا كانت البيانات المحددة حاليًا على أنها غير معروفة هي بيانات جاهزة للاستخدام أم أنها بحاجة لمزيد من المعالجة.

رابعا: خطط سحب العينات لإجمالي الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين (أ) في بعض التوابل (في الخطوة ٤):

قدمت الهند عرضًا مختصرًا عن هذا البند، وقدمت معلومات أساسية عن العمل وملخصًا للنقاط الرئيسية التي تمت مناقشتها في مجموعة عمل الخبراء والتوصيات التي سينظر فيها CCCF

وقد أنتهت اللجنة الي:

١. الموافقة علي إرسال خطة سحب العينات إلى اللجنة الرئيسية CAC47 لاعتمادها عند الخطوة ٥ .
٢. إعادة إنشاء مجموعة عمل الكترونية (EWG)، برئاسة الهند، للنظر في القضايا المعلقة بهدف الانتهاء من خطة سحب العينات في الاجتماع القادم للجنة CCCF18. وسيتم تعميم خطة سحب العينات المنقحة للتعليق عليها قبل الاجتماع القادم للجنة CCCF18.
٣. إبلاغ اللجنة التنفيذية (CCEXEC86) بطلب تمديد الجدول الزمني لاستكمال العمل حتى عام ٢٠٢٥.

خامسا: مدونة الممارسة/المبادئ التوجيهية للوقاية من التسمم بالسيجواتيرا والحد منه (في الخطوة ٤):

أنتهت اللجنة الي إحالة مدونة الممارسات الخاصة بالوقاية من التسمم بالسيجواتيرا والحد منها إلى اللجنة الرئيسية CAC47 لاعتمادها عند الخطوة ٨/٥.

سادساً : عرض ورقة نقاشية عن قلويدات البيروليزيدين :

قدم الاتحاد الأوروبي هذا البند وقدم ملخصا لنقاط المناقشة الرئيسية والتوصيات. وأشار أن هناك اتفاقًا كبيرًا على بدء العمل على تحديث مدونة ممارسات مكافحة الأعشاب الضارة لمنع وتقليل التلوث بقلويدات البيروليزيدين في الأغذية والأعلاف (CXC 74-2014)، وأن هناك

ـــــــذية (CCCF17) ببنما

وجهات نظر مختلفة في مجموعة العمل بالحاجة إلى وضع مدونة ممارسات منفصلة للوقاية والحد من وجود قلويدات البيروليزيدين (PAs) في العسل، والحاجة إلى وثيقة توجيهية لأخذ عينات من المتطلبات التحليلية الدنيا لبيانات الحدوث التي سيتم تقديمها إلى قاعدة البيانات النظام العالمي للرصد البيئي/ الأغذية .وأنتهت اللجنة الي:

• مواصلة تطوير الورقة النقاشية بشأن مراجعة مدونة الممارسات لمنع وتقليل التلوث بقلويدات البيروليزيدين في الأغذية والأعلاف (CXC 74-2014) والتي ستتناول أيضًا الممارسات المتعلقة بالعسل؛ تقديم مقترح مدونة الممارسات كوثيقة مشروع؛

• إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG برئاسة تركيا، ورئاسة مشتركة بين المملكة المتحدة وهولندا، لإعداد الورقة النقاشية .

سابعا : عرض ورقة نقاشية عن مادة الأكريلاميد في الأغذية :

قدمت الهند ملخصاً للورقة النقاشية التي تضمنت تحليلاً عن تكوين مادة الأكريلاميد في الأغذية، ومعلومات عن علم السموم وعلم الأوبئة. الأساليب التحليلية والبيانات ذات الصلة. كما قدم رئيس فريق عمل الخبراء أيضًا توصية فريق عمل الخبراء، والتي تضمنت مراجعة مدونة ممارسات الحد من مادة الأكريلاميد في الأغذية (CXC 67-2009) والنظر في إصدار دعوة للحصول على البيانات وأنتهت اللجنة الي:

• إعادة تشكيل مجموعة عمل الكترونية، ترأسها الهند وتشارك في رئاستها المملكة العربية السعودية، لتطوير ورقة نقاشية تتضمن مقترحًا لمسودة مدونة ممارسات منقحة ووثيقة مشروع

• إصدار رساله دورية CL لجمع المعلومات حول تدابير إدارة المخاطر الجديدة للحد من مادة الأكريلاميد.

ثامنا : عرض ورقة نقاشية عن الكادميوم والرصاص في الكينوا :

قدم ممثل منظمة الصحة العالمية هذا البند وأشار إلى الطلب المقدم من اللجنة باجتماعها السابق CCCF16. وأوضح أنه تم إصدار نداء للحصول على البيانات، ونقاط البيانات التي تم الحصول عليها بالنسبة للرصاص والكادميوم في الكينوا من خلال قاعدة بيانات النظام العالمي للرصد البيئي/الأغذية، والتحليل الذي تم إجراؤه والاستنتاجات تفيد بأن الحد الأقصى من الرصاص والكادميوم البالغ ٠,١ أو ٠,٢ مجم/كجم للكادميوم والرصاص في الكينوا علي التوالي سيكون كافياً وليس لها تأثير يذكر على التعرض الغذائي. وأوصى بأن تنظر CCCF في التوصيات على النحو المقترح في الورقة.

وانتهت اللجنة الي:

• إرسال الحد الأدنى من ٠,١٥ مجم/كجم للكادميوم و ٠,٢ مجم/كجم للرصاص في الكينوا لاعتماده من قبل CAC47.

تاسعا: استعراض مدونة ممارسات الوقاية والحد من تلوث الأفلاتوكسين في الفول السوداني (CXC 55-2004)

قدمت البرازيل، بصفتها رئيسة مجموعة العمل، هذا البند وقدمت معلومات أساسية عن العمل وملخصاً للمناقشات التي دارت في مجموعة العمل وتوصياته. وأنتهت اللجنة الي :

• بدء عمل جديد بشأن مراجعة مدونة الممارسات للوقاية والحد من تلوث الأفلاتوكسين في الفول السوداني (CXC 55-2004)؛

• إحالة وثيقة المشروع إلى CAC47 للموافقة عليها؛

• إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG، ترأسها البرازيل وتشارك في رئاستها الهند، لإعداد مراجعة مقترحة لمدونة الممارسات للتعليق عليها والنظر فيها من قبل CCCF18.

عاشرا: مراجعة مدونة ممارسات تخفيض الأفلاتوكسين ب١ في المواد الخام والأعلاف التكميلية للحيوانات المنتجة للألبان (CXC 45-1997) :

قدمت كندا معلومات أساسية عن العمل ولخصت النقاط الرئيسية للمناقشة والتوصيات المقدمة إلى CCCF. وأوضح رئيس فريق عمل الخبراء أن تطوير الورقة النقاشية الحالية كان نتيجة للعمل في مجموعة العمل المعنية بمراجعة معايير الدستور الغذائي للملوثات ، وأن مدونة الممارسات هذه قد تم تحديدها كأولوية للمراجعة. **وأنتهت اللجنة الي :**

• إعادة تشكيل مجموعة عمل الكترونية (EWG) ترأسها كندا وتشارك في رئاستها المملكة العربية السعودية، وتعمل باللغة الإنجليزية لمراجعة الورقة النقاشية ، مع اقتراح لمدونة ممارسات منقحة ووثيقة مشروع للعمل الجديد.

• النظر في المستقبل في كيفية دمج مختلف المدونات لتجنب التداخل والتناقضات والتكرار.

بمشاركة مصر وممثلة ٥٥ دولة
كينيا تستضيف اجتماعات الدورة رقم (٥٤) للجنـــ
بـ «نظافة الأغذية» (الاشتراطات الصحية) (CCFH 54)

د. زينب مسعد عبد الرازق
الأمانة الفنية للجنة الاشتراطات الصحية بالهيئة

فـي إطـار عضويـة مصـر فـي هيئة الدسـتور الغذائي (Codex)، وحرصًا من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجـودة علـى المشـاركة فـي لجان الكودكـس الدولية الهامة لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحـدث المسـتجدات والتطـورات في مجال الأغذية، شـاركت الهيئة بصورة حضورية فـي اجتماعات الـدورة رقم (٥٤) للجنة الدسـتور الغذائي المعنية «نظافـة الأغذيـة» (الاشـتراطات الصحية)(CCFH 54) والتى عقدت فى مدينة نيروبـى - كينيا خلال الفترة مـن ١١ حتـى ١٥ مـارس ٢٠٢٤، ، بمشـاركة مندوبيـن مـن (٥٦) دولـة من الـدول الأعضاء ، وواحـد منظمة (الإتحـاد الأوروبـي) و (١١) منظمة مراقبة، ومثل مصـر في هذا الإجتماع د/ زينب مسـعد عبد الـرازق – الأمانة الفنيـة للجنـة الاشـتراطات الصحيـة «نظافة الأغذية» بالهيئة.

● **أهـم الموضوعات التـى تم عرضها ومناقشـتها وما انتهت إليه اللجنة:**

أولًا : الموضوعـات المحالـة من هيئة الدسـتور الغذائي و/أو الهيئات الفرعية الأخرى التابعة لها:

لخصـت أمانـة الدسـتور الغذائـي عرضها فى أن الارشـادات التوجيهية لمكافحة الإيشريشـيا كولاى E.coli المنتجة لسموم الشـيجا (STEC) (القسـم العام والملحق الأول الخاص بلحوم البقر النيئة والملحق الثالث الخاص باللبن الخام والجبن المصنع مـن اللبن الخام) والمبادئ الارشـادية للاسـتخدام الآمن وإعادة استخدام المياه في إنتاج الأغذية وتجهيزها (القسم العام والملحق الأول بشـأن المنتجات الطازجة) تم اعتمادهم باللجنة الرئيسـية CAC46 ونشـرهم بإسـم CXG 99-2023 و-CXG 100 2023 على التوالي. وطلبت اللجنة النظر بعناية في العلاقة بين المبادئ التوجيهية الجديدة المتعلقة بتدابير مراقبة نظافة الأغذية في الأسـواق التقليدية للأغذية، والمبـادئ العامة لنظافة الأغذية وكذلـك النصـوص الإقليميـة ذات الصلـة. وواصلـت الأمانة عرضهـا بتحديث العمل المتعلق بمسـببات الحساسـية الغذائية وعليه قد تحتاج اللجنة لتحديث إدارة مسـببات الحساسية الغذائية لتتماشـى مع عمل اللجنة CCFL التـى انتهت للنظر فيه ضمن بند العمل الجديد/خطة العمل المسـتقبلية. كما تابعت الأمانة بأن اللجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات (CCMAS42) قامت بتعديل المبادئ الارشادية لأخذ العينات فى دورتها السابقة (CXG 50-2004) ووافقت اللجنة على اعادة النظر بشأن خطط أخذ عينات الهيستامين.

ثانياً : مناقشة المسائل الناشئة عن عمل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (بمـا في ذلك مجموعة خبراء تقييـم المخاطر الميكروبيولوجية JEMRA) والمقدمة من المنظمة العالمية لصحة الحيوان (WOAH):

قـدم ممثـل منظمة الصحـة العالمية ملخصًا لبعـض الأعمال التي قامت بهـا JEMRA منذ CCFH53 بشـأن مكافحة *Salmonella & Campylobacter* في لحوم الدواجن، وتقييم المخاطر الكمية لبكتيريا *Listeria monocytogenes* في الأسماك المدخنة الباردة الجاهزة لـلأكل والخضـروات المجمدة وقطع الشـمام الجاهزة للأكل. كما تحدث عـن العمل الجاري لمنظمة الصحة العالمية بشأن الأسواق التقليدية للأغذية وتركيزها الخاص على تقليل مخاطر أسـواق الحيوانات الحية إلى أدنى حد ممكن على الصحة العامة وأنهم يعتبرون عملهم مكملاً لعمـل CCFH فـي هذا المجال. وسـلط الضوء أيضًا علـى مخرجات اجتماعات المشـورة العلمية المشـتركة الأخيرة التي تناولت مسببات الحساسية الغذائية وتوافر خمسة تقارير حول هـذا الموضـوع فضلاً عن العمـل المتعلق بالفيروسـات في الأغذية. كما سـلط الضوء على العمل الجاري لدعم البلدان المنخفضة والمتوسـطة الدخل فـي بناء قدراتها على تنفيذ معايير الدسـتور الغذائي وتشـجيعها وتمكينها من تطبيق عمليات تحليل المخاطر تحت مظلة «صحة واحدة» لضمان سـلامة الأغذية. كما أشارت اللجنة إلى الالتزام المستمر لـ WOAH بالعمل مـع CCFH فـي المجـالات ذات الصلة والتأكد مـن تحديث أي إشـارات مرجعية إلى دليل وقانون صحة الحيوانات البرية في WOAH (قانون البرية) في CXG 86-2015 بحسـب

ـــــة الدستور الغذائي المعنية

الاقتضـاء وإبلاغ CCFH بها. أعربت اللجنة فـى النهاية عن تقديرها للعمل القيـم المقـدم وأهميتة في تقدم العمل الحالى والمسـتقبلى للجنة ومواصلة تنفيذ أدوات الممارسات الصحية الجيدة وتطويرها.

ثالثاً: ارشادات مكافحة E.coli المفرزة لسموم الشيجا (STEC) فى لحوم البقر النيئة، والخضـروات الورقية الطازجة، واللبن الخام، والجبن المصنع من اللبن الخام، والبراعم والبذور:

اجمعـت اللجنة على هـدف تقديم إرشـادات منع أو تقليـل مخاطر الأمراض المنقولـة بواسـطة الأغذية الناجمة عن جراثيم STEC حين اسـتهلاكها نيئة. وقـدم اقتـراح بتنفيذ الفحوصات الطبية الدورية لجميع الموظفين للكشـف عن الأفـراد الحامليـن لجراثيـم STEC، بينما أوضح الرئيس أنة لا يُحدد بشـكل فعال وفرض مثل هذه الضوابط الصحية في الإنتاج الأولي على مستوى العالم تقييديًا بشـكل مفرط بالاضافة إلى أن الشـرط الحالي من حظر دخول الأفراد المعروفين أو المشتبه في إصابتهم بأمراض الجهاز الهضمي المناطق التي يتم فيهـا التعامل مع الخضروات الورقية الطازجـة يمكن أن يعالج هذه المخاوف بشـكل مناسـب. كما أثير تسـاؤل عما إذا كانت جميع المياه المستخدمة لتبريد وغسل الخضروات الورقية الطازجة ينبغي أن تكون مياه صالحة للشرب بدلا من المياه الملائمة للغرض، أوضح الرئيس أن هذا القسـم جزءًا من مرحلة ما قبـل المعالجة التي تنـدرج تحت الإنتاج الأولي وإن متطلبـات المياه الملائمة للغـرض كافية ووافقت اللجنة على الإبقاء على هذا دون تغيير. وانتهت اللجنة إلـى إحالة المسـودة المقترحة للملحـق الثاني الخاص بالخضـروات الورقية الطازجـة والملحـق الرابـع بشـأن البراعـم لاعتمادهم في الخطوة الخامسـة وإدراجهم لاحقًا الملحق الثاني والثالث في 2023-99 CXG .

رابعًا: مقترح المبادئ الارشـادية للاسـتخدام الآمن وإعادة اسـتخدام المياه في إنتاج الأغذية وتصنيعها (الملحق الثاني بشـأن منتجات مصايد الأسـماك والملحق الثالث بشأن منتجات الألبان :

الملحق الثاني: الأسـماك والمنتجات السـمكية: تم تحسـين وزيادة فهم أدوات اتخـاذ القـرارات الجديدة بعد مزيد مـن المناقشـة وإدراج التعليقات الاضافية والتطوير للتوضيح. في أثناء الإشـارة إلى الكائنات الحية الدقيقة فى اسـتخدام الميـاه كانت هنـاك مخاوف من عـدم الوضوح وكان النظـر في مصطلحات أخرى مثل «المتوطنة» و«الأصلية»، ولكن لتسـهيل الفهم وافقت اللجنة على تغييـر المصطلح إلى «الكائنات الطبيعية» في جميع أقسـام الوثيقة. ولضمان إدارة سلامة المياه فيما يتعلق بالاختبارات الميكروبيولوجية تم التنقيح بالكامل من أجل وضوح التعرف السريع على حالات عدم المطابقة المحتملة والارشاد للإجراءات التصحيحية التي قد تشمل اختبارات ميكروبيولوجية إضافية للعملية و/أو للمنتج. فيما يخص تقييم استخدام المياه أو إعادة استخدامها بما يتناسب مع الغـرض: وافقت اللجنة على مراجعة أدوات اتخاذ القرارات الأربعة بالتعاون مـع أمانة لجنـة JEMRA للتأكد من ملائمتها لإدراجها فـي الملحق. واتفقت علـى أن هناك حاجـة لمزيد من المـداولات داخل مجموعـة العمل لمواصلة التطوير واستكمال العمل.

الملحـق الثالث: اللبـن ومنتجات الألبان - تقييم ملائمـة المياه للغرض وإدارة سـلامة المياه: بالاشارة إلى أن فشـل نظام إعادة

استخدام المياه نقطة بالغة الأهمية وينبغي الحفاظ عليها وبالأخص في هذا الملحق تم إدراج أنة يجب توفير مصدر مياه ملائمة للغرض احتياطي مثل مصدر خارجي لمياه الشرب .

الملحق الرابع: وافقت اللجنة على اقتراح فريق العمل بشأن ملحق جديد يشمل كلاً من: التكنولوجيات الجديدة / المعلومات المحذوفة من الملحق الثالث بشأن تقييم ملائمة المياه للغرض وإدارة سلامة المياه

انتهت اللجنة الى: إحالة مشروع الملحق الثالث (اللبن ومنتجات الألبان) إلى اللجنة الرئيسية لاعتماده في الخطوة الخامسة وإدراجه لاحقًا في CXG 100-2023؛ وإعادة مشروع الملحق الثاني (الأسماك والمنتجات السمكية) إلى الخطوة الثانية لمزيد من التفصيل للقسمين الثانى والثامن مع الاتفاق على جميع الأقسام الأخرى بالاضافة إلى إنشاء مجموعة عمل الكترونية EWG برئاسة الاتحاد الأوروبي بمشاركة المغرب وهندوراس وموريتانيا

والهند والاتحاد الدولى للألبان وإعدادها للتقرير مع الأخذ في الاعتبار التعليقات والمناقشات فى اللجنة قبل انعقاد اللجنة القادم لمراجعة الملحق الثاني (الأسماك والمنتجات السمكية) مع التركيز على القسم الثانى والثامن ومواصلة تطوير الملحق الرابع المتعلق بتقييم ملائمة المياه للغرض وإدارة السلامة وتكنولوجيات استعادة ومعالجة المياه لإعادة استخدامها

خامساً : مقترح مشروع مراجعة ارشادات تطبيق المبادئ العامة لصحة الأغذية لمكافحة سلالات الفيبرو الممرضة في الأغذية البحرية (CXG 73-2010) :

ركزت المناقشات بمجموعة العمل على:

١) تعريفات المأكولات البحرية والمياه المعالجة/المعالجة جزئيًا والمياه النظيفة والمياه الملائمة للغرض؛

٢) قضايا معالجة المياه؛

٣) تحديد متطلبات درجة حرارة المنشأة بالاضافة الى موائمة النصوص مع CXC 1-1969 . أعرب الأعضاء عن آراء متباينة فيما يتعلق بتعريف «المياه النظيفة» و «المياه الملائمة للغرض» وأنواع المياه الملائمة لتخزين وتداول المأكولات البحرية على متن سفن الصيد المخصصة للاستهلاك الخام أو المعالجة جزئيا. وانتهت اللجنة الى إحالة المسودة إلى اللجنة الرئيسية CAC47 لاعتمادها في الخطوة الخامسة مع ملاحظة أن جميع الإشارات إلى المياه لا تزال قائمة بين قوسين وأن هذه الوثيقة تمت موائمتها مع CXC 1-1969. وإعادة النظر في هذا النص بمجرد الانتهاء من الملحق الثاني الخاص بالأسماك والمنتجات السمكية من ارشادات الاستخدام الآمن وإعادة استخدام المياه في إنتاج الأغذية وتصنيعها (CXG 100-2023).

سادسًا: مقترح مشروع ارشادات تدابير مراقبة صحة الأغذية فى أسواق الأغذية التقليدية

كان هناك دعم ساحق لتعزيز المبادئ الارشادية حيث أنها توجد في جميع أنحاء العالم ومصدر الحصول على الغذاء. باعتبار هذه المبادئ مكملة للمبادئ الارشادية الحالية حيث أن هناك قضيتين رئيسيتين للمناقشة (الارشادات العامة للحيوانات الحية في الأسواق وكيفية وصف المياه) التى يجب أن تشمل مايلى:

- التمييز بين بائعي الأغذية فقط ومتداولوا الأغذية (FBO)
- بعض هذه الأسواق قد تكون صغيرة جدًا ولها هيكل محدود
- تضمين مراجعة/موافقة السلطات المختصة وكذلك سلطات السوق أو منظمات عمليات تداول الغذاء (FBO)
- الاشارة إلى المياه الصالحة للشرب فقط مع الاشارة إلى CXG 100-2023

كما تم الاشارة إلى أن منظمة الصحة العالمية تعكف على وضع مبادئ توجيهية بشأن الأسواق التقليدية للأغذية الأغذية بما في ذلك الحيوانات الحية، وبمجرد توفرها يمكن مراجعة مبادئ الدستور الغذائي وتحديثها حسب الاقتضاء. وانتهت اللجنة الى الموافقة على إحالة المشروع إلى اللجنة الرئيسية CAC47 لاعتماده في الخطوة الخامسة كما طلبت اللجنة CCFH54 من لجان التنسيق بعد الاعتماد من اللجنة الرئيسية مراجعة النصوص الخاصة بتدابير مراقبة نظافة الأغذية وإجراءات المتابعة اللازمة مع المبادئ العامة CXC 1-1969 لضمان التوافق.

سابعاً : موائمة نصوص الدستور الغذائي التي أعدتها اللجنة CCFH مع المبادئ العامة المعدلة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969):

حددت اللجنة أولويات العمل للتوافق مع المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ودمجها في خطة العمل واعتماد نهج هجين للتوافق من مجموعات العمل الالكترونية ذات الصلة على النحو التالي:

١) توافق النصوص ذات الأولوية الأولى فى خطة العمل المستقبلية من الناحية الهيكلية / المحتوى الفني

٢) توافق النصوص الواردة في الجزء الثانى من خطة العمل المستقبلية هيكليًا فقط

كما وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل الكترونية بشأن التوافق برئاسة الصين ومشاركة المملكة المتحدة والاتحاد الأوروبي تقوم ببدء أعمال التوافق الهيكلي / الاشارات المرجعية بالاضافة الى تضمين الإستناد إلى أقسام (HACCP) التي لم تكن موجودة في الإصدارات السابقة من CXC 1-1969

سامناً : مهام وأعمال اللجنة المستقبليه : أيدت اللجنة العمل الجديد ووافقت على:

- مراجعة الارشادات العامة بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية لمكافحة الفيروسات في الغذاء (CXG 79-2012): إنشاء مجموعة عمل الكترونية EWG برئاسة كندا وهولندا .
- مراجعة المبادئ الارشادية لمكافحة Campylobacter & Salmonella في لحوم الدجاج (CXG 78-2011): إنشاء مجموعة عمل الكترونية EWG برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية وأستراليا والبرازيل والدنمارك وهندوراس والهند .
- مراجعة الارشادات العامة بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة بكتيريا Listeria monocytogenes في الأغذية (CXG 61-2007): إنشاء مجموعة عمل الكترونية EWGبرئاسة الولايات المتحدة الأمريكية وكندا والصين وفرنسا.
- تشجيع الأعضاء على تقديم أوراق نقاشية جديدة/مقترحات عمل جديدة (على سبيل المثال بشأن المواد المسببة للحساسية الغذائية).

دور اللحوم في نمو ذكاء الأطفال

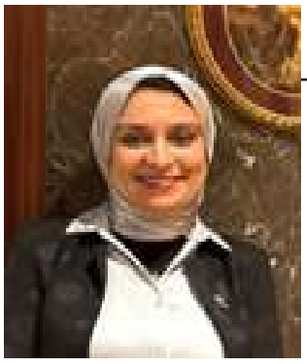
دكتور فهيم شلتوت
استاذ الرقابة الصحية علي اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها
ـ كلية الطب البيطري جامعة بنها

اللحـوم ضروريـة لبنـاء الخلايا المختلفة في الجسـم ولعملهـا ، ويعتبر تناول اللحوم مهم جداً لتكوين عضلات الطفل ومدّه بالبروتين، وهو أحد العناصـر المهمـة الواجب تواجدها في الوجبـة الغذائية، وأفضل أنواع اللحـوم هـى اللحم البقرى العضوي والتى تعتبـر أغنى أنواع اللحوم فى الأوميجـا ٣ وفيتاميـن E وحمض اللينوليك عـن اللحم البقرى العادى. وكذلـك اللحوم الضأن وذلك نظراً لان اللحوم الضأن تسـاهم في خفض معدلات الاكتئاب الشديد والقلق.

وتساهم اللحوم الضأن في خفض معدلات الاكتئاب الشديد والقلق، لكن هذا يتوقف على نوع اللحم ذاته، نظراً لغني اللحوم كثيراً بأحماض أوميجا-٣ نتيجة تغذية الحيوانات في المراعي على الحشـائش، وأيضا التربتوفان وهو حمض أميني يتحول إلى هرمون السيروتونين وهو هرمون السعادة والتخلـص من القلق والتوتر، ويعتبر أفضل وقت لتناول اللحوم هو وقت ما بعد الظهر وحتى الخامسة مساءا ، وأسوأ وقت في المساء لأن اللحوم، أو البروتينات صعبة الهضم، قد تتسـبب فى حدوث آلام في المعدة ونوم غير مريح ، ومن أهم قواعد السـلامة الغذائية عند حفظ اللحوم واعدادها وطبخها ، أن تكون من حيوانات سليمة وخالية من الأمراض ؛ كما يؤثر عمـر الحيوان علي كمية الماء التي تسـاعد فى سرعة الفسـاد حيث أنه كلمـا زاد عمر الحيـوان قلت كمية المـاء، زادت كثافة مادة الكولاجين ، كما أن لحوم الذكور تتميز بقوتها وخشـونتها وتجمـع الدهـون الذى يكـون اقل ممـا في الانـاث واثناء غلـي لحـوم الذكور تظهر رائحة غير مرغوبـة ، وأيضاً مع زيادة عمر الحيوان يزداد سـمك الليفة العضلية وتصبح اللحوم اكثر صلابة ويؤدي ذلك الى زيادة نسـبة الانسـجة الرابطة، وتقل نسـبة الرطوبة والبروتين وتزداد نسـبة المـواد الدهنية وتحـدث تفاعلات كثيرة في الجسـم وهي السبب في ظهور الرائحة والطعم الخاص باللحوم ، ويمكن معرفة ما إذا كان قد تم إذابة منتج وإعادة تخزينة مرة أخرى، إذا كان هناك داخل كيس التغليـف بلـورات ثلج حمراء مدممه فهذا يـدل أن اللحوم قد تمت إذابتها وتجميدها مرة أخرى.

العبوات المعاد تدويرها وسلامة الأغذية

منى أحمد العبد
الهيئة القومية لسلامة الغذاء



- تلعب التعبئة والتغليف للمواد الغذائية دورًا حيويًا في ضمان سلامة الأغذية وكذلك دورا فعالاً في التجارة العادلة واستدامة الأغذية. حيث ان العبوات تحمي الأغذية من التلوث والفساد، مما يقلل من فرص الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. كما تشجع التجارة العادلة للأغذية من خلال تمكين نقل وتخزين المنتجات الغذائية المتنوعة عبر مسافات وأطر زمنية أطول. ويعزز التغليف أيضًا استدامة الغذاء عن طريق الحد من هدره وفقدانه بالإضافة إلى ضمان وصول غذاء آمن إلى المستهلكين في السنوات الأخيرة، ومن ثم فقد تم التركيز على الحاجة إلى الاستدامة العالمية. وأهمية تشجيع النظم الغذائية المستدامة وحاجة المستهلكين إلى إجراء عمليات شراء من منظور الاستدامة. ومن المتوقع أن تلعب إعادة التدوير دوراً هاماً في هذا الجهد.

- وقد ساهمت التشريعات في جميع أنحاء العالم في إنتاج مواد التعبئة والتغليف بمتطلبات المحتوى المعاد تدويره. وبشكل عام أدت هذه المساهمات إلى تغييرات كبيرة في طريقة تعبئة الأغذية على المستوى الوطني والإقليمي والعالمي، مع تغييرات وتحديثات مستمرة.

- وهناك بعض أنواع تعبئة وتغليف للمواد الغذائية تعتمد علي استخدام المواد المعاد تدويرها لزيادة استدامة تعبئة وتغليف المواد الغذائية، كما أن دمج المواد المعاد تدويرها في تعبئة المواد الغذائية يزيد من احتمال خلق مخاوف تتعلق بسلامة الأغذية والتجارة.

- تمثل المواد المعاد تدويرها ناقلاً جديداً لإدخال الملوثات إلى الأغذية، إما من خلال استخدام المواد المعاد تدويرها من مصادر غير خاضعة للرقابة والتي كانت ملوثة من استخدامها الأصلي غير الغذائي أو إعادة استخدامها كعبوات لاغراض غير غذائية من قبل المستهلك قبل إعادة التدوير، أو من خلال عملية جمع النفايات مما يوفر طريقاً للمواد السامة للانتقال إلى الغذاء المعبأ ويمكن أيضا أن تتعرض سلامة الأغذية للخطر. لذا فإن كثير من الدول تقوم بوضع /أو تطوير المتطلبات والتشريعات الملزمة بهذا الشأن. وهذا يؤدي إلى تشجيع استخدام المواد المعاد تدويرها علي اسس وتشريعات تضمن سلامة المنتجات النهائية المعاد تدويرها وسلامة الاغذية المعبأة والحفاظ على صحة وسلامة المستهلك.

وتتمثل مهمة السلطات الرقابية داخل جمهورية مصر العربية مثل الهيئة القومية لسلامة الغذاء كجهة خدمية مفوضة من رئاسة الجمهورية بحماية صحة وسلامة المستهلك وتعزيز الممارسات العادلة في تجارة الأغذية من خلال وضع القوانين والتشريعات الخاصة بسلامة الأغذية والعمل علي انتاج غذاء صحي آمن ومستدام ، بما في ذلك الحد من توليد النفايات من خلال الوقاية والحد منها وإعادة تدويرها وإعادة استخدامها؛ وتشجيع الشركات على تبني الممارسات المستدامة.

- لذا فقد تم صدور القرار رقم ١٧ لسنة ٢٠٢٢ الخاص بالحدود الفنية الملزمة للمواد والادوات الملامسة للغذاء والذي يشمل في محتواه وضع مبادئ توجيهية تتعلق بالمواد الخام المناسبة المعاد تدويرها لتغليف المواد الغذائية بالإضافة إلى تقنيات إعادة التدوير لإنتاج مثل هذه المواد.

- من أهم العبوات المعاد تدويرها هي العبوات البلاستيكية المعاد تدويرها والتي تحظى باهتمام كبير على المستوي العالمي. وتتلخص متطلبات المواد البلاستيكية المعاد تدويرها الملامسة للغذاء طبقا لقرار ١٧ لسنة ٢٠٢٢ فيما يلي :

١- منع طرح المواد والأدوات البلاستيكية الملامسة للغذاء التى تحتوى على بلاستيك معاد تدويره فى السوق إلا إذا تم الحصول عليه من خلال عملية إعادة تدوير مرخصة .

٢- يجب إدارة عملية إعادة التدوير المرخصة من خلال نظام توكيد جودة مناسب يضمن أن البلاستيك المعاد تدويره يتوافق مع المتطلبات الواردة فى الترخيص.

- كما يجب أن تحقق المدخلات البلاستيكية أحد الشرطين التاليين :

١- أن تكون المدخلات البلاستيكية من حلقة منتج ضمن سلسلة مغلقة ومضبوطة ويجب تحديد اشتراطات هذه السلسلة بالأخص فيما يتعلق بمرحلة تصنيع القشور حيث لا يوجد فى مصر حتى الآن سلاسل توريد مغلقة لمخلفات البلاستيك أما فى حالة مرحلة تصنيع الحبيبات الملائمة لملامسة الغذاء يجب تحديد اشتراطات القشور المستخدمة كمدخل إنتاج (لضمان استخدام فقط المواد والأدوات المعدة لملامسة الغذاء وأنه يتم استبعاد أى تلوث فيها).

٢- يتم إثبات كفاءة عملية إعادة التدوير وقدرتها على تقليل التلوث الكيميائى لتركيز لا يشكل خطورة على صحة الإنسان وذلك من خلال اختبار التحدى أو أى دليل علمى ملائم .

- العوامل التي تؤخذ بعين الاعتبار عند تحديد متطلبات البلاستيك المعاد تدويره:

١- الترخيص الدولي لعملية إعادة التدوير.

٢- المتطلبات والقيود الخاصة بالمواد الخام (المدخلات) المستخدمة في صناعة إعادة التدوير.

٣- التأكد من كفاءة عملية ازالة التلوث.

٤- التأكد من سلامة المنتج النهائي المعاد تدويره.

٥- المراقبة الجيدة لتقنية إعادة التدوير المستخدمة.

٦- إجراء الاختبارات والتحليلات على المنتج النهائي المعاد تدويره لضمان السلامة وفقًا للتشريعات الملزمة بقرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ١٧ لسنة ٢٠٢٢ -EU ٢٠٢٢/١٦١٦ & EU ٢٠١١/١٠ الخاصة بـ r-PET والقوانين والتشريعات الملزمة للمواد الأخرى المعاد تدويرها مثل الورق والمعادن دوليًا ومحليًا.

- يتم تحديد السلامة للعبوات المعاد تدويرها من خلال نتائج تحاليل المنتج النهائي التي تثبت كفاءة إزالة التلوث بالتقنية المستخدمة في إعادة التدوير، بالإضافة إلى نتائج الملوثات البديلة وحدود الهجرة المحددة.

- كما يجب توفير اقرار مطابقة Declaration of compliance يحتوى على كافة المعلومات الخاصة بالمنتج المعاد تدويره والتوافق مع المتطلبات الملزمة طبقا للتشريعات الملزمة.

- يجب إتباع القواعد والاشتراطات البيئية الواردة فى المواصفة. (ISO ١٤٠٢١:٢٠١٦).

تطعيم (تحصين) الأسماك: الطرق والأهمية في تربية الأحياء المائية

أ /ابراهيم أحمد ابراهيم محمد

نائب مدير قطاع الجودة - الشركة الوطنية للثروة السمكية والاحياء المائية

أصبح تطعيم الأسماك جزءا لا يتجزأ من ممارسات تربية الأحياء المائية الحديثة في جميع أنحاء العالم. مع تزايد الطلب على المنتجات السمكية وصعود تربية الأحياء المائية كصناعة رئيسية لإنتاج الأغذية، اكتسبت صحة ورفاهية الأسماك المستزرعة اهتماما كبيرا. يلعب التطعيم دورا حاسما في الوقاية من الأمراض ومكافحتها في مجموعات الأسماك ، وبالتالي ضمان الإنتاج المستدام لتربية الأحياء المائية. في هذه المقالة سوف نستكشف طرق تطعيم الأسماك ونسلط الضوء على أهمية التطعيم في قطاع الاستزراع المائي.

طرق تطعيم الأسماك:

١. التطعيم بالحقن: التطعيم بالحقن هو أحد أكثر الطرق شيوعاً المستخدمة لتحصين الأسماك ضد مسببات الأمراض المختلفة. يتم حقن اللقاحات في الأسماك إما في العضل أو داخل الصفاق (الغشاء البطني). تضمن هذه الطريقة التوصيل الدقيق لجرعة اللقاح وتسمح بالتحكم الدقيق في عوامل التطعيم. ومع ذلك ، فإنه يتطلب موظفين مهرة ومعدات متخصصة للإدارة.

٢. التطعيم بالغمر: يتضمن التطعيم بالغمر تعريض الأسماك لمحلول لقاح في الماء. تمتص الأسماك اللقاح من خلال الجلد والخياشيم والأغشية المخاطية. هذه الطريقة مناسبة بشكل خاص لتطعيم الأسماك الصغيرة أو الزريعة وهي أقل كثافة في العمل مقارنة بالتطعيم بالحقن. ومع ذلك، فإن تحقيق امتصاص متناسق للقاح يمكن أن يكون أمرا صعبا، ويجب رصد تركيز التعرض للقاح ومدته بعناية.

٣. التطعيم عن طريق الفم: يستلزم التطعيم الفموي دمج اللقاحات في علف الأسماك أو إعطائها مباشرة في تجويف فم الأسماك. عادة ما يتم تغليف اللقاح أو خلطه مع إضافات الأعلاف لتعزيز الاستساغة وضمان توصيله إلى الجهاز الهضمي. يعتبر التطعيم الفموي مناسبا للتطعيم الجماعي للأسماك في عمليات الاستزراع المائي واسعة النطاق ويقلل من الإجهاد المرتبط بالمناولة. بالإضافة إلى ذلك ، فإنه يحاكي طرق العدوى الطبيعية ، ويحفز كل من الاستجابات المناعية الجهازية والمخاطية.

٤. التطعيم الموضعي: يتضمن التطعيم الموضعي تطبيق اللقاحات مباشرة على الجلد أو الأغشية المخاطية للأسماك. يمكن إعطاء اللقاحات على شكل بخاخات أو بالغمس أو النقع. هذه الطريقة مناسبة لأنواع الأسماك ذات البشرة الحساسة أو لاستهداف مسببات الأمراض المحددة التي تصيب الجلد. ومع ذلك ، قد تختلف فعالية التطعيم الموضعي اعتمادا على تركيبة اللقاح والقدرة على اختراق الحواجز الواقية للأسماك.

أهمية تطعيم الأسماك:

١- الوقاية من الأمراض:يشكل تفشي الأمراض مخاطر كبيرة على إنتاج تربية الأحياء المائية، مما يؤدي إلى خسائر اقتصادية وآثار بيئية. يساعد التطعيم على منع انتشار الأمراض المعدية عن طريق تهيئة الجهاز المناعي للأسماك للتعرف على مسببات الأمراض ومكافحتها. من خلال الحد من حدوث الأمراض وشدتها ، يعزز التطعيم الصحة العامة والإنتاجية لمجموعات الأسماك.

٢- تقليل استخدام المضادات الحيوية: يقلل التطعيم من الاعتماد على المضادات الحيوية لعلاج الأمراض في تربية الأحياء المائية. يمكن أن يساهم الإفراط في استخدام المضادات الحيوية في تطوير مقاومة مضادات الميكروبات والتلوث البيئي. الأسماك الملقحة أقل عرضة للإصابة بالعدوى ، مما يقلل من الحاجة إلى التدخلات العلاجية ويعزز ممارسات تربية الأحياء المائية المستدامة.

٣- تحسين جودة المنتج: الأسماك الملقحة أكثر صحة وتظهر معدلات نمو أفضل وكفاءة تحويل الأعلاف. من خلال الحفاظ على الحالة الصحية المثلى ، يساهم التطعيم في إنتاج منتجات سمكية عالية الجودة ذات قيمة غذائية وطعم معززين. ويفضل المستهلكون بشكل متزايد المنتجات من نظم تربية الأحياء المائية المستدامة والمدارة بمسؤولية، مما يؤكد على أهمية تطعيم الأسماك.

٤- حماية البيئة: يمكن أن يؤدي تفشي الأمراض في تربية الأحياء المائية إلى إطلاق مسببات الأمراض في البيئة المحيطة ، مما يشكل مخاطر على مجموعات الأسماك البرية والنظم الإيكولوجية. يساعد التطعيم على احتواء تفشي الأمراض داخل مرافق تربية الأحياء المائية ، مما يقلل من احتمال انتقال مسببات الأمراض إلى البيئة. من خلال حماية النظم الإيكولوجية المائية ، يدعم تطعيم الأسماك الحفاظ على التنوع البيولوجي وصحة النظام الإيكولوجي.

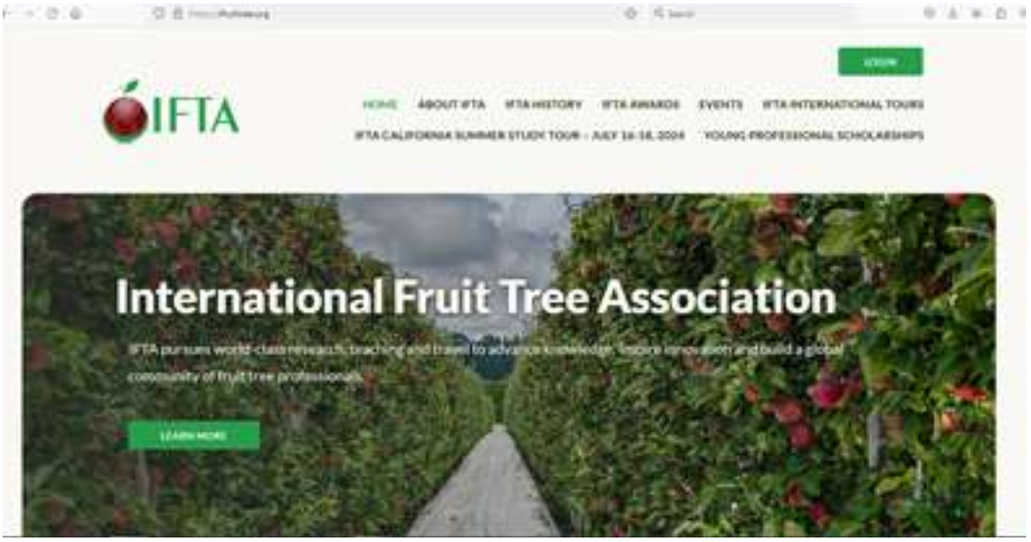
الخلاصة: يلعب التطعيم دورا حاسماً في تعزيز صحة ورفاهية واستدامة عمليات الاستزراع السمكي. ومن خلال استخدام طرق التطعيم المختلفة، يمكن لمنتجي تربية الأحياء المائية حماية مخزوناتهم السمكية بشكل فعال من الأمراض المعدية وتقليل استخدام المضادات الحيوية. إن اعتماد استراتيجيات التطعيم لا يعزز إنتاجية تربية الأحياء المائية وربحيتها فحسب ، بل يساهم أيضا في الإشراف البيئي والأمن الغذائي. ومع استمرار توسع صناعة الاستزراع المائي، يظل الاستثمار في البحث والابتكار في تقنيات تطعيم الأسماك أمرا بالغ الأهمية لضمان استمرارية ممارسات الاستزراع السمكي على المدى الطويل.

الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة

International Fruit Tree Association

أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات



تأسست الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة خلال اجتماع مصغر لمزارعى ومنتجى الفاكهة فى مدينة هارتفورد، ميشيغان الامريكية وذلك في عام ١٩٥٨ لمناقشة الاهتمام المتزايد بزراعة الأشجار في البساتين التجارية ، وبنهاية الاجتماع ، اقترح الأعضاء أن يعقد الاجتماع بصورة سنوية منتظمة بهدف إطلاع مزارعي أشجار الفاكهة على أحدث المعلومات والتطورات والبحوث الزراعية فى مجال زراعة أشجار الفاكهة
ومنذ هذه البداية ، تطورت وتحولت الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) إلى منظمة دولية لتعزيز صناعة أشجار الفاكهة.

تهتم وتسعى الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) إلى:

- عمل بحوث علمية على مستوى عالمي وتنظيم ورش عمل للنهوض بالمعرفة لدعم الابتكار لبناء مجتمع عالمي من المهنيين الماهرين لزراعة أشجار الفاكهة.
- إلزام الأعضاء من منتجى أشجار الفاكهة بتوفير المعلومات والخبرات العملية المتطورة من خلال المؤتمر السنوي وجولات تبادل الخبرات الصيفية بالإضافة الى فرص تعليمية على المستوى العالمى للأعضاء، واستضافة جولات دراسية دولية ومؤتمرات في أوروبا وآسيا.
- توفير فرص تعليمية فى شكل منح دراسية للشباب المهنيين من مزارعى ومنتجى أشجار الفاكهة، والتي تسمح لهم وتُمكنهم من جمع المعرفة والاتصالات الهامة في صناعة أشجار الفاكهة.
- تعزيز وخلق مجتمع مفتوح لتبادل الخبرات بين المزارعين من جميع أنحاء العالم والتى تُمثل شبكة معلومات وخبرات لا تقدر بثمن من منتجى ومزارعى أشجار الفاكهة .
- الإلتزام بتقديم تمويل للبحوث البستانية والدعم المستمر لتوفير المعرفة والمعلومات البحثية القيمة لصناعة اشجار الفاكهة.

وتعقد الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة العديد من الاجتماعات والمؤتمرات الدولية في جميع أنحاء العالم فى مجال التعريف بالبساتين الرائدة وتقديم الأبحاث العلمية والخبرات للمزارعين المهتمين بزراعة أشجار الفاكهة .

كما تقدم الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة جوائز في المؤتمر السنوي للأعضاء لتعزيز مهمة الجمعية الدولية وصناعة أشجار الفاكهة ومن هذه الجوائز (جائزة الإرشاد المتميز – جائزة الباحث المتميز).

وتقبل الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) العضوية للأفراد والهيئات والمنظمات وتبلغ قيمة العضوية ١٧٥ دولار سنويا، يتضمن الاشتراك في نشرات البحوث الزراعية فى مجال أشجار الفاكهة وحضور المؤتمرات والندوات السنوية التى تعقدها الجمعية .

كما تقدم الجمعية IFTA منح دراسية للمهنيين من الشباب آخرها كان عام ٢٠١٣ لتشجيع الجيل القادم من محترفي الأشجار المثمرة على حضور فعاليات IFTA التعليمية. وبفضل دعم الرعاة ، حقق هذا البرنامج نجاحًا كبيرًا، ونأمل أن يستمر هذا النجاح .

يتم دمج المستفيدين من المنح الدراسية في برامج المؤتمرات/الجولات الدراسية ويتم تعريفهم بالأشخاص والاتجاهات والأفكار المبتكرة في طليعة هذهالصناعة ، بالنسبة لعام ٢٠٢٥، ستوفر IFTAأربعة تسجيلات مجانية للمحترفين الشباب الذين يرغبون في حضور المؤتمر السنوي لـ IFTA في روتشستر، نيويورك، في الفترة من ١٦ إلى ١٩ فبراير ٢٠٢٥.

للإطلاع على الموقع قم بزيارة رابط الموقع:

http://www.ifruittree.org

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

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

Egyptian Codex Committee No. (386)

World Food Safety Day Celebration

24 July 2024

Food safety: prepare for the unexpected

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization

(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
الموقع الالكترونى : www. eos.org.eg

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