نشرة

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصرى

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية
نشرة ربع سنوية ـ عدد رقم (٧٦)

أكتوبر ٢٠١٧

توقيع ٣ مذكرات تفاهم بين مصر والإمارات لتنمية أنتاج وتصنيع وتخزين التمور

سويسرا تستضيف إجتماعات الدورة ٤٠ لهيئة الدستور الغذائى

مصر تشارك كعضو في إجتماعات اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي Codex في دورتها رقم (٧٤)

«استشر طبيباً قبل تناول المضادات الحيوية» شعار الاحتفال بالأسبوع العالمي للتوعية بالمضادات الحيوية ٢٠١٧

الكودكس المصرية

CODEX

نشرة ربع سنوية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية

افتتاحية العدد

بقلم :

م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

دور المواصفات الغذائية في التجارة الدولية

تدخل المواصفات القياسية في دورة حياة الغذاء بكامل مراحله، بداية من خط الإنتاج وحتى آخر مراحل التصنيع والإعداد للاستهلاك المباشر، ويتم وضع المواصفات القياسية في ضوء المراجع الدولية المعترف بها عالمياً ومنها هيئة الدستور الغذائي الدولي (CODEX) والتي تعد المرجعية العالمية للمواصفات الخاصة بسلامة الأغذية.

وتهدف هيئة الدستور الغذائي الدولي منذ نشأتها تحت مظلة منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) إلي الحفاظ علي صحة وسلامة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية، وتستخدم مواصفات الكودكس الدولية كمرجعية لفض المنازعات بين الدول الأعضاء طبقاً لاتفاقية الصحة والصحة النباتية SPS، كما تعمل على تشجيع التنسيق بين جميع القطاعات والجهات المتعلقة بسلامة الأغذية التي تقوم بها المنظمات الدولية الحكومية وغير الحكومية.

وفي المنشور الصادر عن منظمة الأغذية والزراعة (FAO) بالتعاون مع منظمة التجارة العالمية (WTO) خلال الربع الأول من عام ٢٠١٧ بعنوان التجارة والمواصفات الغذائية، أشارت فيه منظمة الأغذية والزراعة (FAO) إلي أن التجارة في مجال الغذاء من الصعب أن تتم بدون المواصفات، حيث أن مواصفات الغذاء تعطي الثقة للمستهلكين من حيث السلامة والجودة والأصالة فيما يأكلون عن طريق وضع مفاهيم مشتركة للجوانب المختلفة عن الغذاء للمستهلكين، والمنتجين والحكومات.

وعلي الجانب الأخر أكدت منظمة التجارة العالمية (WTO) أن التعاون مع منظمة الأغذية والزراعة (FAO) يوفر للحكومات الوسائل المطلوبة لإنشاء الإطار اللازم لتسهيل التجارة على أساس معايير الأغذية المتفق عليها دوليا من خلال لجنة الدستور الغذائي (الكودكس)، بحيث يساعد الحكومات على إنشاء تشريعات وطنية مستندة إلى المواصفات الغذائية المبنية على الأسس العلمية، والتي يوفرها الدستور الغذائي، حيث تعد مصدرا قيما لتحقيق أهداف الصحة العامة وسلامة الأغذية والتغذية، مع مراعاة الأسس اللازمة لتيسير التجارة.

وتسير المواصفات القياسية الغذائية مع التجارة الدولية جنبا إلى جنب لضمان الغذاء الآمن والمغذي والكافي ليغطي التزايد الهائل في عدد سكان العالم، وعند قيام كل دولة بوضع مواصفات غذائية خاصة بها بدون الاستناد إلي المواصفات الدولية (CODEX)، سيؤدي ذلك إلى صعوبة التأكد من سلامة الغذاء وأمنه، وزيادة العوائق الفنية علي التجارة .

لذا تحرص الهيئة دوماً على المشاركة بفعالية في أعمال الدستور الغذائي من خلال حضور اجتماعات اللجان الدولية أو بالتراسل الإلكتروني للوقوف على آخر المستجدات في هيئة الدستور الغذائي الدولي، ولضمان التوافق مع مواصفات الكودكس الدولية، وتقديم التعليقات الهامة والرأي الوطني المبني علي الأسس العلمية من خلال اللجان الفنية الغذائية المتخصصة والتي تضم تشكيلا متوازنا من كافة الجهات والأطراف المعنية، سواء كانت جهات حكومية رقابية أو تشريعية أو جهات أكاديمية وبحثية وجهاز حماية المستهلك، بالشراكة مع المصنعين والمنتجين إضافة إلى الاستعانة بالخبرات والكفاءات المتميزة، مما يعزز من دعم صناع القرار بالدولة بالمعلومات العلمية الكافية حول مواصفات الكودكس الدولية، وينعكس ذلك في القرارات التي تمس صحة وسلامة المستهلكين، كذلك يضمن التجارة العادلة التي تحقق التوازن بين السلامة الغذائية وتيسير حركة التجارة العالمية في الأغذية.

وزير التجارة والصناعة يشهد توقيع ٣ مذكرات تفاهم بين مصر والإمارات فى مجالات تنمية إنتاج وتصنيع وتخزين التمور

م . طارق قابيل : الاتفاقات الجديدة تشمل تطوير مجمع تمور الوادي الجديد وإنشاء مخازن مبردة للتمور بالواحات البحرية واستقدام خبراء لتقديم الدعم الفني لتنمية قطاع التمور

وقعت مصر والإمـــارات ٣ مذكرات تفاهم في مجال تنمية إنتاج وتصنيع وتخزين التمور بعدد من المحافظات المصرية، شهد التوقيع المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة والمهندس/ جمعة مبارك الجنيبي سفير دولة الإمارات العربية المتحدة بالقاهرة حيث وقع الاتفاقات عن الجانب المصري اللواء/ محمــد الزملوط محافظ الوادي الجديــد واللواء/ كمــال الدالي محافــظ الجيزة والدكتور/ أمجد القاضــي مدير مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائيـــة والتصنيع الزراعي بمجلس الصناعة للتكنولوجيــا والابتكار بوزارة التجارة والصناعة وعن الجانب الإماراتي الدكتور/ عبد الوهاب زايد الأمين العــام لجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر.

وقال الوزيــر إن توقيع هذه الاتفاقات يأتى فى إطار الاســـتراتيجية التى تنفذهـــا وزارة التجارة والصناعـــة لتطوير قطاع التمـــور فى مصر من خلال التعاون مع المؤسسات العالمية التى تُعنى بالارتقاء بقطاع النخيل وتنشيط صناعة التمور، مشــيراً إلى أن الفترة الحالية تشهد زخماً كبيراً في التعــاون بين مصر وجائـــزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتــكار الزراعي بدولة الإمارات حيث تستهدف الاتفاقات الثلاثة التعاون المشترك لرفع القدرة التنافســـية وتعظيم الاســـتفادة من الموارد المتاحة وتحســـين الإنتاجيـــة والجودة والقيمة المضافة والقدرة التنافسية للمنتجين فى استهداف الاسواق التصديرية.

وأوضـــح قابيـــل أن الاتفـــاق الأول الموقع بين محافظـــة الوادي الجديد وجائـــزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي يســـتهدف تأهيل وتحديـــث مجمع تمور الـــوادى الجديد الحكومى بهدف زيادة الإنتاجية وتحســـين جودة المنتجات وتطويـــر وتنـــوع منتجـات المجمـــع والتوافق مع إشـــتراطات ســـلامة الغذاء من خلال توفير متطلبات تحديث المجمع، مشـــيراً إلى أن الاتفاق الثانـــي الموقع بيـــن محافظة الجيـــزة والجائزة يســـتهدف إنشاء مخازن مبردة للتمور بالواحات البحرية بمحافظة الجيـــزة، كما يتضمن الاتفاق الثالـــث والموقع بين مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائيـــة والتصنيع الزراعي والجائزة إســـتقدام خبراء لتقديم الدعم الفني والإستشـــارات الفنية ونقل التكنولوجيا على مدار سلاسل القيمة لقطاع التمور بمصر.

مصر تشارك في إجتماعات الدورة رقم (٤٠) لهيئة الدستور الغذائي CODEX

أحمد محمد الحلو - الأمانة الفنية للجنة الكودكس

شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم ٤٠ لهيئة الدستور الغذائي التي عقدت في جنيف بسويسرا خلال يوليو الماضى ٢٠١٧، ورأس الاجتماع السيدة Pernet Ochieng Awilo، كما شارك في الاجتماعات مندوبون من ١٥٢ دولة عضو بالإضافة إلى عدد ٤٦ مراقب من منظمة دولية حكومية وغير حكومية، بما فيها وكالات من الأمم المتحدة، ومنظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) وأمانة الدستور الغذائي (CODEX).

وقد مثل مصر كلاً من:

١- أ.د/ صلاح أبو ريه
أستاذ متفرغ - كلية الزراعة جامعة القاهرة- رئيس الوفد

٢- أ.د/ مرفت أحمد فؤاد
استشاري الأغذية الخاصة – المعهد القومي للتغذية

٣- د/ داليا شهاب الدين
رئيس إدارة مركزية – الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

٤- م/ الشحات سليم
المدير التنفيذي - غرفة الصناعات الغذائية

٥- د/ نرمين إبراهيم الدسوقي
رئيس شعبة المشروبات – غرفة الصناعات الغذائية

٦- م/ أحمد محمد الحلو الأمانة الفنية للجنة المصرية لدستور الأغذية – الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

أهم الموضوعات التي تم عرضها والموافقة عليها:

١- اعتماد التعديل في دليل الإجراءات.
٢- اعتماد نصوص الدستور الغذائي المعروضة بصيغتها النهائية عند الخطوات ٨ و٥/٨.
٣- الموافقة على مقترحات العمل الجديدة المقدمة من اللجان الفرعية المختلفة.
٤- الموافقة على مقترحات العمل المقدمة من مجموعة العمل المعنية بمقاومة مضادات الميكروبات.
٥- الموافقة على إنشاء اللجنة المعنية بتنسيق المواصفات Committee on Standards Advancement CSA).
٦- الموافقة على تخصيص يوم ٧ يونيو من كل عام يوم عالمي لسلامة الغذاء بشكل دائم.
٧- الموافقة على اعداد ورقة نقاشية حول المبيدات والأسمدة والمنشطات البيولوجية.

عضوية مصر باللجنة التنفيذية على أساس التوزيع الجغرافي:

تقدمت مصر رسمياً لمنسق الشرق الأدنى الحالي للترشح لمقعد اللجنة التنفيذية بديلاً عن لبنان حال فوزها في منصب نائب رئيس الكودكس، وبالفعل بعد فوز لبنان فعلياً بمنصب نائب رئيس الكودكس، تم اعلان مصر عضو باللجنة التنفيذية على أساس التوزيع الجغرافي استكمالاً للفترة الحالية بديلاً عن لبنان حتى نهاية الدورة المقبلة للجنة الثانية والأربعين (٢٠١٩).

التوصيات والمقترحات التي أسفر عنها الاجتماع:

١- المتابعة والاشتراك في مجاميع العمل الالكترونية الهامة لمصر وابداء الرأي فيها عبر لجان الكودكس المناظرة بالهيئة.
٢- تعزيز مشاركة مصر باللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي بالتنسيق مع اقليم الشرق الأدنى بما يحقق مصالح دول الإقليم بشأن المسائل المهمة له.
٣- الاستمرار في التنسيق والتواصل مع الخارجية لدعم مصر في الشؤون التي تخص مصلحة مصر.
٤- اعادة تقدم مصر لطلب الدعم من هيئة الكودكس خلال برنامج الدعم CTF2.
٥- تحقيق أهداف "المبادرة العربية للدستور الغذائي" المنبثقة عن مشروع "المبادرة العربية لسلامة الغذاء وتسهيل التجارة" والاستفادة منها في تعزيز الدستور الغذائي المصري وتحقيق الدور الريادي في وضع المواصفات الدولية.
٦- التنسيق مع لجنة التنسيق للدستور الغذائي في الشرق الأدنى لعقد اجتماعات تحضيرية قبل اجتماع اللجنة الرئيسية للدستور الغذائي بشأن توحيد الآراء والمواقف في الموضوعات التي تخص الإقليم.
٧- التنسيق مع كافة الجهات المعنية وذات الصلة بعمل الدستور الغذائي لتنظيم احتفال باليوم العالمي لسلامة الغذاء في مصر، والتواصل مع وزارة الصحة والمكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية بمصر بهدف دعم قرار تخصيص هذا اليوم في اجتماعات المنظمة القادمة ٢٠١٨، تمهيداً لرفعه إلى الأمم المتحدة للإعتماد.
٨- المشاركة والاستفادة من البرنامج العالمي لمقاومة المضادات الميكروبية نظراً لأهمية بالنسبة لمصر.

مصر تشارك فى إجتماعات الدورة رقم ٣٨ للجنة الكودكس الدولية المعنية بطرق التحليل وسحب العينات

ك. مريم برسوم - الأمانة الفنية للجنة طرق التحليل وسحب العينات بالهيئة

شاركت مصر في اجتماعات الدورة رقم ٣٨ للجنة الكودكس الدولية المعنية بطرق التحليل وسحب العينات والتي عقدت بمدينة بودابست - المجر خلال الفترة من ٨- ١٢ مايو ٢٠١٧.

وقد مثل مصر في هذا الإجتماع كلاً من السادة :

- د. علا النمر - الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- م. أحمد حامد الطوخى - غرفة الصناعات الغذائية
- ك. مريم برسوم أنسى - أخصائى مواصفات غذائية – الامانة الفنية للجنة طرق التحليل وسحب العينات بالهيئة .

- تم مناقشة الموضوعات التالية:

أ- الموضوعات المحالة من لجان القطاعات الغذائية المختلفة الأخرى.

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

- الخضروات والفاكهة المصنعة.
- زبدة الشيا - طرق تحليل زيوت الأسماك.
- منتجات بحرية أسيوية.
- طرق أخذ العينات للكمون.
- طرق أخذ العينات للفلفل الأبيض والأسود.
- تركيبة الرضع
- طرق أخذ العينات للزعتر .

ج- مراجعة وتحديث طرق التحليل فى المواصفة رقم ٢٣٤ «الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات» .

د- إلغاء بعض طرق التحليل الخاصة بالفاكهة والخضروات المجمدة واستبدالها بطرق أخرى.

ه- عرض المعايير الخاصة بالتصديق على طرق التحليل الحيوية لتقدير الفيتامينات.

و- عرض وثيقة المعلومات المعنية بالأمثلة العملية لاختيار خطط سحب العينات المناسبة

ز- الاجراءات اللازمة لتقدير معامل اللايقين (الشك) لنتائج القياس.

ح- مقترح تعديل مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠ «الارشادات العامة لسحب العينات» .

- أهم التوصيات التي أسفر عنها الاجتماع:

- التصديق على طرق التحليل وأخذ العينات الصادرة من هيئة الدستور الغذائى والمحالة من لجان القطاعات الأخرى والواردة بعالية .
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة البرازيل لمراجعة وتحديث طرق التحليل فى المواصفة رقم ٢٣٤ «الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات» .
- إنشاء مجموعه عمل الكترونية برئاسة نيوزلاندا لمراجعة مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٠ «إرشادات عامة لسحب العينات»
- انشاء مجموعة عمل الكترونية برئاسة ألمانيا تهدف إلى تحديد الإجراءات اللازمة لتقدير معامل اللايقين وذلك في ضوء مواصفة الكودكس رقم ٢٠٠٤/٥٤ «الارشادات العامة لتقدير معامل اللا يقين»
- البدء فى تعديل المعايير العامة الخاصة بالجزء الخاص بطرق التحليل الواردة بدليل الإجراءات الصادر عن الكودكس.

٣- توصيات خاصة بالهيئة :

أ- المشاركة فى مجاميع العمل الالكترونية المشار إليها بعالية وذلك فور إرسال هيئة الدستور الغذائي (كودكس) خطابات الدعوة الخاصة بكل مجموعة عمل.

ب- مراجعة المواصفات القياسية المصرية الخاصة بخطط سحب العينات والتحليل ، وهذا بخطة الهيئة لعام ٢٠١٨/٢٠١٧ مع الأخذ فى الاعتبار الطرق الواردة بمواصفة الكودكس رقم ١٩٩٩/٢٣٤ (تحديث ٢٠١٥) «الطرق الموصى بها للتحليل وأخذ العينات».

ج- تبنى مواصفة الكودكس رقم ٢٣٤ سالفة الذكر وذلك فور اعتماد تعديل الطرق الواردة بها وذلك فى اجتماعات الدورة رقم (٤٠) للجنة الكودكس الرئيسية والتى سوف تعقد فى شهر يوليه المقبل.

وزيرا التجارة والصناعة والتموين والتجارة الداخلية يبحثان تعزيز إستثمارات مجموعة صافولا السعودية بالسوق المصرى خلال المرحلة المقبلة

م. طارق قابيل : الحكومة تدعم وتساند كافة الإستثمارات على أرض مصر ... ونرحب بتوسيع إستثمارات الشركة ومساهمتها في توفير السلع الإستراتيجية للمواطن المصرى

عقد المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة والدكتور على المصيلحى وزير التموين والتجارة الداخلية إجتماعا مشتركا مع مسئولى شركة صافولا السعودية حيث تم بحث موقف إستثمارات المجموعة بمصر وخططها المستقبلية سواء لضخ إستثمارات جديدة أو إجراء توسعات في المشروعات القائمة .

وقال قابيل أن إستثمارات مجموعة صافولا في مصر تمثل أحد أهم الإستثمارات السعودية والتى تسهم في تلبية إحتياجات السوق المصرى من المنتجات الغذائية وكذا التصدير إلى الأسواق الخارجية وبصفة خاصة للأسواق التى ترتبط مع مصر بإتفاقيات تجارية تتيح نفاذ المنتجات دون أى قيود أو معوقات جمركية .

وأشار إلى أن اللقاء إستعرض إنتاج الشركة في مصر سواء في مجالات صناعة السكر أو الزيوت النباتية أو المكرونة والتى تعد أحد أهم السلع الإستراتيجية الأساسية في السوق المصرى ، لافتا إلى ان مسئولى الشركة قد أشاروا إلى أنهم يدرسون إجراء توسعات لأنشطة الشركة في مصر خاصة في ظل النتائج الإيجابية لخطة الإصلاح الإقتصادى .

كما أكد قابيل ان الحكومة تدعم وتساند كافة الاستثمارات على أرض مصر سواء كانت محلية او عربية او اجنبية وبصفة خاصة تلك الاستثمارات التي تسهم في توفير السلع الاستراتيجية لتلبية احتياجات المواطن المصرى.

ومن جانبه اكد الدكتور على المصليحى وزير التموين والتجارة الداخلية أهمية الدور الذى تقوم به الشركة في منح الأولوية للسوق المصرى والمساهمة في اتاحة السلع بأسعار مناسبة وهو ما يسهم في سد الفجوة بين الطاقات التصنيعية المتاحة واحتياجات السوق الفعلية.

وأشار الى ترحيب وزارة التموين بتعزيز مشاركة الشركة في المناقصات التي تطرحها الوزارة سواء في منتجات السكر او الزيوت او المسلى او المكرونة خلال المرحلة المقبلة وذلك في ضوء المحددات والضوابط التي تضعها الوزارة لضمان توفير احتياجات المواطنيين من المقررات التموينية.

ومن جانبه اكد المهندس/ بدر العوجان الرئيس التنفيذي لمجموعة صافولا حرص المجموعة على تعزيز تواجدها في السوق المصرى خلال المرحلة المقبلة خاصة وان حجم استثمارات المجموعة في مصر هي الأعلى عن باقى الدول التي تستثمر بها الشركة بمنطقة الشرق الأوسط حيث يصل اجمالى استثمارات الشركة في مصر حوالى ٢٨ مليار جنيه مصري موزعة على ٥ مصانع عملاقة في مجال صناعة الأغذية، بالإضافة إلي شبكة نقل ودعم لوجيستى ضخمة تغطى كافة أنحاء مصر ، وتتيح هذه الشركات ما يقرب من ٣ آلاف و٢٥٠ فرصة عمل مباشرة وأكثر من ٢٠ ألف فرصة عمل غير مباشرة .

وأشار العوجان إلى أن الشركة تدرس توسيع حجم أعمالها في مصر إلى جانب تطوير وتعميق الصناعة بصفة عامة خاصة وأن العنصر البشرى المصرى علي درجة عالية من الكفاءة والتميز ٍ ويمثل أحد أهم عوامل نجاح الشركة ، مؤكداً إلتزام الشركة بالمساهمة في توفير إحتياجات السوق المصرى من منتجات مصانع المجموعة في مصر وكذا المشاركة والتواصل المستمر مع مسئولى وزارة التموين لضمان توافر هذه السلع لتلبية إحتياجات المواطن المصرى .

مصر تشارك في اجتماع اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي (الكودكس) رقم ٧٤

م. حنان فؤاد حامد - مدير إدارة المواصفات الغذائية- مقرر لجنة الكودكس

عقدت اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي دورتها رقم (٧٤) وشاركت مصر في هذا الاجتماع كعضو وذلك بناءً على ترشيح اللجنة الرئيسية وقد مثل مصر في هذا الاجتماع م. حنان فؤاد حامد – مدير إدارة المواصفات الغذائية وتم مناقشة الموضوعات التالية:

الدستور الغذائي وأهداف التنمية المستدامة .

مسودة الخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي خلال الفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥ .

آخر تطورات إستراتيجية الدستور الغذائي للاتصالات للفترة ٢٠١٧-٢٠١٩ .

- إدارة عمل الدستور الغذائي (المراجعة الدورية للفترة ٢٠١٧-٢٠١٨).

المسائل التي أرجاتها اللجنة التنفيذي في دورتها (٧٣) .

- الطلبات المقدمة من المنظمات الدولية غير الحكومية لمنحها صفة مراقب فى هيئة الدستور الغذائي

- جدول أعمال اجتماعات لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للفترة من ٢٠١٨-٢٠١٩.

- جدول الأعمال المؤقتان للدورة (٧٥) للجنة التنفيذية والدورة (٤١) لهيئة الدستور الغذائي

آخر المستجدات :

معلومات محدثة عن عمل مجموعة العمل المفتوحة العضوية المعنية بالتمويل المستدام لبرنامج المشورة العلمية لسلامة الأغذية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

دور اللجنة التنفيذية وبرنامج عملها.

اللجنة التنفيذية ودورها :

هي لجنة تم إنشاؤها من قبل اللجنة الدولية لدستور الأغذية يضمن تشكيلها تمثيلا وافياً لمختلف المناطق الجغرافية في العالم التي ينتمي إليها أعضاء الهيئة، وتعمل اللجنة التنفيذية كجهاز تنفيذي للهيئة فيما بين دوراتها.

تتألف اللجنة التنفيذية من رئيس ونواب رئيس الهيئة وسبعة منسقين (يتم تعينهم من بين أعضاء الهيئة من المواقع الجغرافية مثل أفريقيا وآسيا والشرق الأدنى ...الخ ولا يتم تعينهم إلا بناءً علي اقتراح من أعضاء الهيئة) ، بالإضافة إلي سبعة أعضاء آخرين تنتخبهم الهيئة من بين أعضائها علي أساس عضو واحد عن كل موقع من المواقع الجغرافية .

تعمل اللجنة التنفيذية في الفترات الفاصلة بين دورات الهيئة ، بالنيابة عن الهيئة بوصفها جهازها التنفيذي ويجوز بوجه خاص للجنة التنفيذية أن تقدم مقترحات إلي الهيئة بشأن الاتجاه العام والتخطيط الاستراتيجي وبرمجة عمل الهيئة ، وأن تدرس المشكلات الخاصة وأن تساعد علي إدارة برنامج الهيئة لوضع المواصفات وعلي وجه التحديد إجراء استعراض تقييمي لمقترحات القيام بعمل ورصد التقدم في وضع المواصفات .

تدرس اللجنة التنفيذية أي مسائل محددة يحيلها مديري المنظمتين FAO,WHO إضافة إلي ميزانية عمل الهيئة .

يجوز للجنة إنشاء لجان فرعية من بين أعضائها حتى تقوم بعملها بصورة فعالة.

نتائج وتوصيات الاجتماع:

- التأكيد علي مساهمة عمل الدستور الغذائي في تحقيق أهداف خطة التنمية المستدامة المتصلة بصورة مباشرة لسلامة الأغذية والممارسات العادلة في التجارة وتوضيح ذلك من خلال الخطة الإستراتيجية الجاري تنقيحها خلال الفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢٥.
- قيام أمانة الدستور الغذائي بإعداد وثيقة للتواصل مع أصحاب المصلحة والمنسقين الإقليميين متضمنة أمثلة على استخدام البلدان لمواصفات الدستور الغذائي في إطار جهودها الوطنية الرامية إلى تحقيق أهداف خطة التنمية المستدامة.
- تكوين لجنة فرعية لصياغة الرؤية والأهداف للخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي، على أن تعمل هذه اللجنة الكترونياً ويمكن عقد اجتماعات فى حالة الضرورة.
- إتاحة الفرصة للأعضاء لتحديد مواضيع للمراجعة الدورية لعمل الدستور الغذائي خلال الفترة ٢٠١٨-٢٠١٩ .
- تأييد وتشجيع الأطراف المعنية كافة على العمل من أجل ضمان تنفيذ خطة عمل الدستور الغذائي الخاصة بالاتصالات للفترة ٢٠١٧-٢٠١٩ .

الموافقة على اقتراح الرئاسة المشتركة في حالة غياب الاستضافة المشتركة ورحبت اللجنة بمشاركة الأعضاء الذين لديهم خبرة في هذا المجال بتداول الأفكار.

- الموافقة على الطلبات المقدمة من كلا من المنظمة الدولية للتحالف الأوروبي المتخصصين في التغذية الرياضية والمنظمة الدولية لضمان أصالة الأغذية للانضمام إلى هيئة الدستور الغذائي بصفة مراقب .
- تعديل جدول الأعمال المؤقت لاجتماعات لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للفترة من ٢٠١٨-٢٠١٩ بحيث يشمل مشروع الخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي للفترة ٢٠٢٠-٢٠٥٠ وأهداف التنمية المستدامة وخطة عمل الدستور الغذائي للاتصالات ٢٠١٧-٢٠١٩.

توصيات الهيئة :

- المشاركة في أعمال اللجنة الفرعية لصياغة الرؤية والأهداف للخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي.
- التنسيق والتواصل على المستوى الوطني مع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في تحقيق أهداف خطة التنمية المستدامة المتعلقة بسلامة الأغذية بصورة مباشرة والممارسات العادلة في التجارة فى ضوء الخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي.
- التنسيق مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء لإبداء المقترحات لتحقيق خطة التنمية المستدامة المتصلة بصورة مباشرة لسلامة الأغذية.

الأحماض الدهنية المشبعة وأمراض القلب والأوعية الدموية

ك. محمد أحمد شامخ - رئيس قسم التشريعات والمواصفات الغذائية - شركة بيل إيجيبت اكسبنشن

أصدر الاتحاد الدولي للألبان تقرير تناول أخر ما توصلت إليه الأبحاث بخصوص علاقة الأحماض الدهنية المشبعة وأمراض القلب والأوعية الدموية حيث لا تزال أمراض القلب والأوعية الدموية أحد الأسباب الرئيسية للوفاة في البلدان الغربية، وقد لعبت الأحماض الدهنية المشبعة دورا رئيسيا في الفرضيات المتعلقة بالنظام الغذائي لخطر الإصابة بأمراض القلب التاجية الا أن المؤشرات الأولية التي اعتمدت على دراسات تمت على الحيوانات وكذلك تجارب طبية معتمدة على تغذية محددة بالكولسترول الكلي والكولسترول ذو البروتين الدهني منخفض الكثافة كدلائل حيوية أخيرة تؤكد التأثير السلبي.

في البداية ما هي مصادر الأحماض الدهنية المشبعة؟ يتم توفير الأحماض الدهنية المشبعة من قبل مجموعة متنوعة من الأطعمة (مثل منتجات الألبان الكاملة الدسم واللحوم الدهنية وبعض الزيوت النباتية) ويمكن توليفها من قبل الجسم (من الكربوهيدرات وغيرها). تتراوح أطوال سلسلة الأحماض الدهنية المشبعة من ٢ إلى ٢٤ ذرة كربون. ولا يمكن اعتبار الأحماض الدهنية المشبعة كوحدة مستقلة لأنها تختلف في هيكلها، وتمثيلها الغذائي ووظائف الخلايا الخاصة بها.

علي مدى السنوات ال ٣٠ الماضية، كان التركيز على التوصيات الغذائية للوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية، والعلاج هو عبارة عن التقليل من تناول الدهون المشبعة، وذلك بسبب تأثيرها في رفع مستوى الكوليستيرول ذو البروتين الدهني منخفض، ومع ذلك فإن الأحماض الدهنية المشبعة الغذائية أساسا تزيد جسيمات البروتين الدهني منخفض الكثافة الكبيرة (الجسيمات غير المرتبطة بشدة بمخاطر الأمراض القلبية الوعائية)، وليس جسيمات البروتين الدهني منخفض الكثافة الصغيرة التي ترتبط أكثر مع خطر الإصابة بالأمراض القلبية الوعائية الضارة.

ولم يشر فريق الخبراء المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية إلى أي آثار مقنعة لمخاطر الإصابة بالأمراض القلبية الوعائية (بخلاف مستويات الكولسترول ذو البروتين الدهني منخفض الكثافة) كما أن معظم الدراسات المرتقبة لم تدعم الفرضية القائلة بأن في الوجبات الغذائية النموذجية هناك صلة بين مجموع تناول الأحماض الدهنية المشبعة وخطر الأمراض القلبية الوعائية ولم تجد المراجعات الحديثة والتحاليل أي ارتباط بين المدخلات الغذائية للدهون المشبعة وخطر الأمراض القلبية الوعائية.

وفي نفس السياق، ذكرت هيئة خبراء معهد الطب الأمريكي بأن الكولسترول ذو البروتين الدهني منخفض الكثافة ليس نقطة نهاية بديلة جيدة لنتائج القلب والأوعية الدموية مع المدخلات الغذائية (بمعني: التأثير على هذه الدلائل عن طريق التدخل الغذائي لا ينبئ بحدوث امراض القلب والأوعية الدموية)

وأخيرا مصدر الغذاء من الأحماض الدهنية المشبعة يعد من أهم العوامل عند تحديد تأثير الأحماض الدهنية المشبعة على خطر امراض القلب المتعلقة بالتمثيل الغذائي:

تعتبر الأحماض الدهنية المشبعة من منتجات الألبان من أقل مصادر خطر الإصابة بالأمراض القلبية الوعائية علي عكس بعض المجاميع الغذائية الأخرى.

ولا ترتبط ارتفاع نسبة تناول منتجات الألبان الكاملة الدسم (مثل الحليب والجبن واللبن الزبادي وحتى الزبدة) بزيادة خطر الوفاة (جميع الأسباب أو أمراض القلب والأوعية الدموية أو السرطان) في حين ان ارتفاع نسبة تداول المجاميع الغذائية الأخرى الغنية بالأحماض الدهنية المشبعة قد تزيد من خطر الوفاة.

كما ان هناك مجموعة متزايدة من الأدلة على أن منتجات الألبان (بما في ذلك الكاملة الدسم) ترتبط مع انخفاض خطر الإصابة بمرض السكري من النوع الثاني.

وعليه في الوقت الحاضر ليس هناك علاقة واضحة بين تناول الأحماض الدهنية المشبعة والإصابة بالأمراض القلبية الوعائية. وتسلط البحوث التي أجريت مؤخرا الضوء على أهمية المصادر الغذائية للأحماض الدهنية المشبعة، وانواعها وآثار التداخل فيما بينها.

وللاطلاع على تقرير الاتحاد الدولي للألبان من خلال الرابط التالي:

http://www.ukidf.org/documents/Saturated-Fatty-Acids-and-Cardiovascular-Disease.PDF

«استشر طبيباً قبل تناول المضادات الحيوية»

شعار الاحتفال بالأسبوع العالمي للتوعية بالمضادات الحيوية ٢٠١٧

نهى محمد عطية - أخصائي مواصفات غذائية بالهيئة

أحتفل العالم بالأسبوع العالمي للتوعية بالمضادات الحيوية في الفترة من ١٣ حتى ١٩ نوفمبر ٢٠١٧، وموضوع حملة هذا العام «استشر طبيباً قبل تناول المضادات الحيوية». وتهدف هذه الحملة إلى الدعوة إلى الاستخدام الصحيح للمضادات الحيوية، والحيلولة دون إساءة استخدامها.

فمن الضروري التماس المشورة الطبية الصحيحة قبل تناول المضادات الحيوية، لضمان الحصول على العلاج المناسب، ليس هذا وحسب، بل لأن الاستخدام المسئول للمضادات الحيوية من شأنه أن يساعد في الحدِّ من الخطر المتنامي لمقاومة مضادات الميكروبات، والتي تعني قدرة الكائنات الدقيقة (مثل البكتيريا والفيروسات وبعض الطفيليات) على وقف تأثير مضادات الميكروبات فيها (مثل المضادات الحيوية، ومضادات الفيروسات، ومضادات الملاريا) ونتيجة لذلك، تفقد العلاجات المعيارية فعاليتها، وتستمر العدوى وقد تنتشر إلى الآخرين.

واستخدام المضادات الحيوية وإساءة استخدامها قد زاد معهما عدد الكائنات المقاومة لمضادات الميكروبات وأنواعها. ومن ثمَّ، فنحن نواجه الآن موقفاً يستحيل فيه علاج أمراض معدية كثيرة ونرى أناساً يموتون جراء الإصابة بتلك الأمراض المعدية كما كان يحدث في الماضي. ولهذا الوضع عواقب وخيمةٍ على الصحة والاقتصاد على حدٍّ سواء.

وتمثِّل مقاومة مضادات الميكروبات خطراً كبيراً على الصحة العالمية - أي صحة الإنسان والحيوان على حدٍّ سواء - خاصة وأن الدراسات تشير إلى أنه يجري الآن تطوير عدد قليل من المضادات الحيوية الجديدة لمجابهة الخطر المتنامي لمقاومة مضادات الميكروبات. وأكثر العقاقير التي يجري تطويرها حالياً عبارة عن تعديلات لأصناف موجودة من المضادات الحيوية، ولا تعدو كونها حلولاً قصيرة الأجل.

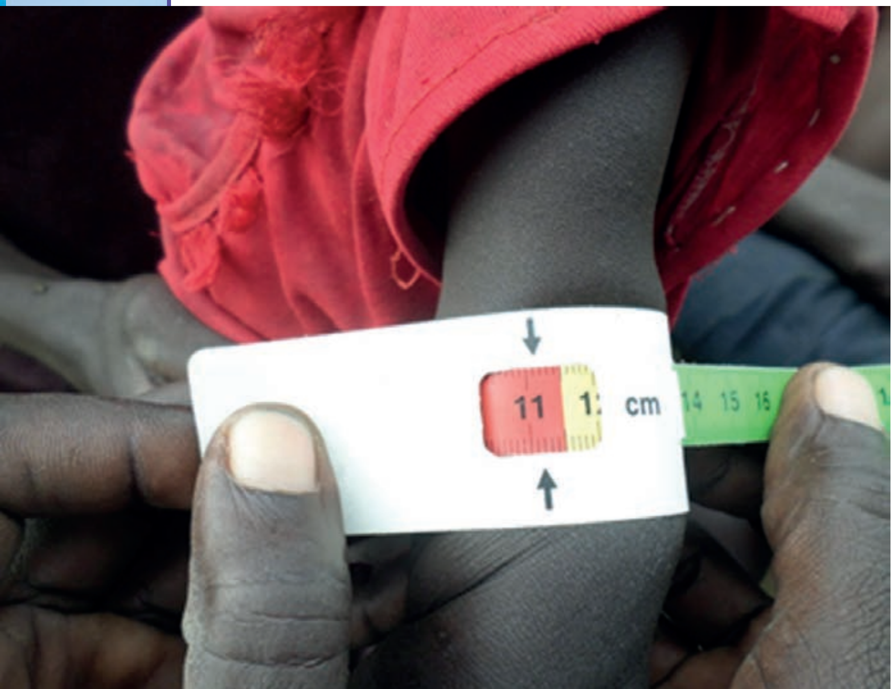
وتوجد خيارات علاجية محتملة قليلة للغاية لعلاج أنواع العدوى المقاومة للمضادات الحيوية التي ذكرت منظمة الصحة العالمية أنها تمثل الخطر الأكبر على الصحة، بما في ذلك السل المقاوم للأدوية الذي يحصد أرواح ما يقرب من ٢٥٠ ألف شخص سنوياً. وإلى جانب السل المقاوم للأدوية المتعدِّدة، حدَّدت المنظمة ١٢ فئة من مُسبِّبات الأمراض ذات الأولوية - يسبِّب بعضها أمراضاً شائعة، مثل الالتهاب الرئوي أو التهابات الجهاز البولي - التي تزداد مقاومتها للمضادات الحيوية الحالية، ويتطلَّب علاجها تطوير عقاقير جديدة.

ولا تكفي العلاجات الجديدة فقط في مواجهة خطر مقاومة مضادات الميكروبات. بل يلزم اتخاذ تدابير أخرى مثل تحسين إجراءات الوقاية من العدوى ومكافحتها، وهو مجال تقدِّم المنظمة الدعم فيه إلى البلدان والشركاء لتعزيز الاستخدام الملائم للمضادات الحيوية في الحاضر والمستقبل.

ومؤخراً، اعتمدت الدول الأعضاء بالإقليم القرار ش م/ل إ٦٤ /ق- ٥ في الدورة الرابعة والستين للَّجنة الإقليمية لشرق المتوسط التي عُقِدت في إسلام أباد، باكستان، في أكتوبر ٢٠١٧، اعترافاً منها بعبء مقاومة مضادات الميكروبات في الإقليم. وبذلك يكون إقليم شرق المتوسط هو الإقليم الأول بين أقاليم المنظمة الذي يعتمد قراراً للتصدِّي لمشكلة مقاومة مضادات الميكروبات إدراكاً منه لعواقبها الوخيمة على الصحة والاقتصاد في الإقليم والعالم بأسره.

وفي الأسبوع العالمي للتوعية بالمضادات الحيوية هذا العام، تدعو منظمة الصحة العالمية الجميع - من حكومات ومجتمعات، ومتخصصي الرعاية الصحية إلى التعامل بحرص مع المضادات الحيوية، وتهيب بالأفراد ألا يتناولوا المضادات الحيوية إلا إذا وصفها الطبيب لهم.

حالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم ٢٠١٧



هناك أنتاج وفير من الأغذية المنتجة في العالم تكفي لإطعام الجميع، ولكن لا زال يوجد حوالي ٨١٥ مليون شخص يعانون من الجوع، لذا فإن من أكبر التحديات التي يواجهها العالم هو كيفية ضمان ما يكفي من الغذاء لتلبية الاحتياجات التغذوية لعدد سكان العالم المتزايد والمتوقع أن يرتفع إلى حوالي ١٠ مليار بحلول عام ٢٠٥٠، مما يتعين زيادة إنتاج الأغذية بنسبة ٥٠ ٪ على الصعيد العالمي لاستيعاب إطعام مليارين إضافيين بحلول عام ٢٠٥٠، ويعد الأمن الغذائي حالة معقدة تتطلب نهجا شاملا إزاء جميع أشكال سوء التغذية، وإنتاجية ودخل صغار منتجي الأغذية، ومرونة نظم إنتاج الأغذية، والاستخدام المستدام للتنوع البيولوجي والموارد الوراثية.

ازدياد الجوع في العالم

بعد أن تراجعت معدلات الجوع في العالم بشكل ملحوظ لأكثر من عقد من الزمان، إلا أنه يبدو أن الجوع العالمي آخذ في الارتفاع مؤخرا، مما يؤثر على ١١ ٪ من سكان العالم، بالإضافة إلى الزيادة في نسبة سكان العالم الذين يعانون من الجوع المزمن (انتشار نقص التغذية)، فقد زاد عدد الذين يعانون من نقص التغذية إلى ٨١٥ مليون نسمة، مقابل ٧٧٧ مليون نسمة في عام ٢٠١٥.

وتأتي هذه الأخبار في نفس العام الذي ضربت فيه المجاعة أجزاء من جنوب السودان لعدة أشهر في عام ٢٠١٧، كما تم تحديد أوضاع انعدام الأمن الغذائي المعرضة لخطر التحول إلى المجاعات في البلدان الأخرى المتضررة من النزاعات مثل نيجيريا والصومال واليمن.

وقد تدهورت حالة الأمن الغذائي بشكل واضح في أنحاء أفريقيا بجنوب الصحراء الكبرى وجنوب شرق وغرب آسيا، ولوحظت حالات التدهور على الأخص في مناطق نشوب النزاعات، التي كثيراً ما تفاقمت بسبب الجفاف أو الفيضانات.وفي السنوات العشر الماضية، ازداد عدد النزاعات العنيفة في العالم بشكل كبير، وأصابت المجتمعات الريفية بشكل حاد مما أثر سلباً على إنتاج الأغذية وتوافرها.

وقد تدهورت الحالة أيضاً في بعض الأماكن الخالية من النزاعات، ولا سيما المتضررة من الضعف الاقتصادي، وقد عاني عدد من البلدان التي تعتمد اعتمادا شديدا على صادرات السلع الأساسية من انخفاض حاد في عائدات الصادرات والإيرادات المالية في السنوات الأخيرة، مما أثر على توافر الأغذية بسبب انخفاض القدرة على الاستيراد، وعلى الوصول إلى الأغذية بسبب انخفاض الإمكانيات المالية لحماية الأسر الفقيرة.

العبء المتعدد لسوء التغذية

تشير الأدلة بشأن مختلف أشكال سوء التغذية إلى استمرار الانخفاض في انتشار تقزم الأطفال، كما يتضح من المعدلات العالمية والإقليمية، ومع ذلك لا يزال التقزم يؤثر على واحد تقريبا من كل أربعة أطفال دون سن الخامسة، مما يزيد من خطر ضعف القدرة المعرفية، وضعف الأداء في المدرسة والعمل، والوفاة بسبب العدوى، في الوقت نفسه، لا تزال أشكال سوء التغذية المختلفة تبعث على القلق في جميع أنحاء العالم، حيث أن زيادة الوزن بين الأطفال دون سن الخامسة أصبحت مشكلة في معظم المناطق، ولا تزال البدانة لدى البالغين ترتفع في جميع المناطق، وبالتالي هناك أشكال متعددة متزامنة مع سوء التغذية، حيث تشهد البلدان معدلات عالية من قصور التغذية لدى الأطفال والبدانة لدى البالغين في الوقت نفسه، وتتزامن حالات نقص التغذية والوزن الزائد وما يرتبط بها من أمراض مزمنة غير معدية في العديد من المناطق، والبلدان، وحتى الأسر، وفي الجدول الموضح أدناه فقد تم تحديد ستة مؤشرات للتغذية، ثلاثة منها تشكل جزء من إطار أهداف التنمية المستدامة، وثلاثة تشير إلى الأهداف التغذوية العالمية التي وافقت عليها منظمة الصحة العالمية لفهم العبء المتعدد لسوء التغذية الذي يؤثر على جميع المناطق في العالم.

نحو فهم متكامل للأمن الغذائي والتغذية

الأمن الغذائي هو أحد المحددات للنتائج التغذوية، ولا سيما بالنسبة إلى الأطفال، إضافة إلى العوامل الأخرى مثل: المستوى التعليمي للمرأة؛ والموارد المخصصة للسياسات، والبرامج الوطنية المتعلقة بتغذية الأمهات والرضع وصغار الأطفال؛ والحصول على المياه النظيفة؛ والمرافق الصحية الأساسية والخدمات الصحية الجيدة؛ ونمط الحياة؛ وبيئة التغذية؛ والثقافة.

وبصفة خاصة في البلدان ذات الدخل المرتفع والمتوسط، فإن انعدام الأمن الغذائي يتواجد حتى في نفس المنزل، ففي الوقت الذي تصبح فيه الموارد الغذائية نادرة غالبا ما يختار الناس تناول أطعمة أقل تكلفة، وأقل صحة، وأكثر كثافة من ناحية الطاقة، وهي خيارات يمكن أن تؤدي إلى أن يعاني الناس من الوزن الزائد والبدانة بسبب تقلص سبل حصولهم على الغذاء الصحي.

كما أدت التغيرات في الأنماط والنظم الغذائية إلى زيادة استهلاك الأغذية المجهزة بشكل كبير في عدة دول، حيث أن الأغذية العالية التجهيز التي يسهل الوصول إليها والتي تحتوي على نسبة عالية من الدهون والسكر والملح، وتبتعد عن النظم الغذائية التقليدية تساعد على تفسير تواجد أشكال متعددة من سوء التغذية في نفس الوقت داخل المجتمعات والأسر نفسها.

لذا ينبغي إجراء المزيد من التقييمات الخاصة لتحديد الروابط بين الأمن الغذائي والتغذية لدى الأسر والأسباب الكامنة وراء التباين الواضح في أحدث اتجاهات الأمن الغذائي والتغذية.

وتشكل عموما هذه التقديرات تشكل تحذيراً بأن التوصل إلى عالم خال من الجوع وسوء التغذية بحلول عام ٢٠٣٠ سيشكل تحدياً حقيقياً، وأن تحقيق ذلك الهدف سيتطلب التزاما مستمرا وجهودا واسعة لتعزيز توافر الأغذية المغذية والحصول عليها بشكل كاف.

المؤشر	العدد (مليون)	٪ من السكان
الأطفال دون سن الخامسة الذين يعانون من التقزم	١٥٤,٨	٢٢,٩
الأطفال (دون سن الخامسة) الذين يعانون من الهزال	٥١,٧	٧,٧
الأطفال (دون سن الخامسة) الذين يعانون من الوزن الزائد	٤٠,٦	٦
البدانة لدى البالغين	٦٤٠,٩	١٢,٨
عدد النساء في سن الإنجاب اللاتي يعانين من فقر الدم	٦١٣,٢	٣٢,٨
الرضاعة الطبيعية الخالصة للرضع الذين تقل أعمارهم عن ستة أشهر	٦٠,٣	٤٣

الحالة الراهنة للتغذية في عام (٢٠١٦)

مقال

يوم الأغذية العالمي

د. هانى شرقاوى عبد الظاهر
رئيس التحرير
مدير عام الإدارة العامة للمواصفات

لمحة عن يوم الأغذية العالمي

تحتفل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) بيوم الأغذية العالمي كل عام في ١٦ أكتوبر لإحياء ذكرى تأسيس المنظمة في عام ١٩٤٥. وتنظم بهذه المناسبة أحداث في أكثر من ١٥٠ بلدا في جميع أنحاء العالم، مما يجعل منها أحد أهم الأيام الاحتفالية في تقويم الأمم المتحدة، وتعزز هذه الأحداث الوعي والعمل على الصعيد العالمي من أجل أولئك الذين يعانون من الجوع وضرورة ضمان الأمن الغذائي والنظم الغذائية المغذية للجميع، ويوم الأغذية العالمي هو فرصة لإظهار التزام المنظمة بالهدف (٢) من أهداف التنمية المستدامة وهو تحقيق القضاء على الجوع بحلول عام ٢٠٣٠، كما أنه يوم احتفال بالتقدم الذي تحرزه المنظمة بالفعل نحو تحقيق القضاء على الجوع.

يوم الأغذية العالمي ٢٠١٧

احتفلت منظمة الأغذية والزراعة (FAO) هذا العام في

١٦ أكتوبر ٢٠١٧ بيوم الأغذية العالمي بعنوان «فلنغير مستقبل الهجرة» حيث أوضحت المنظمة أن دوافع وآثار الهجرة ترتبط ارتباطا وثيقا بأهداف المنظمة العالمية لمكافحة الجوع وتحقيق الأمن الغذائي والحد من الفقر في المناطق الريفية وتعزيز الاستخدام المستدام للموارد الطبيعية.

وأشارت إلى أن لها دوراً فريدًا من نوعه في الحد من الهجرة الريفية، نظرا لخبرتها في دعم تهيئة ظروف أفضل وسبل عيش مرنة في المناطق الريفية، جنبا إلى جنب مع شركائها، كما تلتزم المنظمة أيضا بتوسيع عملها من أجل تعزيز المساهمة الإيجابية التي يجلبها المهاجرين واللاجئين والنازحين للحد من الفقر وتحقيق الأمن الغذائي والتغذية، وقدرة الأسر الريفية على الصمود.

أهمية يوم الأغذية العالمي والقضاء على الجوع؟

«الحق في الغذاء حق أساسي من حقوق الإنسان»

الاستثمار في النظم الغذائية المستدامة والتنمية الريفية يعني معالجة بعض التحديات العالمية الرئيسية مثل إطعام سكان العالم النامي إلى حماية المناخ العالمي، ومعالجة بعض الأسباب الجذرية للهجرة والتشريد.

ولا يمكن تحقيق ال ١٧ هدف للتنمية المستدامة دون القضاء على الجوع، ودون وجود نظم زراعية وغذائية مستدامة وقادرة على الصمود، ومتلائمة مع المناخ بحيث تخدم السكان وكوكب الأرض الذي نعيش فيه.

والقضاء الفعلي على الجوع يمكن تحقيقه، فمن أصل ١٢٩ بلد ترصدها منظمة الأغذية والزراعة، تم خفض نسبة السكان الذين يعانون من الجوع إلى النصف في ٧٢ دولة منهم بحلول عام ٢٠١٥؛ وعلى مدى السنوات العشرين الماضية، انخفض معدل احتمال وفاة الأطفال قبل سن الخامسة إلى النصف تقريبا، مع إنقاذ حوالي ١٧,٠٠٠ طفل كل يوم؛ كما انخفضت معدلات الفقر إلى النصف منذ عام ١٩٩٠.

عشر حقائق ينبغي أن تعرفها عن الجوع

١- ينتج العالم ما يكفي من الأغذية لإطعام الجميع، ومع ذلك يعاني حوالي ٨٠٠ مليون نسمة من الجوع، أي واحد من كل تسعة أشخاص، ٦٠ في المائة منهم من النساء.

٢- يعيش حوالي ٨٠ في المائة من الأشخاص شديدي الفقر في العالم في المناطق الريفية، ويعتمد معظمهم على الزراعة.

٣- الجوع يقتل عددا أكبر من الأشخاص كل عام بسبب أمراض الملاريا، والسل، والإيدز مجتمعة معاً.

٤- حوالي ٤٥ في المائة من وفيات الرُضع ترتبط بسوء التغذية.

٥- يكلف سوء التغذية الاقتصاد العالمي ما يعادل ٣,٥ تريليون دولار أمريكي سنوياً.

٦- يعاني ١,٩ مليار شخص - أي أكثر من ربع سكان العالم - من زيادة الوزن.

٧- ثلث الأغذية المنتجة على نطاق العالم تفقد أو تهدر.

٨- سيحتاج العالم إلى زيادة إنتاجه من الأغذية بنسبة ٦٠ في المائة بحلول عام ٢٠٥٠ من أجل إطعام العدد المتنامي للسكان.

٩- لا يوجد قطاع آخر أكثر حساسية لتغير المناخ من الزراعة.

١٠- تعمل منظمة الأغذية والزراعة (FAO) بشكل أساسي في المناطق الريفية في ١٣٠ بلدا، وتعمل مع الحكومات، والمجتمع المدني، والقطاع الخاص، وشركاء آخرين لتحقيق القضاء على الجوع.

الاتجاهات الحديثة في طحن القمح الديورم

م/ محمود رياض
مدير عام بشركة مطاحن شمال القاهرة ـ مستشار صناعة الطحن

مقدمة:
هناك تطورات جديــه في مجال تصنيع المكرونة من سـيمولينا القمح الديوم وذلك بالارتباط مع أنظمه التصنيع الحديثة تكنولوجيا بما لها من تأثير كبير علي مواصفات المادة الخام وهي السيمولينا .
إن حجم السـيمولينا الذي كان يستخدم يتراوح من ١٢٥-٦٣٠ ميكرون وذلك منذ عقود طويلة ، أما التطور الحديث حالياً يتضمن اسـتخدام السـيمولينا الناعمـة Fine semolina والتي لها حجم حبيبات أقل من ٣٥٥ ميكرون والتي يتم إنتاجها مع جزيئات الدقيق. وقد تم استخدام هذا النوع من السيمولينا بالفعل في مصانع المكرونـة التي يلحق بها مطاحن مخصصة لإمدادها بالسـيمولينا ، وبالتالـي فإن هـذه المطاحن تم تجهيزها بالفعـل بغرض إنتاج السيمولينا الناعمة لتصنيعها الي مكرونة
ومن مميزات السيمولينا الناعمة أنها تحتاج إلي فتره خلط قصيرة short mixing time علمـا بأن التطـور الحديث في تصنيع السـيمولينا أدى إلي ابتـكار أجهزه حديثه فـي مصانع المكرونة تتعامل مع السيمولينا الناعمة كماده خام لتصنيع المكرونة .
خط إنتاج مكرونة من السيمولينا الناعمة
مـن المعلوم أن مطاحن السـيمولينا تختلف إلـي حد كبير عن مطاحن الدقيق , ولاشـك أن واحداً من الأسـباب الهامه لذلك هو أن صناعة المكرونة لابد أن تراجع جودة المادة الخام المسـتخدمة (السـيمولينا) ومدي احتواءهـا علي المواد الناعمة المسـموح بتواجدهـا بالسـيمولينا , حيث أن اقصي كميـة يمكن قبولها من المـواد الناعمة هو من ١-٢٪ فقط ويكون عبـارة عن دقيق أقل من ١٥٠ ميكرون , هذا الدقيق كان يُنتج أحياناً بمفرده عن طريق تصنيفه في المنخل النهائي .
كمـا أن أهم عامل مؤثر علي صناعـة المكرونة هو نوعية أو درجـات السـيمولينا Semolina grades ، حيـث تتواجد درجات من السيمولينا تختلف عن بعضها البعض في حجم حبيباتها وكذلـك علي حسـب طلب العميل وهـي تأخذ أرقامـاً I, II , III كذلك هناك درجة أخري من السـيمولينا تسمىSSSE وهي نوع خاص من السيمولينا لها حجم حبيبات يتراوح ما بين ٦٣٠ وحتي ٢٠٠ ميكرون , كما أن هناك البعض الذي يفضل استخدام حبيبات سيمولينا في حدود ٥٠٠ميكرون .
عندما تم أنتاج حبيبات أقل من ٢٠٠ ميكرون خلال عمليه طحن القمح الديورم فإن حبيبات السيمولينا الناعمة يطلق عليها في هذه الحالة اسـم متوسـطات Middlings أو دونست (Dunst) وهذا المنتج تم اسـتخلاصه في حجم حبيبـات يتراوح بين ٤٠٠ وحتي ١٢٥ ميكرون ويتم تسـويقها علي أسـاس أنها منتج من الدرجة الثانية .
وبجانب هذه الانواع من السـيمولينا التي تشبه الدقيق في حجم حبيباتها لابد من ذكر أنه يتواجد نوع اخر يطلق عليه Straight run flour ويتـراوح حجم حبيباته ما بيـن ١٢٥ حتي ٤٢٥ ميكرون .
معايير جودة السيمولينا :-
كل هـذه الدرجات السـابق ذكرها من السـيمولينا تتميز بمدي محتواها من السـيمولينا الناعمة الأقل مـن ١٢٥ ميكرون ولكن لماذا يتم الاعتراض علي هذه المكونات الناعمة ؟
هذا الاعتراض راجع إلي عهود سـابقة حيث كان الطحان يخشي من خلط دقيق القمح مع السيمولينا خوفاً أن يكون ذلك غير قانوني أو غير عادل حيث كانت تكنولوجيا تحليل العينات الخاصة باكتشاف القمـح الغير صلب Soft في منتجـات الديورم غير متواجدة في ذلك الوقت , وهناك معايير إضافية لجوده السـيمولينا يمكن ذكرها وهي كالتالي:
الرطوبـة – الرماد ، عدد البقـع specks count – جودة الجلوتيـن Gluten Quality كميـه الجلوتيـن Gluten Quantity - رقم السـقوط Falling number وعلي مدي عقود من الزمـن كانت هذه الاختبارات هي المحـددة لتكنولوجيا طحن القمح الديورم والتي كانت مسـئوله بشـكل غير مباشر عن المعدات المطلوبة في مطحن السـيمولينا ، كما كان يبالغ فيها من وجهه نظر الطحان , حيث كان يتطلب ذلك إنتاج سـيمولينا خالية من الدقيق مما أدي إلي قيـام مهندس الطحن بتصميم دياجرامات متخصصه تتواجد بها بعض المعدات الخاصة .
فترات خلط السيمولينا ذات الدرجات المختلفة من حجم الحبيبات مع الماء:
تم مقارنه الانواع المختلفة من السـيمولينا ذات درجات مختلفة مـن حجم الحبيبـات من حيث فترة الخلط أثنـاء تصنيع المكرونة ويمكن إيضاحها بالجدول الاتي :-

درجات السيمولينا المختلفة بالميكرون	مدة الخلط
١٢٥- ٦٣٠ ميكرون	١٥ دقيقة
١٢٥- ٥٢٥ ميكرون	١٥ دقيقة
صفر- ٥٢٥ ميكرون	١٥ دقيقة
١٢٥- ٣٥٠ ميكرون	١٠ دقائق
صفر- ٣٥٠ ميكرون	١٠ دقائق
صفر- ٢٥٠ ميكرون	٥ دقائق

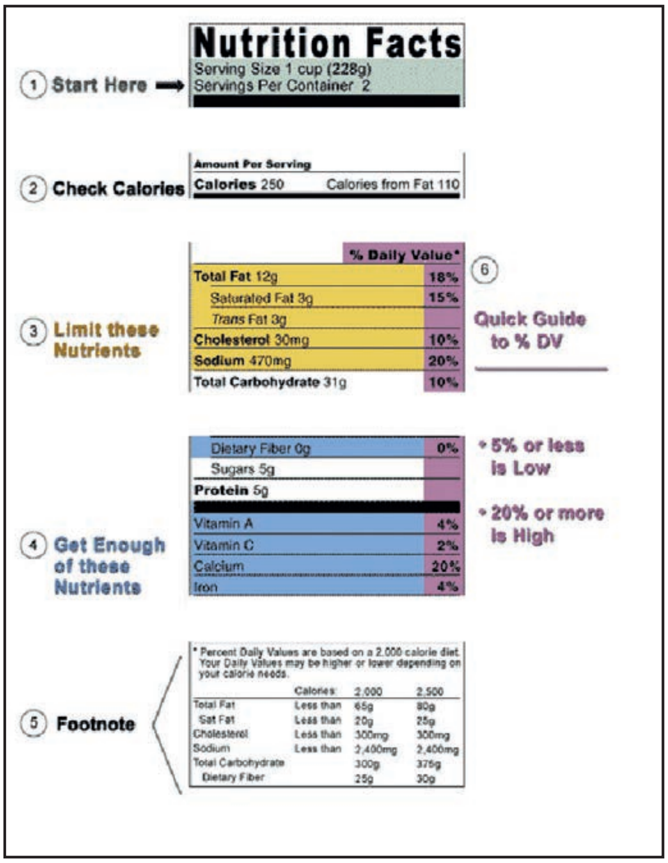
نسـتخلص من هذا الجدول أن هناك تحسـناً واضحاً في معدلات تشرب السيمولينا الناعمة بالماء وهذه السيمولينا الأقل من ٣٥٠ ميكرون أدت إلي خفض مدة الخلط. هذا النوع من السـيمولينا من السهل جداً تصنيعها في صورة منتجات نهائية (مكرونة) متجانسة وشـفافة ويفضل استخدامها عن السـيمولينا ذات حجم الحبيبات الخشنة .

مقال

أهمية جدول الحقائق التغذوية ببطاقة البيانات

أ. د. / محمد كمال عبد الرحمن
استشارى علوم تكنولوجيا الأغذية – المعهد القومى للتغذية

عادة ما ينظر المستهلك للبطاقة الغذائية بإهتمام يختلف من شخص لأخر، إلا أنه يجب التركيز على المعلومات الغذائية المدونــة بجــدول الحقائق التغذويــة للعناصر الغذائية (وتسـمى بالمغذيات) المكونة للغذاء المتناول يوميا.



مثال لجدول الحقائق التغذوية ببطاقة البيانات

ينقسم جدول الحقائق التغذوية الى جزئين :
١- الجزء الرئيســي من الجدول يمثل معلومات خاصة بالمنتج (وحدة التقديم – السـعرات الحرارية – بيان بالمغذيات) والتى تختلف من غذاء لآخر.
٢- الجزء الأسفل من الجدول يتكون من معلومات غذائية عامه للاحتياجات اليومية الموصى بها.

أولاً: وحدة التقديم:
وتشـمل كل من عدد وحدات التقديـم بالعبوة ويعبر عن وحدة التقديم بطريقه بسـيطة (مثـل كوب أو قطعـة) يليها الكمية بالنظام المتري (وفــى المثال الموضح بالصورة عند رقم (١) فإن العبوة تحتوي علــى ٢ وحدة تقديم، وعند رقم (٢) وحدة التقديم = ٢٢٨ جرام).

ثانيا: كمية السعرات في وحدة التقديم:
وهى ضروريــة للمهتمين بضبط الوزن وبعدد السـعرات من الدهن (وفى المثــال الموضح بالصورة عند رقم (٢) فإن عدد السعرات في وحدة التقديم = ٢٥٠ كالورى منهم ١١٠ كالورى للدهــون وهى تكافئ ٤٤٪ من السـعرات) وهذه الإرشــادات محســوبة على أساس ٢٠٠٠ سـعر حرارى لإجمالي الطعام المتناول يوميا.

ثالثا: الجزء الخاص بالمغذيات المؤثرة على صحة المستهلك:
وينقســم الى مجموعتين رئيســيتين (رقم ٣ ، ٤ في الجدول الموضح بالصورة):
أ- الجزء الملون (باللون الأصفر) يشمل الدهن الكلى والدهون المشبعة والدهون المتحولة (الترانس) والكوليسترول وعنصر الصوديـوم، وهذه المغذيات ينصح بتقليل تناولها بقدر الإمكان لتقليل مخاطر الأمراض المزمنة مثل: السـمنة وأمراض القلب وضغط الدم المرتفع .
ب- الجــزء الملون(باللون الأزرق) ويشـمل الالياف الغذائية وفيتاميــن A & C وعنصــر الكالســيوم والحديــد، وينصح بتناولها بكمية كافيه لتحسـين الصحة العامة وتقليل المشاكل الصحية مثل الانيميا وهشاشة العظام.
ويوصــى لبعض الشـعوب بزيــادة المتناول من الكالســيوم إلــى ١٣٠٪ من معـدل الاحتياج اليومي للبالغيـن من البنات، و ١٢٠٪ من معدل الاحتياج اليومي للسـيدات عند سن انقطاع الطمث نظرا لأهميته في هذه المراحل من العمر.

رابعاً: الملحوظة الموجودة أسفل جدول الحقائق:
وهى توضح توصيات خبراء التغذية والصحة العامة للاحتياجات اليومية للعناصر الغذائية على أســاس أن الأكل المتناول يومياً يكافئ ٢٠٠٠ سـعر حــرارى، وفى هــذه التوصيات توضح

أن الحــد الاقصى لإجمالي المتناول يوميا مــن الدهن الكلى والدهون المشبعة والكوليسترول والصوديوم يجب ألا تتعدى القيم المذكورة فى هذه الملحوظة، مــع مراعاة تغير الاحتياجات اليومية لمعظم العناصر الغذائيــة حسـب المتناول من السـعرات الكليــة (٢٠٠٠ او ٢٥٠٠ كالورى) إلا أنها ثابتة لكل من عنصر الصوديوم والكوليسترول، وهذه التوصيــات لا تختلف من منتج إلى آخر، وقد لا تتواجد هذه الملحوظة كاملة في العبوات صغيرة الحجم.

خامساً: الجزء المعبر عن الاحتياجات اليومية بالنسب المئوية (D V ٪):

معدل الاحتياج اليومي D V ٪

النسبة المئوية لمقدار ما يمثله العنصر الغذائي بوحدة التقديم منسوبا للاحتياجات اليوميــة الكلية لإجمالي الاكل المتنــاول في اليوم والتي تكافئ ٢٠٠٠ كالوري للشــخص البالغ، فمثلا عند تناول وحدة تقديم تحتــوى ١٢ جرام دهن فإن هذه الدهــون تمثل ١٨٪ من الاحتياجات اليومية كما يلي: وذلك في وحدة التقديم الواحدة.

أهمية معرفة معدل الاحتياج اليومي D V ٪:

- يساعد على تقييم الغذاء المقدم ومدى ملائمته لمخطط الأكل اليومى، فالإحتياجــات اليومية المنخفضة لأى مــن المغذيات التي تمثل ٥٪ أو أقل (عادة ما تهدف التوصيات الغذائية الى خفض المتناول من الدهون المشــبعة والدهون المتحولة والكوليســترول والصوديــوم) ، بينما الاحتياجــات اليومية العالية لأي من المغذيات التي تمثل ٢٠٪ أو أكثر (عادة ما تهدف التوصيات الغذائية إلى زيادة المتناول من الفيتامينات والمعادن والألياف).

- مقارنة منتج غذائي بآخر مماثل، مع مراعاة مقدار وحدة التقديم لكل منهمــا وهى الوزن (بالجرام او مليجرام او بالأوقية) بحيث يمكنك من تحديد أيهما الأعلى او الاقل فى محتواه من المغذيات المطلوبة.

- المقايضة التجارية عندما ترغب في شــراء غذاء عالي في محتواه من الدهون، فإنه من الممكن إحداث توازن معه عند شرائك غذاء آخر منخفض في الدهون يمكنك تناوله في وقت أخر، كما يمكنك من معرفة محتويــات وكمية ما تأكله من الدهون على مدار اليوم (بحيث لا تزيد عن ١٠٠٪من معدل الاحتياجات اليومية DVs).

بعـض المغذيات لا يذكر أمامها معدل الاحتياج اليومي D V ٪ ، مثل الدهون المتحولة والبروتين والسكريات:

١- الدهــون المتحولــة Trans Fat لم يحدد خبــراء التغذية القيم المرجعيــة للدهون المتحولة ، كما انه لم يرد إلى هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA أي معلومات كافية لتحديد النسبة المئوية للاحتياجات اليومية من الدهون المتحولة، كمــا أوضحت التقارير العلمية ارتباط تنــاول الدهــون المتحولة بكل مــن أمراض الشــريان التاجي للقلب وارتفاع نسبة الكوليسترول الضارLDL- cholesterol، وأوصت لجنة خبراء التغذية بضرورة تقليل المتناول من الكوليسترول والدهون المتحولة في الغذاء اليومى المتوازن.

٢- أوضحت الأدلــة العلمية الحديثة أن البروتيــن المتناول لا يرتبط بالصحة العامــة لكل من البالغين والأطفال الأكبر من أربع ســنوات، لــذا فــإن معدل الاحتياج اليومــي D V ٪ للبروتيــن يوضع فقط في حــالات خاصه للادعاء التغذوي الخــاص بالبروتين (مثل غذاء عالي فــي محتواه من البروتين، أو غذاء مخصص لصغار الأطفال والأطفال الأقل من ٤ سنوات)

٣- الســكريات Sugars لم يحدد خبــراء التغذية القيمة المرجعية للســكريات، حيث لا توجد توصيات بخصوص الكمية الكلية المأكولة منها فى اليوم، والمقصود بالسكريات المدونة بالقائمة هي السكريات الطبيعية (الموجــودة في الفاكهة واللبن مثــلاً) التي تضاف للأغذية والمشــروبات، وإذا كان المســتهلك من المهتمين بمعرفة السكريات المضافة فيجب فحص قائمة المكونات جيدا، حيث تذكر بأسماء عديده مثل (شــراب الذرة، شــراب الذرة عالي الفركتــوز، مركزات عصير الفاكهة، المالتوز، سكر العنب، السكروز، العسل).

مقال

اختصارات أساسية في لجان الكـــــــ

محمد عبد الحميد
أخصائى مواصفات غذائية بالهيئة

يوجد مجموعة من الرموز والاختصارات التى تســـتخدم فى أعمال اللجان الفنية الغذائية المختلفة على المســـتوى الوطني كما تستخدم أيضـــا في أعمـــال لجان الكودكس الدولية، وفي هذا البيان نقدم إليكم مجموعة من الاختصارات لتســـهيل عمل اللجان الفنية الغذائية أثناء إعداد المواصفات، كما هو موضح على النحو التالي:

الرمز	المرادف
3-MCPD	3-monochloropropane-1,2-diol or 3-chloropropane-1,2-diol
AI	Adequate intake
AFB1	Aflatoxin B1
AFT	Total aflatoxins
ALARA	As Low As Reasonable Achievable
ARfD	Acute reference dose
BTX	Brevetoxin
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCCF	Codex Committee on Contaminants in Foods
CCFA	Codex Committee on Food Additives
CCFH	Codex Committee on Food Hygiene
CCMAS	Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling
CCNFSDU	Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses
CCNMW	Committee on Natural Mineral Waters
CCRVDF	Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods
CFP	Ciguatera fish poisoning
COP	Code of Practice
CRD	Conference Room Document
CTX	Ciguatoxin
DA	Domoic acid
DHA	Docosahexaenoic acid
DIAAS	Digestibility indispensable amino acid score
ECA	European Cocoa Association
EFSA	European Food Safety Authority
ELISA	Enzyme-linked Immunosorbent assay
EPA	Eicosapentaenoic acid
EU	European Union
EWG	Electronic Working Group
GAP	Good agricultural practice
GDWQ	Guidelines for Drinking Water Quality
GEMS/Food	Global Environment Monitoring System
GSCTFF	General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed

الرمز	المرادف
GUL	Guidance upper level
HCN	Hydrocyanic acid
IAEA	International Atomic Energy Agency
ICA	International Confectionary Association
ICBWA	International Council of Bottled Water Associations
ICGMA	International Council of Grocery Manufacturers Associations
IDF	International Dairy Federation
IFU	International Fruit and Vegetable Juice Association
INS	International numbering system
IOM	Institute of Medicine (renamed Health and Medicine Division)
ISDI	International Special Dietary Foods Industries
JECFA	Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
JEMNU	FAO/WHO Joint Expert Meetings on Nutrition
LC-PUFA	Long chain-polyunsaturated fatty acids
ML	Maximum Level
NDL	PCBs Non-dioxin-like PCBs
NEA	Nuclear Energy Agency
NRV-NCD	Nutrient reference values – non-communicable diseases
NRV-R	Nutrient reference values - requirements
NUGAG	WHO Nutrition Guidance Expert Advisory Group
OECD	Organization for Economic Cooperation and Development
PDCAAS	Protein digestibility corrected amino acid score
PER	Protein efficiency ratio
PWG	Physical Working Group
RASB	Recognized authoritative scientific body
RUTF	Ready-to-use therapeutic food
SAM	Several acute malnutrition
TFA	Trans fatty acid
UNAIDS	Joint United Nations Programme on HIV/AIDS
UNICEF	United Nations Children's Fund
WHA	World Health Assembly

الاتحاد الكويتى لمنتجي الألبان الطازجة

إعداد : أحمد محمد أحمد
مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

إيماناً منهم بالرسالة الوطنية توحيدا للجهود قام منتجو الالبان في دولة الكويت بإنشاء اتحاد منتجو الالبان الطازجة ايمانا تاما بواجبهم فـي دفع عجلة الاقتصاد القومي وبصفة خاصه في مجال الصناعات الغذائية بتنمية صناعة الالبان الطازجة ومنتجاتها بهدف توفير أحد أهم انواع المنتجات الغذائية الاستهلاكية والمشاركة في زيادة الانتاج والدخل القومي وتنويـع مصادرهما وكذا العمل على توفير منتجات الألبان الطازجة المطروحة في الاسـواق لتسـاهم في حل جانب من مشاكل الغذاء، بالإضافة إلى المساهمة في تنشيط العديد من قطاعات الاقتصاد القومـي الأخرى مع الاهتمام بالزراعـة وصناعه الالبان ومشتقاته.

ويعمل الاتحاد الكويتى لمنتجى الالبان الطازجة من خلال رسـالة عامة ينتهجها الاتحاد وتتلخص في النقاط التالية: العمل على رعاية مصالح الاعضاء وتحسين اوضاعهم وتنمية صناعة الالبان الطازجة ومنتجاتها وما يلزمها من مزارع تربية الماشية مساهمة من الاتحاد في التنمية لاقتصاديه وسد جزء مهم من الاحتياجات الغذائية للبلاد .

التنسيق مع الاجهزة المختصة بالدولة بشأن تقديم الدعم الحكومي لصناعـة الالبـان الطازجـة ومنتجاتها واتخاذ الاجـراءات الازمه والمناسـبة لحمايتها في وجه الصناعات الاجنبية والمنتجات البديلة المستوردة.

رعايـة منشـآت انتاج الألبان الطازجة المنضمة للاتحاد وتقديم المساعدة الفنية والمادية لها .

الانتقال بأعضاء الاتحاد من المواقف الفردية الي مواقف جماعية تعاونيه .

تأسيس او الاشـتراك في تأسيس منشآت تعاونية لتنمية الأنشطة المسـاعدة لصناعة انتاج الالبان مثل زراعة الاعلاف وتجهيزها أو شرائها.

وفى إطار العمل تلتزم الشركات الكويتية المنتجة للألبان الطازجة ببرنامج فحص دقيق للحليب يومياً في المزارع قبل تسليمه وتوريده من مزارع الاتحاد إلى المصانع كما يتم فحص الألبان بشـكل دورى فـي معامل وزارة الصحة والهيئة العامة لشـئون الزراعة والثروة السمكية وإدارة الصحة الغذائية والهيئة العامة للغذاء بدولة الكويت

كما تلتزم الشـركات الكويتية المنتجة للألبان بتطبيق أعلى معايير مراقبة وتوثيق الجودة من خلال التزامها بتطبيق وتحقيق سياسـية الإدارة المتكاملـة لضمـان جودة الألبان وفقـاً للمواصفات الدولية ISO 22000 ,14001, 9001, بداية من مرحلة ما قبل اسـتلام المنتج مروراً بكل عمليات التصنيع والتوزيع إلى الأسواق المختلفة بدولة الكويت

:للاطـلاع علـى مزيد مـن التفاصيل قـم بزيارة رابـط الموقع
https://ufdpkw.com/

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصرى

كل عام وأنتم بخير

تتقدم

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

بخالص التهنئة

للسادة أعضاء اللجنة العامة لدستور الأغذية

والأجهزة الفرعية التابعة لها ولعملائها الكرام

بمناسبة المولد النبوى الشريف

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصرى

EOS

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين ـ الأميرية ـ القاهرة
تليفون :٢٢٨٤٥٥٣١ـ ٢٢٨٤٥٥٢٢
فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ ـ ٢٢٨٤٥٥٠٢
البريد الالكترونى : E-mail: eos@idsc.net.eg
eg.codex@eos.org.eg
الموقع الالكترونى : www. eos.org.eg