نشرة

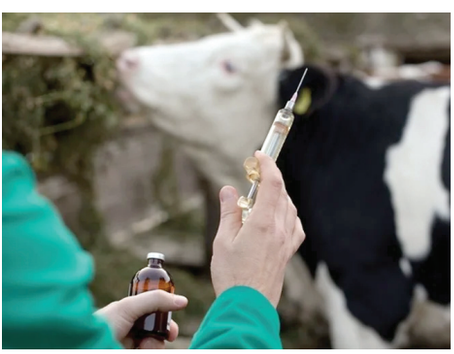
CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصرى

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية ـ عدد رقم (٩٠)

يوليو ٢٠٢١

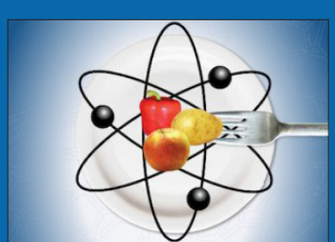
وزيرا الصناعة والزراعة يشهدان توقيع بروتوكول تعاون لدعم المشروعات الزراعية الصغيرة ومتناهية الصغر



مصر تشارك فى الإجتماع الـ ٢٥ للجنة الكودكس الدولية المعنية بمتبقيات العقاقير البيطرية فى الأغذية

منظمة الفاو والصحة العالمية تحتفلان باليوم العالمى لسلامة الغذاء

«المواصفات والجودة» ترأس وفد مصر المشارك فى إجتماعات الدورة ٤١ للجنة الدستور الغذائى المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات



تعرف على تقنية النانو فى سلامة الغذاء

«ثوانٍ تُنقذ حياتكم - نظفوا أيديكم» شعار اليوم العالمى لنظافة اليدين ٢٠٢١

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

دور الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لتعزيز سلامة الغذاء في مصر .. افتتاحية العدد ٣
وزيرا التجارة والصناعة والزراعة يشهدان توقيع بروتوكول تعاون مشترك لدعم المشروعات الزراعية الصغيرة ومتناهية الصغر في الريف
أخبار ٤
تقارير علمية ٨
مقالات ١٦
الكودكس حول العالم ٢٠

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

دور الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لتعزيز سلامة الغذاء في مصر

بعدما أقرت الدول الأعضاء في الدورة الثالثة والسبعين للجمعية العمومية لمنظمة الصحة العالمية (WHO) قرارًا جديدًا باسم «تعزيز الجهود في مجال سلامة الأغذية» مطالبة منظمة الصحة العالمية (WHO) بوضع استراتيجية عالمية لتوجيه ودعم الدول الأعضاء في جهودها لتحديد الأولويات والتخطيط والتنفيذ والرصد المنتظم وتقييم الإجراءات الرامية إلى الحد من انتشار الأمراض المنقولة بالغذاء من خلال التعزيز المستمر لنظم سلامة الأغذية خاصة في إقليم شرق المتوسط التابع لمنظمة الصحة العالمية (WHO) حيث يصاب أكثر من ١٠٠ مليون شخص بالأمراض كل عام بسبب الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، يموت منهم ما يقدر بنحو ٣٧٠٠٠ شخص سنويًا، وتدعم مصر جزءًا كبيرًا من هذا العبء وتواجه مصدرًا رئيسيًا للمخاطر الصحية المتعلقة بسوء معايير النظافة الغذائية بسبب عدم إنفاذ تشريعات ومواصفات الأغذية المتداولة في الأسواق غير الرسمية، إلى جانب التلوث البيئي بسبب التخزين غير الآمن للمحاصيل من قبل المزارعين غير القادرين على تحسين ممارساتهم في غياب الدعم الكافي. وفي هذا الإطار، دعت منظمة الصحة العالمية بالتعاون مع وزارة الصحة والسكان المصرية تعزيز الحوار مع المؤسسات الوطنية المسؤولة وجميع الأطراف المعنية للاتفاق على خطة عمل بشأن كيفية تعزيز نظام غذائي في مصر، متضمنا خطة عمل تشمل الأمراض المنقولة بالغذاء بالإضافة إلى مؤشرات لقياس التحسينات المستقبلية. حيث شاركت الهيئة مع كافة الأطراف المعنية بسلامة الغذاء في ورشة عمل خلال يومي ١٣-١٤ يوليو ٢٠٢١ بعنوان «تعزيز سلامة الأغذية في مصر» برعاية مكتب منظمة الصحة العالمية بمصر (WHO) وانتهت الورشة إلى عدة توصيات هامة منها اعداد تقييم ذاتي لأنظمة مراقبة الأغذية بمصر بدعم من منظمة الصحة العالمية، وحث القطاع الصناعي للعاملين في الصناعات الغذائية لمنع والحد من انتشار الأمراض المنقولة عبر الأغذية، وتشكيل مجموعات تعاونية بين القطاعات المختلفة، وتسعى الهيئة دوما مع كافة الجهات الوطنية والعالمية كركيزة أساسية لسلامة وجودة الغذاء في المساهمة لتوفير بنية تحتية قوية لسلامة وجودة الغذاء في مصر.

وزيرا التجارة والصناعة والزراعة يشهدان توقيـــ مشترك لدعم المشروعـــ ومتناهية الصغر في الريف

ـــــع بروتوكول تعاون
ـــــات الزراعية الصغيرة

شهدت السيدة / نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة ومعالى / السيد القصير وزير الزراعة واستصلاح الأراضى، توقيع مذكرة تفاهم بين جهاز تنمية المشروعات والجهاز التنفيذى لمشروعات التنمية الشاملة بوزارة الزراعة واستصلاح الأراضي.
قام بالتوقيع على البروتوكول كل من:الدكتور على محمد حزين رئيس مجلس إدارة الجهاز التنفيذى لمشروعات التنمية الشاملة، والمهندس طارق شاش نائب الرئيس التنفيذى لجهاز تنمية المشروعات المتوسطة والصغيرة ومتناهية الصغر، وبحضور محمد كمال مرعى رئيس لجنة المشروعات المتوسطة والصغيرة ومتناهية الصغر بمجلس النواب.

يأتـى ذلك في إطار التنسـيق بيـن مختلف جهـات الدولة لتنفيذ المبادرة الرئاسـية "حياة كريمـة" وتطوير قرى الريف المصرى وتوفير كافة الظروف التى تشجع المواطنين على إقامة مشروعات صغيرة ومتناهية الصغر متخصصة فى القطاع الزراعى.
وقالت السيدة نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة، أن هذا التعاون الجديد مع وزارة الزراعة يأتى استكمالا للتعاون القائم بين الجانبين لتقديم مزيد من الدعم والمسـاندة للمشروعات العاملة فى القطاع الزراعـى بهدف إقامة مشـروعات جديدة وتطوير المشـروعات القائمـة وهو الأمر الذى يتفق مع توجهات الدولة لتحقيق الاكتفاء الذاتى من المنتجات الغذائية وتلبية احتياجات السوق المحلى وزيادة الصادرات. وأشـارت إلى أنه وفقا لمذكرة التفاهم التى تم توقيعها سـيتم التركيز على دعم المشـروعات الزراعية بمختلف أنواعها خاصـة فى المناطـق الحدودية والوجه القبلى كما سـيتم التركيز على مساندة المرأة الريفية ومساعدتها على تنفيذ مشروعات من المنزل تدر عليها دخلا مناسـبا يلبى احتياجات أسرتها. وأوضحت نيفين جامع أن مختلف مشـروعات الإنتـاج الزراعى والحيوانى والداجني والسـمكى أو مشـروعات التسـويق وخدمـات النقل بالإضافة إلى الأطباء البيطريين والمهندسـين الزراعيين والمرأة المعيلة يمكنهم الاستفادة من مختلف الخدمات التي يقدمها الجهاز للحصول على تمويل أو دورات تدريبية متخصصة أو المسـاعدة فى تسويق منتجاتهم، كما سيستفيدون من مختلف التيسيرات التى يقدمها قانون تنمية المشروعات رقم ١٥٢ لعام ٢٠٢٠ من خلال أجهزة الدولة المختلفة.

ومن جهتـه أكـد السـيد القصير وزيـر الزراعة واسـتصلاح الأراضـى، أن هذا البروتوكول ترجمة حقيقيـة لتوجيهات فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسـي، والتكامل بين السـلطة التشـريعية والسـلطة التنفيذية، لافتا إلى أن الهدف مـن هذا البرتوكول هو دعم وتنمية المشـروعات الصغيـرة ومتناهية الصغر فى مجالات الإنتاج والتصنيـع الزراعى بمختلف محافظـات الجمهورية، مع التركيز على المناطق ذات الأولوية بما يتوافق مع رؤية وتوجهات الدولة خاصة مشـروعات الصوب الزراعيـة، الإنتاج الحيوانى، وإنتـاج الألبان، والإنتـاج الداجنى، والإنتاج السـمكى وذلك من خلال الاستفادة من إمكانيات وزارة الزراعة العلمية والعملية، وما لديها من آليات مسـتحدثة في تطوير القطاع الزراعى بشكل عام، وكذا الإسـتفادة من كافة الهيئات التابعة للوزارة وخاصة المراكز والمعاهد البحثية المتخصصة والأقسـام والأفرع المرتبطة بعملها فى كافة مجالات التعاون المشترك، والاستفادة من خبرات الجهاز التنفيذى لمشروعات التنمية الشاملة فى تنمية المناطق الريفية.
وأوضح أنه وفقاً للبروتوكول ستقوم وزارة الزراعة بتحديد قائمة المشروعات الزراعية المسـتهدفة وإعداد دراسات جدوى نمطية خاصـة بها، فضلا عن تحديـد القرى المناسـبة لتكوين تجمعات انتاجية طبيعية وتطبيق نموذج «قرية واحدة منتج واحد» بالتعاون مع جهاز تنمية المشروعات، لافتاً إلى أنه سيتم أيضاً إعداد ورش عمل لتوعية السيدات بالمشـروعات التى يمكن تنفيذها وإدارتها بالمنزل مما يساعد على تمكينهن اقتصاديا.

منظمة الفاو والصحة العالمية تحتفلان باليوم العالمي لسلامة الغذاء

جاءت الرسالة الرئيسية خلال الاحتفال باليوم العالمي الثالث لسلامة الغذاء والذي عقد بصورة افتراضية برعاية منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية على النحو التالي: «تؤدي العلوم دورًا أساسيًا في ضمان سلامة أغذيتنا اليوم وفي المستقبل، في ظل استعدادنا لمواجهة التحديات الجديدة والناشئة». وتلعب سلامة الأغذية دورًا حيويًا بالنسبة إلى السكان وكوكب الأرض والاقتصادات العالمية ومستقبلنا، ومع ذلك ما زال ملايين السكان يصابون بالمرض في كل عام جراء تناول أغذية ملوثة. ويمثل التأكد من سلامة الأغذية عنصرًا تمكينيًا حاسم الأهمية لتحقيق الأمن الغذائي. وقد أبرز الحدث الافتراضي الذي عُقد يوم ٧ يونيو ٢٠٢١ الدور الرئيسي الذي تؤديه العلوم في ضمان سلامة الأغذية والأمن الغذائي ومنع الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، فضلًا عن التوعية بهذا الموضوع ودعوة الجميع إلى القيام بدورهم.

وشدّد السيد شو دونيو -المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة- في رسالة مصورة سجّلها مسبقًا لهذا الحدث، على سلامة الأغذية باعتبارها «شرطًا أساسيًا للأغذية التي تخضع لعملية معقدة من المزرعة إلى المائدة».

وقال: إنّ «سلامة الأغذية ضرورية لتحقيق نظم زراعية وغذائية أكثر كفاءة وشمولاً وقدرة على الصمود واستدامة توفر أغذية صحية للجميع وفي كل مكان»، داعيًا الجميع إلى «العمل الجماعي من أجل اتخاذ إجراءات عالمية».

ووجّه السيد Tedros Adhanom Ghebreyesus-المدير العام لمنظمة الصحة العالمية- أيضًا رسالة مصورة إلى المشاركين في هذا الحدث، سلّط فيها الضوء على أنّ مسؤولية ضمان الغذاء الآمن والصحي والمغذي هي مسؤولية جماعية وعلى أنّ سلامة الأغذية أصبحت في أوقات الأزمات، أكثر أهمية من أي وقت مضى.

العِلم هو مفتاح الحلّ

شاركت السيدة أسمهان الوافي -رئيسة العلماء في منظمة الأغذية والزراعة- ونظيرتها السيدة سمية سواميناثان في منظمة الصحة العالمية، في نقاش مباشر لفريق من الخبراء في إطار هذا الحدث من أجل مناقشة الطرق التي يساعد من خلالها العِلم على الابتكار والحفاظ على سلامة أغذيتنا على طول سلسلة الإمدادات الغذائية. وتلجأ الحكومات ومنتجو الأغذية والاختصاصيون في مجال الصحة إلى العلوم والابتكار للكشف عن المخاطر الماثلة أمام سلامة الأغذية ومنع انتشار الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

وقالت السيدة أسمهان: «أعتقد أن العلوم هي الأساس التي تُبنى عليه سلامة الأغذية» خلال المناقشة التي سلطت الضوء على دعم السياسات القائمة على العلوم، والتوجيه الفني، وأنشطة تنمية القدرات التي تُحدث فارقًا في جميع أنحاء العالم.

وأعربت السيدة أسمهان والسيدة سمية عن شغفهما بدور الابتكار في مجال سلامة الأغذية. واستطردت السيدة أسمهان قائلة: «علينا تسخير الابتكار، وإنّ الدور المتزايد للتكنولوجيا الجديدة والناشئة في إنتاج الأغذية وتجهيزها وتعبئتها، وغير ذلك، هو المدخل إلى سلامة الأغذية».

وسلّطت الضوء على الدور المحتمل لتسلسل الجينوم والبيانات الضخمة والتكنولوجيا المتناهية الدقّة في حمايتنا وفي تعزيز سلامة الأغذية.

وأشارت السيدة أسمهان إلى أن الإطار الاستراتيجي الجديد لمنظمة الأغذية والزراعة يستند إلى أربع ركائز هي: إنتاج أفضل، وتغذية أفضل، وبيئة أفضل، وحياة أفضل - وإلى أنّ «الابتكار وسلامة الأغذية يندرجان في صميم تحقيق الفضائل الأربع، من دون ترك أي أحد خلف الركب».

منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة

إنّ سلامة الأغذية مسؤولية مشتركة، ولكلّ منا دور في هذا الصدد، بما يشمل الحكومات والصناعات الغذائية والمنتجين والمستهلكين. ويسلّم موضوع الحدث «غذاء آمن اليوم لغد مفعم بالصحة» بأنّ الأزمة العالمية الراهنة الناجمة عن جائحة كوفيد-١٩ قد أكّدت أهمية رصد سلامة الأغذية ومعالجتها أكثر من أي وقت مضى. ويسلّط هذا اليوم العالمي الضوء أيضًا على ضرورة تكييف نظم سلامة الأغذية من أجل التصدي للاختلالات في سلاسل الإمدادات وضمان الحصول على الأغذية الآمنة بصورة مستمرة، في حال حدوث حالات غير مسبوقة مثل هذه الجائحة.

وتقوم منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بمؤازرة الجهود التي يبذلها الأعضاء فيهما من أجل توفير الغذاء الآمن والكافي للجميع، ومنح الثقة للسكان في بلدانهم بأن سلامة الأغذية تحمي صحتهم. ويشمل هذا إصدار مطبوعات حديثة مثل تقرير «تقييم المخاطر المكروبيولوجية- إرشادات للأغذية» الذي صدر بمناسبة اليوم العالمي لسلامة الأغذية والذي يقدّم إطارًا منظّمًا لتقييم الخطر الناجم عن المخاطر الميكروبيولوجية في الأغذية باستخدام مجموعة متنوعة من الأدوات والتقنيات. وتتعاون منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية معًا لإسداء المشورة العلمية لهيئة الدستور الغذائي (Codex)، وهي جهاز مشترك يضمّ ١٨٩ عضوًا ويُعنى بوضع المواصفات والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات الدولية لحماية صحة المستهلكين وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية. وتحتفل الأمم المتحدة سنويًا باليوم العالمي لسلامة الأغذية منذ عام ٢٠١٩، وذلك بغرض توجيه الانتباه والتشجيع على العمل للمساعدة في منع مخاطر الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية والكشف عنها وإدارتها، ما من شأنه أن يساهم في تحقيق الأمن الغذائي، وصحة الإنسان، والازدهار الاقتصادي، والزراعة، والنفاذ إلى الأسواق، والسياحة، والتنمية المستدامة.

المصدر:

http://www.fao.org/news/story/ar/item/1411077/icode/

اليوم العالمي لنظافة الأيدي:
«ثوانٍ تُنقِذ حياتكم - نظِّفوا أيديكم»

تحتفل منظمة الصحة العالمية والشعوب في جميع أنحاء العالم باليوم العالمي لنظافة الأيدي في ٥ مايو من كل عام، وتهدف الحملة العالمية لهذا العام ٢٠٢١ تحت شعار «أنقذوا حياتكم - نظفوا أيديكم» إلى مواصلة تسليط أنظار العالم على أهمية نظافة الأيدي في مرافق الرعاية الصحية والمجتمعات. كما تهدف الحملة أيضا إلى تعزيز إدخال تحسينات على نظافة الأيدي والحفاظ عليها في جميع أنحاء العالم، وقد ثبت في جميع مستويات نُظم الرعاية الصحية أن تعزيز ممارسات نظافة الأيدي يحسن جودة الرعاية وسلامة المرضى. وقد أبرزت جائحة كوفيد-١٩ أكثر عن قبل كيف تَحُول الممارسات الملائمة لنظافة الأيدي دون سريان وانتشار المرض، في إطار حزمة شاملة من تدابير الصحة العامة ومكافحة العدوى في المرافق الصحية والمجتمعات.

وقال الدكتور أحمد المنظري -مدير منظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط: «إن نظافة الأيدي هو التدبير الأساسي للوقاية من العدوى ومكافحتها، ومساهم رئيسي في تعزيز جودة الرعاية الصحية ومأمونيتها. ومع ذلك، لا تزال ممارسات نظافة الأيدي دون المستوى المطلوب في العديد من مرافق الرعاية الصحية، على الرغم من الجهود العالمية والإقليمية والقطرية». وتشير البيانات إلى أن مريضًا واحدًا من كل عشرة مرضى يُصاب بالعدوى أثناء تلقيه الرعاية، وأن مرفقًا واحدًا من كل ثلاثة مرافق يفتقر إلى الأماكن الكافية لتنظيف الأيدي في الأماكن التي تقدم فيها الرعاية. وفي البلدان المرتفعة الدخل، يصاب ٧ مرضى من كل ١٠٠ مريض بعدوى واحدة على الأقل مرتبطة بالرعاية الصحية في المستشفيات التي ترعى الحالات الحادة، أما في البلدان المنخفضة الدخل والمتوسطة الدخل، ومنها بعض بلدان إقليمنا، فيَصِل عدد حالات الإصابة بالعدوى أثناء تلقي الرعاية إلى ١٥ حالة لكل مائة مريض، وهذا يزيد على ضعف العدد السابق. إن النظافة المناسبة للأيدي تحُول دون حدوث ما يصل إلى ٥٠٪ من العدوى التي تنتقل أثناء تقديم الرعاية الصحية ويمكن تجنبها.

إن موضوع اليوم العالمي لنظافة الأيدي هذا العام هو «تحقيق الإجراء الأمثل لنظافة الأيدي في نقاط تقديم الرعاية»، وشعاره «ثوانٍ تنقذ حياتكم - نظِّفوا أيديكم». وينبغي أن تتوفر مرافق نظافة الأيدي ومنتجاتها، ويتاح الحصول عليها بسهولة في نقاط تقديم الرعاية لتحسين الالتزام بنظافة الأيدي. وهذا أمر مهم، لا سيَّما في البلدان ذات الدخل المنخفض والمتوسط؛ إذ يبلغ متوسط الالتزام بأفضل ممارسات نظافة الأيدي ٩٪ مقارنة بنحو ٧٠٪ في البلدان ذات الدخل المرتفع. والشعار يحدد مدى أهمية قضاء بضع ثوانٍ أخرى في تنظيف الأيدي لحماية حياة المرضى والعاملين في الرعاية الصحية. وتُشجِّع منظمة الصحة العالمية كل اشكال التعاون لدعم أفضل ممارسات نظافة الأيدي، فالاستثمار في نظافة الأيدي يدر عوائد هائلة في مجال الوقاية من العدوى وحماية الأرواح، ويمكن لتنفيذ السياسات المعنية بنظافة الأيدي أن يُحقق وفورات اقتصادية بمتوسط يبلغ ١٦ ضعفًا لتكاليف تنفيذها. وتدعو منظمة الصحة العالمية العاملين في الرعاية الصحية إلى الالتزام بنظافة الأيدي الآن أكثر من أي وقت مضى، واتساقًا مع الرؤية الإقليمية الصحة للجميع وبالجميع، ندعو العاملين في التطعيم إلى تنظيف أيديهم قبل إعطاء اللقاحات؛ وندعو الممارسين المعنيين بالوقاية من العدوى ومكافحتها إلى أن يكونوا قدوةً يُحتذى بها، وأن يوجهوا العاملين في الرعاية الصحية لتنفيذ ممارسات نظافة الأيدي الفعَّالة؛ وندعو مديري المرافق إلى ضمان توفير مستلزمات نظافة الأيدي؛ وأخيرا، ندعو المرضى وأسرهم إلى تنظيف أيديهم؛ وندعو عامة الناس إلى تنظيفٍ الأيدي بانتظام للوقاية من العدوى.

«ثوانٍ تُنقِذ حياتكم - نظفوا أيديكم»

المصدر:

http://www.emro.who.int/ar/media/news/world-hand-hygiene-day-seconds-save-lives-clean-your-hands.html

المواصفات والجودة تترأس وفد مصر المشارك في اجتماعات الدورة رقم (٤١) للجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات (CCMAS41)

م. مريم برسوم أنسي
الأمين الفني للجنة أساليب التحليل وسحب العينات

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصًا من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٤١) للجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات (CCMAS41) والتي عقدت بصورة افتراضية خلال الفترة من ١٧-٢٥ مايو ٢٠٢١، وذلك بمشاركة عدد (٢٧٥) ممثلا لعدد (٦٥) دولة عضو، ومنظمة واحدة عضو (الاتحاد الأوروبي) وعدد (١١) مراقب إلى جانب المنظمات الحكومية وغير الحكومية والوكالات التابعة للأمم المتحدة، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

- **د/ ياسر محمد نبيل**
المعمل المركزي لتحليل متبقيات المبيدات والعناصر الثقيلة في الاغذية
- **م/ أحمد حامد الطوخي**
الشركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعي - بيتي
- **د/ عبير السيد عبد العزيز**
المعامل المركزية – وزارة الصحة والسكان
- **د/ علا رجب النمر**
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- **د/ وسام حسين**
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- **د/ مصطفى نبيل**
الهيئة القومية لسلامة الغذاء
- **ك/ مريم برسوم أنسي**
الأمين الفني للجنة أساليب التحليل وسحب العينات – هيئة المواصفات والجودة **(رئيس الوفد).**

ترأس الاجتماع الدكتور Attila Nagy -مدير المكتب الاقليمي لسلامة الغذاء بالمجر - وافتتح الاجتماع السيد Lajos Bognár – كبير المراقبين البيطريين بالمجر- وأشار إلى أهمية التعاون المستمر بين البلدان لوضع مواصفات قياسية لطرق التحليل ولتوحيد العمل بين المعامل القائمة على تحليل المنتجات الغذائية من أجل تعزيز الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

١- أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي وصلت إليها:
أولاً: الموضوعات المحالة إلى اللجنة من لجان القطاعات الغذائية المختلفة والمنظمات الأخرى

اتفقت اللجنة على ما يلي:
أ- التصديق على بعض الطرق الوارد ذكرها بالبند ثانيا.
ب- استمرار عمل مجموعة العمل الالكترونية المعنية بمواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ الخاصة بالطرق الموصى بها للتحليل.

ثانيًا: التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائي والمحالة من لجان القطاعات الأخرى وذلك في اللجان السلعية التالية :
أ- الاغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة: اعتماد الطرق التالية لتقدير الكالسيوم، النحاس، الماغنسيوم، البوتاسيوم، الصوديوم، والزنك في مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤.
ب- اللجنة التنسيقية لإفريقيا: اعتماد طريقة تقدير النشاط المائي أيزو (١٨٧٨٧) وتقدير الرماد أيزو (٩٣٦) إلى جانب دراسة اعتماد الطرق التالية لتقدير الرطوبة في المواصفة الخاصة باللحم المجفف AOAC 950.468 أو أيزو(١٤٤٢).
ج- اللجنة التنسيقية لأمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ: أوصت اللجنة بإعادة دراسة طرق تحليل منتج الكافا، وكذا طرق تحليل العصير المتخمر لفاكهه الـ noni.
د- لجنة الخضر والفاكهة المصنعة: الموافقة على الابقاء على طرق التحليل الخاصة بالزبيب والواردة بمواصفة الكودكس رقم ٢٣٤.
هـ - لجنة التوابل واعشاب الطهي: التصديق على الطرق الخاصة بالاوريجانو المجفف.
و- المجموعة الخاصة بالألبان ومنتجاتها: الموافقة على التعديل المقترح في مسمي طريقة تقدير الحموضة في منتجات الكازين.
ثالثا: مراجعة طرق التحليل الواردة بالمواصفة رقم ٢٣٤ الخاصة بطرق التحليل الموصي بها للأغذية
قامت الولايات المتحدة الامريكية بصفتها رئيس مجموعة العمل بعرض ما تم الانتهاء إليه بمراجعة المواصفة سالفة الذكر وتم الانتهاء إلى ما يلي :
أ- في مجال الالبان ومنتجاتها: الموافقة على اعتماد/إيقاف العمل بالطرق المقترحة المعروضة على اللجنة.
ب- في مجال الخضر والفاكهة المصنعة: البدء في مراجعة طرق التحليل الخاصة بهما.
ج- في مجال الزيوت والدهون: الموافقة على التعديلات الواردة بالطرق المقترحة المعروضة على اللجنة.
د- في مجال الحبوب والبقول ومنتجاتها: الموافقة على استمرار العمل في مراجعة الطرق الواردة بمواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ وذلك من خلال مجموعة العمل الالكترونية.
رابعًا: مراجعة التوجيهيات الخاصة بتقدير قيم اللايقين رقم ٢٠٠٤/٥٤ عند الخطوة (٧) من اجراءات الكودكس:
قدمت دولة ألمانيا (بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية الخاصة بمراجعة التوجيهات) عرضا عما تم التوصل إليه من خلال مجموعة العمل الالكترونية، وتم الانتهاء إلى ما يلي:
أ- إحالة مسودة التوجيهات إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة (٨) من اجراءات الكودكس.
ب- مراجعة وثيقة المعلومات الخاصة بتقدير قيم اللايقين من خلال ألمانيا وعرضها في اجتماعات الدورة القادمة CCMAS42.

خامسًـــا: مراجعـــة التوجيهـــات العامة لســـحب العينـــات رقم ٢٠٠٤/٥٠ عند الخطوة (٤) من اجراءات الكودكس:

قدمت دولة نيوزيلاندا (بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية الخاصة بمراجعة التوجيهات) عرضا عن المشروع، وتم الانتهاء إلى ما يلي:

أ- إحالة مسودة التوجيهات إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة (٥) من اجراءات الكودكس.

ب- إعادة إنشـــاء مجموعة عمل الكترونية برئاســـة نيوزيلاندا ومســـاعدة ألمانيا تعمل : علي مراجعة الطرق التي تم مناقشـــتها أثنـــاء الاجتماعـــات ووضعها داخل اقـــواس معقوفـــة، وتوفير المســـتندات التي تدعم مقترح البرنامج الإلكتروني لتسهيل اختيار خطط ســـحب العينات وعرض ما تم الانتهاء إليه في هذا الشـــأن باجتماعات الـــدورة القادمة للجنـــة CCMAS42، وكذا إعلام جميع لجـــان الكودكس بما تم الانتهاء إليه وتلقى وتجميع تعليقاتهم على المشروع.

سادسًـــا: الورقة النقاشية الخاصة بمعايير اختيار طرق التحليل ذات النوع II وذلك من طرق التحليل المتعددة ذات النوع III

قامت دولة سويسرا بشرح الورقة النقاشية وما تم دراسته منذ اجتماعات الدورة الســـابقة للجنـــة CCMAS40 وتم توضيـــح المعايير التي تم مراعاتهـــا أثناء إعداد الورقة النقاشـــية، وتم الانتهاء إلي الموافقة على توزيع القواعد المقترحة لاختيار الطرق ذات النوع II من طرق التحليل المتعـــددة ذات النوع III مع الاخذ في الاعتبـــار الطرق المطبقة حاليا وتوضيحها للجنة في اجتماعات الدورة القادمة CCMAS42.

٢- التوصيات النهائية:

أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية eWG المقترحة أثناء عمل اللجنة فور الدعوة إليها نظـــرًا لأهميتها، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر.

ب- مراجعـــة المواصفات وطرق التحليل وســـحب العينـــات المحالة للاعتماد عنـــد الخطوة (٨) مـــن اجراءات الكودكس فـــور اعتمادها باجتماعات اللجنة الرئيسية القادمة CAC44.

ج- العمل على تقديـــم مقترحات لإعداد مواصفات جديدة فور الإعلان عن ذلك.

عبر تقنية الفيديو كونفرانس

مصر تشارك في الاجتماع الخامس والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم اصدار الشهادات (CCFICS25)

م. محمد عبد الفتاح أبوبكر

الأمين الفني للجنة فحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصًا من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت مصر في الاجتماع الخامس والعشرون للجنة الدولية للدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم اصدار الشهادات (CCFICS25) والتي عقدت بصورة افتراضية في ٣١ مايو - ٨ يونيو ٢٠٢١، وذلك بمشاركة عدد (٦٠٠) ممثلا لعدد (٨٨) دولة عضو، ومنظمة واحدة عضو (الاتحاد الأوروبي) وعدد (١٨) مراقب إلى جانب المنظمات الحكومية وغير الحكومية والوكالات التابعة للأمم المتحدة، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

- د. فاتن صلاح محمد سليمان
الهيئة العامة للخدمات البيطرية

- أ. مروة بدر عبد الوهاب
الهيئة القومية لسلامة الغذاء

- د. نادر محمد البدرى
الادارة المركزية للحجر الزراعي

- م. محمد عبد الفتاح أبوبكر
الأمين الفني للجنة فحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم اصدار الشهادات – الهيئة **(رئيس الوفد)**

ترأس الاجتماع الدكتورة Fran Freeman -مساعد أول سكرتير سابق بقسم الصادرات والخدمات البيطرية بوزارة الزراعة والمياه والبيئة– استراليا، وافتتح الاجتماع السيد David Littleproud –عضو البرلمان الأسترالي، ووزير الزراعة والجفاف وإدارة الطوارئ في أستراليا، وأعرب عن التزام استراليا بالأساس العلمي الهادف إلى ضمان استمرار الارتقاء بنظم تجارة الأغذية الدولية.

١- أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها:

أولًا: أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمنظمات الدولية الأخرى ذات الصلة بعمل اللجنة:

منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

أ- قدم ممثل منظمة الأغذية والزراعة استعراضاً للتقرير عن الأدوات التي تم إنتاجها وإتاحتها للدول الأعضاء والأنشطة ذات الصلة التي تم تنفيذها منذ الاجتماع الأخير للجنة (CCFICS)، حيث لفت انتباه اللجنة إلى التنقيح الحالي لاستراتيجية منظمة الأغذية والزراعة لسلامة الأغذية كمتابعة للمؤتمر والمنتدى الدوليين لسلامة الأغذية؛ إلى التطورات الأخيرة في العمل على مقاومة المضادات الميكروبية (AMR)؛ واصدار واستخدام أداة تقييم مراقبة الأغذية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية باللغات العربية والإنجليزية والفرنسية والروسية والإسبانية؛ والأنشطة الحالية بشأن الغش (الاحتيال) الغذائي.

ب- أفاد ممثل منظمة الصحة العالمية أن المسودة الأولى للاستراتيجية العالمية لمنظمة الصحة العالمية لسلامة الأغذية، والتي تم وضعها بمشورة المجموعة الاستشارية الفنية Technical Advisory Group (TAG)، كانت متاحة على موقع منظمة الصحة العالمية على الإنترنت لإجراء مشاورات عامة حتى ١٨ يونيو ٢٠٢١، ودُعي جميع أصحاب المصلحة والدول الأعضاء والمؤسسات الحكومية إلى إبداء تعليقاتهم من خلال هذه المشاورة.

المنظمات الدولية الأخرى

- لفت ممثل منظمة الجمارك العالمية (WCO) انتباه اللجنة إلى أنشطة منظمة الجمارك العالمية ذات الصلة بلجنة التعاون الدولي في مجال التجارة الدولية على النحو الوارد في المستند المقدم إلى اللجنة بشأن مبادرات منظمة الجمارك العالمية بشأن الاستخدام اللاورقي وإمكانية التشغيل البيني وتسهيل التجارة الآمنة والمشروعة، كما لاحظت اللجنة المعلومات التي قدمتها المنظمة العالمية لصحة الحيوان (OIE)، ولجنة الصحة والصحة النباتية (SPS) التابعة لمنظمة التجارة العالمية (WTO)، ومعايير تنمية التجارة (STDF) بشأن أنشطتها ذات الصلة بعمل اللجنة على النحو التالي:

Fran Freeman

لجنة الصحة والصحة النباتية (SPS)

- المراجعة الخامسة لاتفاقية الصحة والصحة النباتية.
- مخاوف تجارية محددة عادة ما تتعلق بالقضايا الخاصة بتغيير تدابير ما أو وضع تدابير جديدة أو بناء على خبرة المصدرين، والمرتبطة في المقام الأول بسلامة الأغذية، إصدار الشهادات أو الرقابة، ومعلومات إجراءات التفتيش والموافقة على عقد مشاورات ثنائية لحل هذه المشاكل المحددة.
- تنفيذ ترتيبات التكافؤ.

منظمة التجارة العالمية (WTO)

- مبدأ الشفافية

معايير تنمية التجارة (STDF)

- برامج ضمان الطرف الثالث الطوعية

ثانياً: مسودة المبادئ التوجيهية لتقييم واستخدام برامج ضمان الطرف الثالث الطوعية (vTPA)

قدمت المملكة المتحدة بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية eWG هذا البند مذكرة بأن الدورة السابقة للجنة (CCFICS24) قد وافقت على إنشاء مجموعة العمل الإلكترونية للنظر في التعليقات المقدمة عند الخطوة (٦) من إجراءات الكودكس وكذلك القضايا المعلقة (بين قوسين معقوفين)، مع مراعاة التعليقات المقدمة إلى اللجنة في دورتها الحالية، وأوضح رئيس مجموعة العمل الإلكترونية:

- أنه بناءً على تحليل التعليقات المستلمة، فإن الرؤساء المشاركين لمجموعة العمل الإلكترونية لاحظوا الدعم الواسع للعمل وتم ادخال تنقيحات صياغية على النص لتعزيز توافق المصطلحات وللمزيد من الوضوح؛
- تم تحديث قسم التعريفات لإزالة التعريفات المقترحة والرجوع إلى التعريفات المبسطة الواردة في نصوص الأيزو؛
- تدوين ملاحظات بالتعليقات ذات الصلة في النسخة الإسبانية من المشروع؛ ودمج وإزالة النصوص المكررة؛
- اعادة ترقيم النص بأكمله لتحسين السياق.

ووافقت اللجنة على إحالة مسودة المبادئ التوجيهية المشار إليه عاليه إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة (٨) من إجراءات الكودكس.

ثالثا: مسودة الإرشادات المقترحة بشأن الاستخدام غير الورقي للشهادات الإلكترونية (مراجعة المبادئ التوجيهية لتصميم واعداد وإصدار واستخدام الشهادات الرسمية العامة)

- قدمت هولندا ، بصفتها رئيسة مجموعة العمل الإلكترونية eWG هذا البند مشيرة إلى أن الدورة (٢٣) للجنة قد أوصت بأن تضطلع اللجنة بوضع مواد إرشادية لتنفيذ الشهادات الإلكترونية اللاورقية من خلال تعديل واستكمال المبادئ التوجيهية لتصميم وإنتاج وإصدار واستخدام الشهادات الرسمية العامة، وقد تمت الموافقة على العمل الجديد من قبل هيئة الدستور الغذائي (CAC40).
- ووافقت اللجنة في دورتها السابقة (CCFICS24) على إعادة مشروع التوجيه المقترح بشأن الاستخدام غير الورقي للشهادات الإلكترونية إلى الخطوة (٢) من إجراءات الكودكس لإعادة الصياغة بواسطة مجموعة العمل الإلكترونية eWG، مع مراعاة التعليقات الواردة للجنة.

ووافقت اللجنة على إحالة المشروع المقترح إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) للاعتماد عند الخطوة (٥/٨) من إجراءات الكودكس.

رابعًا: مقترح مشروع «المبادئ التوجيهية بشأن الاعتراف واستدامة تكافؤ النظم الوطنية للرقابة على الأغذية (NFCS)» للتعليق عليه عند الخطوة رقم (٣) من اجراءات الكودكس

- لخصت نيوزيلندا بصفتها رئيسة مجموعة العمل الإلكترونية eWG الخلفية ذات الصلة لهذا البند من جدول الأعمال مشيرة إلى أن المناقشات حول هذا الموضوع تعود إلى عام (٢٠١٤) في اجتماعات اللجنة آنذاك، ومنذ ذلك الحين عقدت اللجنة حتى الآن اجتماعين لمجموعة العمل الفيزيائية (PWG)؛ وأربع دورات لاجتماعات مجموعة العمل الإلكترونية eWG، وأعادت اللجنة في دورتها السابقة (CCFICS24) المشروع إلى الخطوة (٢) من إجراءات الكودكس لإعادة الصياغة ومراعاة التعليقات المقدمة إلى اللجنة، وأنشأت مجموعة العمل الإلكترونية eWG للاضطلاع بهذه المهمة.

ووافقت اللجنة على:

- اعادة مسودة المبادئ التوجيهية المقترحة المشار إليها عاليه إلى الخطوة (٣/٢) من إجراءات الكودكس لإعادة الصياغة وتوضيح القضايا التي أثيرت في الاجتماع وتعميمها للتعليقات.
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية eWG برئاسة نيوزيلندا وتشترك في رئاستها الولايات المتحدة وكينيا، تعمل باللغة الإنجليزية فقط، لإحراز تقدم في العمل مع مراعاة التعليقات المقدمة والمناقشة في اللجنة مع الإلتزام بتقديم تقرير مجموعة العمل الإلكترونية eWG قبل ثلاثة أشهر على الأقل من الدورة التالية للجنة.
- مطالبة اللجنة تمديد إنجاز العمل إلى الدورة القادمة للجنة (CCFICS26).

خامسًا: مشروع «المبادئ التوجيهية الموحدة للدستور الغذائي المتعلقة بالتكافؤ» للتعليق عليه عند الخطوة رقم (٣) من اجراءات الكودكس.

وافقت اللجنة على:

- انجاز العمل بشأن المشروع المقترح للمبادئ التوجيهية المشار إليها عاليه.
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية eWG برئاسة نيوزيلندا وتشترك في رئاستها الولايات المتحدة وكينيا، تعمل باللغة الإنجليزية فقط، لإحراز تقدم في العمل على مشروع المبادئ التوجيهية المذكور عاليه، على أن تلتزم بتقديم تقرير مجموعة العمل الإلكترونية eWG قبل ثلاثة أشهر على الأقل من اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCFICS26).

سادسًا: ورقة نقاشية حول دور اللجنة فيما يتعلق بمعالجة الاحتيال الغذائي في سياق سلامة الأغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية

وافقت اللجنة على:

-البدء في العمل الجديد وارسال وثيقة المشروع بشأن إعداد إرشادات لمنع ومكافحة الغش (الاحتيال) الغذائي إلى اجتماعات الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) للموافقة عليها.

- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية eWG برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية تشترك في رئاستها الصين والاتحاد الأوروبي وإيران والمملكة المتحدة، تعمل باللغتين الإنجليزية والإسبانية، فور الموافقة على العمل الجديد، وذلك لإعداد مسودة المشروع والنظر فيه في اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCFICS26) بحيث تجتمع قبل الدورة القادمة للجنة (CCFICS26) لمعالجة أي قضايا معلقة، على أن تلتزم بتقديم تقرير مجموعة العمل الإلكترونية eWG قبل ثلاثة أشهر على الأقل من اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCFICS26) مع إخطار لجان الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة بالعمل الجديد.

David Littleproud

سابعًا: إرشادات بشأن تتبع المنتج

وافقت اللجنة على:

- أن تتولى أستراليا وكينيا الأمانة حول «القضايا الناشئة والتوجه المستقبلي لعمل اللجنة» مع مسؤولية إعداد وثيقة محدثة ومراعاة المناقشات التي جرت أثناء الدورة الحالية، فضلا عن التعليقات التي تم الحصول عليها من خلال الرسائل الدورية؛ وتقديم تقرير بما في ذلك قائمة محدثة بالقضايا الناشئة إلى اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCFICS26) للنظر فيه.
- أن تطلب اللجنة من أمانة الدستور الغذائي إصدار رسالة دورية وتوزيعها على الأعضاء بشأن القضايا العالمية الناشئة لإدراجها في الوثيقة.
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية eWG برئاسة أستراليا وتشترك في رئاستها سنغافورة وكندا لوضع ورقة نقاشية حول «استخدام التدقيق والتحقق عن بُعد في الأطر التنظيمية» مع إمكانية وضع وثيقة مشروع جديد بناءً على المدخلات من اجتماعات الدورة الحالية للجنة (CCFICS25) للنظر فيها قبل اجتماعات الدورة القادمة (CCFICS26).
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية eWG برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية وتشترك في رئاستها المملكة المتحدة لوضع ورقة نقاشية مع إمكانية وضع وثيقة مشروع جديد للنظر في ما إذا كانت مبادئ تتبع المنتج أداة ضمن نظام فحص وإصدار الشهادات للأغذية، وتقديم توصياتهم إلى اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCFICS26).

٢- التوصيات النهائية:

أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية eWG المقترحة أثناء عمل اللجنة فور الدعوة إليها نظرًا لأهميتها، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر.

ب- تبني الأدلة الاسترشادية فور اعتمادها.

«المواصفات والجودة» تشارك في اجتماعات الدورة رقم (١٤) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF14)

م/ نهي محمد عطية
الامانة الفنية للجنة الملوثات

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصًا من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم (١٤) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF14) والتي عقدت بصورة افتراضية خلال الفترة من ٣-١٣ مايو ٢٠٢١، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

- م/ أحمد حامد الطوخي
الشركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعي (بيتي)

- م/ محمد ممدوح يسن
أخصائي فني – غرفة الصناعات الغذائية

- م/ نهي محمد عطية
الامانة الفنية للجنة الملوثات– الهيئة **(رئيس الوفد)**

ترأس الاجتماع الدكتورة Sally Hoffer -مدير سلامة الأغذية والأغذية المستدامة بمديرية سلاسل الأغذية الزراعية النباتية التابعة لوزارة الزراعة والطبيعة وجودة الغذاء في هولندا-، وافتتحت الاجتماع السيدة Marije Beens–مدير عام الزراعة وجودة الأغذية في وزارة الزراعة والطبيعة وجودة الأغذية في دولة هولندا، والسيد Steve Wearne -نائب رئيس هيئة الدستور الغذائي.

Sally Hoffer

١- أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها:

أولًا: الموضوعات المحالة إلى اللجنة

اتفقت اللجنة على ما يلي:

أ- أن المواصفة العامة لطرق التحليل وأخذ العينات (CXS 234-1999) والتي تقع تحت اختصاص لجنة الدستور الغذائي المعنية بطرق التحليل وسحب العينات (CCMAS) هي نقطة مرجعية واحدة لطرق التحليل وأخذ العينات.

ب- مراجعة الطرق الواردة في المواصفة الخاصة بالطرق العامة لتحليل الملوثات (CXS 228-2001) بهدف نقلها إلى المواصفة العامة لطرق التحليل وأخذ العينات (CXS 234-1999) إذا كان ذلك ممكنًا والإلغاء اللاحق لمواصفة الطرق العامة لتحليل الملوثات (CXS 228-2001).

ثانيًا: الحدود القصوى للكادميوم في الشيكولاتة التي تحتوي أو تعلن عن < ٣٠٪ اجمالي كاكاو صلب علي اساس المادة الجافة:

- وافقت اللجنة على إحالة الحد الأقصى البالغ ٠,٣ مجم/كجم للشوكولاتة المحتوية على أو تعلن عن نسبة تقل عن ٣٠٪ من إجمالي المواد الصلبة من الكاكاو إلى الخطوة (٨) من اجراءات الكودكس لاعتمادها من قبل اللجنة الرئيسية في اجتماعها القادم (CAC44)، مع ملاحظة تحفظ مصر وكلا من الاتحاد الأوروبي والنرويج على هذا القرار، حيث أن مصر تعتمد الحد الأقصى ٠,١ مجم/كجم (باعتباره أكثر حماية للمستهلكين وخاصة الأطفال).

- وذكّر رئيس اللجنة بأن جميع القضايا الفنية قد نوقشت باستفاضة وحث أعضاء الدستور على احترام القرار الذي تم اتخاذه في هذه الجلسة وعدم إعادة فتح مثل هذه المناقشات في اجتماع اللجنة الرئيسية القادم (CAC44).

ثالثا: الحدود القصوى للكادميوم في الشوكولاتة التي تحتوي أو تعلن عن ≥٣٠٪ إلى <٥٠٪ من إجمالي الكاكاو الصلب على أساس المادة الجافة ومسحوق الكاكاو (١٠٠٪ كاكاو).

أ- الشوكولاتة التي تحتوي على أو تعلن عن ≥٣٠٪ إلى <٥٠٪ إجمالي كاكاو على أساس المادة الجافة:

قدمت دولة الإكوادور -بصفتها رئيس مجموعة العمل الالكترونية- عرضا عن المقترح حيث تم تقديم سيناريوهين لهذه الفئة: **السيناريو(١)** يعتمد علي تحليل البيانات بحيث تكون الحدود في نطاق ٠,٦ – ٠,٧ بينما **السيناريو (٢)** يعتمد علي النهج النسبي بحيث تكون الحدود في نطاق ٠,٥ – ٠,٦ واختلفت آراء الدول علي السيناريوهين وأعرب مندوب الاتحاد الأوروبي - بدعم من سويسرا والنرويج- عن تحفظه وعدم استطاعته دعم أي من هذين الاقتراحين حيث أن الأطفال هم مجموعات المستهلكين التي تخضع لأعلى مستوى من التعرض للكادميوم في الاتحاد الأوروبي، كما أعربت مصر أيضًا عن تحفظها على الحد الأقصى المقترح لأنها فرضت الحد ٠,٣ مجم/كجم باعتباره أكثر حماية للمستهلكين وخاصة الأطفال.

ووافقت اللجنة على رفع الحد الأقصى البالغ ٠,٧ ملجم/كجم للشوكولاتة التي تحتوي أو تعلن عن نسبة أكبر من ٣٠٪ إلى أقل من ٥٠٪ من إجمالي المواد الصلبة من الكاكاو إلى الخطوة (٨/٥) من اجراءات الكودكس لاعتمادها من قبل اللجنة الرئيسية (CAC44)، مع ملاحظة تحفظ كل من الاتحاد الأوروبي وسويسرا والنرويج ومصر.

ب- مسحوق الكاكاو (١٠٠٪ كاكاو إجمالي المواد الصلبة على أساس مادة جافة):

قدمت أيضا مجموعة العمل برئاسة دولة الإكوادور سيناريوهين لهذه الفئة: **السيناريو (١)** يعتمد علي تحليل البيانات بحيث تكون الحدود في نطاق ٠,٢ -٠,٣ بينما **السيناريو (٢)** يعتمد على النهج النسبي بحيث تكون الحدود في نطاق ١,٣ – ٠,٦ ، ولم يكن واضحا بقاعدة البيانات اذا ما كان مسحوق الكاكاو هو إجمالي مواد الكاكاو الصلبة بنسبة ١٠٠٪ أو مسحوق الكاكاو الطبيعي، أو مسحوق الكاكاو النقي، ولم يتم تقديم أي معلومات

عن الاستخدام المقصود للمنتج (مثل الاستهلاك النهائي، ام كمنتج وسطي)، كما لم يتم الاتفاق علي أي من السيناريوهين، ولم تستطع مصر دعم حدود الحد الأقصى المقترحة في كلا السيناريوهين لأنها فرضت الحد الأدنى من الحد الأقصى وهو ٠,٦ ملجم/كجم باعتباره أكثر حماية للمستهلكين وخاصة الأطفال، وعليه فقد انتهت اللجنة إلي:

- تأجيل المناقشة حول الحدود القصوى لهذا البند لمدة عام واحد للسماح بتقديم المزيد من البيانات والمقترحات.
- إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة الإكوادور -تشارك في رئاستها غانا- وتعمل باللغتين الإنجليزية والإسبانية من أجل مواصلة العمل على الحد الأقصى لمسحوق الكاكاو المعد للاستهلاك الذي يحتوي أو يعلن عن ١٠٠٪ من إجمالي مواد الكاكاو الصلبة على أساس المادة الجافة مع مراعاة التعليقات المكتوبة المقدمة في هذه الدورة؛ ولتقديم التحليل بمزيد من التفصيل في اجتماعات الدورة المقبلة للجنة.

رابعًا: المشروع المقترح لمدونة الممارسة لمنع وتقليل تلوث الكادميوم في حبوب الكاكاو

قدمت بيرو - بصفتها رئيسة مجموعة العمل الإلكترونية - هذا البند وأشارت إلى أن الهدف من مدونة الممارسات هو تزويد أعضاء الدستور الغذائي وأصحاب المصلحة الآخرين بتدابير إدارة المخاطر لمنع/ تقليل تلوث الكادميوم في حبوب الكاكاو ولدعم تنفيذ الحدود القصوى (MLs) للكادميوم في الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو، وكان المجال يقتصر على المخاطر وتدابير الإدارة المطبقة على الإنتاج الأولي ومعالجة ما بعد الحصاد (التخمير والتجفيف والتخزين والنقل)، وقد تم تحديد هذه الممارسات على أنها متاحة حاليًا وثبت أنها عملية وفعالة من حيث التكلفة وقابلة للتطبيق في جميع أنحاء العالم من قبل المنتجين الكبار والمتوسطين وصغار الحجم، ووافقت اللجنة على ما يلي:

- إحالة مسودة مدونة الممارسة إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة (٥) من اجراءات الكودكس.
- إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية ترأسها بيرو ويشترك في رئاستها الإكوادور وغانا، وتعمل باللغتين الإنجليزية والإسبانية لمواصلة العمل في مدونة الممارسات مع مراعاة التعليقات العامة المقدمة من اللجنة.

خامسًا: الحدود القصوى للرصاص في بعض الفئات الغذائية:

قدمت البرازيل - بصفتها رئيسة مجموعة العمل الإلكترونية - هذا البند وأبرزت القضايا التي تحتاج إلى معالجة، مثل قضايا إدارة البيانات والوضوح بشأن فئات معينة يجب إنشاء حدود قصوي لها، وقد انتهت اللجنة إلى ما يلي:

أ- فيما يخص إنشاء حدود قصوى للأعشاب وتوابل الطهي المجففة أو استخدام الحدود القصوى الموضوعة بالفعل للأعشاب الورقية الطازجة، والخضروات الجذرية والدرنات وتطبيق عوامل التركيز، فقد دعمت اللجنة إنشاء الحد الأقصى للتوابل المجففة وأعشاب الطهي ولم يتم دعم استخدام عوامل التركيز لاشتقاق الحد الأقصى لأعشاب الطهي المجففة على أساس الحد الأقصى للخضروات الورقية الطازجة، لأن بعض أعشاب الطهي لم تكن خضروات ورقية؛ وتم تأجيل المناقشة حول الحدود القصوى (MLs) لمدة عام واحد للسماح بتقديم بيانات جديدة وفي حالة عدم تقديم بيانات جديدة، فإن اللجنة في اجتماعاها القادم ستتخذ قرارًا بناءً على مجموعة البيانات الحالية.

ب- تحديد حد أقصى قدره ٢,٠ ملجم/كجم للجذور والبصيلات والجذور المجففة، وتمت الموافقة على تأجيل المناقشة لمدة عام للسماح بتقديم مزيد من البيانات

ج- تحديد حد أقصى قدره ٠,١ مجم / كجم للبيض فقط، على أن تقوم مجموعة العمل بالنظر في إنشاء حدود قصوى للبيض الطازج، إما على شكل حد أقصي واحد أو حدود منفصلة لبيض الدجاج والبط، بناءً على تقديم بيانات إضافية خاصة بالبيض الطازج.

د- وضع حد أقصى لأغذية الرضع وصغار الاطفال القائمة على الحبوب «كما هي» أو «حسب الاستهلاك»، مع النظر في هذه المسألة في اجتماعات الدورة القادمة وأن مجموعة العمل الإلكترونية يجب أن تنظر في البيانات وتقييم إمكانيات التعبير عن الحد الأقصى على أساس «أساس المادة الجافة» أو «كما هي»

هـ - عدم وضع حد أقصى للرصاص في شاي الأعشاب المخصص للرضع والأطفال الصغار في الوقت الحالي.

و- تأجيل القرار بشأن الحدود القصوى للسكريات والحلويات القائمة علي السكريات لمدة عام لإتاحة مزيد من الوقت لمجموعة العمل لتقديم بيانات.

سادسًا: مراجعة مدونة قواعد الممارسات لمنع وتقليل تلوث الرصاص في الأغذية (CXS 56-2004)

وافقت اللجنة علي إحالة مراجعة مدونة الممارسات (CXS 56-2004) إلى الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة (٨/٥) من اجراءات الكودكس.

سابعًا: الحدود القصوى لإجمالي الأفلاتوكسين في الحبوب والمنتجات القائمة على الحبوب بما في ذلك أغذية الرضع والأطفال الصغار:

قدمت البرازيل - بصفتها رئيس مجموعة العمل الإلكترونية - هذا البند حيث تمت مناقشة:

أ- الحدود المقترحة لحبوب الذرة (١٥-٢٠ ميكروجرام/كجم)، حيث وافقت اللجنة علي التأجيل لمزيد من الدراسة للنظر في ما إذا كان الحد الأقصى سيخصص للذرة لمزيد من المعالجة أو الذرة الجاهزة للأكل.

ب- الحدود المقترحة لكلا من للدقيق، الارز المقشور، الارز المصقول والسورجم، وقد رأت اللجنة أن مجموعة العمل الإلكترونية تحتاج لمزيد من العمل لتجميع بيانات أكثر عن هذه الفئات.

Marije Beens

ثامنًا: المشروع المقترح لخطط أخذ العينات ومعايير الأداء لإجمالي الأفلاتوكسين في بعض الحبوب ومنتجات الحبوب بما في ذلك أغذية الرضع والأطفال الصغار:

قدمت البرازيل هذا البند، وأشارت إلى التوصيات المتعلقة بخطط أخذ العينات ومعايير الأداء لإعداد حدود قصوى لمجموع الأفلاتوكسين في هذه المنتجات، وقررت اللجنة التأجيل لمزيد من الدراسة وتجميع البيانات.

تاسعًا: مقترحات العمل الجديدة

وافقت اللجنة على:

أ- البدء بعمل جديد بشأن الحدود القصوى لميثيل الزئبق في ثعبان السمك البرتقالي وسمك ثعبان البحر.

ب- تقديم مسودة مشروع تطوير مدونة الممارسات للحد من تلوث الكاسافا ومنتجاتها بالسموم الفطرية إلى اللجنة الرئيسية باجتماعها القادم (CAC44) للموافقة عليها كعمل جديد.

ج- تأجيل المناقشة حول الحدود القصوى للكادميوم والرصاص في الكينوا لمدة ٣ سنوات للسماح لمجموعة الخبراء (الجيكفا) بتجميع البيانات.

٢- التوصيات النهائية

أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية eWGs المقترحة أثناء عمل اللجنة فور الدعوة إليها نظرًا لأهميتها، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر.

ب- تبني المواصفات المحالة للاعتماد عند الخطوة (٨) من اجراءات الكودكس فور اعتمادها.

تقنية النانو وسلامة الغذاء (الجزء الأول)

Nanotechnology and Food Safety

أ.د/ محمد كمال عبد الرحمن منصور
استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية
المعهد القومي للتغذية

تقنية النانو هي علم ناشئ في قطاع إنتاج الأغذية وتصنيعها، ومع ذلك فإنه لم يتم مراجعة تقنية النانو في سلامة الأغذية بشكل شامل، فقد تم تقييم سلامة الأغذية بشكل نقدي من حيث قدرتها المضادة للأكسدة، والخصائص المضادة للبكتيريا، ودراسات السموم، وأخيرا، تمت مناقشة الأطعمة الوظيفية القائمة على الجسيمات النانوية وتعزيز مدة الصلاحية باستخدام التغليف النشط. وبالرغم من إجراء أبحاث كثيره حول استخدام الجسيمات النانوية في النظم الغذائية، إلا أن تسويق الأطعمة القائمة على الجسيمات النانوية يحتاج إلى المزيد من المراجعة.

اكتسبت تقنية النانو مؤخرًا اختراقات هائلة في المجالات العلمية المختلفة؛ ومع ذلك، فإنها تغلغلت بدرجه كبيره في قطاع الأغذية. كلمة النانو مشتقة من الكلمة اليونانية «nanus» وتعني قزم أو أي شيء أصغر من المعتاد، النانومتر هو واحد من المليار من المتر. فالمواد النانوية لديها على الأقل بعد واحد من ١ إلى ١٠٠ نانومتر، وقد وُجد أن عديد من الجزيئات الحيوية تكون بحجم النانو، مثل جسيمات الكازين في الحليب، كما يمكن أيضًا تصنيع الجسيمات النانوية بالطرق الكيميائية. وفى مجال الأغذية المصنعة نجدها متعددة الاستخدامات، بداية من مراحل التربية والمعالجة التصنيعية لكل من النباتات والحيوانات ومنتجاتهم بما في ذلك اللحوم ومنتجات الألبان والبيض والفواكه والخضروات والتوابل والأعشاب ، إلخ.

أما من ناحية التكنولوجيا الحيوية تعتبر الأطعمة المنتجة من المصادر البكتيرية من المكونات الأساسية في صناعة الأغذية، فالجسيمات النانوية الآن يتم استخدامها بنشاط عالي في الأبحاث والتطوير؛ ومع ذلك، فإن هناك قصور في الإجابة عن العديد من الأسئلة فيما يتعلق بالاستخدام الآمن لها في النظم النباتية والحيوانية. وفي السنوات الأخيرة تم نشر أبحاث هامة عن النانو، ولكن بها قصور في التحليل النقدي للمواد المنشورة حول دور تكنولوجيا النانو في سلامة الغذاء. لذلك، في هذا البحث، تم مراجعة وإجراء تقييم نقدي للأبحاث المنشورة حول سلامة الغذاء للجسيمات النانوية من حيث الإنتاج والقيمة الغذائية، والأنشطة المضادة للبكتيريا، والدور المضاد للأكسدة، والدور العلاجي، والسمية، ودورها في تحسين العمر الافتراضي للأغذية. وقد تم استخدام طرق جديدة لتخليق الجسيمات النانوية، وتم تطويرها وربط عديد من الفوائد مع استخدام الجسيمات النانوية في النظم البيولوجية، خاصة الأنشطة المضادة للبكتيريا ضد مسببات الأمراض والفساد بالبكتيريا وبالفيروسات وبالفطريات. فجسيمات النانو تتميز بثبات عالي، ولها خصائص مضادة للجراثيم ضد طيف واسع من البكتيريا، حيث قدمت العديد من الفوائد للمواد الغذائية مثل الخصائص المضادة للبكتريا والفيروسات والفطريات، وانعكس هذا على تطوير قطاع الأغذية.

جسيمات النانو

أساسها المواد الكربونية والمعادن وأكاسيد المعادن والبوليمرات الحيوية، ولها استخدامات عديده في التطبيقات الزراعية، وتصنيع الأغذية، وتغذية الحيوانات، وكذلك الطب الحيوي، والصناعات الدوائية، وترجع أهمية وفوائد الجسيمات النانوية إلى خصائصها المثبطة للتجمعات البكتيرية (مثل المكورات العنقودية الذهبية، الإيشريشيا القولونية، الليستريا المستوحدة، السالمونيلا، والتيفيموريم)، كما أن لها تحدٍ آخر في مجال الصناعات الغذائية وهو التحديد الدقيق للميكروبات والملوثات في عينات الغذاء الخاصة بمراقبة الجودة والوقاية من الأمراض، كما استخدمت الجسيمات النانوية كمستشعرات سريعة في الكشف عن البكتيريا في المزارع، الأغذية، الأنسجة الحيوانية، والتيفيموريوم في مصل الإنسان، وعن الإيشريشيا القولونية (O157:H7) وفي اللحم البقري المفروم، وعن L *Monocytogenes* في الأطعمة عن طريق جسيمات نانوية مغناطيسية بيولوجية وظيفية على أساس نانوي بالرنين المغناطيسي، كما أن للجسيمات النانوية استخدامات على نطاق واسع في أجهزة الاستشعار الحيوية للكشف عن المضادات الحيوية والهرمونات ومبيدات الآفات والمعادن الثقيلة، وبقايا المضادات الحيوية في المنتجات الحيوانية، بما في ذلك اللحوم ومنتجات الألبان والبيض، التي تشكل تهديدات خطيرة على الصحة العامة، فالحيوانات والطيور المريضة غالبًا ما يتم علاجهم بجرعات عالية من المضادات الحيوية وبالتالي عند ذبحها لأغراض التصنيع دون سحب المضادات الحيوية من جسمها، بالتالي تصبح المضادات الحيوية جزءًا من الطعام الذى نتناوله. هذا بالإضافة إلى المستويات العلاجية الفرعية بالمضادات الحيوية والتي يتم فيها استخدام الأدوية كمكمل غذائي للحيوانات وأعلاف الدواجن التي تصبح أيضًا جزءًا من غذاء الإنسان، مثل هذه الأطعمة، عندما يتناولها الإنسان، تقتل بلا مبرر الميكروفلورا الطبيعية في الأمعاء، وبالتالي تعوق أنشطة الجهاز الهضمي البشري، وهذا هو أسوء تأثير للجرعات العلاجية الفرعية لعقاقير المضادات الحيوية في حيوانات المزرعة وطيور الدواجن وهو ما يؤدى لزيادة مقاومة الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض في هذه الأطعمة، وعندما يستهلكها الإنسان ويصاب بالمرض، لا يمكن علاجه بنفس المضادات الحيوية المستخدمة ضد هذه العوامل الممرضة في الممارسة العادية.

ولأن الطرق التقليدية للكشف عن المضادات الحيوية مكلفة وتستغرق وقتا طويلا، تستخدم الجسيمات النانوية لهذا الغرض، فإن الكشف عن المضادات الحيوية باستخدام الجسيمات النانوية أسرع بكثير من الطرق التقليدية، بما في ذلك التتراسيكلين، أوكسي تتراسيكلين، كاناميسين، وما إلى ذلك. ومن مميزاته في تحليل الأطعمة، أن طرق التقدير بالنانو تقيس

بدقة عالية المستويات المتبقية من المضادات الحيوية. وبالمثل، بالنسبة لبقايا مبيدات الآفات في منتجات الفاكهة والخضروات والتي تشكل تهديدات خطيرة للبشر، فحديثا اعتمد الكشف القائم على جسيمات النانو لتقدير مبيدات الفوسفور العضوي في عينات الأغذية. وعلى المستوى الصحي، يصاب عدد كبير من سكان العالم بالدوسنتاريا والإسهال نتيجة لشرب المياه الملوثة، لذا تستخدم الجسيمات النانوية لتنقية المياه وتطهيرها. كما تستخدم أيضًا في العناصر المغذية التي يتم إطعامها هذه الأيام لحيوانات المزرعة والطيور الداجنة لتحسين النمو والأداء والصحة. بالإضافة إلى ذلك، فهناك العديد من المركبات النشطة بيولوجيًا، بما في ذلك الفيتامينات، البروبيوتيك، البريبايوتك، التركيبات التكافلية، المعادن الأساسية وغير الأساسية والأحماض الدهنية الأساسية مثل الأحماض الدهنية أوميجا ٣ و ٦ لتحسين الجودة الغذائية للطعام. وتمتلك تقنية النانو القدرة على إحداث ثورة في مجموعة واسعة من الأدوات في إنتاج الأغذية ومعالجتها، وبالتالي زيادة سلامة الغذاء من خلال التطهير الميكروبي، والكشف عن الميكروبات، وكشف المبيدات الحشرية ومخلفات المضادات الحيوية، وكذلك تنقية المياه.

آليات فهم المواد النانوية

يحتاج منتجو الأغذية ومصنعوها إلى فهم آليات مهمة تساهم في توضيح النواحي التغذوية ومخاطر وسلامة هذه المواد النانوية، فالجسيمات النانوية تتميز بخصائص فيزيائية وكيميائية فريدة في النظم الحيوانية، مثل: زيادة الامتصاص في الجهاز المعوي، وتوافرها البيولوجي وتعزيزها للأنشطة المبيدة للجراثيم. وتمتلك الجسيمات النانوية نشاطا كهربائيًا وبصريًا ومغناطيسيًا، بالإضافة إلى إظهار سلوك هيكلي متغير على المستويات الجزيئية وشبه الجزيئية التي أكدت استخدام هذه المواد في التطبيقات الغذائية المختلفة، وهى أرخص وأكثر أمانًا ويسهل إدارتها. وجسيمات النانو لديها خصائص فريدة بسبب صغر حجمهم وزيادة مساحة سطحها لكل وحدة حجمية، وقد أكد علم النانو أنه إذا تم تقليل حجم المواد إلى نانومتر، فإنه تتغير خصائصها المتأصلة بشكل كبير، ووجد أنها تفيد في العديد من الاستخدامات الجديدة. ووجد أيضًا أن حجم الجسيمات النانوية يتناسب عكسيا مع النشاط المضاد للبكتيريا، كما أن تقليل حجم الجسيمات يساهم أيضا في تحسين مساحة السطح، ومعدل الذوبان، والاحتجاز لمدة أطول في الجهاز الهضمي. بالإضافة إلى ذلك، فإن أهم الفروق بين الخواص الفيزوكيميائية، والفيزيائية، والتوافر البيولوجي، والامتصاص، ودورهم في استقرار هذه المواد في النظم البيولوجية أن الجسيمات النانوية لها نسبة سطح كبيرة منسوبة إلى حجمها، وبالتالي فهي تمتلك قدرًا أكبر من الشحنات الإيجابية أو السلبية على سطح جسيماتها، والتي تسبب جاذبية أكبر بين الجسيمات من خلال قوى فان دير فالس (Van der Waals) وبالتالي تعزز من استقرارها في النظم البيولوجية، وزيادة النشاط المضاد للبكتيريا وانخفاض السمية في النظم البيولوجية، وتؤكد سلامة النظم الغذائية التي تحتوي على الجسيمات النانوية.

المراجع:

Ref. Journal of Nanoscience and Nanotechnology Vol. 18, 7983–8002, 2018

دودة الحشد الخريفية
(خطر يهدد الأمن الغذائي)

د. نادر البدري
أخصائي الصحة النباتية - الادارة المركزية للحجر الزراعي

في ديسمبر عام ٢٠١٩، أطلقت منظمة الأغذية والزراعة «الحراك العالمي لمكافحة دودة الحشد الخريفية» بقيمة ٥٠٠ مليون دولار كرد فعل عاجل على الانتشار السريع لدودة الحشد الخريفية التي تهدد الأمن الغذائي وسبل العيش في العديد من مناطق العالم. وباتت دودة الحشد الخريفية من أخطر الآفات التي تهدد الانتاج الزراعي، بل وأصبحت تشكل تهديداً خطيرا لمستقبل الزراعة في العالم.

دودة الحشد الخريفية أو الدودة الجياشة
Fall armyworm
(Spodoptera frugiperda)

لها قدرة بالغة على تدمير المحاصيل لاسيما الاستراتيجية منها، فهي تصيب أكثر من ١٠٠ نوع من النباتات، ولها قدرة تكاثرية عالية، فتضع حتي ٢٠٠٠ بيضة في فترة حياتها، كما أن معدل انتشارها فائق السرعة، إذ تستطيع أن تطير لمسافة ١٠٠ كم في اليوم الواحد، وجيل واحد من هذه الآفة يستطيع أن يقطع ٥٠٠ كم، وتتسبب الآفة في ضرر للحبوب المزروعة ذات الأهمية الإقتصادية مثل الذرة الشامية والذرة الرفيعة والأرز، وكذلك محاصيل الخضراوات والقطن الأعلاف وبعض ثمار الفاكهة. وتخسر على سبيل المثال نيكاراجوا بحدود ١٥-٧٣ ٪ من انتاج الذرة عندما تكون الإصابة شديدة، فيما تخسر الولايات المتحدة الأمريكية بحدود ١٧٪ من انتاج الذرة عندما تكون درجة الإصابة من ٢٠-١٠٠٪، ويكمن خطر هذه الحشرة في إفريقيا إلى أنها تهدد ٢٠٠ مليون شخص إذا تم اهمال وسائل المكافحة للحشرة، فما تهاجمه الحشرة هو ما يعيش عليه سكان القارة الإفريقية، وسيواجه اقتصادها خسارة حوالي ٢,٢-٥,٥ بليون دولار سنويا نتيجة لذلك.

ولمصر تجربة فريده في مجابهة هذه الحشرة، فقد اختيرت مصر كدولة نموذجية لتنفيذ أنشطة الحراك العالمي، استنادا إلى كون مصر أكبر منتج للذرة في الإقليم بحصة تبلغ ٦٠٪ من الإنتاج الإقليمي، حيث تزرع مصر أكثر من مليون هكتار من الذرة تقريبا (٢,٤ مليون فدان)، بإنتاج سنوي يزيد عن ٧,٥ مليون طن، والتي تمثل ٩٠٪ من إنتاج منطقة الشرق الأدنى وشمال إفريقيا من الذرة، بالإضافة إلى توافر شبكة من الخدمات الزراعية والمراكز البحثية والبنية التحتية الضرورية لتجارب المبيدات ووسائل المكافحة المختلفة.

وركزت تجربة المقاومة على اتباع نهج المقاومة المتكاملة لوقاية النباتات، حيث رَعت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) بالتعاون مع وزارة الزراعة وضع برامج تعاون فنية، وتدريب عدد كبير من المتخصصين، وتوفير الأدوات والمصايد والوسائل الخاصة بمكافحة الآفة ومساعدة المسؤولين في تطوير خطة العمل الوطنية وتقديم الاستشارات الفنية والعلمية، إلى جانب تطوير المعامل المصرية للتربية الجماعية للأعداء الطبيعية.

ويمكن متابعة تجربة مصر في التصدي لأفة دودة الحشد الخريفية كآفة مدمرة مع صدور الكتاب الإرشادي المرتقب عن منظمة (الفاو) والمعني بتجارب الدول في مسوحات الآفات.

الكرياتين.. فوائده وآثاره

م. محمد محمد عبد الحميد
الأمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة

الكرياتين هو حمض أميني يوجد على الأغلب في عضلات الجسم وكذلك في الدماغ، وغالبًا ما يحصل معظم الأشخاص على الكرياتين من خلال تناول المأكولات البحرية واللحوم الحمراء وإن كانت نسبته بها أدنى بكثير من نسبته في مكملات الكرياتين المصنعة، ويُنتِج جسم الإنسان نحو جرام واحد من الكرياتين يوميًا داخل الكبد والبنكرياس والكليتين. ويخزن الجسم الكرياتين بصفة رئيسية في صورة فوسفات الكرياتين داخل العضلات؛ حيث يستخدم في عمليات الحصول على الطاقة. ونظرًا لذلك، يتناول بعض الأشخاص الكرياتين عن طريق الفم لتحسين أدائهم الرياضي وزيادة كتلة العضلات لديهم، كما يتناوله بعض المرضى لعلاج أنواع معينة من اضطرابات الدماغ، والأمراض العصبية العضلية، وفشل القلب الاحتقاني، وغيرها من الحالات المرضية الأخرى، وقد يُستخدم الكرياتين موضعيًا لعلاج شيخوخة البشرة.

وأوضحت الأبحاث التي أجريت على استخدام الكرياتين في بعض أنواع الأنشطة والحالات ما يلي:

زيادة القوة وحجم العضلات وتحسين الأداء

قد يساعد تناول الكرياتين عن طريق الفم الرياضيين على أداء المزيد أثناء تكرار التمارين أو السباقات، الأمر الذي يسهم في زيادة قوتهم وكتلتهم العضلية ويحسن أداءهم. وغالبًا ما يتناول الرياضيون -الذين يمارسون أنشطة عالية الشدة على فترات متقطعة- الكرياتين؛ إذ تتطلب تلك الأنشطة سرعة التعافي أثناء فترات التدريب وإقامة المسابقات.

الوقاية من الإصابات

قد يقلل الكرياتين الفموي من تكرُّر التعرض للجفاف وتقلص العضلات، وإصابات العضلات والعظام والأربطة والأوتار وكذلك الأعصاب.

متلازمات أيض الكرياتين النادرة

في الأطفال المصابين ببعض متلازمات نقص الكرياتين، قد يؤدي تناول بعض المكملات التي تحتوي على الكرياتين عن طريق الفم إلى تحسين بعض الأعراض.

الإدراك وصحة الدماغ

يمكن أن تحسن مكملات الكرياتين أداء المهام الإدراكية على الأخص لدى كبار السن.

ضمور العضلات وصحة العظام

قد تسهم مكملات الكرياتين في مقاومة ضعف العضلات الهيكلية ونقص كثافة المعادن بالعظام المرتبطين بالتقدم في العمر.

فشل القلب

لا توجد أدلة كافية تنصح بتناول الكرياتين عن طريق الفم لمعالجة حالات فشل القلب.

شيخوخة البشرة

تشير الأبحاث الأولية إلى أن استخدام الكريمات الموضعية -التي تحتوي على الكرياتين ومكونات أخرى- على الوجه يوميًا لمدة ستة أسابيع ربما يقلل من ترهلات البشرة وظهور التجاعيد، في حين تشير دراسة أخرى إلى أن الكريمات التي تحتوي على الكرياتين وحمض الفوليك تساعد على تحسين التلف الناجم عن أشعة الشمس وتقليل التجاعيد، وفيما يبدو أن الأشخاص الذين لديهم مستويات منخفضة من الكرياتين —مثل النباتيين— هم الأكثر استفادة من المكملات التي تحتوي على الكرياتين.

الكرياتين آمن بصفة عامة

يمكن أن يفيد الكرياتين الرياضيين الذين يحتاجون إلى تحقيق سرعات عالية لفترات قصيرة أو زيادة قوة عضلاتهم، كما هو الحال بالنسبة للعدائين ورافعي الأثقال وممارسي الرياضات الجماعية، ولكن في حين أن تناول الكرياتين قد لا يساعد جميع الرياضيين، تشير بعض الدلائل إلى أنه بشكل عام لن يسبب ضررًا في حال تناوله وفقًا للإرشادات، بالرغم أن دراسة حالة قديمة قد أشارت إلى أن الكرياتين يمكن أن يؤدي إلى تفاقم خلل وظائف الكلى لدى المصابين باضطرابات في الكلى، لكن لم يتبين وجود تأثير للكرياتين على وظائف الكلى لدى الأصحاء.

السلامة والآثار الجانبية للكرياتين

إذا اعتُدتَ تناول الكرياتين عن طريق الفم بجرعات مناسبة، يمكنك الاستمرار في ذلك لمدة تصل إلى خمسة أعوام على نحو آمن كما هو الحال مع أي مكمِّل غذائي، لكن من المهم اختيار منتج يتبع ممارسات التصنيع الموصى بها ويجتاز اختبارات ضمان جودة المنتج تجريه جهة خارجية، لأن الكرياتين يمكن أن يتسبب فيما يلي:

زيادة الوزن

ككتلة جسم دون دهون بشكل عام، فالكرياتين يمكن أن يكون غير آمن للأشخاص المصابين بمشاكل في الكلى من قبل. ومع ذلك، فهناك حاجة للمزيد من الأبحاث بشأن هذا الموضوع.

التفاعلات مع الكافيين

قد يؤدي المزج بين الكافيين والكرياتين إلى خفض مستوى فعالية الكرياتين، كما قد يؤدي استخدام الكرياتين مع كمية يومية من الكافيين تزيد على ٣٠٠ ميليجرام إلى تفاقم تقدم داء بَاركِنسون، وما زالت هناك حاجة إلى إجراء المزيد من الأبحاث في هذا الموضوع.

المراجع

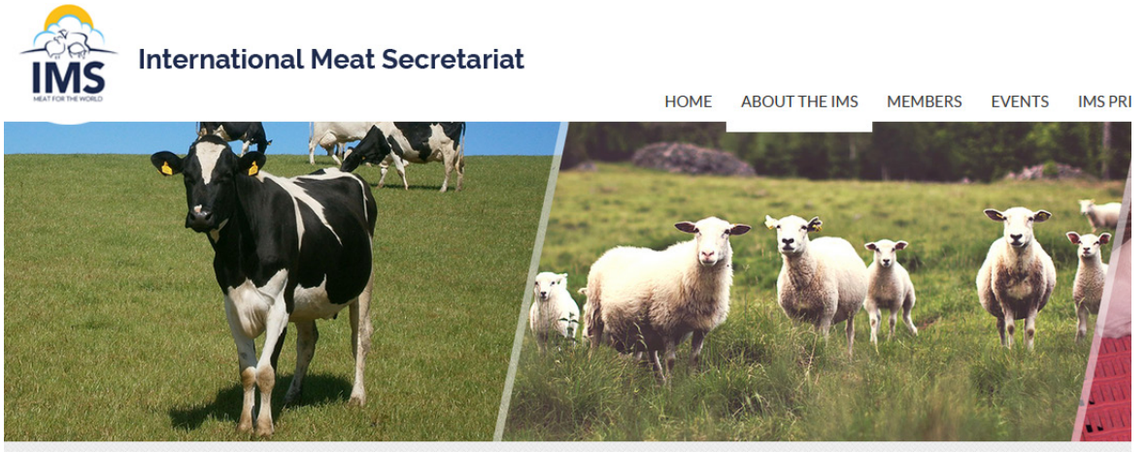
• **Creatine. IBM Micromedex https://www.micromedexsolutions.com Accessed Nov. 13, 2020.**

الأمانة الدولية للحوم (IMS)

International Meat Secretariat (IMS)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



تمثل الأمانة الدولية للحوم (IMS) قطاع اللحوم والثروة الحيوانية العالمي كمحرك حيوي للنمو والازدهار لتلبية المتطلبات المستقبلية لبروتين حيواني مستدام وعالي الجودة ومغذي وآمن. تأسست الأمانة الدولية للحوم (IMS) عام ١٩٧٤ وهي منظمة غير ربحية تجمع بين جمعيات منتجي الثروة الحيوانية، وجمعيات اللحوم الوطنية والإقليمية، وجمعيات مصدري اللحوم، وشركات تصنيع اللحوم، والحكومات، وشركاء الشركات من جميع أنحاء العالم، ويمثلون أكثر من ٧٥٪ من الإنتاج العالمي للماشية ولحوم الأغنام، ويقع المقر الرئيسي للأمانة في باريس، وقد احتفلت بالذكرى الأربعين لتأسيسها عام ٢٠١٤.

وتهدف الأمانة الدولية للحوم (IMS) لضمان مساهمة قطاع الثروة الحيوانية كجزء أساسي من نظام صحي، ونظام غذائي مستدام، وتتعاون مع هيئات التقييس الدولية بما في ذلك هيئة الدستور الغذائي Codex Alimentarius ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة التعاون الاقتصادي والتنمية (OECD) والمنظمة العالمية لصحة الحيوان (OIE) لتشكيل السياسة العامة والمعايير التنظيمية التي تؤثر على سلسلة الأغذية الزراعية من خلال لجان الخبراء التابعة لها، وتدعم الأمانة الدولية للحوم (IMS) الحلول والسياسات المستندة إلى العلم، والحاجة إلى الابتكار المستمر والتقنيات الأفضل، والتجارة الحرة والعادلة والأعمال المستدامة كعناصر أساسية لمواجهة التحديات المستقبلية لسكان العالم المتزايد الذين يقدر عددهم بـ ٩ مليارات شخص بحلول عام ٢٠٥٠ في ظل ارتفاع الطلب على البروتينات الحيوانية عالية الجودة.

أخيرًا، توفر الأمانة الدولية للحوم (IMS) من خلال مؤتمراتها العالمية وندواتها العلمية منصة لحوار الخبراء للمساهمة في البحث الدولي وتسهيل التقدم العلمي خاصة في مجالات الاستدامة والتغذية ورعاية الحيوان.

وتتلخص أنشطة الأمانة الدولية للحوم (IMS) في التالي:

- المشاركة مع المنظمات الدولية والحكومية الدولية بما في ذلك منظمة التجارة العالمية (WTO) ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة التعاون الاقتصادي والتنمية (OECD) والمنظمة العالمية لصحة الحيوان (OIE) للمساهمة في نهج قائم على الحقائق والعلم لوضع السياسة العامة والمعايير الدولية التي تؤثر على قطاع اللحوم والثروة الحيوانية، بما في ذلك سلامة الأغذية والاستدامة والتغذية ورعاية الحيوان.
- استضافة الندوات العلمية والمؤتمرات العالمية، بما في ذلك المؤتمر العالمي للحوم، مع التركيز على الحلول القائمة على العلم وتوفير منتدى لتبادل الأفكار والخبرات حول القضايا الرئيسية التي تؤثر على قطاع اللحوم والثروة الحيوانية الدولي.
- توفير منصة لأعضاء الأمانة (IMS) لمشاركة وتبادل المعرفة وكذلك لدعم المنظمات الأعضاء من خلال العمل المتخصص في لجان خبراء الأمانة (IMS) وتشجيع استيعاب الهيئات الوطنية المختصة للبحوث العلمية المنشورة لتسهيل التجارة الدولية ونشر كتاب حقائق اللحوم العالمية (IMS-GIRA) السنوي الذي يحتوي على إحصاءات عالمية عن الإنتاج والاستهلاك والتجارة الدولية للحوم البقر ولحوم الضأن والدواجن والاعتراف بتميز البحث العلمي من خلال جائزة الأمانة (IMS) لعلوم وتكنولوجيا اللحوم ومحاضرة علوم اللحوم (Meat Science) السنوية.

وتعتبر الأمانة الدولية للحوم (IMS) منظمة مدفوعة العضوية تحكمها جمعية عامة للأعضاء، والتي تنعقد بمناسبة المؤتمر العالمي للحوم، ويتم انتخاب مجلس إدارة تمثيلي من بين الأعضاء ويتم تحديد العمليات اليومية من قبل المجلس التنفيذي المنتخب ويديرها الأمين العام ومقرها في باريس، فرنسا.

ولدى الأمانة الدولية للحوم لجان خبراء للحوم البقر ولحوم الضأن ولحم العجل، بالإضافة إلى رعاية الحيوان والاستدامة والتغذية البشرية والصحة، كما يوفر أعضاء الأمانة الدولية للحوم أيضًا خبراء للجان الاقتصادية والعلمية والتسويقية، وتقدم هذه اللجان مشورة الخبراء ومدخلاتهم في السياسة العامة العالمية والبحث العلمي وتعزز فهم الأعضاء للقضايا التي يواجهها قطاع اللحوم والثروة الحيوانية على المستوى العالمي.

كما أنشأت لأمانة الدولية للحوم لجان للحوم البقر، ولحم العجل، ولحوم الضأن بهدف تعزيز فهم الأعضاء للعوامل التي تؤثر على الأسواق لكل نوع من خلال المشاركة المباشرة في التحضير ووقائع اللجان المختلفة.

للاطلاع على مزيد من التفاصيل قم الرابط الآتي:

https://www.meat-ims.org/about-the-ims/

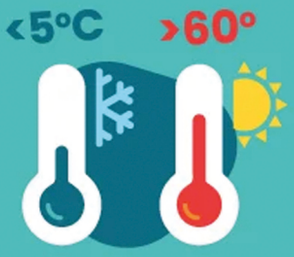
عند شراء الأطعمة الجاهزة من الأسواق، تأكد من أن الباعة يطبقون المبادئ الخمسة الرئيسية بشأن الأطعمة المأمونة:

طهو الطعام جيداً (70 درجة مئوية)

فصل الأطعمة النيئة عن الأطعمة المطبوخة

الحفاظ على النظافة

استخدام المياه المأمونة والمواد الخام



الحفاظ على درجة الحرارة المأمونة للأطعمة (الحرارة للأطعمة الساخنة والبرودة للأطعمة الباردة)

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة
منظمة الصحة العالمية
أهداف التنمية المستدامة

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

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

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