نشرة

CODEX
Egyptian Codex
EOS - EGYPT
دستور الأغذية المصري

الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٨٥)

ابريل ٢٠٢٠

وزيرة التجارة والصناعة تصدر قراراً بحظر استيراد السكر الأبيض والخام لمدة ٣ أشهر

قرار وزارى باستمرار وقف تصدير الفول والعدس لمدة 3 أشهر

مصر تشارك في إجتماعات الدورة الـ ٧٨ للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي بسويسرا

كوريا الجنوبية تستضف الاجتماع السابع لمجموعة العمل الحكومية الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية

تفاقم أزمة الغذاء في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا في ظل استمرار جائحة كورونا

هل يمكن انتقال فيروس كورونا من خلال الأغذية؟

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

جهود هيئة المواصفات والجودة في ظل أزمة فيروس كورونا المستجد ٣
بقلم :م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى
وزيرة التجارة والصناعة تصدر قراراً بحظر إستيراد السكر الأبيض والخام لمدة ٣ أشهر (أخبار)..... ٤
تقارير علمية ٨
مقالات ١٠
الكودكس حول العالم ١٨

افتتاحية العدد

بقلم :

م./ أشرف إسماعيل محمد عفيفى

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

جهود هيئة المواصفات والجودة في ظل أزمة فيروس كورونا المستجد

فـــي إطـــار الجهـــود الوطنيـــة المبذولة لمواجهة أزمة فيروس كورونا المســـتجد (كوفيـــد-١٩) وامتدادا لجهود وزارة التجارة والصناعة في هذا الشـــأن، وانطلاقا من دور الهيئة المصريـــة العامة للمواصفات والجودة باعتبارهـــا الجهة المنوط بها إصدار المواصفات القياســـية المصرية إلى جانب كونها ممثل جمهورية مصر العربية فـــي المنظمات الدولية المعنية بالمواصفات مثل منظمة الأيزو العالمية (ISO) فقد قامت الهيئة بإتاحة ونشر قائمة بها عدد من المواصفات الدولية للتصفح المجاني بصـــورة إلكترونية والصادرة عن منظمة الأيزو العالمية (ISO) في المجالات ذات الصلة بتداعيات هذه الجائحة، وعلى مســـتوى القطـــاع الغذائي، فقد راعت الهيئة في ظل هذه الأزمة أن تســـتمر في العمل لتقديم كافة الخدمات والرد على الاستشارات الفنية المتعلقة بقطاع الأغذية من خلال السادة الفنيين المختصين وعبر كافة الوسائل المتاحة إلكترونيا وخطيا وذلك تحقيقا للأمن الغذائي ومعاونة قطاع الأغذية على الاســـتمرار في تقديم الإمدادات الغذائية وتوفير غذاء آمن للمواطنين، كما اســـتمرت الهيئة في التعاون والتواصل مـــع كافة المختصين والمنتجين والجهات الرقابية والتشريعية في مجال انتاج وسلامة الغذاء لتوفير جميع الاجراءات التي تضمن المحافظة على انتاج وتوفر الغذاء الآمن على المســـتوى الوطني بالجودة والكمية المطلوبة لضمان تحقيق السلامة الغذائية والارتقاء بصحة وســـلامة المستهلكين. ولا تزال الهيئة مستمرة وحريصة على التواصل مع المنظمات الدولية كهيئة الدســـتور الغذائي (Codex) ومنظمـــة الأيزو العالمية (ISO) من خلال حضور اللجان الفنية إلكترونيا والمشـــاركة فـــي مجموعات العمل الإلكترونية وتقديم الردود والتعليقات الهامة على المســـتندات المطروحة للنقاش وذلك استمرارا في الحفاظ على ورفع مســـتوى المشاركة المصرية في المحافل الدولية بالرغم من الأزمـــة العالمية التي تواجه كافة دول العالم حاليا، حفظ الله مصر من كل مكروه وسوء ورفع البلاء والوباء عن بلادنا قريبا.

بالتنسيق مع وزارة التموين والتجارة الداخلية

وزيرة التجارة والصناعة تصدر قراراً بحظر إستيراد السكر الأبيض والخام لمدة ٣ أشهر

أصدرت السيدة/ نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة قراراً بحظر إستيراد السكر الأبيض لمدة ٣ أشهر ، وقد إستثنى القرار ما يتم إستيراده كمستلزم إنتاج للصناعات الدوائية شريطة صدور موافقة من الجهة المختصة بوزارة الصحة والسكان .

كما نص القرار على عدم السماح بإستيراد السكر الخام لمدة ٣ أشهر أيضاً ، إلا بناء على موافقة إستيرادية بالكمية المطلوبة تعتمد من وزيري التجارة والصناعة والتموين والتجارة الداخلية .

ويعمل بهذا القرار إعتباراً من تاريخ صدوره مع نشره بالوقائع المصرية على أن يتم مراجعته بشكل دورى وفقاً للمستجدات .

وقالت الوزيرة أن هذا القرار تم إصداره بعد التنسيق مع الدكتور على المصيلحى وزير التموين والتجارة الداخلية ويستهدف حماية الصناعة الوطنية من تقلبات أسعار السكر العالمية الناجمة عن هبوط أسعار البترول لأدنى مستوياتها والتى أدت إلى هبوط أسعار السكر وبصفة خاصة السكر الخام بنسبة ٣٠٪، مشيرة الى ان هذه التقلبات تسمح بإستيراد السكر بأسعار تقل عن تكلفة إنتاجه فى مصر وهو ما يمثل ضرر بالغ للصناعة المحلية .

وأضافت جامع أن القرار يأتى فى ظل التداعيات السلبية لإنتشار فيروس كورونا المستجد والذى تسبب فى إحداث أضرار كبيرة للصناعة الوطنية ، حيث يتيح القرار منح فرصة لصناعة السكر للتعافى من جراء ما أصابها من أضرار نتيجة لإنخفاض الأسعار العالمية.

نيفين جامع :
القرار يستهدف حماية الصناعة الوطنية من تقلبات أسعار السكر العالمية

ومن جانبه اشار الدكتور على المصيلحى وزير التموين والتجارة الداخلية أن الفترة الماضية شهدت زيادة كبيرة فى واردات السكر وتكدس المخزون لدى الشركات المحلية ، حيث يبلغ حجم إستهلاك مصر من السكر حوالى ٣ -٣,٢ مليون طن سنوياً منها ٢,٤ مليون طن إنتاج محلى ، لافتاً الى أن المشروعات الجديدة التى ستدخل مرحلة الإنتاج قريباً ستسهم فى تحقيق مصر للإكتفاء الذاتى من السكر .

.. وتصدر قراراً باستمرار وقف تصدير الفول والعدس لمدة ٣ أشهر

أصدرت السيدة / نيفين جامع وزيرة التجارة والصناعة قراراً باستمرار وقف تصدير البقوليات من صنفى الفول والعدس فقط لمدة ٣ أشهراعتباراً من تاريخ صدور القرار.
وقد جاء القرار بعد تنسيق كامل مع وزارة التموين والتجارة الداخلية وذلك تنفيذاً للخطة الشاملة التى أقرتها الحكومة لتوفير احتياجات المواطنين من السلع وبصفة خاصة السلع الاساسية ، وذلك ضمن الاجراءات والتدابير الاحترازية التى تتخذها الدولة خلال المرحلة الحالية لمواجهة تداعيات انتشار فيروس كورونا المستجد .

تخفيف آثار جائحة (كوفيد-١٩) على تجارة الأغذية والأسواق

يعتمد ملايين الأشخاص حول العالم على التجارة الدولية من أجل أمنهم الغذائي وسبل عيشهم، ومع قيام الدول باتخاذ إجراءات لوقف جائحة كوفيد-١٩، يجب توخي الحذر لتقليل الآثار المحتملة على امدادات الغذاء أو العواقب غير المقصودة على التجارة العالمية والأمن الغذائي.
وفي هذا الصدد قال المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو): "إن التجارة هي وسيلة يمكن للبلدان الاستفادة من مزاياها محلياً وسد ثغرات الأمن الغذائي"، وأضاف: "لكل بلد وضعها الخاص، وعلى الفاو أن تتعامل مع كل هذه الاختلافات" والتجارة هي قناة قوية يمكن من خلالها سد الفجوة بين البلدان.
وفي اجراءاتها للمحافظة على صحة وسلامة مواطنيها، ينبغي على الدول التأكد من أن أية إجراءات متعلقة بالتجارة لا تعطل سلسلة الإمدادات الغذائية، إذ يمكن لمثل هذا التعطيل بما في ذلك عرقلة حركة عمال الزراعة وتأخير مرور حاويات الطعام عبر الحدود أن يؤدي إلى تلف المواد سريعة التلف وزيادة هدر الطعام، كما يمكن ربط القيود على تجارة الأغذية بالقلق غير المبرر على سلامة الغذاء، فإذا تحقق مثل هذا السيناريو، فسوف يعطل سلسلة الإمدادات الغذائية، تاركاً عواقب وخيمة بشكل خاص على السكان الأكثر ضعفاً والذين يعانون من انعدام الأمن الغذائي.
ويمكن أن يثير عدم اليقين بشأن توافر الغذاء موجة من قيود التصدير، مما يخلق نقصاً في السوق العالمية، ويمكن لمثل ردود الفعل هذه أن تغير التوازن بين العرض والطلب الغذائي، بما يؤدي إلى ارتفاع الأسعار وزيادة تقلبها، ولقد تعلمنا من الأزمات السابقة أن هذه التدابير تضر بشكل خاص بالدول ذات الدخل المنخفض والتي تعاني من عجز غذائي مما ينعكس على جهود المنظمات الإنسانية لشراء الغذاء لمن هم في أمس الحاجة إليه.
لذا يجب أن نمنع تكرار مثل هذه الإجراءات الضارة، ففي مثل هذه الأوقات يكون التعاون الدولي بشكل أكبر وليس أقل امراً حيوياً، وفي خضم عمليات الإغلاق بسبب كوفيد-١٩، يجب بذل كل جهد ممكن لضمان تدفق التجارة بأكبر قدر ممكن من الحرية، وخاصة لتجنب نقص الغذاء، كما أن من المهم جدًا حماية منتجي الأغذية والعمال الزراعيين على مستوى التصنيع والتجزئة لتقليل انتشار المرض ضمن هذا القطاع إلى الحد الأدنى والمحافظة على سلاسل امداد الأغذية، ويجب أن يظل المستهلكون وخاصة الفئات الأكثر ضعفاً فيهم قادرين على الوصول إلى الغذاء داخل مجتمعاتهم وفقًا لمتطلبات السلامة الصارمة.
يجب علينا أيضًا التأكد من أن المعلومات الخاصة بإجراءات التجارة المتعلقة بالأغذية، وبمستويات إنتاج الأغذية واستهلاكها والمخزون منها كذلك أسعار المواد الغذائية، متاحة للجميع في الوقت الحقيقي، فهذا يقلل من عدم اليقين ويسمح للمنتجين والمستهلكين والتجار باتخاذ قرارات مستنيرة، وقبل أي شيء آخر، فإنه يساعد على احتواء عمليات الشراء الناجمة عن الذعر وتكديس الطعام والمواد الأساسية الأخرى.
وقد حان الوقت لإظهار التضامن والعمل بمسئولية والالتزام بهدفنا المشترك المتمثل في تعزيز الأمن الغذائي وسلامة الأغذية والتغذية وتحسين الرفاهية العامة للناس حول العالم، كما يجب أن نضمن أن استجابتنا لجائحة (كوفيد-١٩) لا تخلق دون قصد نقصًا غير مبرر في المواد الأساسية وتؤدي إلى تفاقم الجوع وسوء التغذية.

المصدر:

http://www.fao.org/news/story/ar/item/1257911/icode/
http://www.fao.org/news/story/ar/item/1268969/icode/

في تقرير للمدراء الإقليمين لـ ٤ منظمات دولية

«تفاقم أزمة الغذاء في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا مع استمرار جائحة «كوفيد-١٩»

أعد المدراء الإقليمين لـ٤ منظمات دولية تشمل اليونيسف ومنظمة الأغذية والزراعة وبرنامج الأغذية العالمى ومنظمة الصحة العالمية تقريراً شاملاً حول تفاقم أزمة الغذاء في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا مع استمرار جائحة (كوفيد 19) حيث تعمل الحكومات مع الشركاء عبر منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا على مدار الساعة لحماية المجتمعات المحليّة من مرض فيروس كورونا (كوفيد-١٩)، وبينما تُنفذ هذه الجهود العديد من الأرواح، إلا أن الآثار بالغة على سلاسل إمداد وتوريد الغذاء، وعلى توفّر وإمكانية الحصول على أنواع أفضل من الأطعمة الآمنة والمغذية، والقدرة على تحمل تكاليفها، كما أن العائلات الفقيرة تكافح من أجل تأمين دخل لها وتوفير لقمة عيش على مائدة الطعام، وتعد أكثر بلدان المنطقة تضررًا من الجائحة هي البلدان التي تواجه بالأصل أزمة غذائية، وقد أدّى الوباء إلى تفاقم التحديات في بلدان مثل افغانستان وسوريا واليمن والسودان من حيث الكمية ووتيرة توفّر وتنوع الطعام الذي يستهلكه الأطفال والعائلات، وتحتل هذه البلدان أول عشر مواقع على قائمة دول العالم التي عانت من أسوأ أزمات للغذاء عام ٢٠١٩ من حيث عدد السكان الذين عانوا الأزمة (طبقا للتصنيف المرحلي المتكامل للأمن الغذائي IPC/CH) إذ بلغ عدد المتضررين قرابة ٤٠ مليون شخص، ومن المحتمل أن يؤدي ذلك إلى خلق نوع جديد من الأزمات الغذائية، أو على الاغلب تفاقم الأزمات الحالية.

وتتابع المنظمات التي شاركت في هذا التقرير عن كثب أثر جائحة «كوفيد-١٩»على تغذية أولئك الأكثر تضررًا، لا سيما أكثر مجتمعات المنطقة فقرًا وهشاشة، ففي العام الماضي، عانى ما نسبته واحد من كل خمسة أشخاص في المنطقة من نقص التغذية.

وتدعوا المنظمات الدولية المذكورة عاليه الحكومات وشركاء التنمية الدوليين والدول والمنظمات المانحة والقطاع الخاص إلى معالجة توفير وتأمين وإتاحة القدرة على تحمل تكاليف الطعام الآمن والمغذّي، وتأمين تغذية للعائلات الأكثر هشاشة والأطفال والنساء الحوامل والمرضعات في جميع أنحاء المنطقة، مع تنفيذ التدابير اللازمة حول الصحة والوقاية والتحكم في نفس الوقت، ويمكن القيام بذلك من خلال الإجراءات التالية:

١- ضمان استمرارية حركة سلاسل التوريد والإمداد الغذائي وتوفّر الأطعمة المغذية والآمنة.

٢- حماية دخل وسبل عيش أولئك الذين يعتمدون على الزراعة والعمل المؤقت.

٣- إنشاء ودعم خطط حماية اجتماعية وبرامج مجتمعية لمساعدة الفئات الأكثر فقرًا وأولئك الذين فقدوا وظائفهم بسبب الإغلاق، وذلك لكي يتمكنوا من الحصول على الطعام الكافي والآمن والمُغذّي.

٤- تغذية الأمهات والرضع والأطفال الصغار من خلال توفير خدمات التغذية الأساسية للحوامل والمرضعات والأطفال حديثي الولادة والأطفال المرضى، ودعم الرضاعة الطبيعية لدى الأمهات المرضعات، بما في ذلك اللواتي يعانين من مرض «كوفيد-١٩»، وتزويدهنّ بالمعلومات الدقيقة حول تغذية الأمهات والرضّع والأطفال الصغار.

٥- تأكيد توفّر الاستجابة للهزال من خلال معالجة الأطفال والأمهات الذين يعانون الهزال ونقص التغذية، وتكييف الخدمات من خلال تقليل الزيارات العلاجيّة، وتوفير إمكانية أكبر لإيصال الإمدادات إلى المنازل، وكذلك تنفيذ تدابير لمنع الهزال لدى للأطفال الذين يعانون الهشاشة والفئات الأخرى المعرضة لخطر النحافة بما في ذلك كبار السن والمرضى، حيث أن هذه الفئات الفقيرة والتي تعاني من ضعف في جهاز المناعة معرضة بشكل كبير لخطر الموت، ويزداد هذا الخطر في حالة إصابتهم بفايروس «كوفيد-١٩».

لذلك، **فمن المهم:**

- تكثيف الجهود لتعزيز قدرة الأمهات وأولياء الأمور على اكتشاف ورصد الحالة التغذوية لأطفالهم.
- البدء وتكثيف اللامركزية في معالجة النفايات البسيطة عن طريق التحول إلى المعالجة المجتمعية كلما أمكن.
- البدء وتكثيف الجهود لمنع الاضطرابات في توافر السلع الأساسية لعلاج هزال الأطفال.

٦- توفير المغذيات الدقيقة من خلال الخدمات الروتينية للنساء الحوامل والأطفال الصغار، ويمكن تعليق/تأجيل حملات المغذيات الدقيقة المخطط لها (مثل مكملات فيتامين أ والتخلص من الديدان) مؤقتًا، وإعادة التخطيط لها في أقرب فرصة ممكنة حالما تسمح الظروف.

٧- توفير بديل عن الغذاء والتغذية المدرسية أثناء إغلاق المدارس بواسطة تزويد طواقم موظفي المدارس وأولياء الأمور والأطفال بالتوجيهات حول أهمية النظم الغذائية الآمنة والصحية، والنظافة، والنشاط البدني للأطفال في سن المدرسة، واستكشاف طرق بديلة مثل التحويلات النقدية وإيصال المواد الغذائية إلى المنازل لمساعدة العائلات الفقيرة في الحصول على وجبات مغذية للأطفال أثناء إغلاق المدارس، وعند إعادة فتح المدارس، تستأنف برامج الوجبات المدرسية، ويُشجع طاقم العاملين في المدرسة على الترويج لها بين الأطفال وأولياء أمورهم.

٨- إنشاء نظام للأمن الغذائي ومراقبة التغذية، وذلك باستخدام استبيانات عبر الهاتف المحمول أو الإنترنت لرصد سوق الأغذية، وآليات التكيف، وأنماط استهلاك الأغذية والفقر متعدد الأبعاد، وجمع المعلومات حول الأمن الغذائي والتغذية وتحديثها في الوقت المناسب لتحديد السكان المعرضين للخطر، ورصد ومعالجة العوامل التي من المحتمل أن يكون لها تأثير سلبي على الحالة التغذوية للفئات الهشّة.

المصدر:

http://www.emro.who.int/ar/media/news/food-crisis-likely-to-worsen-in-the-middle-east-and-north-africa-as-covid-19-continues.html

للحفاظ على معدلات التصدير للاسواق الخارجية

"التجارة والصناعة" تعلن زيادة إنتاجية وحدة تعقيم النباتات الطبية والعطرية والاعشاب خلال الربع الاول من العام الجاري بنسبة ٥٠٪

تصدير ١٢ ألف و٥٠٠ طن نباتات طبية وعطرية واعشاب بقيمة ٢٠ مليون دولار لـ ٨٦ دولة خلال الربع الاول من العام الجاري

فى إطار جهود وزارة التجارة والصناعة لتقديم المزيد من الدعم والمساندة للقطاعات التصديرية فى ظل أزمة إنتشار فيروس كورونا المستجد عالمياً، أعلن مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي التابع لمجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار عن زيادة معدلات الانتاجية بوحدة تعقيم النباتات الطبية والعطرية والاعشاب خلال الربع الاول من العام الجاري (يناير-مارس) بواقع ٥٠٪ وذلك بهدف الحفاظ على معدلات تصدير هذه المنتجات لمختلف الاسواق الخارجية خلال هذه المرحلة الدقيقة

وقالت المهندسة حنان الحضرى مقرر مجلس الصناعة للتكنولوجيا والابتكار أن الفترة الحالية تمثل فرصة متميزة لزيادة الصادرات المصرية من الحاصلات الزراعية والسلع الغذائية خاصة في ظل انتشار فيروس كورونا المستجد وتزايد الطلب العالمي على هذه المنتجات مع مراعاة تحقيق التوازن بين متطلبات السوق المحلى والتصدير وذلك فى إطار السياسة العامة للدولة، مشيرةً الى ان معظم دول العالم تعاني حالياً من انخفاض المعروض من الحاصلات الزراعية والسلع الغذائية بسبب قلة الأيدي العاملة في مجالات الحصاد والتصنيع الغذائي نتيجة سياسات الحظر وتخفيض العمالة.

وأوضحت الحضرى ان وحدة التعقيم بمركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي استمرت في تقديم خدماتها لمصدري النباتات الطبية والعطرية وحققت زيادة في متوسط إنتاجيتها حيث قامت خلال الـ ٣ شهور الأولى من العام الجاري بتعقيم نحو ٣٠٠ طن من النباتات الطبية والعطرية وذلك على الرغم من الظروف العالمية الحالية، لافتةً فى هذا الإطار إلى قيام المركز بنقل الخبرات المتعلقة بتعقيم النباتات الطبية والعطرية والأعشاب والتوابل إلى وحدات أخرى تابعة للقطاع الخاص لاستيعاب طلبات التعقيم المتزايدة.

ومن جانبه أوضح الدكتور/ أمجد القاضي مدير مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي أن مصر تعد احدى أهم الدول المنتجة والمصدرة للنباتات الطبية والعطرية والاعشاب في العالم حيث بلغت صادرات مصر من هذه المنتجات خلال الربع الاول من العام الجاري (يناير-مارس) نحو ١٢ ألف و٥٠٠ طن تشمل ٢٩ صنف بقيمة ٢٠ مليون دولار ليصل اجمالي ما تم تصديره من النباتات الطبية والعطرية والاعشاب منذ بداية العام المالي الجاري (يوليو ٢٠١٩ – مارس ٢٠٢٠) حوالي ٣٥ ألف طن الى ٨٦ دولة بالاتحاد الاوروبي والامريكتين وآسيا وافريقيا واستراليا والدول العربية بقيمة بلغت ٥٥ مليون دولار.

كما اشار المهندس/ مصطفى عبد الفتاح مدير وحدة تعقيم النباتات الطبية والعطرية والاعشاب أن الوحدة تعتمد على أنظمة التعقيم بالبخار بغرض تحسين الجودة والحفاظ على الخواص الحسية والغذائية للمنتج والتي تشمل اللون والطعم والرائحة والقوام ومحتوى الزيوت المتطايرة، مشيراً الى ان التعقيم يسهم في توفير منتجات عالية الجودة وآمنة وخالية من الميكروبات والحشرات ومتوافقة مع اشتراطات الأسواق الدولية.

جدير بالذكر أن وحدة التعقيم التابعة لمركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي تقع بالمنطقة الصناعية الثالثة بمدينة العاشر من رمضان.

نتائج وتوصيات اجتماعات الدورة رقم (78) للجنة التنفيذيـــ

جنيف - سويسرا ، ٩ - ١٤ فبراير ٢٠٢٠

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية – مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية

شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في اجتماعات الدورة رقم (٧٨) للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CCEXEC 78) والتي عقدت في جنيف- سويسرا خلال الفـترة من ٩-١٤ فبراير ٢٠٢٠، وقد مثل مصر عن إقليم الشرق الأدنى في هذا الاجتماع كلًا من:

- **مهندس/ أشرف إسماعيل محمد عفيفي-** رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة– رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية (CODEX) (عضو)
- **مهندسة / حنان فؤاد حامد-** مدير إدارة المواصفات الغذائية – مقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية (مستشارا)

أولاً: أهم الموضوعات التي تم مناقشتها والتوصيات التي انتهت إليها الاجتماعات:

١- دور اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (CODEX):

وافقت اللجنة على أنه من غير الضروري وضع توجيهات إجرائية بشأن تقسيم العمل بين اللجنة التنفيذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة (CCGP) حيث أن الإجراءات المعمول بها حاليًا كافية.

٢- انعقاد الدورة الثانية والأربعين لهيئة الدستور الغذائي (CAC42): التعقيبات على التغييرات والاقتراحات لمزيد من التحسينات على عمل الدستور الغذائي:

طلبت اللجنة من أمانة الدستور الغذائي التوسع أكثر في دراسة امكانية إعداد دليل للمندوبين؛ كما طلبت من رؤساء الأجهزة الفرعية وهيئة الدستور الغذائي إلى جانب الأمانة ما يلي:

- وضع استراتيجيات لتجنب المناقشات المستفيضة أو احتوائها خلال دورات الهيئة بالنسبة إلى المسائل التي لا يوجد توافق بشأنها واطلاع الأعضاء على هذه الاستراتيجيات؛
- الحرص خلال اجتماعات الهيئة على الأخذ في الاعتبار التعليقات الخطية الواردة وذكر الأساس الفني للتحفظات ضمن تقارير الاجتماعات.

٣- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٨-٢٠١٩: عملية الاستعراض التقييمي:

خلصت اللجنة إلى أن الاستعراض التقييمي يمثل عموما أداة تتسم بالكفاءة والفعالية لإدارة العمل وأنه ليس هناك حاجة ملحة إلى تنقيحها بشكل جوهري، مع الإقرار بإمكانية مواصلة المناقشات بشأن أوجه تحسينها.

٤- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٧-٢٠١٨: المراجعة الدورية لمواصفات الدستور الغذائي:

انتهت اللجنة إلى أن النهج المتبع حاليًا لمراجعة المواصفات صحيح بالنسبة للأجهزة الفرعية النشطة، وطالبت من تلك الأجهزة النظر في الحاجة إلى مراجعة مواصفات الدستور الغذائي الموجودة؛ كما طالبت من الأمانة مزيدًا من التوعية وإبراز مراجعة المواصفات التي وضعتها اللجان وتم تعليق عملها نظرًا لعدم الوصول لقرار بشأنها وإعطاء مزيد من التوجيهات لتيسير عملية تطبيقها، كما طالبت أيضًا البحث عن اتباع نهج جديد يعمل على تحفيز الأعضاء على مراجعة المواصفات ليحقق الهدف الثالث من الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة من ٢٠٢٠-٢٠٢٥؛ كما أوصت بتشجيع كلًا من منظمتي الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية على مواصلة طرح أي مسائل/اقتراحات تتعلق بمراجعة مواصفات الدستور الغذائي استنادا إلى القضايا التي تتعلق بالصحة العامة أو أي قضايا تجارية قد تتطلب معالجتها.

٥- المراجعة الدورية لإدارة عمل الدستور الغذائي للفترة ٢٠١٧-٢٠١٨: استخدام المراجع في نصوص الدستور الغذائي:

شددت اللجنة على ضرورة إضافة مراجع لبعض المواصفات الصادرة عن منظمات أخرى معنية بوضع المواصفات.

٦- خطة العمل الخاصة بالاتصالات للفترة ٢٠١٨-٢٠٢٠؛ حالة التنفيذ:

أشاد مسئول الاتصالات بهيئة الدستور الغذائي (CODEX) بالدور الذي قامت به مصر من خلال وحدة الكودكس بالهيئة بنشر الوعي بالدستور الغذائي خلال عام ٢٠١٩ وذلك بالتنسيق مع منظمة الاغذية والزراعة عبر

نتائج الاجتماع السابع لمجموعة العمل الحكومية الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية (TFAMR7)

شاركت مصر في الاجتماع السابع لمجموعة العمل الحكومية الدولية المعنية بمقاومة المضادات الميكروبية (TFAMR7) والذي عقد بمدينة بيونجتشانج بكوريا الجنوبية خلال الفترة من ٩ -١٣ ديسمبر ٢٠١٩، حيث مثل مصر في هذا الاجتماع كلا من:

- **الدكتورة/ منى عبد المسيح منقريوس** – كبير اخصائيين بهيئة الخدمات البيطرية – وزارة الزراعة
- **مهندسة زراعية/ رضا محمد سيد** – الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية المشكلة بالهيئة (رئيس الوفد)

ناقش الاجتماع الموضوعات التالية:

- استعراض الخطة الثلاثية للمنظمات الدولية (منظمة الأغذية والزراعة FAO، ومنظمة الصحة العالمية WHO، والمنظمة العالمية لصحة الحيوان OIE) لدعم البلدان فيما يتعلق بمقاومة المضادات الميكروبية والمبادرات ذات الصلة وملخص للقضايا التي تم مناقشتها والنتائج التي تم التوصل إليها وخطة العمل المستقبلية في هذا الموضوع.
- المسودة المقترحة لمراجعة مدونة الممارسات لتقليل مقاومة مضادات الميكروبات المنتقلة عبر الأغذية.
- المسودة المقترحة للمبادئ التوجيهية بشأن الرصد والمراقبة المتكاملة لمقاومة مضادات الميكروبات المنتقلة عبر الأغذية.

خلص الاجتماع الى النتائج الإيجابية التالية:

١- أهمية تحديث قائمة منظمة الصحة العالمية من مضادات الميكروبات ذات الأهمية للإنسان بانتظام؛ وتشجيع الدول الأعضاء على أهمية العمل بها.

٢- وافقت مجموعة العمل الحكومية الدولية فيما يتعلق بمدونة الممارسات لتقليل مقاومة مضادات الميكروبات المنتقلة عن طريق الغذاء على:

ـــــــة لهيئة الدستور الغذائي(CCEXEC78)

المكتب الاقليمي للمنظمة بمصر، حيث تم عقد ثلاث ورش عمل بمحافظات القاهرة والاسكندرية وأسوان وأيضًا القيام بزيارات مع متخذي القرار بالجهات ذات الصلة بالدستور الغذائي.

٧- خطة العمل لتنفيذ الخطة الاستراتيجية للفترة ٢٠٢٠-٢٠٢٥: التقرير المرحلي للدورة الثالثة للجنة الفرعية المعنية بالتخطيط الاستراتيجي:

أوصت اللجنة بضرورة استكمال عمل تلك اللجنة الفرعية في الوقت المحدد لها.

٨- تطبيق بيانات المبادئ المتعلقة بدور العلم: التقرير المرحلي للجنة الفرعية المنبثقة عن اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي:

طالبت اللجنة من أمانة الدستور الغذائي بالتعاون مع منظمتي الأغذية والزراعة والصحة العالمية مسودة أولية للتوجيهات العملية طبقًا لاختصاصات اللجنة الفرعية وذلك بعد التشاور مع رؤساء الأجهزة الفرعية للدستور الغذائي للحصول على تعقيباتهم حول فهم بيانات المبادئ وتطبيقها؛ وأن تتيح أمانة الدستور الغذائي مسودة التوجيهات على منصة النقاش الإلكترونية للجنة الفرعية في وقت مناسب قبل انعقاد الاجتماع الثاني للجنة الفرعية والمزمع عقده قبل الدورة (٧٩) للجنة التنفيذية؛ كما أوصت أن تنظر اللجنة الفرعية في مسودة التوجيهات خلال الاجتماع الثاني المشار إليه بعاليه وابداء المشورة للجنة التنفيذية بشأن الخطوات المستقبلية التي ينبغي انجاز العمل بها في تلك الخطوات التي تكفل شفافية العملية.

ثانيًا: التوصيات النهائية الخاصة بالهيئة :

١- استمرار المشاركة في اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي واللجان الفرعية المنبثقة عنها التالية:

أ- اللجنة الفرعية المعنية «التخطيط الاستراتيجي للخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي ٢٠٢٠-٢٠٢٥» .

ب- اللجنة الفرعية المعنية «بتطبيق بيانات المبادئ بشأن دور العلم».

٢- التنسيق مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء والمكاتب الاقليمية لمنظمتي الصحة العالمية والاغذية والزراعة والجهات ذات الصلة بمصر لتخصيص يوم خلال شهر يونيو ٢٠٢٠ للاحتفال بـ «اليوم العالمي لسلامة الغذاء».

بيونجتشانج - كوريا الجنوبية ، ٩ -١٣ ديسمبر ٢٠١٩

م. رضا محمد سيد

الأمانة الفنية للجنة العقاقير البيطرية بالهيئة

أ- رفع نصوص المسودة المقترحة الى هيئة الدستور الغذائي في اجتماعها القادم رقم (٤٣) للاعتماد.

ب- انشاء مجموعة عمل الكترونية بقيادة الولايات المتحدة الأمريكية وبالتعاون مع شيلى والصين وكنيا والمملكة المتحدة لإعادة دراسة النصوص المتعلقة «بتعريف الاستخدام العلاجي للمضادات الميكروبية والمبدأ السادس ذات الصلة» ورفع تقرير نهائي بنتائج الدراسة للاجتماع القادم (TFAMR8).

ج- المبدأ الخامس المتعلق بمبادئ استخدام مضادات الميكروبات في ظروف محددة وتم تسجيل تحفظ كلا من الاتحاد الروسي، مصر، تايلاند والهند على هذا المبدأ.

٣- إعادة مشروع المبادئ التوجيهية المقترحة بشأن المراقبة المتكاملة لمقاومة المضادات الميكروبية المقترح إلى الخطوة (٣/٢) من إجراءات الكودكس لإعادة صياغته وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية EWG ترأسها هولندا وبمساعدة كندا وتشيلي والصين ونيوزيلندا، وتعمل باللغة الإنجليزية فقط ومتاحة لجميع الأعضاء والمراقبين، تختص بالآتي:

أ- مراجعة وتنقيح المبادئ التوجيهية الواردة بتقرير مجموعة العمل الفيزيائية، مع التركيز على النصوص التي لم تنظر فيها مجموعة العمل.

ب- إعداد نسخة منقحة من المبادئ التوجيهية لينظر فيها خلال الاجتماع القادم لمجموعة العمل الحكومية الدولية (TFAMR8).

توصيات الهيئة:

١- الإشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة عن هذا الاجتماع.

٢- تنظيم ورشة عمل بالتعاون والتنسيق مع الجهات المعنية للتوعية بخطر المضادات الميكروبية المتزايد على صحة الانسان والحيوان وتأثيرها على سلامة الأغذية وبدعم من المكاتب الاقليمية وممثلي منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) بمصر.

الدفاع الغذائي (Food Defense) ودوره في ظل جائحة كورونا

د/ رضا عبد الجليل
مدير الشئون الفنية ـ غرفة الصناعات الغذائية

الدفاع الغذائي مفهوم جديد يقصد به حماية الغذاء والدفاع عن المستهلك من التلوث والهجمات والممارسات والغش والتلاعب المقصود أو غير المقصود والتغير في الخصائص والصفات الطبيعية للغذاء محليا وإقليميا ودوليا، ومنع تقليد المنتجات الغذائية وحمايتها من أفعال الغش المتعمد حيثما وجدت بقصد إلحاق الضرر بالصحة العامة و/أو الاضطراب الاقتصادي، مثل غش الزيت والعسل والحليب ومنتجاته، وُصولًا للتغييرات الجينية والوراثية والتعدي على الغذاء لإنتاج الطاقة بديلا عن النفط (البيوديزيل).

ويختلف تعريف سلامة الغذاء عن الدفاع الغذائي، حيث أن سلامة الغذاء تتناول المخاطر المتوقعة وغير المقصودة ويُعبر عنها عادة بنظام الهاسب (HACCP)، بينما الدفاع الغذائي يتناول التعدي المُتعمد على سلامة وجودة الغذاء ولا يلائمه نظام الهاسب (HACCP)، كما تختلف سلامة الغذاء عن جودة المنتج الغذائي حيث أن سلامة الغذاء تعني خلو الغذاء من الخطر الذي يسبب الأذى للبشر، أما جودة المنتج الغذائي فتعني مدى مطابقته للمواصفات المطلوبة ومدى تلبيته لمتطلبات المستهلك.

ومن الجدير بالذكر أن مفهوم الدفاع عن الغذاء لا يشمل التلوث فقط، بل يشتمل علي الدفاع عن انتاج الغذاء ومحاربة من لا يريد الاكتفاء الذاتي منه، والدفاع عن الاستثمار في انتاج الغذاء، وحق المستهلك في توفير الغذاء الآمن، والتحقق من سلامة الغذاء للاستهلاك البشري بجودة عالية، وحماية الغذاء من التلوث المقصود وغير المقصود.

وقد زاد مؤخرا الاهتمام بالدفاع الغذائي لحدوث العديد من حالات التلوث المتعمد في العديد من دول العالم ومن الممكن تكرارها مجددا؛ مثل تلوث البرتقال بالزئبق في إسرائيل سنة ١٩٧٨، وتلوث السلطة في أمريكا بالسالمونيلا سنة ١٩٨٤، وتلوث الوجبات السريعة بسم الفئران في الصين سنة ٢٠٠٢، وتلوث اللحم المفروم بالنيكوتين في ولاية متشجن الأمريكية سنة ٢٠٠٣ والذي تسبب في مرض أكثر من ٢٤٤ ألف شخص، ومن الممكن أن يكون السبب في هذه الحوادث إرهابيين أو نشطاء أو منافسين بغير شرف أو موظفين ساخطين بسبب الغضب والخلافات التجارية أو لأغراض شخصية بهدف إحداث تغييرات ثقافية واضطرابات اقتصادية وإثارة الذعر العام وإلحاق الأذى بالآخرين.

ومن الجدير بالذكر أن عوامل الخطر تزيد بنسبة كبيرة في الأغذية التي تصنع بكميات كبيرة وفي السلع الاستراتيجية والأغذية ذات فترات الصلاحية المُنخفضة والمنتجات غير متجانسة الخلط والمنتجات سهلة الوصول إليها، وعلينا أن نتخيل ماذا لو تم إمراض أو أذى أو حتى قتل الأفراد بسبب منتج غذائي معين؟! ستتورط سمعة الشركة ومنتجاتها، ويتم استدعاء كافة مُنتجاتها وإلزامها بالتوقف عن الإنتاج وفقد العديد من الوظائف إلى جانب حدوث خسائر اقتصادية على مستوى الشركة بل والدولة، وحينها سنسأل أنفسنا ماذا فعلنا لمنع حدوث ذلك؟

ويمكن تطوير خطة الدفاع الغذائي للمنشأة عن طريق إجراء تقييم ذاتي لمعرفة الوضع الحالي اليوم مع الأخذ في الاعتبار مناطق الخطر المحتمل

ونقاط الضعف وخطط البقاء في الوضع الحالي أو تحسينه، والمقارنة بين ما نحن عليه الآن وما نرغب أن نكون عليه غدًا، وتحديد نقاط الضعف وتسجيل ما تم إنجازه ولو جزئي، ووضع خطط لأولويات التحسين وتنفيذ الخطة طبقا لمراجعات نظم الجودة، كما يجب وضع خطط أخرى تتعلق بالدفاع الغذائي، مثل خطة استرجاع أو استدعاء المنتج إضافة إلى اعداد خطة للطوارئ وسرعة إجراءات الإخلاء.

وهناك العديد من الأماكن المختلفة في الشركات تعد أكثر أهمية من غيرها ويجب التركيز عليها ومتابعتها بصفة دورية مثل إدارة الشركة، الأمن الخارجي، الأمن الداخلي، أمن التصنيع، التخزين، أمن الشحن/ الاستلام، أمن المكونات ومستلزمات الإنتاج، الثلج/ الماء، أمن تداول البريد، أمن الأشخاص، كما يجب توافر آليات التواصل الفعال لسرعة الإبلاغ عن الحوادث غير المعتادة. ويمكن تحديد عوامل أهداف خطة الدفاع الغذائي باستخدام أداة لتقييم وتعريف المناطق الأكثر خطورة باستخدام نظرية كارفر (CARVER) وهي عبارة عن اختصار لمجموعة من الأسئلة تتناول كل منطقة للوصول إلى عوامل خطورة مُجمعة ينتج عنها خطة دفاع غذائي وظيفية لتحديد ومعرفة ما يجب

أن يتم فعله عند حدوث الخطر، وإنشـــاء قائمة لترتيب أولويات عوامل الخطورة، وتتلخص في الآتي:

C: الخطورة Criticality

ما مدى الخطورة على الصحة العامة والآثار الاقتصادية من التعدي على هذه النقطة؟ وما عدد الوفيات المتوقع؟ والتكاليف والخسائر المفقودة؟

A: إمكانية الوصول Accessibility

إلى أي مدى يسهل الوصول إلى الهدف المعتدى عليه ومدى إتاحة البيانات والعوائق الطبيعية والبشرية لتحقيق ذلك؟

R: الوقت اللازم لاستعادة النظام بعد اختراقه Recoverability

ما هو الوقـــت الزمني اللازم لتجـــاوز آثار الضرر والأضـــرار المادية والاقتصادية والنفسية الناتجة عنه؟

V: مدى الضعف فى النقطة المستهدفة Vulnerability

ما مدى سهولة تحقيق الاعتداء المتعمد لأهدافه المرغوبة؟

E: أهمية العواقب Effect

ما نســـبة الطاقة الإنتاجية التـــي يمكن أن تتضرر ســـواء خط تصنيع أو المصنـــع بالكامل أو منتج واحد أو جميع المنتجات، أو عميل واحد أو كل العملاء؟

R: مـــدى القـــدرة علـــى التعـــرف علـــى الهدف ومـــن ثـــم مهاجمته Recognizability

ما مدى سهولة التعرف على الهدف ومن ثم مهاجمته، ومعرفة مدى عمق تأثير الاعتداء على الناس/الموظفين/ المجتمع/ المستهلك؟

ولـــذا، يجب اعطاء الاهتمام الكافي بتطبيق الدفـــاع الغذائي علي منتجاتنا والمحافظة علـــي الموارد الغذائية خاصة في ظـــل الظروف الراهنة بعد تفشـــي فيروس كورونا المســـتجد في العالم وتصنيفه كجائحة، وفي ضوء الانهيار غير المسبوق في سلاسل إمدادات المواد الغذائية ومعدلات الطلب من المســـتهلكين، حيث يقف العالم في مواجهة أزمة غذاء تقود الأســـعار إلى الارتفـــاع وتضع الطبقات الأكثر ضعفا في خطر أكبر. وتأتي الأزمة حيث تواجه دول العالم مشكلات في العرض والطلب في وقت واحد، ففي جانب العرض توجد مجموعـــة قليلة من الدول تفرض تدابير حمائية مثل روســـيا ورومانيا اللتان تحدان من صادرات القمح في محاولة منها لتأمين احتياجات الاســـتهلاك المحلي، ولا تزال هناك دول أخرى تحاول تصدير منتجاتها كالمعتاد لكنها تتعثر بسبب عوائق لوجستية مثل عدم قدرتها على نقل المحاصيل من المزارع إلى الأســـواق بســـبب قرارات الإغلاق، فيما تتعفن شـــحنات المواد الغذائية جراء احتجازها في الجمارك. وعلى جانب الطلب، تســـببت عمليات الشـــراء بدافع الذعر في نقص المعروض لدى محلات البقالة والتجزئة، فيما يعاني آخرون من توفير المال اللازم لشراء احتياجاتهـــم الغذائية في ظل فقدان الوظائف وضعف الأنشـــطة التجارية جراء تلك الجائحة.

ويأتي هنـــا دور الأمن الغذائـــي والذي يعبر عن قـــدرة الدولة في تأمين الاحتياجات والمتطلبات الغذائية بالجودة والكمية والسلامة المطلوبة، حيث يعتبر الغذاء من العناصر الأساسية والضرورية لحياة الانسان أينما وجد، وتتفاوت دول العالم في قدرتها على تأمين احتياجاتها الغذائية من انتاجها، خاصة في ظل اغلاق العديد من الدول حدودها ومنع تصدير انتاجها حماية لمصالحهـــا وأســـواقها، وبهذا الإغلاق وهذا المنع ســـقط معه كل ما كان يقال منذ ســـنوات (أن العالم عبارة عن قرية صغيرة) وسقطت معه العديد مـــن الاتفاقيات الدولية مثل اتفاقيات التجارة العالمية، وتزايد حجم الضرر الذي ألحق بالصناعات الوطنية نتيجة الإهمال المســـبق في تطبيق قواعد منع الحماية الوطنية من الشـــركات العالمية الكبرى دون دعم او مساندة، فتآكلت وانهارت قدرتها التنافسية وتعرضت لخسائر هائلة أدت إلى إغلاق العديد منها.

مما سبق يتضح أن الأمن الغذائي من أهم عوامل استقرار الدول، لذا يجب على المختصون والمنتجون والجهات الرقابية والتشريعية في مجال انتاج وســـلامة الغذاء العمل على توفير جميع الاجراءات التي تضمن المحافظة على انتاج وتوفر الغذاء الآمن لمواطنيها بالجودة والكمية المطلوبة لضمان تحقيق السلامة الغذائية والارتقاء بصحة وسلامة المستهلك المصري.

مقال

هل يمكن انتقال فيروس كورونا من خلال الأغذية ؟

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - ومقرر اللجنة المصرية لدستور الأغذية (الكودكس)

تسبب وباء كورونا المستجد (كوفيد-١٩) في تعطيل العالم والحياة التي كنا نعرفها، فقد أدى إلى وقوع خسائر فادحة في الأرواح والأنشطة الاقتصادية، كما أن انتشاره السريع عالميًا يمثل تهديدًا على الملايين الذين يعانون بالفعل من انعدام الأمن الغذائي وسوء التغذية وتأثير النزاعات والكوارث الأخرى. ويتعين على قطاع الصناعات الغذائية وضع أنظمة لإدارة سلامة الغذاء بحيث تكون قائمة علي المبادئ الخاصة بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة من أجل التحكم في المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية ومنع تلوث الأغذية ومدعمة بالبرامج المسبقة التي تشمل الممارسات الصحية الجيدة، والاشتراطات الخاصة بالتنظيف وبالصحة العامة، والنظام الخاص بتصنيف مناطق التجهيز طبقًا للقيود المفروضة على استخدامها وتطويرها، ومراقبة المورد، والتخزين، والتوزيع، والنقل، ونظافة العاملين الشخصية ولياقتهم البدنية المناسبة للقيام بالعمل بالإضافة إلى كافة الاشتراطات والأنشطة الأساسية اللازمة للحفاظ على نظافة أماكن تجهيز الأغذية.

ما هو فيروس كورونا ؟

فيروسات كورونا هي فصيلة كبيرة من الفيروسات التي قد تسبب المرض للحيوان والإنسان، ومن المعروف أن عددًا من فيروسات كورونا تسبب لدى الكثير من البشر عدوى بالجهاز التنفسي التي تتراوح حدتها من نزلات البرد الشائعة إلى الأمراض الأشد وخامة مثل متلازمة الشرق الأوسط التنفسية والمتلازمة التنفسية الحادة الوخيمة (السارس) ويسبب فيروس كورونا المُكتشف مؤخرا مرض يسمى فيروس كورونا (كوفيد -١٩).

ما هو مرض (كوفيد-١٩) ؟

مرض معد يسببه فيروس كورونا المُكتشف مؤخرًا، ولم يكن هناك أي علم بوجود هذا الفيروس وهذا المرض المستجدين قبل اندلاع الفاشية في مدينة ووهان الصينية في ديسمبر من العام الماضي ٢٠١٩.

ما هي أعراض مرض (كوفيد-١٩) ؟

تتمثل الأعراض الأكثر شيوعاً لمرض (كوفيد-١٩) في الحمى والإرهاق والسعال الجاف، وقد يعاني بعض المرضى من الآلام والأوجاع، أو احتقان الأنف، أو الرشح، أو ألم الحلق، أو الإسهال، وعادة ما تكون هذه الأعراض خفيفة وتبدأ تدريجيا. ويصاب بعض الناس بالعدوى دون أن تظهر عليهم أي أعراض ودون أن يشعروا بالمرض، ويتعافى معظم الأشخاص من نحو ٨٠٪ من المرضى دون الحاجة إلى علاج خاص. وتشتد حدة المرض لدى شخص واحد تقريبًا من كل ٦ أشخاص يصابون بالعدوى حيث يعانون من صعوبة التنفس. وتزداد احتمالات إصابة المسنين والأشخاص المصابين بمشكلات طبية أساسية مثل ارتفاع ضغط الدم أو أمراض القلب أو داء السكري، بأمراض وخيمة.

هل يمكن انتقال (كوفيد-١٩) من خلال الطعام؟

من المستبعد جدًا إصابة الأشخاص بمرض (كوفيد-١٩) عن طريق الغذاء أو عن طريق العبوات الغذائية، فكما بينا أن المرض يُصيب الجهاز التنفسي وينتقل بشكل أساسي عن طريق الاتصال بين شخصين والاتصال المباشر مع القطرات المُنبعثة من الجهاز التنفسي عندما يقوم أحد الأشخاص المصابين بالمرض بالسعال أو العطس. ولا يوجد دليل حتى الآن على أن الفيروسات التي تُسبب أمراضًا للجهاز التنفسي تنتقل عن طريق الغذاء أو عن طريق العبوات الغذائية، ولا يمكن للفيروسات التاجية أن تتكاثر في الغذاء؛ بل تحتاج إلى مضيف حيواني أو بشري للتكاثر. ومع ذلك من المهم دائمًا اتباع ممارسات الشئون الصحية الجيدة مثل: (غسل اليدين والاسطح بانتظام، وفصل اللحوم النيئة عن الأطعمة الأخرى، والطهي إلى درجة الحرارة المناسبة، وتبريد الأطعمة بسرعة) عند التعامل مع الأطعمة أو تحضيرها.

كيف تغسل الفواكه والخضروات؟

تشكّل الفواكه والخضروات مكوّنًا هامًا في أي نظام غذائي صحي، وينبغي غسلها كما تفعل في الظروف العادي، فقبل لمس الخضار والفواكه، تغسل اليدين جيداً بالماء والصابون، ثم تغسل جيدًا بمياه نظيفة جارية خصوصاً إذا كانت نيئة.

ما هي مدة بقاء الفيروس على الأسطح المختلفة؟

أهم ما ينبغي معرفته أنه بالإمكان تطهير الأسطح المختلفة من الفيروس بسهولة بواسطة محاليل التعقيم المنزلية العادية التي تقتل الفيروس، وقد أظهرت الدراسات أن الفيروس المسبب لمرض (كوفيد-١٩) يمكنه البقاء على البلاستيك والفولاذ المقاوم للصدأ لمدة ٧٢ ساعة وعلى النحاس أقل من ٤ ساعات وعلى الورق المقوّى (الكرتون) أقل من ٢٤ ساعة.

كيف تتسوق بصورة آمنة؟

حافظ على مسافة متر واحد على الأقل بينك وبين الآخرين أثناء التسوق، وتجنب لمس عينيك وفمك وأنفك، قبل أن تبدأ بالتسوق، قم بتعقيم مسكة عربة أو سلة التسوق، إن أمكن، وفور عودتك إلي المنزل، اغسل يديك جيدًا وكذلك بعد مناولة مشترياتك وتخزينها. ولم تسجل حاليًا أي حالات إصابة مؤكدة بكوفيد-١٩ انتقلت عن طريق الأطعمة أو معلباتها.

ما هي الاجراءات التي يمكن للمنشآت الغذائية اتخاذها لمنع انتشار فيروس (كوفيد-١٩)؟

١- عمل حصر لجميع العاملين بالمنشأة (تحديد عدد الأشخاص الذين يمكنهم القدوم إلى المنشأة في أي وقت سواء كانوا موظفين – عمال- زائرين - سائقي التوصيل).

٢- إجراء قياس حرارة لجميع العاملين والزوار قبل السماح بالدخول الى المنشأة يوميا (باستخدام جهاز قياس الحرارة بالأشعة تحت الحمراء) أو التسجيل في السجل المناسب لذلك (تعديل سياسة الزائرين بإضافة فحص الحرارة) ولا يسمح لمن تزيد درجة حرارته عن ٣٨ درجة مئوية بالدخول للمنشأة، ويتم التنبيه عليهم بالتوجه فورا للمتابعة الطبية.

٣- توفير الإشراف الفعّال على الموظفين والعمال لتعزيز الممارسات الصحية السليمة.

٤- توفير مرافق صحية مثل: مرافق غسل الأيدي والمراحيض لتمكين العاملين من الالتزام بممارسات النظافة الجيدة.

٥- وضع معقمات الأيدي في جميع المداخل (الباب الرئيسي- مداخل صالات الانتاج -المخازن- المكاتب الإدارية).

٦- توزيع مستلزمات الوقاية والسلامة الشخصية لكل موظف وعامل في جميع المواقع المختلفة بالشركة كل حسب طبيعة عمله (القفازات- الأقنعة- المعقمات).

٧- تثقيف جميع العاملين بالمنشأة حول كيفية الحد من انتشار فيروس (كوفيد-١٩) وذلك بتوفير إرشادات مكتوبة للعاملين في أماكن تداول الغذاء وتدريبهم على كيفية منع انتشار الفيروس بعمل دورات تدريبية ووضع ملصقات عن كيفية التعامل أثناء العمل (أهمية غسل الأيدي واستخدام مطهر كحولي- الحفاظ على مسافة لا تقل عن متر عند التعامل مع الاخرين).

٨- توعية للموظفين وجميع العاملين بالمنشأة من خلال:
- اتخاذ العاملين إجراءات حماية أنفسهم في العمل وفي المنزل كلما أمكن، ولكبار السن والأشخاص الذين يعانون من حالات طبية مزمنة خطيرة البقاء بالمنازل.
- اتباع سياسات واجراءات صاحب المنشأة المتعلقة بالمرض والتنظيف والتطهير واجتماعات العمل والسفر .
- البقاء في المنزل في حالة المرض وادارك كيفية التعامل مع الحالة المرضية.
- ابلاغ المشرف إذا كان أحد أفراد الأسرة مريض بـ (كوفيد-١٩) في المنزل ومعرفة إجراءات التصرف السليمة للتعامل مع الحالة.
- غسل اليدين كثيراً بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل، أو استخدام معقم اليدين ٧٠ ٪ كحول على الأقل في حالة عدم توفر الماء والصابون.
- تجنب لمس العينين والأنف والفم بأيدٍ غير مغسولة.
- تغطية الفم والأنف بمنديل عند السعال أو العطس أو استخدام الكوع من الداخل، مع التخلص من المناشف الورقية المستعملة في سلة المهملات وغسل اليدين بالصابون والماء على الفور أو بمعقم اليدين كما سبق.
- تنظيف وتطهير الأشياء والأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر مثل مقابض الابواب والشبابيك ولوحات المفاتيح والهواتف وجدران السلم، ويمكن تنظيف الأسطح المتسخة بالماء والصابون قبل التطهير .
- تجنب استخدام الهواتف أو المكاتب أو غيرها من أدوات ومعدات العمل للموظفين الآخرين قدر الإمكان، وإذا لزم الأمر يجب تنظيفها وتطهيرها قبل وبعد الاستخدام .
٩- الحفاظ على التباعد المجتمعي (مسافة مادية بين الأشخاص لمنع انتقال العدوي) في بيئة العمل.
١٠- الحد من انتقال العدوى بين العاملين من خلال:
- توصي منظمة الصحة العالمية الأشخاص الذين يشعرون بوعكة صحية أو الذين يعانون من أعراض مثل الحمى أو السعال أو ضيق التنفس إبلاغ المشرف عليهم والبقاء في المنزل.
- كما توصي المنظمة بعدم إبقاء العاملين الذين يشعرون بوعكة صحية أو الذين يعانون من أعراض الإصابة بفيروس كورونا المستجد في العمل، وابلاغهم بكيفية التواصل مع وزارة الصحة والسكان.
- يجب على العاملين المرضى اتباع الخطوات الموصى بها من قبل وزارة الصحة والسكان، كما يجب على العاملين عدم العودة إلى العمل حتى يتم استيفاء معايير انتهاء العزل المنزلي.
- التأكد من أن سياسات الاجازات المرضية مرنة ومتناسقة مع إرشادات الصحة العامة وأن العاملين على علم بهذه السياسات ويفهمونها، مع وضع إجراء يسمح للعاملين بالإبلاغ عن إصابتهم بالمرض عبر الهاتف أو البريد الإلكتروني حتى يتمكن العاملون اللذين هم في المراحل الأولى من الإصابة بالفيروس من تلقي معلومات موثوقة وحتى يتسنى استبعادهم من بيئات العمل على نحو سريع.
- الحفاظ على سياسات مرنة تسمح للموظفين بالبقاء في المنزل لرعاية أحد أفراد الأسرة المرضى أو رعاية الأطفال بسبب إغلاق المدارس ودور رعاية الأطفال.
١١- المعرفة التامة لممارسات النظافة الشخصية الجيدة مثل غسيل اليدين.
١٢- المعرفة التامة بالاستخدام الصحيح للكمامة.
١٣- المعرفة التامة بالاستخدام الصحيح للقفازات في قطاع الغذاء والمنشآت الغذائية.
١٤- كيفية الوقاية أثناء تناول الغذاء في العمل.

هل يتوجب إغلاق المنشأة فور اكتشاف حالة إصابة لدى أحد العاملين؟

إذا كانت قوة عمل المنشأة لا تحتمل العمل بعدد قليل من العاملين/العمال أو/وإذا كنت لا تستطيع توفير الشروط والاجراءات اللازم اتخاذها ضد الفيروس واتباع نصائح وزارة الصحة والسكان، فيتوجب عليك غلقها فورًا حفاظا على الصحة العامة لحين تنظيف وتطهير المنشأة بالكامل.

لمزيد من المعلومات يمكن الرجوع إلي الروابط التالية :

https://www.who.int/ar/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses
https://nfsa.gov.eg/

الألوان والمواد المضافة للأغذية.. الاستخدام الآمن

(الجزء الأول)

أ.د/ محمد كمال عبد الرحمن منصور
استشاري متفرغ علوم وتكنولوجيا الأغذية - المعهد القومي للتغذية

تستخدم مكونات ومضافات الأغذية منذ قرون عديدة في وظائف مفيدة لمجموعة متنوعه من الأغذية، حيث استخدم الملح لحفظ اللحوم والأسماك، كما استخدمت الأعشاب والتوابل لتحسين نكهة الأطعمة، كما استخدم السكر لحفظ الفاكهة، واستخدم الخل كمحلول لحفظ الخيار المخلل، واليوم يتطلع المستهلك للاستمتاع بالغذاء من حيث المذاق والنكهة واللون المناسب والقيمة الغذائية المفيدة على أن يكون أمنا وبسعر مناسب، وبالفعل أمكن تحقيق تلك الرغبات من خلال التطور التكنولوجي وباستخدام الإضافات الغذائية اللازمة لهذا التطور. فعلى سبيل المثال تحتفظ هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) بقاعدة بيانات بها أكثر من ثلاثة آلاف مكون غذائي «تمثل كل شيء يضاف للغذاء في الولايات المتحدة الأمريكية» وتستخدم في التصنيع الغذائي وكثيرًا منها يستخدم حاليا في المنزل مثل: السكر، الملح ، البكينج بودر، الفانيليا، الصويا، الخميرة ، التوابل والألوان، ومع ذلك، فإن نسبة كبيرة من المستهلكين لديهم مخاوف من استخدام المواد المضافة في الأغذية باعتبارها مركبات كيميائية معقدة نظرًا لأن بعض أسمائها طويلة وغير مألوفة لديهم. وحقيقة الأمر، أن كل غذاء نأكله سواء كان فراولة طازجة أو مطهيه منزليًا مثلا، فهي تتكون من مركبات كيميائية تكسبها اللون والنكهة والملمس والقيمة الغذائية واللذة والاستمتاع بالتذوق، وكل الإضافات الغذائية يتم دراستها وتنظيمها بعناية من قبل الهيئات الدولية المختصة بسلامة الغذاء للتأكد من أن الأغذية آمنة للأكل والاستهلاك ويتم تمييزها ومراجعتها بدقة على بطاقة بيانات المنتج.

والغرض من هذا المقال توفير المعلومات الأساسية المفيدة الخاصة بالألوان والمواد المضافة للأغذية، وكيفية تنظيمها للاستخدام الآمن.

أولا: لماذا تضاف الألوان والمضافات الغذائية إلى الغذاء؟

للإضافات الغذائية وظائف مفيدة ومتنوعه في الأطعمة التي نتناولها، ومن الممكن الحد من بعض الإضافات إذا تمكنا من زراعة طعامنا بأنفسنا، ثم حصاده وطحنه وقضاء ساعات طويله في طهيه وتعليبه، وإن لم نتمكن من ذلك فعلينا أن نتقبل زيادة مخاطر وتلف الأطعمة. وأغلب المستهلكين اليوم يعتمدون على الفوائد التكنولوجية الكثيرة (الجمالية المريحة) التي توفرها تلك الإضافات الغذائية لأغراض عديدة منها على سبيل المثال:

للحفاظ على (تحسين) سلامة وحيوية الغذاء:

فالمواد الحافظة تعمل على إبطاء التغيرات غير المرغوبة في الأطعمة نتيجة الأكسدة بالهواء أو بالعفن أو بالبكتريا أو بالفطريات والخمائر، وفضلا عن تأثيرها في حفظ جودة الطعام، فإنها تساعد على الحد من التلوث الذي يسبب الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء، بما في ذلك التسمم الغذائي.

كمضادات أكسدة:

أحد مجاميع المواد الحافظة التي تمنع التزنخ والنكهة غير المرغوبة في كل من الزيوت والدهون والأطعمة التي تحتوى عليهما، كما أنها تمنع التأكسد البني لقطع الفاكهة الطازجة (التفاح) عند تعرضه للهواء.

لتحسين ولحفظ القيمة الغذائية للمنتج:

تضاف الفيتامينات والمعادن والألياف إلى عديد من الأطعمة لتلبية احتياجات الفئات التي تتطلب نظام غذائي خاص، أو تضاف لتعويض فقد بعض المغذيات التي تتأثر بالعمليات التصنيعية المختلفة، أو تضاف لتحسين الجودة الغذائية، وقد ساعد تدعيم وإضافة المغذيات على تقليل أمراض سوء التغذية في الولايات المتحدة وفي جميع أنحاء العالم، ويشترط تدوين المغذيات المضافة بوضوح في بطاقة بيانات المنتج الغذائي المدعم بها.

لتحسين الملمس والمظهر والتذوق:

تضاف التوابل والمنكهات الطبيعية والاصطناعية والمحليات (غير المغذية) لتعزيز وتحسين طعم الغذاء، بينما تضاف الألوان الغذائية لتحسين المظهر المناسب لنوعية الطعام، كما تضاف مواد الاستحلاب والمثبتات والمغلظات لإكساب الأغذية القوام والملمس والتماسك الذى يتوقعه ويرغبه المستهلك في المنتج الغذائي، بينما تضاف الخميرة للمخبوزات لتساعد في ارتفاعها أثناء التسوية، كما تستخدم بعض الإضافات للمساعدة في ضبط حموضة وقلوية المنتج الغذائي، بينما تساعد بعض المكونات الأخرى في الحفاظ على قابلية وطعم الأغذية المنخفضة في محتواها من الدهون.

ثانيًا: ما هي المواد المضافة إلى الأغذية؟

التعريف العام للمضافات الغذائية: «هي أي ماده مضافة إلى الطعام»، وتعرف في التشريعات المصرية أنها «أي مادة لا تستهلك بحد ذاتها عادة كغذاء ولا تستخدم عادة كمكون أساسي في الغذاء سواء كان لها قيمة غذائية أم لا، حيث أن إضافة هذه المواد إلى الغذاء لأغراض تقنية في التصنيع أو الانتاج أو التحضير أو المعالجة أو التغليف أو النقل أو التخزين يجعلها أو يجعل منتجاتها الثانوية بشكل أو بآخر أحد مكونات الغذاء، وهذا التعريف لا يتضمن الملوثات أو المواد المضافة للغذاء للحفاظ على قيمته الغذائية أو تحسينها»، والغرض من هذا التعريف هو فرض اشتراطات مرحلة ما قبل التسويق، لذا فهذا التعريف يستثنى المكونات التي يعتبر استخدامها آمنًا بشكل عام (حيث لا تتطلب موافقة الجهات الحكومية)، لأن تلك المكونات سبق اعتمادها -بوسطة السلطات المختصة- قبل إصدار اشتراطات الإضافات الغذائية والإضافات اللونية ومبيدات الآفات، حيث يتم فيها تطبيق اشتراطات قانونية أخرى لمرحلة ما قبل التسويق.

المواد المضافة للغذاء (بشكل مباشر):

مواد مضافة بهدف تحقيق أغراض محدده في الغذاء، فمثلا يضاف صمغ الزانثان بطريقة مباشره في صناعة صلصة التوابل واللبن بالشكولاتة وفى حشو المخبوزات والبودنج، ومعظم الإضافات المباشرة يتم تحديدها في قائمة المكونات ببطاقة بيانات المنتج الغذائي.

المواد المضافة للغذاء (بشكل غير مباشر):

مواد تصل إلى الغذاء بكميات ضئيلة بطريقة غير مباشره وتصبح جزءًا منه، ويحدث هذا أثناء تعبئة أو تخزين أو تداول المنتج يدويًا. فعلى سبيل المثال، قد تجد كميات ضئيلة من مواد التغليف طريقها إلى الأغذية أثناء مرحلة التخزين، لذا يجب على مصنعي مواد التعبئة والتغليف (الخاصة بالأغذية) أن يقدموا كل ما يفيد أن جميع المواد الملامسة للغذاء آمنة قبل السماح باستخدامها في تعبئة الأغذية.

المصادر:

-Food Additives Handbook, Richard J. Lewis, Sr.
-International Food Information Council (IFIC) and U.S. Food and Drug Administration (FDA) November 2004; revised April 2010 (https://www.fda.gov/media/73811/download)

تستكمل في الجزء الثاني..

الشهادات الإلكترونية ضرورة مُلحَة أم رفاهية للاختيار!

د. إسلام أبو العلا

مشرف وحدة تحليل مخاطر الآفات بالحجر الزراعي المصري

وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي

بعد دخول الرقمنة Digitalization إلى عالم التجارة أصبح التركيز الأكبر على كيفية الاستفادة من التحول الرقمي في تيسير عمليات التجارة بين الدول والحد من العوائق غير الفنية التي تؤثر على التجارة وتيسير اجراءات الإفراج الجمركي على الشحنات، ولا شك ان الشهادات الإلكترونية e-Certificates هي أحد أهم العناصر الخاصة بتيسير تلك الاجراءات لاسيما للمنتجات الغذائية وتحديدًا الخضر والفاكهة نظرًا لكون معظمها منتجات سريعة التلف perishable products.

وتحت مظلة منظمة التجارة العالمية (WTO) فإن اتفاقية الصحة والصحة النباتية SPS Agreement ، قد أوكلت الموضوعات الفنية المتعلقة بالتجارة إلى المنظمات الشقيقة الثلاثة وهم الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) ولجنة الدستور الغذائيCodex Alimentarius Commission والمنظمة العالمية لصحة الحيوان (OIE) والتي تسعى جاهدةً لخفض أية عوائق غير مبررة أمام التجارة، وهنا كانت المبادرة من سكرتارية الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) للدعوة إلى الاستفادة من التكنولوجيا الحديثة في تبادل النباتات والمنتجات النباتية بين الدول الأعضاء بمنظمة التجارة العالمية (WTO). وبالفعل دعت سكرتارية الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) عام ٢٠٠٦ إلى عقد أول لقاء حول فكرة «شهادات الصحة النباتية الإلكترونية» حيث استضافت جامعة Wageningen بهولندا هذا الحدث والذى كان بمثابة اشارة الاطلاق لمشروع عالمي يهدف إلى تيسير حركة التجارة للمنتجات الزراعية، وتوالت الأحداث وتم عقد أكثر من منتدى ولقاءات ثنائية بين الدول وبين المنظمات الدولية المختلفة إلى أن قامت هيئة تدابير الصحة النباتية (CPM) خلال دورتها العاشرة عام ٢٠١٥ بتقديم مقترح إلى صندوق المواصفات وتطوير التجارة (STDF) والذي يعد أداة الدعم التابعة لمنظمة التجارة العالمية (WTO)، وتم الموافقة على هذا المقترح واسناد إنشاء أول منصة دولية لشهادات الصحة النباتية الإلكترونية والتي سميت لاحقًا باسم (e-Phyto solution) إلى مركز الأمم المتحدة للحواسيب وتكنولوجيا المعلومات (UNICC).

وقد حاز المشروع على عدة جوائز بصفته مشروعًا مبتكرًا ويهدف إلى رقمنة عملية تبادل شهادات الصحة النباتية وتسهيل التجارة بين البلدان من خلال تمكين أي دولة من استخدام مجموعة منسقة من القواعد ومنصة مشتركة لتكنولوجيا المعلومات لتبادل الشهادات بين المستوردين والمصدرين، وتحتوى المنصة على نظامين أساسيين: الأول يسمى (ePhyto Hub) وهو نظام تبادل مركزي للدول التي لديها أنظمة إلكترونية وطنية خاصة بها يمكن ربطها بمنصة الشهادات الالكترونية، والثاني يسمى (GeNS) ويمكن استخدامه من قبل جميع الهيئات الوطنية المعنية بوقاية النباتات (NPPOs) والغرض منه السماح للدول -ولا سيما الدول النامية التي لا تمتلك بنية تحتية لإصدار واستقبال شهادات الصحة النباتية الإلكترونية- بالمشاركة في منظومة تبادل شهادات الصحة النباتية الإلكترونية.

ما أهمية تلك الشهادات الالكترونية أو الفائدة من الانضمام لتلك المنظومة؟

وللرد على هذا السؤال، يمكننا استعراض بعض تلك الفوائد على سبيل المثال لا الحصر:

- خفض التكاليف الخاصة بإصدار الشهادات والتفتيش عليها والغرامات حيث تصل الشهادات إلى الدولة المستوردة قبل وصول الشحنة نفسها لميناء الوصول، وبالتالي يمكن السير في إجراءات فحص الشحنات مباشرة نظرًا لوجود بياناتها ومستنداتها مسبقًا.
- خفض التكلفة الخاصة بالطباعة والشحن واستخدام الكهرباء وشراء أوراق الشهادات المؤمن.
- خفض التكلفة الخاصة بحفظ الشهادات وتخزينها، ومنع التلاعب في الشهادات.
- زيادة السرعة في عمليات التواصل بين الدول للتحقق من الشهادات أو طلب معلومات إضافية.
- إزالة عنصر الخطأ البشري في اصدار الشهادات.

وغيرها من العديد من المزايا، إلا أن الميزة الفضلى هي أن هذا النظام قابل للدمج مع أي نظام خاص بالنافذة الواحدة (single window).

وتجدر الاشارة إلى أن اتفاقية تسهيل التجارة (TFA) التابعة لمنظمة التجارة العالمية تحتوى على أحكام لتسريع الإفراج عن السلع والشحنات وتحدد تدابير للتعاون الفعال بين الجمارك وغيرها من السلطات المختصة لتيسير التجارة، ويعد أهم تلك الأحكام هو قبول النسخ الإلكترونية للمستندات الخاصة بالاستيراد والتصدير أو الترانزيت، حيث أصبحت التجارة غير الورقية (paperless trade) حقيقة متزايدة في العديد من أنحاء العالم مما يساهم في التجارة الآمنة والفعالة وكذلك خفض الوقت والتكلفة اللازمين للإفراج الجمركي، وبالفعل في يونيو عام ٢٠١٩ صدقت مصر على دخول اتفاقية تسهيل التجارة حيز النفاذ؛ ولكى تستمر مصر في كونها لاعبًا رئيسيًا في الأسواق الدولية فإنه من الضروري إجراء تحسينات على أنظمة تكنولوجيا المعلومات والربط الإلكتروني وذلك بهدف استخدام وتبادل الشهادات الالكترونية، والمتوقع تعميمها على باقي المنظمات بعد نجاح التجربة الرائدة لشهادات الصحة النباتية الالكترونية (e-Phyto) التابعة للاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC).

وفي ظل الظروف الراهنة لتفشي فيروس كورونا المستجد (كوفيد - 19) والذى تم وصفه بالجائحة من منظمة الصحة العالمية (WHO)، فقد قامت العديد من الدول بغلق المطارات أمام أية رحلات بما فيها رحلات الشحن، وقامت بعض شركات الشحن كذلك بتعليق بعض أنشطتها ببعض الدول مما أثر سلبًا على امكانية ارسال مستندات وشهادات الشحنات المصدرة من دولة إلى أخرى عبر البريد أو الطيران والذي كان يعتبر الوسيلة الأسرع والأكثر شيوعًا للاستخدام، وبالتالي تعذر الافراج عن الشحنات المستوردة حتى وصول شهاداتها بأية وسيلة أخرى. إلا أن الدول التي تستخدم نظم شهادات الصحة النباتية الإلكترونية وعلى رأسها دول الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية، نجحوا بجدارة في التغلب على هذا التحدي نظرًا لعدم الحاجة إلى الشهادات الورقية والاعتماد بالأساس على الشهادات الالكترونية وبالتالي تم تيسير نفاذ حركة الواردات إلى تلك الدول، بل وقامت بعض التكتلات مثل المفوضية الأوروبية بمخاطبة الدول المُصدرة لها بضرورة الانضمام في أسرع وقت إلى منظومة تبادل الشهادات الإلكترونية، حيث لا يمكن الإفراج عن الشحنات بدون مستندات والتي يصعب حاليًا التعامل معها سواء لصعوبة إيصالها للدولة المستوردة أو للإجراءات الاحترازية الخاصة بمنع ملامسة الفاحصين لأية مستندات قادمة من دول أخرى كإجراء احترازي مثل اجراء عدم التعامل بالنقود الورقية.

المصادر:

https://blogs.worldbank.org/trade/ephyto-promoting-safe-and-efficient-trade

http://www3.weforum.org/docs/WEF_36073_Paperless_Trading_How_Does_It_Impact_the_Trade_System.pdf

المعلومات الغذائية والحقائق التغذوية على عبوات المنتجات الغذائية

م. محمد محمد عبد الحميد
الأمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة بالهيئة

ينظر الكثير منا إلى المعلومات الغذائية الموجودة على عبوات المنتجات الغذائية فقط للتأكد من السعرات الحرارية، ولكن هل فكرت في معنى البيانات الأخرى الموجودة على العبوة؟

لابد للمستهلك أن يقرأ ويعي جيدًا معاني ودلائل البيانات والمعلومات المدونة على عبوات المنتجات الغذائية قبل استهلاكها، ليس فقط من أجل معرفة كمية السعرات الحرارية التي تحتويها العبوة، بل هناك معلومات هامة أخرى وحقائق نستعرضها في هذه النقاط كما يلي:

Nutrition Facts
Serving Size 2/3 cup (55g)
Servings Per Container About 8

Amount Per Serving

Calories 230	Calories from Fat 40
	% Daily Value*
Total Fat 8g	**12%**
Saturated Fat 1g	**5%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 160mg	**7%**
Total Carbohydrate 37g	**12%**
Dietary Fiber 4g	**16%**
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Nutrition Facts
8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)

Amount per 2/3 cup
Calories 230

% DV*	
12%	**Total Fat** 8g
5%	Saturated Fat 1g
	Trans Fat 0g
0%	**Cholesterol** 0mg
7%	**Sodium** 160mg
12%	**Total Carbs** 37g
14%	Dietary Fiber 4g
	Sugars 1g
	Added Sugars 0g
	Protein 3g
10%	**Vitamin D** 2mcg
20%	**Calcium** 260mg
45%	**Iron** 8mg
5%	**Potassium** 235mg

* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

١- حجم العبوة:

دائما يتم ذكر حجم العبوة في أعلى البيانات، وإذا كانت العبوة تحتوى على أكثر من قطعة يتم ذكر عدد القطع لكل عبوة.

٢- حجم الحصة وعدد الحصص الموجودة في العبوة:

تنسب جميع المعلومات الواردة بالبطاقة التغذوية إلى حصة واحدة، لذا يلزم للمستهلك أن يقوم بحساب المعلومات الغذائية لعدد الحصص الذي سيتناولها والتي تظهر في الصورة أمامنا على سبيل المثال (٨) حصص للعبوة

ويعبر عن حجم الحصة بوحدات من السهل التعرف عليها مثل (ملعقة/كوب/وعاء) متبوعًا بوحدة القياس (جرام) مما يسهل عملية المقارنة.

٣- السعرات الحرارية:

وتشير إلى كمية الطاقة المتواجدة في الحصة الواحدة. وعامة، إذا كانت السعرات الحرارية لكل حصة أكثر من أو تساوي ٤٠٠ فتعتبر عالية، بينما إذا كانت تساوي ١٠٠ فهي معتدلة، وتكون منخفضة إذا كانت تساوي ٤٠، والسعرات الحرارية من الدهون ليست سعرات حرارية إضافية، إنما تذكر لأن السعرات الحرارية الناتجة من الدهون أكثر ضعفًا من تلك الناتجة عن البروتينات أو الكربوهيدرات.

٤- القيمة اليومية (DV):

نسبة مئوية توفرها الحصة الواحدة من عنصر غذائي معين مقارنة بالاحتياج اليومي لهذا العنصر، وهذه النسبة المئوية لكل مادة غذائية بحد ذاتها، أي لا يتم جمع النسب المئوية للمواد الغذائية، وعامة؛ إذا كانت القيمة اليومية مساوية أو أقل من ٥٪ فهي منخفضة أما إذا كانت مساوية أو أكثر من ٢٠٪ فهي عالية.

وتحسب القيم الغذائية اليومية على أساس نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعر حراري في اليوم، ويكتب أسفل البيانات المقدار اليومي لكل مادة غذائية على حدة منسوبا للسعرات الحرارية اليومية، مما يساعد على معرفة احتياجاتنا من المنتج.

٥- العناصر الغذائية:

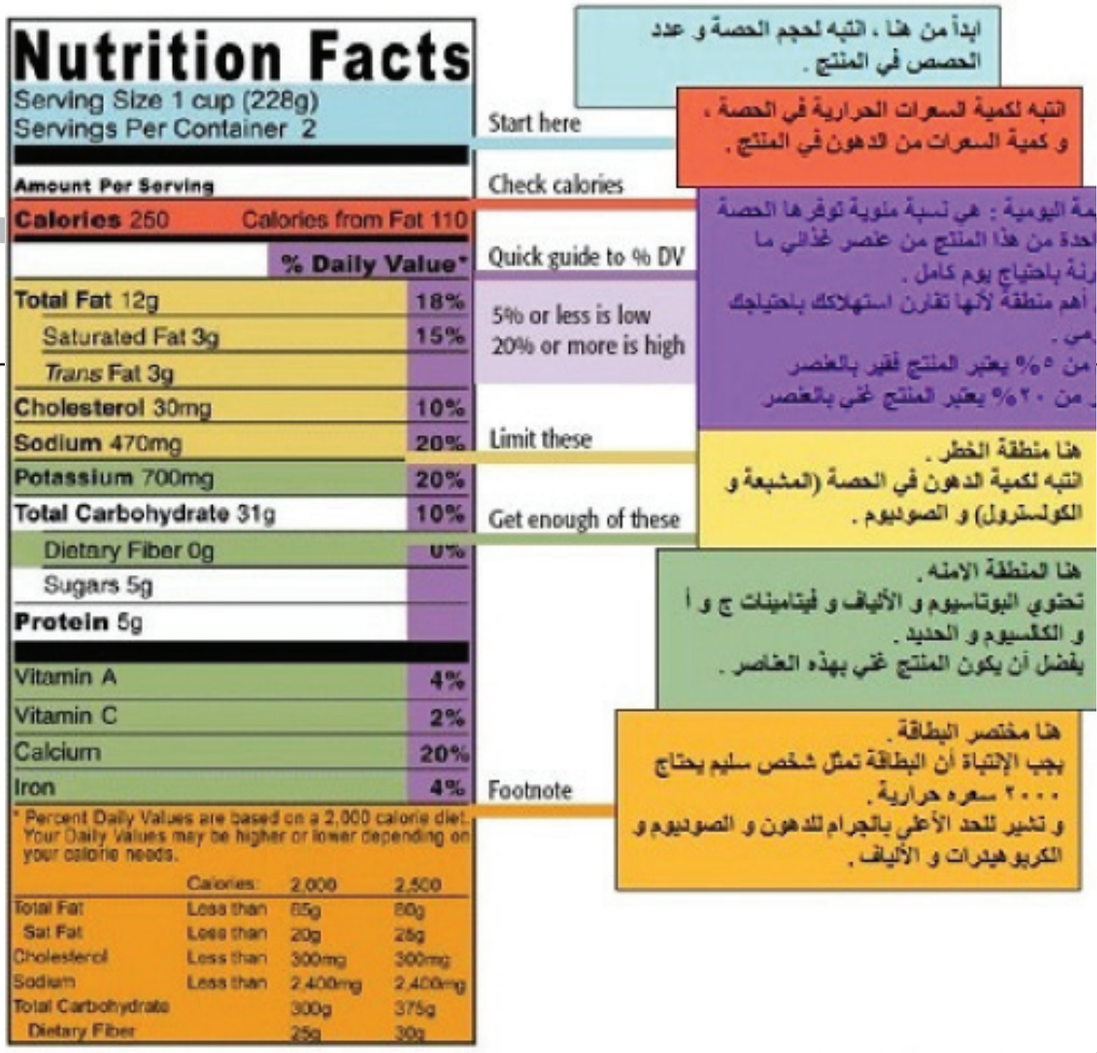
مثل الدهون، والكوليسترول، والسكريات والأملاح وتقع في منطقة الخطر حيث يجب اختيار المنتجات الغذائية التي لها نسب مئوية منخفضة في القيم اليومية من هذه العناصر، كذلك تتضمن العناصر الغذائية الفيتامينات والمعادن والألياف وتقع في المنطقة الآمنة ويفضل أن يكون المنتج الغذائي غني بهذه العناصر بحيث تساوي نسبتها أو تزيد على ٢٠٪، وفيما يلي بيان لبعض هذه العناصر:

الدهون

يجب الانتباه إلى كمية الدهون في المادة الغذائية والحرص على عدم الاكثار من تناول المواد المحتوية على دهون مرتفعة، حيث تسبب الزيادة من الدهون السمنة وأمراض القلب والسرطان، كذلك يجب الحد من السعرات الحرارية التي مصدرها الدهون.

الدهون المشبعة

هي دهون صلبة في درجة حرارة الغرفة العادية وتوجد في المصادر الحيوانية أكثر من النباتية، وهي جزء من الدهون الكلية لكنها تدون



منفصلة لأنها تؤدي إلى ارتفاع كوليسترول الدم، وتعد عامل خطر يسبب أمراض القلب، ويجب أن تستهلك بكميات قليلة، وتتواجد بكثرة في الزبدة النباتية، ودهون اللحوم ومنتجات الألبان، وزيت النخيل وزيت جوز الهند.

الدهون المحولة

توجد في المنتجات الغذائية التي تحتوي على الدهون المهدرجة مثل السمن النباتي المهدرج (المارجرين) والزبدة النباتية، وتشكل الدهون المتحولة خطرا على القلب وترتبط بالأمراض الباطنية الأخرى مثل السكري.

الكوليسترول

من الممكن أن يؤدي الكوليسترول إلى أمراض القلب لذا يجب أن تناوله بأقل من (٣٠٠ ملجم) في اليوم الواحد، وكمثال: تحتوي البيضة الواحدة على ٢٥٠ ملجم كولسترول، بينما تحتوي كلية الخروف الواحدة على ٦٨٠ ملجم كولسترول.

الصوديوم

يعبر الصوديوم عن الملح، وتؤدي زيادته إلى ارتفاع ضغط الدم لبعض الأشخاص، لذلك يجب أن نحافظ على أن تبقى كمية الصوديوم المتناولة للبالغين الأصحاء منخفضة في حدود (٢٣٠٠-٣٠٠٠ ملجم) أو أقل، وكمثال: تحتوي ملعقة شاي (صغير) من ملح الطعام على ٢٠٠٠ ملجم صوديوم.

وإذا أردت أن تعرف ما إذا كانت قيم هذه العناصر في المادة الغذائية عالية أم لا، إليك نظام إشارة المرور (Traffic-light system for food labels):

All measures per 100g	LOW a healthier choice	MEDIUM most of the time	HIGH eat occasionally
Sugars	5g or less	5.1g - 15g	More than 15g
Fat	3g or less	3.1g - 20g	More than 20g
Saturates	1.5g or less	1.6g - 5g	More than 5g
Salt	0.3g or less	0.31g - 1.5g	More than 1.5g

مجموع الكربوهيدرات

تعتبر الكربوهيدرات مصدرا رئيسيا للطاقة، ويمكن قبول الزيادة من الكربوهيدرات إذا كانت نسبة الدهن منخفضة، وتتواجد الكربوهيدرات في الخبز، والفواكه، والخضروات النشوية، والحبوب الكاملة.

الألياف الغذائية

تعتبر الفواكه والخضروات والحبوب الكاملة مصدرا جيدا للألياف، وتساعد الألياف في التقليل من الإصابة بأمراض القلب والسرطان، كما أنها مفيدة لصحة الجهاز الهضمي، وتعتبر الأغذية الغنية بالألياف مفيدة صحيا.

المصدر:

https://www.fda.gov/media/80686/download

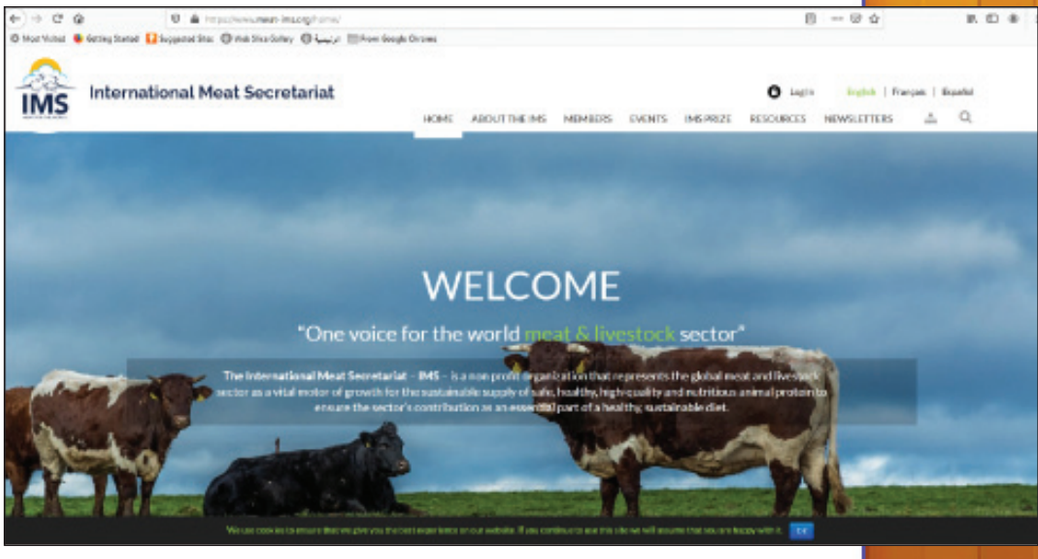
الأمانة الدولية للحـــــوم

International meat Secretariat (IMS)

م. أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة

تأسست الأمانة الدولية للحوم (IMS) عام ١٩٧٤ لتمثل قطاع اللحوم والثـروة الحيوانيـة العالمي كمحرك حيوي للنمـو والازدهار لتلبية المطالب المسـتقبلية من أجل بروتين حيواني مسـتدام عالي الجودة مغذي وآمـن، وتُمثل الأمانـة الدولية للحوم قطـاع اللحوم والثروة الحيوانية على المستوى الدولي بما في ذلك لحوم البقر ولحم الخنزير ولحوم الأغنام كما تسـاهم في ضمان مشـاركة هـذا القطاع كجزء أساسي من الصحة في نظام غذائي مستدام.



وتعد الأمانـة الدولية للحوم (IMS) منظمة غيـر ربحية تجمع بين جمعيات منتجي الثروة الحيوانية، وجمعيات اللحوم الوطنية والإقليمية، واتحادات مصدري اللحوم، وشركات تصنيع اللحوم، وممثلي القطاع الحكومي، والشـركاء من مختلف الشـركات من جميع أنحاء العالم الذيـن يمثلون أكثر مـن ٧٥ ٪ من الإنتاج العالمي للماشـية ولحوم الأغنام. ويقع المقر الرئيسي للأمانة الدولية للحوم (IMS) في باريس واحتفلت بعيدها الأربعين عام ٢٠١٤.

وتتعـاون الأمانة من خلال نظـام إدارة المعلومات مع هيئات وضع المواصفـات والمعايير الدوليـة بما في ذلك هيئة الدسـتور الغذائي (Codex)، ومنظمـة الأغذيـة والزراعة للأمم المتحـدة (الفاو)، ومنظمة التنمية والتعـاون الاقتصادي (OECD) والمنظمة العالمية لصحـة الحيوان (OIE) كما تشـترك مع منظمة التجـارة العالمية (WTO) بهدف صياغة السياسة العامة والمواصفات التنظيمية التي تؤثر على سلسلة الأغذية الزراعية.

ومـن خلال لجان الخبراء التابعة، تعمـل الأمانة على تعزيز الحلول والسياسـات المبنيـة على العلـم، والحاجة إلى الابتكار واسـتخدام تقنيات أفضـل لتربية الحيوانـات، والتجارة الحرة العادلة والأعمال المستدامة باعتبارها عناصر رئيسية لمواجهة التحديات المستقبلية لعدد متزايد من سـكان العالم يقدر بـ ٩ مليارات نسمة بحلول عام ٢٠٥٠، في ظل ارتفاع الطلب المرتبـط بالبروتينات الحيوانية عالية الجودة. ومن خـلال مؤتمراتها العالمية وندواتها العلمية، توفر الأمانة الدولية للحوم (IMS) منصة للحوار بين الأعضاء والخبراء للمسـاهمة في البحث الدولي وتسـهيل التقدم العلمي خاصة في مجالات الاسـتدامة والتغذية ورعاية الحيوانات.

وتتلخص أنشـطة الأمانة الدولية للحوم في الآتي:

– التعـاون مع المنظمـات الدولية الخاصة والحكومية للمسـاهمة في بناء قواعد قائمة على الحقائق العلمية لرسـم السياسة العامة للمواصفات الدولية، ممـا يؤثر على قطاع اللحـوم والثـروة الحيوانيـة وبالتالي على سلامة الغذاء والاسـتدامة والتغذية ورعاية الحيوانات .

– اسـتضافة الندوات العلميـة والمؤتمرات العالميـة مثـل: مؤتمـر اللحـوم العالمي، والتركيز علـى الحلول المبنيـة على العلم وتوفير منتـدى لتبادل الأفـكار والخبرات حول القضايا الرئيسية التي تؤثر على قطاع اللحوم والمواشي الدولي.

– توفيـر منصة للأعضاء لتبـادل المعرفة والخبرات، وكذلك لدعـم المنظمات الدولية من خلال العمل المتخصص في لجان الخبراء التابعة للأمانة الدولية للحوم (IMS).

– تعزيز استيعاب البحوث العلمية المنشورة من قبل الهيئات الوطنية المتخصصة لتسهيل التجارة الدولية.

– إصـدار كتب مثل حقائـق اللحوم العالميـة (IMS-GIRA) مع اصدار إحصاءات عالمية حول الإنتاج والاسـتهلاك والتجارة الدولية في لحوم البقر ولحم الخنزير ولحوم الضأن والدواجن.

– تقديـر التميز فـي البحث العلمي من خلال جائـزة (IMS) لعلوم وتكنولوجيـا اللحـوم وذلك خلال محاضرة سـنوية للأمانة (IMS) عن علوم اللحـوم. وتعمل الأمانة الدولية للحـوم (IMS) من خلال الجمعية العمومية وتضم أمانة (IMS) ٢٨ عضو منها مصر، وتعقد سنويا مؤتمرا عالميًا للحوم، ويتم انتخاب مجلس إدارة من الأعضاء، كمـا يدير المجلس التنفيذي المنتخب العمليات والمهام اليومية، ويدير الأمانة الأمين العام.

تتضمـن الأمانة الدولية للحـوم (IMS) لجان خبراء في مجال لحوم البقـر، لحم الخنزير، لحم الضأن ولحـم العجل، بالإضافة إلى رعاية الحيوان، الاسـتدامة، التغذية البشـرية والصحة و تقدم هذه اللجان مشـورة الخبراء ومدخلاتهم وتساهم في رسم السياسة العامة العالمية ودعم البحث العلمي وتعزز فهم الأعضاء للقضايا التي يواجهها قطاع اللحوم والثروة الحيوانية.

للإطلاع على مزيد من التفاصيل قم بزيارة رابط الموقع:

https://www.meat-ims.org

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

7 June 2020

World Food Safety Day

Food safety, everyone's business

A Guide to World Food Safety Day 2020

(الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

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

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