نشرة

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية ـ عدد رقم (٧٧)

إبريل ٢٠١٨

الكودكس المصرية تشارك في ورشة عمل حول العوائق الفنية للتجارة

روسيا ترفع الحظر على تصدير البطاطس المصرية من ٨ مناطق زراعية

٢٠٠ مزرعة نخيل بواحة سيوة تحصل على الشهادة الأوروبية والأمريكية للزراعة العضوية

الوجبات السريعة خطر يهدد أولادنا

اليوم العالمى لسلامة الغذاء

مصر تشارك في اجتماعات مجموعة العمل الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية بكوريا الجنوبية

رئيس مجلس الإدارة :
مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير
د. هاني شرقاوي

رئيس التحرير التنفيذى
أ/ ياسر الفتيانى

سكرتارية التحرير
م. حنان فؤاد
م. أحمد محمد الحلو

التنسيق الفنى
مصطفى صبرى
محمد الفص

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

افتتاحية العدد

بقلم :

م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

المواصفات القياسية وأهداف التنمية المستدامة

دعت لجنة الأمم المتحدة للشؤون الاقتصادية لأوروبا (UNECE) أعضائها وممثلي مختلف منظمات المواصفات الدولية مثل: المنظمة الدولية للتقييس(ISO) واللجنة الدولية للكهروتقنية (IEC) والرابطة الدولية الاجتماعية والبيئية للإعتماد ووضع البيانات(ISEAL) وهيئة الدستور الغذائي (Codex) جنبا إلى جنب مع المنظمات غير الحكومية والجهات الأكاديمية لعقد جلسة لاستكشاف دور المواصفات القياسية في تحقيق أهداف التنمية المستدامة (SDGs) وذلك من خلال مؤتمر دولي عقد في جنيف في الفترة من ٢٨-٢٩ نوفمبر ٢٠١٧.

وشكلت لجنة الأمم المتحدة للشؤون الاقتصادية لأوروبا (UNECE) فريق عمل لبلورة أهم سياسات التعاون والتنظيم بين المواصفات وأهداف التنمية المستدامة وذلك من خلال منصة الاجتماع التي استهدفت دعم الشراكة بين هيئات المواصفات وتشجيع دور المواصفات القياسية في تحقيق أهداف التنمية المستدامة.

وقد عرضت العديد من هيئات المواصفات الخاصة والعامة خلال المؤتمر الجهود التي تبذلها لتتماشى أنشطتها ومواصفاتها مع أهداف التنمية المستدامة لكل هدف على حدة، كذلك آليات التخطيط لقياس مدى فعالية مساهمة هذه الأنشطة مع كل هدف من أهداف التنمية المستدامة.

وفي هذا الإطار، أعلنت المنظمة الدولية للتقييس ISO إلتزامها الكامل بمواصلة الحوار والتنسيق مع هيئات المواصفات الأخرى في جميع أنحاء العالم، كما أعلنت أنها أدرجت حلقة نقاشية حول متابعة دور المواصفات في تحقيق أهداف التنمية المستدامة على هامش جدول اجتماع الجمعية العمومية المقبل للمنظمة والمقرر عقده في جنيف، سويسرا خلال الفترة من ٢٦-٢٨ سبتمبر ٢٠١٨.

بينما اعتبر السيد كارين كريدر-المدير التنفيذي للرابطة الدولية الاجتماعية والبيئية للإعتماد ووضع البيانات(ISEAL) - أن المواصفات المعتمدة دوليًا أدوات أساسية لتحقيق أهداف التنمية المستدامة ولكنها تحتاج إلى الابتكار من أجل تحقيق تأثير إيجابي كما تحتاج إلى التأقلم بشكل مستمر مع خطة التنمية المستدامة ٢٠٣٠.

وقد ناقشت وأقرت اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها الرابعة والسبعين (CCEXEC74) الروابط المتعددة بين عمل هيئة الدستور الغذائي وأهداف التنمية المستدامة، كما سلطت الضوء على أهمية قيام هيئة الدستور الغذائي بدعم البلدان في اطار جهودها لتحقيق الأهداف المرتبطة بشكل مباشر بسلامة الأغذية والممارسات العادلة في التجارة.

إلى جانب ذلك، تم أخذ أهداف التنمية المستدامة في الاعتبار عند صياغة الخطة الإستراتيجية الجديدة لهيئة الدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥ الجاري اعدادها في الوقت الحالي.

وتواصل أمانة هيئة الدستور الغذائي متابعة المناقشات داخل بيئة اعداد المواصفات وعلاقتها بالأنشطة ذات الصلة بأهداف التنمية المستدامة لضمان ابلاغ الأعضاء بأحدث المستجدات في هذا الاطار.

وتراعي الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في خطتها لإعداد المواصفات القياسية أهداف التنمية المستدامة العالمية والمتطابقة مع خطة مصر ٢٠٣٠، وتساهم بشكل مباشر في اعداد والتعليق على الخطة الإستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥ وعلاقتها بتحقيق أهداف التنمية المستدامة من خلال اللجنة المصرية لدستور الأغذية وعبر عضوية مصر في اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.

نظمها جهاز التمثيل التجارى

الكودكس المصرية تشارك فى ورشة عمل حول "العوائق الفنية للتجارة»

ك. مريم برسوم أنسي - وحدة الكودكس بهيئة المواصفات والجودة

شـــاركت نقطة اتصال الدســـتور الغذائـــي المصـــري (الكودكس) بهيئة المواصفات والجودة في ورشة عمل حول «العوائق الفنية للتجارة» والتي تم تنظيمها من قبل جهاز التمثيل التجاري التابع لوزارة التجارة والصناعة بالتعـــاون مع المكتب التجاري في جنيف وجمعية رجال الأعمال المصريين وذلك في إطار حرص الوزارة على تنمية التجارة الخارجية وضمان انسياب التجارة بين مصر والدول الأعضاء في منظمة التجارة العالمية بشكل عادل.

وقد مثل الهيئة في هذه الورشة كل من:

م.أحمد محمد الحلو – نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري (الكودكس)

ك.مريم برسوم أنسي – وحدة الكودكس بالهيئة

وقد ضمت هذه الورشـــة برنامج تدريبي قام به خبير من منظمة التجارة العالمية (WTO) لشـــرح أهم إلتزامات مصر تجـــاه عضويتها بالمنظمة، حيث ســـلط الضوء علـــى كلاً من اتفاقيتـــي العوائق الفنيـــة علي التجارة (TBT) واتفاقية الصحة والصحة النباتية (SPS) التابعتـــان للمنظمـــة، واســـتهدف البرنامج تقييم الوضع الحالي وتطويـــر أداء مهارات المعنيين بالتجارة الدولية وقد شـــارك في ورشـــة العمل ممثلي الحكومة المصرية وقطـــاع الصناعة وجمعية رجـــال الأعمال وعدد من اتحـــادات الجمعيات التصديرية.

وألقت ورشـــة العمل الضوء على الدور الهام الذي تلعبه منظمة التجارة العالمية والذي يهدف إلي ضمان انســـياب التجارة بين الدول الأعضاء في المنظمة بشـــكل عادل، كما تضمنت نبذة عن الاجـــراءات غير الجمركية، وأحكام الشـــفافية في إطار اتفاقية العوائق الفنية علي التجارة وكيفية حل المشاكل المتعلقة بهذه القيود.

وتم تخصيص حلقة نقاشـــية داخل ورشـــة العمل حـــول اتفاقية الصحة والصحـــة النباتية (SPS) وتختص الهيئة المصريـــة العامة للمواصفات والجودة بصفتها نقطة الاتصال الرســـمية للدســـتور الغذائي والمعني بها التحقق من تحقيق شروط اتفاقية الصحة والصحة النباتية والتي تنص علي الحفاظ علي صحة وســـلامة جمهور المستهلكين من خلال حصولهم علي غذاء آمن وسليم وفي ضوء اختصاصات الهيئة طبقا للقرار بانشاءها وذلك

من خلال إصدار مواصفات قياسية مصرية في القطاعات الغذائية متماثلة فنياً مع المواصفات الدولية الصادرة عن الهيئة الدولية للدستور الغذائى (الكودكس) وعقد ورش العمل للتوعية بأعمال هيئة الدستور الغذائى وعقد اجتماعات اللجان الفنية لدراسة المستندات الدولية الواردة من سكرتارية لجان الكودكس وإعداد رأى جمهورية مصر العربية على تلك المستندات وكذلك المشاركة الفعلية في اجتماعات بعض اللجان الدولية ذات الأولوية لمصر واعتماد الدراسات العلمية كأساس للنقاشات حول البنود والموضوعات الهامة لمصر في لجان الكودكس الدولية ذات الصلة بصحة وسلامة المستهلكين.

وانتهت ورشة العمل إلى ضرورة التنسيق والتكامل بين كافة القطاعات والجهات المعنية بالتجارة لتحقيق متطلبات اتفاقيات منظمة التجارة العالمية (WTO)، كذلك الاستفادة من الخبرات والإمكانات المتاحة لتذليل العوائق أمام التجارة البينية وحل مشاكل المصدرين والمستوردين، من خلال التوافق بالقدر الممكن مع المواصفات الدولية.

روسيا ترفع الحظر المفروض على تصدير البطاطس المصرية من ٨ مناطق زراعية

أعلنت السلطات الروسية موافقتها على رفع الحظر المفروض على تصدير البطاطس المصرية من ٨ مناطق زراعية والسماح ببدء التصدير من هذه المناطق اعتباراً من ٦ يونيو الماضى.

ويأتي هذا القرار تتويجاً للمفاوضات التى أجريت فى روسيا على هامش فعاليات اللجنة المصرية الروسية المشتركة التى عقدت بالعاصمة موسكو نهاية شهر مايو الماضى والتى تم خلالها بحث القيود المفروضة علي تصدير البطاطس المصرية من المناطق الـ ٨ منذ عام ٢٠١٥ .

ومن جانبه أوضح الوزير مفوض تجارى ناصر حامد رئيس المكتب التجارى المصرى بموسكو أن المكتب كان قد قام بترتيب لقاءاً بين الدكتور احمد العطار رئيس الادارة المركزية للحجر الزراعى المصرى ومسئولى الهيئة الفيدرالية للحجر الزراعى والبيطرى الروسية حيث تم بحث المشكلات الفنية التى تعوق حركة الصادرات والواردات الزراعية بين البلدين ومن بينها البطاطس وتم خلال الاجتماع التأكيد على أهمية قصر حظر استيراد البطاطس المصرية من الحوض الزراعى (المزرعة) الذى يثبت وجود العفن البنى به وآلا يتم الحظر من المنطقة بالكامل كما حدث فى الأعوام الأخيرة .

وأشار الى أن الجانب الروسى أصدر قراره بعد قيام الجانب المصرى بإمداده بنتائج التحاليل التى تمت بناء على طلب روسى حول العفن البنى فى بعض المزارع التى تم تصدير بطاطس منها لروسيا، حيث تأكدت الهيئة الفيدرالية الروسية للحجر الزراعى والبيطرى من سلامة إجراءات زراعة وتصدير البطاطس المصرية وجودتها واستيفائها لشروط ومواصفات الصحة والصحة النباتية الروسية الدولية .

بمشاركة هيئة المواصفات والجودة

ورشة عمل تدريبية حول جهود هيئة الدستور الغذائي في البلدان العربية على الصعيدين الوطني والإقليمي

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية – مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

تم تنظيم ورشة عمل تدريبية حول «تحديد أولويات جهود هيئة الدستور الغذائي في البلدان العربية على الصعيدين الوطني والإقليمي» واستضافتها العاصمة اللبنانية بيروت خلال شهر ابريل الماضى بمشاركة أعضاء مجموعة عمل المبادرة العربية للدستور الغذائي ونقاط الاتصال ومنسقو اللجان الوطنية للدستور الغذائي بالدول العربية وذلك بدعوة من دولة لبنان بصفتها رئيس المبادرة العربية في الدستور الغذائي المنبثقة عن المبادرة العربية لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة والتي تهدف إلى:

- تعزيز الهيكليات الوطنية للدستور الغذائي.
- تعزيز التواصل الإقليمي والتنسيق بين الدول الأعضاء في شؤون الدستور الغذائي.
- تعزيز المشاركة الفعالة للدول الأعضاء وللإقليم في وضع و/أو مراجعة معايير الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة مع مراعاة الحالات والاحتياجات الوطنية والإقليمية.

شارك في هذا الاجتماع ممثلي دول كل من (الجزائر –مصر –العراق – السعودية –لبنان –اليمن –المغرب –السودان –تونس) إلى جانب ممثلين عن (المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين – المنظمة العربية للتنمية الزراعية – منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) – منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو)).

مثل وفد مصر في هذا الاجتماع:

- م. حنان فؤاد (عضو فريق العمل بكل من الفريق العربي لسلامة الأغذية وتسهيل التجارة والمبادرة العربية للدستور الغذائي - مقرر اللجنة الوطنية لدستور الأغذية).
- م. أحمد محمد الحلو (نقطة اتصال الكودكس – مصر).

ركزت ورشة العمل على عدة نقاط أهمها:

- بيان نسبة المشاركة الحالية للدول العربية في اللجان الدولية للدستور الغذائي ونقاط القوة والضعف.
- شرح لأهم أنشطة الدستور الغذائي الحالية مع تسليط الضوء على الاستراتيجية الخاصة بالدستور الغذائي (٢٠١٤-٢٠١٩).
- أهم مستجدات ونتائج الاجتماعات الأخيرة والموضوعات المستقبلية للجان العامة وكذلك اللجان السلعية للدستور الغذائي.
- عرض أجندة عمل اللجنة التنفيذية واللجنة الرئيسية لهيئة الدستور الغذائي في للدورة القادمة ٢٠١٨.
- مناقشة نتائج الاستبيان الذي تم إرساله للدول العربية قبل الاجتماع.
- مناقشة معايير تحديد أولويات مشاركة الدول العربية في لجان الدستور الغذائي.
- تحديد واستعراض اللجان الهامة لكل دولة من الدول العربية على حدة.
- تقييم أعلى اللجان أهمية وفقا لاختيار الدول العربية.
- شرح لكيفية تقييم الدستور الغذائي على المستوى الوطني من خلال أداة التقييم المعدة من قبل إدارة دعم الدستور الغذائي CTF٢.

أهم النتائج والتوصيات:

١- تم تحديد أهم المعايير الأساسية لتحديد أولويات مشاركة الدول العربية في الدستور الغذائي والتي تضمنت:

بالتعاون بين وزارة التجارة والصناعة وجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعى

٢٠٠ مزرعة نخيل بواحة سيوة تحصل على الشهادة الاوروبية والامريكية للزراعة العضوية

أعلنت وزارة التجارة والصناعة عن حصول ٢٠٠ مزرعة نخيل بواحة سيوة على شهادة المطابقة للإنتاج العضوي وفقاً للوائح والتشريعات الاوروبية والامريكية المعترف بها دولياً وذلك نتيجة المجهودات الكبيرة التي قدمتها جمعية سيوة لتنمية المجتمع وحماية البيئة لتأهيل وتدريب أكثر من ٢٠٠ مزارع من أصحاب الحيازات الصغيرة بالتعاون مع مركز البحر الأبيض المتوسط للاعتماد والتفتيش الزراعي تحت إشراف وزارة التجارة والصناعة وبدعم من جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي.

وأوضحت الوزارة – في بيان لها- أن شهادة الزراعة العضوية للتمور المصرية بواحة سيوة ستفسح المجال لأصحاب المزارع في تسويق منتجاتهم بطريقة أفضل وبسعر أعلى، إلى جانب زيادة تنافسية التمور المصرية على المستويين الإقليمي والدولي وفتح أسواق جديدة لوصول التمور المصرية إلى الأسواق الدولية.

وأشارت الى الاهتمام الكبير الذي توليه الدولة بقطاع التمور باعتباره أحد أهم القطاعات الواعدة القادرة على تحقيق طفرات في معدلات أداء النمو الاقتصادي والصادرات المصرية وتوفير العديد من فرص التشغيل، حيث تحتل مصر المرتبة الأولي على مستوى العالم في إنتاج التمور بنسبة ١٧,٧٪ والمرتبة الأولي على المستوى العربي بنسبة تصل إلى حوالي ٢٣ ٪، لافتة إلى أن صادرات التمور المصرية حققت خلال الربع الأول من العام الجاري نموًا كبيرًا حيث بلغت ٣٠ ألف طن بقيمة ٢٩,٤ مليون دولار مقارنة بـ١٧,٨ ألف طن خلال نفس الفترة من عام ٢٠١٧، بنسبة زيادة بلغت نحو ٧٠٪.

ومن جانبه أكد الدكتور عبد الوهاب زايد أمين عام جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي على توجيهات سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان، نائب رئيس مجلس الوزراء، وزير شؤون الرئاسة بدولة الإمارات بدعم وتنمية قطاع نخيل التمر في مصر، لافتاً إلى أن الشهادة تسهم فى تحقيق ٤ فوائد أساسية لجمعية سيوة لتنمية المجتمع وحماية البيئة تتضمن تمكين قسم الزراعة العضوية بالجمعية للعمل بكفاءة عالية لخدمة المزارعين ومنتجي الزراعات العضوية من خلال تدريب وتأهيل المزارعين وتقديم الإرشادات اللازمة لهم إلى جانب حملات التوعية لرفع مستوى الوعي بأهمية الزراعة العضوية من الناحية الاقتصادية والبيئية والصحية، بالإضافة الى تسهيل إجراءات التعاقد مع الشركات التصديرية التي تستهدف الأسواق الأوروبية والاسيوية والعربية، فضلاً عن تدريب العاملين في عدد من مصانع التمور في سيوة على آلية التصنيع بالطريقة العضوية.

- جوانب الصحة العامة: (الأمراض المنتقلة عبر الغذاء – مشاكل سوء الغذاء والتغذية)
- جوانب اقتصادية : (السلع الغذائية الاستراتيجية والهامة في الاستيراد والتصدير-السلع الغير مطابقة للمواصفات الدولية)
- تطوير أنظمة مراقبة الأغذية: (الإطار التشريعي للأغذية – الخطة السنوية لمراجعة أنظمة مراقبة الأغذية – متطلبات تعديل أنظمة مراقبة الأغذية للتوافق مع اتفاقية WTO/SPS)
- الإمكانيات المتاحة: (وجود خبرات علمية فعالة – موارد مالية مخصصة)
- تنمية القدرات: (تطوير وتحديث البيانات الوطنية المطلوبة عن مخلفات المبيدات أو العقاقير البيطرية على سبيل المثال-التوافق مع مواصفات الكودكس الدولية)

٢- تنسيق وتوحيد الرد بين الدول العربية في الموضوعات الهامة على المستوى الوطني أو الإقليمي.

٣- أهمية المشاركة في اجتماعات الشرق الأدنى بأقصى درجة.

الخطوات المستقبلية:

- إعادة ترتيب أولويات لجان الدستور الغذائي وفق المعايير المتفق عليها عالميه وإرسالها إلى المبادرة.
- المساهمة في عمل وثيقة موحدة متضمنة تجميع كافة المواضيع ذات الأهمية للدول العربية وتعليقات الدول عليها لتنسيق الرد وتوحيد الآراء بقدر المستطاع قبل اجتماعات اللجنة الرئيسية.

هيئة تنمية الصادرات تنظم بعثة تجارية لهولندا بمشاركة ١٠ شركات صغيرة ومتوسطة فى مجال الحاصلات الزراعية

نظمت هيئة تنمية الصادرات بعثة تجارية لمدينة روتردام الهولندية ضمت ١٠ شركات مصرية صغيرة ومتوسطة تعمل في مجال الحاصلات الزراعية استهدفت الترويج للصادرات الزراعية المصرية للأسواق الهولندية وذلك في إطار مبادرة التجارة الخضراء .

وقالت السيدة/ شيرين الشوربجي الرئيس التنفيذي لهيئة تنمية الصادرات ان البعثة تضمنت زيارات ميدانية لـ٥ مصانع من كبرى المصانع الهولندية العاملة في مجال الحاصلات الزراعية استهدفت عقد لقاءات مع مديري ومسئولي التصدير بهذه المصانع للتعرف على اساليب التصنيع الحديثة في مجال الحاصلات الزراعية، لافتةً الى ان الشركات المصرية استعرضت منتجاتها وقدرتها على التصدير للسوق الهولندي.

وأضافت ان الجانب الهولندي قام باستعراض اشتراطات ومتطلبات دخول الاسواق الاوروبية وخاصة السوق الهولندي وشهادات الجودة المطلوبة، بالإضافة الى المشكلات التي تواجه المستوردين الاجانب عند استيراد المنتج المصري.

وأوضحت الشوربجى أن الشركات المصرية قامت خلال البعثة بعرض منتجاتها بقاعة خاصة بالمنطقة الصناعية بروتردام حيث تم عقد لقاءات ثنائية B2B للمصدرين المصريين مع كبار المستوردين وممثلي السلاسل التجارية في هولندا وذلك بالاستعانة بشركة استشارية هولندية.

وتابعت أن الوفد المصري استعرض مع مسئولي وزارة الصناعة الهولندية اشتراطات الحكومة الهولندية واللوجستيات الخاصة باستيراد الحاصلات الزراعية وكيفية دخول السوق الهولندي وكذلك طرق تصدير الحاصلات الزراعية المصرية الى هولندا وشهادات الجودة المطلوبة، مشيرة الى أن الجانب الهولندي أكد على أنه بدءا من عام ٢٠٢٠ لن يتم السماح للحاصلات الزراعية بدخول هولندا إلا بعد الحصول على شهادة Fair Trade.

جودة وسلامة الأسماك

م. أحمد عبده علي - أخصائي إنتاج الأسماك بالهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية

لحوم الأسماك هي الأفضل من حيث المذاق والاستساغة والأجود لصحة الإنسان بالمقارنة بأنواع اللحوم الأخرى وهي اللحوم الطرية والمفيدة صحياً للإنسان والأرخص بين أنواع اللحوم الأخرى في مجملها. وفي هذا المقال نجيب على بعض التساؤلات الهامة حول الأسماك من حيث الإنتاج الطبيعي والمصايد وحياتية الأسماك أو الاستزراع بكافة أشكاله وطرقه المختلفة.

عوامل طزاجة وجودة الأسماك:

حياتية الأسماك:

يختلف تصنيف الأسماك حسب عوامل عدة مثل:

- عضلات الأسماك إن كانت حمراء أو بيضاء: فهناك أسماك لحمية مثل (التونة) وأسماك نصف دهنية مثل (العائلة البورية) وأسماك دهنية مثل (ثعبان السمك)، حتى أجزاء جسم السمكة نفسها أو أنسجة ولحوم الأسماك تختلف في التركيب من حيث نسب (البروتين ، الزيوت ،.....).

- المياه التي تعيش فيها: هناك أسماك المياه المالحة مثل (الدنيس والقاروص) وأسماك المياه الشروب/خليط مثل (العائلة البورية)، أسماك المياه العذبة مثل: (البلطي، المبروك) وأسماك المياه الباردة مثل كثير من الأصناف البحرية وأسماك المياه الدافئة مثل كثير من أسماك المياه العذبة.

- طبيعة الحياة: هناك أسماك مهاجرة مثل (ثعابين السمك والسالمون) وهي أكثر احتواء على اللحم والطاقة والدهون وأسماك نصف مهاجرة مثل (العائلة البورية) وأسماك متوطنة مثل (البلطي).

بينما تتوقف جودة الأسماك على:

- النوع عند الصيد: حيث تفسد الأسماك الدهنية أسرع من اللحمية وأسماك المياه الباردة عن تلك التي في المياه الدافئة والأسماك المهاجرة عن المتوطنة.

- حجم الأسماك: فكلما زاد حجم الأسماك تزيد مدة حفظها نظراً لزيادة مساحة السطح المعرض للميكروبات فتتوزع وتكون غير متراكمة بخلاف الأسماك صغيرة الحجم.

- موقع الصيد: من حيث نوع الغذاء الطبيعي المتواجد، مواسم وضع البيض والتكاثر، النقل والتداول وبُعد المسافة والوقت المستهلك من المصيد للمستهلك النهائي وطريقة وحرفة الصيد المستخدمة.

- الملوثات والمخلفات: مثل الصرف الصناعي وغير الصحي والزراعي تؤثر بالسلب على جودة الأسماك وسرعة تعرضها للفساد والتلوث الميكروبي.
اختلاف وجود ونوعية الهائمات والبلانكتون: الموجودة للتغذية الطبيعية في الطبيعة.

- الأحماض الدهنية والعضلات ومدى استساغتها وطعمها حسب الغذاء الموجود بالمياه.

- المواسم وجنس وعمر الأسماك وقت الصيد وهنا نجد أن بعض الأسماك السامة تعود سميتها لبعض تلك الأسباب مثل (سمكة القراض أو الأرنب أو النفاخ).

- احتياطات جودة الأسماك عند الصيد والتداول:

- عدم تهتك وتهرئ وتمزق الأسماك عند الصيد والنقل والتداول والتخلص من أي أسماك مشوهة أو ممزقة.

- نزع الأحشاء على متن مراكب الصيد قبل التداول كلما أمكن.

- فرز وتحجيم الأسماك حسب الأحجام والأصناف المختلفة.

- اختيار طوايل وصناديق مثقبة القاعدة للتصفية مصنوعة من الخشب أو البلاستيك.

- غسل الطوايل والصناديق جيداً قبل رص الأسماك فيها.

- غسل الأسماك بخرطوم مياه نظيف ومياه نظيفة وتوضع الأسماك بطريقة تمنع تكدسها في أكوام في الأحواض حتى لا تتأذي ولا تتلوث بالعوالق والملوثات.

- يوضع الثلج المجروش النظيف في قاعدة الطوايل والصناديق ثم ترص فوقها الأسماك ثم توضع عليها طبقة أخرى من الثلج المجروش (يمكن وضع مضاد حيوي للثلج المستخدم ولكن يجب مراعاة الوحدات المقررة غير المؤثرة على صحة الإنسان والفترة الزمنية للسحب).

- ترص الأسماك في طبقة واحدة كلما أمكن بحيث تكون الرؤوس عكس الذيول.
لا تستخدم الأدوات الصلبة والحديدية في نقل وفرز وتداول الأسماك.

- يمكن وضع بعض المهدئات عند نقل الأسماك الحية بعد الصيد حسب الوحدات المقررة غير المؤثرة على الصحة، لتقليل مقاومة الأسماك وتقليل حركتها بالتالي زيادة جودتها.

- احتياطات جودة الأسماك بعد عملية الصيد:

يحدث للأسماك «إسفكسيا» الاختناق لغياب الأكسجين عنها، حيث تتراكم الأسماك في مساحات ضيقة وفوق بعضها البعض وتتكون نواتج لعمليات التمثيل الغذائي بالدم والأنسجة ويحدث شلل في الجهاز العصبي ومن ثم الجهاز التنفسي. وتفرز الأسماك المخاط الذي يختلف باختلاف النوع السمكي حسب كميته الطبيعية والذي يعتبر بيئة غنية ومناسبة جداً لنمو الميكروبات ومن ثم تظهر الروائح الغريبة. وتتوقف الإمدادات الدموية للعضلات ويختل النظام الأسموزي والجهاز المناعي، ويحدث الانحلال الجليكولي حيث يتكون حامض اللاكتيك ويحدث ما يسمى «التيبس الرمي» حيث ينخفض مستوى الأس الهيدروجيني من خلال تكوين الأكتوميسين وتكسير الجليكوجين بين أنسجة العضلات فتتصلب العضلات وتنقبض بشدة (ولا ترجع طبيعة أنسجة اللحم كما كانت والأسماك حية، لذلك يفضل بعض المستهلكون طهي الأسماك وهي حية أو يفضل بعض الصيادون استخدام الكهرباء عند الصيد ولكن الفرق ليس كبيرا جدا). ولا تعود الأسماك الى حالتها الأولى بعد التصلب العنيف لأنسجة العضلات «التيبس الرمي»، ولكن مع سرعة تبريد أو تجميد الأسماك ومراعاة الحفظ الجيد لها تكون اللحوم بحالة ممتازة مقاومة لمراحل الفساد، حيث لا تتكمش الألياف العضلية كما بالصورة الواضحة في اللحوم الحمراء عند الطبخ. ويختلف زمن «التيبس الرمي» بإختلاف جودة الصيد والنقل والتخزين والجليكوجين، فزيادة نسبته يؤخر ويقلل من فعل «التيبس الرمي»، والإجهاد الشديد في عمليات الصيد يؤدي الى استهلاك هذا الجليكوجين حيث تتوقف الإشارات العصبية والسيال العصبي ونقل الهرمونات وتتزنخ الدهون وتتحلل البروتينات وتنخفض الحرارة ويحدث تحلل داخلي بفعل الإنزيمات بعد النفوق وظهور الروائح الغريبة المميزة للفساد وهذا كله مع زيادة الحمل البكتيري وغزو الميكروبات.

- مظاهر جودة وسلامة الأسماك:

- المظهر العام لجسم الأسماك والشكل الخارجي سليم، غير مقطوعة الزعانف أو متهرئة أو ممزقة، وكأنها حية، ولها رائحة الأعشاب البحرية وقوامها متماسك ولا ينفصل اللحم عن العظام عند شق الأسماك أو عمل شرائح (فيليه) ولا يظهر عليها ألوان الصدأ، والقشور لا تنفصل عن الجسم بسهولة ولا تخرج من فتحات الإخراج سوائل ذات رائحة غريبة.

- الخياشيم لونها أحمر لامع ونظيفة ولا يوجد بها أي تهتك أو اهتراء أو وجود طفيليات كالديدان أو وجود مخاط كثيف عليها أو تحول لونها للأحمر الغامق أو البني أو المبرقش، فبعض الأمراض تحدث تدرنات وحبوب في الخياشيم وداخل الأسماك.

- العينان لامعة براقة ممتلئة ليست غائرة ولا يوجد بها ارتشاحات أو غازات أو ديدان.

- الاختبار الشهير «اختبار البصمة» فعند الضغط على جسم السمكة بالأصبع يرتد مرة أخرى النسيج لأعلى ولا يترك وراءه بصمه أو منطقة غائرة باللحم، لأنه إن حدث خلاف ذلك دل على تحلل العضلات.

- إذا أمسكنا برأس السمكة كما في أسماك البلطي لا ينحني ذيلها لأسفل بل تبدو مقاومة للانحناء وفي الأسماك الطويلة كالبوري إذا وضعنا أيدينا تحتها بشكل أفقي بعد الرأس أو في المنتصف لا ينحني طرفيها للأسفل.

- إذا وضعت الأسماك في الماء تُغمر للأسفل ولا تطفو على السطح، فالأسماك عندما تنفق تطفو على سطح الماء ثم تغطس ثم تطفو مرة أخرى وهذا يوضح مراحل الفساد المختلفة بسبب فعل الإنزيمات المحللة، فإذا غطس السمك بحوض مملوء بالمياه دل على أنه ليس طازجاً جداً (فريش).

- يتجمد الدم بعد النفوق ولكن بعد التحلل يبدأ بالرجوع للحالة السائلة، لذا يجب ألا تظهر آية ارتشاحات دموية أو أي سوائل من سوائل الجسم.

- يجب التأكد من مصدر الأسماك ونوعها، حيث توجد طرق للغش لأصناف الأسماك وبيعها على أنها أصناف أخرى أغلى، أو تكون الأسماك منزوعة الرأس، أو مدهونة الخياشيم.

- عند فتح وتنظيف الأسماك لا تخرج روائح كريهة أو تظهر ديدان، ويختلف هذا مع كمية ونوعية الغذاء الطبيعي الموجود بالأمعاء عند الصيد (ويجب التفرقة بين الديدان والأمعاء والحبل الشوكي أو الزوائد الأعورية الموجودة في بعض الأصناف) وينصح بتصويم الأسماك قبل الصيد بالمزارع السمكية.

- عند أكل الأسماك يجب ألا يكون طعم اللحم متغير أو مر أو برائحة الجازولين (الجاز) حيث أنها قد تكون تغذت على بعض الأصناف من الطحالب التي تكون ميكروتوكسينات (سموم) .

- يجب عند تنظيف الأسماك التأكد من أن الكبد بحالة جيدة غير متضخم أو متدرن أو مهترئ أو متغير اللون أو باهت، حيث قد تكون الأسماك في بيئة مائية محتوية على عناصر معدنية ثقيلة أو وجود بعض الأمراض.

تعد الأسماك المشوية أفضل صحياً من المقلية في الزيت خصوصاً لمرضى السكري وأمراض القلب والسمنة، أما الأسماك المقلية في الزيت المغلي أفضل في التسوية لتخلل الزيت الساخن بداخل أنسجة الأسماك كذلك عند الشك بتلوث الأسماك بالعناصر الثقيلة ومتبقيات المبيدات أو أن الأسماك كانت تعيش بمياه ملوثة بمياه الصرف.

مصر تشارك في إجتماعات مجموعة العمل الحكومية الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية بكوريا الجنوبية

م. رضا محمد سيد

الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية بهيئة المواصفات والجودة

المضادات الميكروبية هي مجموعة كبيرة تضم مضادات الفيروسات، الفطريات والطفيليات والمضاد الحيوي احداها. فمضادات الميكروبات تقوم بوظيفتها الأساسية عن طريق استغلال الفرق في التركيب الكيميائي بين الميكروبات والإنسان، فتستطيع هذه المضادات قتل البكتيريا (أو إصابتها) بدون أن تشكل أي خطر على صحة الإنسان، بما يطلق عليه طبيا السمية الانتقائية **selective toxicity**

أهمية مقاومة مضادات الميكروبات

ظهور مقاومة المضادات الميكروبية يشكل تهديدا عالميا كبيرا قد يغير طبيعة الطب. يقول اللورد أونيل في تقريره الموثوق الذي كلفته به حكومة المملكة المتحدة أنه بدون اتخاذ إجراءات على المستوى العالمي، بحلول منتصف هذا القرن، سيكون هناك ١٠ ملايين وفاة إضافية كل عام نتيجة مقاومة المضادات الميكروبية

ويمكن نقل البكتيريا المقاومة المسببة للأمراض وغير المسببة للأمراض من الماشية إلى البشر عن طريق استهلاك الأغذية، أو عن طريق الاتصال المباشر مع الحيوانات أو نفاياتها في البيئة. وأي آلية تساعد على انتشار البكتيريا لديها القدرة على نقل البكتيريا المقاومة وبالتالي فإن سلسلة الغذاء هي مسار المخاطر النظرية لنقل وانتشار المضادات الميكروبية من الحيوانات إلى البشر. وعلى الرغم من ذلك، فإن الأدلة المباشرة على معدل وفيات الأمهات في البشر الناتجة عن استهلاك المنتجات الغذائية محدودة للغاية. ومع ذلك، هناك إجماع متزايد على أن الاستخدام غير الضروري لمضادات الميكروبات في الحيوانات والزراعة هو مصدر قلق كبير وأن التقليل من الاستخدام غير الضروري وغير الملائم لمضادات الميكروبات هو عنصر أساسي في استراتيجيات الحد من مقاومة المضادات الميكروبية.

وقد بذلت جهود ضخمة على الصعيد الدولي لمكافحة مبيدات الآفات خلال السنوات الثالثة الماضية وأعلنت الجمعية العامة للأمم المتحدة مكافحة مقاومة المضادات الميكروبية سبتمبر الماضي، كما خصصت المملكة المتحدة مبلغ ٣٧٥ مليون دولار أمريكي لصندوق فليمينغ لتحسين مراقبة الأمراض وتركز على العدوى المقاومة للأدوية في البلدان المنخفضة والمتوسطة الدخل.

دور الدستور الغذائي فى مكافحة المضادات الميكروبية

أنشأت هيئة الدستور الغذائي فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بمقاومة الميكروبات للأدوية التابع لهيئة الدستور الغذائي(TFAMR) عام ٢٠٠٥ على أن تكون اختصاصاته كالتالي :

تطوير إرشادات بشأن المنهجية والعمليات الخاصة بتقييم المخاطر وتطبيقها على مضادات الميكروبات المستخدمة في الطب البشري والبيطري، كما قدمتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية من خلال اجتماعات الخبراء المشتركة بشأن تقدير المخاطر المكروبيولوجية، وبالتعاون الوثيق مع المنظمة العالمية لصحة الحيوان والعمل لاحقاً على دراسة خيارات إدارة المخاطر ذات الصلة. وفي هذه العملية يجب الأخذ بالإعتبار ما يجري من أعمال في هذا المجال قطرياً وإقليمياً ودولياً. ملاحظة :قامت هيئة الدستور الغذائي في دورتها الرابعة والثلاثين (٢٠١١) بحل الفريق عقب اكتمال مهمته.

وقد وافقت هيئة الدستور الغذائي في يوليه ٢٠١٦ على إعادة إنشاءه من أجل تنقيح وتحديث مدونة ممارسات الدستور الغذائي بشأن مقاومة مضادات الميكروبات ولأول مرة وضع مبادئ توجيهية للمراقبة المتكاملة للمضادات الميكروبات التي يمكن اعتمادها من جانب البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي بطريقة تدريجية لتعكس قدراتها على الأشتراك في هذه المنظومة .وهذه النصوص الجديدة من شأنها أن تكمل الخطط الوطنية التي تضعها بلدان كثيرة، بدلا من أن تشتت انتباهها، كما تعتبر هذه النصوص أساسا متينا للعمل الذي يتعين القيام به.

عقدت اجتماعات مجموعة العمل الحكومية الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية المنبثقة عن اللجنة الدولية لدستور الأغذية (Codex) بمدينة جيجو- كوريا الجنوبية خلال الفترة من ٢٧ نوفمبر الى الأول من ديسمبر ٢٠١٧.

مثل جمهورية مصر العربية في اجتماعات هذه اللجنة:

- د/ منى عبد المسيح .. الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- د/ وسام حسين.. الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- م / رضا محمد سيد.. الامانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية المشكلة بالهيئة – رئيس الوفد

ناقش الإجتماع الموضوعات التالية :-

- الموضوعات التي أحالتها لجنة الدستور الغذائي والهيئات الفرعية الأخرى ذات الصلة.
- الموضوعات الناشئة عن عمل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية وغيرها من المنظمات الحكومية الدولية والتي تتضمن:
- تقرير مرحلي عن المشورة العلمية بشأن المضادات الميكروبية المنقولة عن طريق الأغذية .
- معلومات عن دور هذه الجهات فيما يتعلق بأنشطة المقاومة للمضادات الميكروبية.
- المسودة المقترحة لمراجعة مدونة الممارسات لتقليل مقاومة مضادات الميكروبات (عند الخطوة الثالثة من إجراءات الكودكس) .
- مسودة المبادئ التوجيهية المقترحة بشأن المراقبة المتكاملة لمقاومة المضادات الميكروبية.
- خلص الإجتماع الى النتائج الإيجابية التالية :-
- استعرضت المنظمات الدولية (منظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO والمنظمة الدولية لصحة الحيوان OIE) جميع الأنشطة المتعلقة بالمضادات الميكروبية وتجربتهم في التوعية بخطر المضادات الميكروبية المتزايد على صحة الانسان والحيوان وتأثيرها على سلامة الأغذية والأمن الغذائي، كما أشارت هذه المنظمات الى أن جميع الوثائق المتعلقة بهذه الأنشطة متاحة على المواقع الالكترونية الخاصة بهم .
- إنشاء مجموعة عمل إلكترونية بقيادة أمريكا لمراجعة مسودة تعديل مدونة الممارسات لتقليل المقاومة للمضادات الميكروبية على أن يؤخذ في

الاعتبار ما يلى :

- التعليقات الواردة من الأعضاء والمراقبين بشأن المقدمة والمجال .

- إعادة هيكلة الجزء الثانى من المسودة لتوسيع نطاق التطبيق الذي وافقت عليه هيئة الدستور الغذائي CODEX في اجتماعها رقم (٤٠) ليشمل مصنعي الأغذية.

- تعديل المسودة يقوم على أسس تحليل المخاطر ويستند على أساس علمي ونصوص المنظمة العالمية لصحة الحيوان.

- النظر بعناية في استخدام مصطلح المضادات الميكروبية والاهمية الطبية لها .

- استراتيجية عمل مصرية لصحة العالمية وكذلك الاستراتيجيات الأخرى للحد من المقاومة للمضادات الميكروبية.

- إعادة مراجعة التعاريف لإضافة التعريف الخاصة بالسلسلة الغذائية والمضادات الميكروبية الطبية، مصطلح خارج الاستخدام الذى يدون على بطاقة البيانات .

- إعادة النظر البنود المتعلقة بالاتصالات ومسؤوليات المستهلكين.

- انشاء مجموعة عمل إلكترونية دولية بقيادة نيوزيلندا لتنقيح المسودة الخاصة بالمبادئ التوجيهية المقترحة بشأن المراقبة المتكاملة لمقاومة المضادات الميكروبية في ضوء ملاحظات الدول والمناقشات التي تمت في اجتماعات هذه اللجنة الدولية .

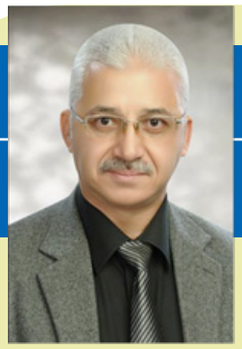
مخطط قيام الهيئة بالأنشطة التالية خلال الفترة القادمة:

- الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة عن هذا الإجتماع .

- تنظيم ورشة عمل بالتعاون والتنسيق مع هيئة الخدمات البيطرية بوزارة الزراعة للتوعية بخطر المضادات الميكروبية المتزايد على صحة الانسان والحيوان وتأثيرها على سلامة الأغذية وبدعم من المكاتب الاقليمية لمنظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO بالقاهرة .

- اعتماد مدونة الممارسات لتقليل مقاومة مضادات الميكروبات الصادرة عن CODEX كمواصفة قياسية مصرية .

الوجبات السّريعة
خطر يهدد أولادنا



م. أسامة غيث إبراهيم

مدير عام الجودة شركة الإسكندرية للزيوت والصابون

الوجبات السّريعة «Fast Food»، هي الأطعمة التي يتم تحضيرها بوقت أقل من الوجبات العادية المُحضرة في البيت وهي سهلة التحضير ولذيذة المذاق، مثل "البرجر" و"البيتزا" و"الساندويش" بأنواعها المختلفة، حيث إن هذه الوجبات وغيرها مما تعدّها المطاعم العالمية المشهورة غنية بالدّهون والمواد الحافظة والسُكريات والسُعرات الحرارية والتي من شأنها أن تؤدّي إلى أضرار عديدة.

أهم مكوّنات الوجبات السّريعة

- اللّحوم المقلية بالزيت:

كالدجاج المقطّع والسمك المُغطى بطبقة من الطحين والبيض والخبز المفتت وتكمن المشكلة في الزيت المستخدم في الطهي الذي يحتوي على أنواع مختلفة من الزيوت المحتوية على نسبة عالية من الدهون والسُعرات الحرارية.

- اللحوم المعالجة:

كالسّجق والنّقانق واللّحم المُدخّن وهذه الأصناف أيضاً تحتوي على نسبة عالية من الدّهون والصوديوم، كما أن اللحم المدخن يحتوي على نسبة عالية من ثاني أكسيد الكربون.

- اللحوم المشويّة:

كلحم البرجر المشوي والشاورما وهذه الأصناف من أكثر الأطعمة التي تحتوي نسبة عالية من الدهون الحيوانية والنباتية مقارنة بالأصناف الأخرى، ناهيك عن أن بعض الخلطات المستخدمة في هذه الأطعمة تحتوي على مواد كيماوية ومنكهات اصطناعية.

- المقليات:

أطعمة عادةً مقطّعة ومجمدة وغالباً مقليَّة نصف قلي بحيث يعاد قليها مرة أخرى عند التقديم حتى تصل لدرجة النّضوج التّام وهذه الأصناف تحتوي على نسب عالية من الصّوديوم والدّهون والسُعرات الحرارية.

- السّكريات:

المشروبات الغازية والعصائر الصّناعية وبعض أطباق الحلويات وهي تحتوي على نسب عالية من السُكر، والمواد الحافظة، والمواد الكيماوية.

- الصلصات:

كالمايونيز والمسطردة وكل ما يُدهن داخل الشّطائر وكلها محتوية على نسبة زيوت وصوديوم عالية.

- أضرار الوجبات السّريعة

تعدّدت الدّراسات والأبحاث على جميع أنواع الوجبات السّريعة، التي يتم بيعها في المطاعم المشهورة وغيرها، حيث تبيّن لكثير من الباحثين - بعد التعرّف على مكوّنات هذه الوجبات - أنها ذات أضرار جسيمة بصحّة الإنسان. كما أنهم وجدوا الآثار السّلبيّة التي ظهرت على كثير من الأشخاص الذين اعتادوا تناول هذه الوجبات بشكل متكرّر، فمن هذه الأضرار ما يؤدي إلى أمراض خطيرة وقاتلة ومن أهم هذه الآثار والأضرار السّلبية على جسم الإنسان وصحته العامة.

- أمراض القلب والشرايين : إن نسبة الدّهون المرتفعة التي تحتويها هذه الوجبات تساعد على ارتفاع مستوى الكوليسترول في الدم والذي بدوره من أهم الأسباب لإرتفاع ضغط الدّم وتصلّب الشرايين والجلطات وارتفاع سكر الدّم.

- السّمنة المُفرطة : تشير الدّراسات إلى أن الوجبات السريعة الحالية تضاعفت نسبة السُعرات الحرارية فيها إلى أربع أو خمس مرات مقارنة بسبعينيات القرن الماضي وهذا من الطبيعي أن يؤدى إلى ارتفاع في مستويات السُمنة لدى الأشخاص الذين يتناولونها، كما أن السّمنة من أكثر الأسباب التي تؤدي إلى الكثير من الأمراض المختلفة، كأمراض القلب والشرايين والأمراض النّفسية والعظام وغيرها.

- مشاكل الجهاز الهضمي :الوجبات السّريعة التي تحتوي على نسبة عالية من السكريات، تؤدي إلى تسوّس الأسنان، كما أنها تسبّب أمراض عسر الهضم والقرحة، فقد كان من المعتقد سابقاً أن الأسباب الوحيدة للقرحة هي المأكولات الحارّة والتوتر النفسي والدخان ولكن اكتشف مؤخرا أن الوجبات السريعة المحتوية على نسبة عالية من الزيوت وافتقارها للفيتامينات والألياف أيضاً من مسبّبات القرحة المُزمنة والتهاب القولون العصبي.

- هشاشة العظام : بما أن هذه الأطعمة تفتقر وبشكل كبير للفيتامينات والمعادن اللازمة، فمن الطبيعي أن نجد هشّاشة في العظام، كما أن المشروبات الغازية المقدّمة مع هذه الوجبات تمنع امتصاص عنصر الكالسيوم الضروري للعظام.

- السرطان : أكدت الدراسات على صلة مرضى سرطان القولون والأمعاء بالوجبات السريعة، حيث لوحظ ارتفاع نسبة هذا النوع من السّرطان بالأشخاص الذين يتناولون هذه الأطعمة بشكل معتاد، ناهيك أن بعض الأصناف خاصّة اللحوم المدخنة التي تحتوي نسبة عالية من ثاني أكسيد الكربون قد تؤدّي إلى مرض السرطان.

- خطوات تحد من تناول الوجبات السريعة:

هناك خطوات للإبتعاد عن هذه الوجبات للحصول على جسم صحي ومتوازن ومن هذه الخطوات ما يلي:

- قوة الإرادة :

يجب أن يتحلى الشخص الذي ينوي الإبتعاد عن هذه الأطعمة بقوة الإرادة وذلك بالإقتناع التام بأن هذه الوجبات ضارة بالصحة وأن الأشخاص الذين كانوا يعيشون سابقا هم أكثر صحة منا، لعدم وجود الوجبات السريعة في زمانهم.

- شرب الماء :

من المعروف أن الماء من أفضل الأمور المساعدة في تخفيف الوزن وكذلك يساعد الماء على فقد الشهية الزّائدة عن الحد المطلوب، فيجب إعطاء الجسم حصّته المطلوبة من الماء اللازم للجهاز الهضمي وخلايا الجسم.

- الإستبدال :

يمكننا استبدال كل صنف من أصناف الوجبات السريعة بأصناف أخرى ولكنها صحية ومفيدة، فمثلاً نستبدل المشروبات الغازية والعصائر المُصنّعة كيميائيا بالعصير الطبيعي وكذلك يمكن استبدال اللحوم الغنية بالدّهون بأنواع أخرى كالأسماك وصدر الدجاج المنزوع الجلد وحتى اللحوم العادية ولكن بشرط أن تكون محضرة بشكل صحي، كما يمكن أن نستبدل الأطعمة المقلية بالأطعمة المسلوقة والمشوية بشكل صحيح، كما يمكن استبدال الحلويات التي تحتوي على موادٍ ضارّة بالصحّة، بحلويات نعدّها في البيت خالية من المواد الحافظة والكيماويات.

- التوعية للمخاطر:

يجب على الأهل توعية الأطفال والمراهقين وتحذيرهم من مخاطر هذه الوجبات التي من الممكن أن تضر بصحّتهم.

- ممارسة الرّياضة: إن ممارسة الرياضة يساعد على إفراز هرمون «الإندروفين» والذي بدوره يحد من الرّغبة الشديدة لتناول الحلويات وهذه الوجبات.

- تناول الوجبة قبل الخروج من البيت: في غالب الأحيان يلجأ البعض إلى تناول هذه الوجبات السّريعة بسبب عدم تناولهم وجباتهم الطبيعية في البيت، حيث إن الطعام المُعد في البيت صحّي للجسم؛ وذلك لإحتوائه على الفيتامينات والمعادن اللازمة لصحة الجسم.

اليوم العالمي لسلامة الغذاء
World Food Safety Day

أحمد محمد الحلو
الأمين الفني للجنة المصرية لدستور الأغذية (كودكس)

من حق كل انسان الحصول على طعام آمن، لا يسبب له أي ضرر صحي عند تناوله سواء بسبب الشوائب (المعادن ، الحجارة ،.... إلخ) ، أو الملوثات الميكروبيولوجية (البكتيريا ، الفيروسات ، الطفيليات... الخ) أو المواد الكيميائية وغيرها.

وفي عالم متنوع مع وجود أنظمة قانونية وسياسية وإدارية مختلفة تدرك أهمية المشاركة الفعالة في وضع قواعد عالمية للسلامة الغذائية، طالبت العديد من البلدان المنظمات الدولية بالإهتمام بسلامة الأغذية.

وحتى وقتنا الحالي، تم تحديد أكثر من ٢٠٠ مرض يسببهم التلوث الغذائي، تتراوح أعراضهم بين مشاكل الجهاز الهضمي إلى الأمراض المزمنة طويلة الأجل مثل السرطان وبعضها الوفاة، مما يعد من أعظم الأخطار على الصحة في جميع أنحاء العالم وعائقا كبيرا أمام التنمية الإجتماعية والاقتصادية في البلدان.

في الوقت الذي تشير التقديرات إلى زيادة بنسبة ٣١٪ في عدد سكان العالم بين عامي ١٩٩٦ و ٢٠٢٠، مع وجود حوالي ٩٨٪ من هذه الزيادة في البلدان النامية.

وقد تضمن تقرير منظمة الصحة العالمية حول الاحصاء العالمي للأمراض المنقولة بالغذاء أن كل عام يصاب حوالي ٦٠٠ مليون شخص في جميع أنحاء العالم (أي ١ من كل ١٠) بالمرض بعد استهلاكهم لطعام ملوث، يموت منهم ٤٢٠ ألف شخص.

بينما يموت سنويا حوالي ١٢٥٠٠٠ طفل تحت سن ٥ سنوات من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

ليس هذا فحسب، بل عند تقدير العواقب الاقتصادية الناتجة عن قيمة المحاصيل والمنتجات الحيوانية التي تدهورت نتيجة للتلوث والتكاليف الطبية لعلاجها وفقدان الإنتاجية ستكون باهظة جدا وقد أشارت أحدث تقديرات وزارة الزراعة الأمريكية إلى أن الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية تكلف الدولة حوالي ١٥,٥ مليار دولار سنويا .ومن أجل دعم أنظمة السلامة الغذائية في الدول، دعت الحاجة إلى زيادة وصول هذه المعلومات من خلال حملات التوعية للقطاعات المختلفة وتثقيف المستهلكين حول الإعداد الجيد والتداول السليم للغذاء وتطوير المهارات لدى العاملين المسؤولين عن مراقبة الأغذية سواء في الحكومات أو قطاع الصناعة. لذا فإن وجود يوم عالمي لسلامة الغذاء يمثل أساسًا هامًا وقويًا لتحقيق هذه الأهداف.

أهمية اليوم العالمي لسلامة الغذاء

أن يدرك المجتمع الدولي المشاكل الحالية وأهمية اتخاذ التدابير والضوابط اللازمة لتجنب تلوث الأغذية بطريقة تمكن الحكومات والصناعة والجهات الأكاديمية والبحثية والمنظمات غير الحكومية، من تطوير أنشطة وتدريبات وحملات عالمية بشأن قضايا سلامة الأغذية الأساسية، بحيث تستهدف القطاعات الإنتاجية وكذلك المستهلكين.

توفير حافز للصناعات الكبيرة والشركات الصغيرة المنتجة للغذاء والقطاعات الأخرى المعنية لإتاحة الفرصة لبذل جهود خاصة لتحسين الممارسات الجيدة والإجراءات التي تهدف إلى تحقيق تأثير عالمي دائم للحد من انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

نشر وتجسيد عمل هيئة الدستور الغذائي حول سلامة الأغذية.

الخطوات التي تمت

في عام ٢٠١٥، اعتمدت منظمة الصحة العالمية (WHO) شعار وموضوع (سلامة الأغذية) في يوم الصحة العالمي.

عقد اجتماع اقليمي في الولايات المتحدة الأمريكية، في الفترة من ٢٤ إلى ٢٥ سبتمبر ٢٠١٥، شاركت فيه ١١ دولة ومنظمتين : (بنين، البرازيل، كندا، شيلي، كوستاريكا، غامبيا، غانا، نيجيريا، تايلاند، تنزانيا، الولايات المتحدة، الاتحاد الأفريقي والمعهد الأمريكي للتعاون في الزراعة (IICA)) بهدف البحث عن خيارات لتحسين إدارة الدستور الغذائي للتعامل بفعالية وسلامة مع قضايا سلامة الأغذية التي تواجهها البلدان. وفي هذه المناقشة ظهرت مبادرة تشجيع إقامة يوم عالمي للسلامة الغذائية. وتم الاتفاق على مخاطبة هيئة الدستور الغذائي بما تم في هذا الاجتماع.

في مارس ٢٠١٦، تم عقد اجتماع في الولايات المتحدة الأمريكية حضره أكثر من ٥٠ مشاركا من المتخصصين من لجان تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية ومنطقة البحر الكاريبي (CCLAC) وأفريقيا (CCAFRICA) لمناقشة القضايا ذات الاهتمام المشترك، واقترحت كوستاريكا مسألة رؤية الدستور الغذائي على المستوى الدولي، مؤكدة على أهمية إبراز صورة الدستور الغذائي في المجالس الدائمة لمنظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية وإدراج موضوع الدستور الغذائي في الاجتماعات السنوية لهذه المنظمات؛ والتأكيد على أهمية دعم تخصيص يوم عالمي دائم لسلامة الغذاء للترويج لأنشطة الدستور الغذائي في مختلف البلدان.

في الدورة التاسعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي التي عقدت في عام ٢٠١٦ طلبت دولة كوستاريكا إدراج إعلان «يوم عالمي لسلامة الأغذية» على جدول الأعمال، لزيادة الوعي بأهمية سلامة الأغذية في العالم وكجزء من أنشطة الدستور الغذائي، ووافقت هيئة الدستور الغذائي (الكودكس) علي دعم اقتراح إنشاء يوم عالمي لسلامة الغذاء بصورة دائمة، كما أكدت علي أن إنشاء مثل هذا اليوم سيتطلب اقتراح رفع الموضوع لاتخاذ قرار بمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ليتم رفع ذلك إلى مستوى الأمم المتحدة مع إطار زمني يقدر بثلاث سنوات.

في ٢٠١٧ وافقت منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة في مؤتمرها الأربعين على مشروع قرار لدعم هذا اليوم العالمي. وقد تم إرسال القرار إلى الأمين العام للأمم المتحدة حتى يمكن إضافته إلى جدول أعمال المنظمة في سبتمبر عبر الجمعية العامة، على أن يكون اليوم العالمي لسلامة الغذاء يوم ٧ يونيو من كل عام.

كما أكد السيد مدير منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (فاو) إن "اليوم العالمي لسلامة الأغذية" سيزيد من الوعي بالخطر العالمي الذي تشكله الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وسيعزز الحاجة إلى الحكومات وصناعة الأغذية والأفراد للقيام بالمزيد لجعل الغذاء آمنا ومنع هذه الأمراض.

في يوليو ٢٠١٧ تم التصديق من هيئة الدستور الغذائي (الكودكس) على إعلان اليوم العالمي لسلامة الغذاء (٧ يونيو من كل عام).

في أغسطس ٢٠١٧ خاطبت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة معالي السيد المهندس وزير التجارة والصناعة للتنسيق مع معالي الدكتور وزير الصحة والسكان برفع توصية اعتماد يوم عالمي لسلامة الغذاء إلى منظمة الصحة العالمية بناء على طلب كوستاريكا حيث أجرت مداخلة في منظمة الصحة العالمية عن اقتراح إعلان يوم عالمي لسلامة الغذاء في اجتماعها ٢٠١٧.

في يناير ٢٠١٨، أرسلت منظمة الصحة العالمية إلى السكرتارية العامة للأمم المتحدة توصية لدعم قرار منظمة الأغذية والزراعة بشأن ادراج يوم (٧ يونيو من كل عام) يوم عالمي لسلامة الغذاء على أجندة اجتماعات الجمعية العامة للأمم المتحدة في اجتماعها القادم.

اللبن ومنتجاته في التغذية البشرية

ك. محمد أحمد شامخ

رئيس قسم التشريعات والمواصفات الغذائية - شركة بيل إيجيبت اكسبنشن

أصدرت منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة مقال عن أهمية اللبن ومنتجاته في التغذية البشرية وكان هذا المقال بشكل سؤال وجواب لكي يكون بشكل مبسط ويسهل الوصول إلي المعلومة.

وكانت الأسئلة كالاتي:

ما هي المغذيات التي تتوافر في اللبن؟

اللبن هو مصدر رئيسي للطاقة الغذائية والبروتين عالي الجودة والدهون كما يمكن أن يساهم بشكل كبير في تلبية المغذيات المطلوبة من الكالسيوم، الماغنسيوم والزنك وأيضاً الفيتامينات مثل الريبوفلافين وفيتامين (سي) ، (د)، (أ) ، (ب٦) و (ب ١٢) ويعتبر مصدرًا للكالسيوم بشكل أعلي من باقي الأطعمة الأخرى.

هل يجب توافر اللبن ومنتجات الألبان في النظام الغذائي؟

يمكن أن يكون اللبن ومنتجات الألبان مهمًا في تنويع النظام الغذائي. فهي غنية بالعناصر الغذائية وتوفر بروتينًا عالي الجودة ومغذيات دقيقة في شكل يمكن امتصاصه بسهولة ويمكن أن يفيد كل من الأشخاص الضعفاء من الناحية الغذائية والأشخاص الأصحاء عند استهلاكهم بكميات مناسبة. ومن المهم إدراك أن توليفة من الغذاء ضرورية لنظام غذائي صحي وأن الألبان ومنتجات الألبان ليست المصدر الوحيد للمغذيات الأساسية.

ما هو الدور الغذائي الذي يلعبه اللبن ومنتجات الألبان في علاج ومنع سوء التغذية؟

الفترة الحرجة للنمو الكافي للطفل والتنمية المعرفية هي بين الحمل و٢٤ شهرا من العمر وبالتالي هناك العديد من مبادرات التغذية الدولية الأخيرة على أول ١٠٠٠ يوم. مكونات اللبن التي يعتقد أنها مهمة بشكل خاص لدعم نمو الطفل هي البروتين والمعادن واللاكتوز. كما تم استخدام المنتجات الغذائية القائمة على اللبن بنجاح في علاج سوء التغذية المتوسط والشديد عند الأطفال. وتبين ان دهون اللبن تسهم بحوالي نصف الطاقة في اللبن الكامل الدسم. ولهذا السبب، يمكن أن يلعب لبن الحيوان دورًا مهمًا في الأنظمة الغذائية للرضع والأطفال الصغار في المجتمعات التي تحتوي على كمية منخفضة جدًا من الدهون، حيث توفر الأغذية الحيوانية الأخرى محدودًا. ولا يُنصح باللبن الخالي من الدسم كمصدر غذاء رئيسي خلال السنتين الأوليين من العمر لأنه لا يحتوي على أحماض دهنية أساسية ويفتقر إلى الفيتامينات التي تذوب في الدهون.

لماذا يجب ألا يشرب الرضع (أقل من عام واحد) لبن البقر؟

لا يحتوي لبن الأبقار على كمية كافية من الحديد وحمض الفوليك لتلبية المتطلبات اللازمة خلال العام الأول من عمر الرضيع ولا ينصح باستخدام لبن الحيوانات للرضع الأصغر من ١٢ شهرًا. ويرتبط استهلاك لبن البقر الطازج غير المدفأ من قبل الرضع قبل ١٢ شهرًا من العمر بفقدان الدم في البراز وانخفاض مستوى الحديد. ويجب اتباع إرشادات منظمة الصحة العالمية بشأن الرضاعة الطبيعية والتي توصي معظم السياسات الوطنية بالرضاعة الطبيعية الحصرية حتى سن ستة أشهر.

هل هناك رابط بين اللبن ومنتجات اللبن والسمنة؟

تمت مناقشة دور اللبن ومنتجات الألبان في صحة الإنسان بشكل متزايد في السنوات الأخيرة من المجالس العلمية والتي انتهت الي انها لا تدعم الأدلة المستوحاة من الدراسات القائمة على الملاحظة الفرضية القائلة بأن دهون منتجات الألبان تسهم في السمنة. ومع ذلك، فإن زيادة الوزن تنتج من الإحتفاظ بسعرات حرارية أكثر مما تستهلك ويجب على المستهلكين استهلاك اللبن ومنتجات الألبان كجزء من نظام غذائي صحي ومتوازن وليس الاعتماد عليها فقط.

هل اللبن الخام آمن للاستهلاك؟

يمكن أن يؤدي اللبن الخام ومنتجات اللبن الخام إلى الأمراض التي تنقلها الأغذية بين البشر وحيث أن هذه المنتجات غيرمبسترة/ معالجة،فإن ضوابط السلامة البديلة مطلوبة لضمان أنها لاتشكل خطراًعلى الصحة العامة.

ماهي الحيوانات التي تنتج اللبن المناسب للإستهلاك البشري بخلاف الابقار؟

هي مجموعة من أصناف الحيوانات تنتج اللبن الذي يتم استهلاكه بخلاف الابقار وتلقت تركيبة المغذيات من اللبن من حيوانات الألبان البسيطة مثل الأبقار والماعز والأغنام وتعتبر هذه الحيوانات حتى غير مستغلة ولا تحظى بالاهتمام البحثي ومن أمثلة هذه الحيوانات: الرنة، الثور، الجمل الإبلية، الموس، ثور المسك، اللاما، الألبكة والميثون.وبعبارة أخرى، فإن إنتاج اللبن من هذه الأنواع الصغيرة له القدرة على المساهمة في الأمن الغذائي والصحة والتغذية.

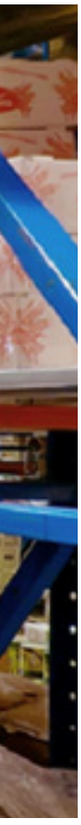
ما هي الإختلافات الغذائية بين الحليب من أنواع مختلفة من الحيوانات؟

يعد الحليب من مصادر الحيوانات المختلفة مصدرًا جيدًا للبروتين، كما أنه ممكن أن يعتبر غني أو مصدر للكالسيوم يمكن اعتبار حليب الأغنام مصدراً لفيتامين س، ويعتبر حليب الأغنام والماعز والجاموس وحليب الجمل ذو السَنَامَيْن مرتفع أو مصدر للريبوفلافين، بينما حليب الجاموس به نسبة عالية من فيتامين ب٦، في حين يمكن أن يكون حليب الجاموس والجمل ذو السَنَامَيْن والماعز مصدرًا لفيتامين أ وأيضًا حليب الجمل ذو السَنَامَيْن مرتفعًا بفيتامين د.

تكوين الأحماض الدهنية في الحليب تختلف أيضا طبقا للمصادر المختلفة. في حين أن معظم أنواع الحليب تحتوي على كميات كبيرة من الأحماض الدهنية المشبعة ويحتوي الخيل وحليب الجمل ذو السَنَامَيْن على كميات أقل من الأحماض الدهنية المشبعة. ويشبه حليب الخيول الحليب البشري في محتواه المنخفض نسبياً من الكازين (نوع بروتين الحليب) البروتينات الفردية تختلف أيضا، مما يجعل حليب الإبل ربما أكثر ملاءمة للأشخاص الذين لديهم حساسية من حليب البقر.

التخـــزين الذكى للمواد الغذائية

د. طارق يحيى
- رئيس وحدة حلال بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تعتبـــر عملية الإســـتلام والتخزين للمـــواد الغذائية من أخطر وأهم مراحل إنتاج وتداول الأغذية، إذا لم تتم هذه العمليات بالطرق الســـليمة قد تؤدى إلى نسبة كبيرة من الفاقد في المواد الغذائية وتمثل قارة أفريقيا أكبر نســـبة فاقد غذائي في عملية التخزين بين قارات العالم المختلفة وذلك يتضح من الجدول التالي الذي يمثل نســـبة الفاقد لكل مجموعة من الســـلع في مرحلة التخزين في قارات العالم المختلفة.

السلع	أوروبا	أمريكا الشمالية	أمريكا اللاتينية	آسيا	أفريقيا
الحبوب	٤ ٪	٢ ٪	٤ ٪	٨ ٪	٨ ٪
الجذور والدرنات	٩ ٪	١٠ ٪	١٤ ٪	١٠ ٪	١٨ ٪
البذور الزيتية والبقول	١ ٪	٠ ٪	٣ ٪	٦ ٪	٨ ٪
الفاكهة والخضروات	٥ ٪	٤ ٪	١٠ ٪	١٠ ٪	٩ ٪
اللحوم	٠,٧ ٪	١ ٪	١,١ ٪	٠,٢ ٪	٠,٧ ٪
الاسماك والمأكولات البحرية	٠,٥ ٪	٠,٥ ٪	٥ ٪	٥ ٪	٦ ٪
الحليب	٠,٥ ٪	٠,٥ ٪	٦ ٪	٦ ٪	١١ ٪

لذلك يجب مراعاة الأساليب الآمنة لاستلام وتخزين الأغذية حتى نتمكن من تقليل نســـبة الفاقد في هذه المراحـــل أو العمليات وكذلك على طول السلسلة الغذائية وفيما يلي عرض لهذه الأساليب.

الأساليب الآمنة لتداول وتخزين الأغذية:

أولاً: عمليات نقل وتسليم الأغذية:

تعتبـــر عملية نقل الأغذية إحدى العمليات الهامة في مجال إنتاج وخدمة الأغذية ولها مسارات عديدة ولذلك فمن الضروري:

- فحـــص تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية والشـــكل الظاهري للغذاء للتأكد من خلوه من الفطريات (العفن) والروائح الكريهة.
- التأكد من أن الغذاء خالٍ تماماً من كل أنواع الحشرات أو أجزاء منها أو من بقاياها.
- التأكـــد مـــن عدم وجود علـــب صفيح منتفخة أو عبـــوات كرتون أو بلاستيك ممزقة أو تالفة أو مثقبة.
- التأكـــد من ســـلامة درجة حرارة تخزين الأغذيـــة المجمدة والأغذية شديدة الخطورة لسهولة تلفها.
- إخطار المدير المســـئول عن أي عمليات تســـليم غير مرضية وكذلك حالة عربات النقل المستخدمة وخاصة غير المناسبة.
- يجـــب نقل الأغذية بعـــد معاينتها والتأكد مـــن صلاحيتها إلى أماكن تخزينها الصحية والصحيحة فيما لا يتجاوز ١٥ دقيقة.

ثانيا - التخزين:

تعتبر عمليـــة التخزين من أخطر وأهم مراحل إنتـــاج وتداول الأغذية ولذلك فإنه:

- يجب أن تكون الأرفف المجهزة للتخزين تســـمح بوجود مسافة بعيدة عن حوائط المخزن ومرتفعة بقدر كاف عن أرضية المخزن حتى يسهل الكشف عن أية حشرات أو قوارض مختبئة.
- يجـــب صرف البضاعة التي ترد إلى المخـــزن أولاً ثم التي تليها في التخزين

وفقـــا لتاريخ الانتاج مع ضرورة عدم صـــرف أي مخزون بعد تاريخ انتهاء صلاحيتـــه ويرمز لذلك بمصطلح FIFO - (First in First Out معناه الأول فالأول.

- يســـتبعد الغذاء الموجود في حاويات أو صناديق تالفة أو بها صدأ أو تلك التي في علب منبعجة أو غير متناسقة في الشكل الظاهري.
- من الضروري إخطار المدير المسئول عن الأغذية غير السليمة وعن أية آثار أو بقايا للحشرات.

ثالثـــا- القواعد العامة الواجب اتباعها عند اســـتخدام الثلاجات في حفظ الأغذية:

- يفضل تخزين كل مـــن الأغذية الخام وغير المطهية والأغذية الأكثر

عرضة للفســـاد والتلف والمسببة للمخاطر في ثلاجات منفصلة وإذا كان مـــن الضروري تخزينها معاً في نفس الثلاجة فيتم تخزين الأغذية الخام أسفل الأغذية سريعة التلف والأكثر عرضة للمخاطر.

- من الضروري إخطار المدير المسئول عن وجود أي تلف في جوانات باب الثلاجة وعنـــد درجات الحرارة المرتفعـــة وخاصة إذا زادت عن ٥°م.

- اســـتخدام المخزون الأقدم ثم الذي يليه أي يســـتخدم المخزون الأسبق في تاريخ الإنتاج والأقـــرب في تاريخ انتهاء الصلاحية، وتطبيق قاعدة (First in First Out- FIFO)، يعنى أنك تســـتخدم أولاً ما يخزن أولاً.

- تجنب وضع الأطعمة الساخنة في الثلاجة.

- الحفـــاظ دائماً على الأغذيـــة في الثلاجة مغطـــاة وتجنب زيادة حمل التخزين بها.

- تجنب تخزين عبوات الطعام المفتوحة، واســـتخدام الأواني المغطاة أو ما شابه ذلك.

- عدم تـــرك باب الثلاجة مفتوح، حيث أن ذلـــك يكون مصدراً للتلوث وتكون الثلج.

- تطبيق قواعد مشابهة في حالة التخزين في المجمدات (الفريزر).

- من الضروري تخزين الأغذية الخام منفصلة تماماً عن الأغذية سريعة التلف داخل الثلاجة.

- يراعـــى أهمية المحافظة على أعلى مســـتوى من النظافة الصحية في أماكن تخزين الغذاء بالثلاجات.

- استخدم حاوية الطعام المناسبة للتخزين داخل الثلاجة .

الصق ورقة على حاوية الطعام التي يتم وضعها داخل الثلاجة بها - اسم الصنف وتاريخ إنتاجه، كذلك ملصق بيانات السلامة للمواد الآمنة (Material Safety Data Sheet) MSDSs.

اللبن المجفف

د. رضا إبراهيم عبد الجليل
غرفة الصناعات الغذائية

اللبن المجفف أو اللبن البودرة هو أحد المنتجات اللبنية المُصنعة بطريقةِ التبخيـــر، حيث تعتمد الطريقة على اســـتخلاص رطوبة اللبن الســـائل تمامـــاً، بقصد حفظه لأطولِ فترةٍ مُمكنة لســـهولة نقله وتصديره للدول التـــي لا تنتج كفايتهـــا من اللبن الخام، بإعتباره من الأغذية الأساســـية لإستخدامه كبديلٍ للبن السّـــائل، حيث يَحمل نفس الطعم والنكهة وباقي المواصفات الغذائيّة.

تمّ اكتشاف طريقة تجفيف اللبن السائل في القرن الثالث عشر الميلادي وهـــذا ما أكده الرحّالة الإيطالي (ماركـــو باولو) في أحد كتبه؛ حيث تم اكتشـــاف اللبن المجفف عن طريق الصُدفة وكان ذلك من خلال جيش الإمبراطور المغولي(قوبلاي خان)؛ ففـــي إحدى المعارك تَرَكوا اللبن السائل لفترةٍ طويلةٍ جداً تحت الشمس الحارقة، فتبخر السائل منه وبقيت عجينةٌ سميكةٌ وجافةٌ من اللبن ففتتوها وذوبها بالماء فوجدوا أنّها عادت إلى ما كانت عليه لبنا سائلاً وبنفس الطعم والنكهة.

وفى القرن الثامن عشر كان العلماء والباحثون يكافحون من اجل تقليل نســـبة الوفيات الكبيرة بين الأطفال وخاصـــة الرضّع منهم وكان لعائلة جابل الألمانية (المالكة لشـــركة توبفـــر) ذات التاريخ الكبير في مجال تصنيع الأغذية ومنتجـــات الالبان بجودة عالية منذ عام ١٧١٣ ويعتبر الســـيد (يوهان ميشائيل جابلر) أول من اخترع أو اكتشف طريقة إنتاج الحليب المجفف (المبســـتر) وقد فتح هذا الاختراع الباب أمام إمكانيات كبيرة وغير متوقعة لاســـتعمال اللبن المجفـــف كمادة أولية في صناعة الكثير من الأغذية المعلبة والمبســـترة وانتـــاج العديد من أغذية أطفال الرضع المقاومة للتلف.

وفي عام ١٩٠٥حدثت أزمةٌ غذائيةٌ حادةٌ في العديد من دول العالم، مما أدى إلى انتشار المجاعات وزيادة نسبة الوفيات في الأطفال، الأمر الذي دعا الدّول الغنية مثل استراليا ونيوزيلندا إلى التفكير على نطاق تجارى في ايجاد طرقٍ ناجعة لمســـاعدةِ هذه الدّول المنكوبـــة بالمواد الغذائية وخصوصاً لبنً الأطفال بحيث يبقى لفترات طويلة دون أنْ يفســـد، فتم تجفيف اللبن السائل وشحنه بكمياتٍ كبيرةٍ إلى الدّول المحتاجة مثل الهند وسيريلانكا.

تجفيف اللبن الســـائل لا يُعدّ بالأمر السّـــهل الذي يعتقده الكثيرين، حيث يحتاج إلى استثمارات كبيرة ومعدات خاصّة كبرج التّجفيف الذى يصل ارتفاعـــه إلى أربعين متر ويجب ان تتم عمليـــة التجفيف وفقا لمقاييس ومواصفات محدّدة للحصول على منتج امن وصحي وخال من العيوب .

حديثا يتم تجفيف اللبن الســـائل صناعيا بخفض نســـبة الماء من حوالي ٨٧,٥ ٪ إلى حوالي ٣٪ بطريقتين:

التجفيف عن طريق الرّذاذ:

هـــي الطريقة الأكثر اســـتخداما لكونهـــا قادرة على إنتـــاج العديدٍ من المنتجـــات الأكثر قابلية للذوبان وبجـــودة عالية، ولأنّها أقل ضرراً من بقية الطرق الاخرى المستخدمة في تجفيف اللبن، حيث يتم تركيز اللبن بالتبخيـــر قبل دخوله إلى برج التجفيف (٥٠-٦٠ ٪ مادة جافة) ثم يرش اللبن بواسطة رشاش مثبت أعلى البرج المخروطي ويتم بث تيار هواء جاف وساخن في الجهة المقابلة باتجاه قطرات اللبن المتطايرة، فيحدث تبادل بين الحرارة والرطوبة فتجف قطرات اللبن على الفور ويتم سحب الهواء البارد الرطب بواسطة مراوح، ثمّ تبدأ عمليات التعبئة في أوعية معدنية أو أكياس خاصة ويمكـــن تدعيم اللبن المجفف ببعض العناصر الغذائية مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية وخصوصاً الكالسيوم.

التجفيف بواسطة الأسطوانات:

حيث يتمّ رشّ الحليب المركز على شـــكل رذاذ على ســـطح أسطوانات ســـاخنة بحيث يغطيها بطبقة رقيقة، تحت ظروف مناســـبة من الضغط والحـــرارة فيتبخر الماء وتنتج طبقة من اللبـــن المجفف خلال أقل من دورة واحدة ثم يكشـــط اللبن المجفف باستخدام شفرات فولاذية خاصة، وتتميز هذه الطريقة بالبســـاطة وقلة التكلفة ولكنها طريقة غير مرغوبة أو محبّبـــة لأنها تحتاج إلى آليات خاصّة تتـــم أثناء عمليّة التّجفيف مما يؤدي لحدوث بعـــض التّفاعلات غير المرغوبةٍ تقلـــل من جودة اللبن المجفـــف، كما أنّ هذه الطّريقة تفقـــد اللبن كثيراً من فوائده وخصائصه المفيدة مثل اللون والنكهة والملمس والذوبان لذلك يستخدم اللبن المجفف الناتج في خلط الـــكاكاو الخام لتصنيع الشـــوكولاتة ومنتجات المخابز والعلف الحيواني.

تجرى العديد من الاختبارات على اللبن السائل قبل تجفيفه لضمان نجاح عملية التجفيف بحيث الّا تتعدّى نسبة الحموضة ٠,١٥٪، فالزيادة البسيطة في الحموضة تقلّل من ذوبان اللبن المجفف الناتج ويجب الّا يتعدّى المحتوى الميكروبي في اللبن السائل عن ٢٠٠,٠٠٠ خلية لكل مل وان يكون خالي من بقايا المضادات الحيوية وبقايا المبيدات لتأثيرها السيء على جودة اللبن المجفف الناتج، كما يجب حفظ اللبن المجفف في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس وتصل صلاحية اللبن المجفف الى سنتين.

يدخل اللبن المجفف في الصناعات الغذائية (بنسب مختلفة) بطريقتين؛ كمستلزم إنتاجي مثل (منتجات الألبان؛ الشكولاتة ؛ المخبوزات ؛ البسكويت والويفر ؛ أغذية الاطفال ؛ الآيس كريم؛ بعض صناعات اللحوم المستحلبة ؛ المحضرات الغذائية (كريم شانتيه – البودنج – كريم الحلواني – كريم الحشو)، وكمنتج نهائي مثل اللبن المجفف كامل الدسم سريع الذوبان للسوق المحلي والتصديري.

كما تنقسم الصناعات الغذائية من حيث تعاملها مع اللبن المجفف إلى صناعات غذائية لا تستخدم في منتجاتها إلا اللبن المجفف لظروف تصنيعية وتكنولوجية مثل الجبن المطبوخ (المثلثات)، أغذية الأطفال، الآيس كريم، الجبن الشيدر، الزبادي، الفطائر والعجائن والمخبوزات، الشكولاتة، بعض اللحوم المصنعة، الكريم شانتية) ؛ وصناعات غذائية تستخدم اللبن المجفف لتعديل نسبة المادة الصلبة في اللبن الطبيعي الطازج طبقا لمتطلبات تكنولوجية ولتعويض النقص في اللبن الطبيعي المورد خاصة في فصل الصيف حيث تقل الكمية المعروضة عن الكمية المطلوبة بنسبة تصل الى ٥٠٪ وبالتالي يستخدم مع اللبن الطازج في دعم تصنيع بعض المنتجات الغذائية.

ينتج اللبن المجفف في عدة أشكال منها (كامل وقليل وخالي الدسم) ويمتاز بالفوائد الغذائية العديدة مثل ارتفاع محتواه من البروتينات والأحماض الأمينية الضرورية سهلة الهضم والمتاحة بيولوجياً لصحة الخلايا وتعزيز وظائف الجسم بشكل عام، كما يحتوى على نسب عالية من الكربوهيدرات مثل سكر اللاكتوز والجلوكوز والجلاكتوز، كما يحتوى على العديد من الفيتامينات الهامة للجسم مثل: فيتامين A,D,E,K، كما يمكن استخدامه كمكمل غذائي وللأشخاص الذين لديهم حساسية من سكر اللاكتوز.

يختلف مذاق وطعم ونكهة اللبن المجفف عن اللبن الطبيعي وقد لا يخلط جيداً أو تظهر به عيوب في التصنيع تجعله يبدو متكتلاً أو صعب الذوبان مما يجعل بعض الناس لا يقبلون عليه ولا يفضلون استخدامه.

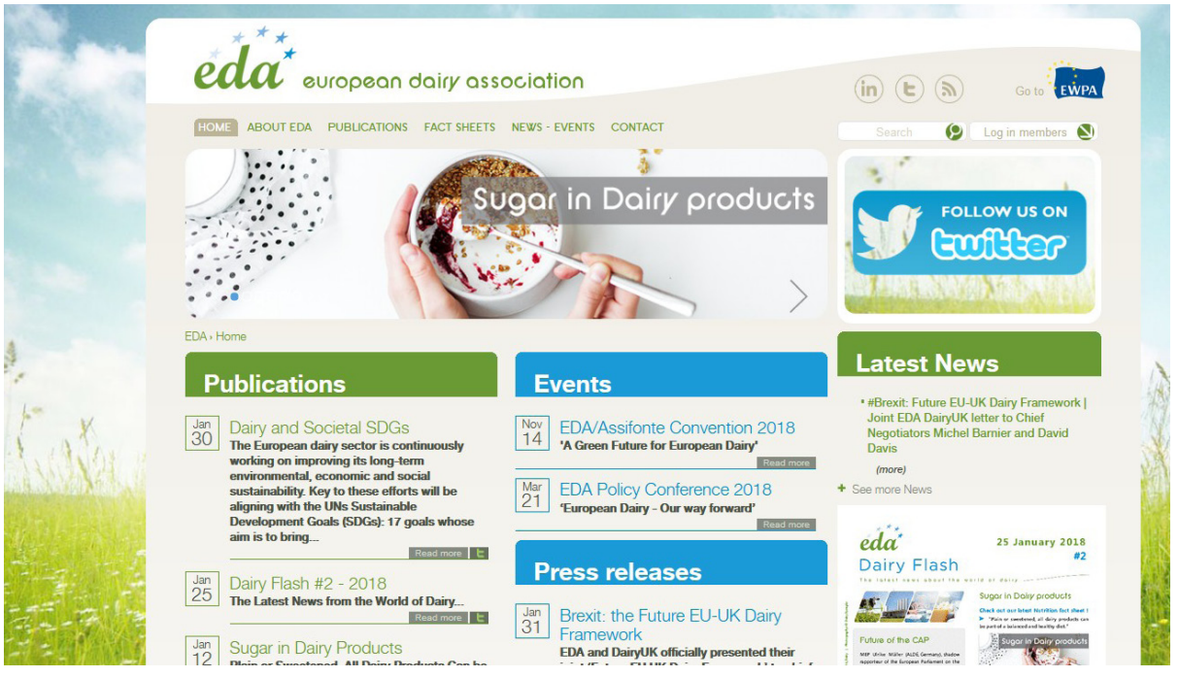
يوجد مصنع وحيد في مصر قادر على تجفيف اللبن السائل وهو مصنع شركة دينا للاستثمارات الزراعية بطاقة إنتاجية قدرها ٢٧٠٠ طن/سنويا ومعظم الوقت لا يعمل لعدم توافر اللبن الخام اللازم للتصنيع حيث يوجد عجز في مصر يصل إلى أكثر من ٤٠٪ بين إنتاج واستهلاك اللبن الخام وخصوصا في فصل الصيف.

الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان

European Dairy Association (EDA)

إعداد : أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات



تأسست الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان (EDA) في عام ١٩٩٥ عن طريق دمج مختلف جمعيات الألبان للمنظمة السابقة لرابطة الألبان الأوروبية والتي تضم ٢٢ جمعية وطنية هم المؤسسون لجمعيات الألبان الوطنية للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي البالغ عددها ٢٨ دولة

يقع مقر الجمعية الأوروبية لمنتجات الألبان (EDA) في بلجيكا - بروكسل وبموجب القانون البلجيكي تعتبر الجمعية رابطة دولية.

وتعد الجمعية في المقام الأول المنصة الأساسية لصناعة الحليب الأوروبي ومنتجاته عبر جميع أنواع شركات الألبان والتعاونيات وشركات الألبان المملوكة للقطاع الخاص، ورائدة الألبان العالمية والشركات الصغيرة والمتوسطة في هذا المجال.

وتعتبر هذه الجمعية هي أساس صناعة تجهيز الألبان ومنتجاته في الاتحاد الأوروبي وأعضائها هم الرابطات التجارية الوطنية لمصنعي الألبان في الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

تعمل الجمعية وتتفاعل مع المؤسسات الدولية ومفوضية الاتحاد الأوروبي والمنظمات غير الحكومية ووسائل الإعلام الدولية وغيرها من أصحاب المصلحة المعنيين بالألبان ومنتجاتها من أصحاب مزارع وتجار ومستهلكين، كما قامت الجمعية بإنشاء منتدى أوروبي لتبادل المناقشات رفيعة المستوى حول مستقبل الألبان ومنتجاته داخل دول الاتحاد الأوروبي كما تضم الجمعية الأوروبية مركز أبحاث رفيع المستوى للألبان ومنتجاته، حيث تجتمع خبرات في مجال الألبان مع تحديد رؤية واضحة عن التحديات والفرص المتاحة لقطاع الألبان ومنتجاته كما يعمل المركز على تجميع ومتابعة وتحليل وتبادل المعلومات في مجال الألبان ومنتجاته بين مؤسسات صناعة الألبان الأوروبية والهيئات الدولية، من أجل مساعدتهم على اتخاذ قراراتهم على أساس مستنير.

كما تتبنى وتطلق الجمعية مبادرات وبرامج في مجال الألبان ومنتجاتها حيث أطلقت برنامج يسمى (الجبن ذو الجودة الأوربية) أو **European Quality Cheese** وهو برنامج أوروبي يختص بتوفير المعلومات وتعزيز التدابير الخاصة بمنتجات الألبان خاصة الجبن عالي الجودة. هذا البرنامج مدته ثلاث سنوات (٢٠١٥-٢٠١٨) استهدف عدد محدد من البلدان (كازاخستان وأذربيجان والإمارات العربية المتحدة (وذلك نظرا لزيادة الطلب على منتجات الألبان عالية الجودة

يخضع البرنامج للتمويل من اللجنة الأوروبية ووزارة الزراعة والأغذية البلغارية وجمعية معالجات منتجات الألبان البلغارية (BADP) ويركز البرنامج على أهمية تناول الطعام بطريقة صحيحة وزيادة استهلاك الأجبان كجزء مهم من الغذاء اليومي الذي يتم تناوله

كما تهدف القيمة المضافة لهذه الحملة إلى تحقيق التآلف بين الأذواق من خلال المنتجات المحلية حيث يتشابه كل من الجبن الأبيض المغمور في المحلول الملحي مع منتجات الألبان المحلية، كما يهدف المشروع إلى تشجيع استخدامها في إعداد الأطعمة المحلية لزيادة الإقبال على الأجبان الأوروبية والوعي بها، والمشاركة في العديد من "معارض الأغذية الدولية في البلدان المستهدفة.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط موقع الجمعية:
http://eda.euromilk.org

العربية 中文 English Français Русский Español

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Google Custom Search

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization

About Codex | Codex Texts | Themes | Committees | Meetings | Resources | Publications | News and Events | Login

هيئة الدستور الغذائى الدولى (Codex) تطلق موقعها الإلكترونى الجديد على الرابط التالى

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/

(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