



نشرة



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٨٠)

يناير ٢٠١٩

وزير التجارة والصناعة يبحث نرنيبات إقامة
المهرجان الخامس للثمرات المصرية نوفمبر المقبل

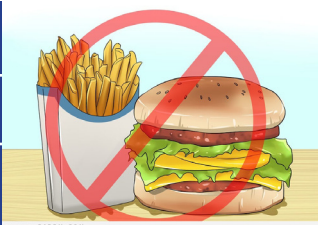


نظم التفنيش
على الواردات
والصادرات الغذائية
وعلاقتها بالبنية
الذنية للجودة

الأمة المنحدة
نخص 3 أيام
عالمية لتسليط الضوء
على أهمية صحة
النبات وسلامة الأغذية

- إسراياليا نسنظيف الدورة الـ٢٤
للجنة المسنور الفذائي المعنية
بفحص الواردات والصادرات الغذائية

- إسرايالية جديدة لمكافحة
سوء النفذية فى إقليم شرق
المنوسط (٢٠٢٠-٢٠٢٥)



مصر نشارك فى اجتماعات الدورة الـ 50 للجنة الدولية
لمسنور الأغذية المعنية بالاشنراطات الصحية بينما

رئيس مجلس الإدارة :

مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير التنفيذي
أ/ ياسر الفتاني

التنسيق الفني
مصطفى صبرى
محمد الفص

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو



الآراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

افتتاحية العدد



بقلم :

م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

المواصفات القياسية للأغذية نمكن المستهلكين من اختيار غذاء صحي

يعكس الغذاء الخلفية الثقافية وأساليب الحياة والقدرات الشرائية للمستهلكين، ومع التطورات السريعة التي يشهدها العالم هذه الأيام، تتغير الأنماط والعادات الغذائية بشكل كبير، حتى أصبحت الأنظمة الغذائية معقدة، مما أدى إلى خلق حالة من عدم اليقين والقلق بالنسبة للمستهلكين. لذا تقع على عاتق المؤسسات الحكومية المسؤولية للتعامل مع المستهلكين من أجل «إزالة الغموض» عن الأنظمة والعادات الغذائية المختلفة، وفهم وجهات نظر المستهلكين واهتماماتهم، وتقديم معلومات موثوقة لتوجيه الخيارات الغذائية الصحية والأمنة. وتعتبر الأغذية غير الآمنة والخيارات الغذائية غير الصحية من العوامل الرئيسية التي تساهم في زيادة أعباء الأمراض العالمية، كما يشكل سلوك المستهلكين عامل أساسي في تقليل أو تفاقم مخاطر الأنظمة الغذائية غير الصحية. ومن هذا المنطلق، تحمل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على عاتقها تغطية متطلبات السوق من اعداد مواصفات قياسية لكافة المنتجات الغذائية من خلال اللجان الفنية المتخصصة التي تشارك فيها كافة الجهات المعنية سواء كانت حكومية أو قطاع خاص أو جهات أكاديمية أو بحثية بالإضافة إلى الخبراء المعنيين بسلامة وجودة الأغذية، ليس هذا فحسب، بل للعمليات الانتاجية، كما تساهم في وضع الدلائل الإرشادية التي تتضمن أفضل الممارسات التصنيعية للوصول إلى غذاء صحي وآمن للمستهلكين. ولا يقتصر دور الهيئة على اعداد المواصفات القياسية فقط، بل يمتد إلى توعية المنتجين والمستهلكين على السواء من خلال الرد على الاستفسارات والاستشارات الفنية، ومحاولة إيجاد الحلول الأنسب للعوائق التي تؤثر على انتاج أو التجارة في الغذاء، كما تشارك في ورش العمل والندوات والاجتماعات مع كافة أجهزة الحكومة والمجتمع المدني لتوعية المستهلكين، وتلبية متطلباتهم. وتسعى الهيئة دوماً لدعم ثقة المستهلكين في المنتجات الغذائية المتواجدة في الأسواق كونها مطابقة للمواصفات القياسية المصرية، خاصة أن المواصفات القياسية المصرية يتم اعدادها في ضوء المرجعيات الدولية الصادرة عن المنظمات الدولية مثل هيئة الدستور الغذائي الدولية Codex التي تعد الهيئة الممثل الرسمي لمصر بها، بما يتناسب مع ظروف الانتاج المحلي ويحافظ على صحة وسلامة المنتجات بالإضافة إلى جودتها، كما تقوم الجهات الرقابية ومراقبة الأسواق بضبط ما يتم عرضه في السوق واستبعاد المنتجات الغير مطابقة للمواصفات القياسية سواء كانت مغشوشة أو غير آمنة.

CODEX

٣ الكودكس المصرية

وزير التجارة والصناعة يتحدث مع أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر وإقامة المهرجان الخامس للتمور المصرية نوفمبر المقبل



الصناعية (اليونيدو) ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (فاو)، بمشاركة مصنعي ومصدرى التمور من كافة أنحاء الجمهورية، إلى جانب خبراء زراعية وإنتاج ووقاية النخيل والمزارعين المختصين بزراعة النخيل وتصنيع التمور، وكذا ممثلى عدد من المؤسسات العلمية والبحثية والمنظمات والهيئات الدولية المعنية.

ومن جانبه أكد الدكتور/ عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعى أن مشاركة جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعى فى تنظيم مهرجان التمور المصرية للعام الخامس على التوالي يعكس العلاقات الاستراتيجية والتاريخية الراسخة بين دولة الإمارات العربية المتحدة وجمهورية مصر العربية، وتؤكد دور دولة الإمارات العربية المتحدة الرائد فى دعم القطاع الزراعى بصفة عامة وقطاع التمور بصفة خاصة بالوطن العربى.

وأضاف أن المهرجان يرتكز على شراكة ثلاثية بين الحكومة المصرية والقطاع الخاص وجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر، لافتاً إلى أن المهرجان يعكس رؤية شاملة للتنمية المستدامة للنهوض بالقطاعات الصناعية والثقافية والبيئية والزراعية.

أكد المهندس عمرو نصار وزير التجارة والصناعة أن تنمية وتطوير قطاع التمور فى مصر يأتى على رأس أولويات الدولة المصرية خلال المرحلة الحالية، مشيراً إلى أن مهرجان التمور المصرية الذى يعقد بواحة سيوة سنوياً وضع مصر على الخريطة العالمية لزراعة وإنتاج وتصنيع التمور.

جاء ذلك خلال اللقاء الموسع الذى عقده الوزير مع الدكتور عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والإبتكار الزراعى والوفد المرافق له. حضر اللقاء المهندسة حنان الحضرى مقرر مجلس الصناعة للتكنولوجيا والإبتكار والدكتور أمجد القاضي المدير التنفيذي لمركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية.

وقال الوزير أن اللقاء تناول بحث آخر الترتيبات الخاصة بتنظيم المهرجان الخامس للتمور المصرية والمقرر عقده خلال شهر نوفمبر المقبل برعاية كريمة من الرئيس عبد الفتاح السيسى وتنظيمه وزارة التجارة والصناعة بالتعاون مع جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر بدولة الإمارات العربية المتحدة، ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية

CODEX

بالنعاون مع منظمة اليونيدو

وزارة التجارة والصناعة نطلق خارطة الطريق لدعم التصنيع المحلي لأنظمة تسخين المياه بالطاقة الشمسية



بمصر والدكتور عمرو طه مدير مركز تحديث الصناعة و السيد مارك دريك مدير المشروع من اليونيدو و أدار الجلسة المهندس محمد عليوة المنسق الوطني للمشروع .

واختتمت الورشة بكلمة للمهندس أحمد طه مساعد وزير التجارة والصناعة أكد فيها على أهمية المشروع و توافقه مع توجه الوزارة لتعميق التصنيع المحلي ورفع القدرة التنافسية للمنتجات المصرية، كما ركز علي الإهتمام و التوسع في دعم هذا القطاع من خلال تطوير التعليم الفني و التركيز علي التصدير وبالأخص للأسواق الإفريقية و تطوير الخدمات المقدمة للمصنعين من دعم فني و تمويلي

وأشار إلى أنه سيتم تنفيذ خارطة الطريق من خلال تعاون وثيق بين اليونيدو و مركز تحديث الصناعة والذي يقوم بتنفيذ البرنامج القومي لتعميق التصنيع المحلي ، كما سيشارك في تنفيذ خارطة الطريق ممثلي القطاع الخاص و العديد من الجهات الحكومية و البنكية و مؤسسات التعاون الدولية ، مؤكداً أن خارطة الطريق تعد خطوة هامة نحو التركيز علي التصنيع المحلي لأنظمة الطاقة المتجددة في مصر

وفى هذا الإطار أوضحت المهندسة / حنان الحضري مقرر مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار بان هذا المشروع سيعمل على تقليل استيراد مكونات السخانات الشمسية لأغراض التسخين و بناء قدرات الكوادر الفنية المصرية في مجال تصنيع وتركيب وصيانة تكنولوجيايات الطاقة الشمسية مما سيعمل على خلق فرص عمل جديدة وتشجيع ريادة الأعمال و دعم التنافسية في مجال تطبيقات الطاقة الجديدة والمتجددة في السخانات الشمسية.

في إطار تنفيذ استراتيجية وزارة التجارة والصناعة لرفع القدرة التنافسية للصناعة المصرية وتعميق التصنيع المحلي أطلقت وزارة الصناعة والتجارة خارطة طريق لدعم التصنيع المحلي لأنظمة تسخين المياه بالطاقة الشمسية بالتعاون الوثيق مع ممثلي القطاع الخاص والجهات المعنية وبدعم من منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية يونيدو بتنفيذ تحالف استشاري دولي مصري سويسري من خلال مشروع «استخدام الطاقة الشمسية الحرارية للعمليات الصناعية» والذي يهدف الى ترويج استخدام الطاقة الجديدة والمتجددة وتشجيع تطبيقها في عمليات التسخين في الصناعة الذي يتم تنفيذه بين اليونيدو و مركز تكنولوجيا الإنتاج الانظف التابع الى مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار.

وقد اعتمدت منهجية إعداد خارطة الطريق علي تحليل دقيق للأسواق المحلية والعالمية و دراسات عميقة لسلسلة القيمة و القدرات التنافسية للصناعة المصرية مع انتقاء أفضل فرص الإستثمار المتاحة للمصنعين و الجهات الممولة.

وفى هذا الإطار عقدت وزارة التجارة والصناعة بالتعاون مع منظمة اليونيدو ورشة عمل حول هذا المشروع حضرها (٨٥) شخص ممثلين لـ ٤٤ جهة) حيث تم التوافق علي أهداف و برامج خارطة الطريق والتي تم عرضها و تشمل ٢١ برنامجا ، و تعمل تلك البرامج علي زيادة الطلب علي نظم التسخين الشمسي وزيادة تنافسية المصنع المصري ورفع جودة الخدمات و المنتجات المقدمة للمستهلك بشكل عام من خلال ضبط أفضل للأسواق .

وقد شارك في الورشة الدكتورة شيرين خلاف رئيس مجلس المشروعات التنموية بالوزارة والسيدة جيوفانا تشيلي ممثل اليونيدو

CODEX

الكودكس المصرية

قرارات جديدة للأمم المتحدة نشدد على سلامة الأغذية وصحة النبات والبقول

ثلاثة أيام عالمية جديدة للأمم المتحدة نسلط الضوء على أهمية المجالات الرئيسية لعمل منظمة الأغذية والزراعة (FAO)



السنة الدولية لصحة النباتات (٢٠٢٠) أشادت منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) بقرار الأمم المتحدة بتخصيص يومين دوليين جديدين وعام كامل لقضايا مركزية تتعلق بالأمن الغذائي والتغذية في العالم، حيث تبنت الجمعية العامة للأمم المتحدة ثلاثة قرارات جديدة تتضمن ثلاث مبادرات لزيادة الوعي تركز على صحة النبات وسلامة الأغذية والبقول، ورحبت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) وأمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) بقرار إعلان عام (٢٠٢٠) السنة الدولية لصحة النباتات. فمع فقدان ما يصل إلى ٤٠٪ من المحاصيل الغذائية العالمية سنوياً بسبب الآفات النباتية، فإن تعزيز صحة النباتات هو أمر بالغ الأهمية بالنسبة للرأي العام وصانعي السياسات. ومن الناحية الاقتصادية، فإن الأمراض النباتية وحدها تكلف الاقتصاد العالمي حوالي ٢٢٠ مليار دولار سنوياً، كما تكلف الحشرات الغازية الاقتصاد العالمي حوالي ٧٠ مليار دولار.

وأشارت نائب المدير العام للمنظمة بهذا القرار حيث أفادت: «أن السنة الدولية لصحة النباتات هي مبادرة رئيسية لإبراز أهمية صحة النبات لتعزيز الأمن الغذائي وحماية البيئة والتنوع البيولوجي وتعزيز التنمية الاقتصادية».

ودعت الجمعية العامة للأمم المتحدة منظمة الفاو، مع أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات إلى العمل كجهة رائدة لتوجيه الأنشطة المتعلقة بالسنة الدولية لصحة النباتات (٢٠٢٠)، ودعت الحكومات والمجتمع المدني والقطاع الخاص إلى المشاركة في هذا الحدث على المستويات العالمية والإقليمية والوطنية، وسيعقد مؤتمر دولي حول الصحة النباتية من ضمن آلاف الفعاليات المتعلقة بصحة النباتات خلال عام ٢٠٢٠.

وكانت دولة فنلندا أول من اقترح على إدارة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات عام ٢٠١٥ تخصيص هذه السنة، وفي يوليو ٢٠١٧ اعتمدت منظمة الفاو قراراً يدعم هذا المقترح.

وقالت وزيرة الزراعة والغابات في فنلندا: «أن الآفات والأمراض لا تحمل جوازات سفر أو تنقيد بمتطلبات الهجرة، وبالتالي فإن منع انتشار هذه الكائنات الحية يعد إلى حد كبير مهمة دولية تتطلب تعاون جميع البلدان، ولهذا السبب اقترحت فنلندا إعلان عام ٢٠٢٠ سنة دولية لصحة النباتات» وأضافت: «أنه على الرغم من التأثير

وأكدت الجمعية العامة أيضاً على أن محاصيل البقول يمكن أن تلعب دوراً قوياً في تحسين المساواة بين الجنسين في العمل، مشيرة إلى أن هذه المحاصيل غالباً ما تزرع من قبل النساء، ونوهت الجمعية بكمية عنصر الحديد الموجودة في هذه المحاصيل وهو ما يساهم إسهاماً كبيراً في صحة المرأة في سن الإنجاب. كما تعتبر البقول أيضاً مصادر مهمة لفيتامين «ب»، والمغنيسيوم، واليوتاسيوم، والفوسفور والزنك، كما تمتاز بارتفاع نسبة الألياف فيها، وتعتبر بديلاً أقل سعرات حرارية مقارنة بالحبوب.

اليوم العالمي لسلامة الأغذية (٧ يونيو من كل عام)

وحسب القرار الثالث سيكون يوم ٧ يونيو من كل عام هو اليوم العالمي لسلامة الأغذية، مما يبرز القضايا المتزايدة ذات الأهمية المرتبطة بأنظمة سلامة الأغذية الهامة للغاية في هذا العصر، وأشادت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) بقرار الأمم المتحدة التي أقرت صراحة بأنه «لا يوجد أمن غذائي بدون سلامة للأغذية».

جدير بالذكر أن الغذاء غير الآمن يسبب أكثر من ٢٠٠ مرض في جميع أنحاء العالم، بما في ذلك بعض أشكال السرطان، مما يبين أن موضوع ضمان الأمن الغذائي ومعرفة القضاء على الجوع تمتد إلى ما هو أبعد من قضايا الإنتاج والتوزيع. وتؤثر الأمراض المنقولة بالغذاء على ما يقدر بنحو ٦٠٠ مليون شخص سنوياً وتترك عبئاً ثقيلاً على صحة الإنسان، ولا سيما الأطفال الصغار

المتزايد للآفات والأمراض النباتية، فإن الموارد الخاصة بمعالجة المشكلة لا زالت شحيحة، ونأمل أن تؤدي هذه السنة الدولية الجديدة لصحة النباتات إلى تنشيط تعاون عالمي واسع لدعم سياسات الصحة النباتية على جميع المستويات مما سيسهم بشكل كبير في جدول أعمال التنمية المستدامة».

اليوم العالمي للبقول (١٠ فبراير من كل عام)

وفي القرار الثاني سيحتفل العالم في العاشر من فبراير من كل عام بدءاً من عام ٢٠١٩ باليوم العالمي للبقول، مما سيحافظ على الاهتمام المتزايد بالبقوليات الصحية والمغذية الغنية بالبروتين والنيتروجين بعد الحملة الدولية الناجحة للبقول التي قادتها الفاو ودعت إليه بوركينا فاسو عام ٢٠١٦، حيث أن زراعة البقول تساهم في الإنتاج المستدام للمحاصيل المختلفة.

وتمتاز محاصيل البقول مثل العدس والفاصوليا والبازلاء والحمص بفوائدها المتعددة، كونها تعتبر من المصادر الرئيسية للبروتينات النباتية والأحماض الأمينية المطلوبة للنظم الغذائية البشرية، إضافة إلى دورها في توفير خدمات غاية في الأهمية بالنسبة للنظم البيئية، وذلك بفضل قدرتها -عندما تزرع كمحاصيل غطاء أو لإنتاج الغذاء- على إصلاح نسبة النيتروجين الجوي في التربة. وفي المتوسط، تنتج محاصيل الحبوب التي تزرع بعد البقول مقدار ١,٥ طن أكثر لكل هكتار مقارنة بالمساحات التي لم تزرع بالبقول في الموسم السابق، وهذا يعادل تأثير ١٠٠ كيلوجرام من السماد النيتروجيني.

GODEX

٦ الكودكس المصري

يمدها المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية لشرق المتوسط

استراتيجية جديدة لمكافحة سوء التغذية في إقليم شرق المنوسط (٢٠٢٠-٢٠٢٥)

يعقد مكتب منظمة الصحة العالمية الإقليمي لشرق المتوسط اجتماعاً استشارياً مشتركاً بين دول الإقليم خاصة المسؤولين المعنيين بالتغذية وذلك بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (فاو)، ومنظمة اليونيسف، وبرنامج الأغذية العالمي، وممثلون عن الدول الأعضاء، ومجموعة من الجهات المعنية، حيث تناول المشاركون مشكلة سوء التغذية في الإقليم. ويعد سوء التغذية بأشكاله المختلفة، مشكلة صحية عامة خطيرة في إقليم الشرق المتوسط، حيث يعاني أكثر من ٢٠ مليون طفل دون سن الخامسة من التقرم بسبب سوء التغذية، بينما يعاني نصف النساء وأكثر من رجلين من كل خمسة رجال و١٥٪ من الأطفال في الإقليم من فرط الوزن أو السمنة. ولا تزال تعاني بعض البلدان، ولا سيما البلدان التي تضررت من الصراعات من مستويات عالية من انعدام الأمن الغذائي ونقص التغذية ونقص المغذيات الأساسية. ويلحق سوء التغذية بجميع أشكاله خسائر فادحة في صحة السكان وعافيتهم وتنميتهم المستدامة، وتعتبر النظم الغذائية غير الصحية إلى جانب ضعف النشاط البدني من العوامل الرئيسية في الإصابة بالأمراض غير السارية، التي أصبحت حالياً مسؤولة عن ثلثي الوفيات على مستوى العالم وفي الإقليم. وبالرغم من الالتزام بمعالجة جميع أشكال سوء التغذية على الأصعدة العالمية والإقليمية والوطنية، فلا تزال البلدان تكافح من أجل تنفيذ الاستراتيجيات والسياسات والتدابير التنظيمية لتحسين التغذية.

ويجري الآن اقتراح استراتيجية تغذية شاملة جديدة للأعوام ٢٠٢٠-٢٠٢٥ من أجل وضع إطار للجهود الرامية إلى بلوغ الأهداف المتفق عليها للتغذية والأمراض غير السارية المرتبطة بالنظام الغذائي والتنمية المستدامة، فضلاً عن التوجيه لتنفيذ عقد الأمم المتحدة للعمل المتعلق بالتغذية في الإقليم. وسيعرض المشاركون في الاجتماع آراءهم حول مشروع الاستراتيجية ويحددون المجالات التي تتطلب الدعم الفني من منظمة الصحة العالمية.

وقد صرح الدكتور أحمد المنظري -مدير منظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط-: "إن هناك مجموعة متزايدة من الأدلة على فعالية التدخلات السياسية ومردودها وجودها في تحسين التغذية، وهناك حاجة ملحة لترجمة هذه المعرفة إلى عمل ونشر الدروس المستفادة من التنفيذ الميداني، وفي الوقت نفسه هناك حاجة أكثر من أي وقت مضى إلى عمل شامل ومتعدد القطاعات للتصدي لسوء التغذية بجميع أشكاله في جميع أنحاء الإقليم". وأضاف: "إن الطريق طويل أمام تحقيق الأهداف المتعلقة بالتغذية والأمراض غير السارية، لكن هناك الآن اعتراف أكبر بأن النظم الغذائية الحالية قد أخفقت في توفير التغذية للجميع، وأن التحول الجذري في النظم الغذائية أصبح ضرورياً لتحسين الوصول إلى نظم غذائية صحية ومستدامة".

وفي ضوء هذا السياق الملئ بالتحديات، استجابت منظمة الصحة العالمية وشركاؤها إلى طلب الدول الأعضاء للحصول على الدعم الفني لوضع استراتيجيات وطنية وتنفيذ سياسات معنية بتحسين التغذية، وقال الدكتور المنظري مؤكداً "أننا نقترح وضع الاستراتيجية من خلال استعراض الوضع الغذائي الحالي من أجل تحديد الأولويات الرئيسية للسياسات والتدخلات الاستراتيجية اللازمة لمعالجة العبء المزدوج لسوء التغذية في الإقليم والتوصية بإجراءات أساسية لمختلف أصحاب المصلحة، بما في ذلك الدول الأعضاء، والمجتمع المدني، ومنظمة الصحة العالمية، وسائر شركاء الأمم المتحدة. وينبغي لهذه الأولويات السياسية والتدخلات الاستراتيجية أن تتماشى مع إطار عمل الأمم المتحدة من أجل التغذية".

وطوال هذا العقد، وضعت استراتيجية إقليمية بشأن التغذية للأعوام ٢٠١٠ - ٢٠١٩ وخطة العمل المتصلة بها لدعم الدول الأعضاء في وضع الإجراءات المتعلقة بالتغذية وإنفاذها. ومنذ اعتماد الاستراتيجية الحالية في أكتوبر ٢٠١٠، حدثت تغييرات كبيرة في المشهد الغذائي، فالعديد من بلدان الإقليم تحولت من النظم الغذائية التقليدية إلى اتباع نظام غذائي غير صحي مرتفع في السكر والدهون والملح، وازداد عبء الأمراض غير السارية المرتبطة بالنظام الغذائي، وفي الوقت نفسه شهدت بلدان أخرى زيادة في نقص التغذية المرتبط بالصراع وعدم الاستقرار السياسي، ومن المقرر أن تتصدى الاستراتيجية الجديدة المقترحة ٢٠٢٠-٢٠٢٥ لكل هذه التحديات.

المصدر:

منظمة الصحة العالمية (WHO) - المكتب الإقليمي لشرق المتوسط

<http://www.emro.who.int/ar/media/news/intercountry-meeting-to-fight-malnutrition-in-the-region.html>

CODEX

الكودكس المصرية ٧



والأشخاص الذين يعيشون في المناطق ذات الدخل المنخفض في العالم. علاوة على ذلك، فإن الغذاء الآمن يسهم إيجاباً في التجارة والتوظيف والتخفيف من حدة الفقر.

ويدعو قرار الأمم المتحدة كل من منظمة الفاو ومنظمة الصحة العالمية إلى تيسير الاحتفال باليوم العالمي لسلامة الأغذية -والذي دعت إليه دولة كوستاريكا لأول مرة - والمساعدة في تلبية الحاجة الملحة لزيادة الوعي العالمي بأهمية تحسين سلامة الأغذية.

كما يتضمن القرار اعترافاً بالأدوار الرئيسية التي تلعبها كلا من هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex) التي تديرها كلا من منظمة الفاو ومنظمة الصحة العالمية، واتفاقية منظمة التجارة العالمية بشأن تطبيق التدابير الصحية والصحة النباتية (WTO/SPS) في مجال سلامة الأغذية. وتعمل منظمة الفاو وثيق مع الدول الأعضاء لتعزيز القدرة على الامتثال للمتطلبات الدولية والمساهمة في صياغة القواعد التي تحكم سلامة الأغذية.

وفي هذا الصدد، سنشارك الفاو في تنظيم مؤتمرين دوليين رئيسيين بشأن سلامة الأغذية في عام ٢٠١٩، أحدهما في إثيوبيا في فبراير، بينما سيعقد الآخر في سويسرا في أبريل.

المصدر:

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)

<http://www.fao.org/news/story/ar/item/1175533/icode/>

على هامش استضافة مصر لمعرض باك بروسيس الشرق الأوسط مصر نسنضيف مسابقة سنار باك برو العربي لأول مرة



صناعية جديدة تحت عنوان "ستار باك برو العربي" والتي تستهدف رفع الوعي حول آخر المستحدثات والتوجهات في قطاع التغليف والتعبئة من حيث التسويق والابتكار لضمان امتثال الشركات العربية الصغيرة والمتوسطة للمعايير الدولية المتعلقة بالتغليف الأمر الذي يساهم في زيادة القدرة التنافسية للصناعات الغذائية العربية وغيرها من القطاعات في العالم العربي.

هذا وأشار المهندس/ أحمد جابر، رئيس غرفة صناعات الطباعة والتغليف إلى أن هذه المسابقة تعد ركيزة أساسية لتنمية وتطوير صناعة التعبئة والتغليف في مصر لا سيما وأنها تأتي في ظل رعاية السيد رئيس الجمهورية لمعرض «باك بروسيس» لمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا المزمع عقده بمصر خلال شهر ديسمبر المقبل، الأمر الذي يعكس حرص القيادة السياسية على تشجيع المبادرات الرامية إلى تطوير الصناعة الوطنية، لافتاً إلى أنه في إطار المسابقة سيتم اختيار أفضل تصميم عربي لتغليف السلع الاستهلاكية والصناعية بهدف تسليط الضوء على أهمية التغليف كقيمة مضافة للسلع وكأداة تسويق لجذب المستهلكين.

وتابع أن القطاعات التي ستشارك في المسابقة تتضمن الشركات والمشروعات العربية العاملة في قطاع التغليف في مجالات المنتجات الزراعية والغذائية، والمستحضرات الطبية ومستحضرات التجميل، والمشروبات، بالإضافة إلى مستلزمات العناية الشخصية والمنزلية، والأغلفة الصناعية وعبوات نقل المنتجات، فضلاً عن أغلفة نقاط البيع وأغلفة المنتجات الفاخرة.

ومن ناحية أخرى أوضح السيد/ تامر صفوت رئيس الشركة المنظمة لمعرض فود أفريقيا أن انعقاد معرض «باك بروسيس» لمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا بالتزامن مع معرض فود أفريقيا يمثل فرصة متكاملة أمام الشركات العاملة في هذا المجال حيث سيتم عرض أحدث معدات وآلات التغليف والطباعة في معرض «باك بروسيس» إلى جانب المنتجات المعروضة في معرض فود أفريقيا الأمر الذي سيسهم بشكل كبير في زيادة معدلات التبادل التجاري بين الدول الأفريقية خاصة في مجال الصناعات الغذائية ومجال التغليف والطباعة.

نظمت غرفة صناعات الطباعة والتغليف بالتعاون مع مركز تحديث الصناعة وغرفتي الصناعات الغذائية والكيميائية ندوة تعريفية للإعلان عن انعقاد معرض «باك بروسيس» لمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا ومسابقة «ستار باك برو العربي» لأول مرة في مصر وشروط الاشتراك بالمسابقة وجوائزها، وقد شارك في فعاليات الندوة المهندس/ أحمد جابر، رئيس مجلس إدارة غرفة صناعات الطباعة والتغليف، والدكتور عمرو طه، المدير التنفيذي لمركز تحديث الصناعة والسيدة/ جيوفانا تشيلي مديرة المكتب الإقليمي وممثل منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية «اليونيدو» في مصر والسيدة/ مي خيري، رئيس قسم المعارض بالغرفة الألمانية العربية للصناعة والتجارة وممثلة هيئة معارض دوسلدورف الألمانية، إلى جانب السيد/ محمود بسيوني، المدير التنفيذي لغرفة الصناعات الغذائية.

وقال الدكتور عمرو طه، المدير التنفيذي لمركز تحديث الصناعة إن انعقاد هذه المسابقة لأول مرة في مصر يعد أولى ثمار استضافة مصر لمعرض «باك بروسيس» لمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا والذي ستنظمه هيئة معارض دوسلدورف الألمانية سنوياً بالقاهرة بدءاً من شهر ديسمبر المقبل بالتعاون مع الشركة المنظمة لمعرض فود أفريقيا، وهو ما تم الإعلان عنه خلال لقاء المهندس عمرو نصار وزير التجارة والصناعة مع ممثلي الهيئة خلال شهر فبراير الماضي، مشيراً إلى أن المعرض يمثل منصة جيدة للشركات العاملة بمجالات تعبئة وتغليف المواد الغذائية والمشروبات والمستحضرات الصيدلانية ومستحضرات التجميل، بالإضافة إلى قطاعات مواد ووسائل التغليف.

ومن جانبها أوضحت السيدة/ جيوفانا تشيلي مديرة المكتب الإقليمي وممثل منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية «اليونيدو» أنه بناءً على نجاح مسابقة «أراب ستار باك» للطلاب فقد قررت منظمة «اليونيدو» بالشراكة مع المركز اللبناني للتغليف «ليبان باك» توسيع آفاق المسابقة من خلال طرح مسابقة

CODEX

الكودكس المصري

بمشاركة ممثلي ٥٦ دولة عضو ١٦ منظمة دولية

مصر تشارك في اجتماعات الدورة الـ ٥٠ للجنة الدولية لمسنور الأغذية
المعنية بنظافة الأغذية (الإشتراطات الصحية) CCFH50 بينما

- عرض البيانات التغذوية للأغذية والمكونات المسببة للحساسية على لجنة الدستور الغذائي المعنية ببيانات بطاقات الأغذية (CCFL) للتصديق عليها وطلب المشورة منها في مدى ملائمة استخدام البيان التحذيري والتعاريف ذات الصلة وكذلك قائمة الأطعمة التي تسبب الحساسية.

٤- طلب المشورة المشتركة لخبراء منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم مخاطر المواد المسببة للحساسية الغذائية وذات صلة بعمل CCFH

- ما هي مستويات الأولوية للمواد المسببة للحساسية (الحبوب المحتوية على الجلوتين، القشريات، البيض، الأسماك، الحليب، الفول السوداني، فول الصويا وجوز الهند) حيث لا تعاني غالبية المستهلكين حساسية تجاهها؟

- كيف يمكن تحديد المدى الذي تزيل فيها طريقة التنظيف آثار الحساسية أو تمنع أو تقلل من المخاطر التي يتعرض لها غالبية الأفراد المصابين بالحساسية عند الاتصال المباشر مع مسبب الحساسية

- كيف يضمن الملصق التحذيري الاحتياطي عند استخدامه منع أو تقليل الاتصال المباشر مع مسبب الحساسية

- ما هي الطرق التحليلية المناسبة لاختبار الغذاء المسبب للحساسية ذات الأولوية؟

- ما هي الطرق/الأدوات التي تحدد الاتصال المباشر مع مسبب الحساسية وما هو مستوى الحساسية له؟

٥- مشروع إرشادات إدارة الأزمات / الأوبئة الميكروبيولوجية المنقطة عبر الغذاء "نقش الأمراض"

- إعادة المسودة المقترحة إلى الخطوة الثانية لإعادة صياغتها.

- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG برئاسة الدنمارك وتشاركها كلا من دولة تشيلي والاتحاد الأوروبي تختص باستعراض وتنقيح النصوص ومراعاة كافة المناقشات والاتفاقات التي تمت في CCFH50 وكذلك التعليقات التي تم استلامها كتابيا وتقديمها قبل الاجتماع CCFH51 لتوزيعها والتعليق عليها عند الخطوة الثالثة.

٦- ورقة نقاشية حول الدراسة المستقبلية على بكتريا الإشريشيا كولاي E. coli المفروزة للسموم (STEC)

- وافقت اللجنة على بدء العمل في هذا المجال ومطالبة دولة تشيلي والولايات المتحدة الأمريكية بتنقيح وثيقة المشروع طبقاً للمناقشة التي تمت وتقديمها لأمانة اللجنة الدولية لدستور الأغذية باجتماعها الثاني والأربعون CAC42 لاعتمادها كعمل جديد.

- إنشاء فريق عمل برئاسة كل من دولة تشيلي والولايات المتحدة الأمريكية لإعداد مشروع المبادئ.

- التوجيهية المقترحة قبل الاجتماع CCFH51 لتوزيعها والتعليق عليها عند الخطوة الثالثة.

٧- أهم التوصيات والمقترحات:

أ- متابعة إبداء الرأي والملاحظات بمجموعتي العمل الإلكترونية نظراً لمشاركة مصر بها والخاصة بكل من:

- كود الممارسات الخاصة بالأسماك والمنتجات السمكية ووضع التوجيهات بشأن التحكم في الهيستامين.

- كود ممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية الغذائية للعاملين في قطاع الإنتاج الغذائي.

ب- استمرار التواصل والاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية الهامة لمصر فور انشائها وإبداء الرأي

فيها عبر لجان الكودكس المناظرة بالهيئة.

شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم ٥٠ للجنة الدولية لدستور الأغذية التي عقدت هذا العام بمدينة بنما - بنما خلال الفترة من ١٢ إلى ١٦ نوفمبر الماضي، ورأس الاجتماع كلا من:

رئيس الاجتماع:

Dr Jose Emilio Esteban

كبير خبراء إدارة سلامة الغذاء والتفتيش - مكتب علوم الصحة العامة - وزارة الزراعة الأمريكية

مساعد رئيس الاجتماع:

Ms Marie Maratos

محلة قضايا دولية - مكتب هيئة الدستور الغذائي بالولايات المتحدة الأمريكية - وزارة الزراعة الأمريكية

كما حضر الدورة مندوبين من عدد (٥٦) دولة من الدول الأعضاء و عدد (١٦) منظمة حكومية دولية وغير حكومية، بما فيها وكالات الأمم المتحدة ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) وأمانة الدستور الغذائي، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع ك/ زينب مسعد عبد الرازق - أخصائي مواصفات غذائية بالهيئة- الأمانة الفنية للجنة الكودكس المصرية المعنية بنظافة الأغذية

(الإشتراطات الصحية)

أهم الموضوعات التي تم عرضها والنتائج التي انتهت إليها اللجنة:

١- المشروع المقترح "المبادئ العامة لممارسات صحة الغذاء ونقاط التحكم الحرجة الخاص بها"

- إعادة مسودة المشروع إلى الخطوة الثانية لإعادة صياغتها حيث أنها تحتاج إلى توافق في الآراء وتوضيح أكثر لبعض التعريفات والمصطلحات "الممارسات الجيدة للتصنيع، نظام نظافة الأغذية، تطبيق نظام الهاسب، التنظيف والتطهير، تحليل المخاطر، ملائمة الغرض، الماء، الملوث، التلوث، المشتغلين بالأعمال التجارية للأغذية" بالإضافة إلى بعض التصحيحات اللغوية والترجمة لتكون المسودة أكثر مرونة ووضوحاً واتساقاً.

- إنشاء مجموعه عمل إلكترونية برئاسة المملكة المتحدة وتشاركها كلا من فرنسا وغانا والهند والمكسيك وأمريكا.

٢- مراجعة مدونة الممارسات الخاصة بالأسماك والمنتجات السمكية ووضع التوجيهات بشأن التحكم في الهيستامين

- إبلاغ هيئة الدستور الغذائي (CAC) ولجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات (CCMAS) بالتحديات التي تواجهها اللجنة من صعوبة في الاتفاق على خطط أخذ العينات الخاصة بالهستامين في السلع السمكية لتضمن تحقيق التوازن المقبول بين حماية المستهلك وإمكانية التطبيق بشأن التحكم في الهيستامين بمدونة الممارسات الخاصة بالأسماك ومنتجاتها مع مراعاة ذلك عند تعديل المبادئ التوجيهية العامة لأخذ العينات CXG 50-2004.

- ونظراً لعدم توافق الآراء وافقت اللجنة على تأجيل العمل على هذا المشروع لحين انتهاء CCMAS من تعديلاتها على المبادئ التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CXG 50-2004) وتوفر مزيد من البيانات لديها.

٣- مشروع كود ممارسات إدارة المواد المسببة للحساسية الغذائية للعاملين في قطاع الإنتاج الغذائي

- تم مناقشة كافة الأمور التي تتعلق بحدود المواد المسببة للحساسية، ومنهجيات تقييم المخاطر، واستخدام مصطلح "العلامات التحذيرية" لمسببات الحساسية وإرسالها لاجتماع هيئة الدستور الغذائي الثاني والأربعون CAC42 لاعتمادها عند الخطوة الخامسة.



مشاركة مصرية متميزة فى اجتماع الدورة الـ ٤٠ للجنة الدولية لدستور الأغذية المعنية بالنغذية والأغذية للاستخدامات النغذية الخاصة (CCNFSDU40) بألمانيا

م/ محمد محمد عبد الحميد

الامانة الفنية للجنة الكودكس المصرية المعنية بالنغذية والأغذية للاستخدامات النغذية الخاصة

واندونيسيا لدراسة مقترح مكافئ الدكترووز (DE) للمنتجات التي لا تعتمد على بروتين اللبن، ومناقشة مقترحات وملاحظات الدول للمناقشة في الاجتماع القادم.

٢- المسودة المقترحة للأغذية العلاجية الجاهزة للاستخدام

وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة جنوب أفريقيا وبمساعدة السنغال وأوغندا لدراسة بند المواد المضافة التي يسمح باستخدامها في الأغذية العلاجية الجاهزة للاستخدام، وبند البروتينات للمناقشة خلال الاجتماع القادم، والإبقاء على باقي المستند عند الخطوة (٤)، على أن تناقش توصيات مجموعة العمل الاجتماع القادم.

٣- التقوية البيولوجية (Biofortification) للمحاصيل الغذائية الأساسية

وافقت اللجنة على تعليق هذا العمل عند الخطوة (٤) وإرسال هذا التعريف إلى لجنة الكودكس الخاصة ببيانات العبوات (توسيم الأغذية) لمعرفة مدى توافقه، والمكان الأفضل لوضع هذه البيانات على العبوات.

٤- مقترح للقيمة المرجعية الغذائية (NRV-NCD) للأحماض الدهنية أوميغا EPA&DHA

وافقت اللجنة على وقف العمل بهذا المقترح وإبلاغ كلا من اللجنة التنفيذية واللجنة الرئيسية في اجتماعاتها القادمة.

٥- الورقة النقاشية حول ادعاء «خالي» من الأحماض الدهنية المتحولة

لم تتخذ اللجنة قرار بشأن ادعاء «خالي» من الأحماض الدهنية المتحولة، على أن تقوم دولة كندا بإعداد ورقة نقاشية خاصة بإدارة المخاطر المختلفة للأحماض الدهنية المتحولة ليتم مناقشتها خلال الاجتماع القادم.

٦- القيم المرجعية الغذائية للرضع والأطفال الصغار

وافقت اللجنة على استكمال مجموعة عمل إلكترونية برئاسة كل من إيرلندا ومساعدة المكسيك والولايات المتحدة ودولة تشيلي لدراسة توصيات اللجنة في هذا الشأن.

عقدت اللجنة الدولية لدستور الأغذية المعنية بالنغذية والأغذية للاستخدامات النغذية الخاصة (CCNFSDU40) اجتماعها الأربعين في برلين- ألمانيا خلال الفترة من ٢٦-٣٠ نوفمبر الماضى بحضور عدد (٧٣) دولة من الدول الأعضاء متضمنة مصر وعدد (٤١) مراقب ومنظمة دولية واحدة.

وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

- أ.د/ مرفت أحمد فؤاد استشاري الأغذية الخاصة – المعهد القومي للتغذية - رئيس الوفد
- د/ شيماء سرحان مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل- شركة نستله نيوتريشن
- د/ عادل إسماعيل رئيس قطاع البحوث والتطوير- شركة هيرو الشرق الأوسط وأفريقيا
- م/ ياسر منصور خليل مدير الشؤون التنظيمية والعلمية – شركة نستله للمياه- مصر
- د/ هادي محي مدير الشؤون التنظيمية والعلمية - شركة بيبسي-كولا مصر ش.م.م
- م/ محمد عبد الحميد الامانة الفنية للجنة - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

من أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها وما تم التوصل إليه:

١- مراجعة مواصفة الأغذية المستخدمة للرضع في مرحلة الفطام «Follow up Formula» رقم 156-1987 CODEX – (المكونات الأساسية)

حيث وافقت اللجنة على استخدام طريقتين لتحديد جودة البروتين، إما بطريقة نسبة كفاءة البروتين (PER) أو درجة الحموضة الأمينية المعدلة للبروتين (PDCAAS) وهي أفضل طريقة لتحديد جودة البروتين عن طريق هضم البروتين وتصحيح نتيجة الأحماض الأمينية اعتمادا على احتياج الإنسان للأحماض الأمينية وقدرته على هضمها.

كما وافقت اللجنة على الحدود الدنيا والقصى لفيتامين (د) ١,٥ ميكروجرام و٤,٥ ميكروجرام /١٠٠ سعر حراري، على أن تستكمل مجموعة العمل الإلكترونية أعمالها برئاسة نيوزيلندا ومساعدة فرنسا

CODEX

١٠ الكودكس المصري



وعدد (٩) معادن وعناصر دقيقة إلى لجنة طرق التحليل للمراجعة والإعتماد، ونظرا لضيق الوقت، تم تأجيل مناقشة المشروعات الجديدة المقدمة من قبل الدول الأعضاء للجنة القادمة، ومن ضمنها المقترح المصري الخاص بوثيقة مشروع الاشتراطات العامة لأغذية الرياضيين.

١١- المقترحات النهائية والتوصيات

- أ- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة من لجنة الكودكس الدولية المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة.
- ب- فتح مجال التعاون والاتصال مع الجمعية الأفريقية للتغذية والدول الأفريقية من خلال المشاركة بلجنة التنسيق الأفريقي.
- ج- فتح قنوات اتصال مع منظمة الصحة العالمية WHO ومنظمة الأغذية والزراعة FAO للوقوف على أحدث الأبحاث والمستجدات الخاصة بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة.
- د- التعاون مع وزارة الزراعة بشأن التقوية البيولوجية (Biofortification) للمحاصيل الغذائية الأساسية.
- هـ- تعديل سلوك التلاميذ نحو التقليل من السكر والملح من خلال التعاون المباشر مع وزارة التربية والتعليم والمعهد القومي للتغذية.

٧- ورقة نقاشية بشأن آلية أو إطار إقرار المبرر التكنولوجي للمواد المضافة.

وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة الاتحاد الأوروبي وبمساعدة روسيا لاستكمال العمل ودراسة المبرر التكنولوجي للاستخدام المقترح لكل من صمغ الزنثان والبكتين وصمغ الجولان.

٨- ورقة نقاشية بشأن توافق إرشادات البروبيوتك (probiotics) لاستخدامها في الغذاء والمكملات الغذائية

وافقت اللجنة على قيام دولة الأرجنتين بإعادة صياغة هذه الورقة النقاشية للمناقشة خلال الاجتماع القادم.

٩- ورقة نقاشية بشأن الإرشادات العامة لإنشاء معلومات للحقائق التغذوية.

وافقت اللجنة على قيام كل من كوستاريكا وباراجواي بإعداد الورقة النقاشية والمناقشة في الاجتماع القادم.

١٠- أعمال أخرى وأعمال مستقبلية

أ- طرق تحليل لبعض الفيتامينات والمعادن في مواصفة البان الأطفال الرضع :

وافقت اللجنة على إرسال طرق تحليل فيتامين (ك) وحمض الفوليك

CODEX

الكودكس المصرية ١١

استراليا نسنضيف اجتماعات الدورة الـ 24 للجنة الدسنور الفذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الفذائية ونظم إصدار الشهادات (CCFICS24) والتي عقدت في مدينة بريسبان - أستراليا

م. محمد عبد الفتاح أبو بكر

الأمانة الفنية للجنة الكودكس المصرية المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات

بشأن استخدام الشهادات الإلكترونية إلى الخطوة الثانية من إجراءات الكودكس للمراجعة مع الأخذ بعين الاعتبار التعليقات المقدمة خلال عمل اللجنة، كما وافقت على توسيع نطاق عمل لجنة مجموعة الخبراء الإلكترونية برئاسة هولندا واستراليا مع مواصلة صياغة المشروع المقترح مع عقد اجتماعات مع الأطراف المعنية مباشرة لأخذ التعليقات خلال الخطوة الثالثة من اعتماد المشروع ليتم عرضه خلال اجتماعات الدورة القادمة، وشجعت رئيسة اللجنة جميع الأعضاء والمراقبين على المشاركة في اجتماعات عمل هذه اللجنة سواء كان إلكترونياً أو بحضور الاجتماعات بغرض الإسراع في عمل اللجنة.

٥- مشروع التوجيه المقترح بشأن التوجه التنظيمي لضمان مساهمة الطرف الثالث في مخططات سلامة الأغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية. يهدف هذا المشروع إلى تقديم بعض الهيئات المتوقعة (الحكومية أو غير الحكومية) بمنح الشهادات المعتمدة والمستندة إلى تقييم المطابقة بين الأطراف المعنية وذلك من خلال استيفاء المعايير المطروحة والمتوافق عليها، ووافقت اللجنة على رفع المشروع إلى اجتماع هيئة الدستور الغذائي القادم رقم ٤٢ لاعتماده، كما وافقت على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية (EWG) للنظر في التعليقات المقدمة إلى اللجنة.

٦- مناقشة المشروع المقترح بخصوص النزاهة الغذائية وصحة الغذاء. انتهت المناقشات في هذا البند إلى موافقة اللجنة على إنشاء مجموعة عمل خبراء برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية تشارك في رئاستها الاتحاد الأوروبي وجمهورية إيران الإسلامية تعمل فقط باللغة الإنجليزية وذلك لمزيد من النظر في دور اللجنة فيما يتعلق بمعالجة التحدي المتمثل في الغش الغذائي المرتبط بسلامة الأغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية، كذلك النظر في إجراء تحليل شامل لنصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة داخل وخارج نطاق عمل اللجنة لتجنب التداخل بين عمل اللجنة وبين اللجان الأخرى.

٧- مناقشة المشروع المقترح بشأن النظر في القضايا الناشئة والاتجاهات المستقبلية المتعلقة بعمل لجنة

اعتمدت اللجنة إدراج هذه الوثيقة في جدول الأعمال لبحث القضايا الناشئة والاتجاه المستقبلية للجنة مشيرة إلى الحاجة إلى التحليل والتحديث الدوري لموضوعات اللجنة على أن يتم مناقشتها خلال اجتماعات اللجنة القادمة.

٨- مناقشة التقييم الخاص باجتماعات مجموعة عمل الخبراء التي تعقد بين اجتماعات اللجنة.

استقرت آراء أعضاء اللجنة على إبلاغ اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC) بقدرة تكنولوجيا webinar (المناقشات عبر الإنترنت) على تعزيز المشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي، وكذا الاستفادة من هذه التجربة الرائدة، مع استمرار هيئة الدستور الغذائي في استكشاف وتعزيز استخدام تكنولوجيا webinar في أعمال اللجان الخاصة بها.

التوصيات النهائية:

- أهمية الالتزام بالحضور الدوري لتلك اللجنة وذلك لأهميتها بالنسبة لمصر في ضوء أحدث المستجدات المتعلقة بتطوير منظومة التجارة ولمواكبة آخر التطورات والمعايير العالمية التي من شأنها تطوير منظومة التجارة العالمية.

- العمل على مشاركة مصر في الاجتماعات وورش العمل المنبثقة عن اللجنة سواء كانت إلكترونية أو بالحضور وذلك لمناقشة المشاريع المطروحة وتنقيحها وإبراز المبادئ التوجيهية والتعليقات الخاصة بمصر.

- البدء في أخذ إجراءات وطنية فعالة فيما يخص المبادئ التوجيهية الخاصة بتصميم، إنتاج، إصدار واستخدام الشهادات الإلكترونية والتي ستقوم بدورها بتقليل الوقت والإجراءات مما يؤدي إلى تسهيل الحركة التجارية.

- التسجيل والمشاركة عبر تكنولوجيا webinar (الاجتماعات عبر الإنترنت).

شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم (٢٤) للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات (CCFICS24) والتي عقدت في مدينة بريسبان - أستراليا خلال الفترة ٢٢-٢٦ أكتوبر الماضي بحضور عدد (٤١) دولة عضو وأربع منظمات مراقب، إلى جانب كلاً من منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، وقد مثل مصر في هذا الاجتماع: ك/ الشافعي عبد اللطيف الشافعي - كيميائي بالإدارة المركزية للواردات الزراعية والغذائية - الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.

أدار الاجتماع كلا من:

- السيدة/ فران فريمان - سكرتير مساعد أول إدارة الصادرات - وزارة الزراعة والموارد المائية بأستراليا
- السيد توم بلاك - مدير شعبة الصادرات - وزارة الزراعة والموارد المائية بأستراليا.

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها وما تم التوصل إليه:

١- القضايا المحالة من هيئة الدستور الغذائي واللجان الفرعية

تم عرض القضايا التي تتعلق بالمبادئ العامة لبعض نصوص الدستور الغذائي، ووافق أعضاء اللجنة على ما تم اقتراحه من قبل ممثلي دولتي البرازيل وتشيلي بإحالة هذه القضايا إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة (CCGP) للنظر فيها ثم عرض النتائج النهائية على لجنة (CCFICS).

٢- المعلومات المقدمة من قبل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) وغيرها من المنظمات الدولية ذات الصلة

- تم عرض التقارير التي تتضمن معلومات بشأن أنشطة منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)، المنظمة الدولية لوقاية النباتات (IPPC)، المنظمة الدولية لصحة الحيوان (OIE)، منظمة الجمارك العالمية (WCO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) والتي لها علاقة وثيقة بعمل اللجنة. - من أهم هذه التقارير ما عرضته منظمة الجمارك العالمية (WCO) في مبادراتها المتعلقة بالشهادات غير الورقية (الإلكترونية) والمعالجات الرقمية ومدى قابليتها في تسهيل حركة التجارة الأمانة والمشروعة ولاسيما نموذج المنظمة المتعلق بنموذج البيانات ومشروع النافذة الواحدة (SINGLE WINDOW).

٣- مناقشة المشروع المقترح بشأن إرشادات استخدام نظم تكافؤ الأنظمة (SYSTEMEQUIVALENCE)

تم عرض مسودة مشروع استخدام نظم تكافؤ الأنظمة والذي يهدف إلى اتباع الخطوات التي يتم تطبيقها على العمليات التجارية بين الدول المستوردة والدول المصدرة للوفاء بنفس الإجراءات، ووافقت اللجنة على ما يلي: - إعادة صياغة المشروع عند الخطوة الثانية من إجراءات الكودكس وأخذ التعليقات التي سيتم تقديمها إلى اللجنة والتي يدورها ستقوم بعرض هذه التعليقات عند الخطوة الثالثة لاعتمادها تماشياً مع الإطار الزمني في وثيقة المشروع الأصلية.

- تقديم وثيقة مشروع جديد خاص بدمج المبادئ التوجيهية للدستور الغذائي المتعلقة بنظام تكافؤ الأنظمة إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC) للمراجعة ثم يليه تقديم المشروع إلى لجنة هيئة الدستور الغذائي في اجتماعها القادم للاعتماد.

٤- مشروع التوجيه المقترح بشأن استخدام الشهادات الإلكترونية (مراجعة الإرشادات الخاصة بتصميم وإصدار واستخدام هذه الشهادات من قبل الجهات المسؤولة 2001 - CXG 38).

- وافقت اللجنة على إعادة المشروع المقترح

GODEX

نظم التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية وعلاقتها بالبنية التحتية للجودة

م. محمد عبد الفتاح أبو بكر

الأمانة الفنية للجنة الكودكس المصرية المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات

ضمان - عند الضرورة - أن المواد الغذائية تحقق المتطلبات الصحية والقانونية؛

- وضع دلائل إرشادية للاستخدام كلما ومتى كان ذلك ملائماً لنظم ضمان الجودة للتأكد من تحقيق المواد الغذائية للاشتراطات المطلوبة والسعي لاعتراف البلدان بدور هذه النظم في تسهيل التجارة في المنتجات الغذائية في إطار الاتفاقات الثنائية ومتعددة الأطراف بين الدول؛

- تقدم هذه الأدلة الإرشادية توجيهات عملية للحكومات التي ترغب في الدخول في اتفاقات تكافؤ، ثنائية أو متعددة الأطراف، تتعلق بنظم مراقبة الصادرات والواردات الغذائية ونظم منح الشهادات. ويمكن أن تكون هذه الاتفاقات أدوات ملزمة تأخذ شكل «اتفاقات دولية» أو يمكن أن تأخذ شكل إجراءات بدرجة رسمية أقل مثل مذكرات التفاهم.

- وضع دلائل إرشادية ومعايير تتعلق بالشهادات الرسمية من حيث شكلها ومحتواها ولغتها بحسب ما تطلبه البلدان بهدف تحقيق تنسيق دولي في نظم إصدار الشهادات؛

- وضع توصيات بشأن تبادل المعلومات بخصوص مراقبة صادرات الأغذية و وارداتها؛

- إعطاء توجيهات صادرة بغرض مساعدة السلطات المختصة في البلدان المستوردة والمصدرة على معرفة متى يكون تبادل المعلومات ضرورياً وما هي المعلومات الأساسية لتقييم المكون ذي الصلة (المكونات ذات الصلة) في النظام الوطني للرقابة على الأغذية.

- التشاور عند الضرورة مع المجموعات الدولية العاملة في المجالات ذات الصلة بتفتيش الأغذية ونظم إصدار الشهادات.

وتتضمن نظم الرقابة على الواردات الغذائية:

- وضع متطلبات للأغذية المستوردة تتوافق مع متطلبات الأغذية المحلية،

- توضيح المسؤوليات المحددة للسلطة أو السلطات المختصة،

- ضمان شفافية التشريعات وإجراءات العمل لتكون بشكل واضح ومحدد،

- إعطاء الأولوية لحماية المستهلكين،

- معرفة أحكام البلد المستورد للاعتراف بنظام الرقابة على الغذاء الذي تعتمد عليه السلطة المختصة في البلد المصدر،

- تنفيذ موحد للأنظمة في جميع أنحاء البلد،

- التطبيق الذي يضمن اتساق مستويات الحماية التي تم الوصول إليها، مع مستويات الحماية المعمول بها بالنسبة للغذاء المحلي.

ومما سبق يتضح أن هناك أطوار عام لنظم التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات، وقد أنشأت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لجنة الكودكس المصرية المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لتكون منظاراً للجنة الدستور الغذائي الدولية CCFICS من أجل السعي إلى حث الجهات المعنية للتوافق قدر الإمكان مع نظم التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات والتي تحقق المعايير الدولية وتراعي ما تم توقيعه من اتفاقات دولية لتحقيق أمن وسلامة الغذاء وضمان الممارسات العادلة في التجارة.

تعد جودة المنتجات الغذائية شرط مسبق للنجاح في الوصول إلى الأسواق المحلية واقتناص الفرص التصديرية، وعلى المنتجون الالتزام بتطبيق التشريعات واللوائح الفنية الصادرة بشأن منتجاتهم، كما أن على الجهات المعنية بالتفتيش والرقابة على سلامة وصحة الغذاء القيام بتقييم مطابقة هذه المنتجات أو الخدمات للمتطلبات الفنية والتشريعية، ويأتي هذا على المستوى الوطني أو على مستوى التبادل التجاري بين الدول في ظل المبادئ التي أرسيتها منظمة التجارة العالمية والاتفاقات الدولية التي عنت بذلك.

وتعرف البنية التحتية للجودة على أنها إجمالي الإطار المؤسسي (العام أو الخاص) المطلوب لإنشاء وتطبيق المواصفات، والمعايرة (قانونياً وصناعياً وعلمياً) وإجراءات الاعتماد وخدمات تقييم المطابقة اللازمة لتقديم دليل مقبول على أن المنتجات والخدمات تلبى متطلبات

محددة، سواء كانت هذه المتطلبات من جانب السلطات (فيما يتعلق باللوائح الفنية والصحية وإجراءات الصحة النباتية) أو من جانب السوق (بتعبير آخر، بشكل تعاقد بين البائع والمشتري)، ومن خلال فهم البنية التحتية الوطنية للجودة، يمكننا ادراك أهمية نظم التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات.

تعد اللانحة الفنية وثيقة أو تشريع تحدد خصائص منتج أو عمليات متعلقة به أو وسائل الإنتاج، وقد تتضمن اللانحة الفنية أو تتناول مصطلحات أو رموز أو متطلبات

للتعبئة والتغليف أو بطاقات البيانات حسبما تنطبق على المنتج، أو العملية أو طريقة الإنتاج، وفي كل الأحوال تتضمن اللانحة الفنية الإجراءات الإدارية المطلوبة لتنفيذها.

بينما يعرف تقييم المطابقة بأنه مصطلح يشمل عدة عناصر ضرورية تهدف إلى إثبات مطابقة المنتج أو الخدمة للوائح أو التشريعات الفنية، وبشكل عام تعتبر خدمات الاختبار والتفتيش ومنح الشهادات هي الخدمات الجوهرية في عملية تقييم المطابقة. وفي العديد من دول العالم، وفي مجال الغذاء تحديداً، يتم استخدام التفتيش دائماً في سياق أنظمة الرقابة، وتفرض بعض البلدان إجراءات التفتيش على الواردات الغذائية بغرض ضمان أمنها وسلامتها وخلوها من الأمراض والملوثات وفق اللوائح والتشريعات الوطنية.

ونلاحظ أن هناك تباين في اللوائح الفنية والتشريعات الوطنية لكل دولة على مستوى العالم والذي قد ينتج عنه معوقات فنية لحركة التجارة بين الدول، الأمر الذي دفع هيئة الدستور الغذائي الدولية Codex إلى الاهتمام بهذا المجال ضمن التوجهات العالمية لتسهيل التجارة، حيث أنشأت لجنة دولية متخصصة بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات CCFICS عام ١٩٩٢م تعنى بالموضوعات التالية:

- وضع مبادئ ودلائل إرشادية للتفتيش على واردات الأغذية وصادراتها ونظم اعتماد الشهادات بهدف تنسيق الأساليب والإجراءات التي تحمي صحة المستهلكين وضمان ممارسات تجارية عادلة وتسهيل التجارة الدولية في المواد الغذائية؛

- وضع مبادئ ودلائل إرشادية لتطبيق التدابير التي تضعها السلطات المختصة في البلدان المصدرة والمستوردة للأغذية بهدف توفير



النباتات الطبية والعطرية في مصر

د/ رضا إبراهيم عبد الجليل
غرفة الصناعات الغذائية

السماذية المختلفة حيث يتطلب توفير عناصر الأزوت والفوسفور والبوتاسيوم وكذلك العناصر الأخرى الكبرى والصغرى والتي يكون لها دور هام في النمو وتركيز المواد الفعالة مع ضرورة توفير العناصر بجرعات متوازنة لمراحل النمو المختلفة.

٥- مقاومة الآفات: تنتشر الحشرات والأمراض في العديد من الزراعات نظرا لعدم اتباع دورات زراعية ثابتة، واستخدام المبيدات الحشرية والفطرية لرش هذه النباتات لمقاومة الإصابة يؤثر سلبا في جودة الانتاج.

٦- الحصاد: يجب تحديد الوقت المثالي للحصاد، فمثلا يكون حصاد النعناع والبردقوش والريحان والزعر في بداية مرحلة التزهير ليكون النمو قويا والمحتوى من الزيت الطيار عاليا، بينما الزعر يُترك ٢٤ ساعة للذبول قبل اتمام عملية التقطير، وتجمع أزهار الياسمين في الصباح الباكر وتنقل بسرعة إلى أماكن الاستخلاص للحفاظ على مكوناتها الفعالة.

الاشتراطات الواجب توافرها للنهوض بالنباتات العطرية:

- ١- المكان والموعد المناسب للزراعة للحصول على أفضل انتاج من حيث الكم والكيف.
 - ٢- اختيار التقاوى المناسبة النقية والخالية من أية مسببات مرضية.
 - ٣- اتباع دورة زراعية مناسبة لتخصيب التربة والحد من انتشار الأمراض.
 - ٤- تعقيم التربة باستخدام الطاقة الشمسية للتخلص من مسببات المرضية الكامنة فيها.
 - ٥- استخدام الكمبوست في تسميد المحاصيل لرفع إنتاجيتها وجودتها.
 - ٦- مقاومة الآفات باستخدام الأساليب البيولوجية والمستخلصات النباتية.
 - ٧- تحدى مرحلة النمو المثلى للحصاد للتغلب على المشاكل التي قد تؤثر في المواد الفعالة.
 - ٨- استخدام الأدوات المعقمة والتجهيزات الصحية والنظافة للعمل القائمين بعملية الحصاد.
 - ٩- نقل المحصول الى أماكن التجفيف بسرعة فى أوعية نظيفة للاستخلاص السريع.
 - ١٠- الاهتمام بدراسة الأنواع النامية بريا لتوطينها وزراعتها مثل أنواع الزعر والنعناع.
 - ١١- الاهتمام بمناطق الاستصلاح الجديدة ودراسة مقومات الانتاج بها.
 - ١٢- توعية المزارعين بالارشاد الجيد للنهوض بمنتجهم ليكون قادرا على المنافسة.
 - ١٣- العمل على فتح أسواق جديدة خاصة أن سقف التصدير غير محدد.
- أهم المشاكل التي تعيق تطور النباتات الطبية والعطرية:**
- ١- تعدد واختلاف وتباين أسماء النبات الواحد تبعا للمنطقة مما يعقد عملية التعريف.
 - ٢- عدم توافر الامكانيات المستخدمة لاجراء عمليات الحصر والتصنيف.
 - ٣- عدم القدرة على محاكاة الظروف البيئية عند التوسع في الانتاج.

تعتبر النباتات الطبية والعطرية واحدة من أهم المنتجات الزراعية المصرية التي يمكن الاعتماد عليها في زيادة حجم الصادرات المصرية لمكانتها العالمية المرموقة خاصة بعض المحاصيل مثل: البابونج والشمرو والريحان والبردقوش والنعناع وغيرها، نظرا لان هذه الحاصلات الزراعية لها ميزة نسبية كبيرة لامكانية زيادة انتاجها تماشيا مع زيادة احتياجات السوق الخارجية، حيث تعتبر في المقام الأول سلعا تصديرية لارتفاع نسبة التصدير إلى معدل الانتاج، والتي تصل إلى حوالي ٨٥٪ للأعشاب والبذور، وحوالي ٩٨٪ للزيوت والعجائن.

تقسيم النباتات الطبية والعطرية:

- ١- **مجموعة المحاصيل الورقية:** هي التي تستخدم منها الأوراق والقلم الزهرية مثل النعناع، البردقوش، الريحان وحشيشة الليمون.
 - ٢- **مجموعة التوابل:** مثل البقدونس والشمرو والكزبرة، وتنتشر زراعتها في محافظات الجيزة والفيوم وبني سويف والمنيا وأسيوط.
 - ٣- **مجموعة البذور العطرية:** مثل الشمرو والكرابية والينسون والكزبرة والكمون، وتتركز زراعتها في محافظات الوجه البحري.
 - ٤- **مجموعة الأزهار:** مثل البابونج والكلانديولا والتي تنتشر زراعتها في محافظات الفيوم وبني سويف وبعض محافظات الوجه البحري، وتنتشر زراعة الياسمين في محافظة الغربية، ويتم زراعة العتر في محافظة بني سويف والفيوم والجيزة.
- الأهمية الاقتصادية للنباتات الطبية والعطرية:**
- ١- محدودية المساحة التي تشغلها بالمقارنة بالحاصلات التصديرية الأخرى.
 - ٢- الاستخدام الكثيف للعمالة وانخفاض احتياجاتها المائية.
 - ٣- تعدد استخداماتها الغذائية والطبية والدوائية.
 - ٤- جودة زراعتها في المناطق المستصلحة حديثا.
 - ٥- عدم خضوعها للقيود الاستيرادية كنظام الحصص أو الحماية الجمركية.

٦- تزايد الطلب العالمي على هذه الحاصلات بزيادة سنوية حوالى ٨٪ .

٧- من أهم وسائل رفع الدخل للمواطن من خلال الزراعة والتداول.

أهم العوامل المؤثرة في جودة الانتاج:

- ١- **الموقع الجغرافي والظروف البيئية:** تجود زراعة العديد النباتات الطبية والعطرية في العديد من محافظات الجمهورية حيث تؤثر الظروف الجوية في توزيع هذه النباتات.
- ٢- **طبيعة التربة وملاءمتها للإنتاج:** تجود زراعة العديد من هذه النباتات في التربة الخفيفة مثل الكرندية والحناء والعرقسوس والياسمين والعتر والينسون والكمون، بينما تقل درجة الجودة بالنسبة للمحاصيل الأخرى، أما الكلانديولا والريحان والبردقوش والنعناع والبابونج تحتاج الى تربة متماسكة نسبيا (طينية) لاحتفاظها بمياه الري والعناصر السماذية المغذية للنباتات مما ينعكس على جودة المحصول.
- ٣- **جودة مياه الري ومدى توافرها:** من الضرورة مراعاة استخدام مياه نظيفة لضمان جودة المنتج حيث أنه لايجوز استخدام مياه الصرف الصحي أو الصرف الزراعي في ري هذه النباتات لاحتوائها على المعادن الثقيلة والأملاح الضارة التي تؤدي إلى نقص الإنتاج وتلوث البيئة وتؤثر في المكونات الفعالة.
- ٤- **التسميد:** يعتمد الإنتاج الجيد على التسميد المتكامل من العناصر



أراضي كل منطقة.
٤- تشجيع قيام جمعيات زراعية متخصصة لزراعة النباتات الطبية والعطرية.
٥- توفير قاعدة بيانات سليمة ودقيقة عن المساحات والأصناف وكميات الانتاج
٦- رفع الوعي لدى المرشدين الزراعيين وترشيد استخدام المبيدات والأسمدة الكيميائية.

٧- استخدام الكميوس (السماد العضوي) بدلا من الأسمدة الكيماوية.
٨- استخدام الطرق الحديثة الآلية عند الجمع والتجفيف.
٩- إلغاء الرسوم والضرائب عند استيراد الآلات الخاصة بالعملية الانتاجية.
١٠- توفير التمويل اللازم بفائدة مخفضة لتطوير أساليب الانتاج والاعداد.
١١- اقامة محطات حديثة (مركزية) للاعداد والتجهيز والتجفيف والتقطير.
١٢- تشجيع المصدرين على استخدام الأساليب الحديثة في مجال التعبئة والتغليف.
١٣- ادخال التكنولوجيات الحديثة لانتاج الخلاصات الطبية والجافة والمركزة.
١٤- انتاج بعض الصناعات المحورة لرفع وزيادة القيمة المضافة للمنتج الخام.
١٥- انشاء وحدة تبخير وتعقيم مركزية للتخلص من البكتيريا والفطريات والحشرات.
١٦- الاسترشاد بالموصفات العالمية لاصدار مواصفات تصديرية تتناسب مع متطلبات الأسواق الخارجية.
١٧- الزام المصدرين بوضع علامات جودة طبقا للمواصفات العالمية.
١٨- تشجيع المصدرين والمنتجين على تصدير المنتج الزراعي بصوره المختلفة الطازجة والخلاصات المركزة والجافة وغيرها.
١٩- اقامة التجهيزات اللازمة للتصدير الطازج والخلاصات في مراكز التجميع والشحن.

٤- استمرار الحاجة الى اجراء المزيد من الدراسات عن المواد الفعالة.
٥- الرعي الجائر في المواسم التي تندر فيها المراعي دون دراسة واعية.
٦- الاسراف في استنزاف النباتات الطبية الطبيعية خلال الجمع مما يهدد بانقراضها.
٧- تدمير الغطاء النباتي خلال عمليات انشاء القرى السياحية والحرث والتنظيف والازالة.
اهم معوقات الانتاج والتصدير:

١- تدهور الاصناف المستخدمة في الزراعة وعدم الاهتمام بتحسينها.
٢- ضعف الانتاج والحصول على منتج ذو مواصفات غير مقبولة عالمية وذو تكلفة عالية تؤثر على عدم القدرة على المنافسة.
٣- عدم وجود بيانات احصائية دقيقة عن المساحات والمحاصيل المزروعة لكل صنف.
٤- عشوائية استخدام المبيدات والاسمدة الكيميائية مما يؤدي إلى عدم قبول المنتج عالميا.
٥- عدم الوعي بالطرق والمعاملات الزراعية الحديثة.
٦- ضعف وسائل التعقيم على المستوى القومي.
٧- ارتفاع مدخلات الانتاج، مثل ارتفاع ايجار الأراضي الزراعية ومستلزمات الانتاج والعمالة اليدوية والضرائب والطاقة.
٨- ارتفاع الفوائد البنكية ورسوم الحجر الزراعي والشحن والتحليل والتسويق.

مقترحات لحل المشاكل والمعوقات:

١- تحسين الاصناف المحلية واستيراد اصناف جديدة بديلة للأصناف المتدهورة.
٢- تسهيل وتبسيط اجراءات ادخال التقاوى والشتلات والعينات المستوردة.
٣- تخصيص مساحات مناسبة في المشروعات الكبرى (مثل توشكى / شرق العوينات / سيناء) لزراعة الأصناف الملائمة طبقا لمناخ وطبيعة

أهمية المركبات النشطة بيولوجيا في الحبوب الكاملة وفوائدها الصحية (٢)



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

مضاد للأكسدة داخل الجسم من خلال تثبيط أكسدة الدهون، كما أنه يثبط التلف الأكسدي بجدار الأمعاء وبالتالي يقلل الإصابة بسرطان القولون، فضلا عن تثبيطه لإنزيم الزانثين أوكسيداز المسبب

لتلف DNA بالخلية، كما أن الإينوسيتول سداسي الفوسفات (IP6) يثبط تكوين حصوات ويللورات أوكسالات الكالسيوم في الجهاز البولي، كما أن له وظيفة هامة لخلايا بيتا في البنكرياس ويعمل على تنظيم إفراز غدة البنكرياس لإنزيم بروتين فوسفاتيز وخفض مستوى الجلوكوز في الجسم، لذا يعتبر عنصر أساسي في تنظيم إفراز الإنسولين.

سادسا: الفيتواستيرول

هي اسم مجمع للإستيرولات النباتية والإستاتانات، وتشابه في تركيبها الكوليسترول، وتختلف فقط في مجاميع السلاسل الجانبية، وتوجد الإستيرولات في الحبوب على صورة (إستيرولات حرة، وإستيرايل إسترات للأحماض الدهنية أو للأحماض الفينولية، والإستيرايل جليكوسيدات، والإسيلاتيد إستير ايل جليكوسيدات). ومن أهم المصادر الطبيعية للإستيرولات النباتية في غذاء الإنسان هي الزيوت والمارجرين ومنتجات الحبوب، وقد أثبتت الدراسات الحديثة أن الإستيرولات النباتية من أكثر المكونات النشطة بيولوجيا في تقليل مستوى كوليسترول السيрум، كما أن الفيتواستيرول ينافس الكوليسترول بإزالته من الأمعاء حيث يمنع امتصاصه، كما أنها مفيدة للوقاية من سرطان القولون.

سابعا: التوكولات

مضادات أكسدة طبيعية لها نشاط حيوي، وتوجد في الأغذية النباتية المصنعة من الحبوب، ولها أشكال عديدة تشمل كل من التوكوفيرولات مثل: (الفاتوكوفيرول، وبيتاتوكوفيرول، وجاماتوكوفيرول، وسيتاتوكوفيرول)، والتوكوترينولات مثل: (الفاتوكوترينول، وبيتاتوكوترينول، وجاماتوكوترينول، وسيتاتوكوترينول).

وتعد الزيوت النباتية المصدر الرئيسي للتوكولات كما توجد بكميات كبيرة في الحبوب (١٠,٧-٧٤,٧ ملجم/كجم)، مثل الشعير والشوفان والقمح وحبوب الجاودار والأرز. وقد أثبتت أبحاث عديدة على الإنسان والحيوان مدى النشاط البيولوجي للتوكولات، وبغض النظر عن خصائصها كمضادات للأكسدة، فإنها تقى من أمراض السرطان وأمراض القلب والأوعية الدموية كما تقلل من مستوى كوليسترول الدم. وأوضحت عدة دراسات أن نشاط فيتامين (E) يعتمد على تركيبه الكيميائي والعوامل الفسيولوجية، وتشير التوصيات والإرشادات الغذائية أن المتناول اليومي المسموح به ١٥ ملجم ألفا توكوفيرول/اليوم.

وقد أظهرت الدراسات الحديثة أن للتوكولات دور مفيد للوقاية من أمراض الشريان التاجي بتثبيط تخليق الكوليسترول وبالتالي تقليل الكوليسترول المنخفض الكثافة -الضار- LDL، كما أن تناول كميات عالية من التوكوفيرول يقلل من أكسدة الدهون وتجمع الصفائح الدموية ويعمل كعامل فعال مضاد للالتهابات.

... تستكمل بالعدد القادم..

سبق وأن أشرنا في العدد السابق إلى الحبوب الكاملة وأهميتها، وسلطنا الضوء على أنواع المركبات المختلفة النشطة بيولوجيا الموجودة في الحبوب الكاملة، واليوم نستكمل هذه المركبات وخصائصها وأهميتها كما يلي:

ثالثا: الألكيل ريزوسينولات

فينولات نباتية توجد بصفة خاصة في الحبوب الكاملة، وتحتوي حبوب الجاودار على أعلى كمية منها تصل ضعف الموجودة في القمح، وبالتجارب المعملية وجد أن الألكيل ريزوسينولات مضادة للبكتريا والفطريات ومضادة للأكسدة أيضا، كما وجد أن لها نشاط بيولوجي متعدد يتمثل في: تفاعلها مع إنزيمات التمثيل الغذائي، وتثبيط تخليق الجليسيريدات الثلاثية في الخلايا الدهنية، كما أنها تقلل مستوى الكوليسترول في كبد فئران التجارب، وذات قابلية للارتباط ببعض البروتينات والتأثير على خصائصها مثل ألبومين السيрум وبروتين الترسين مما يقلل نشاط إنزيم البروتينيز وتثبيط نشاط الطفرات الجينية.

رابعا: الكاروتينويدات

هي أكثر الصبغات انتشارا في الطبيعة وتعطي ألوان (الأصفر والبرتقالي والأحمر)، وتعتبر بالنسبة للنبات مضادة للأكسدة ومولدة للفيتامينات. تصنف الكاروتينويدات إلى (كاروتينات وزانثوفيلات)، ويحتوي التركيب الكيميائي لها على روابط زوجية متبادلة نشطة تميزها بخاصية امتصاص الضوء، والمركبات الشائعة منها في الحبوب الكاملة هي: (الليوتين، والزي زانثان، والبيتا كريبتوزانثان، والبيتاكاروتين، والألفا كاروتين)، ويوجد الليوتين في القمح بتركيز أعلى من الكاروتينويدات الأخرى.

وتعتبر الحبوب عامة غنية بالكاروتينويدات، وتتميز الذرة باحتوائها على تركيز عالي منها يقدر ب (١١ ميكروجرام/كجم) وزن جاف، وتحتوي نخالة الأرز على كل من الليوتين والزي زانثان، وهما المسئولان عن تحسين الإبصار، وتتنوع الكاروتينويدات بالتناسل داخل الحبوب، يعكس المغذيات الدقيقة الأخرى مثل المعادن والعناصر الصغرى والبولي فينولات. وللكاروتينويدات وظائف هامة للنباتات؛ فهي مسئولة عن لون دقيق حبوب القمح الكاملة، كما أنها تتفاعل كمضادات أكسدة في الوسط الدهني لعديد من الأنظمة البيولوجية لقدرتها على التفاعل مع الشقوق الحرة وتقليل مخاطرها.

خامسا: حمض الفايثيك

مركب نشط حيوي ويعرف بالإينوسيتول سداسي الفوسفات (IP6) وعندما يكون على هيئة ملح يسمى بالفيتات، ويوجد حمض الفايثيك بصفة رئيسية في النخالة المفصولة من الحبوب الكاملة، ويكتسب حمض الفايثيك صفة السالبة من الناحية الغذائية بسبب قدرته على ربط المعادن مثل: (الكالسيوم والحديد والزنك والمغنيسيوم) مما يحد من تواجدها في الجهاز المعوي. وبالرغم من ذلك، يعتبر حمض الفايثيك (في التجارب المعملية) من مضادات الأكسدة القوية، لقدرته على تثبيط تفاعلات الأكسدة بفعل الحديد (حيث يرتبط بالحديد الحر)، كما أنه

زيت الأرز وفوائده

م. رضا محمد سيد
الأمانة الفنية للجنة الزيوت والدهون بالهيئة



زيت الأرز

زيت الأرز أو زيت نخالة الأرز، هو أحد أهم أنواع الزيوت الطبيعية، حيث يحتوي في تركيبته الطبيعية على مجموعة فريدة من العناصر الطبيعية والمعدنية والفيتامينات والأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة، ويتم استخراجه تحديداً من قشور الأرز، وتعتبر الولايات المتحدة الأمريكية والهند من الدول التي تصدر قائمة الدول المصنعة له، ويدخل في العديد من الاستخدامات، على رأسها الاستخدامات الغذائية والعلاجية، حيث يُعالج العديد من المشكلات الصحية ويبقى من عدد آخر منها.

فوائد زيت الأرز

يساعد على خفض معدل الكوليسترول الضار في الجسم، ويزيد من الكوليسترول الجيد، مما يسهل من وصول وتدفق الأكسجين إلى الدم، ويبقى بالتالي من العديد من الأمراض الخطيرة المرافقة لحالات ارتفاع الكوليسترول الضار، وأهمها أمراض القلب والشرابين والأوعية الدموية، وذلك بفضل احتوائه على نسبة عالية جداً من الأحماض الدهنية غير المشبعة، والتي تصل إلى ٣٤٪، وعلى الأوميغا ٣ بنسبة تصل إلى حوالي ٢٢٪، كما ويضم نسبة عالية من مركب

γ -oryzanol المفيد جداً لهذا الغرض، حيث يقي من تجلط وتكدس الصفائح الدموية. ويحتوي على نسبة عالية أيضاً من الفيتامينات الأساسية التي يحتاجها الجسم، وعلى رأسها فيتامين E والذي يعد أساساً على الحفاظ على صحة الجسم حيث يلعب دوراً إيجابياً في

ضبط وتنظيم معدل ضغط الدم، ويبقى من حالات ارتفاعه، وبعد من الفيتامينات المضادة للأكسدة التي تقاوم الشقوق الحرة المسببة للخلايا والأورام السرطانية وغيرها من الأمراض الخطيرة. ويساعد على تنظيم معدل السكر في الدم ويزيد من إنتاج هرمون الإنسولين مما يجعله أساساً لصحة وقوة مرضى السكري بأنواعه المختلفة وخاصة النوع الثاني منه. ويعد علاجاً فعالاً لمشاكل الشعر المختلفة والتي منها التساقط والتجعد والتكسر وضعف الكثافة حيث يغذي بصيالات وجذور الشعر ويرطب فروة الرأس ويمنع من جفافها وما يرافق هذا الجفاف من ظهور القشرة والتي تتسبب في تهيج الجلد والحكة والمظهر غير اللائق، وذلك بفضل احتوائه على نسبة عالية من أوميغا ٣ وأوميغا ٦ والأنوسيتول، وهو أحد أهم أنواع الكربوهيدرات التي تمنع من ظهور الشعر الأبيض أو الشيب. ويعد مفيداً جداً للبشرة، حيث يساعد على ترطيبها، ويجدد من نمو الخلايا، ويساعد على إصلاح التلف منها، مما يحافظ على حيوية وشباب الجلد، كما يقي من ظهور علامات تقدم سن البشرة والشيخوخة، والتي تتمثل في كل من التجاعيد والخطوط الرفيعة وغيرها التي تظهر بشكل كبير على الوجه والرقبة واليدين وغيرها من مناطق الجسم.

ويندرج زيت الأرز تحت المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠١٥/٧٩٨٥ والمعدلة جزئياً سنة ٢٠١٨ «الزيوت النباتية المعدة للطعام» والملزومة بموجب القرار الوزاري رقم ٢٠١٥/٦٩٣، حيث تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية (عوامل الجودة) للزيوت النباتية المعدة للطعام والتي تتواجد في حالة صالحة للإستهلاك الآدمي.

CODEX

الكودكس المصرية ١٧

المنظمة الدولية للبن

The International Coffee Organization (ICO)

إعداد : أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات



قطاع عالمي مستدام للبن والحد من الفقر في البلدان النامية عن طريق: تمكين الحكومات والقطاع الخاص من تبادل وجهات النظر حول مشاكل القهوة وظروف السوق واتجاهاته وتنسيق السياسات في الاجتماعات رفيعة المستوى.

التطوير والتمويل للحصول على تمويل للمشاريع التي تفيد الاقتصاد العالمي للبن.

تعزيز جودة القهوة من خلال برنامج تحسين جودة البن. تعزيز شفافية السوق من خلال توفير مجموعة واسعة من الإحصاءات ودراسات للسوق حول قطاع البن العالمي.

تطوير أسواق البن من خلال أنشطة تطوير السوق المبتكر. تشجيع اعداد استراتيجيات لتعزيز قدرة المجتمعات المحلية وصغار مزارعي البن.

تعزيز برامج التدريب والمعلومات للمساعدة في نقل التكنولوجيا ذات الصلة بالبن.

تيسير المعلومات عن الأدوات والخدمات المالية لمساعدة المنتجين للبن.

توفير معلومات اقتصادية وفنية وعلمية موضوعية وشاملة عن قطاع البن العالمي.

دعم قطاع البن ضمن الاقتصاد العالمي المستدام. إقامة مشاريع تنمية لإضافة قيمة أفضل للبن وتحسين تسويقه؛ زيادة الاستهلاك العالمي من البن من خلال أنشطة مبتكرة في تنمية السوق وتحسين جودة البن.

الاهتمام بصناعة البن العالمي من خلال المجلس الاستشاري الذي يتناول عدة قضايا مثل سلامة الغذاء.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

<https://www.ico.org>

يعتبر البن من أكثر السلع الأساسية التي يتم تداولها حول العالم حيث ينتج في أكثر من ٦٠ دولة، ويعتبر مصدر دخل لحوالي ٢٥ مليون نسمة من مزارعي البن في جميع أنحاء العالم. وتعتمد العديد من الدول المنتجة للبن اعتماداً كبيراً عليه كسلعة استراتيجية حيث يشكل أكثر من ٧٥٪ من إجمالي صادراتها، وتعتبر القهوة مشروباً شعبياً عالمياً بين المستهلكين، حيث تبلغ مبيعات التجزئة في الدول المستوردة له ما يزيد على مليار دولار في السنة.

المنظمة الدولية للبن (ICO) منظمة حكومية تهدف إلى الجمع بين البلدان المنتجة والمستهلكة للبن بغرض التعاون والبحث في قطاع البن العالمي والمساهمة علمياً في الاقتصاد العالمي للبن وتحسين مستويات المعيشة في البلدان النامية والتصدي للتحديات التي تواجه قطاع البن العالمي من خلال التعاون الدولي، وتنتج الدول الأعضاء فيها ٩٨٪ من إنتاج البن في العالم وتشكل ٦٧٪ من الاستهلاك العالمي.

نشأت المنظمة الدولية للبن (ICO) في لندن عام ١٩٦٣ تحت رعاية الأمم المتحدة بسبب الأهمية الاقتصادية للقهوة، حيث تم توقيع ستة اتفاقات دولية للبن (الاتفاقات السلعية الدولية) آخرها التي دخلت حيز التنفيذ بصفة مؤقتة في ١ أكتوبر ٢٠٠١، و بصفة نهائية في ١٧ مايو ٢٠٠٥، ويبلغ عدد الدول الأعضاء المصدرة للبن ٤٥ دولة، والدول المستوردة ٦ دول، جميعهم يعملون من خلال المنظمة بين المجلس التنفيذي والمجلس الاستشاري بالقطاع الخاص، ويتشكل منهم المدير التنفيذي والأمانة الفنية للمنظمة.

وتهدف المنظمة الدولية للبن (ICO) إلى تعزيز قطاع البن العالمي وضمان إستدامته في بيئة السوق من أجل تحسين مستوى جميع المشاركين في قطاع البن، وهو ما يساهم بشكل فعال في تطوير

CODEX