



نشرة



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٣)

ابريل ٢٠٢٢



وزارة التجارة والصناعة تعلن استنمار
اعفاء الصادرات المصرية للسوق الكيني
من الرسوم الجمركية لمدة عام

د. خالد صوفى: حريصون على إصدار
مواصفات قياسية للمنتجات الغذائية
متوافقة مع المواصفات الدولية



مصر تشارك في اجتماعات
الدورة الـ ٤٦ للجنة الدستور
الغذائي المعنية ببيانات الأغذية

٢٣ شركة مصرية تشارك
بمعرض فرونت لوجستيك
الدولى ونحقق ٣٠ مليون دولار
نماقات نصديرية

- نتائج ونوصيات اجتماع الدورة
الـ ٢٧ للجنة الكودكس الدولية
المعنية بالزيوت والدهون

نعرف على معايير الجودة
في منتجات البيض
المبستر للإستخدام في
الصناعات الغذائية المختلفة



رئيس التحرير التنفيذي
أ/ ياسر الفتاني

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

التنسيق الفني
مصطفى صبرى
محمد الفص

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو



الآراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة



بقلم :
د.م. خالد حسن صوفي

**رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية**

اليوم العالمي لسلامة الغذاء ٦ يونيو ٢٠٢٢

أشارت منظمة الأمم المتحدة علي موقعها الالكتروني أن الأغذية المأمونة ضرورية لصحة الإنسان وسلامته . ولا يمكننا الاستفادة بشكل كامل من القيمة الغذائية للأغذية ومن الفوائد العقلية والاجتماعية لتقاسم وجبة مأمونة إن لم تكن الأغذية مأمونة. فالأغذية المأمونة هي أحد أهم العناصر التي تضمن الصحة الجيدة. وتعتبر الأغذية غير المأمونة سبب العديد من الأمراض وتسهم في أشكال أخرى من سوء الأحوال الصحية، مثل ضعف النمو والتنمية، والنقص في المغذيات الدقيقة ، والأمراض غير المعدية أو المعدية والأمراض العقلية. وعلى مستوى العالم، يتأثر شخص واحد من كل ١٠ أشخاص بالأمراض التي تنتقل بالأغذية، إلا أنه من الممكن الوقاية من معظم تلك الأمراض.

ويجدر بنا تحويل النظم الغذائية بما يعود على صحتنا بالنفع. وعلينا القيام بذلك بسبيل مستدام. ويجدر بصانعي سياسات النظم الغذائية، والممارسين والمستثمرين إعادة توجيه أنشطتهم لزيادة الإنتاج والاستهلاك المستدامين للأغذية المأمونة لتحسين النتائج الصحية. ولتيسير الأنماط الغذائية المأمونة والصحية أمام الجميع، يجب على سياسات التنمية الزراعية والغذائية والتجارية والصناعية المعمول بها أن تعزز سلامة الأغذية. وستؤدي التغييرات المنهجية لصحة أفضل إلى إتاحة أغذية أكثر مأمونة، وهو ما يعد عامل تمكين حاسم للتنمية البشرية على المدى الطويل، وشرطا أساسيا لتحقيق أهداف التنمية المستدامة.

كما أكدت منظمة الأمم المتحدة أن الرسائل الرئيسية لاحتفالية ٢٠٢٢ :

- إن لم تكن مأمونة، فهي ليست أغذية.
- لسلامة الأغذية أثر مباشر على الصحة.
- لكل فرد دور في إدارة المخاطر.
- تستند سلامة الأغذية إلى العلم.
- توطيد التعاون يحسن سلامة الأغذية.
- سيحصد الاستثمار في سلامة الأغذية اليوم ثمار المستقبل.
- وإيماننا من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بالرسائل الرئيسية الموجهة من منظمة الأمم المتحدة لاحتفالية العالم باليوم العالمي لسلامة الغذاء، فقد تم التأكيد علي قيام الهيئة بدورها نحو اصدار مواصفات قياسية للمنتجات الغذائية متوافقة مع المواصفات الدولية لحماية صحة المستهلك وحمايته من الغش أيضا.

GODEX

وزارة التجارة والصناعة تعلن استنمرار إعفاء الصادرات المصرية للسوق الكيني من الرسوم الجمركية لمدة عام من بينها منتجات غذائية وإعلاف حيوانية



أعلنت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة ان الاتحاد الجمركي لدول شرق إفريقيا EAC أصدر قرارا بمنح كينيا الموافقة على مد الإعفاءات الجمركية للصادرات المصرية ودول الكوميسا حتى ٣٠ يونيو ٢٠٢٣ ، وهو الأمر الذي يتيح استمرار إعفاء الصادرات المصرية للسوق الكيني من الرسوم الجمركية لمدة عام اعتبارا من مطلع يوليو ٢٠٢٢ .

وقالت الوزيرة إن المكتب التجارى المصري بالعاصمة الكينية نيروبي قام بإجراء اتصالات مكثفة على كافة الأصعدة الدبلوماسية ، وكذا مع مختلف الدوائر الحكومية وغير الحكومية للعمل على تجديد هذا القرار بمناسبة قرب موعد إنتهاء الاستثناء الممنوح لكينيا من تجمع شرق إفريقيا لعام آخر والتي تنتهى بتاريخ ٢٠٢٢/٦/٣٠ ، مشيرة فى هذا الإطار الى الاهتمام الكبير الذى توليه الدولة المصرية لتعزيز العلاقات المصرية الإفريقية على الشقين الإقتصادى والإستثمارى ودعم تنفيذ إستراتيجية وزارة التجارة والصناعة لمضاعفة الصادرات المصرية والعمل على مواجهة التحديات التي تعيق حركة الصادرات المصرية لمنطقة شرق إفريقيا خاصة فيما يتعلق بالعوائق التجارية.

ومن جانبه أكد الوزير مفوض تجارى يحيى الوائى بالله رئيس جهاز التمثيل التجارى أن خطة التحرك التي نفذها المكتب التجارى المصرى بكينيا شملت اجراء اتصالات مكثفة مع مسؤولي كبرى الشركات الكينية المستوردة لتفادى إحتجاز أية شحنات مصرية لفرض رسوم جمركية، فضلا عن مسؤولى إدارة الشئون الدولية للجمارك ومراقبة

الحدود بهيئة الإيرادات الكينية لضمان إلزام سلطات مفتشى الجمارك بميناء مومباسا بتنفيذ الإعفاءات الجمركية بموجب أحكام إتفاقية الكوميسا وبما يدعم المصالح المصرية، حيث أسفرت خطة التحرك والاتصالات المكثفة عن صدور قرار بمد إعفاء الصادرات المصرية للسوق الكيني من الرسوم الجمركية لمدة عام اعتبارا من مطلع يوليو الجارى وحتى يونيو ٢٠٢٣ .

وأشار الوائى بالله الى إرتفاع حجم التبادل التجارى بين مصر وكينيا عام ٢٠٢١ بنسبة ٤,٧٪ ليسجل ما قيمته ٦٦٦ مليون دولار مقارنة بما قيمته ٦٣٥,٨ مليون دولار عام ٢٠٢٠ ، ليرتفع بذلك فائض الميزان لصالح مصر بنسبة ١,٦٪ ليسجل ٢٦٥,٤ مليون دولار مقارنة بما قيمته ٢٦١,٢ مليون دولار عام ٢٠٢٠ ، كما إرتفعت الصادرات المصرية بنسبة ٣,٣٪ لتسجل ٤٦٥,٧ مليون دولار مقارنة بما قيمته ٤٤٨,٥ مليون دولار عام ٢٠٢٠ ، مما يؤكد على أهمية السوق الكيني لمصر وكذلك ثقة المستورد والمستهلك الكيني في السلع المصرية.

وتتضمن أهم بنود الصادرات المصرية للسوق الكيني كل من الكيلنكر، الورق ومنتجاته، سكر القصب، منتجات الحديد والصلب ، آلات وأجهزة كهربائية ، لدائن البلاستيك، والصابون والمنظفات، الصناعات الغذائية من المكرونة والنشأ، والاعلاف الحيوانية.

من الجدير بالذكر ان الصادرات المصرية إلى كينيا تحتل المركز الأول لعدد (٢٨) بند ضمن قائمة هيكل الدول المصدرة لكينيا عام ٢٠٢١ ، ونسبة إستحواذ بالسوق أكثر من ٧٠٪ مقارنة بمثيلتها من صادرات الدول الأخرى.

CODEX

الكوдекс المصرية



ننويجاً لجهود المكتب التجاري المصري ببرلين

٢٣ شركة مصرية ننجح في إبرام تعاقدات تصديرية بقيمة

٣٠ مليون يورو خلال فعاليات معرض فرونت لوجستيكس

كمية المياه المستخدمة لزراعة المحاصيل، وكذا لقاء مسئولو سوق الجملة الألماني "Berliner Grossmarkt"، حيث تناول اللقاء إمكانيات التعاون المشترك بين الشركات المصرية وسوق الجملة بهدف تخصيص مساحات لمنتجات الشركات المصرية. وحول الاجتماع مع اتحاد صناعات ولاية دوسلدورف الألمانية، أشار الشريف الى انه تم الاتفاق على عقد لقاء إفتراضي يضم المكتب التجاري ومسئولي وزارة الإقتصاد للولاية، ومسئولي وكالة الترويج الحكومية التابعة لحكومة الولاية والمسئولة عن وضع وتنفيذ خطط

أعلن الوزير مفوض تجاري بحبي الوثائق بالله رئيس جهاز التمثيل التجاري أن جهود المكتب التجاري المصري في برلين ساهمت في قيام الشركات المصرية المشاركة في فعاليات الدورة التاسعة والعشرين لمعرض فرونت لوجستيكس في العاصمة الألمانية برلين خلال الفترة من ٥-٧ أبريل ٢٠٢٢ بإبرام تعاقدات تصديرية بقيمة ٣٠ مليون يورو حيث شارك بالمعرض ٢٣ شركة مصرية ضمت شركات منتجة لمختلف المحاصيل الزراعية، منها ١٢ شركة شاركت من خلال الجناح المصري الذي أقيم على مساحة ٢٢١ متر مربع، بينما شاركت ١١ شركة بشكل منفرد.

وأوضح الوثائق بالله أن المكتب التجاري المصري بالعاصمة الألمانية برلين قام أيضاً بعقد اجتماع موسع مع مجلس إدارة اتحاد صناعات ولاية دوسلدورف الألمانية بحضور ممثلي اتحاد مصنعي المنتجات المعدنية والإلكترونية، وكبرى الشركات الهندسية الألمانية في دوسلدورف، حيث تم خلال اللقاء الاتفاق مع مسئولو وزارة الإقتصاد التابعة للولاية علي وضع خطة عمل تنفيذية للولاية مع مصر تتضمن إقامة أنشطة مشتركة في كل من دوسلدورف والقاهرة تحت مسمى "الملقبي الإقتصادي السنوي مصر/ شمال الراين فيستفاليا".

وفي هذا الإطار أشار الوزير مفوض تجاري/ عبد العزيز الشريف رئيس المكتب التجاري المصري ببرلين إلى أن معرض فرونت لوجستيكس يعقد سنوياً منذ عام ١٩٩٣ ويعتبر أهم معرض على الإطلاق في مجال الحاصلات الزراعية ليس فقط على مستوى السوق الألماني وإنما على مستوى العالم، حيث يشمل المعرض منتجات الخضار والفاكهة الطازجة، الفواكه المجففة والمكسرات، وتكنولوجيا التعبئة والتغليف، والنقل والخدمات اللوجيستية، والتخزين، ونظم الزراعة، وأحدث التكنولوجيات في المجال الزراعي والصبوب، لافتاً إلى أن هذه الدورة من المعرض شهدت مشاركة قوية من ٢٠٠٠ شركة عارضة من نحو ٨٧ دولة، كما زار المعرض أكثر من ٤٠ ألف زائر من مختلف أنحاء العالم.

وأوضح أنه في إطار التحضير للمشاركة المصرية في المعرض قام المكتب التجاري المصري في برلين بالتنسيق مع مكاتب التمثيل التجاري في دول الاتحاد الأوروبي للترويج للمشاركة المصرية في المعرض، وإعداد دليل المصدر إلى السوق الألماني متضمناً كافة البيانات التي تتيح للمصدر المصري التعرف على السوق بشكل مبدئي ودراسة تسويقية عن سوق الخضار والفاكهة الطازجة في ألمانيا متضمنة بيانات عن الإنتاج والاستهلاك والواردات والصادرات الألمانية وكذا أهم المنتجات التي يتم تصديرها من مصر بالإضافة إلى بيانات الاتصال بأهم الشركات المستوردة للخضار والفاكهة الطازجة في السوق الألماني، لافتاً إلى أن مكتب التمثيل التجاري في برلين عقد عدداً من اللقاءات الثنائية على هامش فعاليات المعرض شملت لقاء مع ممثلي الملف الزراعي بشركة Bayern، حيث تناول اللقاء إمكانيات التعاون المشترك بين مصر وألمانيا لتطوير القطاع الزراعي في مصر من خلال مقترح قيام الشركة بنقل التكنولوجيا الخاصة بتقليل



المكتب يبحث مع اتحاد صناعات ولاية دوسلدورف الألمانية وضع خطة عمل تنفيذية للمشروعات المشتركة

الترويج الإقتصادي للشركات التابعة للولاية مع دول العالم وذلك بهدف وضع الإطار العام لخطة تنفيذية مشتركة مع مصر، لافتاً إلى أن الشركات الألمانية أشادت بالتطورات الإقتصادية التي تجري حالياً على أرض مصر وبصفة خاصة في مجالات الطاقة والبنية التحتية والتحول الرقمي بالإضافة إلى مشروعات المنطقة الإقتصادية لقناة السويس.

CODEX



الكودكس المصرية

بقيمة ٦٣٠ مليون جنيه

وزيرة التجارة والصناعة نشهد توقيع اتفاقية شراء أصول بين شركة صافولا للصناعات الغذائية والشركة المصرية البلجيكية للاستثمارات الصناعية

**يفين جامع:
دعم ومساندة
القيادة السياسية
فى مصر
والسعودية نمثل
فرصة ذهبية
لنعزز الشراكة
الإستثمارية بين
القطاع الخاص
فى البلدين**

شهدت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة والمستشار محمد عبد الوهاب الرئيس التنفيذي للهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة توقيع اتفاقية شراء أصول بقيمة ٦٣٠ مليون جنيه من الشركة المصرية البلجيكية للاستثمارات الصناعية لصالح شركة صافولا للصناعات الغذائية، وذلك في إطار الخطط التوسعية لشركة صافولا في السوق المصري للدخول في مجال إنتاج صناعات غذائية جديدة مثل الوجبات الخفيفة المخبوزة التي تشمل منتجات السندويش والكيك والكرواسون، تضاف لحصيلة المنتجات المتنوعة التي تقدمها الشركة في السوق المصري على مدار أكثر من ٣٠ عاماً، وذلك بحضور السيد/ محمد تميمي، المستشار الاقتصادي لسفارة السعودية بالقاهرة إلى جانب عدد من كبار الشخصيات العامة وذلك بمقر هيئة الاستثمار.

وقالت الوزيرة أن مصر والمملكة العربية السعودية ترتبطان بعلاقات اقتصادية استراتيجية تستند إلى عدد كبير من المشروعات الاستثمارية المشتركة التي تعود بالنفع على اقتصادي وشعبي البلدين الشقيقين، مشيرةً إلى أن القيادة السياسية في البلدين تدعم وتساند تعزيز حركة الاستثمارات في كلا البلدين وهو الأمر الذي يمثل فرصة ذهبية لإقامة شراكات استثمارية بين رجال القطاع الخاص في الدولتين.

ولفتت جامع إلى أن توقيع هذا الاتفاق رغم الظروف الاستثنائية التي يشهدها الاقتصاد العالمي يعكس ثقة المستثمرين في السوق المصري كأحد أهم الأسواق الواعدة في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا.

ومن جانبه، أشاد السيد/ محمد تميمي، المستشار الاقتصادي لسفارة السعودية بالقاهرة بالعلاقات التاريخية الراسخة والروابط المشتركة بين البلدين في جميع المجالات وعلى مختلف الأصعدة، لافتاً إلى استمرار بلاده في بذل المزيد من الجهود الحثيثة بهدف تعزيز التعاون مع مصر وذلك من خلال المبادرات وتوقيع الاتفاقيات التي تعمل على تعزيز التعاون المشترك بما يخدم مصلحة البلدين.

ومن جهته أوضح السيد/ سامح حسن، الرئيس التنفيذي لشركة صافولا للأغذية أن مصر تعد أحد أهم الاقتصادات الواعدة بالمنطقة وهو ما يدعم خطط النمو الاستراتيجية لشركة صافولا والهادفة إلى التوسع في صناعات غذائية جديدة في واحدة من أكبر الأسواق التي تنتشر بها الشركة خارج المملكة العربية السعودية، مؤكداً أن الشركة تسعى إلى التوسع في صناعات غذائية جديدة لخدمة المستهلكين في المنطقة وخاصة الأجيال الأصغر سناً مع التركيز على التوجهات العالمية لتقديم منتجات مبتكرة، وعالية الجودة، مع مراعاة التعبئة المميزة، وبناء علامة تجارية استثنائية، بما يتوافق مع الخيارات الأصح للمستهلك.

وأضاف حسن أن صافولا تسعى من

خلال التوسع في سوق الوجبات الخفيفة في مصر إلى طرح منتجات متنوعة ومبتكرة مع الحفاظ على الجودة العالية، وتخطط لإطلاق حملة تشمل أعمال البحث والتطوير إلى جانب التسويق والتواصل مع المستهلك، كما تعتزم ضخ المزيد من الاستثمارات لزيادة الطاقة الإنتاجية ورفع كفاءة البنية التحتية للتوزيع بقيمة ٧٣٠ مليون جنيه إضافية لضمان التميز في التصنيع والانتشار الجغرافي في كافة أنحاء الجمهورية.

وفي هذا الإطار أشار السيد/ محمد بدران، رئيس قطاع الأعمال الجديدة والاستراتيجية في صافولا، إن هذا الاستحواذ يعد جزءاً من الاستراتيجية التوسعية للشركة والذي سبقه الاستحواذ على شركة بياره للصناعات الغذائية، وهي شركة رائدة في إنتاج المكسرات والبهارات والبقوليات في دولة الإمارات ودول الخليج، في صفقة

CODEX

الكودكس المصرية



جديرٌ بالذكر أن شركة صافولا للأغذية تعد إحدى الشركات الرائدة المملوكة لمجموعة صافولا السعودية، والتي نجحت بفضل ممارساتها المهنية في إدارة محطة كبيرة من العلامات التجارية لمنتجات غذائية فائقة الجودة والتي تشمل زيوت الطعام والسمن النباتي والسكر والمكرونة والمأكولات البحرية والمسلى ودهون الطهي والمخبوزات والخضروات المجمدة، وتمتلك مجموعة من أشهر العلامات التجارية في سوق السلع الغذائية في مصر والتي حازت ثقة ملايين العملاء، كما توسعت شركة صافولا للأغذية بمنتجاتها الاستثنائية لتغطي بمنتجاتها وخدماتها أكثر من ٣٠ دولة حول العالم.

بقيمة ٢٦٠ مليون دولار خلال عام ٢٠٢١، حيث أطلقت الشركة نفس المنتجات تحت نفس الاسم للعلامة التجارية «عافية» في مطلع عام ٢٠٢٢ في المملكة»، لافتاً إلى أن صافولا تتواجد في كل من مصر والسعودية، بالإضافة للعديد من دول شمال إفريقيا وقارة آسيا وتركيا، وتعد من أكبر المستثمرين في مجال الصناعات الغذائية في مصر، حيث بلغ حجم استثماراتها بالسوق المصري أكثر من ٥,٥ مليار جنيه، إلى جانب تمتع الشركة بخبرات واسعة تمتد لأكثر من ٣٠ عاماً من خلال العديد من المنتجات المعروفة، كما تسعى من خلال حصيلة منتجاتها المتنوعة إلى التوجه إلى أسواق جديدة، مما يؤدي إلى المزيد من التوسع عبر زيادة خطوط الإنتاج وتوفير فرص العمل.



CODEX
الكودكس المصرية

أكدتها دراسة دولية

مواصفات الدستور الغذائي تساعد في تحسين سلامة الغذاء بدولة تايلاند



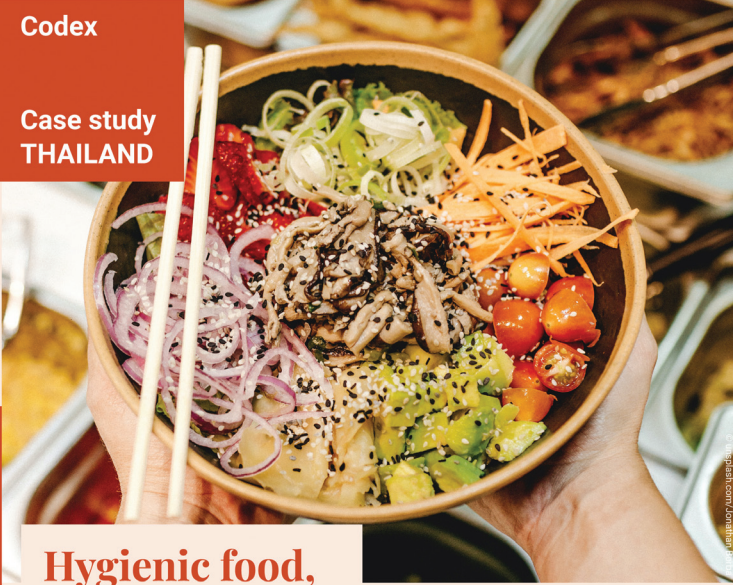
Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Codex

Case study
THAILAND



Hygienic food,
healthy sales



م.رضا محمد سيد
اخصائي مواصفات غذائية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة عبر الشركات الخاصة - وخاصة الشركات الصغيرة والإدارات الحكومية والأوساط الأكاديمية. وتجنى الدولة الآن، بعد ٢٥ عامًا من العمل في الترويج لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ثمارها في تحسين سلامة الأغذية وحققَت صادراتها من المواد الغذائية القوية والتنافسية.

يتطور عمل الدستور الغذائي بشأن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة باستمرار، حيث تم تحديث إصداراتها في عام ٢٠٢٠، وقامت لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية (CCFH)، التي عقدت في مارس ٢٠٢٢، بوضع «شجرة القرار» لتسهيل اعتماد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. سيكون هذا بمثابة مساعدة بصرية لمساعدة صانعي القرار على تحديد مسار HACCP المثالي.

وأضافت Lúgia Schreiner من وكالة المراقبة الصحية البرازيلية - ANVISA، أن المبادئ

العامة لنظافة الأغذية مع مخططاتها وملحقاتها ضرورية لضمان سلامة الغذاء. وقالت: «تلعب شجرة القرار دوراً مهماً، لأنها أداة مفيدة للعاملين في الأعمال الغذائية لتحديد نقاط التحكم الحرجة التي تعتبر أساسية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة».

ويمكنكم الاطلاع على الدراسة بالكامل من خلال هذا الرابط :

<https://www.fao.org/3/cb8770en/cb8770en.pdf>



نشرت هيئة الدستور الغذائي في مارس ٢٠٢٢ عبر موقعها الإلكتروني دراسة تؤكد أن تطبيق مواصفات الدستور الغذائي (Codex) ساعدت في تحسين سلامة الغذاء في دولة تايلاند، حيث زادت قيمة الصادرات الغذائية التايلاندية بنحو ٢٥ في المائة في السنوات الثلاث حتى عام ٢٠١٨، وأعلنت بعض شركات الأغذية التايلاندية عن زيادة في المبيعات مؤخرًا تتراوح بين ٢٠ و ٣٠٪. ويرجع ذلك لتطبيق الحكومة التايلاندية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المؤسسات الغذائية. يتضمن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تحديد الأماكن التي يمكن أن تظهر فيها مخاطر سلامة الأغذية واعتماد تدابير للتخفيف منها.

وأشارت هيئة الدستور الغذائي (Codex) أن هذه الدراسة توضح التأثير الذي يمكن أن يحدثه تبني مواصفات الدستور الغذائي المستندة إلى العلم. حيث تبنت الحكومة التايلاندية المبادئ العامة

لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex)، والتي تتضمن مبادئ توجيهية حول تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، جعلت الحكومة التايلاندية نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة غير إلزامي، لكن يوصى بتطبيقه بشدة. وساهمت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) بتدريب المعنيين في تايلاند على تطبيق هذا النظام، وبالتبعية ضمنت الحكومة التدريب

CODEX

الكودكس المصرية



مصر تشارك في اجتماعات الدورة رقم (٤٢) للجنة المسنور الغذائي (Codex) المعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات الغذائية الخاصة (CCNFSDU42)

م محمد محمد عبد الحميد
الإمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة بالهيئة

– (متطلبات التركيب الأساسي)، ووافقت اللجنة على ما يلي :
أ- وضع القيمة ٦,٢٥ كمعامل تحويل النيتروجين إلى البروتين NCF في كلا من جزئي المواصفة A,B.
ب- إبقاء المقترح الخاص بقياس درجة الحلاوة للمواد الكربوهيدراتية والرجوع إلى لجنة طرق التحليل وأخذ العينات CCMAS مرة أخرى لإيجاد طريقة لقياس ذلك في ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار.
ج- أن تقوم نيوزيلندا بتحضير ورقة نقاشية خاصة بالمقدمة وهيكل المواصفة وإرسالها لأخذ التعليقات من قبل الدول ثم عرض النتائج في اجتماع اللجنة القادم

أجندة (٥) :
المسودة المقترحة (القواعد الإرشادية للأغذية العلاجية الجاهزة للاستخدام (RUTF)، ووافقت على مايلي:

أ- الجزء الخاص بالمقدمة preamble
ب- خفض الحد الأقصى للأحماض الدهنية أوميغا 6 إلى 780mg /100kcal وزيادة الحد الأدنى للأحماض الدهنية أوميغا 3 إلى 110 mg 15 /100 kcal and 45 mg/ 100kcal
ج- وضع الحد الأدنى والأقصى لعنصر الماغنسيوم ليكون 45 mg /100kcal .. 15 mg/ 100kcal علي التوالي.
د- إرسال مسودة المقترح للجنة الرئيسية (CAC45) للخطوة رقم (٨) للاعتماد.

هـ- إعلام اللجنة الدولية المعنية ببيانات الأغذية (CCFL) بمقترح التغيير الخاص بعدم السماح باستخدام الادعاءات التغذوية والصحية في تلك المنتجات.

أجندة (٦) :
القواعد الإرشادية الخاصة بالقيم المرجعية الغذائية (NRVs-R) لصغار الأطفال من عمر ٦-٣٦ شهر، ووافقت اللجنة على ما يلي:

أ- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة دولة أيرلندا ومساعدة دولة كوستاريكا ودولة الولايات المتحدة الأمريكية لإستكمال العمل في القيم المرجعية الغذائية (NRVs-R) لصغار الأطفال من عمر ٦-٣٦ شهر.

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

أجندة (٧) : أعمال أخرى وأعمال مستقبلية
ألية أولويات العمل إدارة أفضل بلجنة التغذية والاعذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU):

طلبت اللجنة من سكرتارية الدستور الغذائي (Codex) مد الوقت النهائي لخطاب طلب مقترحات لأعمال جديدة ومراجعة إمكانية إنشاء مجموعة عمل فيزيائية برئاسة ألمانيا ومساعدة كندا تعقد بعد مباشرة بعد إنتهاء اجتماع اللجنة لدراسة المقترحات الجديدة المقدمة حالة بحالة وفقا للأهمية.

المقترحات و التوصيات
أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكتروني المنبثقة من لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU).

ب- فتح مجال التعاون ومجال الاتصال مع الدول الإفريقية من خلال المشاركة باللجنة الإقليمية للدستور الغذائي المعنية بالتنسيق الإفريقي.

ج- فتح قنوات اتصال مع منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة للوقوف على أحدث

الابحاث والمستندات الخاصة بالأغذية الخاصة.

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 والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت مصر في الاجتماعات الافتراضية للدورة رقم (٤٢) للجنة الدولية لدستور الأغذية (Codex) والمعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة خلال الفترة من ١٩-٢٥ نوفمبر و١ ديسمبر عن طريق تقنية الزووم من خلال استضافة شركة نستله نيوتشرن هذه الاجتماعات ، ومثل وفد مصر كلا من السادة:

أ.د / مرفت أحمد فؤاد الاستشاري بالمعهد القومي للتغذية
أ.د/ محمود صالح الأستاذ بمعهد تكنولوجيا الغذاء

د/ رضا صلاح الدين جلال الهيئة القومية لسلامة الغذاء
د/ شيماء سرحان مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل- شركة نستله نيوتشرن

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

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

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

م/ مصطفى دياب مدير الشؤون التنظيمية والعلمية - شركة جهينة
م/ محمد عبد الحميد الامانة الفنية للجنة الفنية الأغذية الخاصة

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي وصلت إليها: أجندة (٢ و ٣) :
مناقشة الموضوعات المحالة من اللجنة الرئيسية للكودكس CAC ولجان الكودكس الأخرى ومنظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO

أجندة (٤-أ) :
مراجعة مواصفة تركيبات ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار « Follow up Formula » رقم 156-1987 CODEX STAN (البنود المتبقية) ووافقت اللجنة على ما يلي :

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

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

ج- عدم استخدام المنكهات (Flavorings) في الجزء A (تركيبات ألبان الرضع الكبار older infant) ويكون استخدام أو منع استخدام المنكهات في

الجزء B (تركيبات ألبان الأطفال الصغار young children) طبقا لما تقرره الهيئات المحلية و/ أو الإقليمية .

أجندة (٤-ج) :
مراجعة مواصفة تركيبات ألبان الأطفال الصغار « Follow up Formula » رقم 156-1987 CODEX STAN (النطاق-الوصف- بيانات البطاقة) ،

ووافقت اللجنة على وضع البنود الخاصة ب (النطاق-الوصف- بيانات البطاقة) بالمواصفة عند الخطوة (7) لحين إستكمال بقية البنود وإرسال المواصفة للتبني من قبل اللجنة الرئيسية للكودكس (CAC).

أجندة (٤-د) :
مراجعة مواصفة تركيبات ألبان الأطفال الرضع الكبار والأطفال الصغار « Follow up Formula » رقم 156-1987 CODEX STAN

عبر تقنية الفيديو كونفرانس

نتائج ونوصيات اجتماع الدورة السادسة والأربعون للجنة
المسنور الغذائي المعنية بـ «بيانات الأغذية»

زينب مسعد عبد الرازق

الامانة الفنية للجنة بطاقات وعبوات المواد الغذائية

الإرشادي المقترحة الخاصة بالأغذية العلاجية الجاهزة للاستعمال (RUTF) مع أهمية دراسة المبادئ التوجيهية لاستخدام الادعاءات التغذوية والصحية في مسودة هذا الدليل بلجنة الكودكس الدولية الخاصة بالأغذية الخاصة (CCNFSDU).

و- لجنة الكودكس الدولية المعنية بالخضر والفاكهة المصنعة (CCPFV): الموافقة على اشتراطات وضع بيانات بطاقات مواصفة صلصة الفلفل الأحمر الحلو ومواصفة صلصة الفلفل الحار ومواصفة صلصة المانجو والمواصفة العامة لكوكيتل الفاكهة المعلبة وملحقاتها.

- الموافقة على اشتراطات بيانات بطاقات المواصفة العامة للفواكه المجففة وملحقاتها، مع التوصية بتعديل البند رقم (١/٢/٤) الخاص بالزبيب (ملحق «ج») على أن تتضمن الإشارة إلى المبادئ التوجيهية العامة للإدعاءات (CAC44-1979) لإرسالها إلى اللجنة الرئيسية للكودكس (CCSCH).

ز- لجنة الكودكس الدولية المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي (CCSCH): أيدت اشتراطات بطاقات مسودة مواصفة الأوريغانو المجفف، ومشروع مواصفة الجذور والبراعم والجذور المجففة والزنجبيل المجفف، ومشروع مواصفة الأزهار المجففة - القرنفل، ومسودة مواصفة الريحان المجفف، ومسودة مقترح مواصفة البذور المجففة - جوزة الطيب.

٣- مشروع إرشادات بيانات العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة وافقت اللجنة على الوثيقة المقترحة CRD05 مع ادخال بعض التغييرات المناسبة وتوصيح لبعض المقترحات:

- المستند سيكون مواصفة عامة وليست اشتراطات.

- وجوب تدوين التاريخ وتعليمات التخزين عند الحاجة لضمان أمان وسلامة المنتج.

- البند (١/٦) يتطلب أن تكون جميع البيانات الإلزامية المدرجة في المواصفة العامة لبطاقات الأغذية المعبأة

(CXS 1-1985)، متضمنة المواد المسببة للحساسية وقائمة المكونات مدونة سواء كانت بالمستندات المصاحبة أو غير ها من الوسائل.

- تعريف «وحدة نقل الأغذية» (Bulk transport) يندرج تحت تعريف «وحدة نقل الأغذية»

(Food transportation unit) كما هو موضح ببند التعاريف بمدونة الممارسات الصحية لنقل الأغذية السائبة وشبه المعبأة (CXC 47-2001).

وانتهت اللجنة إلى:

أ- الموافقة على مشروع المواصفة وإحالتها للجنة الكودكس الرئيسية في دورتها الرابعة والأربعون (CAC44) لاعتمادها عند الخطوة الثامنة والأخيرة من إجراءات الكودكس.

ب- التعديل المترتب على دليل الإجراءات لاعتماده بشأن تعديل النصوص ذات الصلة بمواصفات الدستور الغذائي للمنتجات السليمة (بند البيانات).

ج- التوصية بأن تطلب لجنة الكودكس الرئيسية في دورتها الرابعة والأربعون (CAC44) من لجان الكودكس للمنتجات السليمة مراجعة اشتراطات بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة على ضوء المواصفة الجديدة لبطاقات بيانات العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

٤- مقترح مشروع إرشادات البيانات التغذوية للأممية للمنتجات الغذائية وافقت اللجنة على تقرير مجموعة العمل الإلكترونية وتوصياتها بالإضافة إلى بعض التصحيحات اللغوية وبعض التعليقات والقرارات التالية:

- وافقت الدول النامية على مجال المشروع المقترح مع تحفظ الاتحاد الروسي نظراً لوجود تضارب محتمل مع القسم الخامس من المبادئ التوجيهية الخاصة بالبيانات التغذوية (CXC 2/1985) ومع التشريعات الوطنية، وأفادت اللجنة بأن طبيعة هذا المشروع يرجع إلى قرار السلطة المختصة

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex)، وحرصاً من الهيئة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم (٤٦) للجنة الدستور الغذائي المعنية «بيانات الأغذية» (توسيم الأغذية) (CCFL46) والتي عقدت بصورة افتراضية خلال الفترة من ٢٧ سبتمبر - ٧ أكتوبر ٢٠٢١، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

ك/ سوسن جلال محمد
بيطاقات وعبوات المواد الغذائية

ك/ محمد عرفات السيد الهيئة القومية لسلامة الغذاء
أ.د/ عيسى سيد قسم الطباعة والنشر والتعبئة والتغليف -

كلية فنون تطبيقية
م/ مصطفى الديب شركة بل إيجيبت اكسبشنز
أ.د/ زهرة صالح أحمد المركز القومي للبحوث

م/ زينب مسعد عبد الرازق أخصائي مواصفات غذائية بالهيئة
- الأمانة الفنية للجنة بطاقات وعبوات المواد الغذائية

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي وصلت إليها:

١- الموضوعات المحالة من المنظمات الدولية (WHO) و (FAO) وافقت اللجنة على:

الاستعانة بالمعلومات المقدمة من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ذات الصلة ببنود جدول الأعمال متضمنة بيانات بطاقات مسببات الحساسية الغذائية.

٢- النظر في اشتراطات بيانات بعض مواصفات الدستور الغذائي
أ- لجنة الكودكس التنسيقية لأفريقيا (CAAFRICA):

التصديق على اشتراطات بيانات المواصفة الإقليمية لمنتجات الكسافا المطبوخة المتخمرة والمواصفة الإقليمية لأوراق الجنثوم الطازجة والمواصفة الإقليمية للحوم المجففة.

ب- لجنة الكودكس التنسيقية لأمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادى (CCNASWP):

التصديق على اشتراطات البيانات بمسودة المواصفة الإقليمية لعصير فاكهة النوني المخمر والمواصفة الإقليمية لمنتجات الكافا لاستخدامها كمشروب عند خلطها بالماء.

ج- لجنة الكودكس المعنية بالخضر والفاكهة الطازجة (CCFFV):
التصديق على اشتراطات بيانات بطاقات المواصفة الخاصة بفاكهة الكيوي،

الثوم، البطاطس المقلية واليام.

د- لجنة الكودكس التنسيقية لدول الشرق الأدنى (CCNE):
التصديق على اشتراطات بيانات المواصفة الإقليمية لخليط الزعتر.

هـ- لجنة الكودكس المعنية بالأغذية الخاصة (CCNFSDU):
مواصفة تركيبة كبار الرضع:

• الإبقاء على البند رقم (٥/٦/٩) تجنباً لخلط منتج تركيبة كبار الرضع مع المنتجات الأخرى الخاصة بالرضع وصغار الأطفال.

• القسم الخاص بمنتج / مشروب للأطفال الصغار المدعم بالمغذيات المضافة حيث تمت الموافقة على اشتراطات بطاقات بيانات المواصفة مع التوافق مع

المواصفة العامة للمنتجات الغذائية المعبأة مسبقاً متضمنة اشتراطات اسم المواد الغذائية وقائمة المكونات بنسب (١/٤) و (٢/٤) وعدم الموافقة على استبعاد مصطلح منتج من اسم الصنف.

- اشتراطات بيانات
بطاقات مسودة الدليل

CODEX

الكودكس المصرية



الإعداد الأولي، كما أن مشاورات خبراء منظمة الصحة العالمية/منظمة الأغذية والزراعة ضرورية لمواصلة إعدادها.

- ينبغي توسيع مجال الموصفة العامة ليشمل جميع الأطعمة متضمنة غير المعبأة.

- ضرورة مراعاة الدقة في وضع التعاريف والتوافق عليها وخاصة تعاريف «مسببات الحساسية» و «مسببات الحساسية الغذائية» وأنها لا تقتصر فقط على البروتينات، بل تشمل البروتينات السكرية والكربوهيدرات التي تثير ردود فعل تحسسية لدى بعض الأفراد على سبيل المثال، وكذلك التوافق على التعاريف الواردة في كود ممارسات إدارة مسببات الحساسية للمتعاملين مع الأغذية (CXC 80-2020).

- التقرير المقدم من الخبراء المتخصصين من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم مخاطر المواد المسببة للحساسية الغذائية ضرورياً لوضع قائمة المكونات بند (4/1/2/4).

- هناك آراء مختلفة حول استبعاد اللاكتوز والكبريتيت لأن ليس لهم تأثيرات تحسسية ولكن الطعام يتأثر بتركيزاتهم.

- يجب استخدام المصطلحات الموضوعية بدلاً من الأسماء الشائعة نظراً لاختلاف الغذاء من منطقة لأخرى.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG برئاسة أستراليا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية تعمل باللغة الإنجليزية لإعداد مسودة المراجعة المقترحة للموصفة العامة لبطاقات بيانات المنتجات الغذائية المعبأة (GSLPF) مع مسودة الإرشادات المقترحة لمسببات الحساسية، مع الأخذ في الاعتبار المناقشات التي دارت في اللجنة وجميع التعليقات المكتوبة المقدمة للنظر فيها في الدورة القادمة.

ب- الأخذ في الاعتبار المشورة العلمية المقدمة من منظمة الأغذية والزراعة/ منظمة الصحة العالمية ومراعاة المصطلحات والتعاريف القائمة على الأدلة لتسمية المواد المسببة للحساسية والبيانات الاستشارية.

ج- النظر في إمكانية استمرار وجود مجموعة عمل فعلية (PWG)، برئاسة أستراليا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية لدراسة التعليقات المكتوبة والمقترحات المعدلة والمنقحة والمقدمة إلى اللجنة للنظر فيها قبل اجتماعات اللجنة في دورتها القادمة (CCFL47).

د- إتاحة تقرير مجموعته العمل الإلكترونية ewg لأمانة الدستور الغذائي قبل ثلاثة أشهر على الأقل من اجتماعات اللجنة في دورتها القادمة (CCFL47).

٧- ورقة نقاشية حول استخدام التكنولوجيا في البيانات الغذائية

أعربت اللجنة عن دعمها لبدء عمل جديد بشأن استخدام التكنولوجيا في وضع بطاقات بيانات الأغذية، ونظرت في وثيقة المشروع مع التوضيحات التالية:

- يتضمن مجال العمل الجديد كلاً من التوسيم التطوعي والإلزامي مع الحاجة إلى التوافق في المعلومات المقدمة على بطاقة البيانات من خلال التكنولوجيا.

- تم توضيح أن العمل الجديد حول المعلومات الغذائية على بطاقة البيانات وأن قضايا الخصوصية وخاصة بشأن أغذية الأطفال خارج مجال هذه اللجنة.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- بدء عمل جديد بشأن استخدام التكنولوجيا في وضع بطاقات على الأغذية وتقديم وثيقة المشروع للجنة الرئيسية (CAC44) للموافقة عليه.

ب- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية ewg برئاسة كندا تعمل باللغة الإنجليزية لإعداد مسودة النص المقترح لتوزيعها للتعليق عليها عند الخطوة الثالثة من إجراءات الكودكس والنظر فيها باجتماع الدورة القادمة للجنة.

ج- يجب إتاحة تقرير مجموعته العمل الإلكترونية ewg لأمانة الدستور الغذائي قبل ثلاثة أشهر على الأقل من اجتماع الدورة القادمة للجنة (CCFL47).

فيما إذا كانت البيانات التغذوية الأمامية (FOPNL) طوعية أو إلزامية حيث أنه تم إدراج ذلك بالتعريف وبما يتماشى مع التشريعات الوطنية بكل دولة. وافقت اللجنة على حذف البند (2/3) «تعريف الادعاءات التغذوية والصحية» من بند التعريفات في مسودة المبادئ التوجيهية نظراً لإدراجها ضمن تعريفات المبادئ التوجيهية الخاصة بالبيانات التغذوية (CXC 2/1985) مع تحفظ الاتحاد الروسي على هذا القرار.

- وافقت اللجنة على تعديل المبدأ التاسع من المبادئ الأساسية للإشارة إلى أن تعليم المستهلك أو معلومات أخذ القرار أو الحكم يجب أن تتماشى مع التوصيات الحكومية الذي من شأنه أن يعالج مخاوف المخالفات المحتملة، وأعرب الاتحاد الأوروبي والدول الأعضاء فيه عن تحفظهم على المبدأ الثالث لأنه لم يشير إلى أن (FOPNL) يجب أن تكون موضوعية وغير تمييزية.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- إحالة مسودة المبادئ التوجيهية المقترحة للجنة الكودكس الرئيسية في دورتها الرابعة والأربعون

(CAC44) لاعتمادها عند الخطوة الخامسة من إجراءات الكودكس، وإدراجها كملحق للمبادئ التوجيهية الخاصة بالبيانات التغذوية (CXC2-1985).

ب- إحالة التعديل المقترح على القسم الخامس من المبادئ التوجيهية للبيانات التغذوية للجنة الكودكس الرئيسية في دورتها الرابعة والأربعون (CAC44) لاعتماده.

ج- إبلاغ لجنة الكودكس المعنية بالأغذية الخاصة (CCNFSDU) أن العمل على المبادئ التوجيهية للبيانات التغذوية على العبوات قد اكتمل ولم يكن يعتمد على بيان المغذيات.

٥- مقترح مشروع إرشادات البيع عبر الإنترنت

وافقت اللجنة على اعتبار الوثيقة المقدمة (CRD4) أساساً للمناقشة ولم تتخذ قراراً حازماً بشأن الصياغة الدقيقة أو النص ولكنها وافقت على المفاهيم العامة التي تم تناولها في النطاق والتعاريف والقسم الثالث على ضوء الإطار العالمي للسياسة العامة، بالإضافة إلى أنه ينبغي إعادة النظر في الوثيقة على ضوء مزيد من المناقشات والقرارات والمراجع وأن تكون على توافق من اللجنة.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- النص لم يكن جاهزاً بعد للتقدم في إجراء الخطوة التالية.

ب- إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية ewg برئاسة المملكة المتحدة وتشيلي وغانا والهند واليابان على أن تعمل باللغتين الإنجليزية والأسبانية لمواصلة إعداد النص التكميلي للموصفة العامة لبيانات المنتجات الغذائية المعبأة (GSLPF) مع الأخذ في الاعتبار التعليقات المكتوبة والتي تم الإدلاء بها في الاجتماع للتوزيع والتعليق عليها عند الخطوة الثالثة من إجراءات الكودكس والنظر فيها خلال الدورة القادمة للجنة.

ج- إتاحة تقرير مجموعته العمل الإلكترونية ewg لأمانة الدستور الغذائي قبل ثلاثة أشهر على الأقل من اجتماع اللجنة القادم السابع والأربعون (CCFL47).

٦- مراجعة الموصفة العامة لبطاقات بيانات المنتجات الغذائية المعبأة - اشتراطات بيانات مسببات الحساسية - مسودة المبادئ التوجيهية المقترحة بشأن البيان التحذيري لمسببات الحساسية

- وافقت اللجنة على إجراء مناقشة عامة حول المسودة المقترحة لجمع كافة التعليقات المكتوبة والمقدمة في اجتماعات اللجنة لأخذها في الاعتبار ولمزيد من المساعدة في عمل مجموعته العمل الإلكترونية (ewg).

- لم تتخذ اللجنة قرارات بشأن التوصيات/المقترحات من قبل الأعضاء والمراقبين حيث لاحظت اللجنة أن هذه المبادئ التوجيهية لا تزال في مراحل

CODEX



الكودكس المصرية

٨- ورقة نقاشية حول بيانات المشروبات الكحولية

- أشار الاتحاد الروسي أن العمل بشأن توسيع المشروبات الكحولية والردود الواردة خلال عام ٢٠١٩ أظهرت أن هناك أرضية مشتركة لمواصلة العمل مع وجود انقسام واضح في الرأي حول عما إذا كان وضع الملصقات على الكحول يتطلب إرشادات أو معايير محددة في الدستور الغذائي، ولكن جائحة كورونا COVID-19 أعادت إعداد الورقة النقاشية.

- أعربت اللجنة عن استعدادها لمواصلة إعداد الورقة النقاشية واقترحوا أن يتم طلب مزيد من المعلومات بناءً على الردود التي تم تلقيها بالفعل خلال عام ٢٠١٩ عليها للمساعدة في هذا العمل.

- أشار ممثل منظمة الصحة العالمية أن الإبقاء على هذا البند من جدول الأعمال مفيد للصحة العامة وأنهم على استعداد لدعم إعداد الورقة النقاشية والمساهمة فيها.

- كما أعرب التحالف الأوروبي لسياسة الكحول (EUROCARE) للمساعدة في إعداد ورقة المناقشة.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- سيقوم الاتحاد الروسي والاتحاد الأوروبي والهند بمساعدة منظمة الصحة العالمية والتحالف الأوروبي لسياسة الكحول (EUROCARE) بإعداد ورقة نقاشية لكي تنظر فيها اللجنة في دورتها القادمة.

ب- سيتم إصدار ورقه نقاشية وتعميمها على كافة الأعضاء لطلب معلومات للمساعدة في إعدادها مع الطلب من أمانة الدستور الغذائي تقديم الدعم لإعداد الأسئلة المناسبة للورقة في مرحلة تعميمها.

٩- ورقة نقاشية حول بيانات الأغذية المعدة للعرض المتعدد المجمع

أجرت اللجنة مناقشة عامة وقدمت الآراء التالية:

- موضوع هذه الورقة يعتبر ذو أهمية عالية وبالأخص للمستهلكين الذين يعانون من الحساسية تجاه الطعام حيث أنه في بعض المناطق تتطلب العبوة الخارجية فقط قائمة بالمكونات وليس للأطعمة الفردية في هذا التنسيق «المعدة للعرض المتعدد المجمع» والتي يمكن توزيعها بشكل منفصل دون توافر معلومات لمسببات الحساسية على سبيل المثال: الأطعمة المعبأة المتعددة الموجهة للأطفال، وأن هذا العمل مهمًا للمساعدة في معالجة الثغرات في إطار الموصافة العامة للبيانات (GSLPF).

- هناك بعض الآراء بأنه لا حاجة إلى عمل إضافي لأن الموصافة العامة للبيانات (GSLPF) قدمت بالفعل تعريفات للمصطلحات والمتطلبات التي تنطبق على جميع الأطعمة المعبأة بما فيها هذا الشكل من التعبئة والتغليف وتطبيقات الموصافة العامة تعالج هذه المخاوف

- تم اقتراح أن إجراء مزيد من التحليل على موضوع هذه الورقة سيكون مفيدًا لتحديد ما إذا كانت هناك ثغرات في الموصافة العامة تحتاج لمزيد من التوضيح والتفسير والمتطلبات التي يمكن إدراجها في التقرير المستقبلي للجنة وأنها قد تكون ذات أولوية عالية بالنسبة للجنة.

- يجب أن يكون مجال عمل الورقة النقاشية محدودًا للتركيز على مجالات محددة في الموصافة العامة للبيانات (GSLPF) والتي تحتاج إلى توضيح وتوجيه وتفسير مثل مشروع بطاقات بيانات العبوات الغير مخصصة للبيع بالتجزئة التي تم تناولها في مراجع الموصافة العامة للبيانات (GSLPF) وأنه إذا لم يتم تناوله كعمل جديد فيجب الاحتفاظ بالموضوع في قائمة العمل المستقبلي المحتمل للجنة.

وانتهت اللجنة إلى:

أ- الاحتفاظ بالموضوع المتعلق بتوسيع الأطعمة المعبأة في العرض المشترك والأغذية المتعددة المعبأة مسبقًا في قائمة العمل المحتمل في المستقبل.

ب- إعداد كولومبيا لورقة نقاشية تحدد بها الثغرات في الموصافة العامة لبطاقات المواد الغذائية المعبأة (CSX 1-1985) وأو تحديد المواضيع التي قد تتطلب الوضوح والتفسير.

ج- إصدار ورقة نقاشية لتعميمها على الأعضاء لطلب معلومات لدعم إعداد الورقة النقاشية على أن تعمل كولومبيا مع أمانة الدستور الغذائي لوضع الأسئلة المناسبة للورقة النقاشية.

١٠- مهام وعمل اللجنة (CCFL) المستقبلى

أ- قدمت كندا مقترح عمل جديد الذى من شأنه تعديل نصوص الدستور الغذائي الحالية الخاصة بالمبادئ التوجيهية للبطاقات التغذوية (CXG 2-1985) والموصافة العامة لبطاقات الأغذية المعبأة (CXS 1-1985) من خلال:

- المطالبة بالإعلان الإلزامي عن الدهون غير المشبعة المنتجة صناعياً (TFA) والزيوت المهدرجة جزئياً أو كلياً (PHO) بشأن ملصقات الأغذية المصنعة المعبأة.

- وجوب الإعلان عنها في قوائم مكونات الأغذية المصنعة المعبأة مسبقاً وتعريف هذه المصطلحات.

ب- أوضح ممثل منظمة الصحة العالمية عن دعمه القوي لهذا العمل الجديد المقترح، وأكد أن الدهون غير المشبعة المنتجة صناعياً ليس لها فوائد صحية معروفة وتعد من المخاطر الواضحة على صحة الإنسان، وأشار إلى أن هناك اهتماماً متزايداً لاتخاذ إجراءات تنظيمية وتدابير سياسية مختلفة للقضاء عليها بالمقارنة مع عام ٢٠٢٠ حيث قامت به فعلياً عدداً من الدول، كما تم تسليط الضوء على أنه سيكون عمل مناسب للدستور الغذائي لتحقيق الهدف العالمي المتمثل في القضاء النهائي على الدهون المتحولة بحلول عام ٢٠٢٣ بما يدعم جهود هذه الدول.

ج- بينما كان الدعم العام لاقتراح تعديل (GSLPF) لمعالجة «الزيوت المهدرجة بالكامل (PHO)» في قوائم المكونات لما له من آثار سلبية على الأطعمة وعلى المستهلك، وكانت هناك جهات نظر متباينة بشأن الإعلان الإلزامي للدهون المتحولة (TFAs) على ملصقات الأطعمة المصنعة المعبأة حيث تم تسليط الضوء على النظر إلى أنها من الممكن أن تنتج أو تحدث بشكل طبيعي في الدهون ذات الأصل الحيواني حيث أنه ممكن أن يؤدي إلى عبء على صناعة الأغذية.

د- تم الاتفاق على أن إدارة المخاطر هي الطريقة الأكثر فعالية وكفاءة فيما يتعلق بالصحة العامة وحماية المستهلك مع وضع حدود قانونية (مستويات قصوى) لمواد التحلل الدهنية بخلاف الأحماض الدهنية التي تحدث بشكل طبيعي في الدهون ذات الأصل الحيواني.

هـ- تم الاتفاق على طلب المشورة من اللجنة المعنية بالأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU) واللجنة المعنية بالزيوت والدهون (CCFO) للنظر في خيارات إدارة المخاطر الممكنة لتقليل الدهون الغير مشبعة المنتجة صناعياً (TFA) أو القضاء على الزيوت المهدرجة جزئياً أو كلياً (PHO) قبل المضي قدماً في العمل على تعديل الموصافة العامة للبيانات (CXG 2-1985).

وانتهت اللجنة إلى:

قيام كندا بإعداد ورقة نقاشية لتحديد الأعمال الجديدة المحتملة لكي تنظر فيها اللجنة وتعميمها لطلب معلومات لتوجيه عملية تطوير الورقة.

١١- قضايا أخرى

وافقت اللجنة على إعداد الأوراق النقاشية التالية لاستكشاف جدوى القيام بعمل جديد مع وضعها على أجندة اجتماع اللجنة في دورته القادمة للنظر فيها:

أ- مقترح كندا بشأن الدهون غير المشبعة المنتجة صناعياً.

ب- مقترح نيوزيلندا والاتحاد الأوروبي بشأن مطالبات الاستدامة.

ج- مقترح الولايات المتحدة الأمريكية بشأن إعفاءات بطاقات البيانات الغذائية في حالات الطوارئ.

ثالثاً: المقترحات و التوصيات

١- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة عن هذا الاجتماع فور الدعوة إليها.

٢- إدراج مشاريع موصفات الدستور الغذائي التي تم مناقشتها ضمن خطة عمل اللجنة الفنية المناظرة بالهيئة حال اعتمادها.

٣- إدراج مراجعة اشتراطات بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة بالموصفات السلعية للمنتجات الغذائية ضمن خطة عمل اللجان الفنية المناظرة بالهيئة حال اعتماد مراجعتها بموصفات الدستور الغذائي على ضوء الموصافة الجديدة لبطاقات بيانات العبوات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.



تقرير بأهم نتائج ونوصيات الاجتماعات الافتراضية للدورة السابعة والعشرون للجنة الكودكس الدولية المعنية بالزيوت والدهون (CCFO27)

٧ - أخطار لجنة الكودكس الدولية لأساليب التحليل وسحب العينات (CCMAS) أن رقم (Crismer) واختبار (Halphen) في الموصافة الدولية للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) لا تزال قيد الاستخدام ويجب الاحتفاظ بهذه الأساليب.

٨ - الموافقة على معايير الأداء المقترحة من لجنة الكودكس المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات (CCMAS) والخاصة بطرق تقدير الزرنيخ الكلي في الدهون والزيوت الصالحة للأكل والزرنيخ غير العضوي في زيوت السمك.

٩ - تأكيد المبرر التكنولوجي للجنة الكودكس المعنية بالمواد المضافة (CCFA) لاستخدام الجلسريدات الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية (INS 471) كعوامل مانعة للرغوة في زيوت القلي العميق المطابقة لموصافة الكودكس للزيوت النباتية (CXS 210-1999) باستثناء الزيوت البكر والزيوت المعصورة على البارد.

١٠ - إنشاء مجاميع العمل التالية:

أ - إعداد ورقة نقاشية تتناول العمل الذي يمكن أن تتخذه اللجنة الزيوت والدهون الدولية (CCFO) للحد من الأحماض الدهنية المتحولة (TFAs) أو القضاء على الزيوت المهدرجة جزئياً (PHOs) بالتعاون بين كندا، الاتحاد الأوروبي، مصر، الهند، المملكة العربية السعودية، أوغندا والولايات المتحدة الأمريكية.

ب - تعديل/مراجعة الموصافة القياسية الزيوت النباتية (CXS 210-1999): زيت الأفوكادو.

ج - مراجعة الموصافة القياسية لزيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون (CXS 33-1981): البنود ٣ و ٨ والملحق.

د - تعديل/مراجعة الموصافة القياسية الزيوت النباتية (CXS 210-1999): زيت بذور الكاميليا.

هـ - تعديل/مراجعة الموصافة القياسية الزيوت النباتية (CXS 210-1999): زيت sachachi.

و - تعديل/مراجعة الموصافة القياسية الزيوت النباتية (CXS 210-1999): زيت فول الصويا الحمضي ذات المحتوى العالي من الأوليك.

ز - تعديل/مراجعة موصافة زيوت السمك (CXS 329-2017): إدراج زيت كالانوس.

ح - النظر في المقترحات بشأن المواد الجديدة التي يمكن إضافتها إلى قائمة الشحذات السابقة المقبولة.

١١ - بشأن زيت الزيتون البكر العادي OVOO: وافقت اللجنة على الاحتفاظ بتعريف هذا النوع من الزيت والخاصة المرتبطة به وكذلك المعايير الخاصة بالموصافة العامة للزيوت حتى اجتماعات الدورة (٣٠) للجنة حتى تتمكن البلدان المعنية فعلياً من تكييف وتحديث عملياتها، وتم يمكن مراجعة إزالة/الاحتفاظ بـ OVOO مرة أخرى عند الانتهاء من الفترة المذكورة.

اقتراحات للعمل المستقبلي:

١ - الاشتراك في مجاميع العمل الالكترونية المنبثقة عن اجتماعات اللجنة الدولية المشار إليها.

٢ - إنشاء مجموعة عمل من جميع الجهات على المستوى الوطني لمتابعة إعداد الورقة النقاشية المزمع إنشائها للإجراءات التي يمكن أن تتخذها اللجنة الكودكس الدولية المعنية بالزيوت والدهون (CCFO) للحد من الأحماض الدهنية المتحولة TFAs أو القضاء على الزيوت المهدرجة جزئياً (PHOs) بالتعاون بين كندا، الاتحاد الأوروبي، مصر، الهند، المملكة العربية السعودية، أوغندا والولايات المتحدة الأمريكية.

٣ - دراسة الوضع الحالي لنسبة إنتاج جمهورية مصر العربية من زيت الزيتون البكر العادي OVOO ومدى تأثير الغاء هذا النوع من الزيت دولياً على الاقتصاد الوطني، وعمل خطة قومية بالاشتراك بين جميع الجهات المعنية لتعديل ممارسات الإنتاج والمعالجة لزيوت الزيتون لتقليل نسبة إنتاج هذا النوع من الزيت ورفع جودته.

اجتمعت الدورة رقم (٢٧) للجنة الكودكس الدولية المعنية بالزيوت والدهون (CCFO27) افتراضياً خلال الفترة من ١٧-٢٦ أكتوبر ٢٠٢١، حيث مثلت جمهورية مصر العربية في اجتماعات هذه اللجنة كلا من:

أ.د/ حنفي عبد العزيز هاشم.....الأستاذ بكلية الزراعة - جامعة الأزهر
ك. بسنت صلاح الدين.....المعامل المركزية وزارة الصحة
ك. أسامة غيث إبراهيم.....شركة اسكندرية للزيوت والصابون
ك. إيناس رشاد.....شركة طنطا للزيوت والصابون
م. أحمد السيد إسماعيل.....مدير الجودة الشاملة - شركة عافية العالمية (صافولا مصر)

د. رضا إبراهيم عبد الجليل.....مدير الشؤون الفنية بغرفة الصناعات الغذائية
د. محمد مجدى مصطفى.....أستاذ بكلية الزراعة جامعة عين شمس
د. منير محمد عيد.....مركز تكنولوجيا الأغذية
د. عادل جبر عبد الرازق.....المركز القومي للبحوث
م. عزيزة محمد مغاوري.....شركة الزيوت المستخلصة
د. إسراء أحمد محمد موسى.....الهيئة القومية لسلامة الغذاء
م. رضا محمد سيد.....الأمانة الفنية للجنة - هيئة الموصافات والجودة

ناقش الاجتماع الموضوعات التالية:

المسائل المحالة من هيئة الدستور الغذائي والأجهزة الفرعية الأخرى.
- الموضوعات ذات الصلة المحالة من اجتماع لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن المضافات الغذائية (JECFA).

- المشاريع المقترحة لمراجعة الموصافة القياسية الدولية للزيوت النباتية المسماة CXS 210-1999.

- زيت بذور عباد الشمس - مراجعة التركيب: بند (١/٣) - حدود GLC لتكوين الأحماض الدهنية - حدود حمض الأوليك واللينوليك - الخصائص الفيزيائية والكيميائية (معامل الانكسار، قيمة التصبن، الرقم اليودي و الكثافة النسبية)

- إدراج زيت الأفوكادو.
- المسودة المقترحة لمراجعة الموصافة القياسية الدولية الخاصة بزيوت الزيتون وزيت تفل الزيتون (CXS 33-1981) مراجعة البنود ٣ و ٨ والملحق.
- مراجعة قائمة الشحذات السابقة المقبولة الملحق II من الموصافة الدولية (CXS 36-1987).

- النظر في مقترحات العمل الجديد و/أو التعديلات على موصافات الدستور الغذائي الحالية.

خلص الاجتماع الى النتائج الإيجابية التالية:

١- اعتماد التعديلات على الموصافة القياسية الدولية للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) التالية:

أ. المسودة المقترحة لزيت الأفوكادو عند الخطوة (٥) من إجراءات الكودكس.
ب - المسودة المقترحة للتركيب الأساسي لزيوت عباد الشمس عند الخطوة (٨/٥) من إجراءات الكودكس.

٢- التعديلات الصياغية/التغييرات على كود الممارسات لتخزين ونقل الطعام الدهون والزيوت السائبة (CXC 36-1987): الملحق ٢.

٣ - اعتماد مسودة مشاريع العمل الجديدة الخاصة بالزيوت النباتية التالية:

أ - زيت بذور الكاميليا.
ب - زيت ساشا إنشي.
ج - زيت فول الصويا عالي حمض الأوليك.

٤ - CXS 329-

2017 - إدراج زيت كالانوس.
٥ - الموافقة على إرسال طلب إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC) للنظر في وضع الآليات لمراجعة الموصافة القياسية لمنتجات دهن اللين (CXS 280-1973) لتتماشى مع تلك الموجودة في الموصافة الدولية (CXS 210-1999) لمعالجة المخاوف المثارة بشأن المستويات القصوى للنحاس والحديد.

٦ - الموافقة على التعديلات الصياغية المقترحة من لجنة الكودكس الدولية لأساليب التحليل وسحب العينات (CCMAS) في الموصافة الدولية الطرق الموصى للتحليل وسحب عينات الأغذية رقم (CXS 234-1999).

CODEX

١٣

الكودكس المصرية

معايير الجودة في منتجات البيض المبستر للإسند



د/ هاني هندأوى
مدير مصنع الشركة المصرية لمنتجات البيض المبستر "EPEC"

في حالة البيض الكامل أيضاً نسب مقبولة وأمنة ، كما يعرف أيضاً أن هذه النسب لها تأثير إيجابي على مد فترات صلاحية المنتج خصوصاً في حالة المنتجات المبردة .

ويذكر من الناحية العلمية أن

مؤشر الـ pH يعبر عن درجة حموضة الوسط حيث من ٠ إلى ٧ يعتبر حامضي بينما ٧ يعتبر متعادل أما من ٧ إلى ١٤ فهو وسط قلوي).

(ب) منتجات البيض المبستر التي تدخل في المخبوزات الكيك وهي منتجات البيض الكامل بأنواعها التالية :

- البيض الكامل ؛

- البيض الكامل عالي الرفع وهو البيض الكامل المضاف إليه بياض البيض بنسب مختلفة حسب متطلبات العميل وحسب نوع المنتج المستخدم في التصنيع ؛

- البيض الكامل بالسكر المستخدم في تصنيع السوسرول ؛

- بياض البيض الذي يستخدم في تصنيع المارينج والنوجا واللبنان.

ومن أهم معايير الجودة لهذا النوع ما يلي :

أولاً : رقم الحموضة (pH)

لابد من الاحتفاظ بقيمة من (٧) إلى (٨) في كل أنواع البيض الكامل و من (٨) إلى (٩) في حالة البياض هذه الخاصية تعتبر مؤشر طبيعي لجودة المنتج .

ثانياً : اختبار الخفق (weaping test) أو ما يسمى باختبار الكيك هو اختبار قدرة البيض السائل على الخفق وزيادة الحجم بالشكل المرغوب فيه والذي يحقق الجودة والربحية للمصنع فلا بد من تجربة البيض في عمل كيك وملاحظة مقدار الرفع المطلوب وأن كان مقبولاً أو غير مقبول كدلالة علي جودة المنتج.

ثالثاً : نسبة المادة الصلبة

يعتبر هذا المعيار من أهم المعايير حيث أنه هو المعيار الأساسي في تحديد سعر المنتج وتكلفته وعند مقارنة أسعار البيض المبستر ما بين الشركات المنتجة ينبغي وضع هذا المعيار في الحسبان والا تكون المقارنة غير عادلة فمثلاً نجد أن البيض الكامل تكون نسبة المادة الجافة له من ٢٣ إلى ٢٣,٥ ٪ بينما تختلف وتتراوح نسب المادة الجافة للبيض الكامل المضاف إليه البياض بحسب نسبة البياض المضاف إليه ، فمن الممكن أن تكون نسبة البياض تتراوح ما بين ١٠ ٪ أو ١٥ ٪ أو ٢٠ ٪ أو ٢٥ ٪ وبالتالي تكون النسبة النهائية للمادة الجافة للبيض الكامل في هذه الحالة تتراوح ما بين ١٩ ٪ إلى ٢٢ ٪ ، علماً بأن المادة الجافة لبياض البيض هي ١٢,٥ ٪ ونظراً لعدم توافر أجهزة القياس لدى جهات كثيرة ممن يرغبون في شراء منتجات البيض المبستر يقوم البعض باستخدام جهاز (Brix)

منتجات البيض المبستر: المنتجات الناتجة من تكسير وتجهيز وبسترة بيض الدجاج الطازج أو بيض المائدة وبالتالي فإنه من المتصور أن يكون لدينا نوعين من المنتجات :

(أ) منتجات تخص تصنيع المايونيز : ومنها منتجات البيض الكامل المملح ومنتج صفار البيض المملح.

بالحدث عن المعايير العامة للجودة لهذا النوع من منتجات البيض المبستر والتي تخصص لتصنيع المايونيز وهي المنتجات المضاف إليها كلوريد الصوديوم سواء كانت صفار البيض أم البيض الكامل نجد من أهم هذه المعايير ما يلي :

أولاً : درجة اللون

يتم قياسها على مقياس روتش (Rouch) ، فلا بد من اختيار المزارع التي يصنع منها البيض المبستر حتى يكون لون الصفار الناتج ثابت في جميع المنتجات وذلك لضمان الحصول على درجة لون واحدة في المايونيز ، يختلف مصنعي المايونيز عن بعضهم البعض فالذين يختارون الاعتماد على تصنيع المايونيز باستخدام صفار البيض المملح يكون لديهم اختيارات لدرجة اللون من الألوان المتاحة في السوق المصرية أي من ٥ إلى ٧ أو من ٦ إلى ٨ أما المصنعين الذين يعتمدون على البيض الكامل المملح في تصنيع المايونيز فليس لديهم إلا الدرجة الغالبة في السوق المصري وهي من ٥ إلى ٧ .

ثانياً : المعايير الميكروبيولوجية

تقوم صناعة المايونيز كلها على البارد بمعنى أنه لا يوجد معاملات حرارية أثناء تصنيع المايونيز تقلل من الحمل الميكروبي للمكونات والمخدرات في المنتج والتي من أهمها وأخطرها البيض أو صفار البيض ، وعليه فلا بد من البدء في التصنيع باستخدام خامات ذات حمل ميكروبي قليل تماماً (zero colonies) أو على الأكثر يكون العد الميكروبي داخل الحدود المسموح بها لضمان عدم تجاوزه في المنتج النهائي طبقاً لمتطلبات نظم الجودة وسلامة الغذاء. أن وجود ميكروبات مثل الميكروب العنقودي المكورة *Staphylococcus aureus* أو الكوليفورم *Coliform* أو زيادة العد الكلي البكتيري أو السالمونيلا *Salmonella* يشكل خطراً على صحة المستهلك وعلي جودة المنتج حيث يؤثر على معايير الجودة الظاهرية ويسبب تلف الاغذية وقصر فترة صلاحيتها .

ثالثاً : نسبة الملح ورقم الحموضة (pH)

تعتبر نسبة كلوريد الصوديوم أو ملح الطعام المضافة إلى البيض الكامل أو صفار البيض بمثابة عوامل أمان لحفظ المنتج فضلاً عن فائدتها كمعيار للجودة المطلوبة في تصنيع المنتج التام وكما يلاحظ أن عدم ضبط نسبة الملح أو الحيو عن النسبة الآمنة يشكل خطراً على سلامة المنتج حيث أنه يزيد من محتوى المنتج من المياه *water content level* وبالتالي يشجع النمو الميكروبي في المنتج . وتعتبر نسبة ١١ أو ١٤ ٪ من كلوريد الصوديوم في حالة صفار البيض بينما ٨ : ٥ ٪ من كلوريد الصوديوم

دجاج في الصناعات الغذائية المختلفة



خامساً : حمض ٣- هيدروكسي بيوتريك (3- Hydroxybutyric acid)
يعتبر هذا الاختبار مرجع أساسي للفرقة والتميز بين البيض السائل المصنع من بيض المائدة الطازج وبين البيض السائل المصنع من البيض المحضن داخل حضانات لإنتاج الكتكوت وذلك في معامل التفريخ والذي حينما تفشل عملية التفريخ أي تصبح البيضة غير قابلة لإنتاج كتكوت يتم اخراج هذا البيض وبيعه وخلطه بالبيض السائل بهدف تقليل السعر واكتساب الميزة التنافسية ونظراً لأن البيض المحضن منخفض السعر لانعدام صفات الجودة به فإنه يحقق ربحية عالية في حال خلطه بالبيض الطازج وبيعه تحت نفس الوصف ولكن يمكن تمييز المنتج النهائي إذا كان يحتوي على بيض محضن أم لا عن طريق قياس نسبة هذا الحامض 3 Hydroxy butyric acid والذي يكون مؤشر عن التحضين فكما هو معلوم أن البيض المحضن غير صالح للاستهلاك الأدمي طبقاً للتشريعات الأوروبية للغذاء .

لقياس محتوى المادة الجافة أو نسبة الرطوبة وهذا خطأ تماماً حيث أن جهاز قياس (Brix) يستخدم كمؤشر للعلاقة بين (قيمة انكسار الضوء عن طريق المحاليل السكرية وقيمة تركيز المحلول) وبالتالي الأمر مختلف تماماً في حالة البيض المبستر فلا بد من قياس نسبة الرطوبة أو نسبة المادة الجافة لكل منتج قبل مقارنة الأسعار .

رابعاً : محتوى أو نسبة الرماد

وهو مؤشر لاحتواء هذا المنتج على مخاليط قد توضع بهدف الربح التجاري مثال خلط البيض المجفف بالبيض السائل لتقليل السعر . حيث يقوم البعض بخلط البيض المجفف بالبيض السائل وبيع المنتج الناتج على أساس كونه بيض دجاج مبستر طازج دون علم العميل وهذا يمثل «غش تجاري» أو ما يسمى food fraud وذلك نظراً لكون البيض المجفف ذا سعر ثابت بينما بيض الدجاج الطازج متغير السعر .

CODEX

الأغذية التقليدية الني ندمي كمؤشر جغرافي

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري (Codex)

بعمق في المنطقة والتي لها خصائص خاصة. ولكن حتى في تلك المناطق الداخلية التي تعيش عليها تقاليدهم وأصالتهم، لا شيء يمكن أن يبقى ثابتاً. فقط الابتكار والتحسين المستمر يمكن أن يضمن النجاح الاجتماعي والاقتصادي المستدام وضمان إحياء منتجات الأجداد ذات المنشأ الإقليمي في الاستهلاك الحديث عادة. في هذا السياق، تمثل المؤشرات الجغرافية للمنتجات الغذائية الزراعية في مصر أدوات ملكية فكرية حديثة نسبياً تسمح للمنتجين بتأمين التراث الإقليمي. المؤشرات الجغرافية هي أدوات فعالة لوضع المنتجات الرئيسية التقليدية في الأسواق المتخصصة، وتعزيز توحيد الجودة المعتمدة، وتشجيع ريادة الأعمال الزراعية، وتعزيز التسويق الإقليمي، مع تعزيز دخل المنتجين المحليين.

وفي ضوء توجهات الدولة نحو تنمية الصادرات في القطاعات المختلفة وخلق فرص تصديرية حقيقية للمصدرين في الأسواق الخارجية والإرتقاء بمستوى الإنتاج المحلي لمواجهة المنافسة العالمية، فقد رأت الهيئة ضرورة التوافق مع توجهات الوزارة وتحقيق الأهداف الاستراتيجية للدولة نحو زيادة الصادرات المصرية، وبالفعل بدأت الهيئة خطواتها نحو البدء في التنسيق والتعاون بين الجهات المعنية ذات الصلة لدراسة اعداد مواصفات قياسية توصيفية للأغذية التقليدية والأغذية التي تحمي كمؤشر جغرافي والذي تتميز بها مصر عن غيرها من دول العالم والتي يصدرها ستمعمل علي زيادة الصادرات للمنتجات المصرية وزيادة التنافسية بين المنتجات المحلية بالأسواق العالمية، صدر القرار الوزاري رقم ١٦٦ لعام ٢٠٢٢ بشأن تشكيل اللجنة الفنية المعنية «اعداد مواصفات قياسية توصيفية للأغذية التقليدية والأغذية التي تحمي كمؤشر جغرافي» بالهيئة والتي تضم في تشكيلها العديد من الجهات ذات الصلة (جهاز تنمية التجارة الداخلية - وزارة التموين والتجارة الداخلية، قسم حماية المنافسة - جهاز حماية المنافسة ومنع الاحتكار، غرفة الصناعات الغذائية - وزارة التجارة والصناعة، المجلس التصديري للصناعات الغذائية - وزارة التجارة والصناعة، مركز تحديث الصناعة - وزارة التجارة والصناعة، مكتب منظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية بمصر (يونيدو)، المركز القومي للبحوث - وزارة الزراعة).

وتتولى هذه اللجنة المهام والصلاحيات التالية:

- ١ - اعداد مواصفات قياسية توصيفية للأغذية التقليدية والأغذية التي تحمي كمؤشر جغرافي والذي تتميز بها مصر عن غيرها من البلدان الأخرى بدول العالم (مثل الجبن الدميطي - البسطرمة - الكشك الصعيدي - جبن ملاوى - بعض الأعشاب الخ) وذلك لتسجيلها «كسلع كمؤشرات جغرافية».
- ٢ - تصنيف المنتجات ذات الأولوية كأغذية تقليدية والأغذية التي تحمي كمؤشر جغرافي وذلك في ضوء الدراسة التي تم اعدادها من قبل مكتب منظمة الامم المتحدة للتنمية الصناعية.
- ٣ - اعداد اللوائح الفنية والمالية المنظمة لعمل اللجنة والتي تعتمد من السيد الدكتور/ رئيس الهيئة.
- ٤ - اي مهام أخرى توكل إلي اللجنة لانجازها في مجال عمل اللجنة.

في سياق عالمي يتسم بحرية الحركة الواسعة للبضائع والناس وخاصة في مجالات المعلومات والمنتجات وأنظمة الإنتاج والتي أصبحت أكثر موحدة. ومع ذلك، لم يقرن هذا بتوحيد الطلب فيما يتعلق بالمنتجات الزراعية والغذائية، المستهلكين في كثير من الأحيان تطالب بضمانات الجودة وتسعى للحصول على تأمين فيما يتعلق بسلامة الأغذية وصحتها في بعض المنتجات الغذائية الزراعية، فالجودة هي مفتاح رئيسي لنجاح السوق، وتعتبر علامات الجودة المرتبطة بالمنشأ مثل المؤشرات الجغرافية أدوات مبتكرة قائمة على علاقة جديدة بين المنتجين والمستهلكين. تسمح المؤشرات الجغرافية بإعادة التفكير في الزراعة والإنتاج وتقديم إجابات لمختلف القضايا مثل التنمية الريفية، وتعزيز التنوع الاجتماعي والثقافي وأنماط الاستهلاك الجديدة والمحافظة عليها من التراث الإقليمي.

أدى السياق العالمي الجديد أيضاً إلى بيئة تنافسية للغاية حيث أصبحت القدرة التنافسية لصغار المنتجين حيوية للبقاء على قيد الحياة. المنتجات النموذجية من البلدان الناشئة لا يمكنها منافسة الإنتاج الضخم من



الشركات متعددة الجنسيات. المؤشرات الجغرافية هي الأدوات التي تسمح لصغار المنتجين بالتحرك من المنافسة السعيرية من خلال بناء أساس قاعدة تنافسية متينة على اساس التميز. كما تمثل ملصقات الجودة المرتبطة بالمنشأ طريقة لتأمين أو زيادة حصة السوق. العديد من البلدان لديها تجارب ناجحة في هذا المجال. من أجل تقييم المنتجات التقليدية في أسواق الأغذية الزراعية، يهتم المستهلكون بشكل متزايد بالمنتجات التقليدية التي ترتبط بقوة بمنطقتهم الأصلية. هذا الاتجاه هو فرصة كبيرة للمنتجين والشركات الصغيرة والمتوسطة في قطاع الأغذية الزراعية. على العكس تماماً، يكافئهم هذا الاتجاه على التفوق في ما فعلوه دائماً بطريقة ماء، استخدام الأساليب الحرفية لإنتاج منتجات تقليدية متجذرة

CODEx

الكودكس المصرية ١٦



نبات جوز الطيب بين العلم والدين

م / محمد محمد عبد الحميد
أخصائي مواصفات غذائية

الاسم العلمي: "Myristica fragrans"

عند زراعة شجرة جوزة الطيب للمرة الأولى فإن حصادها يستغرق ما بين ٧-٩ سنوات تقريباً، وتصل الأشجار إلى الإنتاج الكامل بعد ٢٠ عاماً تقريباً. تلقب ثمرة جوزة الطيب بأبيرة الأشجار الاستوائية، ومبعث هذه التسمية كون الثمرة مذكرة ومؤنث في الوقت نفسه، وإن نبتة واحدة من الجنس المذكور كافية لإخصاب عدد كبير من الجنس المؤنث.

عرفت شجرة جوزة الطيب قبل التاريخ الميلادي، إذ كانت تستخدم ثمارها كنوع من المعطرات التي تعطي للأكل رائحة ونكهة لذيذة، واستخدمها قدماء المصريين دواءً لآلام المعدة وكطارد للريح وقد عرفها العرب واستعملوا بذورها لعلاج الكثير من الأمراض، وتسمى في العراق باسم "جوزة بوه" وهي تستعمل في تنشيط الدورة الدموية وتقلل التهاب المفاصل ولاسيما المصاحبة بالقرص.

و ثمرة الشجرة غير صالحة للأكل بعكس نواتها التي تسمى "جوزة الطيب" وعادة ما تكون مغلفة بقشرة حمراء. وهي على شكل بيضة يتراوح طولها ما بين (٢٠-٣٠) مم، وعرضها بين (١٥-١٨) مم، ووزنها بين (٥-١٠) جرام. جوزة الطيب في حالتها الرطبة تكون النواة داخل ثمرة ومغلفة بقشرة حمراء هذه القشرة عطرية تسمى السباسة (كما في الصورة).

تظهر القشرة الحمراء التي تغلف جوزة الطيب ويبدأ جني جوزة الطيب بقطع القشرة الإضافية وغمرها في ماء مالح، ثم تجفيفها، وهكذا تبقى محتفظة بصفاتها المعطرة لتباع في الأسواق كإحدى التوابل.

أما الجوز التجاري فهو يؤخذ من النوع الرمادي الذي يطلى بالكلس فيبدو شكله الخارجي أجعد وأشبه بالدماغ، ويحتوي على النشاء والمواد الزلالية، وعلى الزيت الكثيف العطري الذي يمنحه رائحته الخاصة، وطعمه الحاد اللذيذ.

ويدخل في تركيبها الكثير من الفيتامينات، مثل فيتامين "ب٦" والمعادن، مثل: المنجنيز، والنحاس، والبروتينات التي تشمل الثايمين، والفولات. هذه التركيبة الفريدة التي تتمتع بها جوزة الطيب جعلت لها قيمة غذائية عالية، ومهمة جداً لصحة الجسم بشكل عام، ما دفع الكثير لاستخدامها في الطب البديل والأعشاب. ومن فوائد جوزة الطيب أنها تخفف الآلام، فهي تحتوي على مركب يشبه تركيب مادة المنثول، التي تتميز بقدرتها على تخفيف الآلام التي تنتج من بعض الجروح والإصابات، وكذلك التهابات المزمة، مثل: التهابات المفاصل. وهي تحافظ على صحة الجهاز الهضمي، حيث تحتوي على الألياف التي تحفز عملية الهضم، كما أنها تزيد من حركة عضلات الأمعاء، ما يعزز إفراز العصارات الهضمية. وتحافظ على صحة الدماغ، إذ تقلل من حالات تدهور المسارات العصبية، كما تعزز وظيفة الإدراك، وتقلل من فرص الإصابة بمرض الزهايمر الذي يصيب الناس في مختلف الأعمار. وتساعد في المحافظة على صحة الفم، وذلك بفضل مضادات البكتيريا الموجودة فيها، والتي تجعلها من أفضل الوسائل التي تكافح أمراض الفم على اختلافها، كما توفر حماية خاصة للثة، والأسنان. ولأنها تحتوي على نسبة عالية جداً من عنصر المغنيسيوم، تلعب دوراً مهماً في التخفيف من التوتر العصبي، كما تزيد من إفراز هرمون السيروتونين الذي يساعد على الاسترخاء.

المواد الفعالة في نبات جوز الطيب

مركب الميريستين باللاتينية: "Myristicin" الذي يسبب الهلوسات السمعية والبصرية، ويشبه تأثير هذا المركب تأثير كل من الأمفيتامين والمسكرات. وتأثيرها مماثل لتأثير الحشيش، وفي حالة تناول جرعات زائدة يصاب المرء بطنين في الأذن، إمساك شديد، إعاقة تبول، قلق، توتر، هبوط في الجهاز العصبي المركزي قد يؤدي إلى الوفاة.

فوائد جوزة الطيب

١- تخفيف الألم: لمضادات الأكسدة الموجودة في جوزة الطيب تأثير مسكن للألم، كما أن مركباً مماثلاً للمنثول الموجود فيها لديه خصائص لتخفيف الألم المصاحب للالتهابات المزمنة، كالتهاب المفاصل أو آلام

الجروح والإصابات.

٢- تعزيز صحة الجهاز الهضمي: عند طحن جوزة الطيب إلى مسحوق فإنه يحتفظ بمحتوى الألياف، التي تبقى من الإمساك وتحفز عملية الهضم عن طريق تنظيم الحركة في الأمعاء، كما تحت على إفراز مختلف العصائر في المعدة والأمعاء التي تحسن عملية الهضم.

٣- صحة الدماغ: تنشيط الدورة الدموية، وتحسن عمل المخ والأعصاب، وهذا يحد من تدهور المسارات العصبية ووظيفة الإدراك الذي يصيب عادة الناس بمرض الزهايمر، كما تخفف من التوتر والقلق.

٤- إزالة السموم من الجسم: تنظف الكبد والكلى من جميع السموم التي يمكن تخزينها والناتجة عن تناول الكحول والأغذية المصنعة والمشروبات المحلاة، أو السموم العضوية الطبيعية.

٥- تعزيز صحة الكلى: فهي مدرة للبول، كما أن المكونات الفعالة فيها تساعد على إذابة حصي الكلى.

٦- الحفاظ على صحة الفم: لمكونات جوزة الطيب تأثيرات مضادة للجراثيم النشطة الضارة، ما يساعد على مكافحة أمراض تجويف الفم مثل رائحة الفم الكريهة، وتعزز قوة اللثة والأسنان، ولذلك تستخدم جوزة الطيب عادة في معاجين الأسنان وغسولات الفم، وخاصة في الأصناف العضوية أو العشبية.

٧- معالجة الأرق: جوزة الطيب لديها نسبة عالية من الماغنسيوم، وهو معدن أساسي في الجسم يقلل من التوتر العصبي ويحفز الإفراز عن السيروتونين الذي بدوره يخلق شعوراً بالاسترخاء أو التخدير ويحفز على النوم.

٨- الحفاظ على صحة القلب: تحتوي جوزة الطيب على البوتاسيوم الذي يعمل على استرخاء الأوعية الدموية، ما يؤدي إلى خفض ضغط الدم وخفض الضغط على نظام القلب والأوعية الدموية، كما يمكن لمضادات الأكسدة أن تقلل نسبة الكوليسترول السيئ، ما يقي من تصلب الشرايين وحدوث السكتات القلبية أو الدماغية.

٩- مكافحة السرطان: يمكن لمضادات الأكسدة الموجودة في جوزة الطيب أن تعكس عمل الجذور الحرة في الجسم التي تتراكم في الجسم مكونة الأورام.

١٠- تعزيز قوة الجهاز المناعي: تسهم مضادات الأكسدة والفيتامينات الموجودة في جوزة الطيب في زيادة قوة الجهاز المناعي، كما أن وجود المعادن فيها يقي من كثير من أنواع العدوى.

الآثار الضارة لنبات جوز الطيب

تنتج الآثار الضارة لجوزة الطيب عن تناول كميات كبيرة منها، لذلك يجب عدم تناولها بمفردها، وكذلك وضع كمية منها لا تتعدى ١٥-٢٠ جراماً مع الطعام، وأهم الآثار الجانبية لتناول كميات كبيرة منها:

- تغيب العقل: يؤدي الإفراط في تناول جوزة الطيب إلى آثار مخدرة ومهلوسة، وقد يؤدي إلى سلوكيات خارجة عن السيطرة.

- تلف الكبد: تؤدي جوزة الطيب بكميات كبيرة إلى تلف الكبد، لذلك يجب عدم تناولها مطلقاً من قبل مرضى الكبد.

- خفقان القلب: وقد تصل الحالة إلى الإصابة بنوبة قلبية قاتلة.

- الغثيان وتقلصات المعدة والإقياء.

- جفاف الفم بشكل مستمر.

أخيراً، نشير إلى أن هناك جدلاً فقهيًا كبيراً حول جواز تناول جوزة الطيب، فقد ذهب كثير من الفقهاء إلى تحريمها لما لها من تأثير مشابه للحشيش بالكميات الكبيرة على اعتبار ما أسكر كثيره فقليله حرام، بينما أجازها بعضهم لما لها من فوائد صحية مذهلة، خاصة أن كل الدراسات أثبتت أن كميات قليلة لا تتجاوز ٢٠ جراماً وعلى فترات متباعدة تعتبر آمنة تماماً. وبسبب المواد المسكرة، حرمها بعض الفقهاء، وقد أجاز بعض الفقهاء إدخال قليل منها في البهارات ما دام هذه القليل لم يدخل في حد الإسكار لقلته، وأكثر الفقهاء على المنع منها مطلقاً، للحديث الشريف: ((ما أسكر كثيره فقليله حرام)). واستيرادها ممنوع بالملكة العربية السعودية بذاتها، واقتصر استيرادها مخلوطة (يصعب فصلها) مع التوابل بنسبة ٢٠٪.

CODEX

المجلس الدولي للحبوب

International Grains Council (IGC)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

لمجموعة من البلدان والسلع. يمكن الوصول إلى تعليقات وتحليلات وإحصاءات السوق الأكثر تفصيلاً من خلال الاشتراكات في التقارير الأسبوعية أو الشهرية وخدمات البيانات، كما يقدم مجلس الحبوب الدولي (IGC) أيضاً عروض أسعار يومية للتصدير وتقارير عن السوق، إلى جانب إمكانية الوصول إلى قواعد بياناتها الشاملة، إلى الحكومات الأعضاء فيها.

وفي أكتوبر ٢٠١٢، انضم مجلس الحبوب الدولي (IGC) إلى أمانة نظام معلومات السوق الزراعية (AMIS). والذي تم إنشاؤه بناءً على طلب وزراء الزراعة في مجموعة العشرين. وهي تغطي أربعة محاصيل (القمح، والذرة، والأرز، وفول الصويا) بهدف تعزيز شفافية أسواق الغذاء وتنسيق إجراءات السياسات استجابة لعدم اليقين في السوق.

على الرغم من توفير إجراءات التصويت، فقد توصل المجلس دائماً إلى قراراته بتوافق الآراء. يتم تعيين كل عضو كمستورد أو مصدر على أساس متوسط تجارته في الحبوب والأرز والذرة الزيتية. يتم تمويل عمليات المجلس من خلال المساهمات السنوية من أعضائه، والتي تتناسب مع حصتهم من التجارة العالمية في الحبوب والأرز والذرة الزيتية. تم تحديد الميزانية في السنة المالية ٢٠٢٢/٢٠٢١ (يوليو / يونيو) بمبلغ ١,٧٢ مليون جنيه إسترليني. يتم انتخاب الرئيس ونائب الرئيس سنوياً، ويتم التناوب على المناصب بين الأعضاء المصدرين والموردين.

تم توسيع تعريف «الحبوب» رسمياً ليشمل الأرز (١ يوليو ٢٠٠٩) والذرة الزيتية (١ يوليو ٢٠١٣). كما أضافت اتفاقية المعونة الغذائية لعام ١٩٩٥ البقول إلى القائمة. تمت إعادة التفاوض بشأن هذه الاتفاقية لاحقاً واستبدالها باتفاقية المعونة الغذائية لعام ١٩٩٩، والتي وسعت بشكل كبير قائمة المنتجات المؤهلة.

انتهت صلاحية اتفاقية المعونة الغذائية لعام ١٩٩٩ في ٣٠ يونيو ٢٠١٢ ودخلت اتفاقية جديدة للمساعدة الغذائية حيز التنفيذ في ١ يناير ٢٠١٣. اتفاقية المساعدة الغذائية الجديدة هي صك قانوني منفصل ومستقل عن GTC. في الدورة الخامسة والثلاثين لمجلس IGC في يونيو ٢٠١٢، وافق الأعضاء على طلب بأن تواصل أمانة اللجنة الحكومية الدولية تقديم الخدمات الإدارية إلى لجنة المساعدة الغذائية الجديدة. للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

<https://www.igc.int>

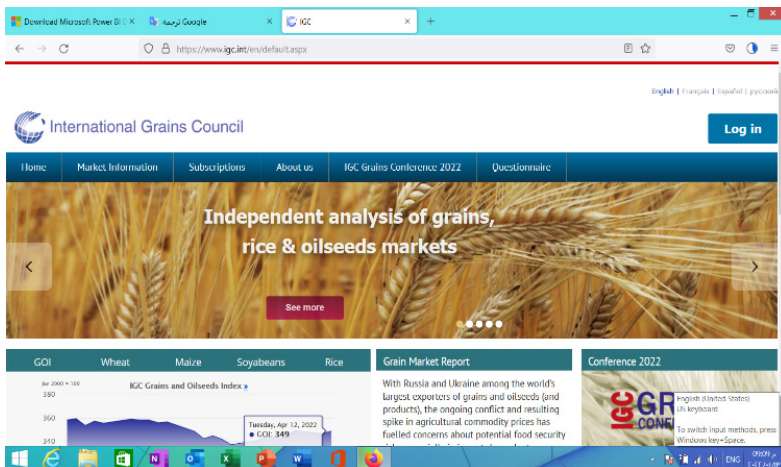
مجلس الحبوب الدولي (IGC) هو منظمة حكومية دولية تم إنشاؤها في عام ١٩٩٥ يقع المقر الرئيسي في لندن، بهدف زيادة التعاون الدولي في تجارة الحبوب وتعزيز التوسع والانفتاح والإنصاف في قطاع الحبوب والمساهمة في استقرار سوق الحبوب وتعزيز الأمن الغذائي العالمي. كما أنها مكلفة بتعزيز استقرار السوق والأمن الغذائي العالمي من خلال تقديم تحليل محايد لأساسيات العرض والطلب في قطاعي الحبوب والذرة الزيتية وتحسين الشفافية من خلال تقديم تقارير منتظمة عن تطورات السوق والسياسات حول العالم.

ويسعى المجلس لتحقيق عدد من الأهداف منها:

- تحسين شفافية السوق من خلال تبادل المعلومات والتحليل والتشاور حول تطورات السوق والسياسات.
- مراقبة أوضاع سوق الحبوب والأرز والذرة الزيتية على أساس يومي، من خلال تداول التقارير اليومية والحفاظ على خدمات المعلومات على شبكة الإنترنت.
- قيام المجلس رسمياً بتبادل المعلومات في اجتماعات لجنة ظروف السوق وجلسات المجلس.
- يعد المؤتمر السنوي للمجلس IGC Grains السنوي بمثابة منتدى عام للمناقشة وفرصة للجمع بين المشترين والبائعين الدوليين وممثلي الصناعة وصناع السياسات معاً.

تستخدم حكومات الدول الأعضاء والمنظمات الخاصة والهيئات الدولية الأخرى المعنية بتطورات سوق الحبوب بيانات المجلس الدولي للحبوب وتحليلاتها وإعداد تقاريرها، ويتوفر مؤشر الحبوب والذرة الزيتية المعياري الخاص بمجلس الحبوب الدولي (IGC)، والذي يتتبع الأسعار الدولية للحبوب والذرة الزيتية، للجمهور على موقع المنظمة على شبكة المعلومات الدولية (الانترنت)، كما تدبر أمانة اللجنة الحكومية الدولية أيضاً اتفاقية المساعدة الغذائية، وتقدم الخدمات الإدارية إلى لجنة المساعدة الغذائية وتشكل جزءاً من أمانة نظام معلومات الأسواق الزراعية.

كما يتم إتاحة بيانات ومعلومات السوق عن الحبوب والأرز والذرة الزيتية على الموقع الإلكتروني للمجلس للأفراد والجهات المشتركة في المجلس، وعلى وجه الخصوص، يتوفر مؤشر الحبوب والذرة الزيتية (GOI) الصادر عن (IGC) يومياً عبر الموقع الإلكتروني العام، جنباً إلى جنب مع أرصدة العرض والطلب والتنبؤات



CODEX

الكودكس المصرية





لنا ورننا ربنا جمعوه

بمزید من الحزن والأسى، وبقلوب يعتصرها الألم ننعى المغفور له بإذن الله
تعالى، المهندس أحمد الحلو، بإدارة المواصفات
وندعوا الله أن يتغمد الفقيد بواسع رحمته ورضوانه ويسكنه فسيح جناته
ويلهم اهله واسرته الصبر والسلوان
ولا يسعنا إلا أن نتقدم إلى أسرة المغفور له بإذن الله بخالص تعازينا ودعواتنا
أن يتغمد الله الفقيد في واسع رحمته.





(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

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

Egy.CodexPoint@Gmail.com

Twitter: @Egy_Codex

الموقع الإلكتروني : www.eos.org.eg

النسخة الإلكترونية لنشرة الكودكس:

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