افتتاحية العدد

بقلم :

د.م./ محمد عبد المطلب عتمان

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

كلمة شكر

أحـــاول أن أجمـــع الحـــروف
من كل حديقة وبســـتان لتكـــون الكلمات معطرة
بالورود والرياحيين والنرجس لأضعها هنا من أجل كلمة شكر
للأخ د.م/حســـن أحمد عبد المجيد فهو يستحق منا أكثر من ذلك بكثير
...عملـــت فأبدعت وانتجت هـــذا المجهود الرائع والراقى والذى اكتســـبنا منه
الكثير والكثير وما زلنا ...فباســـمى وباســـم إخوانى وأخواتى الكرام أرفع لك كلمات
الشـــكر والعرفان والتقدير والإحترام لما بذلته من جهـــد ووقت ثمين فى متابعة ومراقبة
وتطوير الهيئة من كافة النواحى التقنية والفنية من أجل الرقى بهذا الصرح العظيم .
شـــكراً د.م/حســـن أحمد عبد المجيد .. كلمات لا تفيكم حقكم لكنها العنوان للتعبير عن شكرنا المتواضع
لكـــم، عن كل ما قدمتموه من دعم وتوجيه وإرشـــاد ومبادرات وتشـــجيع لطاقاتنـــا ، ابتداءً من نظرة ثاقبة
لإستراتيجية حكومية متينة تستند عليها الهيئة وصولاً إلى حنكة ومهارة فى إدارة الأزمات والكوارث. شكرا
د.م/حسن أحمد عبد المجيد على حرصك الدائم وتوجيهك المستمر لتطوير الهيئة، ودفع عجلة التنمية من خلال
توفيـــر الموارد المالية والبشـــرية لتفعيل الإرتقاء بقدرات العاملين وتطوير مهاراتهـــم القيادية، وتطوير البنية
التحتية اللازمة لتعزيز كفاءة وجودة وسرعة تقديم الخدمات للمتعاملين مع الهيئة.
إنه لمن دواعى ســـرورى وبالغ اعتزازى أن أتقدم بخالص الشـــكر والتقدير لكل من قام بتهنئتى على ثقة القيادة
السياســـية فى تكليفى بمنصب رئيس الهيئة المصرية العامـــة للمواصفات والجودة . وإننى أنتهز هذه الفرصة
لأعبر عن ثقتى الكبيرة فى أسرة الهيئة تحت مبدأ المشاركة من أجل دفع مسيرة الهيئة نحو مزيد من التطور
والرقى والتى تهدف الى تحقيق معدلات نمو متميزة فى مختلف قطاعات التجارة والصناعة مرتكزين على
أسس علمية وتقنية عصرية تتواكب مع متطلبات العصر الحديث بما تملكه الهيئة من إمكانيات عظيمة
وكفـــاءات إبداعية هائلة ســـوف لا نألوا جهداً فى دعمها المتواصـــل وتبنى كافة الأفكار والرؤى
الابتكارية المبدعة والتى تحقق الرسالة السامية للهيئة فى مجالى التجارة والصناعة.
فجميعنـــا مطالبين بأن نبذل قصارى جهدنا ونســـتنفر طاقاتنـــا الخلاقة فى ظل هذه
الظـــروف الدقيقة التى يمر بها وطننا الحبيب لدعم هذه الإنطلاقة المتميزة
وفقنا الله جميعا إلى ما يحب ويرضى.

مع منح مهلة ٦ أشهر لتوفيق الأوضاع

وزير التجارة والصناعة يصدر قراراً بإلزام المنتجين والمستوردين للسلع الغذائية بالإنتاج طبقا لـــ ٤ مواصفات ملزمة

خلال اجتماعها الأول فى عام ٢٠١٦

اللجنة المصرية لدستور الاغذية تقرر نشر الأبحاث العلميـــ

عقدت اللجنة المصرية الرئيسية للدستور الغذائى (كودكس) اجتماعها رقم (٣٦١) وهو الإجتماع الاول لعام ٢٠١٦ برئاسة الدكتور المهندس حسن أحمد عبد المجيد رئيس مجلس الادارة ورئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية ومشاركة أعضاء اللجنة من ممثلى شركات التصنيع الغذائى وغرفة الصناعات الغذائية وممثلى جامعة القاهرة وجامعة المنوفية وجامعة الأزهر ومصلحة الكيمياء ووزارة الصحة والمعاهد والمراكز البحثية وتضمن جدول الأعمال عدة بنود منها الإطلاع على المحضر السابق وعرض التقرير المقدم من الأمانة الفنية بشأن متابعة توصيات اللجنة فى اجتماعها السابق ومن هذه التوصيات مقترحات السادة أعضاء اللجنة المصرية لدستور الأغذية لزيادة دخل الصندوق وتطوير النشرة حيث تم بالفعل الموافقة على بعض المقترحات والتصديق عليها من قبل اللجنة ومنها زيادة قيمة اشتراك الشركات والنشرة حيث إعتمدها رئيس الهيئة وتم عرضها على اجتماع مجلس الإدارة رقم ٣١٦ بتاريخ ٢٠١٦/٢/١١ لإعتمادها من السيد وزير التجارة والصناعة وكذلك نشر الأبحاث العلمية ورسائل الماجستير والدكتوراة فى مجالات الأغذية وعمل حلقة اتصال مع الجامعات للإطلاع على الأبحاث الجديدة التى تمت فى الصناعات الغذائية ونشرها فى نشرة الكودكس باسم الباحث وأيضاً على الشركات المهتمة فى نفس المجال الإتصال بها لامكانية الإستفادة بهذه الأبحاث وتخصيص جزء فى النشرة على هيئة (ركن تعليمى أو دورات تدريبية) يقوم بها السادة الأساتذة والمختصين فى كافة المجالات الخاصة بتكنولوجيا الصناعات المختلفة والأخطاء الواردة وكيفية معالجتها أو فى مجال الجودة وسلامة الغذاء وتقديم مشورات فنية من أعضاء لجنة الكودكس نظير مقابل مادى لصالح الصندوق وعمل إعلانات لشركات الأغذية فى النشرة الدورية للكودكس بأسعار مخفضة ومساعدة الشركات فى الحصول على مواصفات الدول العربية وبيعها بأجر لهذة الشركات لإحتياج الشركات إليها فى التصدير ولأن هذه الشركات تواجه صعوبات فى الحصول على هذه المواصفات ولكن يمكن للهيئة عن طريق التبادل مع الدول العربية الحصول على هذه المواصفات وبيعها للتسهيل على الشركات.

المواصفات تشمل الأسماك المملحة والتونة والزيوت النباتية ومشروب الشعير غير الكحولى

أصــدر المهندس طارق قابيل وزير التجــارة والصناعة قراراً بمنح المنتجين والمســتوردين للســلع الغذائية مهلة لتوفيق أوضاعهــم لتطبيق ٤ مواصفات ملزمة وهى:

- المواصفة رقم ١٧٢٥ الخاصة بالأسماك المملحة
- المواصفة رقم ٨٠٤ الخاصة بأسماك التونة والبونيتو المعلبة
- المواصفة رقم ١٧٦٥ مشروب الشعير غير الكحولى
- المواصفــة رقــم ٤٩ – ٢ الزيوت النباتية المعــدة للطعام (زيت الزيتون وزيوت تفل الزيتون)

وقد نص القرار على العمل به من اليوم التالى لنشره بجريدة الوقائع المصرية .

ـــــــة فى مجال الأغذية بنشرة الكودكس

إستضافتها الهند بمشاركة ممثلى ٣٨ دولة

مصر تشارك فى الإجتماع الثانى للجنة الدولية "بالتوابل والأعشاب المستخدمة فى الطهى"

م/حنان فؤاد أحمد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تم عقد الإجتماع الثانى للجنة الدولية «الكودكس» المعنية «التوابل والأعشاب المستخدمة فى الطهى» فى مدينة جوا- الهند خلال الفترة من ١٤-١٨ سبتمبر ٢٠١٥، وحضر الاجتماع (٣٨) دولة عضو وعدد (١) منظمة دولية وملاحظ وعدد (٣) منظمات دولية

ترأس الإجتماعات - Dr. M.R Sudharshan مدير أبحاث البورد الهندى للتوابل- حيث قام بالترحيب بالمشاركين مع توضيح أهمية وضع مواصفات دولية (كودكس) للتوابل والأعشاب المستخدمة فى الطهى وذلك لحماية الصحة وضمان التجارة الحرة لهذه المنتجات ، كما أشار سيادته إلى أن هذه اللجنة تعتبر قطاع جديد فى عمل منظمة الكودكس الدولية .

بدأت جلسات الإجتماع بمناقشة البنود المدرجة بأجندة الإجتماعات وبعد المناقشات أثناء الجلسات اتفقت اللجنة على مايلى:

إعادة مقترح المواصفة الخاصة بالفلفل الأبيض والأسود والأخضر إلى الخطوة رقم (٣) للمراجعة بواسطة مجموعة العمل الالكترونية وإعادة عرضها لإبداء التعليقات ثم للمناقشة فى اجتماع اللجنة القادم.

رفع مقترح المواصفة الخاصة بالكمون للخطوة (٥).

تكوين مجموعة عمل إلكترونية برئاسة الأرجنتين وتركيا كنائب للرئيس لإعادة صياغة مقترح المواصفة الخاصة بالأوريجانو أخذين فى الإعتبار التعليقات والمناقشات التى دارت بخصوص ذلك المقترح والمجموعة مفتوحة للمشاركة من قبل الأعضاء.

تكوين مجموعة عمل إلكترونية برئاسة البرازيل لإعداد خطة لطرق التحليل وأخذ العينات لإدخالها فى صياغة مقترحى مواصفتى الزعتر والكمون اخذين فى الإعتبار توصيات لجنة طرق التحليل وأخذ العينات وإعادة العرض فى إجتماع اللجنة القادم.

إرسال طلب إلى اللجنة الدولية للمبيدات بخصوص الاستفسار عن إمكانية تطبيق المعايير الخاصة بالحدود القصوى للمبيدات للخضر الورقية على الأعشاب وتوابل الطهى أو يجب أن تكون هناك حدود قصوى للمبيدات خاصة بالأعشاب وتوابل الطهى.

رفع مقترح المواصفة الخاصة بالزعتر للخطوة (٥).

وافقت اللجنة على المقترح المقدم من الرئيس على تكوين مجموعة عمل إلكترونية برئاسة الهند وتكون نيجيريا وتركيا نائبى للرئيس ومفتوحة للمشاركة من قبل الأعضاء لإستكمال العمل المقترح الخاص بوضع الأعشاب و توابل الطهى فى مجموعات والسابق تقديمه من قبل الهند.

الموافقة على المشاريع المقترحة الجديدة الخاصة ب: الزنجبيل المجفف- الفلفل الشيلى المجفف والبيريكا- الثوم المجفف.

الموافقة على مقترح الوثيقة الخاصة بالريحان والمقدم من مصر مع إضافة بعض الاحصائيات العالمية الخاصة بالإنتاج العالمى وإرساله إلى سكرتارية اللجنة.

الموافقة على مقترح الوثيقة الخاصة بالزعفران وكذلك مقترح الوثيقة الخاصة بجوزة الطيب بشرط عمل التعديلات المطلوبة وإرسالهما إلى سكرتارية اللجنة

إعادة صياغة مقترح مشروع الوثيقة الخاصة بثمار الكزبرة ومقترح مشروع الوثيقة الخاصة بالقرنفل.

وافقت اللجنة على المقترح المقدم من الولايات المتحدة الأمريكية

ـــــــة المعنية

لعمل وثيقة خاصة بالممصطاحات والتعريفات

عــدم إدخال إية أعمــال جديدة للجنة لحين الإنتهــاء من الأعمال الحالية ويتم إختيار الأعمال المستقبلية طبقا لمبدأ الأولوية الذى أقر من قبل اللجنة.

التوصيات :

إضافــة الإحصائيات الخاصة بالإنتاج العالمى للريحان لمشــروع الوثيقة وإرساله إلى سكرتارية اللجنة.

إعادة صياغة مقترح المشــروع المقدم من مصر الخاص بثمار الكزبرة.

مشــاركة مصر فى مجاميع العمل الإلكترونيــة فيما يتعلق بالفلفل (الأبيض والأسود والأخضر) والاوريجانو.

مشاركة مصر فى العمل المتعلق بوضع مجموعات لأعشاب وتوابل الطهى.

البدء فى عمل مقترح مشــروع مواصفة جديدة وســيتم الإختيار من بين التوابل الاتية (الكركم-الحبهان-القرفة) طبقا للأهمية وأرقام التداول فى التجارة العالمية

بمشاركة ممثلى ٨٣ دولة

ليتوانيا تستضيف مؤتمر القمـــــ

د/رضا عبد الجليل
غرفة الصناعات الغذائية

نظـم الإتحـاد الدولى للألبـان (IDF) القمـه العالميـة للألبانIDF WORLD DAIRY SUMMIT ٢٠١٥خـلال الفترة من٢٠ – ٢٤ سـبتمبر ٢٠١٥ بدولة ليتوانيا وهو اجتمـاع فريد للقائمين على الألبان ومنتجاتهـا فى العالـم حضره أكثر من ١٨٠٠ مشـارك من ٨٣ دولة، حيـث يعتبر من أهم الفعاليات الدولية لجميع العاملين والخبراء والعلماء فى قطاع الألبان ومنتجاتها بهدف تشـجيع أفضل الممارسات فى حلقات سلسـلة التداول،وقد ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات والدراسات والأنشـطة الخاصة بالألبان ومنتجاتها فى ١٠ مؤتمرات للمجالات ذات العلاقة المباشرة بإنتاج وتصنيع وتسويق الألبان فى العالم كما يلى:

منتدى زعماء العالم للألبان
World Dairy Forum

تم اسـتضافة عدد مـن كبار التنفيذيـن فى مجال الألبـان ومنتجاتها لتوضيـح وجهة نظرهم حول الإنجازات الجديـدة للإتحاد الدولى للألبان والتحديات والفرص المتاحة فى قطاع الألبان خلال المرحلة المقبلة حيث تم مناقشة العديد من الموضوعات منها:

مساهمات الإتحاد فى الإستدامة البيئية لقطاع الألبان عن طريق الإلتزام بتحسين واسـتمرار تقديم الدعم لضمان سلامة منتجات الألبان الصحية وقيمتها الغذائية العالية من أجل سـد الفجوة الغذائية مع المحافظة على الموارد الطبيعية وضمان سـبل العيـش الكريم خلال جميع مراحل انتاج وتصنيع وتداول الألبان.

مناقشـة الإصدار الأخير للإتحاد بشـأن البصمة الكربونية وتأثيراتها المختلفة على صناعة الألبـان ومنتجاتها ٢٠١٥ IDF CARBON FOOTPRINT GUIDE

تحديث اسـتراتيجية الإتحاد طبقا للمتغيرات العالمية خلال الفترة من ٢٠١٦ إلى ٢٠١٨

الإنجازات الأخيرة للإتحاد فى مجال سـلامة وجودة الألبان ومنتجاتها مثل إصـدارات إرشـادات إدارة المخاطر وكيفيه الكشـف عن متبقيات المضادات الحيوية فى منتجات الألبان

دور الإتحاد فى إظهار القيمة الغذائية للألبان ومنتجاتها على مسـتوى العالم، وعلاقة الإتحاد بالمواصفات القياسـيه للألبـان ومنتجاتها (٣٤ مواصفة كودكس + ١٧٠ مواصفة ايزو)

أهـداف الامم المتحدة للاغذيـة المسـتدامه ٢٠١٥ وعلاقتها بقطاع الألبـان ومنتجاتهـا (لا يزال اكثر من ٨٧٠ مليون شـخص يعانون من سوء التغذية فى جميع أنحاء العالم)

الأولويـات الرئيسـية للإتحاد الدولى للالبان خـلال ٢٠١٦ من خلال الإسـتفادة من الامكانيات المتاحة ووضع معايير محددة للاتحاد والتعاون مع الجهات العالمية المعنية مثل الكودكس.

تعزيز سـلامة الأغذية عبر سلسلة توريد الألبان من خلال تحديد ودعم واعتماد أفضل الممارسات القائمة على العلم وتنفيذها بدقه وشفافية.

Global Dairy Agenda for Action (GDAA) Reporting Session

برنامج اسـتدامة الألبان GDAA لمواءمـة وربط مبادرات الاسـتدامة وإظهارهـا للقيادة من أجـل التقدم على الصعيد العالمي، حيث يسـاعد البرنامج فى الكشـف عن فرص التنمية وتحديد أولويات الأنشـطة على المستوى المحلى والإقليمى لتحسـين الأداء وإعطاء مزيد من الوضوح حول الخيارات المتاحة لضمان استدامة منتجات الألبان.

التعـاون لتوفير منتجات البان آمنـة صحيا ومغذية مع المحافظة على الموارد الطبيعية وضمان سـبل العيـش الكريم عن طريق التحكم فى كل من(الغازات الناتجة والأسمدة والتربة والمخلفات والمياه وظروف العمل وسـلامة المنتج وجودتة والإقتصادات الريفية وتطوير السوق والتنوع البيولوجى ورعاية الحيوان والإستدامة العالمية)

مؤتمر سياسات واقتصاديات الألبان
Dairy policies & Economics

اسـتهدف المؤتمـر مراقبة أوضاع السـوق فى جميع أنحـاء العالم والاتجاهات المسـتقبلية لـكل فئة من منتجات الألبـان وتحليل المعايير الإقتصادية ورصد تطورات سياسـات الألبـان فى العالم مع الحفاظ على علاقات الهيئات الدولية ذات الصله وإعادة اكتشاف قيمة منتجات الألبان لضمان التنمية المسـتدامة من أجل تنمية المجتمعات المحلية المحيطة، واسـتعراض الوضع الراهن لسياسات انتاج الألبان فى العالم، بالإضافة إلى اسـتعراض التنمية والآفاق المستقبلية لصناعه الألبان فى الأسواق والمناطق التى لديها أنمـاط فريدة من نوعها والتى تعتمد على الثقافات والموارد الزراعية المختلفة ، بالإضافة إلى مناقشه الأساليب والإتجاهات الملموسة للإسـتدامة من خلال استعراض التحديات التى تواجه صناعة الألبـان ووضع اسـتراتيجيات مختلفة لمواجهة تلـك التحديات اعتمادا على المنطقة والبلد وحجم السـوق، وإلقـاء الضوء على تطوير وإعادة هيكلـة قطاع الألبان البولندى بعد انضمامهـا إلى الاتحاد الأوروبى عن طريق ضخ المزيد من الاستثمارات بتمويل مشترك من الاتحاد الأوروبى لتحسين القدرة التنافسية للقطاع والتنمية المستدامة لصناعة الألبان فى منطقة جنوب صحراء أفريقيا – غرب ووسط وشرق وجنوب افريقيا.

مؤتمر التغذية والصحة Nutrition and Health

تناول المؤتمر العديد من الموضوعات الهامة مثل:

الفوائد الصحية المحتملة للبن المستمدة من البيتيدات النشطة بيولوجيا وتطبيقاتها حيـث أن بروتينات اللبن وخاصه الزبـادى من أهم مصادر البيتيدات النشـطة بيولوجيا لوصولها إلى الأجهزة المستهدفة فى شكل سليم وفعال وبتركيزات كبيرة.

تطـورات اسـتخدام بكتريا حمـض اللاكتيك وتعزيز نشـاط مضادات الميكروبات فى تصنيع المنتجات المخمرة

اسـتخدام بكتيريا حمض اللبنيـك (LAB) فى مقاومـه الميكروبات والجراثيم والفطريات لتقليل استخدام المواد الحافظة فى الأغذية.

اسـتخدام (Exopolysaccharides - EPS) فـى صناعـة منتجـات الالبان المخمرة وهـى عبارة عن مركبـات غذائية غير قابلة للهضم ولها دور وظيفى لصحة الإنسان والحيوان حيث تلعب دورا مهما فـى حماية الخلايا البكتيرية من الظروف المعاكسـة مثل جفاف ونقص الغذاء ووجود بكتيريا ومركبات سـامة، ولها خصائص مناعية ومضادة

ـــــة العالمى للألبان

للفيروسات ومضادات الأكسدة والأنشطة الخافضة للضغط والمضافات الغذائية ووظائف لتحسين ملمس وخصائص منتجات الألبان المخمرة، ومن عيوبها أن بعض السلالات قد تنتج اغشية حيوية تسبب مشاكل تقنية وصحية فى صناعه الالبان.

تطوير استخدام مصل بروتين اللبن فى تغذية كبار السن ووضع استراتيجية جديدة للتغذية بمنتجات الألبان مع إدماج مستويات البروتين المرغوب فيها مثل حمض الليسين وفقا لمتطلبات التغذية والعمر بحوالى ١١٪ لتعطى ٣٠٪ من الاحتياج اليومى من البروتين .

أهمية بروتين اللاكتوفيرين كمثبط ومحفز للنمو ومناعى ومضاد للميكروبات والفيروسات ومضاد للأكسدة وللالتهابات .

التأثيرات الإيجابية الصحية لمنتجات الألبان المتخمرة وتأثيراتها فى الحد من خطر إصابة البالغين بأمراض هشاشة العظام وارتفاع ضغط الدم الشريانى والسكتة الدماغية ومرض السكرى من النوع الثانى وسرطان الأمعاء وتأثيرها العلاجى على الجهاز المناعى والحد من تطور سرطان الأمعاء والأمراض الإلتهابية وغير الإلتهابية وعلاج الحساسية وأمراض الجهاز الهضمى والوقاية من السمنة وأمراض التعصب فى الأغشية المخاطية

اعطاء رؤية شاملة للنظام الغذائى وكيفيه تحليل الأنماط الغذائية المختلفة والعوامل المؤثرة فيها وعلاقتها بإستخدام منتجات الألبان فى النظم الغذائية المستدامة حيث أن ٦٧٪ من تأثيرها وقائى، والألبان معتمدة على الحيوانات الأكثر استدامة على جميع المستويات الصحية والبيئية والثقافية والإقتصادية.

تطور استهلاك منتجات الألبان فى الصين (فى ١٩٩٥ كان ٤٨٥ الف طن وفى ٢٠١٤ اصبح ٣٧٧٥ الف طن) وخطط وبرامج الحكومه لزيادة استهلاك منتجات الالبان مثل التغذية المدرسية.

المكونات النشطة بيولوجيا فى منتجات الألبان (الحاضر والمستقبل)

مشاكل التغذية الرئيسية فى البلدان النامية والنظم الغذائية المحلية ومقترحات حلها بناء على الأنماط الغذائيه والأطعمة المتوفرة محليا بحيث تتوافق مع الإستدامة البيئة وآمنة من الناحية التغذوية والصحية وبأسعار معقولة اقتصاديا ويمكن الوصول إليها، ومقبوله ثقافيا (حوالى ٢ الى٣ مليار شخص) مثل نقص التغذية (التقزم والهزال)، زيادة الوزن والسمنة، ونقص العديد من العناصر الاساسية، المشاكل الصحية وارتفاع نسبه الوفيات، التعليم، الجوانب الإقتصادية.

مؤتمر صحة ورعاية الحيوان
Health and WelfareAnimal

استهدف المؤتمر إلقاء الضوء على معايير الرفق بالحيوان (المشاكل والحلول) والأمراض المعدية وعلاقتها بصناعة الألبان ومنتجاتها، وعرض التكنولوجيات الحديثة والتدابير الإدارية للوقاية من الأمراض التى تنتقل للماشية، كما تناول المؤتمر الأمراض الوبائية المعدية ذات التأثير على إنتاجية مزراع ماشية الألبان ومن أهمها مرض التهاب الضرع والسل والتحديات التى تواجه إنتاج الحليب وكيفيه السيطرة على استخدام المضادات البيطرية خاصة فى البلدان النامية عن طريق فرض ضوابط على الإستيراد والإنتاج والتوزيع والإستخدام، والعمل على تطوير وإقامة نظام وطنى لجمع البيانات عن طريق رصد مقاومة مضادات الميكروبات المسببة للأمراض على أساس معايير منظمة الصحة الحيوانية OIE، وذلك لتوفير الطمأنينة للمستهلكين بأن منتجى الالبان تعمل على التحسين المستمر ولضمان مستوى عال من الرعاية الحيوانية بطريقة إنسانية وأخلاقية على مستوى المزرعة.

مؤتمر مزارع الألبان Dairy Farming

ناقش المؤتمر العديد من الموضوعات التى تتعلق بمزارع الألبان مثل مناقشة القضايا المشتركة التى تواجه منتجى الألبان فى جميع أنحاء العالم مثل الإستدامة الإقتصادية والإستدامة الإجتماعية والإستدامة البيئية

مستقبل قطاع الألبان فى الاتحاد الأوروبى بعد انتهاء نظام الحصص والدروس المستفادة من تجارب مزارعين الألبان الأوروبيين

مستقبل إدارة التغذية (توافر الغذاء الأمن محليا بأسعار فى المتناول، و ضبط حصص وبرامج التغذية وحسن إدارتها للحفاظ على إنتاج الحليب، وتحسين كفاءة استخدام الأسمدة، وتحسين ربحية المزارع والتوافق مع التشريعات البيئية)

الخدمات الإستشارية للتنمية الزراعية عن طريق التعامل مع محدودية الموارد وإدارتها بطريقة أكثر استدامة وكفاءة وزيادة الدخل فى المناطق الريفية والمساهمة فى تنميتها للحد من تخفيف آثار تغير المناخ، حيث توصى منظمة الأغذية والزراعة بضرورة زيادة الإنتاج الزراعى بنسبة ٦٠٪ على الأقل على الصعيد العالمى و ١٠٠٪ فى البلدان النامية، حيث أن من أهم التحديات العالمية للقطاع الزراعى تزايد الطلب على الأغذية حيث يصل سكان العالم إلى ٩,٦ مليار شخص فى ٢٠٥٠.

إدارة المخاطر فى مزارع الألبان الاوروبية فى ظل الحظر الروسى وإلغاء حصص الألبان ووجود نقص من ٢٠ – ٣٠٪ فى محصول الذرة نتيجة حرارة الصيف

أثر التطورات التكنولوجية على اختبارات الحمض النووى (أكثر كفاءة وبتكلفة أقل) والإبتكارات الجينية على قطاع الألبان فى المستقبل وكيفية اختيار السلالات وانتقاء السائل المنوى

التنمية المستدامة تساعد فى مكافحة سوء التغذية

أ.د/ نبيه عبد الحميد إبراهيم
مدير المركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء

التغذية الجيدة لا تساعد فقط فى تطور التنمية المستدامة ولكن بصفة عامة فإن التنمية المستدامة أثبتت أنها تؤدى أيضاً إلى تحسين المستوى التغذوى للناس. حيث أن التنمية تؤدى إلى زيادة عدد الإناث المسجلين فى مراحل التعليم وإتاحة المياه النظيفة والنظافة وتحسين امدادات الأغذية وهى جميعاً دافعاً قوياً لتقليل نسبة التقزم.

وإنه على مستوى الدول فإن الدول التى توصلت إلى تحسن فى مستوى التغذية من خلال إتباع التدخل التغذوى nutrition interventions للفئات الحساسة حدث بها تحسناً أيضاً فى التنمية.

الفوائد الإقتصادية لتحسين التغذية

إن تحسين المستوى التغذوى له فائدة اقتصادية كبيرة ويمكن أن يقلل النفقات فى مجالى الصحة والتعليم فهناك دراسة أجريت فى البرازيل (ريف البرازيل) شملت ٣٠٠٠ فرداً لمدة أكثر من ثلاثون عاماً أثبتت أن الأطفال الذين تم ارضاعهم لمدة ١٢ شهر تمكنوا من الحصول على سنة دراسية إضافية فى التعليم إلى جانب زيادة فى دخلهم بنسبة ٣٠٪ مقارنة بالأطفال الذين تم أرضاعهم طبيعيا لمدة شهر واحد فقط.

الإرتقاء بمستوى الإستثمار فى التدخل التغذوى للفئات الحساسة فى جمهورية مالى ونيجيريا وتوجو – أدى إلى وصول نسبة العائد فى هذا الإستثمار إلى ١٣٪.

وفى دراسة لبرنامج الغذاء العالمى والإتحاد الأفريقى أوضحت أن سوء التغذية فى مالاوى أدت إلى انخفاض الدخل القومى country GDP بنسبة ١٠,٣٪.

وفى دراسة بالبرازيل أثبتت أن تكلفة مساهمة المراكز الصحية المهتمة بمساعدة البدناء وصلت إلى ٢٪ فى حين أن الإتحاد الأوروبى تصل إلى ٢ – ٤٪ ، وفى الولايات المتحدة تصل إلى ٥ – ٢٠٪.

من أهم الحقائق التى عرضت فى التقرير العالمى للتغذية ٢٠١٤

تواجه كل الدول تقريباً مشكلة صحية واحدة على الأقل من مشاكل سوء التغذية.

٤٩٪ من الأطفال الذين يموتون قبل سن الخامسة ترجع أساساً إلى سوء التغذية.

الإرتقاء بمستوى التدخل التغذوى للفئات المحتاجة بحيث تغطى ٩٠٪ من الحالات يمكن أن تعطى نسبة فائدة مقابل تكلفة تعادل ١:١٦ cost : benefit .

أن تكلفة البدانة فى الولايات المتحدة تعادل ١٠٪ من متوسط الدخل ، وتصل تكلفة سوء التغذية فى كل من أفريقيا وآسيا إلى ما يعادل ٨ – ١١٪ من الدخل القومى GDP.

٦٩ دولة من الـ ٩٩ التى لها بيانات تعتبر على الطريق

(on course) لحل مشكلة واحدة على الأقل من المشكلات الأربعة التى تهدف إلى حلها WHA وهى التقزم – النحافة – زيادة وزن الأطفال أقل من خمس سنوات و الأنيميا فى الأمهات فى سن الانجاب ١٥ – ٤٩ سنة.

٤٩ دولة لا توجد لها بيانات كافية لتوضيح إذا كانت على الطريق أم لا on or off course للتوصل إلى أهداف الـWorld Health Assently (WHA).

وهناك العديد من دول العالم حدث بها تحسن فى المؤشرات التغذوية كما ظهر فى تقرير التغذية العالمى (٢٠١٤) مثل البرازيل وبنجلاديش وكولومبيا وبيرو وفيتنام وولاية ماهاراشترا فى الهند.

- لابد من تقوية الحلقة التى تربط بين تحسين التغذية والتنمية المستدامة، حيث أن القوة التى تمنع التغذية الجيدة قوية جداً وترتبط بالعديد من القطاعات (multiple factors) وبالتالى فإنه يلزم مواجهتها بقوة مشابهة تشمل أيضاً العديد من القطاعات المؤثرة فى الحالة التغذوية مثل قطاعات الإنتاج الزراعى والتصنيع الغذائى وسلامة وجودة الغذاء والجامعات ومعاهد البحث العلمى ووزارات الصحة والتعليم.

- زيادة الوعى الجماعى بأهمية التغذية سوف يعطى كافة المعنيين ثقة فى أن أفعالهم وأنشطتهم فى تحسين التغذية لها مردوداً جيداً سوف يشجع الآخرين ويؤدى إلى استمرار قوة الدفع لتحسين التغذية على المستوى المحلى والدولى

مرض التسمم الغذائى - الأثار والوقاية

نبيل عمر
كبير مراجعى أنظمة الجودة ـ الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

مرحلة التسمم الغذائى عبارة عن مجموعة أعراض تنتج عن تناول أغذية ملوثة بالبكتيريا،أو السموم التى تنتجها هذه الكائنات . كما ينتج التسمم الغذائى عن تناول الأغذية الملوثة بأنواع مختلفة من الفيروسات والجراثيم والطفيليات ومواد كيماوية سامة مثل التسمم الناتج عن تناول الفطر. ويقال أن التسمم الغذائى قد تفشى إذا حدث أعراض المرض فى أكثر من شخصين وأظهرت الدراسات المخبرية أن الغذاء المتناول هو السبب المباشر عن طريق زرع البكتيريا المسببة للتسمم ويشكل التسمم الغذائى الناتج عن البكتيريا السبب الرئيسى فى أكثر من ٨٠٪ من حالات التسمم الغذائى. وقد حصر العلماء أنواع البكتيريا الرئيسية المسببة للتسمم الغذائى بإثنى عشر نوعاً وهى:

كلوسيريديم بيرفرنجنز *Clostridium perfringins*.
ستافيلوكوكس اوريس *Staphylococcus. Aureus*.
فصائل فايبرو : *Vibrio Species : V.Cholorae* *V.Parahaemolylicus*.
باسيليس سيريس *Bacillus Cereus*.
سالمونيلا *Salmonella*.
كلوستريديوم باتيولينيوم *Clostridium Botulinum* .
شيغيلا *Shigella*.
اى كولاى *Toxiginic E. coli*.
كامبيلوباكتر *Campylobacter*.
يرسينير *Yersinier*.
ليستيريا *Listeria*.
ايرومونوس *Aeromonas*.

ويعتبر التسمم الغذائى الناتج عن السالمونيلا أشهر هذه الأنواع وفى بعض الدراسات يشكل ٥٠ ٪ من حالات التسمم الغذائى البكتيرى . السالمونيلا تشكل مجموعة كبيرة من البكتيريا تقدر بحوالى ٢٠٠٠ صنف ومن الممكن اكتشاف هذه البكتيريا فى مياه الصرف الصحى، ومياه الأنهار، ومياه البحار وأنواع مختلفة من البكتيريا.

انتشار الوباء

وتنتقل هذه الأنواع من البكتيريا فى الطبيعة عن طريق الحشرات والأغذية ، والبراز ولحسن الحظ ومع وجود هذه البكتيريا بكثرة فى الطبيعة إلا أن حالات التسمم الغذائى محدودة وعادة يكون الأطفال دون السنة والكبار بعد عمر ٦٠ سنة أكثر عرضة لهذا التسمم . وقد أثبتت إحدى الدراسات العلمية وبعد البحث فى ٥٠٠انتشار وبائى للتسمم الغذائى وعلى مدى عشرة سنوات وجد أن ٥٠ ٪ من الحالات انتقل التسمم البكتيرى عن طريق الدواجن، والبيض، واللحوم، والحليب ومشتقاته. وتتوطن السالمونيلا فى الحيوانات المنزلية مثل الدجاج والبط وتنتقل عموديا إلى البيض. وكذلك تتوطن فى الأبقار وبقية الحيوانات المنزلية ومن الممكن أن تتعايش السالمونيلا مع الحيوانات فلا يحدث مرض واضح عليها . أما بالنسبة للحوم المصنعة فقد توجد السالمونيلا فى كثير منها والتى لم يتم حفظها بطريقة سليمة ، أم تم تحضيرها بطريقة غير صحيحة أم التى تم توزيعها بطريقة سريعة، أو تم استهلاكها بعد فترات طويلة.

الأعراض الناتجة عن السالمونيلا

تقسم الأعراض الناتجة عن التسمم الغذائى الناتج عن السالمونيلا إلى خمسة أعراض رئيسية وهى:

النزلات المعوية الحادة فى ٧٥ ٪ من الحالات .

ظهور البكتيريا فى الدم وبدون أعراض أخرى فى ١٠ ٪ من الحالات

حمى التيفوئيد وهى تختص بأنواع معينة من السالمونيلا .

التهابات محدودة فى العظام، والمفاصل، والأغشية الدماغية فى ٥ ٪ من الحالات .

شخص حامل للسالمونيلا وبدون أى أعراض جانبية وفى هذه الحالات تتوطن السالمونيلا فى المرارة الصفراوية.

أما فيما يختص بالتسمم الغذائى المؤدى إلى النزلات المعوية فبعد تناول الطعام الملوث تستغرق فترة حضانة المرض من ٦ ساعات إلى ٤٨ ساعة، ومن الممكن أن تمتد إلى ١٢ يوما . ويبدأ المرض عادة بالغثيان والقئ يتبعه آلام البطن والإسهال. وعادة تستمر هذه الأعراض من ثلاثة إلى أربعة أيام، مصحوبة فى بعض الأحيان بارتفاع فى درجة الحرارة فى ٥٠ ٪ من المرضى ، وعادة ما تكون آلام البطن فى المنطقة المحيطة بالسرة ومنها تنتقل إلى المنطقة السفلى اليمينية من البطن. أما الإسهال فيكون من ثلاثة إلى أربعة مرات يوميا إلى إسهال شديد ودموى مصحوبا بمخاط صديدى إلى إسهال شديد شبيه بالكوليرا.

كذلك من الممكن أن يحدث التهاب شديد فى القولون مما يزيد من فترة المرض إلى عشـرة أو خمسة عشر يوما، وعادة يكون البراز دمويا ومن الممكن أن تستمر هذه الحالة المرضية إلى شهرين أو ثلاثة شـهور ولكن المتوسط هو ثلاثة أسـابيع . إن ارتفاع درجة الحرارة يعنـى أن البكتيريا وصلت إلى مجرى الدم وهذا تطور مهم ويجب عدم إهماله حيث أن السـالمونيلا من الممكن أن تسـتوطن الأغشـية الدماغية، أو الصمامات القلبية، أو العظام،أو المفاصل . أما إذا اسـتمر تواجد السـالمونيلا فى البراز ولمدة تزيد عن السنة فيقال أن المريض أصبح حاملا مزمنا للسالمونيلا وتقدر هذه النسبة ب٢ - ٦ فى كل ألف مريض وعادة يكون الأطفال وكبار السـن أكثر عرضـة . كما توجد بعض الأمراض المختلفة والتى يكون المرضى فيها أكثر عرضة لهذا الالتهاب البكتيرى منها أمراض تكسـر الدم، والأورام السـرطانية، ومرض هبوط المناعة المكتسب ، والتهابات القولون المناعية.

كيفية الوقاية من التسمم الغذائي

لا تسـتطيع الـدول القضاء على هذه المشـكلة كليـا عن طريق سـن القوانيـن ، ومراقبـة أماكن تحضيـر الأطعمـة، والفحص الدورى للأشـخاص المعنيين بتحضير الطعام . كما يتناسـب حجم المشكلة عكسـيا مع وضع الدولة من الناحية الاقتصادية،والثقافية والتكنولوجية وكذلك درجة التعليـم لدى العاملين فى محلات إعداد الطعام، ولدى الجمهور المسـتهلك لهـذه الأطعمة. فنرى أن حالات التسمم الغذائى بشـكل عام محدودة فى الدول المتقدمة ، ومنتشرة فى الدول الفقيرة. فيتوجب على محال إعداد الطعام القدر الأكبر من المسؤولية تجاه المستهلك عن طريق شراء اللحوم من أماكن معتمدة وذات خبرة فى حفظ الأغذية وكذلك يتوجب على هذه المحلات توفير المعـدات اللازمة لحفظ اللحوم خاصة والأنواع الأخرى من الأطعمة علـى وجه العموم . حتى نمنع تكاثر البكتيريا والتى غالبا ما تحتاج إلـى درجات حرارة معتدلة للنمو وكذلـك الإهتمام بأماكن التحضير مـن ناحية الصـرف الصحى، والنظافـة العامة، وكذلـك الإهتمام بالعاملين من الناحية التثقيفية بخصوص التسـمم الغذائى والنظافة البدنية وغسل اليد جيدا بعد قضاء الحاجة وإبعاد المرضى منهم عن عمليـة التخضير وخاصة أولئك الذين يشـتكون من نزلات معوية. وعدم ترك الأطعمة مكشـوفة أو معرضة للحشـرات أو الجو الحار لفترات طويلة، واسـتعمال القفازات عنـد لمس الأطعمة والتخلص من الأطعمة القديمة بشـكل يومى وعـدم خلط الأطعمة، القديمة مع الطازجة وخاصة التخلص من الأطعمة التى تغير لونها أو طعمها أو رائحتها والإحساس بالمسؤولية تجاه المستهلكين.

تكنولوجيا البثق الحرارى

أ.د. محمود محمد مصطفى
أستاذ علوم وتكنولوجيا الاغذية كلية الزراعة جامعة المنوفية

إن تصنيع الأغذية بطريقة مستمرة وبإستعمال درجات حرارة عالية ووقت قصير يتبعها التعبئة تحت ظروف معقمة تعتبر أهم المستجدات التى أضيفت لتكنولوجيا الأغذية فى العشرين سنة الماضية .

وتعريض الغذاء إلى حرارة عالية ووقت قصير استعملت أولا بالنسبة للألبان والتصنيع الحديث استعمل هذه الطريقة على المواد الصلبة بإستخدام أجهزة البث الحرارى وعملها ينحصر فى الطبخ والتشكيل والحفظ وعملية البث تعمل على مخاليط من المساحيق والتى تحتوى على رطوبه نسبية منخفضة وتؤدى إلى تشكيل الأغذية الصلبة بتركيب مسامى هش وبأشكال مختلفة .

وبالرغم من أن عملية البث يقوم بها جهاز واحد إلا أننا يمكن أن نعتبرها وحده تصنيعية unit process لأنها تقوم بعمليات كثيرة بالنسبة لخلط الأغذية أثناء مرورها بين الحلزون والبرميل فهى تنقل وتطحن وتبلل وتقطع وتجانس وتخلط وتضغط وتتخلص من الغازات وتعامل حراريا وقد يحدث فيها إذابة جزئية وجلتنة النشا ودنترة البروتين وتثبيط وتخلص من الكائنات الحية الدقيقه والعمل الانزيمى بالاضافة إلى كثير من التفاعلات الكيماوية والطبيعية مثل تجميع الجزيئات والتشكيل والتمدد وتكوين مواد غذائية مسامية أو ليفية الملمس والتجفيف الجزئى و كل هذه الوظائف يقوم بها جهاز البث بإستعمال احتياجات حرارية بسيطة مع عدم حدوث أى فقد.

وجهاز البث الحرارى Extruder يمكن اعتباره مفاعل كيماوى معقد يعمل على درجة حرارة عالية مع وقت مكوث قصير وتحت ضغوط عالية وقدرة تقطيع عالية ومخاليط غذائية تحتوى على مدى واسع من الرطوبة واللزوجه .

وجهاز البث الحرارى يعمل على إنتاج الكثير من الأغذية السريعة Snacks والبروتين النباتى ذو القوام والخبز المسطح وحبوب الإفطار .

المميزات :-

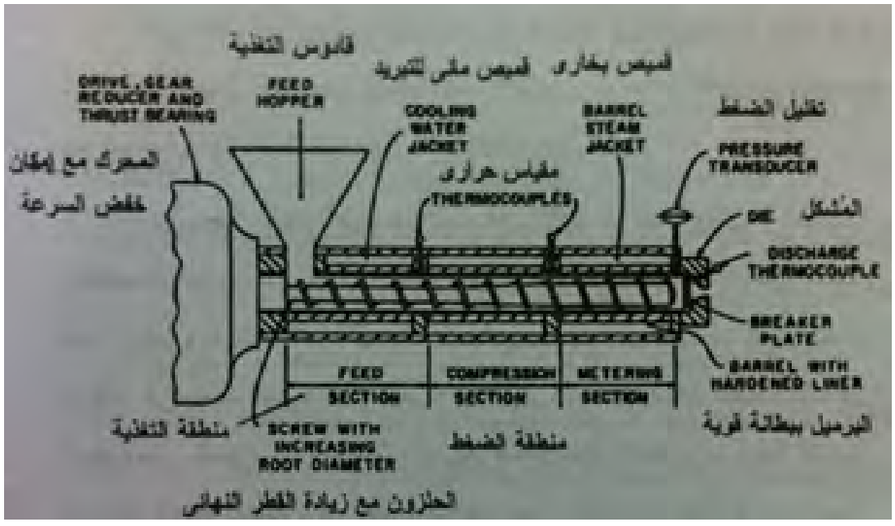
١ ـ عملية تصنيعية مستمرة لمقادير كبيرة من الخامات .
٢ ـ كفاءة للطاقة اللازمة .
٣ ـ تصنيع المنتجات المنخفضة الرطوبة والزائدة اللزوجة
٤ ـ تحسين القوام والطعم للأغذية الناتجة .
٥ ـ التحكم فى التغيرات الناتجة من الحرارة لمكونات الغذاء
٦ ـ استعمال مكونات غير تقليدية لانتاج الأغذية .
٧ ـ لا يتطلب عماله كثيرة أو مكان متسع لوحدة الانتاج .
٨ ـ ينتج أنواع مختلفة من الأغذية ذو أشكال وقوام ومظهر مختلف .
٩ ـ إن عملية الطبخ للأغذية تجرى فى ظروف منخفضة من

الرطوبة فلا تحتاج لعمليات تجفيف .
١٠ ـ أغلب الكربوهيدرات والبروتينات يمكن تصنيعها .
١١ ـ لا ينتج عنه أو يتخلف عنه مواد صلبة كثيرة .
١٢ ـ يمكـن التحكم فى الحـرارة الميكانيكية لتغيير مكونات الغذاء

الوظائف :

التسخين ـ التبريد ـ التغذية ـ النقل ـ الضغط ـ التفاعل ـ الخلط ـ الانصهار ـ الطبخ ـ إعطاء قوام معين .

يتكون جهاز البث الحرارى من المناطق التالية :



١ ـ منطقة التغذية :

وهى تلك المنطقة التى تدخل فيهـا جزئيات المادة المجزئة ذات الكثافة المنخفضة من المواد الخام والتى تدخل عن طريق مدخـل البرميل الخارجـى وهذه المواد تدخـل غرفة التقطيع بالبرميـل الداخل للجهاز حيث يمثل هـذه المنطقة بمواد قليلة الكثافـة لإحتوائها على غـازات ناتجة من عمليـة الترطيب وطبيعة حبيبات الماده الخـام وتضغط هذه المواد الخام بخفه خلال هذه المنطقة مع طرد الهواء . ويتم حقن الماء فى منطقة برميل الجهاز لتسـهيل تحسـين القوام واللزوجة وزيادة نقل الحرارة بالتوصيل .

٢ ـ منطقة العجن :

ويسـتمر بها الضغط الذى بدأ فى منطقة التغذية واتجاهات السريان فى الجهاز يزداد فيها درجة الملأ نتيجة عملية ضغط المواد المصنعة وفى هذه المنطقة تفقد المواد المصنعة خواص طبيعة التحبب وتزداد كثافتها ويبدأ الضغـط فـى الإزدياد فـى برميل الجهاز

٣ ـ منطقة الطبخ والتشكيل والتهوية :

ويلاحظ أن أقسـام البرميل التى حـول الحلزونات لهـا تأثير كبير حيـث أن بهـا بـروزات لزيادة وظائف أقسام جهاز البث الحرارى .على سـبيل المثال فإن البروزات قد تسـتخدم لزيادة حجم أو سـعة جزء من برميـل الجهاز الخارجى لزيادة معدل السـرعات .وتحتوى الحلزونات على فجـوات مختلفة للتحكم قد تسـبب زيـادة فى زمن الإحتجـاز خـلال عملية البـث الحرارى دون تغيـر فى حجم الجزىء .

مميزات جهاز البث الحرارى

١ ـ انسياب أفضل للمنتجات .
٢ ـ امكان إحكام عوامل الطبخ أو التصنيع .
٣ ـ الأفضل فى عمليات الخلط .
٤ ـ ينظف نفسه عن طريق الحدافات فى الحلزون المقابل .
٥ ـ يتمتع بمرونة كبيرة .

صناعة الجلاتين الحلال ذات الأصل الحيوانى ودوره فى الإقتصاد المصرى

د/ طارق يحيى
رئيس وحدة حلال بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

أولا- الجلاتين الحلال:

هو البروتين الناتج من التحليل الجزئى للكولاجين الموجود فى الجلود والعظام والأربطة الحيوانية من حيونات الأبقار أو الجاموس أو الماعز أو الغنم أو الجمال أو الأسماك ويحظر استخدام جلود وعظام وأربطة الخنزير أو أى حيوانات غير حلال .

ثانيا- الصفات الوظيفية للجلاتين :

له صفات متعددة ومهمة منها مصدر للبروتين - له قابلية عالية للارتباط بالماء - له قابلية للاستحلاب - قابلية تكوين رغوة - عامل متخن - قابلية إعطاء لزوجة - قابلية إعطاء مرونة (الليونة) - قابلية على تكوين طبقة تحيط بالمادة الغذائية - عامل شد بالمنتج الغذائى.

ونظرا لكل هذه الصفات الوظيفية للجلاتين فهو يدخل فى العديد من الصناعات الغذائية والدوائية والصناعات الأخرى مثل صناعة الورق وغيرها.

ثالثا- أنواع الجلاتين واستخداماته :

١- الجلاتين الغذائى يستخدم فى الجاتوهات ليساعد على التماسك، وفى مصنعات اللحوم ليكون الطبقة اللزجة على الوجبات السريعة (السوسيس) وخلافه من منتجات اللحوم مثل اللانشون، كما يدخل فى كثير من منتجات الشيكولاتة، وكمثبتات فى الزبادى والعصائر وكثير من منتجات الحلويات، ولكل منتج نسب معينة خاصة به .

٢- الجلاتين الطبى يستخدم فى صناعة البرشام وصفائح البلازما وبصفة أساسية كمغلف للمواد الدوائية الفعالة (الكبسولات العلاجية) التى يتناولها الجميع ، وهذا يتطلب نقاء فائقا للغاية يتناسب مع كونهمستحضرا طبيا وهذا يتم بوحدات نزع العناصر الثقيلة بحيث لايزيد عن نصف جزء فى المليون مثل الزرنيخ والكروم وكذلك المواد المسببة للرائحة الكريهة مثل الكبريت بحيث لاتوجد بأكثر من جزء واحد فى المليون.

٣- الجلاتين الصناعى يستخدم كمادة لاصقة فى صناعة الغراء والكبريت والسنفرة والتجليد والطباعة وغيرها من الصناعات المختلفة.

وهذه الأنواع الثلاث تختلف عن بعضها فى بعض الصفات الخاصة مثل قوة الدرجة الجيلية وحدود المعادن الثقيلة وبعض الاشتراطات الميكروبيولوجية.

رابعا- إنتاج الجلاتين على مستوى العالم :

كمية الإنتاج العالمى من الجلاتين حوالى ٣٠٠,٠٠٠ طن سنويا تقريبا مقسمه كالتالى :

على حسب المناطق الجغرافية وهى كالتالى :

أمريكا اللاتينية تنتج ١٧٪ ، وأمريكا الشمالية ٢٠٪ ، وأوروبا الغربية ٣٩٪ ، وشمال أوروبا ٢٪ ، وباقى دول العالم حوالى ٢٢٪ من الإنتاج العالمى للجلاتين.

على حسب المصدر المستخرج منه الجلاتين كالتالى :

جلد الخنزير ٤٤٪ ، جلود الماشية يستخرج منها ٢٨٪ ، العظام ٢٧٪ ، جلد الحيوانات الاخرى ١٪.

خامسا- أسباب إستيراد الجلاتين المستخرج من جلد الخنزير:

يتم إستيراد الجلاتين الغير حلال من أوروبا وجنوب شرق اسيا وأمريكا اللاتينية ، ويستخدمه بعض معدومى الضمير فى الصناعات الغذائية والدوائية ، وهذا يرجع لعدة أسباب منها :

رخص ثمن إستخراج الجلاتين من جلد الخنزير (غير الحلال) .

اعتماد بعض المصانع على المستورد اعتقادا منها أنه من المناطق العشوائية وأنه غير مطابق للمواصفات وغير صالح للاستهلاك الادمى.

إنخفاض الإنتاج المحلى من الجلاتين الحلال الذى لايكفى احتياجات السوق المحلى.

سادسا- موقف الجلاتين الحلال على المستوى المحلى :

مصر تستورد من الجلاتين الطبى حوالى ٣٠٠٠ طن تذهب كلها لشركات الأدوية بما يعادل ٣٦ مليون دولار سنويا من البرازيل وألمانيا والهند وأمريكا اللاتينية ، أما الجلاتين الغذائى فيتم استيراد حوالى ١٥٠٠ طن سنويا بما يعادل ١٠ ملايين دولار وبالنسبة للجلاتين الصناعى غالبا ما ينتج بمنطقة المدابغ حوالى ١٥٠٠ طن سنويا يذهب أغلبها إلى محلات ومصانع الموبيليا فى دمياط ويباع جزء منها على أنه غذائى لمصانع (بير السلم) لإدخاله فى الصناعات المختلفة كما ذكرنا سابقا.

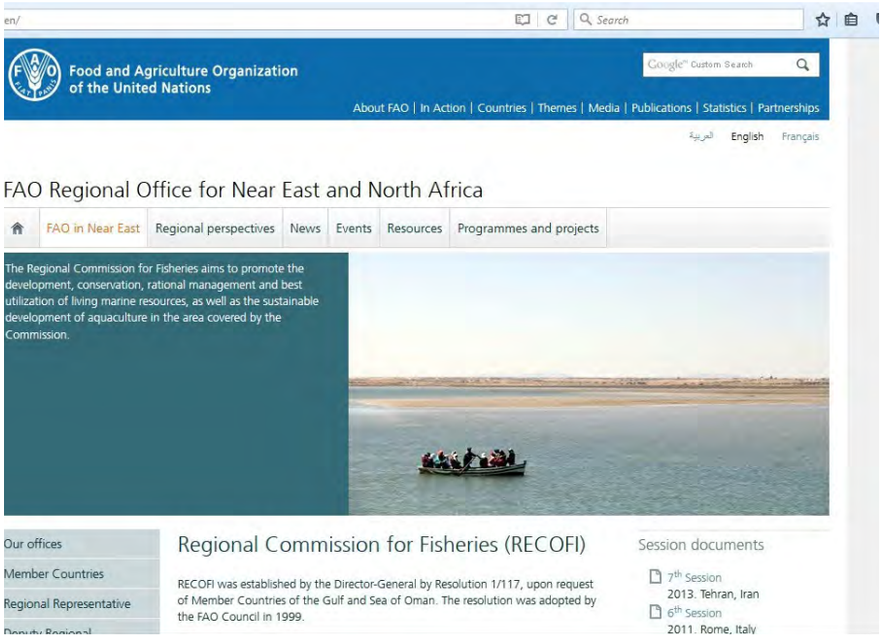
الأن يتم إنتاج الجلاتين الحلال فى مصنعان فى السادس من أكتوبر والاسكندرية وحاصلان على شهادة حلال المصرية من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة حيث هى الجهة الوحيدة المنوط لها الترخيص بوضع علامة حلال على السلع والمنتجات طبقا للقرار الوزارى رقم ٥٦١ لسنة ٢٠١٢.

ويتم التفتيش الدورى عليهما بصفة دورية ومنتجاتهما مطابقة للمواصفات ومبادى الشريعة الاسلامية. وبعد حصول هذه المصانع على علامة حلال تم الترويج لهذه المنتجات الخاصة بهذان المصنعان وتم دعوة المصانع المستخدمة للجلاتين لزيارة هذان المصنعان للتأكد من الإمكانيات والجودة وهكذا زاد الطلب للمصانع المحلية فضلا عن التوسع فى التصدير للدول العربية خاصة السعودية وسوريا والجزائر والكويت إضافة إلى تركيا. وكل دولة تطلب كميات كبيرة لعلمهم أن المنتج حاصل على حلال ومطابق للمواصفات العالمية وبجودة ليست أقل من الاوروبى وأرخص سعرا.

ويرى أن إنتاج الجلاتين الطبى محليا يمكن أن يوفر أكثر من ١٠٪ من الكميات المستوردة وهذه نسبة صغيرة لكنها بداية على الطريق الصحيح. لذا فمشروع إنتاج جيلاتين غذائى وطبى حلال ومطابق للمواصفات العالمية ولأول مرة فى مصر والعالم العربى يتوقف على التوجه العام للدولة فى الإعتماد ودعم القطاع الخاص.

الهيئة الإقليمية لمصايد الأسماك (RECOFI)
Regional Commission for Fisheries (RECOFI)

أ/ أحمد محمد أحمد
مدير إدارة النشر والمواقع الإلكترونية ـ الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تأسست الهيئة الإقليمية لمصايد الأسماك من جانب المدير العام استناداً للقرار رقم ١١٧/١ الذى اتخذه مجلس إدارة منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة فى دورته ١٧ بعد المئة عام ١٩٩٩ .

وجاءت الهيئة لتحل من الناحية الجغرافية مكان "لجنة تنمية موارد مصايد الأسماك وإدارتها فى مناطق الخليج" السابقة، وهى جهاز متفرع عن هيئة مصايد المحيط الهندى (IOFC). وقد تم حلّ لجنة الخليج من جانب هيئة مصايد المحيط الهندى فى دورتها الحادية عشرة فى فبراير/شباط ١٩٩٩. كما حلّت هيئة مصايد المحيط الهندى نفسها بموجب القرار رقم ١١٦/١ الذى أصدره مجلس المنظمة فى يونيو/حزيران ١٩٩٩.

وتهدف الهيئة الإقليمية لمصايد الأسماك الى تشجيع تنمية الموارد البحرية الحية وصونها وإدارتها بصورة حكيمة واستخدامها أفضل استخدام، وذلك إلى جانب تنمية قطاع تربية الأحياء المائية فى منطقة عملها بصورة مستدامة. ولتحقيق هذا الغرض، ستُخضع الهيئة حالة هذه الموارد، بما فى ذلك وفرتها ومستوى استغلالها، للمراجعة الدائمة، وذلك إلى جانب حالة مصايد الأسماك القائمة هناك، وصيغ والتوصيات الخاصة بالتدابير اللازمة لحفظ والبقاء على الموراد البحرية الحية وإدارتها بشكل عقلانى، وكفالة تنفيذ هذه التوصيات، والمراجعة الدائمة للجوانب الإقتصادية والإجتماعية لصناعة صيد السمك والتوصية بأية تدابير تهدف إلى تنمية هذه الصناعة؛ وتشجيع والتوصية بنشاطات البحوث والتنمية فى هذا المجال وتنسيقها، وتنفيذها عندما يلزم، بما فى ذلك البرامج التعاونية فى مجال صيد السمك، وفى حماية الموارد البحرية الحية؛ وتجميع وطباعة ونشر المعلومات المتعلقة بالموارد البحرية الحية القابلة للإستنفاد والمصايد التى ترتكز على هذه الموارد؛ وتشجيع برامج تعزيز تربية الأحياء المائية وموارد الأسماك، والقيام بأية نشاطات أخرى حسبما يلزم لتحقيق هذه الأغراض.

وتفتح الهيئة الإقليمية لمصايد الأسماك عضويتها لجميع الأعضاء والأعضاء المنتسبين لمنظمة الأغذية والزراعة الذين هم أعضاء ساحليين تقع دولهم على السواحل القارية أو أعضاء منتسبين وتقع بلدانهم بشكل رئيسى أو جزئى فى المنطقة؛ والبلدان الأعضاء أو الأعضاء المنتسبين الذين تعمل سفنهم فى صيد السمك بالمنطقة وأية منظمة تكامل اقتصادى إقليمية يشارك فى عضويتها أى من البلدان الأعضاء المشار اليهم وأى بلد عضو فى الهيئة قام بنقل كفاءات أو قدرات بشأن مسائل تقع فى نطاق الإتفاق الذى أنشئت بموجبه هذه الهيئة.

وتضم عضوية الهيئة حالياً كلاً من البحرين وإيران والعراق والكويت وقطر وعُمان والمملكة العربية السعودية والإمارات العربية المتحدة، و يبلغ الإشتراك السنوى لكل بلد عضو ٥٠٠٠ دولار أمريكى .

كما تضم الهيئة مجموعة الأعضاء المراقبين هم أمناء مجلس التعاون الخليجي، والمنظمة الإقليمية لحماية البيئة البحرية، والمركز العالمى للأسماك (ICLARM)، والمنظمة العربية للتنمية الزراعية، والإتحاد العربى لمنتجى الأسماك، و KISR، و BCSR، وجامعة الملك عبدالعزيز

وقد أنشأت الهيئة مجموعتى عمل متخصصتين، واحدة للاحصاءات السمكية والأخرى لتربية الأحياء المائية. وإتاحة جميع مستندات وتوصيات ومحاضر اجتماعاتهم بالإضافة إلى وثائق ومستندات دورات الهيئة الإقليمية لمصايد الأسماك كاملة على موقع الهيئة الإلكترونى بالعنوان :

http://www.fao.org/neareast/recofi