نشرة

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٧) ٢٠٢٣

د.خالد صوفى:
المواصفات والجودة تحتفل بمرور ٥٠ عام على انشاء الدستور الغذائي المصرى

سلطنة عمان تستضيف الندوة العربية الثانية للدستور الغذائي والمؤتمر الدولى لسلامة الغذاء

الأعشاب والنباتات الطبية .. غذاء ودواء

مشاركة الهيئة فى الاحتفال باليوم العالمى لسلامة الغذاء ٢٠٢٣

تعرف على فوائد الاقتصاد الدائرى في الصناعات الغذائية

مصر تشارك في إجتماعات الدورة الـ٥٣ للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات الغذائية

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

احتفال مصر بمرور خمسون عاماً علي انشاء الدستور الغذائي المصري (Codex)
افتتاحية العدد ٣
مشاركة الهيئة فى الاحتفال باليوم العالمى لسلامة الغذاء ٢٠٢٣
أخبار ٤
تقارير علمية ٨
مقالات ١٠
الكودكس حول العالم ١٨

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

بقلم :

د.م. خالد حسن صوفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة
رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

احتفال مصر بمرور خمسون عاماً علي إنشاء الدستور الغذائي المصري (Codex)

« الدستور الغذائى... حماية المستهلك وتعزيز التجارة»

فـي ضوء انضمام مصر الـى عضوية العديد من المنظمـات الدوليـة والهيئـات العالمية والتي مـن بينها هيئة الدسـتور الغذائـي الدولـي(Codex) كأحـدى أهم الركائز الاساسـية للدولة المصرية، وفي اطار الحرص على المشـاركة الفعالة في كافة الاحداث والمؤتمـرات العلميـة والدوليـة ذات الصـدى والمـردود الايجابي، تحتفـل الهيئة المصريـة العامـة للمواصفـات والجودة بالتعاون مـع غرفة الصناعـات الغذائية بتنظيم الاحتفالية الخاصة بمرور سـتون عاما على انشاء هيئة الدستور الغذائي الدولي والتي انشئت عـام ١٩٦٣ لتحقيـق حماية صحة المسـتهلك وضمان الممارسـات العادلة فـي تجارة الأغذية دوليا، والذي يتزامن مع مرور خمسـون عاماً علي انشاء اللجنة المصرية لدستور الاغذية بالهيئة المصريـة العامة للمواصفات والجودة ، والتي انشـئت عام ١٩٧٣ بصفتهـا المناظرة للهيئة الدولية ونقطة الاتصال وحلقة الوصل بين الكيانين.

يأتي تنظيم هذه الاحتفالية الهامة تحت عنوان «الدستور الغذائى... حماية المستهلك وتعزيز التجارة» تاكيداً على الدور الريادي الذي تلعبه مصر في مجال المواصفات القياسـية على المسـتوى الاقليمي والدولـى بصفتهـا من أوائل الـدول العربية والافريقيـة التي انضمت إلى عضوية هيئة الدسـتور الغذائي(Codex)، واعترافا من هيئة الدستور الغذائي الدولي بالجهود المصرية المبذولة الممثلة فـى الهيئة المصريـة العامة للمواصفات والجودة والتي تسـير بخطـوات ثابتة نحو الارتقاء بمنظومـة المواصفات القياسـية المصرية لكي تتواكب مع نظيرتها العالمية ومسـاهمتها العظيمـة فـي تطوير الصناعـة الوطنية وتعزيز تنافسـيتها وتحقيق اهـداف التنمية المسـتدامة، فضلا عن ثقـة المجتمع الدولي في قدرة الكـوادر المصرية على تنظيم كافة المحافل الدولية.

مشاركة الهيئة فى الإحتفال باليوم العالمى لسلامة الغذاء ٢٠٢٣

نشرت هيئة الدستور الغذائي (Codex) علي الموقع الالكتروني الرسمي لها الحدث الذي عقد في مصر احتفالا باليوم العالمي لسلامة الغذاء تحت عنوان "Multistakeholder World Food Safety Day event organized by Egypt's Codex Committee" ، حيث اشار الدكتور/ خالد صوفي - رئيس الدستور الغذائي (الكودكس) المصري ورئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، أن الهيئة احتفلت بالتعاون مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء باليوم العالمي لسلامة الأغذية ٧ يونيه ٢٠٢٣ وبمشاركة ايضاً غرفة الصناعات الغذائية وذلك تحت شعار «مواصفات الغذاء تنقذ الأرواح» والذي يهدف إلي تعزيز ثقافة سلامة الغذاء والامتثال للوائح الفنية الوطنية والمواصفات القياسية الغذائية ذات الصلة بسلامة وجودة الغذاء والحد من مخاطر الغذاء.

وأوضح دكتور صوفي أنه ايمانا من الهيئة بأهمية الدستور الغذائي (الكودكس) الدولي ، انضمت مصر إلى عضوية هيئة الدستور الغذائي عام ١٩٧٢ ، وتم انشاء الكودكس المصري أسوة بالكودكس الدولي والذي يقع تحت مظلة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وهي المعنية بتنظيم العمل بالدستور الغذائي (الكودكس) في مصر ومتابعة السياسات العامة لأنشطة الدستور الغذائي كذلك الخطط والاستراتيجيات المقترحة ، وتنسيق التواصل والاتصال بكافة المعنيين بأنشطة الدستور الغذائي (الكودكس) محليا ، أقليمياً ، ودوليًا، ويتم تنظيم العمل داخل الدستور الغذائي المصري من خلال الدليل الإرشادي للدستور الغذائي (الكودكس) بمصر المستند علي كلاً من دليل اجراءات الدستور الغذائي الدولي والدليل الصادر عن الفريق العربي المتخصص لسلامة الغذاء بواسطة مجموعة العمل الفنية للدستور الغذائي بدعم من المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة (SAFE) والتي كانت الهيئة عضواً اساسياً بهذا الفريق.

واشار دكتور صوفي أيضاً أن أهمية اليوم العالمي لسلامة الغذاء لهذا العام يأتي لتزامنه مع مرور ٥٠ عاماً علي انشاء الدستور الغذاء المصري (الكودكس) رسمياً بالقرار الوزارى لعام ١٩٧٣، وفي اطار حرص الهيئة علي التوافق مع المواصفات الدولية التي تصدرها هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) لضمان حماية المستهلك وحرية التجارة البينية بين الدول وايضاً تحقيق اهداف التنمية المستدامة، فقد اصدرت الهيئة حوالي ٢٠٠٠ مواصفة قياسية غذائية في جميع القطاعات الغذائية تتبع نفس نهج هيئة الدستور الغذائي في اصدار المواصفات الرأسية السلعية بالتوافق مع المواصفات الدولية والاقليمية من خلال لجان فنية متخصصة مشكلة من الجهات المعنية ذات الصلة .

وأكد علي أن ما تصدره الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة يستند علي العلم والأدلة العلمية الصحيحة والتي هي أساس العمل وصنع القرار بهيئة الدستور الغذائي الدولي حيث أن هيئة الكودكس الدولية تقوم بإعداد المواصفات القياسية الدولية والخطوط التوجيهية بناءً على الأسس والبراهين العلمية والتحليل العلمي السليم وكذلك المشورة العلمية مع لجان الخبراء المتخصصة والمنظمات الدولية ذات الصلة وتعمل الهيئة علي تعزيز التعاون مع مختلف الجهات المعنية بمصر وعلي الأخص الهيئة القومية لسلامة الغذاء لترسيخ مبادئ الدستور الغذائي في صنع القرار بما في ذلك الاستناد علي ما تصدره هيئة الدستور الغذائي الدولي من حيث اسس تقييم المخاطر وفقاً للسياسات الدولية المعتمدة علي تقييم المخاطر.

واشار إلي أنه في اطار خطة التطوير الشاملة المستمرة التي تقوم بها الهيئة والدستور الغذائي المصري ، فقد قامت مصر بتبني بعض أهداف الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (Codex) ٢٠٢٠-٢٠٢٥ بما يتلائم مع الخطة الاستراتيجية للدولة وتم اعداد خطة استراتيجية للدستور الغذائي المصري خلال الفترة من ٢٠٢١-٢٠٢٣ وقد تم التوافق علي عدة اهداف استراتيجية من أهمها : اعداد مواصفات الدستور الغذائي استناداً علي العلم ومبادئ الدستور الغذائي القائمة علي تحليل المخاطر ، الاعتراف بمواصفات الدستور الغذائي واستخدامها علي المستوى الوطني ، وتسهيل مشاركة جميع الاطراف المعنية في عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي الدولي .

كما تساعد الهيئة في تنشيط الجهود المصرية المبذولة في مجال تنفيذ أهداف التنمية المستدامة المرتبطة مباشرة بجودة الغذاء والممارسات العادلة في تجارة المواد الغذائية وذلك بهدف توفير الامن الغذائي والتغذية الجيدة وتعزيز الزراعة المستدامة.

«المواصفات والجودة» تعقد الاجتماع الثاني للكودكس المصرية لعام ٢٠٢٣

عقدت اللجنة المصرية لدستور الأغذية اجتماعها الثاني لعام ٢٠٢٣ رقم ٣٨٣ بمشاركة بروفسيور صاموئيل جودفروى جامعة لافال – الجمعية العالمية لعلوم تشريعات الأغذية (GFoRSS) والاتحاد الدولي لعلوم وتكنولوجيا الأغذية (IUFoST) والأستاذ محمود البسيوني – المدير التنفيذي لغرفة الصناعات الغذائية والأستاذة مروة بدر – ممثل للهيئة القومية لسلامة الغذاء، ومقررى اللجان الفرعية المنبثقة عن اللجان الفنية الغذائية المشكلة بالهيئة ونخبة من الأساتذة الأكاديمين وممثلي الجهات الرقابية وأيضاً ممثلي الشركات العالمية.

وأكد الدكتور خالد صوفي رئيس مجلس إدارة هيئة المواصفات والجودة أن من أهم محاور الدستور الغذائي المصرى هي اللجنة المصرية لدستور الأغذية وهي بيت الخبرة الفنية حيث روعي في تشكيلها تمثيل جميع الجهات المعنية ذات الصلة بالدستور الغذائي مشيراً إلي أن ما تصدره الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة يستند علي العلم والأدلة العلمية الصحيحة والتي هي أساس العمل وصنع القرار بهيئة الدستور الغذائي الدولي حيث أن هيئة الكودكس الدولية تقوم باعداد المواصفات القياسية الدولية والخطوط التوجيهية بناءً على الأسس والبراهين العلمية والتحليل العلمي السليم وكذلك المشورة العلمية مع لجان الخبراء المتخصصة والمنظمات الدولية ذات الصلة كما تعمل الهيئة علي تعزيز التعاون مع مختلف الجهات المعنية بمصر و لترسيخ مبادئ الدستور الغذائي في صنع القرار بما في ذلك الاستناد علي ما تصدره هيئة الدستور الغذائي الدولي من حيث اسس تقييم المخاطر وفقاً لسياسات الدولية المعتمدة لتقييم المخاطر.

وألقي البروفسيور صاموئيل جودفروى محاضرة عن اعداد المواقف الوطنية في الدستور الغذائي (Codex) ، وتضمنت المحاضرة أن المواقف الوطنية يتم وضعها بغرضين اساسيين :

- لتمكين وفد الدولة من عرض موقف بلاده خلال اجتماع الدستور الغذائي (Codex) ذي الصلة.
- لوضع أساس علمي للتعليقات المكتوبة أو الشفهية التي سيتم تقديمها إلى هيئة الدستور الغذائي (Codex)..

تضمن جدول أعمال الاجتماع عرض عن تقرير الندوة الثانية للدستور الغذائي (Codex) والمؤتمر الدولي لسلامة الغذاء واللذان تم عقدهما في مدينة مسقط – سلطنة عمان خلال الفترة من ١١-١٤ يونيو ٢٠٢٣،وأوضح بروفسيور صاموئيل جودفروى مقدمة عن المبادرة العربية للدستور الغذائي (Codex) وأهمية هذه المبادرة لتعزيز قدرات الدستور الغذائي (Codex) في المنطقة العربية

كما أشارت المهندسة حنان فؤاد مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطة اتصال الدستور الغذائي (Codex) والبروفسيور صاموئيل جودفروى الى التوصيات النهائية التي اسفرت عنها الندوة والتي تنحصر في ثلاث نقاط رئيسية وهي : تعزيز قدرات التعريف بمجال الدستور الغذائي (Codex) وبالمبادرة العربية للدستور الغذائي (Codex) و تعزيز التنسيق في المنطقة العربية و دعم المشاركة في أعمال الدستور الغذائي (Codex) وتطوير أنظمة سلامة الأغذية في المنطقة العربية.

وفي نهاية الاجتماع أكد الدكتور خالد صوفي علي أهمية التكامل والتنسيق بين الجهات المعنية ذات الصلة بالدستور الغذائي (Codex) من خلال المواقف الوطنية التي يتم اعدادها في ضوء الأسس العلمية السليمة والمتوافقة مع الدستور الغذائي الدولي (Codex) .

مصر تشارك في إجتماعات الدورة رقم (٤٢) للجنة الدستور الغذائي الدولي (Codex) المعنية «أساليب التحاليل وسحب العينات من الاغذية - مدينة بودابست - المجر من ١٢ - ١٦ يونيو ٢٠٢٣

ك/ مريم برسوم أنسي

- الأمانة الفنية للجنة الفنية الخاصة «أساليب التحليل وسحب العينات»

فـي اطار عضوية مصر في هيئة الدسـتور الغذائـي (Codex) ، وحرصاً من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشـاركة في لجان الكودكس الهامـة لمصر لمواكبـة كافة التطورات على السـاحة العالميـة والإلمام بأحدث المسـتجدات والتطـورات فـي مجـال الاغذية، شـاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (٤٢) للجنة الدستور الغذائي «أسـاليب التحاليل وسـحب العينات من الاغذية» (CCMAS 42) التي عقدت في مدينة بودابست المجر في الفترة من ١٣ - ١٦يونيو ٢٠٢٣ ، والمشاركة في مجموعة العمل الخاصة بالتصديق علي طرق التحليـل والتى عقدت فى يوم ١٢ يونيو ٢٠٢٣ وذلك بحضور عدد (٤٩) دولة مـن ضمنهـا مصر وعـدد (١٣) منظمة دولية.

وقد مثل مصر في هذا الإجتماع كلا من:

- م/ أحمد حامد الطوخي
- الشركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعي (بيتي) .
- ك/ مريم برسوم أنسي
- الأمانة الفنية للجنة الفنية الخاصة «أسـاليب التحليل وسحب العينات»(كرئيس للوفد).

ومن أهم الموضوعات التي تم مناقشتها أثناء الاجتماع:

أ- دراسـة الأمـور المحالة مـن هيئة الدسـتور الغذائـى (Codex)، والأجهزة الفرعية الأخرى، وتم الانتهاء فى هذا الشأن إلي :

- التصديق علي طرق التحليل وسحب العينات التي تم إحالتها من قبل لجنة المواد المضافة ، الزيوت والدهون ، الملوثات فى الاغذية ، والتى سـوف يتم عرضها علي اللجنة الرئيسية للاعتماد.
- اسـتكمال العمـل علـي تحديد خطط سـحب العينـات لتقدير ميثيـل الزئبق فى الأسماك والتي تم إحالتها من لجنة الملوثات فى الأغذية .
- تشـجيع الأعضاء والمراقبين علي الاحتفال بمناسـبة الذكرى الستين للدستور الغذائي (Codex)، وذلك بتخطيط وتنفيذ أنشطة لزيادة الوعي بالدستور الغذائي (Codex) والحصـول علي دعـم سياسي رفيع المستوى للنظـرفي تنفيذ حدث إقليمي للاحتفال بالذكرى الستين .
- عرض الابتكارات المتعلقة بنشر الدستور الغذائي، والموقع الالكتروني الجديد للدسـتور الغذائـي ، وكيف تم ربط هـذه الابتكارات بالهـدف الثالث من الخطة الاستيراتيجيـة للدستور الغذائي للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥ والمتضمن «زيادة التأثير من خلال الاعتراف والاستخدام لمواصفات الدستور الغذائي» وتم دعوة وتشجيع الدول الاعضاء للنشر بالمجلة التي تصدرها هيئة الدستور الغذائي (Codex).

ب- التصديـق على طرق التحليل وسحب العينات والواردة بمواصفات الدستور الغذائي Codex والتى تم إحالتها من اللجان التالية :

- لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالملوثات في الأغذية (CCCF15)؛
- لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بنظافة الأغذية (CCFH53)؛
- لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالمضافات الغذائية (CCFA53)؛
- لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بتوسيم الأغذية (CCFL47)؛
- لجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالأغذية والأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة (CCNFSDU43)؛
- لجنـة الدسـتور الغذائـي (Codex) المعنيـة بالتوابـل وأعشـاب الطهـي (CCSCH5)؛
- اللجنـة التنسيقيـة للدسـتور الغذائـي (Codex) للاتحـاد الافريقـي (CCAFRICA24)؛
- اللجنة التنسيقية للدستور الغذائي (Codex) لدول شرق آسيا (CCASIA22)؛
- اللجنة التنسيقية للدستور الغذائي (Codex) للجنة المشـتركة لأمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادى (CCNASWP16).

كما تم تقديم مقترحات جديده للعمل المستقبلي للجنة :

- طـرق تحليل لتقدير محتوي الرطوبة فى اللبن المجفف ، مراجعة طرق تقدير محتـوي اللاكتـوز ، والدهن فى الالبـان ومنتجات الالبان الـواردة فى مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ «طرق التحليل الموصي بها فى الاغذية».
- إعـادة إنشـاء مجاميع عمل قبـل اجتماع اللجنة القـادم لدراسة ومراجعة طرق التحليـل فى القطاعـات التالية: الحبوب والبقول ، الخضـر والفاكهة المصنعة ، الأسماك ومنتجات الأسماك ، وعصائر الفاكهة.

ج- مراجعة وتحديث طرق التحليل الواردة بمواصفة الكودكس رقم ١٩٩٩/٢٣٤ (وخاصـة طـرق التحليل فى المجـالات التاليـة : الزيوت والدهـون - الحبوب والبقول ومنتجاتهما - الخضر والفاكهة المصنعة)، وتم الانتهاء الي:

أولا : الزيوت والدهون :

- الموافقة علي اعتماد وإيقاف الطرق المتعلقة بفحص واختبار الزيوت والدهون مـع تضميـن المواصفـة سالفة الذكـر ملاحظة تذيليه تشـير الـي طريقة تحليل AOCS أنها من النوع الرابع IV حتي مع تواجد طرق من النوع الاول I .
- إرجاء مراجعة طرق تحليل زيت الزيتون وتفل الزيتون لحين استكمال مراجعة تعديـل المواصفـة الخاصة بزيت الزيتون الصادرة عن لجنـة الكودكس المعنية بالزيوت والدهون CCFO رقم (١٩٨١/٣٣).

ثانيا : الحبوب والبقول :

- الموافقة علي اعتماد و إيقاف الطرق المتعلقة بفحص واختبار الحبوب والبقول.
- إعادة إنشاء مجموعة عمل الكترونية لمراجعة طرق التحليل وايجاد معايير اداء رقمية لطرق تقدير الافلاتوكسين فى الفول السوداني المعد للمعالجة .

ثالثا : الخضر والفاكهة المصنعة :

- الابقـاء علي الطرق الخاصة بتقدير حمض البنزويـك والسوربات والكالسيوم والقصدير في الفواكه والخضروات المصنعة الواردة فى مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ بينما سوف يتم تحديد معايير الأداء الرقمية من قبل مجموعة العمل للنظر فيها باجتماعات الدورة القادمة.

د- مراجعـة وثيقة المعلومات المتعلقة بالارشـادات الخاصة بتقدير قيم اللا يقين الصـادرة عن الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٤ ، وتم الانتهاء الي الموافقه علي الوثيقة المعروضه للمناقشة.

ه- مراجعـة الارشـادات العامـة لسحب العينـات الصادرة عـن الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠ :

- الموافقة علي المسودة المعروضة للمناقشـة وإحالتهـا للجنة الرئيسية للاعتماد علي الخطوة رقم (٨) وذلك فى اجتماعات دورتها القادمة (CAC 46).
- الموافقة علي إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية لاستكمال العمل علي إعداد وثيقـة معلومات تحـت مُسمي «الكتـاب الالكتروني مع تطبيقـات خطط سحب العينات» وذلك لعرضها فى اجتماعات الدورة القادمة للجنة (CCMAS 43) .
- إحاطة لجان الدستور الغذائي «كودكس» ذات الصلة بمسودة المشروع الذي تم مراجعته وطلب مراجعة خطط سحب العينات الصادرة بالمواصفات ذات الصلة بكل لجنة وذلك فى ضوء المسودة المعدة للاعتماد للمشروع .

و- عرض الورقة النقاشية الخاصة بمعايير اختيار الطرق من النوع الثاني II من عدة طرق من النوع الثالث III:

- تم الموافقة علي الورقه النقاشية التي تم إعدادها حيث تم توضيح المبررات من هـذه الورقة وهو تقليـل النزاعات التجارية فى التجـارة الدولية والتى سوف يتم النص علي المعلومات الواردة بها بدليل إجراءات الدستور الغذائي .
- كمـا تـم الموافقة علـي الابقاء علي المعاييـر الخاصة بكل مـن «الانتقائية» ، «الدقه» وكذلك الابقاء علي مصطلح «ذات الصلة» بدلا من «مؤثر» وذلك لان مصطلح ذات الصله فى طرق التحليل أفضل استخداما عمليا ومعمليا .
- وعليـه تـم الموافقة علـي ما ورد بالورقه النقاشـية ، علي أن يتـم إعداد وثيقة معلومـات خاصة بدليـل عمليات إدراج ، النظر في الطـرق الواردة بالمواصفة رقم ٢٣٤ «طرق التحليل الموصي بها فى الاغذية» وكذلك التصديق عليها .

«المواصفات والجودة» نشارك في الندوة العربية الثانية للدستور الغذائي (Codex) والمؤتمر الدولي لسلامة الغذاء في مدينة مسقط - سلطنة عُمان من ١٠-١٤ يونيه ٢٠٢٣

م. حنان فؤاد حامد

مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطة اتصال الدستور الغذائي المصري (Codex)

تـم عقد كلاً من فعاليات المبادرة العربية للدستـور الغذائي (Codex) والمؤتمر الدولـي لسلامة وجـودة الغذاء خلال الفترة مـن ١٠-١٤ يونيه ٢٠٢٣ في مدينة مسقط - سلطنة عُمان، وشـارك من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة فـي هذه الفعاليات كلاً من م. حنان فـؤاد حامد – مدير ادارة المواصفات الغذائية ونقطـة اتصال الدستـور الغذائي المصـري (Codex) وم. نهي محمد عطية – سكرتيـر فني للجنـة المصرية لدستور الأغذية المصريـة (Codex) وبحضور عـدد (٥٢) مشـاركاً يمثلـون (١٧) دولة عربية، بالتعاون مـع منظمات التقييس الإقليمية والجهات الأخرى الداعمة للمبادرة .

هدفت هذه الندوة إلي عرض الانجازات المحققة من قبل المبادرة العربية للدستور الغذائـي (Codex) مـن خـلال مراجعة مخرجـات اللجان الرئيسيـة للدستور الغذائـي المنعقد اجتماعاتها في الموسم الجارى لهذه السنة والتحضير لمشـاركة الـدول العربية في اجتمـاع هيئة الدستور الغذائـي (CAC46)، كما هدفت إلي رسم التوجهات المستقبلية للمبادرة العربية للدستور الغذائي بالاضافة الى شـرح أنشـطة مجموعات العمل العربية الالكترونية المشـكلة في اطار المبادرة العربية للدستور الغذائي (Codex).

وكانت من أهم الموضوعات المطروحة للمناقشة في هذه الندوة:

١- تقديم مخرجات المبادرة العربية للدستور الغذائي (Codex).

٢- عـرض مخرجات اجتماعات اللجان الفنيـة للدستور الغذائي (Codex) ذات الأولوية وهي:

(CCCF, CCFH, CAC45,CCFICS CCFL ,CCNFSDU ,CCFA,CCRVDF).

٣- اتباع المنطقة العربية لإجراءات الدستور الغذائي والفرص المستقبلية للمبادرة.

٤- تطوير المواقف الوطنية وأهمية التنسيق الاقليمي.

٥- تطلعات مشـاركة المنطقة العربية في الدورة القادمة لهيئة الدستور الغذائي الدولي (CAC46) .

ومن أهم التوصيات المنبثقة عن هذه الفعاليات:

١- تعزيز قدرات التعريف بمجال الدسـتور الغذائـي (Codex) وبالمبادرة العربية:

- إطـلاق مبـادرة الأكاديميـة العربية للدستـور الغذائي لبناء القـدرات وتطوير الكفاءات.
- تشـجيع المساندة الثنائيـة بين الدول العربيـة «TWINNING» وخاصة في إرسـاء الإجـراءات التنظيمية الوطنية بهدف المشـاركة الفاعلة فـي اجتماعات الدستور الغذائي (Codex).
- تدريـب نقـاط اتصال الدول العربية فـي هيئة الدستور الغذائـي على استعمال دليـل الإجـراءات والتدابير الخاصة فـي التعبير عن التحفظـات والاعتراضات وكيفية مواءمة الخطوط التوجيهية ومواصفات الدستور الغذائي حسب احتياجات المنطقـة العربية، مع توضيح النموذج التشـغيلي للجان والفرق وطبيعة الارتباط فيما بينها.

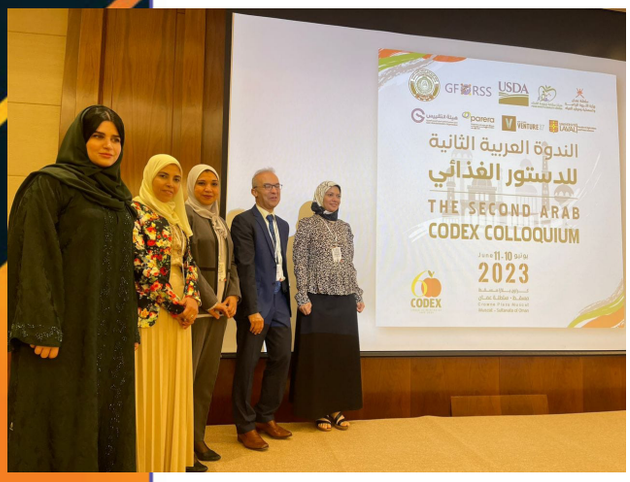
٢- تعزيز التنسيق في المنطقة العربية:

- توفيـر الآليات المناسبـة للتسهيل على نقاط الاتصال الاطلاع على المواصفات الدولية والإقليمية.
- تحديـد لائحـة بأولويـات المنطقة العربية عند المشـاركة في أنشـطة الدستور الغذائي الدولي (Codex).
- تأسيس قاعدة بيانات للدول العربية والخاصة بجمع المعلومات/البيانات المتعلقة بملوثـات الأغذيـة وبيانات الاستهـلاك باستخدام تطبيقـات تكنولوجية (منصات إلكترونيـة، قواعـد بيانات،...الخ) مـع تحديد الآليات اللازمـة وإجراءات العمل لتزويدها بالمعلومات لضمان استدامتها وفعاليتها.
- تعزيـز عمليـات تقييم المخاطر المتعلقة بالملوثات فـي الأغذية مع تحديد قائمة مشتركة للمخاطر ذات الأولوية وإشراك المختبرات المعتمدة في المنطقة العربية.
- اعـداد مواصفة إقليمية جديدة لحليب النوق ومراجعة المواصفات الإقليمية مثل العسل والزبيب والأرز.

٣- دعم المشاركة في أعمال الدستور الغذائي (Codex):

- تشـجيع ودعـم الدول العربية لاستضافة أعمال اجتماعـات لجان هيئة الدستور الغذائي المعنية بالقطاعات التي تهم المنطقة العربية.
- إنشـاء مجموعـة عمل لمراجعة دليل إجـراءات الدستور الغذائـي الصادر عن الفريق العربي لسلامة الغذاء وموائمته مع متطلبات الدول العربية.
- عقد الاجتماعات التنسيقية قبل تقديم الردود على الرسائل المعممة من قبل أمانة الدستور الغذائي الدولي (Codex) أو أمناء اللجان الفرعية المنبثقة عن الدستور الغذائي الدولي (Codex).
- إنشـاء مجموعة عمل إلكترونية في إطار المبادرة لدراسة المشاريع المعروضة على الدستـور الغذائـي (Codex) والمتعلقـة بمصـادر الأغذيـة ونظـم الإنتاج الجديدة مثل البروتينات المتأتية من الحشرات.

- تشـجيع ودعـم كـل بلـد عربـي يرغـب بتولـي مسؤولية متابعة وتحضيـر لاجتماعـات اللجنـة التـي يختارهـا وذلك بتحليل بنود جدول الأعمـال والوثائق ذات الصلـة وعرضها خلال الاجتماعات التنسيقية.
- مراجعـة بنـود جدول أعمال اجتماعات اللجنة التنفيذيـة لهيئة الدستور الغذائـي بهـدف توحيد مواقـف نقـاط اتصـال الدستـور الغذائـي فـي المنطقـة قبـل انعقـاد اللجنـة وذلـك بالتنسيق مع المنسق الإقليمي.



- التنسيـق بيـن نقـاط الاتصـال لتعييـن مستشـارين لحضـور اجتماعـات اللجنـة التنفيذيـة بهيئة الدستور الغذائـي مـع العضـو والمنسق لإقليم الشـرق الأدنى.
- مساعـدة الدول علـى توفير البيانـات الخاصـة بالمنطقة ومشـاركتها مع هيئة الدسـتور الغذائي واللجان الفرعيـة المنبثقة منها لأخذها بعين الاعتبار عند إعداد المواصفات وتحديد الحدود القصوى لتلبية احتياجات المنطقة العربية.
- دعم ترشح الدول العربية في المراكز القيادية لهيئة الدستور الغذائي (Codex) وإبراز دورها الريادي في أخذ القرارات.
- تعزيز مشاركة الدول العربية في فعاليات اللجنة التنفيذية (CCEXEC) لتنسيق الموقـف العربي والاستفادة مـن التجارب واكتساب الخبرة فـي اتخاذ القرارات وتدعيم الموقفالعربي.
- تنسيـق العمـل بين المبادرة العربيـة للدستور الغذائي وأعمـال لجنة إقليم دول الشرق الأدنى.

٤-تطوير أنظمة سلامة الأغذية في المنطقة العربية:

- تشجيع الدول العربية على موائمة تشريعاتها الوطنية مع المواصفات والخطوط التوجيهية للدستور الغذائي(Codex).
- دعـم مشـاركة الوفود العربية فـي مجموعات العمل الالكترونيـة المنبثقة عن اللجـان الفنيـة للدسـتور الغذائي(Codex).

مشاركة مصر في اجتماعات الدورة رقم (٥٣) للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات الغذائية (CCFA53)

في إطـار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائـي (Codex)، وحرصً من الهيئـة على المشـاركة في لجان الكودكس الدولية الهامـة لمصر لمواكبة كافة التطـورات على الساحة العالمية والإلمام بأحـدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت بصورة افتراضية السيدة المهندسة / نهي محمد عطية – الأمانة الفنية للجنة المواد المضافة بالهيئة وحضوريا السيدة الدكتور / بسمة سليمـان محمد - الهيئة القوميـة لسلامة الغذاء في اجتماعات الدورة رقم (٥٣) للجنـة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات الغذائية (CCFA٥٣) والتي عقدت بالصين خلال الفترة من٢٧– ٣١ مارس ٢٠٢٣ وذلك بمشاركة عدد(٣٥) دولة عضو، ومنظمة واحدة عضو (الاتحاد الأوروبي) وعدد (٢١) مراقب.

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها:

أولاً: الموضوعات المحالة إلى اللجنة من اللجان الاخري:

١-أستخدام الجلسـريدات الاحادية والثنائية للاحمـاض الدهنية(INS 471) بالمجموعة الغذائية ٠٢,١,٢ الخاصة بالزيوت والدهون ، أنتهت اللجنة الي:

احالة المشـروع الخـاص باستخدام الجلسريدات الاحاديـة والثنائية للاحماض الدهنيـة (INS 471) للجنة الرئيسيـة رقم (CAC46) للاعتماد عند الخطوة رقم (٨/٥) من إجراءات الكودكس .

المسائل ذات الاهمية الناشئة عن أجتماعي لجنة الخبراء المشتركة ٩٢ ، ٩٥ :

٢- حيث وافقت اللجنة (CCFA 53) على إحالة ما يلي إلى اجتماعات اللجنة الرئيسية (CAC 46) للاعتماد عند الخطوة(٨/٥) :

- حـذف الملحوظـة (٣٠١) من بند البنـزوات (-INS 210212) التي تنص علي «مستـوي أقصي مؤقت» من المجموعة الغذائية FC 14.1.4 الخاصة بالمشروبات المنكهة أساسها الماء .
- إدراج الريبوفلافين من Ashbya gossypii 101 (iv) NS الي مجموعة NSRIBOFLAVI في الجدولين ١ و ٢ من المواصفة العامة للمواد المضافة «GSFA» .
- إدراج أحكـام المضافـات الغذائيـة الأربعـة الخاصـة بالريبوفلافينـات (i)101 INS),(iv),(iii),(ii)« الي (الجدول ٣) للاعتماد .
- إلغـاء الأحكام الخاصة بـ RIBOFLAVINS مـن بعض المجاميع الغذائية FCs الواردة بالجدول ١، ٢.
- إدراج الأحكـام الخاصـة بمستخلص السبيرولينـا (INS 134) في (الجدول ٣) من GSFA.

مشـروع المواصفات المقترحة لهوية ونقاء المضافات الغذائية الناشئة عن اجتماعي لجنة الخبراء الدولية ٩٢ و ٩٥ على التوالي:

وافقـت اللجنة على رفـع المواصفات النهائيـة التالية للمضافـات الغذائية إلى اللجنة الرئيسية في اجتماعها (CAC46) لاعتمادها عند الخطوة رقم (٨/٥):

Benzoic acid, its salts and derivatives (R)

Collagenase from Streptomyces violaceoruber expressed in S. violaceoruber (N)

β-Glucanase from Streptomyces violaceoruber expressed in S. violaceoruber (N)

Phospholipase A2 from Streptomyces violaceoruber expressed in S. violaceoruber (R)

Riboflavin from Ashbya gossypii (INS 101(iv) (N)

Ribonuclease P from Penicillium citrinum (N)

Modified starches (R)

Lipase from Thermomyces lanuginosus and Fusarium oxysporum expressed in Aspergillus oryzae (JECFA95- 7) (N)

Spirulina extract (INS 134) (N)

ثانيًـا: الموافقـة و/أو مراجعة المسـتويات القصوى للإضافـات الغذائية ومعالجات التصنيع في مواصفات الدستور الغذائي انتهت اللجنة إلى:

أ- عدم السماح باستخدام المضافات الغذائية لكلا من معايير لجنة (CCFFV) والخاصة («البصل والكراث» ، «ثمار التوت» ، «التمور الطازجة») وكذلك أحكـام المضافات الغذائية لمعايير لجنـة (CCASIA) والخاصة («منتجات فول الصويـا المخمرة باستخـدام أصنـاف الباسيلـس») وكذلـك أحكـام المضافـات الغذائيـة لمعايير لجنـة (CCLAC) والخاصة بأنواع Culantro Coyote و Lucuma .

ب - أيـدت اللجنة أحكام المضافات الغذائية في المعيار الإقليمي للحوم المجففة مع بعض التعديلات الصياغية

ج - أيدت اللجنة أحكام المضافات الغذائية في كلا من :

- الفلفل الحار المجفف Chilli Pepper و المجفف والفلفل الحار Paprika .
- مشـروع المواصفـة القياسية الخاصة بالتوابل المشـتقة مـن الفواكه المجففة والتوت - البهارات والعرعر واليانسون
- مشـروع المواصفـة القياسية للهـال الصغير المجفف مع بعـض التعديلات الصياغية

د - أيـدت لجنـة أحكـام المضافات الغذائيـة للمعيار الإقليمي لـلأرز المطبوخ والملفوف فـي أوراق النبات مع حذف منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والمـواد الحافظـة من الاستخـدام في الجدولين ١ و ٢ مـن المواصفة العامة للمضافات الغذائية (GSFA).

ثالثـا: مواءمة أحكام الاضافات الغذائية للمواصفات السـلعية والأحكام ذات الصلـة في المواصفة العامة للإضافـات الغذائية GSFA وأنتهت اللجنة الي الموافقة علي إنشاء مجموعة عمل الكترونية من أجل العمل علي:

- إعادة تعميم مواءمة معايير سلع الألبان ومنتجات الألبان التالية: الألبان المخمرة (CXS 243 -2002) والكريمة والكريمة المجهزة (CXS 288- 1976) .
- البدء في تطوير ملاحظات الجدول ٣ في GSFA .
- مواءمة معايير السلع CCPFV التالية: CXS 260- ، CXS 66- 1981 ، CXS 320- 2015 ، 2007
- المواءمة مع المعايير الإقليمية: CXS 313R-2013 ، CXS 308R-2011 ، CXS 324R-2017 ، CXS 323R-2017 ، CXS 314R-2013 ، .

كمـا وافقت اللجنـة CCFA٥٣ كذلك على إنشـاء مجموعـة عمل حضورية PWG(CCFA٥٤) للنظر وإعداد توصيات للجلسة العامة بشـأن المصادقة علي أحكام المضافات الغذائية المحالة من اللجان السلعية.

رابعًا: المواصفة العامة للمضافات الغذائية (GSFA) :

نظرت اللجنة في توصيات مجموعة العمل **واتخذت قرارات من أهمها:**

- الموافقـة على مسودة بعض أحكـام المضافات الغذائية المقترحة من GSFA لاعتمادهـا عند الخطـوة رقم (٨) والخطـوة رقـم (٨/٥) ومراجعات البعض الاخر كما هو وارد في ملحق التقرير

(Appendix VI, Parts D and E)

- إلغـاء أحكام بعـض المضافات الغذائية من GSFA كمـا هو وارد في ملحق التقرير

(Appendix VII, Parts C and D)

- وقـف العمـل بعدد من مسـودات أحكام المضافات الغذائيـة كما هو وارد في ملحـق التقريـر (Appendix VIII).
- الموافقـة علـي عدد من أحكـام المضافـات الغذائية عند الخطـوة رقم (٢) لإدراجها في GSFA .

خامسًا: مشروع التنقيح المقترح لأسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للإضافات الغذائية (CXG 36- 1989) ، حيث وافقت اللجنة CCFA53 على:

- إحالـة مسـودة التعديلات المقترحة على الترقيم الدولـي إلى اللجنة الرئيسية باجتماعها القادم CAC46 لاعتمادها عند الخطوة رقم (٨/٥) .
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG ، للنظر في:
- الردود على الرسالة الدورية CL التي تطلب مقترحات للتغيير و/ أو الإضافة إلى القسم ٣ من أسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمضافات الغذائية (CXG 36-1989) ؛ وإعداد مقترح للتوزيع للتعليق في الخطوة ٣ .
- مقترحـات لإضافة المضافـات الجديدة الجليكوليبيـدات (INS 246) كمادة حافظة ، ليسيثين الشوفان (INS 322a) كمستحلب وكربومير (INS 1210) كعامل تكتل ، ومثبت ، ومكثف في (CXG 36- 1989) .
- إضافـة فئات وظيفية من «المثبت» و«المغلظ» لسيسكوكربونات الصوديوم (INS 500)iii .
- مـدى ملاءمـة تضميـن الفئـة الوظيفية من «المـواد الحافظـة» لثيوسلفات الصوديوم (INS 539) .
- مـدى ملاءمة تضمين الفئة الوظيفية لـ «الناقل/ الحامل carrier» والغرض التكنولوجي لـ «ناقل/حامل المغذيات» للمانيتول (INS 421) ، ونشا ساكسينات أوكتينيل الصوديوم (INS 1450) ، وأسكوربات الصوديوم (INS 301).

تخصيص رقم INS لصمغ جيلان منخفض الأسيل المصفى.

نتائج المشاركة فى إجتماعات الدورة رقم (١٦) للجنة الدستور الغذائي (Codex) المعنية بالملوثات في الاغذية (CCCF16)

م. نهي محمد عطية
الأمانة الفنية للجنة الملوثات فى الأغذية

فـي إطار عضوية مصر فـي هيئة الدستور الغذائي(Codex)، وحرصًا من الهيئة على المشـاركة في لجان الكودكـس الدوليـة الهامة لمصر لمواكبة كافة التطـورات على الساحة العالمية والإلمـام بأحدث المستجدات والتطـورات فـي مجال الأغذية، شـاركت مصر بصـورة أفتراضية في اجتماعات الـدورة رقم (١٦) للجنة الدستـور الغذائـي المعنية بالملوثات فـي الاغذية (CCCF16) والتي عقدت بمدينـة أوترخت- هولندا خلال الفترة من ١٨-٢١ و ٢٦ ابريل ٢٠٢٣ ، وذلك بمشـاركة عدد (٥١) بلد عضو ومنظمة دولية واحدة و (١٠) منظمة مراقبة .

أهم الموضوعات التي تمت مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها:

أولا: الحدود القصوى للرصاص في بعض المجاميع الغذائية (عند الخطوة رقم ٤ ، ٧) ، أنتهت اللجنة الي:

إحالة ما يلي للجنة الدستور الغذائي (Codex) الرئيسية فى دورتها السادسة والأربعون (CAC46) :

- حـد أقصى قدره ٠,١٥مجم / كجـم للسكر البني الناعم والسكريات الخـام والسكرياتnon-centrifugal، للاعتماد عند الخطوة (٨/٥) من اجراءات الكودكس.
- حد أقصى قدره ٠,٠٢ مجم / كجم للوجبات الجاهزة للأكل للرضع والأطفال الصغار للاعتماد عند الخطوة (٨) من اجراءات الكودكس.

ستواصـل مجموعـة العمل عملها بشـأن الحد الأقصى للرصاص في أعشـاب الطهـي (الطازجة / المجففة) والتوابل (المجففة) لكي يتم النظر فيها بالاجتماع القادم للجنة الدستور الغذائي الدولي (CCCF17).

ثانيا: المشـروع المقترح لمدونة الممارسـة لمنع وتقليل التلوث بالميكوتوكسينات في الكاسافا ومنتجاتها (عند الخطوة رقم ٧) ، وأنتهت اللجنة الي:

- إحالـة مسـودة مدونـة الممارسة إلـى لجنة الدسـتور الغذائـي (Codex) الرئيسيـة فى دورتهـا السادسة والأربعون(CAC46) لاعتمادها عند الخطوة رقم (٨) من اجراءات الكودكس.

ثالثـا: خطة أخذ العينات للافلاتوكسـينات الكلية في بعض الحبوب ومنتجاتها بمـا في ذلك أغذية الرضع وصغار الاطفال (الخطوة ٤) ، وأنتهت اللجنة الي الموافقة علي ما يلي :

- رفع خطة أخذ العينات للجنة SAMCC 42 للمصادقة عليها؛
- رفـع خطة أخذ العينات للجنة الرئيسية (CAC46) لاعتمادهـا عند الخطوة (٨/٥) من اجراءات الكودكس وإدراجها فيالمواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف (1995 - CXS193).

رابعا: الحدود القصوى لإجمالي الأفلاتوكسـين في الفول السوداني المعد للاستهلاك المباشر وخطط سحب العينات المرتبطة به ، وقد أنتهت اللجنة الي:

- إعادة إنشـاء مجموعة عمل برئاسة الهند، للعمل على مدار العامين المقبلين على الحدود القصوي لإجمالى الافلاتوكسينـات فـي الفول السوداني المعد للاستهلاك المباشـر وخطة أخذ العينـات المرتبطة به،على النحو التالي:
- إعداد اقتراح بشـأن تعريف واضح للفول السوداني المعد للاستهلاك المباشـر من أجل إنشـاء حدود قصوي لاجمالـي الافلاتوكسينات في الفول السوداني المعد للاستهلاك المباشـر وتصنيف بيانات الحدوث للنظر فيها من قبل اجتماع اللجنة المقبل CCCF-17
- بعد المناقشـة والاتفاق على تعريف الفول السوداني المعد للاستهلاك المباشـر في اجتماع اللجنة القادم رقم CCCF-17 والعمـل عـن قرب مع مجموعة العمل بشـأن تحليـل البيانات وسيتم اقتراح حـد أقصي للفول السوداني المعد للاستهلاك المباشـر وخطط أخذ العينات المرتبطة به للنظر فيها في أجتماع اللجنة للعام بعد القادم CCCF-18
- أن تأخـذ مجموعة العمل في الاعتبار قرار اللجنـة باجتماعها السابقCCCF-15فيمايتعلق بتحليل البيانات والحاجة إلى جولتين على الأقل من التعليقات.
- إبلاغ اللجنة التنفيذية (CCEXEC) بالقرار وطلب تمديد الجدول الزمني لإكمال العمل حتى عام ٢٠٢٥.

خامسـا: مقترح الحدود القصوي لاجمالي الافلاتوكسـينات والاوكراتوكسـين A في جوزة الطيب والفلفل الجاف والباربريكا والزنجبيل والكركم وخطط سحب العينات المرتبطة وقد أنتهت اللجنة الي:

- أرسـال الحـد الاقصي البالـغ ٢٠ ميكروجرام / كجم للافلاتوكسينات الكلية فـي الفلفل الحار وجوزة الطيب (جاف / مجفف) والحد الاقصي البالغ ٢٠ ميكروجرام / كجم للاكرتوكسين A في الفلفل الحار والفلفل الحلو وجوزة الطيب (جاف/مجفف) إلىCAC 46 لاعتماده في الخطوة (٨/٥) من اجراءات الكودكس.
- مراجعة هذه الحدود في غضون ثلاث سنوات إذا تم تقديم بيانات كافية من خلال GEMS / Food .
- التوقـف عن العمل علـى الحدود القصوي للافلاتوكسينات الكلية في الفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل (الأسود والأبيـض) والكركم والحدود القصـوي للأكرتوكسين (A) في الزنجبيل والفلفل (الأسودوالأبيض) والكركم؛ وإبلاغ كلا من اللجنة التنفيذية واللجنة الرئيسية CAC 46 بذلك.
- إعادة انشـاء مجموعة عمل لوضع خطط لأخذ العينات طبقا للحدود القصوي المتفق عليها مع مراعاة جميع التعليقات المكتوبة المقدمة إلى للجنة؛ للتعليق والنظر فيها باجتماع اللجنة القادم .

سادسا : منع أو التقليل من سموم سيجواتيرا وأنتهت اللجنة الي:

- بدء عمل جديد في كود ممارسات الوقاية أو الحد من تسمم السيجواتيرا.
- إحالة وثيقة المشروع إلى اللجنة الرئيسية CAC 46 للموافقة عليها.
- إنشـاء فريـق عمـل لمجموعة عمل الكترونية لإعـداد مقترح كـود الممارسات للتعليق عليهـا والنظر فيها بالاجتماع المقبل CCCF-17

- كما أشارت اللجنة إلى أنه ينبغي إتاحة تقرير مجموعة العمـل الإلكترونية لأمانـة الدستور الغذائـي قبل ثلاثة أشهر على الأقل من الاجتماع القادم للجنة .

سادسًا: مقترحات بشـأن الإضافات والتغييرات على قائمة الأولويات الخاصة بالمواد المقترحة للتقييم من جانب لجنة الخبراء المشـتركة «JECFA» ، حيث وافقت علي ما يلي:

- إحالـة قائمة الأولويات المعدلة للمواد المقترحة للتقييم من قبل لجنة الخبراء المشـتركة (JECFA) للمصادقة عليها من قبل الاجتماع القادم للجنة الرئيسية CAC46.
- مطالبـة أمانة الدسـتور الغذائي بإصـدار CL يطلب معلومات وتعليقات على قائمة أولويات المواد المقترحة للتقييم من قبل لجنة الخبراء المشتركة (JECFA).
- ابـلاغ لجنـة الكودكـس المعنيـة بالاغذيـة الخاصـة CCNFSDU أن طلبهـم لإضافـة صمـغ جيـلان ، منخفـض الأسيـل، الموضح فـي قائمة أولويـات لجنة (JECFA) ، قـد تم تعديله لطلب تحديد مواصفات لهذا النـوع من صمـغ الجيـلان ، حيث تم إثبـات استهلاك الرضع الذين تقل أعمارهم عن ١٢ أسبوعًا بالفعل.

سابعا: ورقة نقاشية حول حكم أستخدام ثلاثي سترات الصوديوم فـي المجموعـة الغذائيـة FC 01.1.1 «حليب سائل (عادي)» ،حيث انتهت اللجنة الي :

- إحالة بند سترات ثلاثي الصوديوم ((INS 331 (iii فـي FC 01.1.1 علـى مستوى GMP ، إلـى اللجنة الرئيسية CAC46 لاعتماده في الخطوة ٨ ، مع إضافة ملحوظـة جديدة YY تنص علـي «باستثناء الاستخدام فـي حليب الابقار المعقم والمعامل معاملة حرارية فائقة UHT يكـون بتركيـز ١٠٠٠ مجم / كجـم معبراً عنه كحمض الستريـك ، للتعويض عن المحتوى المنخفض مـن السـترات الجوهريـة في الحليـب الخـام ، نتيجة لظـروف بيئية محددة فقـط «. بالإضافة إلى الملحوظة القديمـة (٤٣٨) التي تنـص علي « تستخدم كمستحلب أو مثبـت فقـط ؛ الملحوظـة (٢٢٧) التـي تنص علي «للاستخـدام في الألبـان المعقمة والمعالجـة بالحرارة الفائقة فقط «.

ثامنا: ورقة نقاشـية حول اسـتخدام بعض الإضافات الغذائية في إنتاج النبيذ وانتهت اللجنة الي :

- الموافقـة علـى إحالة الأحكـام الخاصـة بالمضافات الغذائيـة فـي FC 14.2.3 إلـى CAC46 لاعتمادها عنـد الخطوة رقـم (٨/٥) والخطوة رقم (٨) ، جنبًا إلى جنب مـع الملاحظة المنقحة التي تنص علي «يجب ألا يؤدي حد المواد المضافة في نبيذ العنب الموضوع طبقا لممارسات التصنيع الجيد(GMP) إلى:
- تعديل الخصائص الطبيعية والأساسية للنبيذ .
- تغيير جوهري في تكوين النبيذ.

تاسعا: مقترحات العمل الجديدة

ورقة عمل نقاشية حول تطوير معيار للخميرة:

قدمـت الصيـن ورقـة نقاشـية (CRD6) التـي تسلط الضـوء علـى السوق العالميـة للخميرة ، بمـا في ذلك استخدامها فـي المخبوزات وإنتـاج الكحول. أوضحت الصيـن أن الغرض من هـذا المعيـار ، سيكون حماية صحـة المستهلك ، وتعزيز التجـارة الدولية العادلة عن طريـق إزالـة العوائـق علي التجـارة بما يتماشـى مع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥ ، كمـا أوضحت الصين أن الخميرة ليست مضافا للأغذية ولكنها مكون غذائي علـى النحو المحدد في المجموعة الغذائيـة FC 12.8 ، وأن CCFA هـي أنسـب لجنـة الدستور الغذائي للقيام بهذا العمل ، ووافقت اللجنة على مطالبـة الصين وفرنسا والأعضـاء المهتمين الآخرين بإعداد ورقة نقاشـية سيتم إدراجها للمناقشة على جدول أعمال اجتماع اللجنة القادم.

دور التصنيع الزراعى كقيمة مضافة فى تحسين جودة المنتـــ

أ.د./ عبد الرحمن عبد الرؤف احمد

أستاذ الهندسة الزراعية – معهد الهندسة الزراعية

التصنيع الزراعي هو أحد التقنيات العلمية التي تسعى لتعظيم القيمة الاقتصادية للحاصلات الزراعية، بما يمثل قيمة مُضافة للمُنتج النهائي من حيث القيمة الغذائية ، والفوائد التي يمكن أن يحصل عليها المُزارعين بنهاية الموسم. فى حين أن البعض يطلق على مصطلح التصنيع الزراعي أنه يعني أتباع الطرق والأساليب العلمية لتوفير الغذاء من إنتاج الأراضي الزراعية أيًا كانت المساحة المزروعة، علاوة على اتباع الآليات الصحيحة لحفظ المحاصيل ما بعد الحصاد، بهدف الوصول لتقليل نسب الفواقد لأقل مستوياتها.

أهداف عملية التصنيع الزراعي :

تبرز قيمة علم التصنيع الزراعي حيث انه يؤمن للمزارع استغلال أكبر نسبة ممكنة من محصوله، عبر إدخاله في هذه العمليات لرفع قيمته الغذائية وإعادة طرحه كمنتج قابل للتداول بالأسواق المحلية ، وأن المحاصيل التي تدخل في عمليات التصنيع يُراعى فيها أن تكون سليمة، ومطابقة لمعايير السلامة والصحة العامة .

كما ان التصنيع الزراعي يسعى للاستفادة بالمحاصيل التي لا يمكن تسويقها بسبب عدم مطابقتها للمواصفات الشكلية التي تتماشى مع الذوق العام للمُستهلك، من خلال إخضاعها لبعض التقنيات العلمية التي تسهم في زيادة ورفع قيمتها الغذائية، ما يعني تحقيق المزيد من المكاسب للمزارع والمستهلك على حد سواء. كما ان هذه الصناعة لا تقتصر على بواقي التصدير فقط ، بل ينطبق على فائض الإنتاج الزائد عن احتياجات السوق المحلي، والذي لا يمكن خسارته بل تعظيم الاستفادة منه، بما يصب في صالح المزارع وجمهور المستهلكين. بحيث يكون المُنتج النهائي المُقدم للمستهلكين مطابق للمواصفات وآمن على الصحة العامة، علاوة على خضوعه لجميع الاختبارات اللازمة قبل طرحه بالأسواق المحلية.

التصنيع الزراعي مطلباً مهم للعديد من المنتجات الزراعية :

وعلى الرغم من تعدد أنماط التصنيع الزراعي بالريف إلا أن أهمها صناعة طحن الغلال والتي يتم فيها تحويل الحبوب الخام إلى دقيق ومشتقاته المنتجات الثانوية للأرز والتي يتم فيها تحويل الأرز الشعير إلى أرز أبيض ومشتقاته هذا بالإضافة إلى آلات جرش بعض الحبوب هذا بالنسبة للإنتاج النباتي ، من عيوب بعض وحدات التصنيع الزراعي المنتشرة بالريف : أنها بصفة عامة منخفضة من حيث الكفاءة الفنية والاقتصادية ، ارتفاع نسب ومعدلات الفاقد والتالف أثناء عملية التصنيع ، ومنتجات التصنيع لتلك الوحدات غير جيدة المواصفات وبالتالي من المهم العمل على : الارتقاء بمستوى كفاءة الأداء الفني والاقتصادي للتصنيع الزراعي بالريف ، زيادة القيمة المضافة للعديد من منتجات تلك الصناعات ، إتاحة فرص عمل جديدة للشباب عامة والخريجين منهم خاصة ، زيادة هامش الربح وكذلك تخفيض نسبة الفاقد والتالف ، تحسين نوعية المنتجات ، وللعمل على تطوير تلك الوحدات التصنيعية كما يجب التعرف على العوامل والمتغيرات التي تؤثر في إدارة وتشغيل وحدات التصنيع الزراعي .

ومن بين التوصيات الهامة للنهوض بالكفاءة الاقتصادية والفنية للتصنيع الزراعي بالريف المصري عامة يكون من خلال الاهتمام بكل من :

١- حصر شامل لكل مشروعات التصنيع الزراعي مهما صغر حجمها لإمكانية قيام الجهات الحكومية بالإشراف عليها ومتابعة نشاطها؛

٢- يمكن عمل خريطة رسمية لمشروعات التصنيع الزراعي وبالتالي يمكن معالجة نقاط الضعف فيها؛

٣- تحديث آلات ومعدات مشروعات التصنيع الزراعي وذلك بتقديم قروض ميسرة أو توفير معدات بديلة حديثة لأصحابها لما لذلك من اثر في تحسين نوعية وجودة المنتج وخفض نسبة الفاقد والتالف وخفض تكاليف الإنتاج؛

٤- تشجيع شباب الخريجين بالعمل في مجال التصنيع الزراعي من خلال قروض مقدمة من الصندوق الاجتماعي بفائدة ميسرة مما يؤدى لرفع كفاءة تلك الصناعات من جانب، وإيجاد فرص عمل منتجة للشباب من جانب اخر؛

٥- العمل على الربط بين مشروعات التصنيع الزراعي الريفي ومثيلتها من الصناعات الكبيرة العملاقة في المجال الواحد مثل فراكات الأرز ومضارب الأرز للاستفادة من الخبرات المتاحة بتلك الصناعات العملاقة ؛

٦- تشجيع مشروعات التصنيع الزراعي الريفي على القيام من خلال مكاتب التصدير بتصدير منتجاتها للخارج مما يعود عليها بربح وافر .

الصناعات الزراعية : الحلقة المفقودة فى استراتيجيات التصنيع :

أولا: أن القطاع الزراعي يُشكل العمود الفقرى للكثير من نماذج التنمية الاقتصادية في بعض الدول ، الا أنه وفي معظم استراتيجيات تنمية وتحديث الصناعة ، نجد أن أغلبها تكاد تخلو من الإشارة إلى قطاع الزراعة والصناعات القائمة على الإنتاج الزراعي ، كما أن هذه الصناعات القائمة على الانتاج الزراعي تقوم بأدوار حيوية في التنمية الاقتصادية الشاملة من خلال ثلاثة محاور رئيسية وهي: تأثيرها الإيجابي على الأمن الغذائي والتقليل من حدة الفقر من خلال رفع القيمة المضافة وخفض فاقد الحاصلات الزراعية.

ثانيا: تشير نتائج العديد من الدراسات وتقديرات منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة إلى ارتفاع فاقد الإنتاج الزراعي فى مصر من حيث الكم

ـــــج الزراعى وتقليل الفاقد والتشجيع على التصدير

والكيف والقيمة خلال جميع حلقات سلسلة القيمة الزراعية بداية بعمليات الإنتاج، مرورا بالحصاد وعمليات ما بعد الحصاد، وانتهاء بعمليات التسويق والاستهلاك. فإن نسبة الفاقد الزراعى فى مصر تصل في بعض الحاصلات الزراعية إلى نحو ٤٠ ٪. وفى ظل التغيرات المناخية والبيئية والتي من المتوقع أن تتزايد حدتها وآثارها السلبية على الإنتاج الزراعى خلال الفترة المقبلة، وبالتالي يصبح التصنيع الزراعى ضرورة ملحة، للحد من الفواقد فى الغذاء .

ثالثا: إن التغيرات التى يشهدها السوق العالمى للمنتجات الزراعية والغذائية خلال الفترة الأخيرة، متمثلة فى اتساع حجم الطبقة المتوسطة وارتفاع دخولها الحقيقية فى الكثير من الدول النامية وزيادة إنفاق هذه الطبقات على الغذاء، إلى جانب ارتفاع نسب سكان المدن فى دول العالم وتغيرات أذواق المستهلكين للغذاء؛ قد ساهمت مجتمعة فى إحداث قفزة نوعية على الطلب العالمى على المنتجات الغذائية المصنعة، والتى أصبحت تمثل اكثر من ٧٠٪ من جملة مبيعات الأغذية والمشروبات العالمية. وبالنسبة لدولة كمصر تتمتع بمزايا نسبية عديدة فى إنتاج الكثير من الحاصلات الزراعية، بالإضافة إلى قربها الجغرافى من الأسواق المستوردة للمنتجات الغذائية المصنعة، كالاتحاد الأوروبى؛ ونتيجة لإرتفاع الطلب العالمى على المنتجات الغذائية المصنعة ، فإن ذلك يفتح فرصا تصديرية أمام منتجاتنا الزراعية المصنعة فى هذه الأسواق، ويجعل من التصنيع الزراعى آلية يمكن أن ترتكز عليها استراتيجيات التصنيع والتنمية الزراعية المستدامة بأبعادها الاقتصادية والاجتماعية والبيئية.

الصناعات الزراعية تعتبر محرك أساسي للتنمية :

أن التصنيع المستدام يقوم بدور أساسي في تسريع وتيرة النمو الاقتصادي والتنمية الاجتماعية. كما ان التصنيع يعيد توزيع العمالة والموارد الأخرى من أنشطة كثيفة العمالة وقليلة الانتاج إلى أنشطة كثيفة التكنولوجيا وبرأس مال أكبر، كما يقدم فرصا كبيرة للبلدان النامية لإضافة قيمة أكبر محليا من خلال إدخال أنشطة المرحلة النهائية من سلاسل القيمة العالمية.

وغالبا ما تعزى الفروقات في مستويات المعيشة بين البلدان المختلفة إلى ان الواقع فى البلدان النامية توظف نسبة كبيرة من القوى العاملة لديها في قطاع الزراعة، وكذلك لحقيقة أن الزراعة في البلدان النامية أقل إنتاجا بدرجة كبيرة مقارنة بالبلدان المتقدمة.

تقاس الاختلافات الأساسية أيضا من خلال الطريقة التي تشارك بها البلدان المختلفة في سلاسل القيمة العالمية، حيث يرتبط عدد كبير من بلدان منطقة الشرق الأدنى وشمال إفريقيا بشدة بسلاسل القيمة العالمية، أكثر من أي مناطق أخرى نامية وحتى بعض البلدان الغنية. إن معظم المشاركات تتضمن الأنشطة السابقة للإنتاج. حيث ان حوالى اكثر من ٥٦٪ من مشاركة منطقة الشرق الأدنى وشمال إفريقيا في سلاسل القيمة العالمية يتمثل في توفير المدخلات الأولية وخدمات وتصنيع بتكنولوجيا منخفضة.

يمكن أن يساهم توسيع نطاق الأعمال الزراعية، وخاصة الصناعات الزراعية، بدرجة كبيرة في تحديث الزراعة وزيادة أثرها على التنمية في منطقة الشرق الأدنى وشمال إفريقيا. يمكن أن تزيد الصناعات الزراعية من الطلب على السلع الزراعية محلية الإنتاج وتزيد من قيمتها. علاوة على ذلك، قد تزيد الصناعات الزراعية من دخول صغار المزارعين، وتولد فرص عمل مرتبطة بدرجة أكبر بالزراعة، وتعظم من العائد الاجتماعي والاقتصادي في استخدام الموارد الطبيعية المحدودة، وتقلل من هدر الغذاء وتحسن الأمن الغذائي.

وقد ثبت أنه مع نمو الدخل، تتراجع الأهمية النسبية للزراعة في إجمالي الناتج المحلي وتزيد نسبة الصناعات الزراعية في إجمالي الناتج المحلي. عليه فمع ارتفاع الدخل تصبح الصناعات الزراعية أكثر أهمية في الاقتصادات الوطنية من الزراعة؛ كما أن توسيع نطاق الصناعات الزراعية والخدمات ذات الصلة قد يكون أفضل سيناريو للزراعة لتساهم على نحو أفضل في تنمية بلدان المنطقة ولتحد من انعدام الأمن الغذائي.

أسباب المطالبة بالتوسع في التصنيع الزراعي:

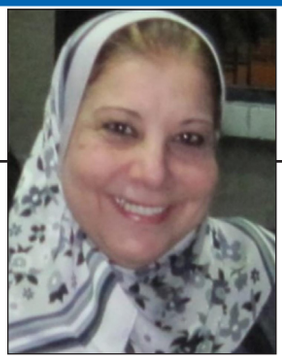
ومن أسباب التوسع في التصنيع الزراعي، أنه يعد أحد التقنيات العلمية التي تسعى لتعظيم القيمة الأقتصادية للحاصلات الزراعية، بما يمثل قيمة مُضافة للمُنتج النهائي على صعيد القيمة الغذائية، والنواتج التي يمكن أن يحصل عليها المُزارعين بنهاية الموسم، وذلك من خلال :

- اتباع الطرق والأساليب العلمية لتوفير الغذاء من إنتاج الأراضي الزراعية أيا كانت المساحة المزروعة،
- اتباع الآليات الصحيحة لحفظ المحاصيل ما بعد الحصاد، في سبيل الوصول لتقليل معدل الهدر ونسب الفاقد لأقل مستوياتها.
- رفع وعي المزارعين، وتعريفهم بالسُبل المُتاحة باستغلال أكبر نسبة مُتاحة من الناتج الكلي للمحصول لتحقيق قيمة مُضافة له وتعظيم النواتج الاقتصادية المُتحققة منه.
- ومن الضرورى الاهتمام بالناتج الزراعي وليس الزراعة فقط، مطالبا بضرورة التركيز على التصنيع الزراعي للخضر والفاكهة لأنها ستعمل على تنمية الزراعة بشكل كبير.

الأعشاب والنباتات الطبية غذاء ودواء و فـــــ

ا.د. مرفت احمد فؤاد

إستشاري العقاقير والنباتات الطبية والأغذية الخاصة - المعهد القومي للتغذية



يعود أصل استخدام الأعشاب والنباتات الطبية إلى آلاف السنين وقد تم اكتشافها واستخدامها، بالإضافة إلى الغذاء ، في ممارسات الطب التقليدي القديمة للشفاء والعلاج من الأمراض وتحسين الصحة واستخدامها أيضًا في منتجات التجميل والعطور في العصور القديمة مثل المصرية القديمة، والسومرية واليونانية والهندية وفي العصر الذهبي الإسلامي والعربي وشهدت أوائل العصور الوسطى ازدهار استخدام الأعشاب والنباتات الطبية في جميع أنحاء أوروبا.

وبالإضافة إلى استخدامها كغذاء وتوابل تستخدم ايضاً لإنتاج المستحضرات الصيدلانية النباتية والمكملات العشبية والمستخلصات ومستحضرات التجميل ومنتجات العلاج العطري Aromatherapy.

الاستخدام الغذائي للأعشاب والنباتات الطبية (أعشاب وتوابل الطهي):

تعتبر الأعشاب والتوابل مجموعة واسعة الانتشار والأستخدام من النباتات ذات الخصائص المنكهة أو العطرية والتي تستخدم كتوابل ومنكهات في الطعام وتستخدم ايضا كمشروبات دافئة ، وتتميز أعشاب وتوابل الطهي في أنها تستخدم بكميات قليلة وتعطي نكهة أكثر من كونها مادة للطعام ، والجزء المستخدم من أعشاب وتوابل الطهي يتحصل عليه من أجزاء النبات المختلفة مثل الأوراق والزهور والثمار والبذور والجذور والريزومات واللحاء والراتنجات سواء كانت طازجة أو مجففة.

الأعشاب (Herbs) ، تعرف عمومًا بأنها الأجزاء المورقة الخضراء أو المزهرة للنبات (طازجة أو مجففة) مثل المرمرية والزعتر وإكليل الجبل والريحان وأوراق الغار. بينما التوابل(Spices) ، تعرف بأنها عادة ما يتم تجفيفها وإنتاجها من أجزاء أخرى من النبات كالبذور واللحاء والجذور والثمارمثل الحبهان والقرنفل والقرفة وجوزة الطيب وبذور الكمون وتستخدم بعض النباتات كأعشاب وتوابل ، مثل عشب وبذور الشبت أو أوراق وبذور الكزبرة.

الأستخدام الطبي للأعشاب والنباتات الطبية

طب الأعشاب أو طب النبات (Herbal Therapy) هو دراسة علم العقاقير والنباتات الطبية pharmacognosy – والذي يستخدم أجزاء النبات المختلفة - من خلال الأبحاث العلمية في علم العقاقير والفارماكولوجي لإنتاج المستحضرات الصيدلانية النباتية والأدوية العشبية والمستخلصات من أجل الأغراض الطبية والفوائد الصحية والعلاجات الحديثة. وفي السنوات الأخيرة كانت هناك زيادة كبيرة في استخدام الأدوية والمكملات العشبية وعلى الرغم من ظهور الأدوية التخليقية، لا تزال النباتات الطبية تشكل أساس النظم الصحية التقليدية أو الأصلية في كثير من البلدان فلقد ذكرت منظمة الصحة العالمية أن الطب التقليدي والنباتات الطبية لا تزال تستخدم من قبل غالبية السكان في كثير من البلدان النامية. وأن ٨٠٪ من السكان في البلدان النامية يعتمدون إلى حد كبير على الأدوية النباتية لتلبية احتياجات الرعاية الصحية الأولية الخاصة بهم ، ولقد شهدت العقود الماضية نموًا كبيرًا في أسواق المنتجات العشبية واهتمامًا متزايدًا بالنباتات الطبية (يتزايد الطلب على الأدوية العشبية بنسبة تتراوح بين ١٠٪ إلى ٢٠٪ سنويًا) والذي أدى إلى تجارة ضخمة على المستويين المحلي والدولي. ومن المتوقع أن ينمو السوق العالمي للأدوية العشبية من ١٦٥,٦٦ مليار دولار أمريكي في عام ٢٠٢٢ إلى ٣٤٧,٥٠ مليار دولار أمريكي بحلول عام ٢٠٢٩ ، بمعدل نمو سنوي مركب قدره ١١,١٦٪ في الفترة المتوقعة.

وتشمل منتجات النباتات العشبية والطبية أنماطاً عديدة ، منها الأعشاب المجففة على صورة شايات، والمستخلصات النباتية والمنتجات الصيدلانية النهائية. وقد تم تحديد العديد من المواد الكيميائية النباتية ذات النشاط البيولوجي المحتمل أو الثابت وتستفيد الأبحاث الدوائية من علم النبات للبحث عن المواد الفعالة دوائيًا في الطبيعة ومن أمثلة هذه المركبات الفعالة القلويدات مثل الأتروبين والكوكايين والإيفيدرين والمورفين والكوديين والكينين والجليكوسيدات مثل جليكوسيدات أنثراكينون والديجوكسين والديجيتوكسين وهناك أيضاً البوليفينولات ومركبات الفلافونويد والتربينات من الزيوت العطرية والفيتو استيرلات والتنينات وغيرها من المواد الفيتوكيميائية.

وقبل أن نسرد بعض الأمثلة للأثر الفارماكولوجي لبعض النباتات الطبية كان لابد ان نحذر من الإستخدام العشوائي للنباتات الطبية أو شرائها من مصادر غير موثوق بها حيث أن النباتات الطبية تحتوي على مواد فيتوكيميائية، قد يكون لها محاذير للأستخدام أو آثار جانبية يمكن أن تكون خطيرة وكذلك تفاعلات مع الأدوية ولذا وجب عدم استخدام الأدوية النباتية إلا من مصادر موثوق بها وتحت إشراف متخصص. ومنذ سنوات ظهر إتجاها عالمياً من قبل الجهات والهيئات البحثية والمؤسسات العلمية وكذلك شركات الأدوية والمستحضرات الطبية للأستفادة من ثروة النباتات الطبية ووضعها على الطريق العلمي الصحيح لإنتاج مستحضرات صيدلانية او مستخلصات أو فصل مواد فعالة علي أسس علمية وتكنولوجية حديثة وتقوم حالياً صناعات كبري واستثمارات ضخمة في هذا الإتجاه .

وسنسرد هنا بعض الأمثلة للأعشاب والنباتات الطبية التي تم تقييمها علمياً من حيث الأثر الفارماكولوجي وتم إنتاجها كمستحضرات صيدلانية محلياً وعالمياً:

- أوراق اللبلاب و أوراق الجوافة وجذور البريمولا وعشب الزعتر تستخدم في المستحضرات الصيدلانية العشبية لتهدئة السعال وكطارد للبلغم ومضاد للالتهابات والميكروبات.
- البلادونا ،الشمر، النعناع ، كراوية ،الكمون تساعد في تخفيف اضطرابات الجهاز الهضمي في حالة الانتفاخ والغازات وعسر الهضم والتقلصات .
- الأعشاب والنباتات التي تحتوي على مواد فينولية مثل الشاي الأسود والأخضر والبابونج لها خصائص مضادة للأكسدة عن طريق منع تكوين الشوارد الحرة ووقف عملها إلى الحد الأدنى والتقليل من اثارها الضارة تستخدم في حالة اضطرابات القولون العصبي.
- يقدم نبات شوك الجمل Milk thistle (سيليمارين) دعماً ومحافظة للكبد.
- تساعد الزهرة الأرجوانية (الإشينسيا Echinacea) في تخفيف أعراض نزلات البرد وزيادة المناعة.

- أوراق نبات الجنكة (Ginkgo biloba) يفيد في تحسين ضعف الإدراك المرتبط بالعمر والشيخوخة.
- جذورنبات الجينسنغ (Ginseng)يستعمل لأعراض الوهن مثل التعب الخفيف والضعف والإجهاد الذهني والبدني .
- عشب القديس يوحنا (St. John›s wort) تستخدم لتخفيف الاكتئاب والتوتر.
- البلميط المنشاري (Saw Palmetto) وبذور القرع العسلي(Pumpkin seeds) لعلاج تضخم البروستاتا الحميد (BPH).
- فاليريان (Valerian) والبابونج مهدئ ولمشاكل النوم والأرق.

إستخدام الأعشاب والنباتات الطبية في مستحضرات التجميل

مستحضرات التجميل المصنعة من الأعشاب والنباتات الطبية عبارة عن منتجات تم تصنيعها باستخدام مكونات مختلفة مسموح بها ويشكل أساس التركيبة بها مكون عشبي واحد أو أكثر. وتوجد المئات من النباتات التي تحتوي على مواد كيميائية نباتية نشطة بيولوجيًا تم استخدامها لإنتاج مستحضرات التجميل العشبية بأشكالها العديدة سواءً كانت صلبة او شبه صلبة او سائلة. فهناك كريمات التجميل المختلفة، كريمات الوجه واليدين والبشرة والكريمات المرطبة أو المطرية و كريمات الأساس وكريم الوقاية من الشمس والمستحضرات المستخدمة كغسول مثل غسول اليد والبشرة والغسول الملطف والقابض للبشرة وهناك أيضاً مستحضرات التجميل العشبية التي تستخدم في التقشير Scrub ولعمل الأقنعة وأحمر الشفاه والعطور الطبيعية ومساحيق وزيوت الجسم ومزيلات العرق ومنتجات العناية بالشعر ومعاجين الأسنان.

ومثال من الأعشاب المستخدمة في مستحضرات التجميل البابونج والأملا والصبار والكلانديولا والافندر والخبازي والحناء والكركم والشاي الأخضر كذلك الزيوت المختلفة كزيت جوز الهند والزيتون والورد واللافندر والقرنفل والأرجان والجوجوبا.

إستخدام الأعشاب والنباتات الطبية في مستحضرات العلاج العطري

يعتمد العلاج العطري على استخدام الروائح من المواد العطرية بما في ذلك الزيوت الأساسية والمركبات العطرية الأخرى لتحسين الصحة النفسية أو الجسدية ويعود استخدام الزيوت الأساسية للأغراض العلاجية والروحية والصحية والطقوسية إلى الحضارات القديمة. ويعتمد العلاج العطري على استخدام مزيجًا من الزيوت الأساسية على النحو التالي: الاستنشاق أو التدليك والأستخدام الموضعي أو الإضافة إلى ماء الاستحمام ويمكن استخدام العلاج العطري بالروائح للاسترخاء والتخلص من التوتر، وتنشيط الطاقة ، وتعزيز النوم الصحي، وتحسين الأداء العقلي .

فزيت اللافندر له رائحة مهدئة ويساعد على الاسترخاء والتخلص من التوتر ويساعد على النوم وزيت البرجموت يستخدم كمنشط ومنعش وزيت النعناع يستخدم للتنشيط وتخفيف الآلام أما زيت المريمية يفيد للتوازن الهرموني ومهدئ لتقلبات المزاج وتخفيف التقلصات وزيت لبان الدكار له خصائص مضادة للالتهابات وزيت خشب الصندل يحسن التركيز والاسترخاء و يساعد في التأمل.

وفي النهاية لابد أن نشير أن هناك بعض المخاوف المرتبطة بالإستخدام العشوائي للأدوية العشبية وأن الإعتقاد بأن المنتجات الطبيعية آمنة هو اعتقاد خاطئ ولابد أن نشير أيضاً إلي أنه تم تكثيف الجهود البحثية في كل من البلدان المتقدمة والنامية لإجراء تقييم علمي لإستخدام والتحقق من صحة الأدوية العشبية ومن ثم النظر إلى الآفاق المستقبلية الأكبر لإستخدام وللإستفادة من ثروة الأعشاب والنباتات الطبية.

تقييم الأسبرتام ومخاطره

م. نهي محمد عطية
اخصائي أول مواصفات غذائية - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

الأسبرتام هو مُحليّ اصطناعي (كيميائي) يُستخدم على نطاق واسع في مختلف منتجات الأغذية والمشروبات منذ ثمانينيات القرن الماضي، بما في ذلك في مشروبات الحمية، والعلكة، والجيلاتين، والمُثلّجات، ومنتجات الألبان مثل الزبادي، وحبوب الإفطار، ومعجون الأسنان، والأدوية مثل قرص السُّعال والفيتامينات القابلة للمضغ.

وصنّفت الوكالة الدولية لبحوث السرطان الأسبرتام على أنه من المحتمل أن يكون مسرطناً للبشر (المجموعة ٢- باء) استناداً إلى بيانات محدودة على إصابة البشر بالسرطان (سرطان الخلية الكبدية تحديداً، وهو نوع من أنواع سرطان الكبد). وكانت هناك أيضاً بيانات محدودة على إصابة حيوانات التجارب بالسرطان وبيّنات محدودة فيما يتعلق بالآليات المحتملة التي قد تسبّب السرطان.

وخلصت لجنة الخبراء المشتركة (الجيكفا) بهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) إلى أن البيانات التي خضعت للتقييم لا تشير إلى وجود سبب كاف لتعديل مدخول الأسبرتام اليومي المقبول المحدد سابقاً والذي يتراوح من ٠ إلى ٤٠ مجم لكل كجم من وزن الجسم. وبناءً على ذلك، أكدت اللجنة مجدداً أنه من المأمون للفرد أن يستهلك الأسبرتام ضمن هذه الحدود كل يوم.

فعلى سبيل المثال، كي يتجاوز الشخص البالغ الذي يزن ٧٠ كجم المدخول اليومي المقبول من الأسبرتام، يلزم عليه أن يستهلك أكثر من ٩ إلى ١٤ علبة من مشروبات الحمية الغازية المحتوية على ٢٠٠ أو ٣٠٠ مجم من الأسبرتام يومياً، على افتراض أنه لا يوجد هناك مدخول آخر من مصادر غذائية أخرى.

وأجرت الهيئتان استعراضات مستقلة ولكنها متكاملة بهدف تقييم خطر السرطنة المحتمل وغيره من المخاطر الصحية المرتبطة باستهلاك الأسبرتام. وهذه هي المرة الأولى التي تجري فيها الوكالة الدولية لبحوث السرطان تقييماً للأسبارتام والمرة الثالثة بالنسبة للجنة الخبراء المشتركة (الجيكفا) بهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) .

وعقب استعراض المؤلفات العلمية المتاحة، أظهر كلا التقييمين وجود نقائص في البيانات المتاحة الدالة على الإصابة بالسرطان (وغيره من الآثار الصحية).

وتشكل عمليات تحديد الأخطار التي تجريها الوكالة الدولية لبحوث السرطان، الخطوة الأساسية الأولى لفهم الطابع المسرطن لعامل ما من خلال تحديد خصائصه وقدرته على إلحاق الضرر، أي السرطان. وتعكس تصنيفات الوكالة قوة البيانات العلمية من حيث ما إذا كان يمكن لعامل ما أن يسبّب السرطان لدى البشر، لكنها لا تعكس مخاطر الإصابة بالسرطان عند مستوى معين من التعرُّض. ويراعي تقييم المخاطر الذي تجريه الوكالة جميع أنواع التعرُّض (مثل التعرّض الغذائي والتعرّض المهني، إلخ). ويشكل تصنيف قوة البيانات في (المجموعة ٢- باء) ثالث أعلى مستوى من أصل ٤ مستويات، ويُستخدم عموماً في حالة وجود بيانات محدودة، ولكنها غير مقنعة، على إصابة البشر بالسرطان أو بيّنات مقنعة على إصابة حيوانات التجارب به، ولكن ليس كلاهما.

واشارت الدكتورة ماري شوباور-بيريغان من برنامج الدراسات المتخصصة في الوكالة الدولية لبحوث السرطان: «إن نتائج البيانات المحدودة على الطابع المسرطِن للبشر والحيوانات، والبيانات الآلية المحدودة على كيفية حدوث السرطنة، تؤكد ضرورة إجراء المزيد من البحوث من أجل تحسين فهمنا بخصوص ما إذا كان استهلاك الأسبرتام يشكل خطراً من أخطار السرطنة أم لا».

وتحدد تقييمات المخاطر التي تجريها لجنة الخبراء المشتركة مدى احتمال حدوث نوع معين من الضرر، أي السرطان، في ظل ظروف ومستويات معينة من التعرُّض. وليس بالأمر غير العادي أن تراعي لجنة الخبراء المشتركة (الجيكفا) بهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) تصنيفات الوكالة الدولية لبحوث السرطان في مداولاتها.

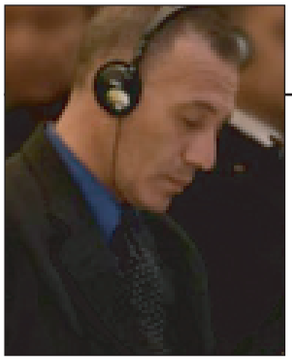
كما أوضح الدكتور معز سناء، رئيس وحدة المعايير والمشورة العلمية بشأن الأغذية والتغذية في منظمة الصحة العالمية: «لقد نظرت لجنة الخبراء المشتركة (الجيكفا) بهيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) أيضاً في البيانات المتعلقة بمخاطر الإصابة بالسرطان الواردة في الدراسات التي أجريت على الحيوانات والبشر، وخلصت إلى أن البيانات التي تشير إلى وجود ارتباط بين استهلاك الأسبرتام والإصابة بالسرطان لدى البشر ليست مقنعة». وأضاف قائلاً «إننا بحاجة إلى دراسات ذات نوعية أفضل مع إجراء متابعة أطول واستبيانات غذائية متكررة للمجموعات القائمة. ونحن بحاجة إلى تجارب منضبطة معشاة، بما في ذلك دراسات للمسارات الميكانيكية ذات الصلة بضبط الأنسولين والمتلازمة الأيضية وداء السكري، لا سيما فيما يتعلق بالسرطنة» .

وستواصل الوكالة الدولية لبحوث السرطان والمنظمة رصد البيانات الجديدة وتشجيع أفرقة البحث المستقلة على إجراء المزيد من الدراسات بشأن العلاقة المحتملة بين التعرُّض للأسبارتام والآثار على صحة المستهلك.

www.who.int

مواد بلاستيكية قابلة للتحلل مصنوعة من الطحالب(أمل جديد للبيئة)

م. محمد محمد عبد الحميد
أخصائي أول مواصفات غذائية



يتم استخدام البلاستيك فى كل مكان في صناعة تغليف المواد الغذائية والأكياس وزجاجات المياه والعديد من التطبيقات الشائعة الأخرى، والتى عندما تتحلل، تنتهي جزيئاتها الصغيرة – المعروفة باسم البلاستيك الدقيق- في المحيط على قمم الجبال العليا، في رئتينا وفي دمائنا.

تكمن مشكلة البلاستيك في بقاءه في البيئة لسنوات، مما يشكل مخاطر على الإنسان والحيوان والبيئة، ولكن ماذا لو كان هناك نوع مختلف من البلاستيك يمكن أن يتحلل بيولوجيًا في صندوق السماد في الفناء الخلفي الخاص بك بأسرع ما يمكن مثل قشر الموز؟!.

توصل مجموعة من الباحثين بقيادة علماء في جامعة واشنطن إلى مواد بلاستيكية حيوية جديدة تتحلل بشكل طبيعي وسريع نسبيًا- على عكس البلاستيك التقليدي، الذي لا يتحلل بيولوجيًا، أو أنواع أخرى من البلاستيك الحيوي، والتي تحتاج إلى المعالجة في المنشآت التجارية من أجل التحلل الحيوي – وهي مصنوعة من خلايا البكتيريا الزرقاء والخضراء المعروفة باسم الاسبيرولينا .

واشارت إليفثريا روميلي- أستاذ مساعد في علوم وهندسة المواد – جامعة واشنطن الامريكية، في بيان صحفي أن"البلاستيك الحيوي الذي طورناه ، باستخدام الاسبيرولينا فقط، ليس له مظهر تحلل مشابه للمواد العضوية الخاصة بالنفايات ، ولكنها أيضًا أقوى وأكثر صلابة في المتوسط ١٠ مرات من اللدائن الحيوية. كما تفتح هذه الخصائص إمكانيات جديدة للتطبيق العملي للبلاستيك القائم على الاسبيرولينا في مختلف الصناعات ، بما في ذلك تغليف المواد الغذائية التي تستخدم لمرة واحدة أو المواد البلاستيكية المنزلية ، مثل الزجاجات أو الصواني ".

تشكيل مسحوق الاسبيرولينا

قام بعض الباحثون بإعداد دراسة معنية بتشكيل مسحوق الاسبيرولينا في العديد من الأشكال باستخدام الحرارة والضغط، وهي نفس طريقة معالجة البلاستيك التقليدي وصنعه، تشبه الخواص الميكانيكية للدائن الاسبيرولينا.

اختار العلماء الاسبيرولينا للبلاستيك الحيوي لأنها تستخدم بالفعل في مستحضرات التجميل والأطعمة، ويمكن زراعتها على نطاق واسع.

أثناء نموها، تقوم خلايا الاسبيرولينا أيضًا باحتجاز ثاني أكسيد الكربون، مما يعني أن الاسبيرولينا كمادة خام للبلاستيك ليست محايدة من الكربون فحسب، بل من المحتمل أن تكون سالبة الكربون.

وأشارت الدراسة بأن الاسبيرولينا تتمتع أيضًا بخصائص فريدة مقاومة للحريق"، حيث أنه عند تعرضه للحريق ، فإنه يطفئ ذاتيًا على الفور، على عكس العديد من المواد البلاستيكية التقليدية التي إما تحترق أو تذوب.

ومن ثم تجعل خاصية المقاومة للحريق لهذه المواد البلاستيكية القائمة على السبيرولينا مفيدة للتطبيقات التي قد لا تكون فيها المواد البلاستيكية التقليدية مناسبة، بسبب قابليتها للاشتعال،كما يمكن أن يكون أحد الأمثلة على ذلك هو الرفوف البلاستيكية في مراكز البيانات لأن الأنظمة المستخدمة للحفاظ على برودة المواد المعروضه يمكن أن تصبح شديدة السخونة .

أكثر صلابة وأقوى

لقد تم صنع البلاستيك الحيوي من الاسبيرولينا من قبل، لكن البلاستيك الحيوي الذي توصل إليه فريق البحث بقيادة جامعة ويسكونسن أصبح أكثر صلابة وأقوى، كما أنها قابلة لإعادة التدوير.

حيث قام الباحثون بتغيير ظروف المعالجة مثل الوقت والضغط ودرجة الحرارة لتحسين الترابط والبنية الدقيقة داخل البلاستيك الحيوي، ودراسة صلابته وقوته على طول الطريق.

العقبات

لا يزال البلاستيك الحيوى المصنع من الأسبيرولينا يواجه بعض العقبات قبل أن يصبح جاهزًا للاستخدام الصناعي، مثل كونه حساسًا للماء وهشًا إلى حد ما.

لا يزال الباحثون يدرسون المبادئ الأساسية للبلاستيك الحيوي، ويأملون في إنشاء مجموعة متنوعة من البلاستيك الحيوي لاستخدامات مختلفة، على غرار البلاستيك القائم على البترول.

إعادة التدوير الميكانيكي

وأوضحت روميلي: "التحلل البيولوجي ليس سيناريو نهاية الحياة المفضل لدينا ، البلاستيك الحيوي سبيرولينا لدينا قابل لإعادة التدوير من خلال إعادة التدوير الميكانيكي، وهو سهل الوصول إليه للغاية، لا يقوم الناس في كثير من الأحيان بإعادة تدوير المواد البلاستيكية، لذا فهي ميزة إضافية تتمثل في أن البلاستيك الحيوي لدينا يتحلل بسرعة في البيئة".

الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية

د/ رضا ابراهيم عبد الجليل
مدير الشئون الفنية - غرفة الصناعات الغذائية

الاقتصاد الدائري (Circular Economy) هو نموذج اقتصادي يستهدف تحويل الاقتصاد التقليدي إلى نظام يعتمد على الحد من النفايات واستخدام الموارد بشكل فعال وخفض التأثير البيئي للصناعات الغذائية عن طريق تحويل النفايات وتقليل المهدر من المواد والسلع والطاقة والاستفادة منها قدر الإمكان عن طريق تبسيط العمليات وسلاسل الإمداد، حيث يتم تمديد دورة حياة المنتجات لاطول فترة ممكنة ودعم عمليات إعادة استخدامها لتحقيق الاستفادة القصوى من جميع الموارد الطبيعية لتقليل الهدر، والاستدامة الحقيقية تتم بصورة دائرية باستعادة الموارد بأعلى جودة ممكنة وإعادة استخدامها والاستمرار في الاستفادة منها كلما أمكن ذلك، وهذا النهج المتبع لإدارة الموارد يمكن تطبيقة على كل شيء من معالجة الغذاء ومواد التعبئة والتغليف وفي حال تطبيقه بطريقة صحيحة يمكن تقليل النفايات وتصبح عمليات التشغيل أكثر كفاءة، ويتم إضافة قيمة مستمرة إلى العمل التجاري ومنحة ميزة تنافسية وتعزيز سمعة الشركة ومنتجاتها.

ومن أهم اهداف الاقتصاد الدائري:

١- ايجاد حلول مبتكرة لإعادة التدوير والاستفادة من السلع والمواد المهملة كالنفايات.
٢- تقليل الانبعاثات الضارة وتخفيف الضغط علي البيئة.
٣- خفض هدر واستخدام المواد والطاقة لتقليل التكاليف.
٤- ترشيد استهلاك الموارد الطبيعية والاستفادة القصوي منها بما يضمن أمن وسلامة الخامات.
٥- زيادة التنافسية بضبط النفقات وتكلفة الانتاج.

ويعتمد الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية على التحول إلى نظام غذائي أكثر استدامة وتعزيز وتحقيق التوازن بين الاستدامة الاقتصادية والبيئية والاجتماعية وتحسين جودة الحياة للجميع.

ومن أهم فوائد تطبيق الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية:

١- الحفاظ على الموارد الطبيعية واستدامتها والحد من النفايات والتلوث البيئي.
٢- تحسين الكفاءة الاقتصادية للشركات بتقليل تكاليف الإنتاج والتخلص من النفايات.
٣- تحسين جودة المنتجات وتوفير الغذاء الصحي والمتجدد للمستهلكين وتوفير الطاقة والمياة.
٤- تحسين مسؤولية الشركات الاجتماعية مع المجتمع والبيئة المحيطة.
٥- المساهمة في تحقيق الأهداف العالمية للتنمية المستدامة البيئية والأقتصادية والأجتماعية.

ومع توقع تفاقم أزمة الغذاء عالمياً بفعل الحرب الروسية الأوكرانية وتراجع إمدادات المنتجات الغذائية الواردة من الدولتين اللاتين توفران حوالي ٣٠٪ من صادرات القمح العالمية أصبح تبني نظام الاقتصاد الدائري ضروريا، ونتيجة لذلك بدأت العديد من الشركات العالمية تبني ثقافة تقليص مدخلات الإنتاج فمثلا كان تجار التجزئة يرفضون الأطعمة «غير المثالية» مثل الفواكه والخضروات مشوهة الشكل والتي يهدر منها سنويا من ٢٠٪ إلى ٤٠٪، استفادت الشركات من ذلك وحققت أرباحاً طائلة نتيجة استخدام هذه المنتجات التي تباع بأسعار منخفضة وتحويلها للتصنيع، وكذلك قامت بعض الشركات باستخراج الزيوت من رواسب القهوة وإدخالها في الوقود الحيوي أو في زراعة الفطر، لذلك يتم إعادة تدوير المنتجات الغذائية باستخدام التقنيات المختلفة لتحويلها إلى منتجات جديدة مثل الأسمدة العضوية، والطاقة المتجددة، والأنسجة الورقية، والمواد الحيوية المتجددة، وغيرها.

ومن أمثلة الأنشطة التي يمكن تطبيق الاقتصاد الدائري بها في مجال الصناعات الغذائية:

١. إعادة تدوير النفايات والمخلفات الغذائية مثل البقايا النباتية والحيوانية والأغلفة لتقليل التلوث وانتاج مواد جديدة مثل الورق المعاد تدويره والأليياف الغذائية وتحويلها إلى سماد عضوي يستخدم في الزراعة وتحسين جودة المحاصيل.
٢. تحويل النفايات الغذائية إلى غاز البيوجاز واستخدامه في توليد الطاقة المتجددة، مثل الطاقة الشمسية والرياح لاستخدامها في التصنيع الغذائي وتقليل الاعتماد على المنتجات البترولية.
٣. تقليل استخدام الموارد والكيماويات الضارة وسهولة إعادة تدويرها والتخلص منها.
٤. تشجيع المزارعين على استخدام الممارسات الزراعية المستدامة مثل الزراعة العضوية والزراعة المائية والزراعة الرأسية لتحسين كفاءة استخدام الموارد وتقليل المخاطر البيئية.
٥. استخدام المواد الخام المتجددة والمستدامة.
٦. إعادة استخدام المواد الغذائية في صناعات أخرى مثل الكيميائية والحيوانية.
٧. تحويل المخلفات الغذائية إلى منتجات جديدة، مثل الأنسجة الورقية والمواد الحيوية المتجددة.

كما يعد الحد من المخلفات والنفايات الغذائية جزءًا مهمًا من الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية عن طريق تطبيق الممارسات الصحيحة لإدارة النفايات وتحسين عمليات الإنتاج والتخزين والتوزيع والتسويق،

ومن أمثلة الإجراءات التي يمكن اتخاذها:

- تحسين عمليات التخزين والتوزيع لتجنب إتلاف المواد الغذائية.
- تحسين عمليات الإنتاج والتعبئة والتغليف للحد من توليد النفايات.
- تعزيز الوعي بين المستهلكين لتجنب إهدار المواد الغذائية وتحسين إدارة النفايات المنزلية.
- استخدام التقنيات الحديثة للاستفادة من الاغذية المتبقية وتحويلها إلى منتجات جديدة.
- تحويل المخلفات الغذائية إلى سماد عضوي واستخدامه في الزراعة.

وكذلك يعتبر استخدام الأطعمة المتبقية لتغذية الحيوانات جزءًا مهمًا من الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية عن طريق استخدام بقايا بعض الأغذية التي لا يمكن استخدامها في الإنتاج الغذائي الآدمي لتغذية الحيوانات واستحداث منتجات جديدة مثل:

- بواقي الخضروات والفواكه والأعلاف النباتية تستخدم في تغذية الحيوانات.

• الأسماك والمخلفات البحرية تستخدم في تغذية الأسماك والروبيان والقشريات.
• اللبن ومنتجات الألبان تستخدم في تغذية الحيوانات مثل الأبقار والأغنام والماعز.

أهم التحديات التي تعيق تطبيق الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية:

• جمع وتحليل البيانات اللازمة للتطبيق بسبب تعقيد العمليات وتنوع المصادر المستخدمة.
• عدم توافر البنية التحتية لجمع وفرز وإعادة تدوير الأغذية لارتفاع تكاليف الاستثمار والصعوبات التقنية مثل الاستفادة من شرش اللبن الناتج من صناعة الجبن.
• نشر الوعي والتوعية لدى المستهلكين والمنتجين بأهمية تطبيق الاقتصاد الدائري وتحديد الأدوار المختلفة.
• تحسين البيئة التشريعية والقانونية والسياسات الحكومية وتشجيع الشركات والمستهلكين على اتخاذ الإجراءات المناسبة.
• توافر التكنولوجيا اللازمة لتسهيل العمليات وتقليل التكاليف وتحسين جودة المنتجات والخدمات.
• عدم توافر وجود المواد الخام المستخدمة في الاقتصاد الدائري بسبب قلة الموارد وتعقيد العمليات.
• تحسين الشفافية والمساءلة لتحقيق النتائج الإيجابية لتطبيق الاقتصاد الدائري.
• تطبيق الاقتصاد الدائري في الأغذية يحتاج استثمارات أكبر في التكنولوجيا والبنية التحتية من الأساليب التقليدية.
• التحويل المتكرر للمواد الغذائية يؤدي إلى تدهور جودتها، مما قد يؤثر على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين.
• يجب اتخاذ الإجراءات اللازمة لتحقيق التوازن بين الاستدامة البيئية والاقتصادية والاجتماعية .

الحلول المقترحة لتحديات تطبيق الاقتصاد الدائري في الصناعات الغذائية مثل:

• المعرفة والفهم الواسع لمفاهيم الاقتصاد الدائري وكيفية تطبيقها في الممارسات الصناعية.
• التوعية والتثقيف لجميع الأطراف المعنية مثل المزارعين والمصنعين والمستهلكين والجهات الحكومية والمجتمع المدني.
• التعاون والشراكة بين جميع الأطراف المعنية من خلال إطلاق مشاريع مشتركة وبرامج تدريب وورش عمل.
• استخدام التكنولوجيا والابتكار لتحسين الإنتاج والتعامل مع النفايات والمخلفات من خلال دعم البحث والتطوير وتوفير الأموال للشركات الناشئة والمشاريع الابتكارية.
• تشجيع الاستثمار في الاقتصاد الدائري وتشجيع المزارعين والمصنعين والمستهلكين على اتباع الممارسات الدائرية وتشجيع الحكومات على تبني هذه السياسات والتنظيمات وتطوير اللوائح والمعايير المناسبة.
• تشجيع الاستثمار وحث المستثمرين والشركات على دعم وتبني المشاريع الدائرية في الأغذية وتحويلها إلى مشاريع مربحة ومستدامة.
• تشجيع الشركات علي إعادة التدوير والاستفادة من المخلفات وتحويلها إلى فرص اقتصادية.
• تطوير وتحسين تصميم العبوات لتقليل النفايات وتحويلها إلى ميزة تنافسية في السوق.

لذلك الاقتصاد الدائري يعيد تطوير الأنظمة الصحية والاستهلاكية والتعريف بقيمة الأشياء وأهمية استخدامها الفعال وتقليل الآثار السلبية الناجمة عن الأنماط الاقتصادية التقليدية، كما يساهم في خلق فرص اقتصادية واستثمارية أفضل للشركات والمؤسسات، فضلاً على المزايا البيئية والاجتماعية، حيث أظهر تقرير أعدته الأمم المتحدة أن الاستثمار في الحلول القائمة على الطبيعة يوفر إيرادات للشركات تصل إلى ٤ تريليون دولار ويوفر حوالي ١٠٠ مليون وظيفة جديدة كل عام بحلول ٢٠٣٠.

وبناءا علي ما سبق، يتضح ان الاقتصاد الدائري يقدم نموذجا ونظامًا غذائيًا مناسبًا للمستقبل ويمثل فرصة كبيرة للاستدامة وتحقيق الكفاءة في استخدام الموارد وتحسين جودة المنتجات والخدمات وتقليل التلوث والنفايات، وذلك من خلال تشجيع الابتكار والتعاون وتبني الممارسات المستدامة والاستثمار في التكنولوجيا والبنية التحتية والتعليم والتوعية والالتزام بالمعايير الصحية والبيئية والاجتماعية لتحقيق فوائد اقتصادية وتوفير الموارد وتقليل التكاليف وتحسين الإنتاجية والربحية وفرص العمل، ولتحقيق ذلك يتطلب بذل جهوداً مضنية والتعاون والشراكة بين الحكومة والشركات والمستهلكين والمجتمعات المحلية تماشياً مع الثقافة العالمية الجديدة التي تستند إلى «الصحة والأستدامة والتدوير».

المجلس الدولى للزيتون

International Olive Council

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

المجلس الدولي للزيتون هو المنظمة الحكومية الدولية الوحيدة في العالم التي تجمع معا الأطراف المعنية في إنتاج واستهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة. مما يضعها في مرتبة فريدة كمنتدى للمناقشات المعتمدة بشأن المواضيع التي تهم صناعة الزيتون ، وتم تأسيسه في مدريد، إسبانيا، في العام ١٩٥٩، برعاية منظمة الأمم المتحدة. تحت اسم المجلس الدولي لزيت الزيتون وفى عام ٢٠٠٦، تم تغيير اسمه الى المجلس الدولي للزيتون .

يعتبر المجلس لاعباً حاسماً في المساهمة على التنمية المسؤولة والمستدامة لزراعة الزيتون، وهو بمثابة منتدى لمناقشة المواضيع المتعلقة بوضع السياسات ومعالجة التحديات الراهنة والمستقبلية. ويقوم بذلك عبر تنفيذ عدة آليات تتلخص فى:

- تشجيع التعاون التقني الدولي في مجالات مشاريع الأبحاث والتنمية، والتدريب ونقل التكنولوجيا.
- تشجيع توسّع التجارة الدولية لزيت الزيتون وزيتون المائدة، ووضع وتحديث معايير التجارة الدولية للمنتج وتحسين الجودة.
- تحسين التأثير البيئي لزراعة وصناعة الزيتون.
- ترويج الاستهلاك العالمي لزيت الزيتون وزيتون المائدة من خلال حملات مبتكرة وخطط عمل.
- توفير معلومات واضحة ودقيقة وإحصائيات حول عالم الزيتون وسوق زيت الزيتون.
- تمكين ممثلي الحكومات والخبراء من الاجتماع بانتظام لمناقشة المشاكل والمسائل المختلفة وتحديد أولويات أعمال المجلس الدولي للزيتون.
- العمل بشراكة وثيقة مع القطاع الخاص.

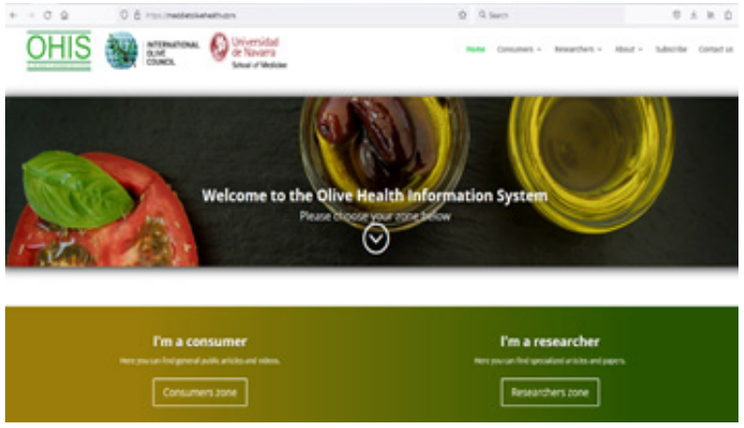
يبلغ عدد أعضاء المجلس الدولي للزيتون ١٧ عضو منها مصر والتي انضمت لعضوية المجلس عام ١٩٦٤ وتعتبر مصر من أقدم الاعضاء بجانب الجزائر وتونس وتعتبر الدول الأعضاء من أهم المنتجين والمصدرين الدوليين لزيت الزيتون وزيتون المائدة. وتنتج الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون ٩٨٪ من الإنتاج العالمي، المتواجد رئيسياً في منطقة البحر الأبيض المتوسط.

يلتزم المجلس الدولي للزيتون بالتنمية المتكاملة والمستدامة لعالم زراعة الزيتون. ويعمل جاهداً من أجل تطبيع هذا الإلتزام في تقدم ملموس للبلدان الأعضاء، والأهم من ذلك، للأفراد العاديين الذين يكسبون لقمة عيشهم من منتجات شجرة الزيتون.

تقتصر عضوية المجلس على حكومات الدول أو المنظمات الدولية المسؤولة عن المفاوضات ونتائج وتطبيق الإتفاقيات الدولية، وبالأخص الإتفاقيات المعنية بالسلع الأساسية، فإذا أراد بلداً الانضمام، تقوم حكومتها بتقديم طلب أمام مجلس الأعضاء، عادة عبر وزارة الشؤون الخارجية أو وزارة أخرى، أو عبر سفارته في إسبانيا يقوم مجلس الأعضاء بدراسة الطلب وتحديد شروط الانضمام للبلد ولا يمكن للشركات الخاصة أو الأفراد الإنضمام إلى المجلس.

فيما يتعلق بالهيكل الإدارى للمجلس تُشرف الأمانة التنفيذية على الأعمال اليومية للمجلس، مهمتها تطبيق القرارات التي يتخذها مجلس الاعضاء، ويستخدم المجلس خبراته لتأمين المعلومات لبرامج وأنشطة المجلس وجعله المركز العالمي للتوثيق والمعلومات حول شجرة الزيتون ومنتجاتها.

تنحصر أنشطة الأمانة التنفيذية في أربع شعب، بالإضافة إلى مكتب المدير التنفيذي. وتكون كل شعبة مسؤولة عن وضع وتنفيذ انشطتها الخاصة وتلبية احتياجات الأعضاء ومتطلبات الصناعة أو الجميع وهم (شعبة الدراسات التقييم،الشعبة الفنية، شعبة الترويج ، الشعبة الإدارية والمالية).



شعبة دراسات التقييم هي المسؤولة عن جمع ومعالجة البيانات الإحصائية والإقتصادية حول الاسواق العالمية لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون وزيتون المائدة، والقيام بدراسات تهدف إلى تحديد الطرق من أجل الإستقرار على الأمد الطويل وتوسّع سوق منتجات الزيتون.

أما الشعبة الفنية هي المسئولة عن ابتكار وتنفيذ برامج التعاون التقني ووضع المعايير وتحديث قطاع الزيتون والحث على تنمية زراعة الزيتون بصورة مؤاتية للبيئة، وإنتاج زيت الزيتون وزيتون المائدة في البلدان الأعضاء. وتجتذب حاليا الخبرات لوحدة الكيمياء ، ولدائرة بيئية ودائرة المساعدة التقنية والتدريب، للعمل تحت إدارة نائب مدير الشعبة .وتقوم شعبة الترويج بوضع وتنفيذ سياسة وأنشطة الترويج الخاصة بالمجلس الدولي للزيتون وبإنتاج المواد والمنشورات الترويجية، أما الشعبة الإدارية والمالية وتكون مسؤولة عن المسائل الإدارية والمالية للأمانة التنفيذية. وبالرغم من عدم وجودها تحت الاضواء، فإنها تعتبر أساسية لتسهيل أعمال المنظمة. وتغطي إدارة الموارد البشرية، وإدارة الميزانية والإدارة المالية، والتعاقد، واللوجيستية والصيانة، وأنظمة المعلومات والتكنولوجيا.

وينشر المجلس التنفيذى للزيتون المواصفات والمعايير التى يصدرها بأربعة لغات هى الفرنسية والانجليزية والاسبانية والإيطالية ويمكن الحصول عليها مجانا من الرابط الإلكترونى

http://www.internationaloliveoil.org

احتفال مصر بمرور ٥٠ عاماً على انشاء لجنة الدستور الغذائى Codex

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

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

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