



بقلم :

د.م./ محمد عبد المطلب عثمان

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

## يوم البيئة العالمى ٢٠١٦

أعلنت الجمعية العامة للأمم

المتحدة فى قرارها الصادر فى ١٥ ديسمبر

١٩٧٢ اعتبار يوم ٥ يونيو يوماً عالمياً للبيئة وحثت الحكومات

والمنظمات الأهلية والمنظمات الأعضاء فى مجموعة مؤسسات الأمم

المتحدة إلى القيام فى ذلك اليوم من كل عام بتنظيم الفعاليات والنشاطات على نطاق

عالمى تؤكد فيها على إهتمامها بصيانة البيئة وتحسينها من خلال أنواع متعددة ومتنوعة

من البرامج الهادفة للإحتفال بهذه المناسبة والتي تشمل المهرجانات والحفلات والمسابقات

فى كتابة المقالات وتصميم الملصقات إضافة إلى حملات التنظيف وغرس الأشجار والقيام بحملات

إعادة التدوير وحملات التنظيف وغيرها من الأنشطة التى تعكس مدى إهتمام الإنسان بصيانة البيئة

والمحافظة عليها وزيادة الوعى بمكونات ومشكلات البيئة فى مختلف أنظمتها الحيوية وذلك فى اتجاه

الحفاظ على كوكب الأرض.

ويأتى الإحتفال باليوم العالمى للبيئة هذا العام ٢٠١٦ تحت شعار «مكافحة الإتجار غير المشروع بالأحياء

البرية» ويؤدى الإتجار غير المشروع إلى تآكل التنوع البيولوجى، الأمر الذى يجردنا من موروثاتنا الطبيعية

ويعرض جميع الأنواع لخطر الإنقراض. كما أن القتل والتهرب يقوضان الإقتصادات والأنظمة البيئية ويشعلان

فتيل الجريمة المنظمة ويغذيان الفساد وانعدام الأمان فى العالم بأسره. فجرانم الحياة البرية تهدد الفيلة المميزة

ووحيد القرن والنمور والغوريلا والسلاحف البحرية. وفى عام ٢٠١١، انقرضت أنواع وحيد القرن الفرعية

فى فيتنام، بينما تلاشت آخر حيوانات وحيد القرن السوداء الغربية من الكاميرون فى العام نفسه. أما القردة

العليا، فقد اختفت من جامبيا وبوركينا فاسو وبنين وتوجو وغيرها من البلاد التى ستتبعها سريعاً.

ويحث شعار هذا العام «تحمس من أجل الحفاظ على الحياة» على نشر التوعية بشأن جرانم الحياة

البرية والضرر الذى تلحقه وحث كل من حولك على فعل ما بوسعهم لمنع ذلك.

قال «بان كي- مون» الأمين العام للأمم المتحدة: فى هذا اليوم العالمى للبيئة إنى أحث

الشعوب والحكومات فى كل مكان على التغلب على اللامبالاة ومكافحة الجشع

والحفاظ على تراثنا الطبيعى لمنفعة هذا الجيل والأجيال المقبلة.

# وزير التجارة والصناعة يعلن موافقة مجلس الوزراء مشروع قانون إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء

التجارة

من التداول،  
- وضع الإجراءات اللازمة لعملية تحليل وتقييم المخاطر واستخداماتها وإدارتها والإعلان عنها والتوعية بها ومنها تحديد أولويات الفحص وذلك بمراعاة أساليب تحليل وتقييم وإدارة المخاطر المتبعة من قبل المنظمات الدولية المعنية.  
وضع النظم الملزمة التي تضمن سلامة الغذاء ونظام التتبع وتطبيقها على منتجي ومصنعي الأغذية وغيرهم من ذوى الصلة بتداول الغذاء وعلى الأخص نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة واتخاذ الإجراءات اللازمة لسحب المنتج من التداول ويصدر بهذه النظم قرار من رئيس مجلس الإدارة.  
اقتراح وإبداء الرأي في مشروعات القوانين الخاصة بسلامة الغذاء وتنظيم تداوله والقرارات التنظيمية ذات الصلة.

وضع الخطط اللازمة لحصر وحدات الإنتاج الغذائى غير المرخص بها واقتراح الحلول الملزمة لمعالجة هذه الظاهرة والعمل على توفيق أوضاعها وإدماجها فى نطاق الإقتصاد الرسمى.  
تنمية الوعي المجتمعى بسلامة الغذاء وإصدار النشرات والمطبوعات المتصلة بأهداف الهيئة بما فى ذلك إتاحة المعلومات والبيانات اللازمة المتصلة بسلامة الغذاء والتنسيق فى ذلك مع وسائل الإعلام المختلفة.  
وضع النظم والقواعد الخاصة بالإعلان والبيانات التى يتعين الإلتزام بوضعها عليه وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية.  
التعاون والتنسيق مع المنظمات والجهات الوطنية والدولية المعنية بسلامة الغذاء وصحة الإنسان وتلك المختصة بإصدار المعايير ذات الصلة وذلك فى نطاق تحقيق أهداف الهيئة.  
تنظيم استخدام المواد المضافة والمواد المساعدة على معالجة الغذاء وغيرها من أنواع المركبات الداخلة فى تكوين الغذاء والمؤثرة فى سلامته وفقاً للقوانين النافذة والضوابط المقررة فى هيئة الدستور الغذائى

القوانين والقرارات المتعلقة بعمل الهيئة .  
وأشار الوزير إلى أن مشروع القانون قد حدد اختصاصات الهيئة القومية لسلامة الغذاء للتأكد من تحقيق متطلبات سلامة الغذاء وتشمل :-  
-وضع القواعد الملزمة لسلامة الغذاء وفقاً للمعايير الدولية المعمول بها ومنها هيئة الدستور الغذائى وبما لا يتعارض مع المتطلبات الوطنية ويصدر بتحديد هذه القواعد قرار من مجلس إدارة الهيئة.  
الرقابة على تداول الغذاء وفقاً لأحكام

## ج . طارق قايل : الهيئة ذات شخصية إعلانية ونائب رئيس الجمهورية ويرأس مجلس أمنائها رئيس مجلس الوزراء

القوانين والقرارات ذات الصلة بسلامة الغذاء ووفقاً لبرامج خاصة ووفقاً لأحكام القوانين والقرارات ذات الصلة بسلامة الغذاء والتحقق من توافر الإشتراطات الصحية والمواصفات القياسية الملزمة فى جميع عمليات التداول.  
-التفتيش والرقابة على تداول الغذاء وعلى العاملين فيها للتحقق من الإلتزام بأحكام القوانين والقرارات ذات الصلة.  
التعاقد مع المعامل الحكومية المعتمدة والقادرة على القيام بالفحوصات اللازمة بكفاءة وفعالية لتنفيذ عمليات الرقابة الرسمية والمهام الرقابية ويجوز للهيئة عند الإقتضاء التعاقد مع غيرها من المعامل المعتمدة.  
الرقابة على الأغذية المستوردة والمحلية ومنع تداول غير الصالح منها للإستهلاك الأدمى.  
وضع الإجراءات والتدابير الضرورية لمواجهة حالات الطوارئ التى تندر بتعرض السلع الغذائية المنتجة محلياً أو المستوردة لخطر أو مخاطر والإجراءات المتعلقة بإدارة الأزمات ونظام الإنذار والإستدعاء والسحب

أعلن المهندس طارق قايل وزير التجارة والصناعة أن مجلس الوزراء قد وافق على مشروع القانون الذى أعدته وتقدمت به وزارة التجارة والصناعة بالتنسيق والتعاون مع وزارتي الصحة والزراعة حول إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء حيث يستهدف القانون ضمان جودة المنتجات الغذائية المتداولة فى السوق المصرى فى كافة مراحل تداوله سواء كان منتجاً محلياً أو مستورداً، لافتاً إلى أن الهيئة الجديدة ذات شخصية اعتبارية عامة وتتبع رئيس الجمهورية ويرأس مجلس أمنائها رئيس مجلس الوزراء ويعضوية وزارات التجارة والصناعة والزراعة والصحة والتموين والبيئة والسياحة.  
وقال الوزير أن المحاور الأساسية لمشروع القانون تتركز فى توحيد منظومة الأجهزة الرقابية بما يتلائم مع واقع السوق وتطور صناعة الغذاء والمخاطر الجسيمة

التي قد تضر بالمستهلك فى حالة غياب رقابة تتمتع بالكفاءة والفاعلية وكذا تلافى السلبيات الناجمة عن تعدد الأجهزة الرقابية التى تعمل فى مجال الرقابة على سلامة الغذاء والتي يصل عددها حالياً إلى حوالى ١٥ جهة هذا فضلاً عن الإرتقاء بجودة الصناعات الغذائية المصرية ومن ثم زيادة قدرتها على المنافسة داخلياً وخارجياً من خلال التصدير وزيادة معدلات الإستثمار فى هذا القطاع الحيوى .  
ولفت قايل إلى أن أحد الأهداف الأساسية التى تضمنها مشروع القانون هو تقنين أوضاع القطاع الغذائى غير الرسمى من خلال تقديم برامج الدعم الفنى اللازم لدمج هذه المنشآت فى المنظومة الرسمية وبالتالي أحكام الرقابة على كافة المنشآت ذات العلاقة بالقطاع الغذائى الأمر الذى يكفل الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك المصرى، مشيراً فى هذا الصدد إلى أن مشروع القانون قد حرص على منح العاملين بالهيئة الجديدة (دون غيرهم) صفة الضبطية القضائية لإثبات الجرائم التى تقع بالمخالفة لإحكام

GODEX

# وزراء على

خلال إجتماعها مايو الماضى

## اللجنة المصرية لدمسور الأغذية ندرس وثيقة حول الإشرطاطات العامة لأغذية حلال وفقا لإجراءات الكودكس الدولية

والضوابط المعمول بها لدى الهيئات الدولية.

- إجراء الدراسات والبحوث حول سلامة الأغذية وجمع البيانات العلمية والفنية ذات الصلة وذلك بالتنسيق مع الجهات والمراكز البحثية المعنية.

وأوضح قابيل أن مشروع القانون قد حدد المراحل الإنتقالية لحين ممارسة الهيئة لإختصاصاتها حيث حرص مشروع القانون فى المادة الثالثة والرابعة من

الحفاظ على صحة وسلامة  
المستهلك المصرى والإرتقاء  
بجودة المنتجات الغذائية وزيادة  
معدلات التصدير والإستثمار  
أهم أهداف مشروع القانون



عقدت اللجنة المصرية الرئيسية للدستور الغذائى (كودكس) إجتماعها رقم (٣٦٢) خلال شهر مايو الماضى وهو الإجتماع الثانى خلال عام ٢٠١٦ وقد ترأس الإجتماع الدكتور مهندس/ محمد عبد المطلب عثمان - رئيس مجلس الادارة ورئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية وبمشاركة أعضاء اللجنة من ممثلى شركات التصنيع الغذائى وغرفة الصناعات الغذائية وممثلى جامعة القاهرة وجامعة المنوفية 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 إجتماعها السابق ومن هذه التوصيات إعداد ورقة نقاشية ووثيقة طبقاً لإجراءات الكودكس الدولية (الإشرطاطات العامة لأغذية حلال) ومخاطبة التمثيل التجارى ووزارة الخارجية لدعم الوفد المصرى عند تقديم المقترح الخاص بمشروع حلال فى إجتماع لجنة الكودكس الدولية رقم (٤٣) الخاص ببطاقة البيانات. وكذلك المقترحات الخاصة بدعم المقدم من الصندوق الإئتمانى للكودكس وعرض التقارير الخاصة بإجتماعات اللجان الدولية للكودكس ومنها اللجنة رقم (٣٧) المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات واللجنة رقم (٤٨) المعنية بالمواد المضادة وتناول الإجتماع أيضاً عرض تقرير عن مؤتمر القمة العالمى للألبان الذى أقيم فى فيلينيوس/ليتوانيا (الإتحاد العالمى للألبان) وهى منظمة غير هادفة للربح وقد شاركت غرفة الصناعات الغذائية فى هذه المنظمة كعضو منتسب وناقش المؤتمر العديد من الموضوعات والدراسات والأنشطة وكل ما هو جديد فى مجال الألبان ومنتجاتها خلال العام الحالى حيث تضمن برنامج المؤتمر تسعة مؤتمرات تخصصية وثلاث ورش عمل تشمل العديد من المجالات ذات العلاقة المباشرة بإنتاج وتصنيع وتسويق الألبان ومنتجاتها.

قانون الإصدار على النص على أن تباشري الهيئة إختصاصها المنصوص عليها خلال مدة لا تجاوز عام من تاريخ العمل بهذا القانون ويتحدد ذلك الموعد بقرار من رئيس مجلس الوزراء وإلى حين بدء مباشرة الهيئة لإختصاصاتها تستمر الجهات المعنية فى مباشرة إختصاصاتها المقررة فى القوانين واللوائح، كما يستمر العمل بالقرارات واللوائح الصادرة تطبيقاً لأحكام القوانين ذات الصلة بسلامة الغذاء فى تاريخ نشر هذا القانون إلى حين صدور اللوائح والقرارات اللازمة لتنفيذه.

كما نص مشروع القانون على أن ينقل إلى الهيئة الجديدة العاملون بالوزارات والهيئات العامة والمصالح الحكومية ووحدات الإدارة المحلية وغيرها من الجهات المختصة بالرقابة على الغذاء وتنظيم تداوله ويصدر بتحديد هؤلاء العاملين قرار من رئيس مجلس الوزراء، بناء على عرض رئيس مجلس إدارة الهيئة بعد التنسيق مع الوزراء المعنيين ويحتفظ العاملون المنقولون كحد أدنى بأوضاعهم ومزاياهم المالية فى تاريخ النقل.

CODEX

الكودكس المصرية

# مصر نشارك في اجتماعات الدورة رقم (43) للجنة الدولية المعنية ببطاق

م/ محمد محمد عبد الحميد

أخصائي مواصفات غذائية-الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

في إطار حرص هيئة المواصفات والجودة على مواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية فقد شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (43) للجنة الدولية لدستور الأغذية (CODEX) والمعنية ببطاقات بيانات المواد الغذائية (CCFL) والتي عقدت في مدينة أوتاوا- كندا خلال الفترة من 9-13 مايو 2016 بهدف مراجعة وتحديث بعض المواصفات

1- أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها وما تم التوصل إليه: أجنحة (1) مقترح مراجعة المواصفة العامة الخاصة ببيانات الإضافات الغذائية

وافقت اللجنة على المقترح وتبنى التوصيات الصادرة عن اللجنة الدولية للكودكس المعنية بالمواد المضافة في هذا الشأن .

أجنحة (2) تربية الأحياء المائية العضوية (مقترح مشروع تعديل الخطوط التوجيهية لإنتاج وتجهيز وبيانات وتسويق الأغذية المنتجة عضويا )

على الرغم من الجهد الذي بذل في هذا المقترح لم يتم التوصل إلى إتفاق جماعي في الرأي حول بعض المصطلحات الفنية الهامة في هذا الشأن لذا رأت اللجنة الإستعانة بجهة مساعدة متخصصة ولديها خبرة في هذا المجال

أجنحة (3) مقترح مراجعة المواصفة العامة الخاصة ببيانات الأغذية المعيار

وافقت اللجنة على كتابه فترة الصلاحية بطريقتين وذلك حتى يغطي الجوانب الصحية والجودة للمنتج، بجانب كتابة العام من ضمن التاريخ

أجنحة (4) ورقة نقاشية مقترحة من الهند حول بيانات للعبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة

لقد دعمت اللجنة هذا المشروع الجديد المقترح من الهند وذلك لموافقة مختلف الوفود على المشروع وتم تحضير ورقة عمل بواسطة الوفد الهندي وقد تم تعديلها من قبل الوفد الإستراتيجي وقد وافق وفد الولايات المتحدة الأمريكية للمشاركة في رئاسة EWG مع "وفد الهند".

أجنحة (5) ورقة نقاشية حول بيع المواد الغذائية من خلال شبكة الإنترنت

وافقت اللجنة على إرجاءه إلى الإجتماع القادم لعدم إتاحتها. أجنحة رقم (6) مقترح مصر لتعديل مواصفة الحلال قبل مناقشة الموضوع وعلى هامش اللجنة، قام الوفد المصري بعقد عدة إجتماعات مع مختلف الوفود وذلك

GODEX

6 الكودكس المصري

Best By Date  
Use By Date  
Sell By Date

EATBYDATE

لشرح ورقة العمل وإيضاح أهداف المشروع وقد التقى الوفد المصري مع الوفود الآتية: إستراليا -نيوزلندا -الولايات المتحدة الأمريكية إلى جانب اجتماع موسع مع جميع دول أمريكا اللاتينية البرازيل - المكسيك -الأرجنتين - كوستاريكا.

وخلال اللجنة قام الوفد المصري بعرض أهمية تحديث مواصفة الكودكس الخاصة بالحلال حيث تم صياغتها منذ أكثر من خمسة عشر عاماً وفي ظل الزيادة الكبيرة لتجارة حلال يجب إعادته النظر في المواصفة الحالية كما أن الكودكس هو المظلة الوحيدة للإتفاق على المواصفات الدولية

كما قامت إيران وتركيا وماليزيا بالإعتراض بشدة على ورقة العمل المقدمة وأيدهم في ذلك الإتحاد الأوروبي واندونيسيا والمغرب، في حين أيدت وجهة نظر مصر استراليا ونيوزلندا ونظراً للأعتراض الشديد من الدول المذكورة عالية ومطالبتهم بمناقشة موضوع حلال تحت مظلة منظمة الدول الإسلامية "OIC"، حيث إنه شأن ديني وبناء على إجراءات الكودكس التي تنص على إتخاذ القرار على أساس التوافق، فقد رأت اللجنة إعداد ورقة عمل لمناقشة الإدعاءات بشكل عام على أن يتم عرضها في لجنة الكودكس للتوسيم في دورتها القادمة ويتم إحالة مقترح وثيقة حلال المقدم من قبل مصر للجنة الكودكس الرئيسية في إجتماعها القادم.

# ات بيانات المواد الغذائية بكندا

**EXPIRED**

92290206AF-15 09:13:47  
BEST BEFORE 31 AUG 2010

تحويل عضوية مصر من دول الشرق الأدنى بالكودكس إلى دول أفريقيا وذلك للأسباب الآتية:-

تتميز لجنة دول أفريقيا بالكودكس بالتفاعل الدائم والمشاركة مع كافة لجان الكودكس الدولية والكفاءة العالية، ففي حال إنضمام مصر للجنة أفريقيا سيتم تبادل الخبرات مع العديد من الدول الأفريقية ووجود فرص لدعم رأى مصر فى لجان الكودكس الدولية من قبل هذه الدول .

تحسين العلاقات التجارية مع الدول الأفريقية حيث يعتبر السوق الأفريقى سوق واعد للصناعة المصرية.

مؤخراً تم تعيين إيران كمنسق لدول الشرق الأدنى للكودكس، مما يمثل عائق لمصر و دول الخليج للتعاون والتفاعل مع لجان الكودكس الدولية من خلال لجنة الشرق الأدنى وقد بدا ذلك واضحا عند عرض مصر لمقترح حلال فبالرغم أنه كان مطلب من دول الشرق الأدنى غير أن إيران مؤخراً لم تساند رأى مصر وعلى العكس بل عارضته بشدة .

مشاركة مصر فى مجموعات العمل الإلكترونية الخاصة بكافة لجان الكودكس الدولية وذلك لإبداء رأى مصر وملاحظاتها على مشاريع المواصفات الدولية .

المشاركة فى المؤتمرات والاجتماعات الدولية الخاصة بحلال .

اجنדה رقم (٨) أعمال أخرى و أعمال مستقبلية قدمت وفود كوستاريكا ونيوزيلندا ورقة مناقشة خاصة بتوسيم (FOP) و كان هناك اتفاق جماعى على هذا العمل و قد وافقت اللجنة على تشكيل مجموعه عمل إلكترونية يشترك فى رئاستها كل من كوستاريكا ونيوزيلندا لإعداد ورقة مناقشة ومسودة للمشروع وقدمت WHO وثيقة المعلومات الأساسية المقبلية بشأن توسيم الأغذية لتعزيز الأنظمة الغذائية الصحية كنقطة انطلاق لمجموعة العمل الإلكترونية.

٤- ملخص للمواصفات التى تم مناقشتها :

- 1-Revision of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: Date marking (proposed Draft) , step 5 .
- 2-Revision of the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Organic Aquaculture (proposed draft), step 4

## التوصيات:-

ضرورة التنسيق قبل ميعاد لجان الكودكس الدولية بين الهيئة ووزارة الخارجية والدول التى لها مصالح تجارية وإقتصادية مشتركة وذلك لضمان نمو التجارة والصادرات المصرية ويتم التنسيق عن طريق عقد جلسات تحضيرية مع وزارة الخارجية بوقت كاف.

**GODEX**

الكودكس المصرية

## بمشاركة ممثلى ٨٣ دولة

## الصين نسنضيف الإجماع رقم (48) للجنة

م/ نهى محمد عطية

أخصائى مواصفات غذائية - الهيئة العامة للمواصفات والجودة

- استضافت مدينة شيان الصينية اجتماعات اللجنة الدولية رقم ٤٨ للمواد المضافة الغذائية خلال شهر مارس الماضى بمشاركة ٤٨ دولة و ٣٢ منظمة دولية.
- وقد ناقشت اللجنة عدد من الموضوعات منها:
- أولاً : مقترح مشاريع مواصفات مواد مضافة لإعتمدها فى الإجتماع القادم للجنة الرئيسية للكودكس ( الإجماع رقم ٣٩ ) فى الخطوة رقم ٨ أو ٨/٥ :
- ١- اعتماد مشاريع مواصفات مواد مضافة التى تم دراستها من قبل لجنة الخبراء لعام ٢٠١٥ :
- Advantame (R) (INS 969)  
Annatto extracts (solvent-extracted bixin) (R) (INS 160b i)  
Annatto extracts (solvent-extracted norbixin) (R) (INS 160b ii)  
Calcium silicate (R) (INS 552)  
Lipase from *Fusarium heterosporum* expressed in *Ogataea polymorpha* (N) (INS 1104)  
(Magnesium stearate (N) (INS 470 iii)  
Maltotetrahydrolase from *Pseudomonas stutzeri* expressed in *Bacillus licheniformis* (N)  
Polyvinyl alcohol (PVA)-polyethylene glycol (PEG) graft co-polymer (N) (INS 1209)
- ٢- مقترح المواد المضافة المذكورة فى المواصفة العامة
- للمضافات GSFA
- أقرت اللجنة توصيات مجموعة العمل الفيزيائية (PWG) بشأن اعتماد سترات الماغنسيوم
- GSFA iii) (INS 470) فى الجدول رقم ٣ من المواصفة العامة GSFA
- مقترح اعتماد إلغاء المواد المضافة من داخل منتجات الكاكو والشيكولاتة بالمواصفات التالية والإكتفاء بالإشارة إلى ما ورد بالمواصفة العامة للإضافات GSFA والمجموعة الغذائية المناظرة لها (مجموعة ٤/١/٥) :
- مواصفة الكودكس رقم ١٩٨١/٨٦ « زبدة الكاكو»
  - مواصفة الكودكس رقم ١٩٨١/٨٧ « الشيكولاتة ومنتجاتها»
  - مواصفة الكودكس رقم ١٩٨٣/١٤١ « الكاكو / شيكولاتة اللبكر»
  - مواصفة الكودكس رقم ١٩٨١ /١٠٥ « مساحيق الكاكو ومخاليطها مع السكريات »
- ٣- التعديل المقترح للمجموعة الغذائية رقم ١/١ « اللبن الخض ومنتجاته » بشأن إعادة التسمية للمجاميع الفرعية لهذه المجموعة وإحالتها للإعتماد بالخطوة ٨/٥ مع إغفال الخطوة ٧/٦
- ٤- مقترح مشروع تعديلات بالترقيم الدولى للمواصفات الغذائية :
- وافقت اللجنة على المقترح من إضافة و/أو تعديل فى بعض الوظائف التكنولوجية لبعض الإضافات ورفعته للإعتماد فى الخطوة رقم ٨/٥ بالإجماع رقم ٣٩ للكودكس على النحو التالى :
- أ- إضافة وظائف تكنولوجية جديدة إلى جدول رقم (٢) بالترقيم الدولى التالية :

Technological Purpose	Definition	Functional Classes
emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt	A food additive, which, in the manufacture of processed food, rearranges proteins in order to prevent separation	12. Emulsifying salt
stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder	A food additive, which makes it possible to maintain a uniform dispersion of two or more components.	25. Stabilizer

# ة الدولية المعنية بالمواد المضافة الغذائية

ب- إضافة أرقام وأسماء جديدة الى الترقيم الدولي التالية :

Technological Purpose	Functional Class	Name of Food Additive	INS No.
colour	Colour	Spirulina extract	134
colour	Colour	Purple sweet potato colour	163(vii)
colour	Colour	Red radish colour	163(viii)
flour treatment agent flavour enhancer stabilizer	Flour treatment agent Flavour enhancer Stabilizer	Protease from Streptomyces fradiae	1101(v)
flour treatment agent flavour enhancer stabilizer	Flour treatment agent Flavour enhancer Stabilizer	Proteases from Bacillus subtilis	1101(vi)

ج- تغييرات فى بعض أرقام وأسماء المواد المضافة بالترقيم الدولي التالية :

Technological Purpose	Functional Class	Name of Food Additive	INS No.
flour treatment agent flavour enhancer stabilizer	Flour treatment agent Flavour enhancer Stabilizer	Protease from Aspergillus oryzae. Var.	1101(i)

د- تغييرات فى بعض الوظائف والغرض التكنولوجى فى بعض المواد المضافة الواردة بالترقيم الدولي التالية

Technological Purpose	Functional Class	Name of Food Additive	INS No.
glazing agent stabilizer binder	Glazing agent Stabilizer	Polyvinyl alcohol (PVA)- polyethylene glycol (PEG) graft co-polymer	1209

**GODEX**

## ثانياً : اعتماد إلغاء بعض الإضافات التالية :

- ١- وافقت اللجنة على عرض الاضافات التالية التى سيتم إلغائها على اجتماع اللجنة الرئيسية لإعتماد هذا الإلغاء :
- إلغاء مواصفات فنية لسيليكات الالمونيوم ( INS 559 ) ، كالسيوم سيليكات الالمونيوم ( INS 556 ) ، جليسرين استر الصنوبرى ( INS 445 )
  - إلغاء الإضافات من المواصفة العامة للإضافات ( GSFA ) التالية :

Aluminium silicate (INS 559)

Functional Class: Anticaking agent

Notes	Max level	Food Category	Food Cat. No.
6 & 174	100 mg/kg	Chewing gum	05.3

Note 6 : As aluminium.

Note 174: Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556), and aluminium silicate (INS 559).

Aluminium silicate (INS 556 )

Functional Class: Anticaking agent

Year adopted	Notes	Max level	Food Category	Food Cat. No.
2013	6 & 259	265 mg/kg	Milk powder and cream powder (plain)	01.5.1
2013	6 & 259	570 mg/kg	Milk and cream powder analogues	01.5.2
2013	6 & 174	100 mg/kg	Chewing gum	05.3

Potassium bisulfite (INS 228 )

Functional Class: Antioxidant, Preservative

Calcium Hydrogen Sulfite (INS 227 )

- إلغاء لاكتات الامونيوم ( INS 328 ) من منتجات الكازين الصالحة للأكل " كودكس رقم 290/1995 "
- إلغاء مالات البوتاسيوم الهيدروجينية ( INS 351 i ) من الجبن الموزيلا " كودكس رقم ٢٠٠٧/٢٦٢ " ، الجبن الكريمة " كودكس رقم ١٩٧٣/٢٧٥ " ، والجبن ومشتقاته " كودكس رقم ١٩٦٨/٢٧٣ "
- إلغاء ثانى اكسيد الكلورين ( INS 926 ) من دقيق القمح " كودكس رقم ١٩٨٥/١٥٢ "

- إلغاء ( INS 515 ii ) بوتاسيوم الكبريتات من المواصفة العامة للإضافات الغذائية ( GSFA ) من جدول رقم (٣)

## ٢- إلغاء إضافات غذائية من المواصفات السلعية التالية :

- إلغاء سيليكات الكالسيوم ( INS ٥٥٦ ) من مساحيق الحليب ومسحوق كريم " مواصفة الكودكس رقم ١٩٩٩/ ٢٠٧ " ، خليط حليب منزوع الدسم والدهون النباتية " كودكس رقم ٢٠٠٦/٢٥١ " ، ومنتجات الكازين الصالحة للأكل " كودكس رقم ١٩٩٥/٢٩٠ "

- إلغاء بيكربيت البوتاسيوم ( INS 228 ) ، كبريتيت الكالسيوم الهيدروجينية ( INS 227 ) من المكرونة " مواصفة كودكس رقم 249/2006 " ومن

- جدول رقم 1 ، 2 من المواصفة العامة GSFA

ثالثاً : توصيات لجان الكودكس ، ومنظمة WHO/FAO ومجموعات العمل :

وافقت اللجنة على توصيات لجان الكودكس للسلع الغذائية التالية :

CODEX

## ٥- لجنة التنسيق للشرق الأدنى (CCNEA) :

- وافقت اللجنة على مراجعة المواصفة الإقليمية للطحينة (كودكس ٢٠١٥)  
( R 259-2007 )

## ٦- لجنة الفواكه والخضر المصنعة (CCPFV) :

- وافقت اللجنة على مراجعة المواصفات القياسية التالية :
- \* مواصفة الخضر المعلبة والملح الكمثرى المعلبة ( كودكس ٣١٩-٢٠١٥ )
  - \* مواصفة كوكتيل الفاكهة المعلبة (كودكس ١٩٨١-٧٨ )
  - \* مواصفة سلطة الفاكهة الاستوائية المعلبة ( كودكس ١٩٨١-٩٩ )
  - \* مواصفة الكستناء المعلبة وهريسة الكستناء المعلبة ( كودكس ١٤٥-١٩٨١ )
  - \* مواصفة الفاكهة ذات النواة الحجرية ( كودكس ٢٤٢-٢٠٠٣ )
  - \* مواصفة الكيمتشي ( كودكس ٢٢٣-٢٠٠١ )
  - \* مواصفة المربي والجيلي والمرملاد ( كودكس ٢٩٦-٢٠٠٩ )
  - \* مواصفة الخيار المخلل (( كودكس ١١٥-١٩٨١ )

## ٧- مجاميع العمل الإلكترونية :

- ١- وافقت اللجنة على إعداد ورقة مناقشة من خلال مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة الصين والولايات المتحدة لإدارة العمل بلجنة المواد المضافة .
- ٢- الموافقة على إعداد مجموعة عمل إلكترونية بقيادة الولايات المتحدة لإعداد معلومات عن مستويات الاستخدام لحمض الاديبيك ( 355 INS ) بالمجاميع الغذائية المختلفة وتقديم للأمانة العامة للجنة الخبراء (الجيكفا) بغرض إعداد التقييم .
- ٣- الموافقة على مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة هولندا لإعداد ورقة مناقشة لتحديد المخاوف من استخدام المواد المضافة إلى الأغذية من النتترات ( 251، 252 ) والنتريت ( 249، 250 ) للخطر في الاجتماع القادم للمواد المضافة CCFA49 مع السعي نحو إيجاد التوازن بين الفوائد (السلامة الميكروبيولوجية ، التأثير المطلوب على اللون والنكهة) وبين المخاطر (تكوين النتروزأمين) مع الأخذ بعين الاعتبار وجود بدائل فعالة .
- ٤- الموافقة على مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة الاتحاد الأوروبي واستراليا لإعداد ورقة مناقشة بشأن استخدام الإضافات الغذائية في منتجات النبيذ .

## التوصيات :

- أولاً : الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المشار إليها بعالية .  
ثانياً : دراسة مواصفات المواد المضافة الصادرة عن الكودكس وكذلك الإضافات والتعديلات التي سوف تجرى على التقييم الدولي فور اعتمادهم من اللجنة الرئيسية للكودكس ومواعتهم مع ما أصدرته هيئة المواصفات والجودة من مواصفات للإضافات الغذائية ومواصفة التقييم الدولي التي أصدرتها الهيئة وذلك من خلال اللجنة الفرعية للإضافات الغذائية لتذليل العقبات أمام التجارة الدولية .

## ١- لجنة التوابل والأعشاب (CCSCH)

- أيدت اللجنة أحكام المواد المضافة في المشروع المقترح للزعر ك مضاد للتكتل .

## ٢- لجنة التغذية والغذاء للإستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU)

- الموافقة على المواصفة بين أحكام الكاراجينان (INS 407)، استرات الجلوسرين لحمض الستريك والأحماض الدهنية (INS 472c) ، وسكسينات اوكتيل نشا الصوديوم (INS 1450) في المواصفة العامة للإضافات الغذائية (GSFA) مع المواصفة القياسية لحليب الرضع والتركييب لأغراض الطبية الخاصة للرضع (كودكس رقم ١٩٨١-٧٢) .  
- طالبت اللجنة تأكيد للمبرر التكنولوجي لإستخدام صمغ الجيلان (INS 418) في حليب الرضع  
- وافقت اللجنة على مراجعة المواصفات القياسية التالية :  
\* مواصفة أغذية الاطفال المعلبة (كودكس ١٩٨١-٧٣)  
\* مواصفة أغذية الرضع وصغار الاطفال المصنوعة اساسا من الحبوب (كودكس ١٩٨١-٧٤)  
\* معيار الرضع (كودكس ١٥٦-١٩٨٧)

## ٣- لجنة الأسماك والمنتجات السمكية (CCFFP)

- وافقت اللجنة على وضع سوربات الصوديوم (INS 201) على قائمة أولويات المواد للتقييم من قبل لجنة الخبراء (لكل من مواصفات السلامة والتقييم)، وإبلاغ لجنة CCFFP ، وضعت في انتظار التأكيد من قبل لجنة المواد المضافة في اجتماعها القادم CCFA49  
- وافقت اللجنة على مراجعة المواصفات القياسية التالية :  
• مواصفة التونة المعلبة والبونيتو (كودكس ١٩٨١-٧٠)  
• مواصفة السردين المعلب (كودكس ١٩٨١-٩٤)  
• مواصفة الأسماك الزعفرية المعلبة (كودكس ١١٩-١٩٨١)  
• مواصفة السمك المدخن، والسمك المجفف المدخن (كودكس ٣١١-٢٠١٣)

## ٤- لجنة الدهون والزيوت (CCFO) :

- وافقت اللجنة على مراجعة تدابير المواد المضافة الخاصة بالمواصفات القياسية التالية :  
• مواصفة الزيوت والدهون الصالحة للاكل التي لاتشملها المواصفات المنفردة ( كودكس ١٩-١٩٨١ )  
• مواصفة الزيوت النباتية ( كودكس ٢١٠-١٩٩٩ )  
• مواصفة الدهون المخلوطة ( كودكس ٢٥٦-٢٠٠٧ )

CODEX

## بمشاركة مصر وممثلي ٤٧ دولة عضو بالدسبور الغذائي

المجر نسنضيف اجنماعانن الدورون  
رقن «٣٧» للجنة الدولية المعنية بطر

م/ مريم برسوم

أخصائى مواصفات غذائية - الهيئة العامة للمواصفات والجودة

(الدورة رقم ٣٩) للتصديق عليها وذلك على النحو المرفق .  
مراجعة وتحديث طرق التحليل فى المواصفة رقم ٢٣٤ "الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات": حيث اتفق فى هذا الصدد على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة البرازيل تهدف إلى: إستكمال مراجعة وتحديث طرق التحليل الواردة فى مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ "الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات"  
إعادة صياغة مقدمة مواصفة الكودكس سالفة الذكر وعرض مسودة المقدمة بالإجتماع القادم للجنة (الدورة رقم ٣٨) .  
عرض وثيقة المعلومات المعنية بالأمثلة العملية لإختيار خطط سحب العينات المناسبة: حيث وافقت اللجنة على حفظ الأمثلة العملية كوثيقة للمعلومات وإتاحتها على موقع الكودكس ضمن وثائق المعلومات وإرفاق الأمثلة العملية كملحق بالتقرير وتلقى التعليقات عليه والإنتهاء من هذا العمل بإجتماع اللجنة فى الدورة القادمة.  
الإجراءات اللازمة لتقدير معامل اللايقين لنتائج القياس: حيث وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة ألمانيا تهدف إلى تحديد الإجراءات اللازمة لتقدير معامل اللايقين وذلك فى ضوء مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٤ "الإرشادات العامة لتقدير معامل اللا يقين"

استضافت العاصمة المجرية بودابست خلال شهر فبراير الماضى اجتماعات الدورة رقم ٣٧ للجنة الدستور الغذائى (كودكس) والمعنية بطرق التحليل والفحص والإختبار الخاصة بالغذاء طبقا لأحكام مواصفات الكودكس وذلك بحضور (٤٧) دولة و (١٦) منظمة دولية .  
من بين الموضوعات التى تناولتها اللجنة بالبحث والدراسة مايلى:  
الموضوعات المحالة من لجان القطاعات الغذائية المختلفة الخاصة بالأسماك ومنتجاتها والأغذية ذات الإستخدامات التغذوية الخاصة وهذا فيما يخص خطط سحب العينات:  
وتم الإنتهاء فى هذا الشأن إلى إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة نيوزلاندا لمراجعة مواصفة الكودكس رقم 50/2004 "إرشادات عامة لسحب العينات"  
التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائى وذلك فى المجالات التالية:  
الألبان ومنتجاتها.  
الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة.  
- الأسماك ومنتجاتها.

على أن يتم إرسالها للجنة الكودكس الرئيسية

GODEX

١٢ الكودكس المصرى

# طرق التحليل وأخذ العينات



تضمين وثائق المعلومات المتاحة على موقع الكودكس بالأمثلة العملية لإختيار خطط سحب العينات المناسبة.  
**التوصيات الخاصة بالهيئة:**

المشاركة فى مجاميع العمل الإلكترونية المشار إليها بعالية وذلك فور إرسال هيئة الدستور الغذائى (كودكس) خطابات الدعوة الخاصة بكل مجموعة عمل.

مراجعة المواصفات القياسية المصرية الخاصة بخطط سحب العينات والتحليل فى المجالات التالية وهذا بخطة الهيئة لعام ٢٠١٦/٢٠١٧ مع الأخذ فى الإعتبار الطرق الواردة بمواصفة الكودكس رقم ١٩٩٩/٢٣٤ (تحديث ٢٠١٥):

**الألبان ومنتجاتها.**  
**الأغذية ذات الإستخدامات التغذوية الخاصة.**  
**الأسماك ومنتجاتها.**

إدراج الطرق القياسية للفحص والإختبار ضمن خطة الهيئة للمواصفات لعام ٢٠١٤/٢٠١٥ فور اعتمادها من هيئة الدستور الغذائى (الدورة رقم ٣٩ التى ستعقد فى ايطاليا فى الفترة من ٢٧ يوليو - ١ يونيو ٢٠١٦)

الإجتماع القادم للدورة رقم (٣٨) : سوف يعقد فى بودابست - المجر خلال الفترة من ١٢ - ١٨ شهر القادمين .

**توصيات الإجتماع:**

إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة نيوزلاندا لمراجعة مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠ "إرشادات عامة لسحب العينات"  
التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائى وذلك فى المجالات التالية:

**الألبان ومنتجاتها.**  
**الأغذية ذات الإستخدامات التغذوية الخاصة.**  
**الأسماك ومنتجاتها.**

إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة دولة تشيلى وبمساعدة فرنسا بهدف التعرف على الطرق الحيوية الصادرة عن الكودكس والمعنية بتقدير الفيتامينات.

البدء فى تعديل المعايير العامة الخاصة بالجزء الخاص بطرق التحليل الواردة بدليل إجراءات.

إنشاء مجموعة عمل إلكترونية لإستكمال مراجعة وتحديث طرق التحليل الواردة فى مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ "الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات".

**CODEX**

الكودكس المصرية ١٣

# الغذاء ما بين الجودة والسلامة

ك/ اشرف شحته عبدالظاهر  
مدير عام الادارة العامة للاختبارات الغذائية



انتشرت منذ فترة بعض المصطلحات الكثيرة مثل جودة الغذاء وسلامة الغذاء واستخدمت هذه المصطلحات بكثرة في وسائل الإعلام لجذب المستهلكين.

لذا سنستعرض في هذا المقال الفرق بين جودة الغذاء وسلامة الغذاء.

## أولاً تعريف الغذاء:

الغذاء هو أى مادة يأكلها أو يشربها أو يمضغها الإنسان مالم يكن قد غلب استعمالها كعلاج أو عرفت كمادة مخدرة وتعتبر المادة غذاء سواء تم تناولها مباشرة كما هى أو كانت جزء من الغذاء أى لا تؤكل بمفردها بل تضاف للغذاء لغرض معين أو هناك تعريف آخر أكثر دقة يعرف الغذاء بأنه مادة صلبة أو سائلة تزود الجسم بالعناصر الغذائية وينتج عن استهلاكها الطاقة والنمو وصيانة الجسم والتكاثر وتنظيم العمليات الحيوية فى الجسم. جودة الغذاء تعنى جميع الصفات والخواص التى تؤثر فى تقييم المستهلكين للمنتجات الغذائية. وتقاس الجودة للمنتجات الغذائية لمعرفة مدى مطابقتها للمواصفات السابق وضعها أو للتحقق من مدى مطابقة المنتج الغذائى للتشريعات والقوانين المنظمة وهناك نوعان من طرق قياس جودة الأغذية.

## الطريقة الأولى

طرق شخصية ويعتمد فيها على استخدام الإنسان لحواسه فيما يعرف بالتقييم الحسى (شم - تذوق - لمس... ) والتقييم الحسى للمنتجات الغذائية طريقة فعالة فى حل المشاكل المتعلقة بمدى تقبل الغذاء كما أنها مفيدة فى تحسين وتطوير السلعة وقابليتها للحفظ بالإضافة إلى إمكانية استحداث سلع جديدة ولكن من عيوب هذه الطريقة أن حواس الإنسان لها حدود معينة وأحياناً تخضع هذه الحواس للمزاج الشخصى.

## الطريقة الثانية

وهى طرق غير شخصية تعتمد على قياس الخواص الطبيعية أو الكيميائية أو الميكروبيولوجية للمنتج الغذائى بإستعمال الأجهزة ومن خلال نتيجة قياس هذه الخواص نستطيع أن نتعرف على نسب ونوع ومكونات الغذاء والقيمة الغذائية وخواص المنتج.

## والجودة الكلية تنقسم إلى ثلاثة أقسام:

الجودة الكمية: وهى الصفات التى يهتم بها الصانع مثل كمية السلع التى تنتج من كمية معينة من المادة الخام وأيضا النسبة بين محتويات الغذاء من العناصر ذات القيمة إلى العناصر غير ذات القيمة وأحيانا يمكن تقدير هذه النسبة على وجهه التقريب بالطرق الحسية

ب - الجودة الخفية: وهى الصفات المخفية التى لا يمكن للمستهلك أن يقدرها بالضبط عن طريق الحواس مثل القيمة الغذائية-المواد المضافة وجود بعض المواد الضارة أو السامة

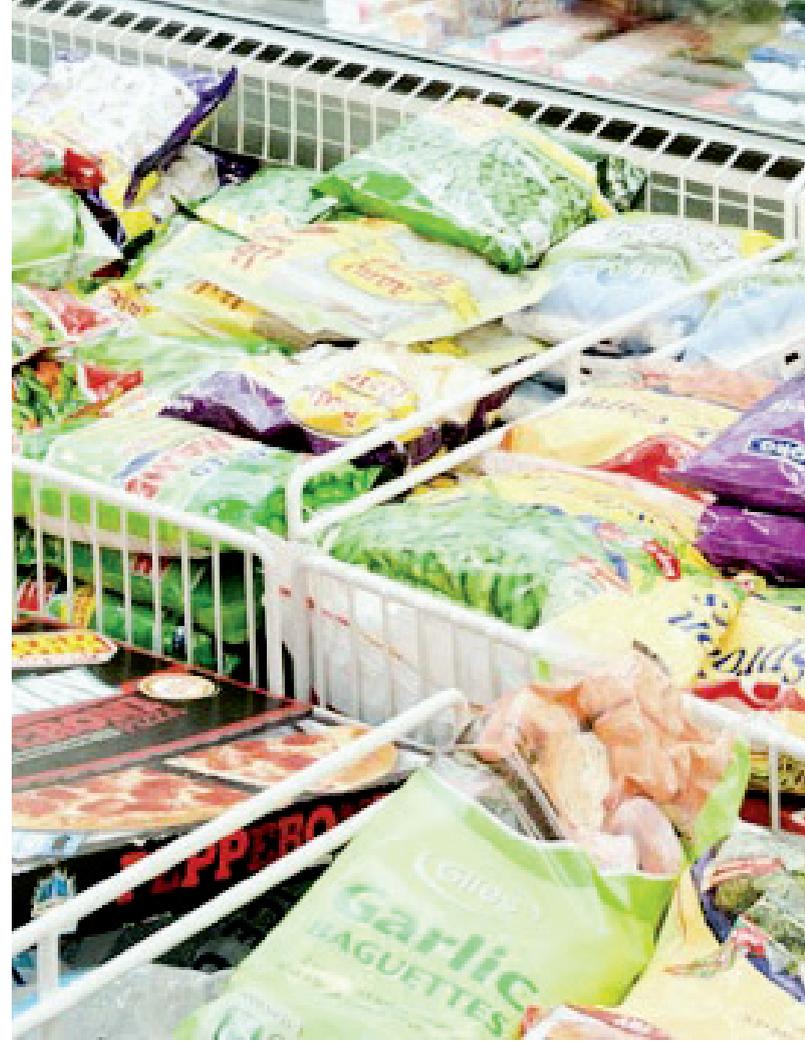
ج- الجودة الحسية: وهى الصفات التى ترشد

المستهلك عند اختياره لغذائه وربما يشترك كل من المنتجون والمستهلكون فى هذا وهو إنتاج منتج غذائى مقبول بأقل تكاليف وأيضاً يمكن أن تستخدم الحواس فى تحديد مدى تماثل الغذاء وقابليته للهضم ومن المعروف أن تقييم الخواص الحسية للغذاء يمكن أن يتأثر بالمزاج الشخصى والأهواء والمستوى الإجتماعى والعقائد الدينية والحالة الصحية للشخص.

- أما مصطلح الغذاء الآمن: فيقصد به الغذاء الذى لا يسبب ضرر أو اذى للمستهلك بعد تجهيزه وإعداده وتناوله طبقاً للغرض الذى أعد من أجله والذى يعتمد على التحكم فى مصادر الخطر سواء كانت هذه المصادر كيميائية أو فيزيائية أو بيولوجية ينتج عن تواجدها الضرر عندما يتواجد بصورة غير مقبولة ويعتبر الغذاء الآمن مطلب أساسى وضرورى للتغذية السليمة والغذاء الآمن يقلل الفاقد من الغذاء وهو وسيلة للوصول إلى الأمن الغذائى.

إن تلوث الغذاء بالبكتيريا الممرضة والفطريات يؤدى إلى خفض القيمة الغذائية وأحيانا إلى الأمراض الناتجة عن التسمم الغذائى مثل التيفود

GODEX



بالحصاد والإنتاج الأولي للغذاء والإنتاج النهائي والإعداد والتجهيز والتخزين والتداول وبالتالي يجب مراعاة ما يلي:

- حفظ أماكن تخزين الغذاء نظيفة وباردة
- عدم استخدام أواني الكيماويات في تخزين الغذاء بعيداً عن الكيماويات مثل المبيدات الحشرية والمنظفات المنزلية
- إتباع الممارسات الجيدة في التخزين
- يتم التخلص من الغذاء إذا حدث تغير في مظهره أو اللون أو الطعم أو الرائحة
- لا يتم ترك فضلات الغذاء متناثرة في أماكن الإعداد والتجهيز حتى لا يتم تلوث الأغذية الأخرى التي يتم تجهيزها
- غسل ونظافة الأدوات والأيدي التي تستخدم في إعداد وتجهيز الغذاء

والكوليرا والإلتهاب الكبدي وفي أحيان أخرى فإن الفطر الذي ينمو على الغذاء ينتج سموم تعرف بالتوكسينات الفطرية. وهناك طفيليات تصيب الإنسان تنتقل عن طريق الغذاء الملوث وفي بعض الحالات فإن الطور المعدي ينتقل إلى جسم الإنسان من خلال بعض الأغذية ومصادر تلوث الغذاء بالبكتيريا أو الطفيليات من خلال عدة مصادر نذكر منها:

- تلوث من التربة أو الماء المستخدم في التصنيع الغذائي.
- تلوث أثناء التداول والحصاد أو التجهيز أو التسويق أو التخزين.
- تلوث من مخلفات الإنسان أو الحيوان أو تلامس الأيدي أو الذباب أو الفئران أو القوارض أو الهواء الملوث.
- ويمكن الحد من خطورة تلوث الغذاء وخفض نسب فساد الأغذية بدرجة كبيرة إذا ما اتبعت بعض القواعد الأساسية التي تؤدي إلى القضاء على البكتيريا والفطريات والحد من تكاثرها وإلى منع انتقالها وانتشارها وذلك في جميع سلسلة إنتاج الغذاء بدءاً من المزرعة حتى المائدة مروراً

**CODEX**

الكودكس المصرية ١٥

## خلال اجتماع مجلس إدارة الهيئة

# اعتماد ٩ مواصفات واعدل ٤٣ وإلغاء ١٣٩ ونحديث ١٦ مواصفة غذائية

م. رانيا أحمد على

أخصائى مواصفات غذائية - الهيئة العامة للمواصفات والجودة

عقد مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة اجتماعه رقم (٣١٦) وقد تم اتخاذ عدد من القرارات فى مجال الصناعات الغذائية تتمثل فى اعتماد عدد من المواصفات القياسية على النحو التالى:

أولاً: اعتماد عدد (٩) مواصفة غذائية

م	رقم المواصفة	اسم المواصفة	القرار
١	٨٠٠٢	الحلاوة القابلة للدهن (الفرد).	الموافقة
٢	١٧٢٥	الأسماك المملحة تلغى وتحل محل م ق م ١٧٢٥	الموافقة مع إعطاء مهلة ٦ شهور لتوفيق الأوضاع
٣	٨٠٤	أسماك التونة والبونيتو المعلبة	
٤	٣-٥١	طرق الفحص والتحليل الكيمايى للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين الجزء الثالث : تقدير الرقم الحمضى والحموضه	
٥	٩-٥١	طرق الفحص والتحليل الكيمايى للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين الجزء التاسع : تقدير محتوى الشوائب غير الذائبة	الموافقة
٦	٢٧-٤١٨٧	طرق الفحص والتحليل الكيمايى للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين الجزء السابع والعشرون - تجهيز عينة الاختبار	



م	رقم المواصفة	اسم المواصفة	القرار
٧	١٧٦٥	مشروب الشعير غير الكحولى	الموافقة مع اعطاء مهلة ٦ شهور لتوفيق الاوضاع
٨	١٢-٥١	طرق الفحص والتحليل الكيمايى للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين الجزء : الثانى عشر- تقدير رقم الأنيسيدى فى الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	الموافقة
٩	٢-٤٩	الزيوت النباتية المعده للطعام الجزء الثانى : زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون	الموافقة مع اعطاء مهلة ٦ شهور لتوفيق الاوضاع

ثانياً: تم تعديل عدد (٤٣) مواصفة غذائية تعديل جزئى  
 ثالثاً: إلغاء عدد (١٣٩) وتبنى عدد (٣) مواصفة غذائية وإصدار قرار  
 وزارى بالإلزام  
 رابعاً: تحديث عدد (١٦) مواصفة غذائية

**GODEX**

الكودكس المصرية ١٧

# المجلس الماليزي لزيت النخيل

## (MPOC) Malaysian Palm Oil Council

إعداد : أحمد محمد أحمد

مركز المعلومات - الهيئة العامة للمواصفات والجودة

- المساعدة على فهم أكبر لزيت النخيل وتطبيقاته المتنوعة وتوضيح المزايا المتعددة له.

- دعم حماية زيت النخيل الماليزي كونه أكثر الزيوت النباتية استخداماً لفوائده الغذائية والإستدامة البيئية والتجارية لتعزيز التوسع في الأسواق لمنتجات زيت النخيل الماليزي وخلق قبول أفضل لزيت النخيل من خلال التوعية بالفوائد والمزايا التكنولوجية والإقتصادية لزيت النخيل.

وتعتبر صناعة زيت النخيل الماليزية على درجة عالية من التنظيم فيوجد حوالي ١٥ قانون ولائحة تخص هذه الصناعة يتم الإلتزام بها بما في ذلك قانون ١٩٦٠ لحيازة الأرض، قانون جودة البيئة، وقانون مبيدات الآفات لعام ١٩٧٤ وقانون السلامة والصحة المهنية (١٩٧٧) وقانون حماية الحياة البرية ١٩٧٢ وتلتزم الصناعة أيضاً بالمخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) وتقييم الأثر البيئي (EIA) وتغير المناخ، تحليل دورة الحياة LCA.

ويحتوي الموقع على فوائد وعناصر زيت النخيل الذي يحتوي على نسبة متوازنة من الأحماض الدهنية غير المشبعة والمشبعة ويحتوي على حمض الأوليك بنسبة ٤٠٪ (الأحادية غير المشبعة الأحماض الدهنية) وحمض اللينوليك ١٠٪ (غير المشبعة الأحماض الدهنية) وحمض البالمتيك ٤٥٪ وحمض دهني ٥٪ المشبعة الأحماض الدهنية ويمكنكم زيارة الموقع <http://mpocegypt.com> للإطلاع على المزيد عن المجلس الماليزي لزيت النخيل.

زيت النخيل هو زيت نباتي صالح للأكل مشتق من ثمرة "نخيل الزيت"، وهو مختلف عن "زيت لب النخيل" المستخرج من نواة الثمرة نفسها وتكون الإختلافات في لون الزيت حيث أن خام زيت لب النخيل يفتقر الكاروتينات وليس أحمر بينما زيت لب النخيل وزيت جوز الهند ضارب إلى الحمرة بشكل طبيعي بسبب وجود محتوى البيتا كاروتين عالية.

وزيت النخيل مثل زيت الزيتون، من زيوت الثمار ويحتوي زيت النخيل على تركيبة متوازنة من كل من الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة، إلى جانب احتوائه على نسبة عالية من فيتامين "هـ".

وتعتبر ماليزيا وأندونيسيا من أكبر الدول المصنعة لزيوت النخيل وفي ماليزيا تم تأسيس المجلس الماليزي لزيوت النخيل عام ٢٠٠٦ بتمويل مبدئي كمنحة من الحكومة الماليزية لتمويل صناعة زيت النخيل وإدارة مجلس زيت النخيل الماليزي (MPOC)، الذي يتحمل المسؤولية الشاملة لإدارة وتوفير الأموال اللازمة لتنفيذ المشاريع والدراسات على الحياة البرية والتنوع البيولوجي والحفاظ على البيئة ووضع المعايير اللازمة لصناعة زيت النخيل. ويهدف المجلس الماليزي لزيت النخيل إلى:

- تعزيز وتحديد فرص التجارة المتاحة والمتنوعة في الأسواق العالمية والمحلية.

- تشجيع تنوع المنتج باستخدام زيت النخيل باعتباره عنصراً أساسياً وبالتالي اكتساب صياغة جديدة للمنتجات.

GODEX