

نشرة



الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية - نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٩٨) ٢٠٢٣

الحكومة تقرر استنمار حظر تصدير السكر
والبصل لمدة ٣ أشهر إضافية



«المواصفات والجودة» نحتفل بمرور خمسون
عاماً على إنشاء الكودكس المصري

مصر تشارك في اجتماعات الدورة الـ ٤٧ للجنة
الدستور الغذائي المعنية بـ "توسيع الأغذية"

إصدار أول مواصفة قياسية
مصرية للنمر المجدول



الذكاء
الإصطناعي
ومستقبل
الأغذية

رئيس التحرير التنفيذي
أ/ ياسر الفتياى

مساعد رئيس التحرير
م. هبة حماد

رئيس التحرير
د. هانى شرقاوي

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد



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**

الدستور الغذائي حماية للمستهلك وتعزيز للنجارة

عقدت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة احتفالية تحت عنوان "الدستور الغذائي..... حماية للمستهلك وتعزيز للتجارة" حيث في ضوء تمثيل الهيئة لمصر في العديد من المنظمات الدولية والهيئات العالمية المعنية بإعداد وإصدار المواصفات والتي من بينها هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) كأحد أهم الركائز الأساسية للدولة المصرية، وفي إطار الحرص على المشاركة الفعالة في كافة الأحداث والمؤتمرات العلمية والدولية ذات الصدى والمردود الايجابي، فقد قامت الهيئة بتنظيم هذا الاحتفال بالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية احتفالاً بمرور خمسون عاماً على انشاء اللجنة المصرية لدستور الأغذية بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، والتي انشئت عام ١٩٧٣ بصفتها المناظرة للجنة الدولية المنبثقة عن هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) وكذا نقطة الاتصال والتي تعد حلقة الوصل بين الكيانين ، كما يتزامن مع هذا الحدث الهام والتاريخي مرور ستون عاماً على انشاء هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) والتي انشئت عام ١٩٦٣ لتحقيق حماية صحة المستهلك وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية دولياً وهدف هذا الاحتفال إلي نشر الوعي لجميع متخذي القرار وأصحاب المصلحة للجهات والشركاء الاستراتيجيين علي المستوى الوطني ذات الصلة بالدستور الغذائي بأهمية استخدام نصوص الدستور الغذائي (Codex) في التشريعات والمواصفات القياسية الوطنية والذي يعكس بشكل مباشر علي حماية صحة المستهلك وتسهيل التجارة البينية بين الدول الأعضاء بهيئة الدستور الغذائي الدولي والذي هدف أيضاً إلي تحقيق شعار الكودكس الدولي "أن تكون الأغذية مأمونة وصالحة للجميع وفي كل مكان".

C O D E X A L I M E N T A R I U S is about safe, good food for everyone -
everywhere

وتحرص الهيئة دائماً علي التنسيق والتعاون مع الجهات ذات الصلة بالدستور الغذائي وذلك بهدف الحفاظ علي صحة المستهلك وضمان سلامته وذلك من خلال حصوله علي غذاء سليم وآمن وذو جودة عالية وتسهيل التجارة البينية.

G O D E X

بهدف ضبط الأسواق وإناعة السلع امام المستهلكين



وزير التجارة والصناعة يصدر قرارا بنمديه حظر تصدير السكر لمدة ٣ أشهر إضافية ... واسنمرار حظر تصدير البصل حتى ٣٠ مارس المقبل

أصدر المهندس أحمد سمير، وزير التجارة والصناعة، القرار الوزاري رقم ٥٠٠ لسنة ٢٠٢٣ والصادر في شهر ديسمبر ، بشأن تمديد العمل بالقرار الوزاري الخاص بحظر تصدير السكر بأنواعه، لمدة ٣ أشهر أخرى، إلا للكميات الفائضة عن احتياجات السوق المحلية والتي تقدرها وزارة التموين والتجارة الداخلية، وبعد موافقة وزير التجارة والصناعة . وكانت الحكومة قد قررت حظر تصدير السكر في شهر مارس ٢٠٢٣، وفي شهر يونيو الماضي مددت الحكومة الحظر لمدة ٣ أشهر إضافية.

وفي نفس السياق قررت اللجنة الوزارية لضبط الأسواق وأسعار السلع، برئاسة الدكتور مصطفى مدبولي - رئيس مجلس الوزراء، استمرار منع تصدير محصول البصل حتى ٣٠ مارس ٢٠٢٤ في ضوء العمل على ضبط الأسواق وتوفير السلع. وتأتي قرارات الحكومة المصرية لحظر تصدير بعض السلع الأساسية بهدف مواجهة الزيادة غير المسبوقة في الأسعار بالسوق المحلية، فضلا عن العمل على زيادة حجم المعروض منها في المنافذ الحكومية والسلاسل التجارية لتلبية احتياجات المواطنين.

CODEX

الكودكس المصرية



"المواصفات والجودة" نشارك في المهرجان الدولي السابع للتمور المصرية بواحة سيوة ونعلن عن إصدار أول مواصفة قياسية للتمر المجدول علي المسنوى الإقليمي

م. محمد عبد الفتاح أبو بكر
الأمين الفني للجنة الخضر والفاكهة



برعاية كريمة من فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي رئيس جمهورية مصر العربية، ودعم سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان - نائب رئيس دولة الإمارات العربية المتحدة، تم عقد المهرجان الدولي السابع للتمور المصرية بواحة سيوة بمحافظة مرسى مطروح خلال الفترة ٢٠ - ٢٢ أكتوبر ٢٠٢٣.

وقد شارك في مراسم الافتتاح اللواء خالد شعيب محافظ مطروح، والدكتور عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

وقد أكدت وزارة التجارة والصناعة في كلمتها أن قطاع التمور يعد أحد القطاعات الواعدة لتحقيق النمو الاقتصادي وزيادة الصادرات وتشغيل الأيدي العاملة خاصة وأن مصر تحتل المرتبة الأولى عالمياً في إنتاج التمور، وأن المهرجان يهدف إلى تشجيع قطاعي إنتاج وتصنيع التمور لاستهداف الأسواق التصديرية، والترويج لأهم أصناف التمور المصرية، وتوثيق الروابط وتعزيز التعاون وتبادل الخبرات بين منتجي ومصنعي ومسوقي ومصدري ومستخدمي التمور، وبين العارضين والزائرين من داخل وخارج مصر، وعرض الجديد في مجال زراعة وصناعة وتصدير التمور، كما أشار سيادته إلى أن واحة سيوة بمحافظة مطروح من كبري مناطق مصر المنتجة للتمور النصف جافة، والمؤهلة لتصنيع عشرات المنتجات القابلة للتصدير أو التي تستخدم لإنتاج منتجات أخرى متنوعة.

تضمنت فعاليات المهرجان إطلاق مسابقة للتمور المصرية، وإقامة ندوات علمية متخصصة لتبسيط الضوء على أهم تحديات زراعة النخيل وإنتاج التمور المصرية، وذلك بالتعاون بين كلا من جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي ووزارة التجارة والصناعة المصرية ومحافظة مطروح وكافة جهات الاختصاص والمنظمات الدولية ومنظمات المجتمع المدني.

وفي هذا السياق والتزاماً من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بالتوجه الرئاسي، وبالسياسة التي تنتهجها وزارة التجارة والصناعة فيما يتعلق بتنمية مشروعات مزارع النخيل وإنتاج التمور، جاءت مشاركة الهيئة والإعلان عن اعتماد مجلس إدارة الهيئة للمواصفة القياسية المصرية "التمور المعبأة - التمر النصف جاف المعبأ - الجزء الأول: تمر المجدول، وضمن فعاليات المهرجان قام المهندس محمد عبد الفتاح أبو بكر أخصائي أول مواصفات غذائية - الأمين الفني للجنة "الخضر والفاكهة ومنتجاتها" المشكلة بالهيئة بعرض تقديمي للمواصفة القياسية تناول فيها أهم البنود والتي تضمنت الاشتراطات الأساسية، والمعايير الوصفية، وكذلك البيانات التي يجب أن تتضمنها بطاقة البيانات، وتعتبر المواصفة الجديدة بداية لإعداد وإصدار مواصفات قياسية مصرية ماثلة لأنواع التمور المختلفة من خلال اللجنة الفنية المختصة المشكلة بالهيئة والتي تضم مجموعة من الخبراء والمتخصصين والجهات المعنية ذات الصلة.

تم اعتماد المواصفة القياسية الجديدة في ضوء ما تهدف إليه المواصفات القياسية من حماية المستهلك من الغش، والى تحديد معايير تختص بجودة المنتج، وإزالة العوائق الفنية أمام التجارة والإقلال من النزاعات، وزيادة القدرة الانتاجية للمنتجات في مختلف المجالات، وزيادة القدرة التنافسية للمنتجات المصرية بالأسواق الخارجية من خلال توافق المواصفات المصرية مع المواصفات الدولية والإقليمية كلما أمكن، والاتصال والتفاهم بين الأطراف المعنية في الأنشطة الصناعية والتجارية.



نظمتها هيئة المواصفات والجودة بالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية

الاحتفال بمرور خمسون عاماً علي إنشاء الكودكس المصري وسننون عاماً علي إنشاء الكودكس الدولي (Codex)

م . حنان فؤاد حامد

مدير ادارة المواصفات الغذائية - نقطة اتصال الكودكس المصرية

قامت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية باتحاد الصناعات يوم ٢٥ سبتمبر ٢٠٢٣ بتنظيم احتفالية تحت عنوان «الدستور الغذائي..... حماية للمستهلك وتعزيز للتجارة»، شارك في هذا الاحتفال كلاً من السيد الدكتور / Raj Rajasekar – نائب رئيس الكودكس الدولي والسيد الدكتور/ طارق الهوبي – رئيس الهيئة القومية لسلامة الغذاء والسيد الدكتور / خالد الزهراني – المنسق الإقليمي للجنة الدستور الغذائي لدول الشرق الأدنى والسيد الدكتور / Hakim Mufumbiro المنسق الإقليمي للجنة الدستور الغذائي لاقليم دول افريقيا وشارك ايضاً ما يقرب من (٤٠٠) خبير من الجهات المعنية الوطنية والاقليمية والدولية ، وذلك للاحتفال بمرور خمسون عاماً علي إنشاء اللجنة المصرية لدستور الاغذية Codex بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، والتي انشئت عام ١٩٧٣ بصفتها المناظرة للهيئة الدولية ونقطة الاتصال وحلقة الوصل بين الكيانين

عام ١٩٧٣ ودور الدستور الغذائي(Codex) في تعزيز التجارة الدولية والتشريعات الصادرة من الهيئة القومية لسلامة الغذاء وتوافقها مع هيئة الدستور الغذائي الدولي (Codex) وأيضاً ثلاث جلسات نقاشية للتعرف علي كيفية تحقيق الاهداف الأساسية للكودكس الدولي علي المستوى الوطني وشارك في هذه الجلسات العديد من الخبراء المتخصصين . ويعد دستور الأغذية المصري صمام الأمان لسلامة الغذاء في مصر، حيث أنه يضم اللجنة المصرية لدستور الأغذية واللجان الفرعية المنبثقة عنها والتي تضم كافة الجهات المعنية بسلامة الغذاء وصحة المستهلكين من أجل النهوض بالمواصفات القياسية الغذائية المستندة على الأسس العلمية. ولا يقتصر دور المواصفات القياسية المصرية الغذائية على السلامة وحماية المستهلكين فحسب، بل يتضمن أيضاً الممارسات العادلة في التجارة بقطاع الأغذية.

وقد نصت المادة رقم (٧٩) من الدستور المصري على أن «لكل مواطن الحق في غذاء صحي وكاف، وماء نظيف، وتلتزم الدولة بتأمين الموارد الغذائية للمواطنين كافة، كما تكفل السيادة الغذائية بشكل مستدام...» وانطلاقاً

ويتزامن مع هذا الحدث الهام والتاريخي مرور ستون عاماً علي إنشاء هيئة الدستور الغذائي الدولي والتي انشئت عام ١٩٦٣ لتحقيق حماية صحة المستهلك وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية دولياً ، وجاء تنظيم هذه الاحتفالية الهامة تأكيداً على الدور الريادي الذي تلعبه مصر في مجال المواصفات القياسية والتشريعات على المستوى الإقليمي والدولي بصفتها من أوائل الدول العربية والأفريقية التي انضمت إلى عضوية هيئة الدستور الغذائي الدولي، واعترافاً من هيئة الدستور الغذائي الدولي بالجهود المصرية المبذولة ممثلة في الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة والتي تسير بخطوات ثابتة نحو الارتقاء بمنظومة المواصفات القياسية المصرية لكي تتواكب مع نظيرتها العالمية ومساهمتها العظيمة في تطوير الصناعة الوطنية وتعزيز تنافسيتها وتحقيق اهداف التنمية المستدامة، فضلاً عن ثقة المجتمع الدولي في قدرة الكوادر المصرية على تنظيم كافة المحافل الدولية. تناول الاحتفال بعض العروض التقديمية ومنها دور ومهام الدستور الغذائي المصري (Codex) وانجازاته منذ

CODEX

الكودكس المصرية

٦



تحقق مصلحة الأقليم. ويعتمد الدستور الغذائي المصري في عمله على المبادئ والأسس العلمية المتخصصة التي تقدمها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتكون حجر الأساس في عمل المواصفات القياسية الغذائية، كذلك المبادئ التوجيهية، وكود الممارسات.

وفي إطار 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 اكثر من ٢٠٠٠ مواصفة قياسية في جميع القطاعات الغذائية وتتبع 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 .

واسفرت الاحتفالية عن العديد من التوصيات الهامة والتي تعمل علي تحقيق أهداف الدستور الغذائي الدولي (Codex) من حماية المستهلك وتعزيز التجارة الدولية .

من هذا المبدأ لعب دستور الأغذية المصري دوراً هاماً منذ إنشاء اللجنة المصرية لدستور الأغذية عام ١٩٧٣م وحتى الآن على الصعيد الوطني والإقليمي والدولي لتحقيق مبدأ الغذاء الصحي للمواطنين، من خلال إصدار مواصفات قياسية مصرية للأغذية بجانب المشاركة الفعالة في أنشطة هيئة الدستور الغذائي (Codex) التابعة لكل من منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO)، وتطبيق مخرجات هذه المشاركة في المواصفات والتشريعات وأكواد الممارسات الوطنية. وفي إطار خطة التطوير الشاملة المستمرة التي تقوم بها الهيئة، وتطبيقاً لتوصيات هيئة الدستور الغذائي (Codex) التي نتجت عن اجتماعات الدورة العاشرة للجنة التنسيق الإقليمية لهيئة الدستور الغذائي (Codex) في الشرق الأدنى والتي عقدت في روما - إيطاليا خلال الفترة من ١١ - ١٥ نوفمبر ٢٠١٩ بمشاركة مصر، على أن تتبنى دول إقليم الشرق الأدنى بعض أهداف الخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي (Codex) ٢٠٢٠-٢٠٢٥ بدلاً من إعداد خطة استراتيجية منفصلة للإقليم، وقد تم التوافق على عدة أهداف استراتيجية إلى جانب الخطة الإستراتيجية للاتصالات والتي

استضافتها العاصمة الكندية أونوا

مصر تشارك في اجتماعات الدورة رقم (47) للجنة المسنور الغذائي المعيد

د/ زينب مسعد عبد الرازق

الأمانة الفنية للجنة بيانات وعبوات المواد الغذائية

التمور الطازجة ومواصفة ثمار التوت مع التخوف من استخدام لفظ «البرية» حيث يمكن اعتباره إدعاء.

لجنة الكودكس المعنية بالأعشاب وتوابل الطهي (CCSCH):

أيدت اللجنة اشتراطات بيانات مواصفات الثوم المجفف والفلفل الحار المجفف والفلفل الحلو ومشروع مواصفة الهال الصغير المجفف والتوابل على شكل فواكه وتوت مجفف (البهارات وتوت العرعر واليانسون النجمي). وافقت اللجنة على اشتراطات بيانات مواصفة أجزاء الأزهار المجففة (الزعفران) مع طلب توضيح الفرق بين بلد المنشأ وبلد الحصاد وتقديم الأساس المنطقي لجعل بلد الحصاد إلزامياً مع الأخذ في الاعتبار أن CXS 1-1985 تتطلب الإعلان عن بلد المنشأ إذا كان حذفه سيضلل المستهلك أو يخدعه.

لجنة الكودكس التنسيقية لدول آسيا (CCASIA):

أيدت اللجنة اشتراطات التوسيم في مشروع مواصفة منتجات فول الصويا المخمرة بأنواع العصيات ومشروع الأرز المطبوخ والمفوف بأوراق النبات. ثالثاً: مشروع التعديل المقترح للمواصفة العامة لبطاقات بيانات المنتجات الغذائية المعبأة - المعايير ذات الصلة ببيانات مسببات الحساسية:

وافقت اللجنة على التعاريف الخاصة بالحساسية الغذائية ومرض الاضطرابات الهضمية وفقاً للتعاريف الواردة بتقرير لجنة خبراء التشاور المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. بالإضافة لتضمين تعريف لـ «مسببات الحساسية الغذائية» مع دعم أهمية أن تكون طرق الكشف للتحليل متاحة بسهولة للسلطة المختصة وشركات الأغذية. أوضح ممثل منظمة الصحة العالمية أن لجنة خبراء التشاور المشتركة اقترحت إدراج السمسم في قائمة الأولويات العالمية بناءً على المعايير الثلاثة (الانتشار والفعالية والخطورة) وبيانات الوفيات الناجمة عن السمسم وإزالة فول الصويا من قائمة الأولويات العالمية بسبب قلة فعاليته وانخفاض نسبة الحساسية المفرطة له ولكن نظراً لانتشاره على نطاق واسع تمت التوصية بالإبقاء عليه بالقائمة الإقليمية كما أضاف أن التقارير المقدمة من لجنة خبراء التشاور المشتركة ترتبط أيضاً بالحد الأدنى والبيانات التحذيرية (PAL) والإعفاءات، وأنها خلصت إلى إبقاء الشوفان في القائمة الإقليمية وأن الانتقال العرضي يمكن معالجته من خلال البيانات التحذيرية لاتاحة الفرصة لمنظور إدارة المخاطر للبلدان أو المناطق بالسماح بالإعلان عن الشوفان. **وانتهت اللجنة إلى إحالة مسودة المراجعة المقترحة إلى CAC46 لاعتمادها في الخطوة الخامسة وإعادة إنشاء مجموعه عمل الكترونية برئاسة أستراليا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية لمواصلة التطوير مع مراعاة المناقشات التي تمت باللجنة والحفاظ على إمكانية وجود مجموعة عمل فعلية أو افتراضية قبل الجلسة التالية.**

رابعاً: مشروع التعديل المقترح للمواصفة العامة لبطاقات بيانات المنتجات الغذائية المعبأة - المبادئ الإرشادية لاستخدام البيانات الوقائية/التحذيرية لمسببات الحساسية:

انتهت اللجنة إلى إعادة المشروع المقترح كملحق إلى المواصفة القياسية الدولية الكودكس الخاصة «ببيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأة» للخطوة الثانية لمزيد من الصياغة وإعادة إنشاء مجموعه عمل الكترونية برئاسة أستراليا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية لمواصلة العمل ومراعاة المناقشات المقدمة في الجلسة بشأن توافق الجرعة المرجعية الموصى بها (RfD) مع المادة المسببة للحساسية أو احتمال وجود مسببات الحساسية في الطعام النهائي أو في استهلاكها المتزامن مع أطعمة أخرى وأن هذا الحد سيوفر حماية للمستهلكين وبالأخص المستهلكين الذين يتفاعلون عند مستويات أقل من (RfD) حيث يكونوا معرضين للخطر بشكل خاص. كما أوضحت اللجنة أنه ينبغي النظر في مزيد من الإرشادات حول كيفية قيام الحكومات وشركات الأغذية بإجراء تقييم كمي للمخاطر لضمان اتباع منهج متماسك ومتسق بين البلدان. والحرص على مشاركة اللجان الأخرى خاصة لجنة (CCFH) لفهم كيفية تطبيق مشغلي الأعمال الغذائية لمبادئ تقييم المخاطر في إطار ممارسات النظافة الجيدة (GHP). وتم طلب توصية من

في إطار عضوية مصر في هيئة الدستور الغذائي (Codex) وحرصاً من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على المشاركة في لجان الكودكس الدولية الهامة لمصر لمواكبة كافة التطورات على الساحة العالمية والإلمام بأحدث المستجدات والتطورات في مجال الأغذية، شاركت الهيئة في اجتماعات الدورة رقم (47) للجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية «بيانات بطاقات الأغذية» (CCFL 47) التي عقدت في مدينة (أوتاوا) في كندا خلال الفترة من ١٥ - ١٩ مايو ٢٠٢٣، وقد رأست الاجتماع السيدة (Kathy Twardek) ممثلة كندا، وبمشاركة عدد (٤٩) دولة من الدول الأعضاء، ومنظمة واحدة (الاتحاد الأوروبي) و (٢٣) مراقب و (٧) منظمات دولية حكومية وغير حكومية بما فيها وكالات الأمم المتحدة ومنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) وأمانة الدستور الغذائي الدولي (Codex).

مثل مصر كلا من السادة:

أ.د/ مروة عبد الفتاح
د/ منى أحمد عبد العاطي العبد
د/ رضا عبد الجليل
م/ محمد السيد شامخ
م/ مصطفى الديب
د/ زينب مسعد عبد الرازق
أخصائى مواصفات غذائية بالهيئة - الأمانة الفنية للجنة الاشتراطات الصحية.

• أهم الموضوعات التي تم عرضها ومناقشتها وما انتهت إليه اللجنة:
أولاً: الموضوعات المحالة والمعلومات المقدمة من المنظمات الدولية (WHO) و (FAO)

تم الإشارة إلى «الاستنتاجات والتوصيات الرئيسية لاستشارة الخبراء» المقدمة حول المواد المسببة للحساسية الغذائية»، وتوسيم الكحوليات للحد من تعاطي الكحول على نحو ضار والتأثير المحتمل لمصقات التحذير المتعلقة بتأثير الكحول على الصحة، والقضاء العالمي على الأحماض الدهنية غير المشبعة المنتجة صناعياً بحلول عام ٢٠٢٣ لاتخاذ مزيد من الإجراءات للتحقق من القضاء عليها، وكذلك تطوير المبادئ التوجيهية بشأن كل من:

١- النظام الغذائي والصحة بخصوص المحليات غير السكرية وإجمالي الدهون والأحماض الدهنية المشبعة والمتحولة TFA والكربوهيدرات والأحماض الدهنية المتعددة غير المشبعة وبدائل الملح منخفض الصوديوم
٢- سياسات وضع العلامات الغذائية وتسويق المواد الغذائية والغذاء المدرسي
٣- سياسات التغذية ونماذج خصائص المغذيات لتقليل الصوديوم والوصول لقمة التغذية من أجل النمو
٤- التغذية التكميلية للرضع والأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٦-٢٣ شهراً
٥- قانون تسويق بدائل لبن الأم
٦- قيم المدخول الغذائي (NIVS) للرضع وصغار الأطفال منذ الولادة وحتى ثلاث سنوات وحالة الأمن الغذائي والتغذية.

ثانياً : النظر في اشتراطات بيانات بعض مواصفات الدستور الغذائي:

لجنة الكودكس المعنية بالخضر والفاكهة الطازجة (CCFFV):

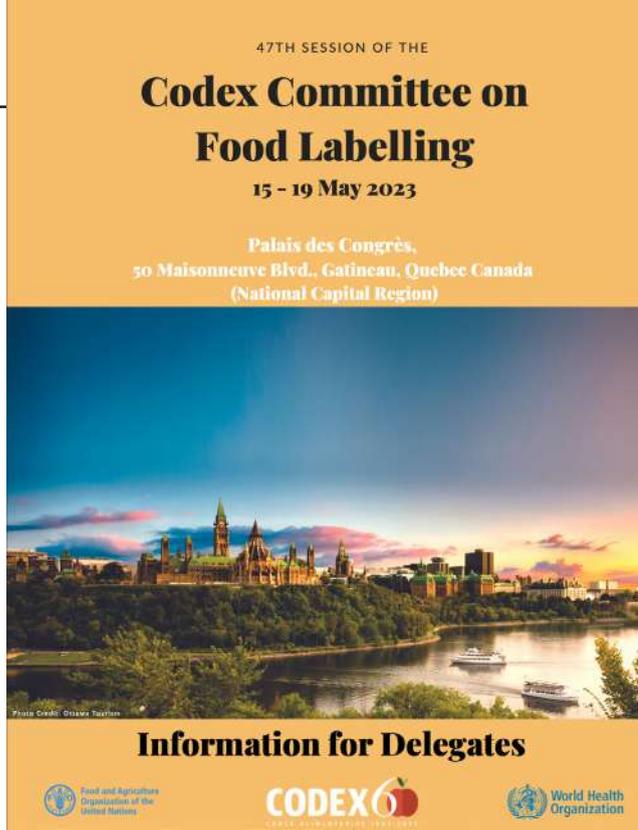
تم توضيح العلاقة بين «الصف و/أو النوع التجاري» والاشتراطات المحددة لهم في جميع مواصفات CCFFV، حيث أشار رئيس اللجنة أن مواصفة توسيم حاويات الأغذية غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021) مواصفة جديدة نسبياً تم تطبيقها لأول مرة باللجنة وترتبط بالبند ٢/٢/٧ «المواصفات التجارية» بينما البند ١/١/٧ يرتبط بـ «اسم المنتج» للمستهلك وبالمواصفة العامة لبطاقات الأطعمة المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وقد تختلف اللغة والمصطلحات المستخدمة في المواصفات قليلاً نظراً لتطبيقهم المختلف مع ضرورة ضمان التناسق بينهم. وافقت اللجنة على اشتراطات بيانات مواصفة البصل والكراث ومشروع مواصفة

CODEX

الكودكس المصرية



ة ب «نوسيم الإغذية» (بيانات بطاقات الإغذية) (CCFL 47)



إلى تباين تنظيمي كبير بين البلدان. وأشارت إلى أن الدول الأعضاء تبنت بالإجماع خطة عمل منظمة الصحة العالمية ٢٠٢٢-٢٠٣٠ التي تدعو للحد من الاستخدام الضار للكحول من خلال توسيم المشروبات الكحولية. وافقت اللجنة على إعداد ورقة نقاشية للنظر فيها.

ثامنا : ورقة نقاشية حول بيانات الأغذية المعدة للعرض المتعدد المجمع
قامت كولومبيا بإعداد ورقة نقاشية محدثة تحدد الثغرات في المواصفة القياسية الدولية الكودكس الخاصة «ببيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأة» فيما يتعلق بنماذج العرض المشترك والمتعددة لتحديد المواضيع التي قد تتطلب الوضوح بشأن تنسيقها والحاجة إلى ملصق واحد لمنع حدوث ارتباك للمستهلك ونظراً لوجود اتجاه متزايد في بيع الأطعمة بهذا الشكل. انتهت اللجنة إلى بدء عمل جديد وإنشاء مجموعه العمل الكترونية برئاسة كولومبيا وجامايكا لإعداد المقترح **تاسعا : ورقة نقاشية بشأن إعفاءات بطاقات بيانات المواد الغذائية في حالات**

لجنة CCMAS بأساليب تحليل مناسبة وإرشادات التحقق من صحتها وتطبيقاتها بما في ذلك خطط أخذ العينات لتحديد البروتين المسبب للحساسية في الأطعمة وطرق الكشف عن وجود مسببات الحساسية غير المقصودة (UAP) وتحديد كميتها في الأطعمة من التلامس المتبادل مع حدود الكشف والقياس الكمي (LOD) و (LOQ) المناسبة لتحديد ما إذا كان UAP أعلى أو أقل من مستويات العمل التي حددتها لجنة خبراء التشاور المشتركة للأولوية مسببات الحساسية وكذلك الافادة بالطرق التحليلية المناسبة لتحديد ما إذا تمت إزالة كميات البروتينات الغذائية المسببة للحساسية بشكل كافٍ عن طريق المعالجة للإعفاء من إعلان مسببات الحساسية. والأخذ في الاعتبار المشورة العلمية المقدمة من FAO/WHO ومراعاة المصطلحات والتعاريف لتسمية المواد المسببة للحساسية والبيانات الاستشارية، مع إمكانية استمرار وجود مجموعة عمل حضورية (PWG) برئاسة أستراليا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية.

خامسا : مقترح مشروع المبادئ الإرشادية بشأن توفير المعلومات الغذائية للمنتجات الغذائية المعبأة المقدمة للبيع عبر الإنترنت – (إستكمال تعديل المواصفة العامة لبطاقات بيانات المنتجات الغذائية المعبأة)

وافقت اللجنة على التعريف الأصلي «التجارة الإلكترونية» لمنظمة التجارة العالمية من أجل التوافق وتغطية أي تطورات مستقبلية مع تعديله لتوضيح إخصاصه بالأطعمة. وأضافت مبدأ جديدا يشير إلى أن المعلومات المتعلقة بالأغذية المعبأة المعروضة للبيع في التجارة الإلكترونية يجب توفيرها دون أي تكاليف على المستهلك. انتهت اللجنة إلى إحالة المسودة إلى CAC46 لاعتمادها في الخطوة الخامسة وإعادة إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة المملكة المتحدة وشيلي واليابان والهند والصين لمواصلة التطوير مع مراعاة المناقشات التي تمت بالجلسة وإمكانية عقد مجموعة عمل مادية أو افتراضية قبل الدورة التالية.

سادسا : مشروع المبادئ التوجيهية المقترحة بشأن استخدام التكنولوجيا لتوفير المعلومات الغذائية

ناقشت اللجنة المشروع وتم تضمين تعريف للتكنولوجيا وبنود جديد يوضح أن المعلومات الغذائية يجب تقديمها بشكل منفصل عن المعلومات التجارية لمنع خلط المعلومات الغذائية مع الإعلان. **انتهت اللجنة إلى إحالة المسودة إلى CAC46 لاعتمادها في الخطوة الخامسة وإعادة إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة كندا والهند ونيوزيلندا لمواصلة التطوير مع الأخذ في الاعتبار المناقشات التي دارت في الجلسة وإمكانية عقد مجموعة عمل حضورية أو افتراضية قبل الدورة التالية.**

سابعاً : ورقة نقاشية حول بيانات المشروبات الكحولية

سلط ممثل منظمة الصحة العالمية الضوء على أن توسيم المشروبات الكحولية يزيد الوعي بالمخاطر الصحية وتكوين المنتج وأنه يمثل المصدر الرئيسي للمعلومات للمستهلكين عند الشراء والاستهلاك. وأن الكحول والمشروبات الكحولية خارج مجال الالتزامات الواردة في الاتفاقيات الدولية بمراقبة المؤثرات العقلية وأنها تستثنى من متطلبات التشريعات الوطنية مما يؤدي

الطوارئ

أشارت الولايات المتحدة الأمريكية إلى أن ردود أعضاء الدستور الغذائي تتوجه إلى وضع العلامات في حالات الطوارئ وأنه يوفر المرونة من خلال التعديلات على GSLPF أو من خلال وثيقة إرشادية منفصلة. وأن بعض البلدان أو المناطق نفذت مجموعة متنوعة من المرونة لمواجهة تحديات وباء COVID-19 والتي دعمت الحاجة إلى إطار مشترك منظم لحماية المستهلك وممارسات التجارة العادلة. وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية مع مراعاة المناقشات بالجلسة.

عاشراً : الورقة النقاشية حول الأحماض الدهنية المتحولة

وافقت اللجنة على إرجاء المناقشات للدورة القادمة في انتظار نتيجة المناقشات للجنة CCFO والتأكيد على إعداد كندا لورقة نقاشية مع الأخذ في الاعتبار نتائج الرسالة الدورية وإرشادات منظمة الصحة العالمية.

الحادي عشر: الورقة النقاشية بشأن الاستدامة في البيانات الادعائية

انتهت اللجنة إلى إنشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة نيوزيلندا والاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وكوستاريكا مع التركيز على الجرد الذي تقوم به المنظمات الدولية الأخرى في هذا الشأن وتحديد الاشتراطات والمجالات التي سيتوفر فيها وتحديد التفتيحات المحتملة لـ (CXG 1-1979) وإمكانية عقد اجتماع مجموعة عمل حضورية أو افتراضية قبل الدورة التالية لـ CCFL.

الثاني عشر : الأعمال الأخرى والمستقبلية للجنة :

وافقت اللجنة أن تعد كوستاريكا ورقة نقاشية حول تعريف السكريات المضافة مع مراعاة إدراج السكر في قائمة الإعلان عن المغذيات. انتهت اللجنة إلى تحديث إيطاليا لهذه الورقة وإدراج بعض الموضوعات التي أثيرت باللجنة في جدول أعمالها.

CODEX

الكودكس المصرية

النصنيع الغذائي فى مواجهة أزمة الغذاء



أ. د /حنفى عبدالعزيز هاشم
أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الأزهر

تعريف التصنيع الغذائي :
يعتمد التصنيع الغذائي أساساً على كل من الإنتاج الزراعى، النباتى والحيوانى ، فمن خلال التصنيع الغذائى يتم تحويل الخامات الزراعية إلى سلع ومنتجات غذائية مطابقة لكل من المواصفات القياسية والقوانين والتشريعات الغذائية وتكون فى حالة صالحة للاستهلاك الغذائى الأدمى مع إمكانية حفظها لمدد طويلة ، ومن المحاصيل النباتية : القمح - الزيوت والدهون - الأرز - الذرة - قصب السكر - الخضروات والفواكه إلخ ، ومن المنتجات الحيوانية : اللحوم - الألبان - الدواجن - البيض إلخ ، ومن منتجات البحار والأنهار والمزارع الصناعية : الأسماك - الجمبرى. إلخ

تتضمن عمليات التصنيع الغذائى :

(اختيار الصنف المناسب - الإعداد والفرز والتدريج - خطوات التصنيع - التعبئة والتغليف - التخزين والنقل والتداول - التسويق وحتى وصولها إلى المستهلك) (السلسلة الغذائية) .

أهمية التصنيع الغذائى :

• يعتبر التصنيع الغذائى أحد أهم دعائم الأمن الغذائى المحلى والعالمى .
• أولته مصر عناية فائقة ورعاية خاصة لأهميته الغذائية والاستراتيجية والإقتصادية .

• يعتبر التصنيع الغذائى من الآمال الأساسية لتحقيق تنمية شاملة مستدامة من أجل البناء والتطوير .

• من أهم القطاعات الإنتاجية لتوفير

سلاسل الإمدادات الغذائية

• كما ان له أهمية كبيرة فى زيادة معدلات التنمية والمساهمة الإيجابية فى إجمالى الناتج المحلى .

• مصدر هام لتوفير النقد الأجنبى .

• دورة رأس المال به سريعة وإيجابية .

• يوفر فرص عمل جديدة ويحسن مستوى المعيشة .

• تحقيق الإكتفاء الذاتى وسد الفجوة بين الإنتاج والاستهلاك .

• زيادة كل من القيمة المضافة والميزة التنافسية وتعظيم الإنتاج .

• خفض نسبة الفاقد وتدوير المخلفات الزراعية والصناعية .

• ويعتبر قضية أمن غذائى قومى لمصر .

الواقع :

- أدت عمليات التصنيع الغذائى الي حدوث طفرة غير مسبوقه ساهمت فى تعزيز موقع مصر على خريطة الصناعات الغذائية العالمية ، كما تم تطوير الإصلاح التشريعى وهى مجموعة القوانين والنظم والقرارات التى تهدف إلى تحقيق الجودة والتميز فى الأداء عن طريق اختيار الأساليب المناسبة والفعالة لتحقيق الخطط والأهداف المستهدفة (الحوكمة) .

- تشجيع إقامة مشروعات التصنيع الغذائى متناهية الصغر أو الصغيرة أو المتوسطة أو الكبيرة (التجمعات الزراعية الصناعية المتكاملة) .

- إطلاق العديد من مشروعات التعمير والتنمية الزراعية مما يعكس معه حالة الإستقرار والأمن الداخلى التى تتمتع بها مصر حالياً ومن هذه

المشروعات :-

- المشروع القومى لتطوير وتنمية الريف المصرى (حياة كريمة) .
- إستصلاح مساحة كبيرة من الأراضى وزراعتها بالمحاصيل الحقلية مع

التوسع فى إقامة الصوب الزراعية والمزارع السمكية .

- إقامة المشروعات الضخمة فى كل من قطاعات الزراعة ، الصناعة ، النقل ، الرى ، الموارد المائية ، الطاقة الكهربائية والمتجددة ، قناة السويس الجديدة إلخ وانعكاس ذلك ايجابيا على تطوير وتنمية

التصنيع الغذائى وزيادة الإستثمار وتنشيط سلاسل الإمدادات الغذائية

مما يزيد من معدلات التنمية ويدعم الأمن الغذائى فى مصر ويقفل من فاتورة الإستيراد بالعملة الصعبة .

التحديات :

- زيادة عدد السكان تفوق معدلات التنمية .

- أزمة المياه اللازمة للزراعة والتصنيع الغذائى .

- حدوث اضطرابات بقطاع الشحن والنقل والطاقة العالمى وارتفاع اسعاره وانخفاض سلاسل توريد الغذاء بسبب انتشار الأوبئة (كورونا) ، التغيرات المناخية والحروب الدائرة حالياً فى بعض دول العالم .

- ضعف التمويل والاستثمار المستهدف .

- التقسيم غير المنتج للحيازة الزراعية

وعدم تطبيق الحيازة الزراعية التعاونية .

- ضعف الإنتاجية الفعلية للعاملين بالمناطق فنيا وإداريا .

(٥) المأمول :

- الحفاظ على الموارد الإقتصادية الزراعية والتصنيعية المتاحة حالياً وصيانتها وتحسينها وتنميتها مع الإستخدام الأمثل والمستدام لتلك الموارد وتحقيقاً على عائد ممكن من وحدة الأرض والمياه ورأس المال والعمل .

- تحقيق معدلات نمو زراعية وتصنيعية عالية ومستدامة تزيد عن معدلات النمو فى عدد السكان .

- الإهتمام بالعنصر البشرى ، البنية التحتية ، القوانين والتشريعات والمعايير الغذائية والبيئية والإستثمارية .

- تنمية وتطوير التعليم لفنى والتدريب المهنى لبناء القرارات البشرية واكتساب الخبرات المهنية المتخصصة لتوفير العمالة الفنية والإدارية المدربة .

- العمل على فتح أسواق جديدة بالعالم الخارجى بهدف نمو حجم الصادرات من هذا القطاع .

- تعظيم مشروع تطوير اللوجستيات (النقل - التخزين - التبريد والتجميد - الفرز والتدريج - أرصفة الشحن البرى والبحرى إلخ) .

- تدعيم القدرة التنافسية لمنتجات التصنيع الغذائى فى الأسواق المحلية والعالمية .

- العمل على تحقيق أعلى درجة من الأمن الغذائى خاصة بالنسبة للمحاصيل الزراعية الغذائية الإستراتيجية مثل القمح والزيوت والأرز والسكر إلخ .

- إتباع سياسة مزيد من التوطين والتكامل للتصنيع الغذائى لتحقيق نهضة غذائية كبرى .



الواقع :

- أدت عمليات التصنيع الغذائى الي حدوث طفرة غير مسبوقه ساهمت فى تعزيز موقع مصر على خريطة الصناعات الغذائية العالمية ، كما تم تطوير الإصلاح التشريعى وهى مجموعة القوانين والنظم والقرارات التى تهدف إلى تحقيق الجودة والتميز فى الأداء عن طريق اختيار الأساليب المناسبة والفعالة لتحقيق الخطط والأهداف المستهدفة (الحوكمة) .

- تشجيع إقامة مشروعات التصنيع الغذائى متناهية الصغر أو الصغيرة أو المتوسطة أو الكبيرة (التجمعات الزراعية الصناعية المتكاملة) .

- إطلاق العديد من مشروعات التعمير والتنمية الزراعية مما يعكس معه حالة الإستقرار والأمن الداخلى التى تتمتع بها مصر حالياً ومن هذه

المشروعات :-

- المشروع القومى لتطوير وتنمية الريف المصرى (حياة كريمة) .
- إستصلاح مساحة كبيرة من الأراضى وزراعتها بالمحاصيل الحقلية مع

تأثير التجميد في القيمة الغذائية للحوم



أ.د/ فهم شلتوت

أستاذ الرقابة الصحية علي اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها كلية الطب البيطري جامعة بنها

يعتبر تجميد اللحوم خيار ممتاز للحفاظ، ولكن ينتج عنه عدة مشاكل تجعله طريقة غير مثالية للحفاظ.

المشكلة الأولى: خاصية المياه ، حيث انها تتمدد إذا تجمدت داخل الخلايا وإذا تمددت بشكل كبير تتسبب في تفجر الخلية، فبعد ذوبان الثلج نلاحظ زيادة رطوبة اللحوم ، وتعتبر هذه الرطوبة هي محتوى الخلية وهي مياه محتوية علي أملاح وبروتين وفيتامينات اللحم ، والتي تعتبر وسط ممتاز للبكتريا وتتسبب في نكهات وروائح غير مرغوبة، وتحتوي علي أملاح تسرع فساد الدهون في اللحوم ، ويمكن تقليل هذا الضرر ، بتقليل تمدد المياه داخل خلايا اللحم بالتجميد السريع للحوم والحفظ علي درجة حرارة منخفضة ، كل عملية ذوبان وإعادة تجميد تقسد عدد أكبر من الخلايا وتجعل المياه تتمدد أكثر وأكثر.

المشكلة الثانية حروق التجميد أو البقع البيضاء التي نشاهدها على اللحوم إذا تجمدت بشكل خاطئ، هذه المناطق من اللحوم غالبا تزال قبل الطبخ لانها تتسبب في تغيير طعم اللحم ، وتنتج هذه الحروق عن طريق أن المياه على سطح اللحوم تتسامى، أي تتحول من ثلج إلى بخار ماء مما يجعل سطح اللحوم جافة ، وبسبب بيئة الحفظ ، ويمكن تقليل ، أو منع هذه المشكلة عن طريق تغليف اللحوم بشكل جيد بعبوات مناسبة بحيث يمنع تفاعل اللحوم مع الهواء.

ويعد التجميد السريع أفضل الطرق للحفاظ حيث أنه لا ينتج عنه

بلورات ثلج كبيرة داخل قطع اللحم، وبالتالي عند صهر اللحم لا يفصل عنه كثير من الماء، بينما ينتج عن التجميد البطيء للحوم بللورات ثلج كبيرة وانفصال للماء بكثرة، وهذا يسبب فقد للقيمة الغذائية للحوم. كذلك من مشاكل تجميد اللحم البطيء تغير لون سطح قطع اللحم بسبب

الأكسدة، لذلك يفضل تغلف قطع اللحم بغلاف مناسب. وقد يستعمل ملح نيتريت الصوديوم لحفظ اللون، إذا طالت عملية التخزين ، وقد يعترى البروتينات والدهون بعض التغيير ، كما أن ارتفاع درجة الحرارة يؤدي الي تزنخ الأغذية ، وتقل القيمة الغذائية لفيتامين (ج) ، أثناء عملية صهر الثلج بعض عصارة المواد الغذائية وخاصة اللحوم والأسماك، وتسبب فقد بعض الأملاح المعدنية وفقد النكهة، وانسب وسيلة لتقليل الفقد هي طهي الأسماك واللحوم والدواجن قبل تمام تفكك ثلجها لتجنب فقدان جزء كبير من سوائها ، كلما انخفضت درجة حرارة التجميد، استطعنا المحافظة على القيمة الغذائية، كما يساعد ذلك في المحافظة على نكهة وقوام المادة الغذائية المجمدة.



CODEX



الكودكس المصرية

دور الجهود المصرية في تحقيق أهداف التنمية المسند

ك/ مريم برسوم أنسي
- أخصائي مواصفات غذائية



عقدت جلسة نقاشية حول «دور الجهود المصرية في تحقيق أهداف التنمية المستدامة ذات الصلة بالدستور الغذائي Codex في احتفالية «الدستور الغذائي... حماية المستهلك وتعزيز التجارة» والذي عقد احتفالاً بمرور خمسون عام على إنشاء الدستور الغذائي المصري (Codex) وستون عام على إنشاء الدستور الغذائي الدولي (Codex) وشارك في هذه الجلسة كلا من الدكتورة/ ايما الزين ممثل المكتب الأقليمي لمنظمة الصحة العالمية - مصر والدكتورة/ هالة الحناوي - ممثل المكتب القطري لمنظمة الصحة العالمية بمصر، الدكتورة/ سحر عبد العزيز خيرى مدير المعهد القومي للتغذية - وزارة الصحة، الدكتور/ نادر البدرى أخصائي صحة النباتات بالحجر الزراعي المصري ومسئول الشرق الأوسط وشمال أفريقيا للمعايير الدولية لصحة النباتات، الأستاذة/ مروة بدر المستشار القانوني بالهيئة القومية لسلامة الغذاء، الدكتور/ خالد شديد نائب مدير مشروع دعم نظم الرقابة والتفتيش علي الأغذية «مشروع طيب»، وادارت الجلسة المهندسة/ مريم برسوم أخصائي مواصفات غذائية - سكرتارية فنية للدستور الغذائي المصري Codex .

وهدفت هذه الجلسة إلى : استعراض دور الدستور الغذائي (Codex) في تحقيق (٦) اهداف من أهداف التنمية المستدامة ؛ توضيح دور بعض الجهات الوطنية ذات الصلة بالغذاء وصحة الانسان في تحقيق أهداف التنمية المستدامة ذات الصلة بالدستور الغذائي (Codex) ؛ كيف تأخذ الجهات الوطنية في اعتبارها أثناء وضع الاستراتيجيات الوطنية لها تحقيق اهداف التنمية المستدامة ذات الصلة بالدستور الغذائي (Codex).

تعتبر أهداف التنمية المستدامة خطة لتحقيق مستقبل أفضل وأكثر استدامة للجميع. وتتصدى هذه الأهداف للتحديات العالمية التي نواجهها، بما في ذلك التحديات المتعلقة بالفقر وعدم المساواة والمناخ وتدهور البيئة والازدهار والسلام والعدالة. فضلاً عن ترابط الأهداف، وللتأكد من ألا يتخلف أحد عن الركب، فمن المهم تحقيق كل هدف من الأهداف بحلول عام ٢٠٣٠. كيف تدعم المشاركة في الدستور الغذائي خطة التنمية المستدامة لعام ٢٠٣٠ :

يعتمد تحقيق أهداف التنمية المستدامة على تنفيذ البلدان لسياسات وبرامج متكاملة مصممة خصيصاً لتحقيق الأهداف الرئيسية المحددة لكل هدف من أهداف التنمية المستدامة. وتزود هيئة الدستور الغذائي المجتمع العالمي بمعايير قائمة على أساس علمي يمكن أن تساعد البلدان على تحقيق عدد من تلك الأهداف. ويلعب الصندوق الاستئماني للدستور الغذائي أيضاً دوراً مهماً في توفير الدعم المالي والفني للبلدان المؤهلة، مما يضمن إتاحة منافع معايير الدستور الغذائي للجميع وعدم إهمال أحد. تساعد الدستور الغذائي البلدان على تحقيق أهداف التنمية المستدامة، مع التركيز على ستة أهداف محددة للتنمية المستدامة وترابطها مع أهداف التنمية المستدامة الأخرى ، وهذه الاهداف هي :

الهدف الأول : «لا للفقر».

إذا تبنت بلد ما معايير سلامة الأغذية العالمية مثل معايير الدستور الغذائي في التشريعات الوطنية ، فيمكن للتجار المحليين الوصول إلى أسواق جديدة وزيادة تجارتهم. إنهم يقومون بأعمال تجارية ويخلقون فرص عمل. إن الوصول لهذا الهدف يعني إنهاء الفقر في قطاع الزراعة.

الهدف الثاني : «القضاء على الجوع هو هدف واضح للدستور الغذائي»
الهدف الأول لهذا الهدف (بحلول عام ٢٠٣٠) هو «القضاء على الجوع وضمان حصول جميع الناس ، ولا سيما الفقراء والأشخاص الذين يعيشون في أوضاع هشّة ، بمن فيهم الأطفال ، على غذاء آمن ومغذٍ وكافٍ على مدار السنة». هناك صلة قوية بين عمل الدستور الغذائي بشأن سلامة الأغذية والنتائج الإيجابية للأمن الغذائي. يتعامل هذا الهدف أيضاً مع التجارة ويوضح الحاجة إلى تصحيح ومنع القيود التجارية - وهو جانب مركزي آخر من ولاية الدستور الغذائي .

الهدف الثالث : «الصحة الجيدة والرفاهية»

عندما تندمج الاقتصاديات النامية والاقتصاديات التي تمر بمرحلة انتقالية في تطوير معايير الدستور الغذائي ثم استخدام تلك المعايير كأساس للمعايير الوطنية ، فإنها تحمي صحة المستهلك داخل حدودها الوطنية وخارجها. إن تعزيز أنظمة سلامة الأغذية يمكن البلدان من اتخاذ تدابير للحد من عبء الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

دعوة ذات الصلة بالمسئور الفذائي (Codex)

أمثلة الشراكة داخل منظومة الأمم المتحدة يعد الدستور الفذائي ، جنبًا إلى جنب مع المنظمة العالمية لصحة الحيوان والاتفاقية الدولية لوقاية النباتات ، جزءًا من شراكة قوية أخرى عند العمل على قضايا عالمية مثل مقاومة مضادات الميكروبات أو عندما يُطلب منه ذلك كـمعيار للمعايير في المنازعات التجارية لمنظمة التجارة العالمية.

وبعد التعرف من خلال الجهات الوطنية علي دور الجهود المصرية في تحقيق أهداف التنمية المستدامة ذات الصلة بأعمال الدستور الفذائي ، فقد خصت الجلسة إلي التوصيات التالية :

١- تعاون المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة مع فريق الخبراء المشترك بين الوكالات وشعبة الإحصاءات في الأمم المتحدة من أجل بناء القدرات في البلدان على تصنيف البيانات ورصد أوجه عدم المساواة، بما في ذلك إعداد وحدة تدريبية وقاعدة بيانات عالمية بشأن التقدم صوب تحقيق الهدف الثاني والثالث من أهداف التنمية المستدامة.

٢- إعداد برامج تدريبية تثقيفية للتوعية بكيفية الحصول علي غذاء آمن ومغذٍ وكاف في ضوء الامكانيات المادية المتاحة ، وذلك بدءاً من القرى النامية .

٣- إصدار تشريعات محلية خاصة باستهلاك بعض المواد مثل الملح والسكر للحد من أخطار الأمراض المزمنة غير المعدية (NCDs) في ضوء الإرشادات والتوجيهات الصادرة من منظمة الصحة العالمية (WHO).

٤- التعاون بين دول الإقليم (الشرق الأدنى) لمعرفة حجم المشاكل العلمية المرتبطة بالأنماط الغذائية واستهلاك ملح الطعام والسكر والتي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالأمراض المزمنة غير المعدية ووضع تشريع أو إرشادات إقليمية في ذلك الشأن .

٥- تعزيز الشراكة ومد جسور الثقة مع القطاع الخاص كشريك أساسي وإستراتيجي لتحقيق النمو والتطوير في صناعة الغذاء في مصر .

٦- دعم نفاذ الصادرات المصرية إلى الأسواق العالمية وتعزيز الثقة في منظومة سلامة الغذاء مع الشركاء التجاريين، ودعم مكانة مصر الريادية سواء الإقليمية أو العالمية.

٧- تبني المبادرات برفع درجة الوعي العام بمنظومة سلامة الغذاء سواء بالنسبة للمستهلكين أو المنتجين.

٨- الفهم الجيد والتوعية في التعريف بأهمية الصحة النباتية والعمل علي انسجام التشريعات المحليه مع المعايير والتوصيات الدوليه ذات الصله بالمجال (في هذا الحاله مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات التابعه لمنظمة الأغذية والزراعة).

٩- العمل علي انشاء برنامج قومي للرصد والكشف المبكر وتحليل مخاطر الآفات والذي يدعم منظومة حماية النباتات من غزو الآفات الوافده من خارج حدود البلاد والضارة إقتصاديا.

١٠- دمج المشروعات متناهية الصغر والصغيرة والتي تمثل حوالي ٩٥٪ من القطاع الخاص في منظومة سلامة الغذاء من خلال برامج توعوية للممارسات الصحية السليمة وكيفية انتاج منتج آمن بالإضافة لانشاء قوائم تفتيش تناسب هذا الحجم من المشروعات.

١١- تفعيل برنامج تحفيزي للموارد الاولي للتوافق مع متطلبات هيئة سلامة الغذاء والقيام بدورها في الاشراف على المزارع التي يورد من خلالها لضمان الاستخدام الرشيد للمواد الكيماوية كالمبيدات والاسمدة وايضا انشاء خطة تتبّع واستدعاء المنتجات حين الحاجة.



الهدف ٨ : «العمل اللائق والنمو الاقتصادي»

ترتبط أهداف هذا الهدف في المقام الأول بالنمو والإنتاجية والتوظيف. إن الانخراط في الدستور الفذائي ، وليس الهدف ١ ، سيساعد البلدان على العمل من أجل تحقيق «العمالة الكاملة والمنتجة والعمل اللائق للجميع». التجارة فرصة حيوية للنمو في هذا المجال ، وتعزز معايير الدستور الفذائي الممارسات العادلة في تجارة الأغذية من خلال إزالة القيود التجارية والحواجز أمام التجارة.

الهدف ١٢ : «نفايات الأغذية وإدارة المواد الكيميائية»

أحد أهداف الهدف ١٢ هو «خفض نصيب الفرد من نفايات الطعام العالمية إلى النصف على مستوى البيع بالتجزئة والمستهلكين وتقليل الخسائر الغذائية على طول سلاسل الإنتاج والإمداد». تعمل هيئة الدستور الفذائي على روابط دقيقة وموثوقة لتوسيم الأغذية تؤدي مباشرة إلى هذا الهدف. يدعو الهدف أيضاً إلى الإدارة السليمة للمواد الكيميائية. المواد الكيميائية في الغذاء هي مصدر قلق صحي في جميع أنحاء العالم وهي سبب رئيسي للعبوات التجارية. تضمن مشورة الخبراء المقدمة إلى الدستور الفذائي من قبل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تحديد مستويات التعرض الصحيحة في معايير الدستور الفذائي لحماية صحة المستهلك.

الهدف ١٧ : «الشراكات من أجل أهداف التنمية المستدامة»

سيضمن العمل معاً عدم تخلف أحد عن الركب في السعي لتحقيق أهداف التنمية المستدامة لعام ٢٠٣٠. يعد الدستور الفذائي نفسه أحد أفضل وأقدم

CODEx

١٣

الكودكس المصرية

دور وأهمية مواصفات الدسبور الفذائى (Codex) فى نعزىز النجارة الدولية



أ/ محمود البسىونى المدير التنفيذى – غرفة الصناعات الفذائىة

الوطنىة مع معاىبر الكودكس الدولية واتباع نظام تقىم المخاطر لضمان وتحقىق ممارسات عادلة فى النجارة الدولية الى جانب نعزىز حركة النجارة بىن الدول. كما تناولت الجلسة كىفة تضافر الجهود لتبنى مواصفات قىاسىة تتوافق مع المعاىبر التى تصدرها هيئة الدستور الفذائى (كودكس)

الأمر الذى يساهم بشكل مباشر فى نعزىز دمج منتجات الشركات خاصة الصغىرة ومتوسطة الحجم فى سلاسل القىمة المحلية والعالمىة وإن وضع المواصفات القىاسىة والتشرىعات الوطنىة لوصولها لمستوىات الجودة والسلامة المقبولة والمتعارف عليها دولىاً للمنتجات الفذائىة المصرىة وتطبقها هو هدف نسعى إليه لحماية المستهلك وزيادة القدرة التنافسىة لتلك المنتجات وزيادة حركة التبادل التجارى بىن مصر والدول الأخرى وتعزىز لمكانتها كمركز تجارى ولوجىستى اقليمى للأسواق الرئىسىة فى افرىقىا والدول العربىة والأوروبىة والأسىوىة. وخلصت الجلسة إلى العديد من التوصىات الهامة التى تخص الصناعة وتساعد فى زيادة الصادرات المصرىة وتسهىل النجارة البىنىة بىن الدول وعلى سبىل المثال ولبس الحصر وضع حدود قصوى للداىوكسبن فى اللحوم وذلك بالتشرىع الوطنى العام للحدود القصوى للملوثات فى الأغذىة وأيضاً وضع حدود قصوى للعقاقىر البىطرىة فى عسل النحل استرشاداً بالاتحاد الأوروبى والولايات المتحدة الامرىكىة.

حرصنا خلال مناقشات الاعداد للاحتفالىة التى عقدت فى ٢٥ سبتمبر ٢٠٢٣ على تحدىد محاور الجلسات الفنىة على أهمية تسلىط الضوء على الموضوعات التى تمس واقع الصناعة ولعل من أهمها النجارة الدولية والتصدىر وما تم بذله من جهود لتطوىر منظومة المواصفات القىاسىة لتواكب المعاىبر الدولية، وبالفعل تم الاتفاق على عنوان الاحتفالىة (الدسبور الفذائى ... حماية المستهلك وتعزىز النجارة) كما تضمنت الجلسات الفنىة جلسة خاصة شرفت بادراتها عن النجارة الدولية وكىفة تحقىق التوازن بىن تسهىل النجارة والأولوىات الاقصادىة من ناحية وتنفىذ المواصفات القىاسىة التى يتمحور اعدادها من الدرجة الاولى على أسس حماية المستهلك من ناحية أخرى .

ومن ثم ناقشت الجلسة الثالثة باحتفالىة الكودكس تحت عنوان « الدستور الفذائى... حماية المستهلك وتعزىز النجارة» أهمية مواصفات الدستور الفذائى فى تسهىل النجارة والأولوىات الاقصادىة من ناحية وضمان حماية المستهلك من ناحية أخرى، وشارك فى الجلسة كلا من م. الشحات سلىم نائب المدير التنفيذى – غرفة الصناعات الفذائىة وبروفسىور/ صامونىل جودفروى جامعة لافال – الجمعىة العالمىة لعلوم تشرىعات الأغذىة (GFORSS) والاتحاد الدولى لعلوم وتكنولوجىا الأغذىة والأسنادة/ شىرىن فاىد- ملف العوائق الفنىة للنجارة - الادارة المركزىة لمنظمة النجارة العالمىة - قطاع الاتفاقیات والدكتور /عادل اسماعىل رئىس شعبة الأغذىة الخاصة – غرفة الصناعات الفذائىة والدكتور هانى المنشاوى رئىس الشعبة النوعىة للأسماك ومنتجاتها ودارت المناقشات بالجلسة حول ما ىمثله التغىر والتطوىر السرىع فى الاسواق كأحد اكبر التحدىات التى تحتاج إلى توافق التشرىعات والمواصفات القىاسىة



CODEX

الكودكس المصرىة

مبادرة الصحة الواحدة لحماية كوكبنا وبشكل أمثل



د/ نادر البدرى

مسئول لجنة المعايير الدولية للشرق الأدنى وشمال أفريقيا بالاتفاقية الدولية لوقاية النباتات
– اخصائي الصحة النباتية بالحجر الزراعي المصري

تطوير قوة عاملة ماهرة من مختلف التخصصات لتنفيذ الأنشطة المتعلقة بالصحة الواحدة على كل المستويات الإدارية سواء على المستوى الوطني والإقليمي والدولي.

ويمكن إرجاع تاريخ مبادرة الصحة الواحدة إلى أوائل القرن التاسع عشر

عندما بدأ الأطباء في التعرف على الصلة بين صحة الإنسان والأمراض الحيوانية. ولكن منذ عام ٢٠١٠، وكما ذكرت مونيكا إيلوت، المديرية العامة للمنظمة العالمية لصحة الحيوان، التزمت المنظمة العالمية بتعزيز نهج الصحة الواحدة في إطار التحالف الثلاثي مع منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية. فقد ظهر مصطلح «الصحة الواحدة» ودُعي إليه باعتباره نهجاً كلياً متعدد القطاعات يُعمل به في تصميم وتنفيذ برامج الصحة البشرية وفي البرامج التي تؤثر على صحة الحيوانات والبيئة. وبعد اندلاع أزمة الإنفلونزا في العقد الأول

لقد وضعت التحديات العالمية المتسارعة، في طبيعة اعتباراتها الحاجة إلى النظر إلى الصحة البشرية وصحة البيئة باعتبارهما أمراً واحداً. ولكي نفهم بشكل أفضل ما تقوم به المنظمات الدولية لتحقيق هذه الغاية. مبادرة الصحة الواحدة هي حركة دولية تعترف بالترابط بين صحة الإنسان وصحة الحيوان والصحة البيئية. تهدف المبادرة إلى تعزيز التعاون عبر التخصصات والقطاعات والحدود لمعالجة قضايا الصحة العالمية الملحة. وتكمن أهمية هذه المبادرة في حقيقة أن العديد من الأمراض المعدية الناشئة لها أصولها في الحيوانات، مما يجعل اتباع نهج شامل ضرورياً لمنع مثل هذه الفاشليات ومكافحتها. واحدة من اللحظات الرئيسية في تاريخ مبادرة الصحة الواحدة هي الاعتراف بالأمراض الحيوانية المصدر، وهي العدوى التي تنتقل بين الحيوانات والبشر. ومن الأمثلة البارزة على ذلك إنفلونزا الطيور H5N1 وجائحة كورونا والسارس SARS-CoV-2.

وقد سلط انتقال هذه الأمراض الضوء على الحاجة الملحة للتعاون بين المهنيين العاملين في مجال صحة الإنسان والحيوان، وعلماء الأوبئة، وعلماء البيئة، وصانعي السياسات، وذلك من خلال اعتماد نهج الصحة الواحدة الذي يُمكن للحكومات التنبؤ بتفشي الأمراض والوقاية منها والاستجابة لها بشكل أفضل، وضمان الأمن الصحي العالمي. ولا يمكن المبالغة في أهمية مبادرة الصحة الواحدة. من خلال النظر إلى صحة الإنسان فيما يتعلق بصحة الحيوان والبيئة، حيث تساعد تلك المبادرة في تحديد ومعالجة الأسباب الجذرية للأمراض.

يسمح هذا النهج الشامل بتطوير استراتيجيات فعالة للوقاية من الأمراض المعدية ومكافحتها. وعلاوة على ذلك، تؤكد مبادرة الصحة الواحدة على الحاجة إلى ممارسات مستدامة لحماية نظمنا الإيكولوجية والحد من خطر انتقال الأمراض. من خلال الاعتراف بالترابط بين البشر والحيوانات والبيئة، توفر هذه المبادرة إطاراً لمستقبل أكثر مرونة وصحة.

ويضمن اتباع هذا النهج تحقيق عدد لا بأس به من أهداف التنمية المستدامة في تعزيز التنسيق بين مختلف القطاعات ذات الصلة - تعزيز أنظمة الإنذار المبكر - تعزيز خطط التأهب والاستجابة الخاصة بالتهديدات وخطط الطوارئ في البلدان - تبادل المعلومات - ترسيخ الحوكمة والقيادة لصنع سياسات سليمة والتخطيط الاستراتيجي -

من القرن الحادي والعشرين، والمسائل المرتبطة بمقاومة مضادات الميكروبات مؤخرًا، جاء مرض كوفيد-١٩ لينيح الفرصة لتجديد الالتزام بهذا النهج.

فتعد مبادرة الصحة الواحدة حاسمة في معالجة قضايا الصحة العالمية، ومنع تفشي الأمراض، وتعزيز الممارسات المستدامة. من خلال الاعتراف بالترابط بين صحة الإنسان والحيوان والبيئة، والذي يمكننا حماية أنفسنا وكوكبنا بشكل أفضل.

CODEX

الكودكس المصرية ١٥

«الذكاء الاصطناعي ومستقبل الأغذية»

د/ رضا ابراهيم عبد الجليل
مدير الشؤون الفنية بغرفة الصناعات الغذائية



• تحليل بيانات المستهلك لإنشاء أنظمة توصيات غذائية أكثر دقة تلبي احتياجات ورغبات العملاء الفرديين.
• إنشاء تجارب طعام أكثر تخصيصاً مثل المطاعم التي تقدم قائمة طعام تتغير بناءً على احتياجات ورغبات العملاء.
• تحليل بيانات المستهلكين وفهم

احتياجاتهم، وبالتالي تطوير منتجات غذائية مخصصة لاحتياجات ورغبات العملاء الفرديين واستحداث أطعمة جديدة ومبتكرة تلبي احتياجاتهم بتكلفة منخفضة ومناسبة للمناطق الريفية.
• يلعب الذكاء الاصطناعي دوراً حاسماً في الحد من هدر الطعام في جميع مراحل سلسلة التوريد، من خلال تحليل البيانات مثل مستويات المخزون وأنماط الطلب وتواريخ انتهاء الصلاحية.

وللذكاء الاصطناعي العديد من التطبيقات في بعض الأغذية مثل :

- تحسين محتوى العناصر الغذائية في المنتجات النباتية مثل محتوى البروتين،
- تطوير أطعمة صحية أكثر ملاءمة لاحتياجات خاصة لبعض الانظمة الغذائية التي تحتوي على كميات أكبر من العناصر الغذائية الأساسية،
- تحسين طعم ومذاق الأطعمة الصحية التي تحتوي على كميات أقل من السعرات الحرارية والدهون والسكر،
- تطوير منتجات غذائية جديدة ومبتكرة مثل انشاء منتجات نباتية تشبه منتجات اللحوم ومنتجات الالبان،
- تحسين صحة الإنسان ورفاهيته مثل المنتجات الغذائية التي تحتوي على مكونات نشطة بيولوجياً،

وبشكل عام يمكن أن يكون للذكاء الاصطناعي تأثير إيجابي على مجموعة متنوعة من الأغذية حيث يساعد في تطوير منتجات غذائية أكثر صحة وتنوعاً، وتحسين جودة المنتجات الغذائية الحالية، وتحسين سلامة الغذاء.

من اهم المخاطر المحتملة لاستخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي في الأغذية أو في القطاع الغذائي والتي قد تؤثر على القيمة الغذائية أو سلامة المنتج الغذائي:

- إنتاج منتجات غذائية غير صحية أو غير مغذية عند تصنيع منتجات غذائية تناسب رغبات المستهلكين دون مراعاة القيمة الغذائية .
- قد يتسبب في حدوث أخطاء وإنتاج منتجات غذائية غير آمنة .
- قد يؤدي إلى التسمم الغذائي أو مشاكل صحية أخرى نتيجة تصنيع منتجات غذائية تحتوي على مكونات ضارة، ومن المهم أن تكون على دراية بهذه المخاطر المحتملة عند استخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي في الأغذية أو في القطاع الغذائي من خلال اتخاذ خطوات لمعالجة هذه المخاطر ضماناً لاستخدام الذكاء الاصطناعي بطريقة آمنة وصحية .
ويمكن تلافي الآثار السلبية على الأغذية نتيجة استخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي بأن تخضع منتجات الذكاء الاصطناعي المستخدمة في

تعتمد فكرة الذكاء الاصطناعي في القطاع الغذائي على استخدام التقنيات الحديثة وتحسين الكفاءة الإنتاجية وسلامة الغذاء وتجربة العملاء خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية من الإنتاج إلى التوزيع إلى الاستهلاك .
كما يُعد الذكاء الاصطناعي تقنية واعدة ذات إمكانات كبيرة لتغيير مستقبل الغذاء، حيث يمكن استخدامه في مجموعة متنوعة من التطبيقات في صناعة الأغذية بعدة طرق مختلفة من خلال تحسين جودة وكفاءة المنتجات الغذائية وزيادة إنتاجية المحاصيل وتقليل النفايات، وتقديم خيارات غذائية أكثر صحة وتنوعاً، وتحسين عمليات التصنيع والتوزيع ، وتوفير الوقت والجهد، وتحسين التواصل مع العملاء في تطوير وإنتاج أطعمة جديدة ومبتكرة، وغيرها من الاستخدامات.

وفيما يلي بعض الطرق التي يمكن أن يؤثر بها الذكاء الاصطناعي على مستقبل الغذاء :

• تحسين إنتاجية المحاصيل من خلال تحسين إدارة المياه والأسمدة ومكافحة الآفات وتطوير أصناف جديدة من المحاصيل الأكثر مقاومة للتغيرات المناخية والأمراض.

• تطوير تقنيات جديدة لتحسين جودة الغذاء لاستخدامها في الكشف عن الأمراض والأفات وضمان سلامة الغذاء.

• توفير خيارات غذائية أكثر صحة وتنوعاً لتلبي احتياجات العملاء المتزايدة للمنتجات الغذائية الصحية.

• زيادة كفاءة الإنتاج الغذائي من خلال تحسين تخطيط الإنتاج وإدارة سلسلة التوريد وتقليل النفايات وتحسين مراقبة الجودة وإدارة المخزون .
• مراقبة البيانات وتحليلها من خلال أجهزة الاستشعار والكاميرات والأجهزة الأخرى، لتحديد الملوثات المحتملة أو التلف أو العيوب في المنتجات الغذائية.

• تحسين جودة وسلامة الغذاء من خلال مراقبة الجودة وتحسين كفاءة العمليات واكتشاف التلوث والكشف عن الأمراض والأفات والملوثات وتطوير منتجات غذائية جديدة أكثر صحة وتنوعاً من خلال اختبار تركيبات جديدة وتحسين النكهات والقيم الغذائية.

• تطوير منتجات غذائية مناسبة لاحتياجات النظام الغذائي الخاص، مثل منتجات خالية من الجلوتين أو منتجات نباتية.

• استخدام الروبوتات في زراعة المحاصيل بدقة وكفاءة أكبر من البشر .

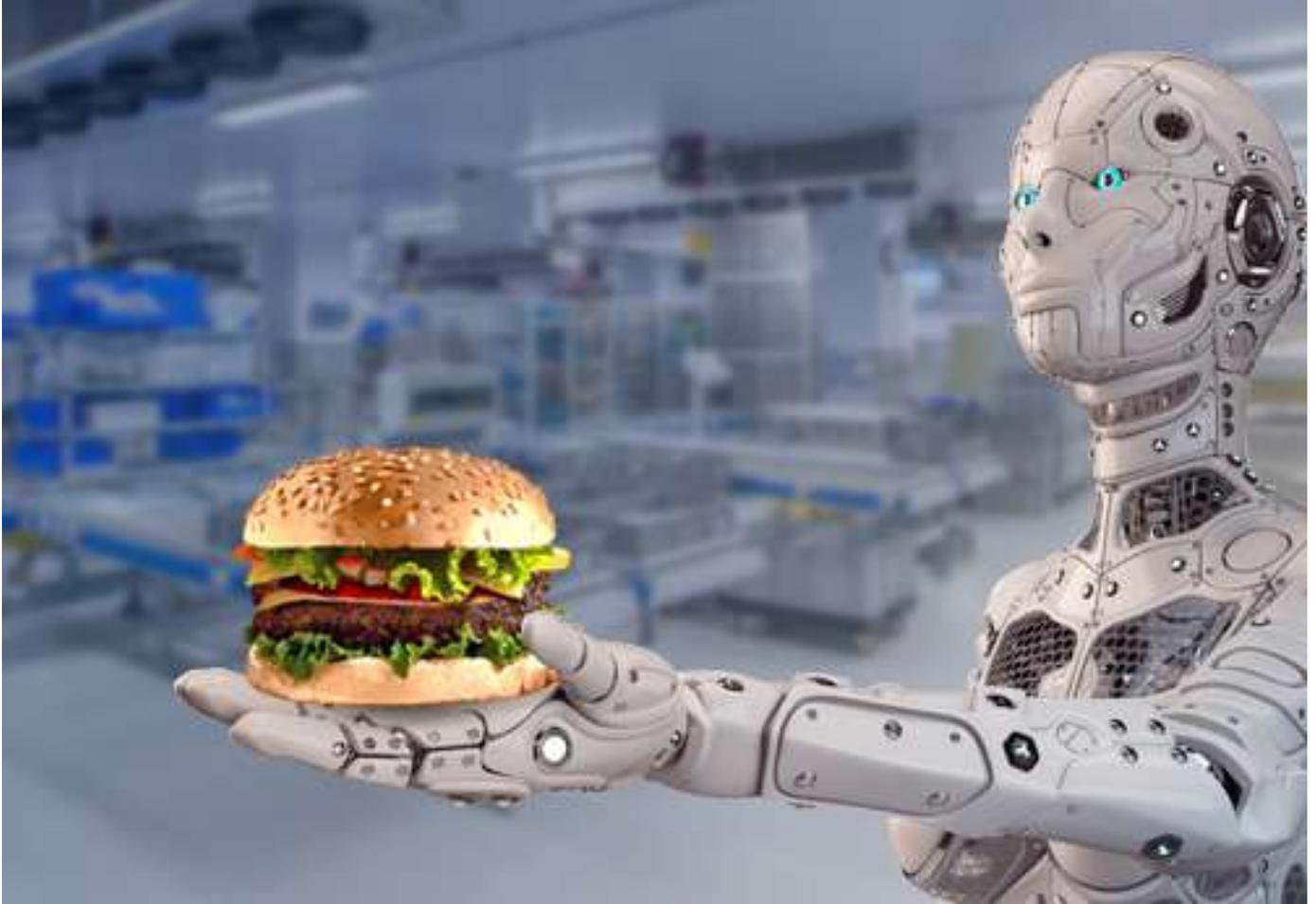
• استخدام الروبوتات في تصنيع الأغذية للمساعدة في تحسين الكفاءة وخفض التكاليف.

• استخدام الروبوتات الذكية لتحسين كفاءة الإنتاج والتوزيع .

• إنتاج منتجات غذائية صديقة للبيئة وأكثر استدامة مثل المنتجات التي تستخدم مكونات أقل معالجة أو بدرجة أقل أو التي يتم تصنيعها بطريقة أكثر كفاءة من حيث الموارد.

• تحليل البيانات في مزارع ومصانع الأغذية وتحسين إدارة المزارع وعمليات الإنتاج والتخطيط .

• تطوير أنظمة دعم العملاء والرد على استفساراتهم بشكل أسرع وأكثر فعالية وتقديم توصيات شخصية لتوفير الوقت والجهد.



العناصر الغذائية مثل تطوير منتجات غذائية جديدة تحتوي على مكونات غذائية محددة، مثل الفيتامينات أو المعادن، والمساعدة في تطوير منتجات غذائية مناسبة لاحتياجات النظم الغذائية الخاصة، مثل منتجات خالية من الجلوتين أو منتجات نباتية، وتحسين سلامة الغذاء، مما يؤدي إلى انخفاض الخسائر الغذائية والكشف عن الأمراض والأفات في المحاصيل والمنتجات الغذائية المصنعة وتحسين ممارسات النظافة في المزارع ومصانع الأغذية.

بشكل عام، لا يزال الذكاء الاصطناعي في مجال الاغذية في مراحله الأولى من التطور، ويُعد تقنية واعدة ذات إمكانات كبيرة لتغيير مستقبل الصناعات الغذائية والقدرة على إحداث ثورة في قطاع الغذاء وتحسين الكفاءة الإنتاجية والسلامة وتجربة العملاء، ونتيجة لذلك متوقع ان يكون مجالاً سريعاً للتطور وزيادة استثمار الشركات فيه، ومن المتوقع أن يزيد تأثيره في صناعة الأغذية بشكل كبير خلال السنوات القادمة.

الأغذية أو في القطاع الغذائي لنفس المعايير التنظيمية التي تخضع لها المنتجات الأخرى، وزيادة الشفافية حول كيفية استخدام الذكاء الاصطناعي في المنتجات الغذائية حتى يكون المستهلكون على دراية بالمخاطر المحتملة المرتبطة بمنتجات الذكاء الاصطناعي ليتمكنوا من اتخاذ قرارات مستنيرة بشأن ما يأكلونه، ودعم البحث في أخلاقيات الذكاء الاصطناعي وكيفية استخدام طريقة أخلاقية ومسؤولة، وزيادة الاستثمار في البحث والتطوير في تطبيقات الذكاء الاصطناعي الآمنة والصحية للمساعدة في تطوير تقنيات جديدة لتحسين سلامة الغذاء والقيم الغذائية، ومن خلال اتخاذ هذه الإجراءات، يمكننا ضمان استخدام الذكاء الاصطناعي بطريقة آمنة وصحية، ليستفيد منه جميع أفراد المجتمع. كما يمكن أن يؤثر الذكاء الاصطناعي على القيمة الغذائية للمنتج الغذائي، حيث يساعد في تطوير منتجات غذائية جديدة أكثر صحة وتنوعاً وتحسين جودة المنتجات الغذائية الحالية بما في ذلك محتوى

CODEX



الكودكس المصرية

المنظمة الدولية للبن

The International Coffee Organization (ICO)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

مسائل القهوة وظروف السوق واتجاهاته وتنسيق السياسات في الاجتماعات رفيعة المستوى.

- التطوير والتمويل للحصول على تمويل للمشاريع التي تفيد الاقتصاد العالمي للبن.
- تعزيز جودة القهوة من خلال برنامج تحسين جودة البن.
- تعزيز شفافية السوق من خلال توفير مجموعة واسعة من الإحصاءات حول قطاع البن العالمي.
- تطوير استهلاك وأسواق البن من خلال أنشطة تطوير السوق المبتكر.
- تشجيع تطوير استراتيجيات لتعزيز قدرة المجتمعات المحلية وصغار المزارعين.

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

- تيسير المعلومات عن الأدوات والخدمات المالية لمساعدة المنتجين.

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

- دعم قطاع البن في عالم اقتصادي مستدام
- إقامة مشاريع التنمية لإضافة قيمة وتحسين التسويق.

• زيادة الاستهلاك العالمي من البن من خلال أنشطة مبتكرة في تنمية السوق وتحسين

يعتبر البن من أكثر السلع الأساسية التي يتم تداولها حول العالم حيث يتم إنتاجه في أكثر من ٦٠ دولة حول العالم ، ويعتبر مصدر رزق لحوالي ٢٥ مليون نسمة من مزارعي البن في جميع أنحاء العالم. العديد من هذه الدول المنتجة تعتمد اعتمادا كبيرا على البن كسلعة استراتيجية، حيث يُشكل أكثر من ٧٥٪ من إجمالي صادراتها ، وتعتبر القهوة مشروبا شعبيا عالميا بين المستهلكين ، حيث تبلغ مبيعات التجزئة في الدول المُستوردة له ما يزيد على مليار دولار في السنة. وتنتج الدول الأعضاء بالمنظمة المُصدرة للبن حوالي ٩٧٪ من الإنتاج العالمي للبن ويمثل استهلاك الدول الأعضاء المُستوردة له حوالي ٨٠٪ من استهلاك القهوة حول العالم.

وتعتبر منظمة (ICO) منظمة دولية حكومية للبن تهدف إلى الجمع بين البلدان المنتجة

والمستهلكة للتعاون

والبحت في قطاع البن

العالمي والمساهمة

في الاقتصاد العالمي

للبن وتحسين مستويات

المعيشة في البلدان

النامية والتصدي

للتحديات التي تواجه

قطاع البن العالمي من

خلال التعاون الدولي.

تمثل الحكومات

الأعضاء فيها ٩٨٪

من إنتاج البن في العالم

و ٦٧٪ من الاستهلاك

العالمي.

نشأت المنظمة الدولية

البن (ICO) في لندن

عام ١٩٦٣ تحت رعاية الأمم المتحدة بسبب تعاظم الأهمية الاقتصادية

للقهوة وقد تم توقيع ستة اتفاقات دولية للبن (الاتفاقات السلعية الدولية)

آخرها التي دخلت حيز التنفيذ بصفة مؤقتة في ١ أكتوبر ٢٠٠١ ، و

بصفة نهائية في ١٧ مايو ٢٠٠٥ حيث يبلغ عدد الدول المُصدرة للبن

٤٢ دولة والدول المستوردة ٧ دول وجميعهم يعملون من خلال المجلس

الدولي للبن ، والمجلس التنفيذي والمجلس الاستشاري بالقطاع الخاص ،

والمدير التنفيذي والأمانة الفنية.

تهدف المنظمة الدولية للبن إلى تعزيز قطاع البن العالمي وضمان

استدامته في بيئة السوق من أجل تحسين مستوى جميع المشاركين في

قطاع البن ، وهو ما يساهم بشكل فعال في تطوير قطاع عالمي مستدام

للبن والحد من الفقر في البلدان النامية عن طريق:

• تمكين الحكومات والقطاع الخاص من تبادل وجهات النظر حول



جودة البن.

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

• ضمان الشفافية في سوق البن عن طريق تقديم معلومات موضوعية وشاملة عن قطاع البن من إحصاءات ودراسات السوق.

كما أن هنالك ما يسمى بالاتفاقية الدولية للبن لعام ٢٠٠٧ وهو أحد أهداف المنظمة لتشجيع الأعضاء على تطوير قطاع مستدام للبن من

النواحي الاقتصادية والاجتماعية والبيئية. وتعزز ذلك المادة ٣٦ التي تشير إلى المبادئ والأهداف المتعلقة بالتنمية المستدامة الواردة في

جدول أعمال القرن ٢١ الذي اعتمده مؤتمر الأمم المتحدة المعني بالبيئة والتنمية، وتلك التي اعتمدها مؤتمر القمة العالمي للتنمية المستدامة.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

<https://www.ico.org>

CODEX

الكودكس المصري





الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

Season's GREETING

*We Thank you for
Your Cooperation and Support in 2023
Wishing you a Joyful New Year Filled with
Happiness and Success*



(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون: ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس: ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

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

Egy.CodexPoint@Gmail.com

Twitter: [@Egy_Codex](https://twitter.com/Egy_Codex)

الموقع الإلكتروني: www.eos.org.eg

النسخة الإلكترونية لنشرة الكودكس:

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