



بقلم :

م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

مصر .. نعلم معايير لنحدي أولويات المشاركة في اللجان الدولية لهيئة الدستور الغذائي

تحرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بصفتها
الجهة الرسمية المسؤولة عن أنشطة الدستور الغذائي في مصر، على
المشاركة في لجان الدستور الغذائي الدولية وعرض رأي مصر الذي يعكس جهود
أعمال اللجنة المصرية لدستور الأغذية واللجان الفنية الفرعية المنبثقة عنها حول القضايا
المتعلقة بالسلامة الغذائية والتي تهم صحة المستهلك المصري، من خلال النظر في المواصفات
الدولية التي يضعها الدستور الغذائي ومدى ملائمتها للتطبيق في مصر استناداً إلى الحقائق العلمية
التي تناقش بدقة مع الخبراء المتخصصين في كل مجال.

ولمواكبة كافة المستجدات العالمية في مجال الدستور الغذائي، ولتعزيز التعاون الإقليمي والدولي لتعظيم
الاستفادة من أنشطة الدستور الغذائي، وبالتنسيق مع الدول العربية من خلال المبادرة العربية لسلامة الأغذية
وتسهيل التجارة، تم الاتفاق على تحديد أهم المعايير الأساسية لتحديد أولويات المشاركة في الدستور الغذائي،
والتي تضمنت:

جوانب الصحة العامة: (الأمراض المنقولة عبر الغذاء – مشاكل سوء الغذاء والتغذية)
جوانب اقتصادية: (السلع الغذائية الاستراتيجية والهامة في الاستيراد والتصدير- السلع الغير مطابقة للمواصفات
الدولية)

تطوير أنظمة مراقبة الأغذية: (الإطار التشريعي للأغذية – الخطة السنوية لمراجعة أنظمة مراقبة الأغذية –
متطلبات تعديل أنظمة مراقبة الأغذية للتوافق مع اتفاقية (WTO/SPS)
الإمكانيات المتاحة: (وجود خبرات علمية فعالة – موارد مالية مخصصة)
تنمية القدرات: (تطوير وتحديث البيانات الوطنية المطلوبة)

وبناءً على ما سبق، تم إعادة ترتيب أولويات مشاركة مصر في لجان الدستور الغذائي وفق لهذه
المعايير، مع استمرار التنسيق بين مصر ودول اقليم الشرق الأدنى، كذلك الدول الأعضاء
في المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة بهدف صياغة آراء موحدة تخدم
المصلحة العامة للإقليم، كذلك دعم الموضوعات والقرارات ذات الاهتمام المشترك
للدول العربية قبل عرضها في اجتماعات لجان الدستور الغذائي المختلفة.

لمنع التلاعب في أسعار السلع الأساسية بالأسواق

الحكومة تشكل لجنة من الوزارات المعنية بالأمن الغذائي لتوفير السلع الاستراتيجية



المعنية لوضع الضوابط الخاصة بمنع الممارسات الاحتكارية وضمان توفر الكميات المطلوبة من السلع الاستراتيجية بالأسعار المناسبة في الأسواق .

وقال مديولى إن الحكومة حريصة على وضع الاستراتيجيات الكفيلة بتجنب الارتفاع المفاجئ في أسعار السلع الحيوية أو نقص المعروض منها والقضاء على استغلال وجشع بعض التجار، مع ضمان عدم التلاعب بالأسواق.

وفي هذا الصدد أكد رئيس الوزراء أن الحكومة تدعم جهاز حماية المنافسة ليقوم بالدور المنوط به في مكافحة الممارسات الاحتكارية، مضيفاً أن الجهاز له كل الصلاحيات للقيام بهذا الدور، واتخاذ الإجراءات اللازمة ضد أية ممارسات احتكارية أيا كان من يقف وراءها، بشرط أن يكون ذلك وفق آليات واضحة، وبالتنسيق مع الجهات المختصة لضمان توافر كافة المعلومات الفنية اللازمة للجهاز عند تنفيذ الضبطيات القضائية مع إطلاع الراي العام بكل شفافية على تفاصيل الإجراءات التي يتخذها الجهاز ضد أية مخالفات.

قرر الدكتور مصطفى مديولى، رئيس مجلس الوزراء، وزير الإسكان والمرافق والمجمعات العمرانية، تشكيل لجنة من الوزارات والجهات المعنية تحت مسمى اللجنة التنسيقية للأمن الغذائي تكون مسنولة عن متابعة العرض والطلب الخاص بالسلع والمنتجات الزراعية من خلال البيانات الدقيقة التي سوف تجهزها وزارة الزراعة للخريطة الزراعية في مصر والتي سوف تتضمن بياناً بالمساحة المنزرعة من كل صنف وتقديرات مدي كفاية تلك المساحات للاستهلاك المحلي وتوقعات العجز المحتمل في إنتاج تلك المحاصيل حتي يتسنى اتخاذ القرارات المناسبة للتعامل مع هذا العجز إما بالاستيراد من الخارج قبل فترة كافية من حدوث النقص في المعروض من السلعة أو بوقف تصدير بعض المنتجات لفترة مؤقتة.

جاء ذلك خلال الاجتماع الموسع الذى عقده رئيس الوزراء وحضره وزراء التموين والتجارة الداخلية، والزراعة واستصلاح الأراضي، والتجارة والصناعة، وممثلو عدد من الجهات

GODEX



خلال لقائه بواحدة من كبريات الشركات الغذائية العالمية

م. عمرو نصار: الوزارة حريصة على تنمية وتطوير قطاع الصناعات الغذائية لتلبية إحتياجات المستهلك المصري والتصدير للأسواق الخارجية

اساسية تشمل التوسع الاستثماري وخلق المزيد من فرص العمل وزيادة الصادرات. ولفت الى أن فرع الشركة بمصر يعد مركزا تصنيعيا وتصديريا محوريا بمنطقة شمال شرق أفريقيا، والتي تشمل دول مصر وليبيا والسودان كما ان الشركة توفر ٣٠٠٠ فرصة عمل مباشرة وما يقرب من ١٥٠٠ فرصة عمل غير مباشرة، مشيرا الى ان مصر تمتلك امكانيات كبيرة من حيث القوى الشرائية و القوى العاملة وهو ما يجعل منها محورا مهما لجذب الاستثمارات بمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا. وأوضح الحوت ان الفترة المقبلة ستشهد بدء تصدير منتجات الشركة لعدد من الاسواق الرئيسية بالمنطقة تشمل السوق المغربي واسواق شرق أفريقيا، مشيرا الى ان الشركة تنفذ حاليا برامج تدريبية متطورة في مجال «التغذية السليمة» تستهدف تفعيل منظومة الصحة والسلامة بمختلف الصناعات وتسهم في زيادة جودة المنتج المصري .

العالمية وتفتح المجال لزيادة الصادرات المصرية للأسواق الخارجية. وأضاف نصار أن الاقتصاد المصري قد تجاوز مبكراً تداعيات الازمة الاقتصادية التي ضربت عدد كبير من دول المنطقة العربية خلال المرحلة الماضية ، مشيرا الى ان مصر تمتلك حاليا فرصاً استثمارية متميزة في مختلف المجالات الصناعية بصفة عامة وفي مجال الصناعات الغذائية بصفة خاصة . وأوضح الوزير أن الوزارة تسعى لجعل مصر محورا صناعيا وتصديريا لإسواق دول منطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا، لافتا إلى أن الوزارة تعمل خلال المرحلة الحالية علي تفعيل التوجهات التسويقية لمكاتب التمثيل التجاري المصري بالخارج وهو الامر الذي يسهم في زيادة الصادرات المصرية للأسواق العالمية . ومن جانبه قال السيد/ معتز الحوت رئيس مجلس الإدارة والمدير التنفيذي للشركة أن الشركة قامت خلال السنوات الخمس الماضية بضح استثمارات جديدة بالسوق المصري بقيمة تصل الى مليار جنيه ، لافتا الى ان خطة عمل الشركة الحالية في مصر تركز علي ٣ محاور

أكد المهندس/ عمرو نصار وزير التجارة والصناعة حرص الوزارة علي تنمية وتطوير قطاع التصنيع الغذائي باعتباره أحد أهم القطاعات الصناعية والتصديرية بالاقتصاد القومي، لافتا الي التزام الوزارة بتقديم كافة الحوافز والامكانيات للنهوض بهذا القطاع بما يفي باحتياجات السوق المحلي والتصدير للسوقين الاقليمي والعالمي . جاء ذلك خلال اللقاء الموسع الذي عقده الوزير مع وفد احدى كبريات الشركات الغذائية العالمية حيث تناول اللقاء مشروعات الشركة الحالية في مصر والتوسعات الاستثمارية التي ستنفذها الشركة بالسوق المصري خلال المرحلة المقبلة. وقال الوزير ان الشركة ستقوم خلال شهر يناير المقبل بافتتاح مصنع جديد لانتاج القهوة، مشيرا الى ان المصنع يضم ٨ خطوط انتاج تعمل باحدث أنظمة تكنولوجيا التحكم في الإدارة التصنيعية وأعلى معايير الجودة والسلامة والصحة المهنية لسلامة الأفراد والجودة للمنتجات، حيث سيوفر المصنع الجديد منتجات مصرية عالية الجودة تنافس في الأسواق

CODEX

الكودكس المصرية

الولايات المتحدة نسنضيف إجتماعات اللجنة الدولية لدمسور الأغذية المعنية بمنبقيات العقاقير البيطرية في الإغذية (CCRVDF)

م. رضا محمد سيد

الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية

د- رفع التوصيات التالية الى إجتماع الدورة رقم (٤١) للجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي للاعتماد :

- منع استخدام العقار البيطري Gentian Violet في الأغذية ذات الأصل الحيواني نظراً لعدم وجود مستوى آمن من منبقيات هذا العقار أو لنواتج تحلله.

- المسودة المقترحة للحدود القصوى لمنبقيات العقار البيطري الخاصة بـ (Ampicillin ، Flumethrin ، Lufenuron)

- قائمة أولويات احتياجات الدول من تقييم لجنة الخبراء الجيكفا من منبقيات العقاقير البيطرية والتي تشمل على العقاقير التالية (، Ethoxyquin ، Sisapronil ، Halquinol ، Ethion ، Diflubenzuron ، ... الخ)

- تعديل الفقرة ٣٠ ، و الفقرة ٤/٣ من مبادئ تحليل المخاطر التي تطبقها اللجنة الدولية لمنبقيات العقاقير البيطرية CCRVDF .

- إنشاء مجموعة عمل الكترونية ، برئاسة كينيا ، وتشارك في رئاستها نيوزيلندا ، وتعمل باللغة الإنجليزية فقط وتقدم تقارير إلى اللجنة الدولية لمنبقيات العقاقير البيطرية في إجتماعها القادم CCRVDF 25 بالتنسيق مع مجموعة العمل الالكترونية الناشئة عن اللجنة الدولية لبقايا المبيدات EWG CCPR الخاصة (تصنيف الأغذية والأعلاف) لوضع التعريف الكامل للأحشاء الحيوانية المأكولة (Edible Offal) ولاي أنسجة حيوانية أخرى ذات صلة .

- إنشاء مجموعة عمل برئاسة أستراليا ، تعمل باللغات الإنجليزية والفرنسية والإسبانية ، والتي ستجتمع على الفور قبل الدورة القادمة للنظر في الردود على طلب التعليقات والمعلومات حول قائمة أولويات العقاقير البيطرية التي تتطلب التقييم أو إعادة التقييم بواسطة لجنة الخبراء JECFA .

- إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة الاتحاد الأوروبي تقوم بإعداد ورقة نقاشية لاستكشاف طرق واقعية حول كيفية قيام اللجنة الدولية لمنبقيات العقاقير البيطرية CCRVDF بدورها كمدير للمخاطر الخاصة بالحدود القصوى لمنبقيات العقاقير البيطرية .

- مخطط قيام الهيئة بالأنشطة التالية خلال الفترة القادمة:

أ- الاشتراك في مجاميع العمل الالكترونية المنبثقة عن هذا الإجتماع .

ب- التنسيق مع دول إقليم الشرق الأدنى والدول الإفريقية من خلال لجان التنسيق الإقليمية في جميع المواضيع المتعلقة بهذه اللجنة قبل إجتماعات الدورة (٤١) من هيئة الدستور الغذائي.

عقدت لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية (CCRVDF) الدورة الرابعة والعشرين في ولاية شيكاغو، إلينوي، الولايات المتحدة الأمريكية في الفترة من ٢٣ - ٢٧ أبريل ٢٠١٨ ، وقد حضر الاجتماعات مشاركين من عدد (٦٩) دولة عضو ومنظمة واحدة عضو وعدد (٥) منظمات مراقبة إلى جانب منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية.

وقد مثل جمهورية مصر العربية في اجتماعات هذه اللجنة كل من:

- د/ منى عبد المسيح منقريوس - هيئة الخدمات البيطرية - وزارة الزراعة
- م/ رضا محمد سيد - الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية بالهيئة - رئيس الوفد.

من أهم الموضوعات التي تم مناقشتها في اجتماعات تلك اللجنة الدولية :
أ- متطلبات إصدار التراخيص للأدوية البيطرية في ضوء التقرير المقدم من المكتب الدولي للأوبئة .

ب- المسودة المقترحة بالحدود القصوى لبقايا العقاقير البيطرية المسموح بها في الأغذية ذات الأصل الحيواني (Monepantel ، Lufenuron ، Zilpatrol hydrochloride ، amoxicillin ، Flumethrin ، Gentian Violet) .

ج- الأوراق النقاشية لنتائج مجاميع العمل الناشئة عن الدورة السابقة لإجتماع اللجنة الدولية المشار إليها والتي اشتركت فيها جمهورية مصر العربية التالية :

- أولويات عمل اللجنة الدولية للعقاقير البيطرية .

- الحدود القصوى لمنبقيات العقاقير البيطرية طبقاً لمجاميع الأسماك .

- مراجعة الطرق التحليلية لتحديد منبقيات العقاقير البيطرية .

- التعريف الكامل للأحشاء الحيوانية المأكولة .

- ومن أهم نتائج وتوصيات اجتماعات اللجنة الدولية المشار إليها:

أ- إحاطة اللجنة بنتائج وتوصيات الاجتماع الثامن والخمسون للجنة الخبراء الجيكفا (JECFA) المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية فيما يتعلق بتقييم العقاقير البيطرية المطلوبة .

ب- عرض تقرير عن أنشطة المنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE والذي يتضمن المتطلبات الفنية لتسجيل المنتجات الطبية البيطرية (VICH) .

ج- الإبقاء على مسودة الحدود القصوى المقترحة من قبل لجنة الخبراء الجيكفا (JECFA) لمنبقيات العقار البيطري Zilpaterol Hydrochloride في عضلات وكبد وكلى الأبقار عند الخطوة الرابعة من إجراءات الكودكس لعدم التوافق في الآراء .

مصرنشارك بلجنة الدستور الغذائي الدولية المعنية بأسس

ب- التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائي والمحالة من لجان القطاعات الأخرى وذلك في المجالات التالية:

- أغذية الرضع - مساحيق منتجات الألبان - الجبن - الكينوا- الملوثات في الأسماك

ج- مراجعة وتحديث طرق التحليل في المواصفة الدولية كودكس رقم ٢٣٤ "الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات" .

د- المعايير الخاصة بالتصديق على طرق التحليل الحيوية لتقدير الفيتامينات.

هـ - مقترح تعديل المبادئ التوجيهية الخاصة بقياسات اللايقين (كودكس رقم ٢٠٠٤/٥٤) .

و- مقترح تعديل المواصفة الدولية كودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠ «الإرشادات العامة لسحب العينات» .

وقد خلص الإجتماع إلى التوصيات التالية :

أ - التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وحرصاً من الهيئة على المشاركة في لجان الكودكس الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٣٩) للجنة الدولية المعنية بأساليب التحليل وسحب العينات والتي عقدت بمدينة بودابست - المجر خلال الفترة من ٧- ١١ مايو ٢٠١٨ وذلك بحضور (٥١) دولة من ضمنها مصر و(١٣) منظمة دولية.

وقد مثل مصر في الاجتماع كل من المهندس أحمد حامد الطوخي من غرفة الصناعات الغذائية والكيميائية مريم برسوم أنسى أخصائي مواصفات غذائية - الأمانة الفنية للجنة طرق التحليل وسحب العينات بالهيئة - رئيس الوفد .
وخلال الاجتماع تم مناقشة الموضوعات التالية:

أ - المواضيع المحالة من لجان القطاعات الغذائية المختلفة والمنظمات الأخرى.

ك. مريم برسوم أنسى

أخصائي مواصفات غذائية

- الأمانة الفنية للجنة طرق

التحليل وسحب العينات بالهيئة

GODEX

٦ الكودكس المصري



أكد المهندس عمرو نصار وزير التجارة والصناعة حرص الحكومة على توفير المناخ المواتي لجذب المزيد من الاستثمارات الأجنبية للاستثمار في السوق المصري خاصة وأن مصر تمثل إحدى أهم الوجهات الاستثمارية بمنطقة الشرق الأوسط وقارة أفريقيا، لافتاً إلى أن النتائج الإيجابية لبرنامج الإصلاح الاقتصادي قد ساهمت في جذب العديد من الشركات العالمية للاستثمار والتوسع بالسوق المصري في مختلف القطاعات.

جاء ذلك خلال لقاء الوزير بوفد إحدى كبريات الشركات العالمية المنتجة للشيكولاته وذلك لبحث وضع الاستثمارات الحالية والخطط المستقبلية للشركة في مصر.

وقال الوزير إن الوزارة حريصة على تقديم كافة التسهيلات للشركة خاصة في ظل التوسعات التي تقوم بها حيث قامت خلال شهر فبراير الماضي بإضافة خطي إنتاج جديدين بتكلفة استثمارية تتخطى الـ ٧٥٠ مليون جنيه مصري، إلى جانب افتتاح خط إنتاج لمنجج جديد من منتجات الشركة حيث يعد هذا الخط الوحيد للشركة من هذا المنتج على مستوى العالم بقيمة استثمارات الـ ٢٤.٨ مليون دولار ويوفر ١٧٩ فرصة عمل جديدة، مشيراً إلى أن تلك التوسعات ساهمت في زيادة استثمارات الشركة في مصر لتبلغ في الوقت الحالي ١٦٥ مليون دولار. وأوضح نصار أن زيادة استثمارات الشركة بالسوق المصري تعكس مدى ثقة الشركة العالمية في قوة واستقرار الاقتصاد المصري وقدرته على توفير مناخ ملائم وجاذب للاستثمار.

ومن جانبه أكد السيد/ دانكن ماكلوك، المدير الإقليمي للشركة أن الشركة تولي أهمية كبيرة لزيادة استثماراتها داخل السوق المصري خاصة في ظل الإصلاحات الاقتصادية والتشريعية التي شهدتها الاقتصاد المصري خلال السنوات القليلة الماضية والتي ساهمت في جذب العديد من المستثمرين الأجانب لضخ استثمارات جديدة في مصر، لافتاً إلى أن الشركة تركز أيضاً على نمو صادراتها للسوق المحلي حيث ضاعفت قائمة مورديها المحليين خلال السنوات الثلاثة الماضية، لافتاً إلى أن الشركة تستهدف الاعتماد التام على مصنعين محليين لمواد التعبئة والتغليف الخاصة بالشركة بنهاية العام الجاري.

وأضاف أن مصنع الشركة بمصر يقوم حالياً بتصدير حوالي ٨٠٪ من إنتاجه لأكثر من ٢٥ دولة حول العالم ومن المتوقع أن يتضاعف حجم صادرات الشركة من ٤٢ مليون دولار خلال العام الماضي ليكسر حاجز الـ ١٠٠ مليون دولار بنهاية العام الجاري، كما يصل حجم فرص العمل التي تتيحها الشركة بمصر حوالى ١٠.٠٠٠ فرصة عمل مباشرة وغير مباشرة.

خلال لقائه بممثلي إحدى الشركات الفدائية الدولية

ج. عمرو نصار: زيادة

استثمارات الشركات

العالمية في السوق المصري

شهادة ثقة في قوة

واستقرار الاقتصاد المصري

اليب التحليل وسحب العينات بالمجر

التوصيات الخاصة بالهيئة :
أ - المشاركة في مجاميع العمل الالكترونية المشار إليها بعالية.
ب - مراجعة المواصفات القياسية المصرية الخاصة بخط سحوب العينات والتحليل، وخاصة المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٠١٧/٨١١٠ والمتبناة عن المواصفة الدولية الكودكس رقم ٢٣٤ وذلك فور اعتمادها.
ج - دراسة تبنى المواصفات الدولية الصادرة عن الأيزو أرقام ٣٩٥١-١/٢٠١٣، ٢٨٥٩-١، ٢٠١٧/٢ الصادرة في مجال سحب العينات بما لا يتعارض مع المواصفات الدولية الصادرة عن الكودكس في هذا المجال وذلك من خلال اللجنة الفنية لأساليب التحليل وسحب العينات بالهيئة.

و - البدء في مراجعة المبادئ التوجيهية التالية كعمل جديد:
- قياسات الالبيقين Uncertainty (المواصفة الدولية كودكس رقم ٢٠٠٤/٥٤)، وتقديم وثيقة المشروع المعدلة للموافقة عليها من قبل اللجنة الرئيسية للكودكس في اجتماعاتها بالدورة رقم (٤١)، وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة ألمانيا لوضع مقترح لمراجعة المبادئ التوجيهية سألقة الذكر للنظر فيها باجتماعات الدورة القادمة للجنة، مع مراعاة ما ورد بالمواصفات الدولية الأيزو أرقام ٣٩٥١-١/٢٠١٣، ٢٨٥٩-٢٠١٧/١،٢ الصادرة في مجال سحب العينات.
- أسس سحب العينات (كودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠)، وذلك في ضوء وثيقة العمل الجديدة للموافقة عليها من قبل اللجنة الرئيسية للكودكس، وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة نيوزيلاندا لوضع مقترح العمل الجديد.

من هيئة الدستور الغذائي والمحالة من لجان القطاعات الأخرى (أغذية الرضع - مساحيق منتجات الألبان - الجبن - الكينوا - الملوثات في الأسماك).
ب - استكمال العمل بمجموعة العمل الإلكترونية بقيادة البرازيل لمراجعة وتحديث طرق التحليل في المواصفة الدولية كودكس رقم ٢٣٤ «الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات» وخاصة شكل وهيكله المواصفة.
ج - إنشاء مجاميع عمل إلكترونية مصغرة منبثقة عن مجموعة العمل سألقة الذكر في القطاعات التالية: الحبوب، البقول، الزيوت والدهون، والألبان ومنتجاتها وذلك لمراجعة طرق التحليل الصادرة عن كل قطاع.
د - الموافقة على استخدام المعايير العامة لاختيار طرق التحليل والواردة في دليل الإجراءات الصادر عن هيئة الدستور الغذائي والمعايير الأخرى المتعارف عليها في وثائق المنظمات الدولية الأخرى على أساس كل حالة على حدة وذلك لتقييم الطرق الحيوية.

CODEX

الكودكس المصرية

المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية يصدر تقريره عن عام ٢٠١٨ حول تحسين التغذية

التغذية

كما قال داسيلفا: "نحن بحاجة إلى التجارة، حيث ينبغي على جميع البلدان، دون استثناء، تبادل المنتجات لإطعام شعوبها ولكن السؤال المطروح هنا هو: ما هو نوع التبادل الذي نسعى إليه؟".

نتيجة زيادة التوترات التجارية فيما يتعلق بالمنتجات الطازجة على وجه الخصوص، قال داسيلفا: "إن تطبيق الأنظمة ذاتها الخاصة بمنتج مصدر من البرازيل إلى اليابان، على سبيل المثال، على سلعة يتم إنتاجها في مكان قريب ليتم بيعها في السوق للمزارعين في نفس المدينة، هو أمر عفا عليه الزمن".

ونتيجة لذلك، فإن الأغذية المصنعة والمنتجة بكميات كبيرة والتي غالباً ما تحتوي على كميات كبيرة من الدهون المشبعة والملح والسكر، تتمتع بنوع من الأفضلية في ظل القواعد الحالية.

"ولكي تضمن النظم الغذائية في المستقبل توفير غذاء صحياً لجميع الناس، يجب علينا إحداث تغيير كبير"، مشيراً إلى أن هذا سيترتب عليه الكثير من العمل من قبل هيئات وضع المواصفات مثل الدستور الغذائي. وأضاف: "سيتمتع علينا التفكير بعمل كبير وطموح إذا أردنا حقاً إحداث هذا التغيير".

وقال شنغن فإن "إن التجارة تلعب دوراً أساسياً في متابعة الأهداف العالمية للقضاء على الجوع"، وأشار إلى دور التجارة الدولية في زيادة مستويات توافر الغذاء والمساعدة في زيادة التنوع الغذائي، كما هو الحال عندما يتم تصدير الفواكه الاستوائية إلى المناطق معتدلة الحرارة خلال فصل الشتاء، وتصدير الحبوب في الاتجاه الآخر.

وأشار تقرير المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية إنه على مدار الأربعين سنة الماضية، ارتفعت حصة العالم من السعرات الحرارية الغذائية التي تعبر الحدود الدولية من نحو 12 بالمائة إلى أكثر من 19 بالمائة.

وتؤثر التجارة في المواد الغذائية على أمور تتعدى موضوع السعرات الحرارية والاستهلاك. وفي هذا الشأن، أشار المدير العام للمعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية إلى واردات الصين من "المياه الافتراضية"، من خلال الواردات الغذائية من البرازيل وكندا والولايات المتحدة، والتي بدونها يمكن أن تتعرض المياه الجوفية والأنهار في الصين إلى الاستنزاف. وأكد شنغن فإن على أهمية إيجاد بيئة شاملة، لا سيما بالنسبة لأصحاب الحيازات الصغيرة في العالم، لضمان أن تتفوق إيجابيات التجارة على السلبات المحتملة.

المصدر:

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

<http://www.fao.org/news/story/ar/item/1128297/icode>

نشر المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية تقرير السياسة الغذائية العالمية لعام 2018 الذي ركز هذا العام على كيفية التقليل من الاستياء المتزايد نتيجة العولمة، وقد عبر السيد جوزيه غرازيانو المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) بأن التجارة العالمية في الغذاء ضرورية لجميع بلدان العالم، ولكن يجب إعادة هيكلة هذه التجارة والقواعد المنظمة لها بهدف دعم التجارة في الأغذية الصحية والمغذية بدلاً من الأغذية التي لا تتميز إلا بتكلفتها الرخيصة.

وأضاف غرازيانو أن تسهيل عملية تصدير السلع لإطعام العالم كان أمراً حتمياً بعد الحرب العالمية، ولكن تبدلت أهميته بعد ذلك حيث أصبحت السلع



مرادفا للأغذية المصنعة في المصانع، مع احتمال أن يصبح خطر البدانة مساوياً في حدته لخطر الجوع، فالآن تتغير الأشياء كلياً. وقال إن نموذج "من المزرعة إلى المائدة" في السلسلة الغذائية لا يستوعب الحقائق المعقدة للأنظمة الغذائية، مضيفاً: "معظم الأشياء المهمة التي نقوم بها تتجاوز المائدة".

وأضاف أنه ينبغي إعادة تصميم البيئة التنظيمية للغذاء، والتي تشمل القوانين والمعايير وبروتوكولات الإنتاج والإعانات وبروتوكولات الكشف، بهدف "حماية الغذاء الصحي وليس الغذاء بشكل عام" حيث شدد على أن "تعزيز الغذاء الصحي جزءاً من عمل الفاو، ويمكن حتى وصفه بالالتزام" ومن جانبه قال شنغن فإن -المدير العام للمعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية- "يجب أن نذهب إلى ما هو أبعد من الإنتاج"، مشيراً إلى أن التحديات الرئيسية التي تواجه هدف القضاء على الجوع تشمل التغذية

والعمالة والهجرة والمشاركة بالمعرفة والبيانات.

CODEX

الكودكس المصري

نحدث شمار

«التبغ يدمر القلب، فاختر صحتك وليس التبغ»

منظمة الصحة العالمية نحتفل باليوم العالمي للإقلاع عن تعاطي التبغ

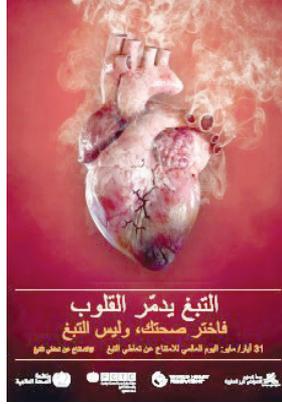
إدارة الأغذية والدواء الأمريكية تمنح حظر السجائر الإلكترونية ذات النكهات المختلفة

تعتزم «إدارة الأغذية والدواء» الأمريكية فرض حظر على العديد من السجائر الإلكترونية المنكهة في متاجر التجزئة ومحطات الوقود في جميع أنحاء الولايات المتحدة، وذلك بعد أن أفادت العديد من التقارير بأضرارها الصحية. يأتي ذلك في إطار جهود «إدارة الأغذية والدواء» الأمريكية للحد من استخدام المراهقين للسجائر الإلكترونية المنكهة، والتي طالما اعتبرت ممرضة للشباب الذين أصبحوا من مدمني النيكوتين. وقال مسئول كبير في الإدارة، إن تفاصيل الحظر ستعلن خلال المرحلة القريبة المقبلة، وسيتم إعفاء نكهات المنقول والنعناع، مشيراً إلى أن الوكالة ستقوم بتكليف إجراءات التحقق من العمر للمبيعات عبر الإنترنت لمنع القاصرين من شراء قرون النكهة.

وأفاد مفوض إدارة الأغذية والعقاقير الدكتور سكوت جوتليب، في تصريحات صحفية، أن هناك إدراكاً بأن السجائر الإلكترونية هي بديل أكثر أماناً للأطفال، لكنها يمكن أن تؤدي إلى إدمان مدى الحياة. وأوضح، في إشارة إلى الجهود المبذولة مثل الحظر المقترح، «من أجل إغلاق المنصة على السجائر الإلكترونية للأطفال، علينا أن نضع بعض المطبات السريعة للبالغين». وأشار جوتليب إلى أن إدارة الغذاء والدواء بدأت في البداية حملة قمع على السجائر الإلكترونية ذات النكهة في وقت سابق من هذا العام، حيث وصل عدد المراهقين الذين يستخدمون هذه المنتجات إلى مستويات وبائية.

مخاطر الإصابة بأمراض القلب من خلال الإقلاع عن تعاطي التبغ وتجنب التعرض للتدخين السلبي؛ وتشجع الحكومات على أن تتخذ كافة الإجراءات الممكنة لمكافحة تعاطي التبغ وارتفاع وعي الجمهور بشأن العلاقة بين تعاطي التبغ وأمراض القلب؛

وأخيراً تشجع البلدان ومنظمات المجتمع المدني على تعزيز الوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية ومكافحتها وذلك من خلال تكثيف إجراءاتها ذات الصلة بتدابير السياسات الست بما يتسق مع اتفاقية منظمة الصحة العالمية الإطارية بشأن مكافحة التبغ، ومن ثم الحد من الطلب على التبغ.



وتدابير السياسات الست هي: رصد تعاطي التبغ وسياسات الوقاية منه؛ وحماية الناس من دخان التبغ؛ وعرض المساعدة للإقلاع عن تعاطي التبغ؛ والتحذير من أخطار التبغ؛ وإنفاذ حظر الإعلان عن التبغ والترويج له

ورعايته؛ وزيادة الضرائب المفروضة على التبغ.

ويشدد الدكتور المحجور على الأمر بقوله «يحتوي التبغ بكل أشكاله على مواد كيميائية خطيرة». مضيفاً أن «الاستراتيجية الوحيدة الناجحة للمحافظة على سلامة القلب والأوعية الدموية هي الإقلاع عن تعاطي التبغ وتجنب البدء في ممارسة عادة التدخين وعدم التعرض للتدخين السلبي». وتسبب كل من الشيشة، والتبغ عديم الدخان، والسجائر الإلكترونية مخاطر صحية جسيمة مثل النوبات القلبية والسكتات وارتفاع ضغط الدم وقصور القلب وعدم انتظام ضربات القلب وأمراض أخرى خاصة بالقلب والأوعية الدموية. كما يتسبب التدخين السلبي في الإصابة بأمراض حادة ومزمنة في القلب والأوعية الدموية، ويؤدي التدخين السلبي إلى الموت المفاجئ لدى الرضع، أما الحوامل فيؤدي إلى انخفاض وزن أطفالهن عند الولادة فضلاً عن ظهور عيوب خلقية في القلب في الأجنة.

المصدر:

المكتب الإقليمي لشرق المتوسط - منظمة الصحة العالمية

<http://www.emro.who.int/ar/media/news/world-no-tobacco-day-2018-tobacco-breaks-hearts.html>

تحتفل منظمة الصحة العالمية وشركاؤها في ٣١ مايو من كل عام باليوم العالمي للاحتفال عن تعاطي التبغ، حيث تسلط الضوء فيه على المخاطر الصحية وغيرها من المخاطر المرتبطة بتعاطي التبغ، وكذا تدعو إلى تبني سياسات تخفض استهلاكه.

وقد ركز اليوم العالمي للاحتفال عن تعاطي التبغ هذا العام على موضوع «التبغ وأمراض القلب». حيث رفعت حملة هذا العام شعار «التبغ يدمر القلب، فاختر صحتك وليس التبغ».

ويعتبر تعاطي التبغ أحد الأسباب الأساسية للوفاة المبكرة والإعاقة حول العالم، كما أنه من عوامل الخطر الرئيسية التي تؤدي إلى الإصابة بأمراض القلب التاجية والسكتة الدماغية وأمراض الأوعية الدموية الطرفية.

ويقول الدكتور جواد المحجور، مدير منظمة الصحة العالمية لإقليم شرق المتوسط بالإنابة «أمراض القلب والأوعية الدموية هي السبب الرئيسي للوفاة والإصابة بالمرض في معظم بلدان إقليم شرق المتوسط، فقد توفي بسببها ١,٤ مليون شخص تقريباً في الإقليم في عام ٢٠١٥».

وأضاف «تشير التقديرات إلى أن الوفيات بسبب أمراض القلب والأوعية الدموية، والتي يُعزى معظمها إلى داء القلب الإقفاري في إقليم شرق المتوسط، ستزيد بشكل ملحوظ في العقد المقبل مقارنة بأي إقليم آخر في العالم باستثناء إفريقيا».

ويغيب عن شرائح كبيرة من الناس أن تعاطي التبغ هو السبب الرئيسي وراء الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية. وعليه، تسعى منظمة الصحة العالمية إلى رفع وعي الجمهور بالعلاقة بين تعاطي التبغ والتعرض للتدخين السلبي وأمراض القلب والأوعية الدموية وذلك بمناسبة الاحتفال باليوم العالمي للاحتفال عن تعاطي التبغ. ويؤكد الدكتور المحجور أن «تعاطي التبغ قد ارتفع بين الرجال والنساء والفتيات في الإقليم. وتبلغ نسبة تعاطي التبغ في بعض بلدان الإقليم ٥٢٪ بين الرجال و ٢٢٪ في صفوف السيدات. وأصبحت معدلات التدخين بين الشباب تثير القلق بشكل خاص؛ حيث تصل إلى ٤٢٪ بين الفتيان و ٣١٪ بين الفتيات، ويشمل ذلك تدخين الشيشة التي يُقبل عليها الشباب أكثر من إقبالهم على تدخين السجائر».

وبمناسبة اليوم العالمي للاحتفال عن تعاطي التبغ لعام ٢٠١٨، فإن منظمة الصحة العالمية تشجع الجمعيات المعنية بأمراض القلب والأوعية الدموية والمتخصصين في هذا المجال على الاضطلاع بمسؤولياتهم وتنقيف الجمهور والأخذ بزمام القيادة للحد من تعاطي التبغ، وبذلك يتم احتواء وباء أمراض القلب والأوعية الدموية على المستويين الوطني والإقليمي؛ كما تشجع الجمهور ككل على بذل جهود حثيثة لخفض

CODEX

هيئة المواصفات والجودة نشرك في اجتماعات الدورة (٧٥) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (كودكس) بروما

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية – مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

اجتماعات الدورة رقم (٤١) في إمكانية اعتماد مشروع المواصفة الخاصة بالكينوا، مع التوصية بضرورة تحديد طريقة تحليل الصابونين .
- إنشاء سبع مجاميع عمل إلكترونية تتولى إعداد المشاريع المقترحة من قبل اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة التي تعمل بالمراسلة وذلك لإبداء التعليقات عليها ودراستها من قبل اللجنة.

وفيما يتعلق بالخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة من ٢٠١٤-٢٠١٩ فقد أصدرت اللجنة عدد من التوصيات تضمنت:

- أقرت اللجنة تقرير حالة تنفيذ الخطة الاستراتيجية لعام ٢٠١٧ وطلبت من أمانة الدستور الغذائي بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية عرض تقرير حالة عام ٢٠١٨ في اجتماعات الدورة (٧٧) للجنة التنفيذية ضمن الخطة الاستراتيجية للفترة ٢٠١٩-٢٠١٤.

- طلبت من أمانة الدستور الغذائي (الكودكس) تعميم نموذج مشروع تقارير مجموعات العمل الإلكترونية لكي يبدي أعضاء

اللجنة التنفيذية تعليقاتهم عليه قبل نشره في عام ٢٠١٨. وحول الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢٥ فقد أوصت اللجنة بالموافقة علي تعميم مشروع الخطة الاستراتيجية علي الأعضاء في الأول من أغسطس ٢٠١٨ لإبداء التعليقات عليه.

الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢٥:

١- أوصت اللجنة بالموافقة علي تعميم مشروع الخطة الاستراتيجية علي الأعضاء في الأول من أغسطس ٢٠١٨ لإبداء التعليقات عليه.

٢- وافقت اللجنة التنفيذية بسبب ضيق الوقت على إرجاء مناقشة الموضوعات التالية إلي دورتها (٧٦):

أ- خطة عمل الدستور الغذائي للاتصالات للفترة من ٢٠١٧-٢٠١٩.
ب- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة من ٢٠١٨-٢٠١٩.
ج- الطلبات المقدمة من المنظمات الدولية غير الحكومية للحصول علي صفة مراقب في الدستور الغذائي.

٣- أشارت اللجنة إلي أن الموضوعات التالية سيتم مناقشتها في اجتماعات الدورة رقم (٤١) لهيئة الدستور الغذائي:

أ- اللجان التي تعمل بالمراسلة – نموذج تجريبي للجنة المعنية بتطوير المواصفات:

ب- تقرير عن المسائل المالية المتعلقة بميزانية الدستور الغذائي خلال الفترة من ٢٠١٦-٢٠١٧ والتقدم المحرز في الفترة من ٢٠١٨-٢٠١٩.

ج- المقترح المقدم عن المسائل المالية المتعلقة بميزانية الدستور الغذائي خلال الفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢١.

د- الدعم العلمي المشترك بين منظمي الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

المسائل الناشئة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

ثانياً: التوصيات الخاصة بالهيئة :

المشاركة في مجاميع العمل الإلكترونية المشار إليها بعالية المعنية بلجنة الخضر والفاكهة المصنعة وذلك فور إرسال سكرتارية هيئة الدستور الغذائي (كودكس) خطابات الدعوة الخاصة بكل مجموعة عمل.

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) ، شاركت هيئة المواصفات والجودة في اجتماعات الدورة رقم (٧٥) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (كودكس) (CCE XEC 75) كعضو بإقليم الشرق الأدنى والتي تم عقدها في روما - إيطاليا خلال الفترة من ٢٦- ٢٩ يونيو ٢٠١٨

وقد مثل مصر في هذا الاجتماع المهندسة حنان فؤاد حامد – مدير إدارة المواصفات الغذائية ومقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية وقد ناقشت الاجتماعات عدد من الموضوعات المحالة من اجتماعات لجان هيئة الدستور الغذائي حيث أصدرت عدد من التوصيات ومن أهمها:

التأكيد علي وقف العمل بالخطوط التوجيهية بشأن إنتاج وتصنيع وتوسيم وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً- تربية الأحياء المائية العضوية.

- دراسة كلا من جميع النصوص المرفوعة لاعتمادها كما اقترحتها اللجان المعنية والموافقة علي جميع البنود المقترحة كعمل جديد والتعليقات والتوصيات الواردة - قيام لجنة الدستور الغذائي

المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة بدراسة أكثر الطرق كفاءة لإدارة عملها وذلك من خلال إطلاق مبادرات للتوصل إلي توافق في الآراء بشأن القضايا العالقة ووضع الأولويات لاقتراحات العمل الجديدة، مع مراعاة المواصفات والممارسات المتعلقة بالجودة التجارية القائمة حالياً وتأثيرها علي التجارة الدولية من أجل الاسترشاد بها في عملية وضع المواصفات.

- أن تبحث اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة في آلية ترتيب الأولويات من أجل إدارة عملها علي نحو أفضل.

- قيام اللجنة المعنية بملوثات الأغذية بتسريع العمل علي تجميع البيانات لتحديد الحد الأقصى للأفلاتوكسينات في الفول السوداني الجاهز للأكل وتنفيذ مدونة ممارسات لمنع وخفض تلوث الفول السوداني بملوث الأفلاتوكسين.

- أن توضح اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلي الأغذية الإجراءات العملية لإضافة/إزالة مواد فردية مضافة إلي الأغذية ضمن نفس المجموعة الرئيسية.

- قيام مجموعة العمل الإلكترونية التابعة للجنة المعنية ببقايا المبيدات المختصة بمراجعة تصنيف الأغذية والأعلاف بالإضافة إلي اختصاصاتها

الموجودة حالياً بحيث تعمل مع مجموعة العمل الإلكترونية التابعة للجنة المعنية ببقايا العقاقير البيطرية في الأغذية المختصة بتعريف الأنسجة الحيوانية وصولاً إلي وضع تعريف موحد يسهل تحديد الحدود القصوى لمخلفات المبيدات والعقاقير البيطرية.

- معالجة المسائل والتحديات والمواصلة علي مناقشة الحدود القصوى المقترحة لمخلفات هيدروكلوريد زيلباترول في دهن وكبد وكي ولحم الأبقار

في الدورة رقم (٧٧) لاجتماع اللجنة التنفيذية بالاستعانة بتقرير تعدد أمانة الدستور الغذائي بالتعاون مع مكتب الهيئة والمستشارين القانونيين لكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية وبالإستناد إلي ما ورد من

تعليقات خلال هذه الدورة.

- وقف العمل بمواصفة عصير قصب السكر المجفف غير المكرر بالطرد المركزي وذلك نظراً لعدم التوصل إلي توافق في الآراء داخل اللجنة المعنية

بالسكر.

- أن تنظر هيئة الدستور الغذائي (كودكس) في

GODEX

إيطاليا نسنضيف إجتماعات الدورة (٤١) لهيئة المسنور الفخائي (CAC41)

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

- في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وحرصاً من الهيئة على المشاركة في لجان الكودكس الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الاغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٤١) لهيئة الدستور الغذائي (CAC41) والتي عقدت في روما - إيطاليا خلال الفترة من ٢ - ٦ يوليو ٢٠١٨.
- وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كل من:**
- أ.د/ صلاح أبو ريه - أستاذ متفرغ - كلية الزراعة جامعة القاهرة
 - م/ مصطفى غنيمي قاسم - مدير عام البحوث ومراقبة الجودة - الشركة القابضة للصناعات الغذائية
 - م/ محمد راشد أمين - مدير قسم التشريعات الغذائية - شركة جهينة للصناعات الغذائية
 - م/ الشحات سليم - المدير التنفيذي - غرفة الصناعات الغذائية
 - د/ نزمين إبراهيم الدسوقي - مدير الشؤون العلمية والتنظيمية - شركة كوكاكولا أتلانتيك العالمية
 - م/ حنان فؤاد حامد - مدير إدارة المواصفات الغذائية بالهيئة - رئيس الوفد
 - م/ أحمد محمد الحلو - الأمانة الفنية للجنة المصرية لدستور الأغذية - الهيئة
- كما انضم إلى الوفد كل من:
- أ.د/ أحمد عبد الباسط شلبي وزير مفوض-رئيس المكتب الزراعي ونائب المندوب الدائم لمصر لدى منظمات الأمم المتحدة في روما
 - د/ نبيلة محمود محمد وزير تجاري مفوض - السفارة المصرية بروما
- وقد اعتمدت هيئة الدستور الغذائي الآتي:**
- أ- بشأن مواصفات الدستور الغذائي
 - الحدود القصوى لمبتيبات المبيدات (MRLs) في الأغذية والأعلاف المختلفة
 - الحدود القصوى لميثيل الزئبق في أسماك الأبراميس ومرلين والقرش والتونة، كذلك الحدود القصوى للكادميوم في الشوكولاتة
 - الحدود القصوى للعقاقير البيطرية المستخدمة في الحيوانات المنتجة، وتعديل دليل الإجراءات فيما يتعلق بمبادئ تحليل المخاطر الخاصة بمبتيبات العقاقير البيطرية في الأغذية، والتوصية بإدارة المخاطر المتعلقة بالعقار البيطري **Gentian Violet**
 - مراجعة قواعد الممارسات الخاصة بإرشادات مراقبة الهستامين في الأسماك والمنتجات السمكية
 - مدونة الممارسات الخاصة لمنع وتقليل التلوث بالديوكسينات في الأغذية والأعلاف، مثل مركبات ثنائي الفينيل متعدد الكلور PCB ومشابهاتها
 - القواعد الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الغذاء، كذلك مراجعة بنود المواد المضافة في عدد من مواصفات الدستور الغذائي، ومراجعة أسماء الأقسام ونظام الترقيم الدولي
- ومعايير تمييز ونقاء المواد المضافة إلى الغذاء
- مراجعة بند التاريخ في المواصفة العامة لبيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأة
 - مواصفة كلا من الباذنجان والكيثوا.
 - مقترحات العمل الجديد ومقترحات وقف العمل وإلغاء وتعديل بعض النصوص مواصفات الدستور الغذائي.
 - ب- بشأن إدارة عمل الدستور الغذائي
 - سلطت هيئة الدستور الغذائي الضوء على أهمية مراعاة إجراءات الدستور الغذائي وتوافق الآراء في عملية صنع القرار في الدستور الغذائي.
 - أقرت بأهمية الحفاظ على مدى واسع ومرن من الاختيارات عند اتخاذ قرار بشأن طرق عمل اللجان، على أن يتم اتخاذ القرارات لكل حالة على حدة استناداً إلى طبيعة العمل، كما وافقت على انتظار نتائج اجتماعات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة فيما يتعلق باللجان التي تعمل بالمراسلة قبل الدخول في مناقشات إنشاء لجنة معنية بتقديم المواصفات من عدمه.
 - ج- بشأن المشورة العلمية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والقضايا المتعلقة بالسياسات ذات الصلة بعمل هيئة الدستور الغذائي
 - أوصت هيئة الدستور الغذائي الدول الأعضاء على المستوى الوطني بدعم تخصيص يوم (٧) يونيو من كل عام يوم عالمي لسلامة الأغذية، والذي يتم طرحه في الجمعية العمومية للأمم المتحدة في دورتها القادمة، كما حثت الدول الأعضاء على المشاركة مع ممثلي كلا المنظمين على المستويات الوطنية لتقديم الدعم المادي والمشورة العلمية لخدمة سلامة الأغذية.
 - د- فيما يتعلق بانتخاب الرئيس ونواب رئيس هيئة الدستور الغذائي أعيد انتخاب السيد **Guilherme Antonio da Costa Jr** من البرازيل - رئيساً لهيئة الدستور الغذائي، كما أعيد انتخاب النواب التالي أسماؤهم السيد **Purwiyatno Hariyadi** من إندونيسيا والسيد **Steve Wearne** من المملكة المتحدة والمهندسة / مريم عيد من لبنان اعتباراً من نهاية الدورة الحالية وحتى نهاية الدورة العادية المقبلة (الثانية والأربعون).
 - **التوصيات والمقترحات الخاصة بالهيئة:**
 - أ- المتابعة والاشتراك في مجاميع العمل الالكترونية الهامة لمصر فور انشائها وابداء الرأي فيها عبر لجان الكودكس المناظرة بالهيئة.
 - ب- التعاون مع المكاتب الإقليمية والوطنية لكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لدعم مصر فنياً للحصول على الدعم المقدم من هيئة الكودكس خلال برنامج الدعم CTF2.
 - ج- التواصل مع وزارة الخارجية لدعم إقرار يوم (٧) يونيو من كل عام يوم عالمي لسلامة الغذاء والمقرر مناقشته ضمن أجندة اجتماعات الجمعية العمومية للأمم المتحدة في دورتها المقبلة.

CODEX

الكودكس المصرية ١١

مصر تشارك في إجتماع الدورة (٧٦) للجنة التنفيذية لهيئة المسنور الغذائي (CCEXEC76) بإيطاليا

د. أحمد محمد الحلو

الأمانة الفنية للجنة المصرية لدستور الأغذية بهيئة المواصفات والجودة

د- بشأن المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي: تقرير الفترة ٢٠١٧-٢٠١٨

أقرت اللجنة ما خرجت به اجتماعات الدورة (٤١) لهيئة الدستور الغذائي في هذا الشأن، وطلبت من الأمانة الفنية إعداد بيان بالتوصيات لمناقشتها في الدورة (٧٧) للجنة التنفيذية.

هـ - بشأن المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي: تقرير الفترة ٢٠١٨-٢٠١٩

أقرت اللجنة بأهمية المراجعة الدورية (الاستعراض المنتظم) لإدارة عمل الدستور الغذائي، وأنه يسهل ويحسن من عمل هيئة الدستور الغذائي، وطلبت من الأمانة الفنية الأخذ في الاعتبار التعليقات المقدمة إلى الاجتماع، على أن يناقش في هذا البند أي مبادرات أخرى قد تحسن من عمل هيئة الدستور الغذائي خلال الدورة القادمة.

و- بشأن الطلبات المقدمة من المنظمات الدولية غير الحكومية لمنحها صفة مراقب في هيئة الدستور الغذائي

أوصت اللجنة بأن يقوم المدير العام لكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بالموافقة على صفة مراقب للمنظمات التالية:

- الاتحاد الأمريكي لمنتجات الألبان (FEPAL).

- رابطة الأغذية الجاهزة للإستعمال (IRUFA).

- الرابطة الأوروبية للشاي والمشروبات العشبية (THIE) بشرط تقادي التمثيل المزدوج لها في الاجتماعات التي تشارك فيها كعضو في المؤسسة الأوروبية للأغذية والمشروبات (FoodDrinkEurope).

ز- بشأن الموضوعات المحالة من لجان التنسيق الإقليمية

أعربت اللجنة عن قلقها بشأن تأجيل اجتماعات لجان التنسيق الإقليمية نظرًا للتحديات التي واجهتها، وطلبت استشارة المنسقين ورئيس هيئة الدستور الغذائي في حال الحاجة إلى أخذ قرار مشابه لاحقًا.

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وحرصاً من الهيئة على المشاركة في لجان الكودكس الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الاغذية، شاركت الهيئة في اجتماع الدورة رقم (٧٦) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC76) كعضو بإقليم الشرق الأدنى، والتي عقدت في روما - إيطاليا يوم ٧ يوليو ٢٠١٨.

وقد مثل مصر في هذا الاجتماع كل من:

- د/ نبيلة محمود محمد وزير تجاري مفوض - السفارة المصرية بروما - مستشار مصر

- م/ أحمد محمد الحلو الأمانة الفنية للجنة المصرية لدستور الأغذية

باليهية - عضو الشرق الأدنى

وخلال الاجتماع تمت مناقشة أهم الموضوعات التالية:

أ- استكمال الموضوعات المؤجلة من الدورة (٧٥) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.

ب- دراسة الموضوعات المحالة من اجتماعات الدورة رقم (٤١) لهيئة الدستور الغذائي.

ج- وضع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥

د- اختصاصات اللجنة الفرعية الثانية للتخطيط الاستراتيجي التابعة للجنة التنفيذية للدستور الغذائي

هـ- خطة عمل الدستور الغذائي في مجال الاتصالات للفترة ٢٠١٧-٢٠١٩ : حالة التنفيذ

و- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي: تقرير الفترة ٢٠١٧-٢٠١٨

ز- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي: تقرير الفترة ٢٠١٨-٢٠١٩

ح- الطلبات المقدمة من المنظمات الدولية غير الحكومية لمنحها صفة مراقب في هيئة الدستور الغذائي.

ط- الموضوعات المحالة من لجان التنسيق الإقليمية

ي- تنظيم جدول أعمال هيئة الدستور الغذائي.

أهم النتائج التي خرج بها الاجتماع:

أ- بشأن الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥ وافقت اللجنة على تقديم مشروع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي

٢٠٢٠-٢٠٢٥ إلى اجتماعات هيئة الدستور الغذائي في دورتها القادمة (٤٢) ، وأشارت إلى أهمية عقد اجتماعات تشاورية للدول الأعضاء على المستوى الإقليمي في الفترة بين أغسطس - نوفمبر ٢٠١٨، كما رحبت بتقديم المساعدة الممكنة لتسهيل عقد هذه الاجتماعات.

ب- بشأن اختصاصات اللجنة الفرعية الثانية للتخطيط الاستراتيجي التابعة للجنة التنفيذية للدستور الغذائي

وافقت اللجنة على إبقاء اختصاصات أنشطة اللجنة الفرعية الثانية للتخطيط الاستراتيجي التابعة للجنة التنفيذية للدستور الغذائي كما هي، مع إضافة ملاحظة لتوضيح العوامل التي تؤثر في عمل الدستور الغذائي مماثلة لما ذكر في الخطة الاستراتيجية للفترة ٢٠١٤-٢٠١٩.

ج- بشأن خطة عمل الدستور الغذائي في مجال الاتصالات للفترة ٢٠١٧-٢٠١٩ : حالة التنفيذ

أقرت اللجنة بأهمية العمل في مجال الاتصالات كما أوضحته الأمانة الفنية، وأوصت بالاستمرار في العمل طبقاً للخطة الاستراتيجية ٢٠١٧-٢٠١٩ من أجل تعزيز أهمية الدستور الغذائي لكل الجهات المعنية بسلامة الغذاء والممارسات العادلة في التجارة، كما أشارت أن هذا الجانب يغطي أحد أهم أهداف الخطة الاستراتيجية المتمثل في استخدام مواصفات الدستور الغذائي على المستوى العالمي.

ج- التقييم على التزام هيئة الدستور الغذائي بعقد كافة الاجتماعات السنوية في وقتها.

ج- التوصية لقيام سكرتارية هيئة الدستور الغذائي بتنظيم وتوزيع ورقة حول آلية إدارة المناقشات في اجتماعات اللجنة الرئيسية السنوية.

ج- تنظيم جدول أعمال هيئة الدستور الغذائي

أقرت اللجنة بضرورة تحسين إدارة الوقت خلال دورات هيئة الدستور الغذائي، لضمان النظر في كافة بنود جدول الأعمال، وأوصت الأمانة الفنية بالتعاون مع رئيس الهيئة والسادة النواب بوضع حلول محتملة وتوفير آليات لمعالجة هذا الأمر ورفع تقرير بذلك إلى الدورة (٧٧) للجنة التنفيذية المقبلة.

- التوصيات النهائية:

أ- التوصية بالتنسيق لعقد اجتماع واحد على الأقل على المستوى الإقليمي لمناقشة الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥ قبل توزيعها بداية العام المقبل.

ب- التنبيه على التزام هيئة الدستور الغذائي بعقد كافة الاجتماعات السنوية في وقتها.

ج- التوصية لقيام سكرتارية هيئة الدستور الغذائي بتنظيم وتوزيع ورقة حول آلية إدارة المناقشات في اجتماعات اللجنة الرئيسية السنوية.



GODEX

١٢ الكودكس المصري

كيفية بناء ثقافة سلامة الأغذية

م. محمد مصطفى أبو السعود
مدير توكيد الجودة - ماس فود إنترناشيونال

فعل الشيء الصحيح حتى عندما لا يراقبك أحد، وهذا أكثر تأثيراً بكثير من ن اتباع "سياسة الشركة" أو لتلبية "لوائح إدارة سلامة الأغذية".

٥. استخدام الأخطاء في التعلم والتطوير

يمكن أن تحدث أخطاء على طول الطريق أثناء تنفيذ برامج سلامة الأغذية، ولكن تأكد دائماً من أن تولي اهتماماً كبيراً لأسباب هذه الأخطاء ووقتاً كافياً للتفكير في كيفية منعها، لأن تجاهل الأخطاء وإخفائها أو عدم التعلم منها سيشكل كارثة مستقبلية على المدى البعيد تغيب معها ثقافة وإدارة سلامة الأغذية على السواء.

تركز برامج سلامة الأغذية مثل نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) في المقام الأول على علوم الأغذية والقواعد والأنظمة واختبارات التحقق والتدريب.

وعلى الرغم من أنها من أساسيات البناء والحفاظ على خطة سلامة الأغذية، إلا أنها ليست كافية، فإلى جانب إدارة سلامة الأغذية، من الضروري بناء ثقافة سلامة الأغذية، ناقش فرانك باناس هذه الفكرة في كتابه بعنوان:

«ثقافة سلامة الأغذية: إنشاء نظام إدارة سلامة الأغذية القائم على السلوك»

“Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System”

وفي الكتاب، يشير باناس إلى الفرق الكبير بين إدارة سلامة الأغذية وثقافة سلامة الأغذية، فتقافة سلامة الأغذية تشمل جميع جوانب إدارة سلامة الأغذية وتشمل أيضاً علم تغيير السلوك، وهذا ضروري جداً لأن المزيد من المعلومات والتدريب في مجال سلامة الأغذية ونظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) وحدهم لا يضمنان أي تغيير في السلوك.

أكثر المؤثرات فعالية لتغيير السلوك هي قيمنا الشخصية والمعتقدات والدوافع، وبالتالي فإننا بحاجة إلى تجاوز العلم الثابت والقواعد والأنظمة والوصول إلى قلب يحرك الناس حقاً، وهذه بعض الأفكار التي عرضها في كتابه:

١- نموذج مثالي من الإدارة العليا

تحدد الإدارات العاملة في مجال الغذاء سياسات ونظم سلامة الأغذية، وإذا كانت الإدارة لا تبدي اهتماماً بسلامة الأغذية، فلن يهتم أحد آخر، لذلك من الضروري أن لا يتحدث المسؤولين فقط عن سلامة الأغذية، ولكن أيضاً عليهم إظهار الالتزام بسلامة الأغذية في سلوكهم.

٢- الاستفادة من تفاعل المجموعات

أحد مبادئ السلوك البشري هو أننا غالباً ما فعل ما يفعله الآخرون، وللأسف من هذه الظاهرة (السلوك الجماعي) يمكن استغلال الزمالة، والصحية، ومجموعات العمل، وتشجيع الجميع من خلال وضع نظام مكافأة وشكر لمن يلتزم سلوكياً بسلامة الأغذية، وبالطبع فإنه سيستدرج زملائه وسيؤثر على الآخرين في المنظمة.

٣- دع النتائج الإيجابية تفوق العواقب السلبية

كل من العواقب السلبية والإيجابية مهمة في تحفيز الزملاء للقيام بالأشياء الصحيحة، ومع ذلك، فإن العواقب الإيجابية عموماً لها تأثير أقوى في تغيير السلوك من العواقب السلبية، وهنا يقترح باناس أنه في بناء ثقافة سلامة الأغذية، ينبغي أن تكون نسبة النتائج الإيجابية إلى السلبية ما بين ٤: ١ و ١٠: ١.

٤- التدريب مع التركيز على القيم، وليس القواعد

يلاحظ أن الكثير من المدربين اليوم يركز على اتباع القواعد والمعايير وإجراءات التشغيل، واللوائح والتعليمات،

والناس عامة يكرهون القواعد، على الرغم من أنهم يعرفون أنها على حق، لذا يصعب الحصول على النتائج المرغوبة إذا كنت تركز فقط على القواعد، يقترح علم النفس السلوكي بدلاً من ذلك أننا يجب أن نناشد القيم، لأنها تنبع من مكان أعمق في الإنسان، على سبيل المثال، في الحديث عن سبب أهمية سلامة الأغذية بالنسبة لك، يمكنك التركيز على رعايتك واحترام العميل والشعور بالشرف في



استمر في مسيرة تطوير ثقافة سلامة الأغذية وثق بنفسك في مواجهة صعاب العمل، وإلا ستواجه الفشل التام أو خسارة العمل وهذا ما حدث بالضبط لشركة الفول السوداني الأمريكية (بكا) في حالة مشهورة عام ٢٠٠٨، حيث تم الحكم على الرئيس التنفيذي للشركة بالسجن لمدة ٢٨ عاماً وكانت هذه العقوبة هي أشد عقوبة على المدير التنفيذي للشركة وذلك بسبب تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء بسبب الشركة والتي أدت إلى إصابة ٧١٤ شخصاً بالأمراض في ٤٦ ولاية ووفاة ٩ أشخاص.

بينما كانت لدى الشركة فرص متعددة لمنع هذه الكارثة، ولكن مع سوء الإدارة، وتجاهل الأخطاء بشكل دائم يحدث أشنع من ذلك. نصيحة أخيرة "تجنب أن يحدث ذلك معك".

بقدر ما يكون نظام سلامة الغذاء قائم على العلم، يجب أن يكون أيضاً قائم على السلوك، فنجاح تلك المنظومة يعتمد عليك وكيفية قيادتك للإدارة التي تحت إشرافك.

علامة حلال في خدمة الصادرات المصرية



د. طارق يحيى
رئيس وحدة حلال بهيئة المواصفات والجودة

إن من حق كل مسلم أن يتوقع أن تكون كل الأغذية التي يتناولها حلالاً طيباً، أي مطابقة لمبادئ الشريعة الإسلامية وخالية من الأمراض التي تنقلها الأغذية، حيث أن مثل هذه الأمراض إلى جانب إلحاقها الضرر بالصحة إلا أنها قد تلحق الإضرار بالتجارة والصناعة والسياحة عن طريق إهدار الموارد وضياع الدخل وكذلك تضعف ثقة المستهلك، فنجد أن الضرر قد يمتد طويلاً مما يؤثر تأثيراً سلبياً مباشراً على صورة الدولة، لذا فالحصول على غذاء حلال طيب يعد هدفاً قومياً.

وتوفير منتج حلال طيب ليس مسئولية الدولة وحدها، فكل منشأة وكل فرد في المجتمع يشارك في هذه المسئولية، وله دور لا بد أن يؤديه على أكمل وجه. والأفراد المشاركون في المنتج الحلال الطيب هم أنفسهم المستهلكون له. فلو أطلقنا شعار «أنتج لنفسك منتجاً حلالاً طيباً» فعلى الأفراد المشتغلين في السلسلة الغذائية (من الحقل إلى المائدة) أن يعرفوا ما هو المنتج الحلال الطيب؟! وما هي علامة حلال وفوائدها؟! وكيفية الحصول عليها!؟

تاريخ منظومة حلال في مصر

تعد وحدة حلال إحدى الإدارات التابعة للإدارة العامة للجودة بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، حيث بدأت نشاطها من خلال القرارات الإدارية لمجلس إدارة الهيئة رقم (١٠٣) بتاريخ ٢٠٠٥/٣/١٢ و(١٥٠) بتاريخ ٢٠١٠/٤/١٢، والتي تم اعتمادها من السيد وزير التجارة والصناعة في ذلك الوقت، بحيث تسمح للهيئة بالترخيص بوضع علامة حلال على المنتجات الغذائية بعد استيفاء متطلبات المواصفة القياسية المصرية رقم (٢٠٠٣/٤٢٤٩) والتي تم تحديثها سنة ٢٠٠٨ والخاصة «المتطلبات العامة واشترطات تدوين عبارة حلال ببطاقة بيانات الأغذية» ومرجعيتها مواصفة دستور الأغذية الدولي (الكودكس):

Codex Standard No 024/1997 (Revised 1999) on
"General Guidelines for Use of the Term HALAL"

ولمواكبة التغيرات والتطورات السريعة التي يشهدها عالمنا المعاصر في هذا المجال المتنامي، تم انشاء اللجنة الفنية رقم (٢٩/٣) المعنية «بمنتجات حلال» لتكون ضمن اللجان التابعة لإدارة المواصفات الغذائية بالهيئة والتي تضم في تشكيلها ممثل عن الجهات الدينية وهم الأعضاء من دار الإفتاء والأزهر الشريف، والشق العلمي والأكاديمي وهم الأعضاء من الجامعات والمراكز البحثية إضافة إلى الجهات الحكومية والرقابية. وقد قامت هذه اللجنة بإجراء تحديث وتعديل كلي للمواصفة القياسية المصرية رقم ٤٢٤٩ لسنة ٢٠١٤ والتي أصبحت «الاشتراطات العامة للمنتجات الغذائية (حلال) طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية» كما تم إصدار م.ق.م رقم ٢٠١٤/٧٧٢٩ الخاصة «اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية»، و

م.ق.م رقم ٢٠١٤/٧٧٢٩ الخاصة «الاشتراطات العامة لمستحضرات التجميل والعناية الشخصية التي تحمل علامة حلال».

ونظراً لزيادة الجهات الخاصة (التي ليس لها مرجعية) وتمنح الترخيص بوضع علامة حلال على السلع والمنتجات وكذلك زيادة أعداد الشركات التي تضع علامة حلال على منتجاتها بدون أي مرجعية، كان من الضروري تنظيم عملية إصدار شهادات الترخيص بوضع علامة حلال داخل مصر ليضفي مصداقية وثقة المستهلك فيما يتناوله من غذاء وشراب ودواء ومستحضرات تجميل وغيرها والتي تحمل علامة (حلال)، إضافة إلى زيادة فرص تصدير منتجات حلال المصرية إلى الأسواق الإسلامية وغير الإسلامية، لذا تم انشاء وحدة حلال بحيث تصبح المسؤولة عن إصدار شهادات الترخيص بوضع علامة حلال وذلك من خلال القرار الوزاري رقم (٥٦١) لعام (٢٠١٢) والصادر بتاريخ ٢٠١٢/٧/٤ بشأن اختصاص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وحدها دون غيرها بالترخيص بوضع علامة حلال على السلع والمنتجات في ضوء المواصفات القياسية الصادرة في هذا الشأن.

ومن هذا المنطلق تسعى إدارة حلال إلى مواكبة التغيرات والتطورات التي يشهدها عالمنا المعاصر من خلال التحديث والتطوير المستمر للنبذة التحتية، والتدريب المستمر للكوادر الموجودة بإدارة حلال، والاستفادة من التجارب الدولية الرائدة في هذا المجال وخلق روح المنافسة الإيجابية بين العاملين، كذلك خلق بيئة عمل تساعد على الإبداع والابتكار.

وفي هذا الإطار وضعت إدارة حلال رؤية واضحة منبثقة من الرؤية العامة للهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وهي أن تعمل إدارة حلال على فتح أسواق تصديرية جديدة لمنتجات الشركات الحاصلة على علامة حلال والشركات الراغبة في حصول منتجاتها على علامة حلال وكذلك الاعتراف الدولي بعلامة حلال المصرية من قبل جهات الاعتماد الدولية، وتوفير منتج حلال طيب آمن للمستهلك المسلم (الذي يقدر بنحو اثنين مليار مسلم بالعالم) وذلك من خلال الشركات الحاصلة على علامة حلال.



٦- تلبية رغبات كافة شرائح المجتمع الاستهلاكي في مساعدتهم على اختيار المنتجات التي تحمل علامة حلال الدالة على مطابقتها لكافة قواعد وشروط السلامة وفق أحكام الشريعة الإسلامية والمتوافقة مع معتقداتهم ومرجعياتهم الدينية وبالتالي تعزيز الثقة بالمنتجات والخدمات وترسيخ الطمأنينة في قراراتهم الشرائية.

٧- التواصل والتنسيق مع كافة الجهات والمرجعيات والشخصيات الدينية التي تتمتع بسمعة وثقة جمهور المستهلك والرأي العام ولها باع وخبرة طويلة في قضايا تطبيق أحكام الشريعة الإسلامية في النشاط الإنتاجي والخدمي.

٨- القضاء على الشك والريبة والإشاعات التي تلحق الأذى لدى بعض المنتجات من خلال ضمان سلامتها إسلامياً بشكل خاص وصحياً بشكل عام من خلال إدراج شعار حلال على منتجاتها.

لمعرفة المزيد عن علامة حلال وكيفية الحصول عليها يمكنكم زيارة الموقع الإلكتروني للهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة www.eos.org.eg

وتعتبر علامة حلال علامة اختيارية تمنح للمنتجات المصدرة فقط ومن مجالاتها: (الغذاء، مستحضرات التجميل والعناية الشخصية، ... وغيرها) والتي تساهم في:

١- تعزيز الثقة بين الأسواق الاستهلاكية عالمياً ومحلياً من خلال جعل علامة حلال بوابة لتبادل السلع في أسواق الاستيراد والتصدير وبالتالي المساهمة في انتعاش الأسواق وازدهارها وخاصة الأسواق الإسلامية.

٢- تسهيل التواصل بين كافة الأسواق الإسلامية التي يقدر حجم مستهلكيها نحو مليار ونصف مسلم بالعالم من خلال توحيد معايير الجودة والسلامة لحلال لتكون أفضل وسيلة للتواصل واختصار الجهود الطويلة في تعزيز الثقة بين هذه الأسواق.

٣- زيادة وعي الوسط العام وجمهور المستهلك بمدى أهمية تبني حلال في تعميق الثقة بين كافة الجهات المعنية والمستهلك.

٤- تحقيق مصالح كافة الفعاليات المعنية بعمليات الإنتاج في زيادة مبيعاتها وازدهار أعمالها.

٥- توعية ودعوة المستهلك ليجل المنتجات والخدمات التي تحمل علامة حلال في أولى أولويات قراراته الشرائية.

CODEX

الكوдекс المصرية ١٥

السموم البحرية البيولوجية

أ.د. إسماعيل عبد المنعم محمد عيسى

رئيس قسم أمراض ورعاية الأسماك - كلية الطب البيطري - جامعة قناة السويس

قمتها في شهور أبريل، مايو ويونيو خلال موسم التكاثر. والغريب أن سمكة الأرنب تعتبر من أفخر الأسماك في العالم (خاصة في اليابان)، ويطلق عليها اسم سمكة الفوجو والتي تتميز بعدم وجود غطاء خيشومي أو قشور. وتلقى قبولاً شديداً لأن لحومها لذيذة الطعم وتخلو من الألياف والأشواك الداخلية ويوجد بها قليل من العظام التي تتركز في منطقة الرأس، ولها مذاق الدجاج، إلا أنها تحتاج لطهارة محترفين ومهارة يتخلصون من الأجزاء السامة سائلة الذكر.

تسمم الاسكومبرويد :

تسمم الاسكومبرويد ينتج من بعض أسماك عائلة السكومبري متمثلة في أسماك الماكريل والتونة، ومع ذلك فإن بعض الأسماك الأخرى مثل الرنجة، السردين والأنشوجة قد تحدث نفس الأثر السام، ويحدث التسمم بعد فترة من صيدها وذلك لعدم مراعاة عوامل الحفظ والتعامل السريع بالتبريد والتجميد. تؤدي هذه السموم جميعاً إلى إصابات خطيرة بالتسمم وتأثيره على كل من الجهاز العصبي والهضمي في الإنسان وأقل صورة مرضيه له تظهر في شكل نطق عليه الحساسية.

ويحدث بداخل الأسماك إنتاج الحمض الأميني الهستيدين الحر والذي يتحول بمساعدة انزيم Histidine decarboxylase بواسطة أنواع عديدة من بكتيريا Enterobacteriaceae إلى الهستامين Histamine. ويجب أن تقل مستويات الهستامين في الأسماك المصادة حديثاً عن 1 مجم/100 جرام من الوزن.

وقد يؤثر التجميد ويعمل على إضعاف الإنزيم والبكتيريا سائلة الذكر بعمليات الطهي، ومع ذلك إذا تكون الهستامين فلا جدوى من استخدام الحرارة أو التجميد.

سموم السيجواتيرا:

سموم السيجواتيرا قابلة للذوبان في الدهون وتظل سامة بعد الطهي حيث لا تتأثر بالحرارة. وتتكون نتيجة للتحويل الحيوي لبعض الطحالب السامة gambierdiscus التي تحتوي على سموم gambiertoxins في أحشائها الداخلية أو لحومها، وليس لفساد السمكة أي دور في هذه العملية. ومن أهم أسباب هذه السموم تناول وتغذية الأسماك على بعض الأسماك العاشبة أو اللاقاريات مثل القواقع والقشريات الصغيرة التي بدورها قد تتغذى على الطحالب السامة سائلة الذكر. ويعد التسمم بالسيجواتيرا مشكلة عالمية حيث أن الدول التي ليس بها هذه الأسماك قد تستورد هذه الأنواع أو بعضها، والأنواع التالي ذكرها تعد من الأسماك السامة آكلات اللحوم والمسئولة عن هذا النوع من التسمم: (أسماك الباراكودا، الوقار (الهامور)، القاروص الأحمر، الماكريل، أسماك الملك ذات الذيل الأصفر، تروت الشعب المرجانية).

وتبدأ أعراض المرض من 3 إلى 12 ساعة بعد تناول هذه الأسماك التي لا تبدو عليها أي علامة من علامات الفساد. وتبدأ الأعراض بعصبية، بما في ذلك خدر الشفاه وحول الفم والأطراف، ثم الشلل العضلي والتشنجات، وفقدان الذاكرة والصداع مع وخز لفروة الرأس بالإضافة إلى تقلصات البطن مع الغثيان، القيء والإسهال المائي، وبعض الضحايا قد يصيبيهم اضطرابات نفسية كالقلق والاكتئاب لبضعة أشهر بينما يعاني مرضى القلب والشرايين من انخفاض غير عادي في الضغط وهبوط في ضربات القلب.

ويتميز هذا التسمم بعلامة مميزة حيث يشعر المريض بحرقان شديد في البلعوم عند شرب المياه الباردة وبرودة شديدة عقب شرب المياه الساخنة، بل يشعر المصاب عندما يشرب المياه العادية بنفس احساس شرب المشروبات الغازية أو يشعر بشحنة كهربائية بالفم أثناء الشرب.

توجد بعض الأسماك والقواقع التي قد تكون سامة بطبيعتها وذلك نتيجة لتغذيتها على بعض الطحالب الخضراء البحرية السامة المحملة ببعض البكتيريا الضارة والمحاريات والسرطانات، والغريب أنها لا تتأثر بها ولكن تختزن في جلودها وأحشائها وخاصة الكبد والأمعاء والحوصلة المرارية والمناسل الناضجة ثم تنتشر في لحومها.

وهناك بعض الأمراض والإصابات التي قد تنتقل للإنسان والحيوان عن طريق استهلاك الأسماك والصدفيات الحاملة للسموم البحرية والتي لا تحدث أمراضاً في هذه الأسماك، وسوف نتناول بعض هذه المشكلات.

سموم التترودون Tetrodotoxins:

كثير الحديث عن إحدى الأسماك البحرية والتي كانت سبباً في حدوث حالات تسمم وعدد من الوفيات غير قليل من ساكني المدن التي تطل على البحر الأحمر (السويس والإسماعيلية) ثم توالت الأنباء لكن هذه المرة عن ساكني المدن التي تطل على البحر الأبيض المتوسط (الاسكندرية ومرسى مطروح)، وتفسير ذلك أن هجرة هذه الأسماك من البحر الأحمر إلى البحر الأبيض المتوسط قد تمت عبر قناة السويس.

أيضاً قد تلعب التغيرات المناخية المصاحبة للاحتباس الحراري دوراً كبيراً في هجرة هذه الأسماك وذلك من المياه الدافئة إلى المياه الباردة. وعلى ذلك تعتبر هذه الأنواع غير صالحة للاستهلاك الأدمي إلا

تحت ظروف معينة، منها السلخ والتنظيف الجيد والحذر من عدم تفتت الكبد والمناسل أو انفجار الحويصلة المرارية، ومثال ذلك: بعض أنواع من سمكة القراضة أو الأرنب وهي أسماء وصفية حيث أنها تقترض شبكة الصياد كما أن مقدمة رأسها كبيرة قد تصل إلى نصف وزن السمكة وتشبه رأس الأرنب ويتم سلخها أيضاً، وهي ذات جلد رمادي أو رصاصي اللون، مزركشة بنقاط سوداء أو بدون نقط، وهي من الأسماك البطيئة السرعة. بطن هذه السمكة رخو

ومنتفخ قليلاً وليس لديها زعفة ظهرية.

وعلى ذلك؛ فإن وجود السموم (خاصة في موسم التكاثر) بالإضافة إلى نفخ أجسامها (يطلق عليها في البلاد العربية اسم (النقيخة) يعتبر وسيلة ونوع فعال من الدفاع والهروب من الافتراس.

ويطلق على هذه السموم البروتينية الناتجة من سمكة الأرنب اسم «التترودوتوكسين» وتعني سموم السمكة ذات الأربعة أسنان والمعروف أنها أخطر من السيانيد آلاف المرات ولا تتأثر بالحرارة أو بمعاملات الطهو المختلفة، وهي ناتجة من وجود أنواع خاصة من بكتيريا المياه المالحة المفترزة للسموم. وجدير بالذكر أن كمية السموم الموجودة في سمكة واحدة من هذا النوع تكفي لتسمم حوالي 30 فرداً.

وهذه السمكة تتبع عائلة الفهقة أو النفاخات ويتم صيدها غالباً من البحر الأحمر والمحيط الهندي وأيضاً توجد منها أنواع عديدة في نهر النيل وبحيرة ناصر. وهي مجرمة قانوناً في مصر طبقاً للقرار الوزاري رقم (311) لعام (1996) بمنع صيد أو تداول هذه الأسماك، فيعد تناول لحومها بمدة من 20 دقيقة إلى 3 ساعات يحدث خدر في الأطراف، عرق غزير، تسمم دموي، تشنجات وآلام شديدة في العضلات والهيكل العظمي والجهاز الهضمي. وتناول أكباد هذه السمكة أو مناسلها يؤثر تأثيراً مباشراً على الجهاز العصبي (يحدث تمثيل بالوجه واللسان والشفتين) بالإضافة إلى حدوث إسهال ودوخة وقيء وتوقف الجهاز التنفسي وقد يؤدي إلى حدوث الوفاة.

وجدير بالذكر أن التجميد كأحد وسائل الحفظ ثم التطرية (الإذابة) لهذه الأنواع من الأسماك يساعد كثيراً على سرعة انتشار السموم في لحومها من الكبد والمناسل، كما أن السمية تتغير حداثتها موسمياً وتبلغ



سمكة الأرنب (القراض)

فيتامين (د) (D)..الوباء الصامت

م. محمد عبد الحميد

الأمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة - بهيئة مواصفات الجودة

نظراً لأهمية فيتامين (د) فقد اعتمدت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة بـ CCNFSDU في دورتها التاسعة والثلاثين والتي تم عقدها في برلين-ألمانيا خلال الفترة من ٤-٨ ديسمبر ٢٠١٧ القيمة المرجعية الغذائية لفيتامين (د) في الحدود من ٥ إلى ١٥ ملليجرام وقد تم حساب هذه النسبة على أساس أقل نسبة تعرض للشمس خلال السنة «حيث يعتبر التعرض للشمس هو أحد مصادر فيتامين (د)» ولكل دولة الحق في تحديد نسبة فيتامين (د) المناسبة للسكان طبقاً لمدى تعرضهم للشمس وأية عوامل أخرى.

ما هو فيتامين (د)؟

صنف فيتامين د ضمن مجموعة السيكوسترويد التي تذوب في الدهون، وهو من أهم الفيتامينات حيث يُمكن تناوله على أنه كوليكالسيفيرول أو إركوكالسيفيرول، ويتم إنتاج الكوليكالسيفيرول منه عن طريق الأشعة فوق البنفسجية، حيث يُنتج هذا الجزيء بشكل طبيعي في جلد الحيوانات والحليب.

لماذا يحتاج الناس لفيتامين (د)؟

من الوظائف الرئيسية لفيتامين (د) هي الحفاظ على المستوي الطبيعي للكالسيوم في الدم حيث يجعل المخ والرتنين والعضلات والقلب تؤدي وظائفهما، كما يقوم أيضاً بتحفيز الأمعاء لامتصاص المزيد من الكالسيوم من الغذاء الذي نتناوله، فإذا لم تتناول ما يكفي من الكالسيوم، يقوم فيتامين (د) بسحب الكالسيوم من العظام.

الأضرار التي يمكن أن يسببها نقص فيتامين (د)

في الأطفال:

نقص فيتامين (د) يصيب الأطفال بالكساح وقصر القامة ونقوس الساقين أو الصكك (التواء الرجلين إلى الداخل بحيث تتقارب الركبتين) وتشوه الجمجمة، وفي الثلاثينات من القرن الماضي تم التخلص من الكساح كمشكلة صحية خطيرة بإضافة فيتامين (د) إلى اللبن. ولكن في الخمسينيات قامت بعض الدول الأوروبية بإضافة الكثير من فيتامين (د) والذي جعل الأطفال يبدون كالسكري، حيث تسبب هذا الأمر في حدوث ربع مما جعلهم يمنعون إضافة فيتامين (د) إلى الأغذية، مما ظهر الكساح مجدداً وأصبح مشكلة صحية في فرنسا وبريطانيا.

في كبار السن

يتم فقد كتلة العظام كلما تقدم السن، والنساء يفقدن أكثر من الرجال لأن سن اليأس يسرع بفقد كتلة العظام، ويفقد الرجال حوالي ١٪ من كتلة عظامهم كل عام بعد بلوغهم سن ٥٥ أو ٦٠ والشكوى من نقص فيتامين (د) يعني أن الشخص لا يحصل على ما يكفي من الكالسيوم لمقابلة احتياجات الجسم وهذا يظهر بشكل حقيقي فيما تستهلكه من الكالسيوم، وبالتالي يقوم الجسم بسحب الكالسيوم من العظام، ولذلك يسرع نقص فيتامين (د) من فقد كتلة العظام ويزيد من خطر التعرض للكسور في سن مبكرة، وقد يقود هذا إلى ترقق العظام (هشاشة العظام).

وهناك أدلة كثيرة في العديد من الدول وخاصة في أوروبا، فقد وجدوا عند فحص المرضى الذين دخلوا إلى المستشفيات بكسر في مفصل الفخذ، أن حوالي ٣٠٪ إلى ٤٠٪ منهم لديه نقص فيتامين (د).

ويتسبب نقص فيتامين (د) في لين العظام أو كساح البالغين والذي يطق عليه مرض التمعن، ولين العظام مرض خفي ويمكن أن يسبب آلام شديدة وحفر وتكسر بالعظام.



أسباب نقص فيتامين (د) في الجسم

السبب الأساسي هو أن كثير من الأغذية تحتوي على القليل من فيتامين (د) أو قد لا تحتوي عليه أصلاً، والقليل من الأغذية ما عدا الحليب يمكن دعمها بإضافة فيتامين (د)، وكثير من الأشخاص فوق سن الخمسين ويحتمل فوق سن العشرين لا يتناولون الحليب بشكل كاف، أما السبب الثاني لنقص فيتامين (د) هو أن كبار السن لديهم مخاوف بشأن الإصابة بسرطان الجلد والتجاعيد عند تعرضهم لأشعة الشمس؛ وبالتالي يرتدون الكثير من الملابس الواقية من أشعة الشمس والتي تمنع من تكوين فيتامين (د) في الجلد.

علاقة أشعة الشمس بفيتامين (د)

عند تعرض الجلد لأشعة الشمس تقوم الأشعة فوق البنفسجية عالية الطاقة والمسماة بالأشعة القصيرة (UVB) باختراق الجلد وتحويل المادة الأولية (الكوليسترول) إلى فيتامين (د) والذي يتم تنشيطه في الكبد أولاً ثم في الكليتين.

أعراض السمية بفيتامين (د)

يرتفع الكالسيوم في الدم فيصبح الشخص مشوش ومرهق ويشكو من الإمساك وربما يصاب بحصى أو بتكلس في الكلي أو فشل كلوي، وليست هناك أدلة بشأن ارتفاع فيتامين (د) التي يمكن أن ترفع من معدل كوليسترول الدم.

CODEX

الكودكس المصرية ١٧

المبادرة العالمية لسلامة الأغذية

Global Food Safety Initiative (GFSI)

إعداد : أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات

الغذائية الفعالة.
- إدارة الإفقاق في نظام الغذاء العالمي عبر التخلص من الإسراف وتحسين الكفاءة التشغيلية.
- تطوير الكفاءات وبناء القدرات في ميدان السلامة الغذائية من أجل وضع أنظمة غذائية عالمية متماسكة وفعالة.
- تأمين منصة واحدة دولية للأطراف المعنية للتواصل والتعاون وتبادل المعرفة.

وقد أفضحت المبادرة العالمية لسلامة الأغذية عن عدد من خطط إدارة السلامة الغذائية التالي ذكرها والتي تستوفي شروط الوثيقة التوجيهية الخاصة بالمبادرة وتقوم المبادرة بمراجعة هذه الوثيقة بشكل مستمر لتعكس التحسينات في أفضل الممارسات: المواصفة العالمية للاتحاد البريطاني لتجارة التجزئة للسلامة الغذائية (النسخة السابعة) المواصفة العالمية للاتحاد البريطاني لتجارة التجزئة ومعهد التعبئة والتغليف و مواد التعبئة،



تعد المبادرة العالمية لسلامة الأغذية مبادرة خاصة بقطاع الأعمال المرتبط بالصناعات الغذائية، حيث تهدف إلى التحسين المستمر لأنظمة إدارة السلامة الغذائية من أجل الحرص على الثقة في توصيل أغذية سليمة وأمنة للمستهلكين حول العالم، أنشئت هذه المبادرة بموجب القانون البلجيكي في شهر مايو من عام ٢٠٠٠ كمنظمة خاصة، أهم أهدافها وضع وتحديد معايير خاصة بالسلامة الغذائية للمنتجين بالإضافة إلى معايير ضمان جودة للمنتجات الزراعية. وتوفر المبادرة العالمية لسلامة الأغذية منصة للتعاون بين عدد من

أبرز الخبراء العالميين في مجال السلامة الغذائية، من شركات البيع بالتجزئة إلى الشركات المنتجة إلى جانب الشركات التي تقدم الخدمات الغذائية، فضلاً عن مقدمي الخدمات المرتبطة بسلسلة الإنتاج الغذائي والمنظمات الدولية والمؤسسات الأكاديمية والقطاع الحكومي.

ويرجع السبب وراء إطلاق المبادرة العالمية لسلامة الأغذية عام ٢٠٠٠ عدد من الأزمات في مجال السلامة الغذائية والتي دفعت

المستهلك لفقد ثقته إلى حد كبير بالسلامة الغذائية، ومنذ ذلك الحين يتعاون خبراء من كافة أنحاء العالم في عدد كبير من فرق العمل الفني من أجل معالجة قضايا السلامة الغذائية التي تحددها الأطراف المعنية في المبادرة العالمية لسلامة الأغذية.

وتشمل الأنشطة الرئيسية التي تغطيها المبادرة وضع معايير تحدد شروط السلامة الغذائية للخطط والبرامج المتعلقة بالسلامة الغذائية يتم من خلالها اعتماد هذه الخطط والبرامج كما تعزز ثقة الطرف الثالث وقبوله واعتماده على سلسلة الإنتاج الغذائي بكاملها.

وتركز المبادرة العالمية لسلامة الأغذية حالياً بشكل أساسي على توسيع نطاق الشروط لتغطي كافة نطاقات سلسلة الإنتاج الغذائي من المزرعة إلى المائدة وتتضمن أنشطة أخرى بالغة الأهمية منها وضع برنامج لبناء قدرات الشركات الصغيرة/أو الأقل تطوراً لتسهيل وصولها إلى الأسواق المحلية بالإضافة إلى التوصل إلى معايير مشددة للمهارات والمعرفة والسمات للتأكد من الكفاءة التي يجب أن يتحلى بها الفاحص في مجال السلامة الغذائية من خلال إجماع بين خبراء في مجال الصناعات الغذائية بالتعاون مع أبرز الأطراف المعنية وتمثل أهداف المبادرة العالمية لسلامة الأغذية فيما يلي:

- تقليص مخاطر السلامة الغذائية عبر تحقيق التكافؤ والتقارب بين أنظمة إدارة السلامة

العدد الخامس

المواصفة العالمية للاتحاد البريطاني لتجارة التجزئة للتخزين والتوزيع
مجلس البستنة الكندي الخاص ببرنامج السلامة الغذائية من المزرعة إلى المائدة

مواصفة نظام شهادة السلامة الغذائية أيزو رقم ٢٢٠٠٠ التحالف العالمي لتربية الأحياء المائية-كود الممارسات المثلى لتصنيع أغذية ثمار البحر.

ولا يعترف مجلس إدارة المبادرة العالمية لسلامة الأغذية بأي مواصفة رسمياً، إلا إذا كانت هذه المواصفة مستوفية لكافة الشروط المذكورة في الوثيقة التوجيهية، ويمكن الحصول على الاعتماد وفقاً لمخطط معترف به وتابع للمبادرة عبر عملية فحص ومراجعة من قبل طرف ثالث معتمد.

وقد تم قبول ثماني شركات تجزئة تحت إشراف المبادرة العالمية لسلامة الأغذية مثل (كارفور، نيسكو، أي سي أي، ميجروس، أهولد، وول مارت، دلهايز (حيث خضعت كلها لعملية فحص ومراجعة طبقاً لمخططات المبادرة العالمية لسلامة الأغذية .

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

<http://www.mygfsi.com>

GODEX

١٨ الكودكس المصري