

نشرة



# الكودكس المصرية

تصدر عن اللجنة المصرية لدستور الأغذية نشرة ربع سنوية - عدد رقم (٧٥)

يوليو ٢٠١٧

رئيس الوزراء يصدر قرارا بنشكيل  
مجلس إدارة هيئة سلامة الغذاء

م. أشرف عفيفي يعنمه مقترح  
استراتيجية جديدة لسنور  
الأغذية المصري ٢٠١٧-٢٠٢٠

مشاركة مصرية

منهزة في

اجتماعات لجان

الكودكس الدولية

بألمانيا والهند

وماليزيا وإيطاليا

الصين نوافق على  
إستيراد العنب المصري

مبادرة التجارة الخضراء

نقدم حلول لوجستية

لنصير الحاصلات البسنية

للانحاد الأوروبي



رئيس مجلس الإدارة :

مهندس/ أشرف إسماعيل عفيفي

رئيس التحرير التنفيذي  
أ/ ياسر الفتياي

التنسيق الفني  
جمال عبد العليم  
مصطفى صبرى  
مروة موسى

رئيس التحرير  
د. هاني شرقاوي

سكرتارية التحرير  
م. حنان فؤاد  
م. أحمد محمد الحلو



الكودكس المصرية  
CODEx

نشرة ربع سنوية  
تصدر عن اللجنة المصرية لادستور الأغذية

استراتيجية جديدة للجنة الكودكس المصرية

رقم م.م/ أشرف إسماعيل محمد عفيفي  
رئيس الوزراء يصدر قرارا بتشكيل مجلس إدارة هيئة  
سلامة الغذاء برئاسة حسين منصور  
(أخبار)

تقارير علمية

مقالات

كودكس حول العالم

الأراء الواردة فى النشرة لا تعبر  
بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة

# افتتاحية العدد



بقلم :

م. / أشرف إسماعيل محمد عفيفي

رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

رئيس اللجنة المصرية لدستور الأغذية

## استراتيجية جديدة للجنة الكودكس المصرية

تعد اللجنة

المصرية لدستور الأغذية صمام

الأمان للسلامة الغذائية في مصر، حيث أنها

نتيجة عن مشاركة كافة الجهات المعنية بسلامة الأغذية

وصحة المستهلكين في عمل اللجنة من أجل النهوض بالمواصفات

القياسية الغذائية المستندة على الأسس العلمية. ولا تقتصر دور المواصفات

القياسية المصرية الغذائية على السلامة وحماية المستهلكين فحسب، بل تضمن

أيضاً الممارسات العادلة في التجارة بقطاع الأغذية.

وقد نصت المادة ٧٩ من الدستور المصري على أن «لكل مواطن الحق في غذاء صحي

وكاف، وماء نظيف، وتلتزم الدولة بتأمين الموارد الغذائية للمواطنين كافة، كما تكفل السيادة

الغذائية بشكل مستدام...» وانطلاقاً من هذا المبدأ لعبت اللجنة المصرية لدستور الأغذية دوراً

هاماً منذ إنشائها عام ١٩٧٣م وحتى الآن على الصعيد الوطني والدولي لتحقيق مبدأ الغذاء الصحي

للمواطنين، من خلال المشاركة الفعالة في أنشطة هيئة الدستور الغذائي الدولي التابعة لكل من منظمة

الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، وتطبيق مخرجات هذه المشاركة في المواصفات والتشريعات

وأكواد الممارسات الوطنية.

وفي إطار خطة التطوير الشاملة المستمرة التي تقوم بها الهيئة، وتطبيقاً لتوصيات هيئة الدستور الغذائي

الذي يقدم دعم الدول النامية لتطوير الهياكل الوطنية للكودكس بها (نقاط الاتصال – اللجان الوطنية)، تقوم

الهيئة بإعداد مقترح لوضع خطة استراتيجية لتطوير العمل باللجنة المصرية لدستور الأغذية ونقطة الاتصال

لها (٢٠١٧-٢٠٢٠) بحيث تتضمن هذه الخطة توسيع نطاق عمل اللجنة، وتعزيز إنجازاتها السابقة، ومراعاة

المصالح العامة لكافة الجهات المعنية الحكومية وغير الحكومية، مع مواكبة التطورات الحديثة العالمية للدستور

الغذائي، من خلال وضع مبادئ واضحة ورؤية عامة ورسالة مشتركة لهذه الاستراتيجية تنطلق من عبر أهداف

محددة لصياغة وجه جديد لمستقبل لجنة الدستور الغذائي في مصر.

وتعتمد اللجنة المصرية لدستور الأغذية في عملها على المبادئ والأسس العلمية المتخصصة التي تقدمها

منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتكون حجر الأساس في عمل المواصفات القياسية

الغذائية، كذلك المبادئ التوجيهية، وكود الممارسات.

وكما هو معلوم أن الدستور الغذائي هو المرجع المعتمد في السلامة الغذائية طبقاً لاتفاقية منظمة

التجارة العالمية بشأن الصحة والصحة النباتية WTO/SPS، لذا فإن اللجنة المصرية لدستور

الأغذية تبذل كل ما في وسعها من أجل تعزيز المشاركة الإقليمية والدولية عبر اللجان الفنية

أو المبادرات المعنية بهذا المجال والتي تصب في حماية الصحة العامة والحفاظ على

المصالح التجارية العادلة بين مصر وجميع أنحاء العالم.

ونأمل مستقبلاً أن يكون للجنة المصرية للدستور الغذائي الدور الريادي

محلياً وإقليمياً ودولياً في النهوض بالمواصفات الغذائية، والمساهمة

في تحسين البنية التحتية لسلامة الأغذية في مصر.

**CODEX**

٣ الكودكس المصرية

# رئيس الوزراء يصدر قراراً بتشكيل مجلس إدارة هيئـة



## طارق قابيل: القرار يسنهدف تفعيل دور الهيئة الجديدة فى تنظيم نداول الغذاء للحفاظ على صحة وسلامة المستهلك المصرى

الذى يكفل الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك المصرى، مشيراً إلى أن العاملين بالهيئة الجديدة لديهم صفة الضبطية القضائية لإثبات الجرائم التى تقع بالمخالفة لأحكام القوانين والقرارات المتعلقة بعمل الهيئة.

ونسوّه الوزير أن مجلس الإدارة سيتولى مسؤولية تنفيذ الاختصاصات الخاصة بهيئة سلامة الغذاء للتأكد من تحقيق متطلبات سلامة الغذاء من خلال وضع القواعد الملزمة لسلامة الغذاء، وفقاً للمعايير الدولية المعمول بها ومنها هيئة الدستور الغذائي، وبما لا يتعارض مع المتطلبات الوطنية وأحكام الرقابة على تداول الغذاء، وفقاً لأحكام القوانين والقرارات ذات الصلة بسلامة الغذاء، والتحقق من توافر الاشتراطات الصحية والمواصفات القياسية الملزمة فى جميع عمليات التداول والتفتيش الدورى والرقابة على تداول الغذاء، وعلى العاملين فيها للتحقق من الالتزام

أمورها، وله جميع السلطات والصلاحيات لإدارة الهيئة واتخاذ ما يراه لازماً لتحقيق أهدافها . وأشار قابيل إلى أن الهيئة الجديدة ذات شخصية اعتبارية عامة وتتبع رئيس الجمهورية ويرأس مجلس أمنائها رئيس مجلس الوزراء وبعضوية وزارات التجارة والصناعة والزراعة والصحة والتموين والبيئة والسياحة.

ولفت الوزير إلى أن أحد الأهداف الأساسية التى سيتولاها مجلس الإدارة الجديد هو الارتقاء بجودة الصناعات الغذائية المصرية ومن ثم زيادة قدرتها على المنافسة داخلياً وخارجياً من خلال التصدير وزيادة معدلات الاستثمار فى هذا القطاع الحيوى فضلاً عن تقنين أوضاع القطاع الغذائى غير الرسمى من خلال تقديم برامج الدعم الفنى اللازم لدمج هذه المنشآت فى المنظومة الرسمية وبالتالي احكام الرقابة على كافة المنشآت ذات العلاقة بالقطاع الغذائى الأمر

أعلن المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة أن رئيس مجلس الوزراء المهندس شريف إسماعيل أصدر قراراً بتشكيل مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء برئاسة الدكتور حسين منصور لمدة ثلاث سنوات من تاريخ صدور القرار.

ولفت إلى أن المجلس يضم فى عضويته ١٥ عضواً منهم ٧ أعضاء يمثلون الوزارات المعنية وهم الدكتورة منى محرز نائب وزير الزراعة واستصلاح الأراضى لشئون الثروة الحيوانية ممثلاً عن وزارة الزراعة واستصلاح الأراضى واللواء ياسر صابر مدير الإدارة العامة لشرطة التموين والتجارة الداخلية ممثلاً عن وزارة الداخلية والدكتور عمرو قنديل رئيس قطاع الشئون الوقائية والمتوطنة بوزارة الصحة والسكان ممثلاً عن وزارة الصحة والدكتورة منى كمال القائم بأعمال رئيس جهاز شئون البيئة ممثلاً عن وزارة البيئة، وخالـد شرف رئيس قطاع التخطيط بوزارة التموين ممثلاً عن وزارة التموين والتجارة الداخلية والسيد ابو القمصان مستشار وزير التجارة والصناعة لشئون التجارة ممثلاً عن وزارة التجارة والصناعة والدكتور عماد الدين على حسن مستشار وزير السياحة ممثلاً عن وزارة السياحة.

كما يضم المجلس فى عضويته ٥ أعضاء من رؤساء الإدارات والأجهزة والهيئات والاتحادات المعنية وهم مدير ادارة الخدمات البيطرية بالقوات المسلحة ورئيس جهاز حماية المستهلك أو من يمثله ورئيس هيئة الخدمات البيطرية أو من يمثله ورئيس الاتحاد العام للغرف التجارية أو من يمثله ورئيس اتحاد الصناعات المصرية أو من يمثله.

وضم المجلس أيضاً ٣ أعضاء من ذوى الخبرة تم ترشيحهم من مجلس أمناء الهيئة القومية لسلامة الغذاء وهم المستشار هشام فتحى رجب المستشار القانونى لوزير التجارة والصناعة ومحمد طارق توفيق رئيس مجلس إدارة شركة القاهرة للدواجن والدكتور نبيه عبد الحميد ابراهيم رئيس المركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء.

وقال الوزير أن هذا القرار يستهدف تفعيل دور الهيئة الجديدة فى اعداد منظومة متكاملة لتداول الغذاء سواء كان منتجاً محلياً او مستورداً بما يساهم فى الحفاظ على حقوق كل من المستهلك والمنتج على حد سواء، حيث ستولى الهيئة الجديدة وحدها سلطة الرقابة على كل مراحل تداول الغذاء، ويعد مجلس الإدارة هو السلطة المهيمن على شئون الهيئة وتصريف

GODEX

الكودكس المصرى ٤

# سرامة الغذاء برئاسة حسين منصور

نحت رعاية وزير التجارة والصناعة

## مبادرة التجارة الخضراء ننظم مؤتمرا حول تحديات وحلول النظم اللوجستية لقطاع تصدير الحاصلات البسناية للانحاء الأوروبية

نظمت مبادرة التجارة الخضراء التابعة لمنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (يونيدو)، بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة مؤتمرا تحت عنوان «تحديات وحلول النظم اللوجستية لقطاع تصدير الحاصلات البسناية للاتحاد الأوروبي» وقد شارك في المؤتمر الذي عقد تحت رعاية المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة وممثلو وزارات المالية والنقل والتجارة والصناعة والمجالس التصديرية، حيث استعرض المؤتمر دور هيئة تنمية الصادرات في تعزيز منظومة الصادرات المصرية لمختلف الأسواق العالمية وأثر الإصلاحات الاقتصادية الحالية على قطاع النقل البري وعلى تنافسية الصادرات المصرية بالأسواق العالمية.

وقد اكدت شيرين الشوربجي المدير التنفيذي لهيئة تنمية الصادرات حرص الهيئة على دعم مبادرة التجارة الخضراء وتوسيعها لتشمل محاصيل زراعية أخرى، مشيرة إلى أن الهيئة تبذل جهودا حثيثة لتنفيذ استراتيجية الوزارة لتعزيز التنمية الصناعية والتجارة الخارجية وزيادة تنافسية الصادرات المصرية بالأسواق العالمية.

وأضافت أنه تم تفعيل دور الهيئة لتصبح الكيان المسنول عن منظومة تعزيز الصادرات المصرية بمختلف الأسواق العالمية، مشيرة إلى أن خطة عمل الهيئة تركز على آخر مستجدات التجارة العالمية وتعزيز دور تكنولوجيا المعلومات في تعزيز قنوات التوزيع العالمية.

وأشارت الشوربجي إلى أن الهيئة قامت بوضع خريطة للتجارة العالمية تتوافق مع القدرات التصديرية للمنتجات المصرية، منوهة إلى أن الهيئة تستهدف توسيع أفاق التعاون مع القطاع الخاص وجمعية المصدرين والمجالس التصديرية بهدف الوصول لمعدلات نمو مرتفعة للصادرات تخدم منظومة التنمية الاقتصادية في مصر.



المجلس الجديد  
يضم 10 عضوا من  
خبراء وممثلين عن  
الوزارت ورؤساء  
الإدارات والأجهزة  
والهيئات  
والانحادات المعنية

بأحكام القوانين والقرارات ذات الصلة والتعاقد مع المعامل الحكومية المعتمدة والقادرة على القيام بالفحوصات اللازمة بكفاءة وفاعلية لتنفيذ عمليات الرقابة الرسمية والمهام الرقابية.

وأكد الوزير مسنولية مجلس الادارة فيوضع الإجراءات والتدابير الضرورية لمواجهة حالات الطوارئ التي تنذر بتعرض السلع الغذائية المنتجة محليا أو المستوردة لخطر أو مخاطر، والإجراءات المتعلقة بإدارة الأزمات ونظام الإنذار والاستدعاء والسحب من التداول واتخاذ الإجراءات اللازمة لعملية تحليل وتقييم المخاطر واستخداماتها وإدارتها والإعلان عنها والتوعية بها، ومنها تحديد أولويات الفحص، وذلك بمراعاة أساليب تحليل وتقييم وإدارة المخاطر المتبعة من قبل المنظمات الدولية المعنية ووضع النظم الملزمة التي تضمن سلامة الغذاء، ونظم التتبع وتطبيقها على منتجي ومصنعي الأغذية وغيرهم من ذوي الصلة بتداول الغذاء وعلى الأخص نظام تحليل مصادر المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ الإجراءات اللازمة لسحب المنتج من التداول ويصدر بهذه النظم قرار من رئيس مجلس الإدارة وكذا اقتراح وإبداء الرأي في مشروعات القوانين الخاصة بسلامة الغذاء وتنظيم تداوله، والقرارات التنظيمية ذات الصلة. كما يتولى المجلس وضع الخطط اللازمة لحصر وحدات الإنتاج الغذائي غير المرخص بها واقتراح الحلول الملائمة لمعالجة هذه الظاهرة والعمل على توفيق أوضاعها وإدماجها في نطاق الاقتصاد الرسمي وتنمية الوعي المجتمعي بسلامة الغذاء، وإصدار النشرات والمطبوعات المتصلة بأهداف الهيئة بما في ذلك إتاحة المعلومات والبيانات اللازمة المتصلة بسلامة الغذاء، والتنسيق في ذلك مع وسائل الإعلام المختلفة ووضع النظم والقواعد الخاصة بالإعلان والبيانات التي يتعين الالتزام بوضعها عليه، وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية والتعاون والتنسيق مع المنظمات والجهات الوطنية والدولية المعنية بسلامة الغذاء وصحة الإنسان وتلك المختصة بإصدار المعايير ذات الصلة، وذلك في نطاق تحقيق أهداف الهيئة وتنظيم استخدام المواد المضافة، والمواد المساعدة على معالجة الغذاء وغيرها من أنواع المركبات الداخلة في تكوين الغذاء والمؤثرة في سلامته، وفقا للقوانين النافذة، والضوابط المقررة في هيئة الدستور الغذائي، والضوابط المعمول بها لدى الهيئات الدولية وإجراء الدراسات والبحوث حول سلامة الأغذية، وجمع البيانات العلمية والفنية ذات الصلة وذلك بالتنسيق مع الجهات والمراكز البحثية المعنية.

CODEX

الكودكس المصرية

# الصين نعلن موافقتها على استيراد العنب



**ج. طارق قابيل :  
الحكومة الصينية  
اعتمدت ١٥ مزرعة  
و ١٥ شركة تعبئة  
مصرية لتصدير  
العنب للصين**

أعلن المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة أن الصين وافقت على تصدير العنب المصري للأسواق الصينية، مشيراً إلى أنه تم اعتماد ١٥ مزرعة و ١٥ شركة تعبئة مصرية للتصدير للسوق الصيني خلال المرحلة المقبلة.

وقال الوزير أن القرار الصيني يعكس الثقة الكبيرة في المنتجات الزراعية المصرية وزيادة معدلات قبولها ورواجها لدى المستهلك الصيني حيث يتم تصدير الموالح أيضاً إلى السوق الصيني ، مشيراً إلى أن فتح أسواق خارجية جديدة أمام تصدير الحاصلات الزراعية المصرية يؤكد جودة وتنافسية هذه المنتجات بالأسواق العالمية

وأضاف قابيل أن هذا القرار جاء استجابة للمباحثات المكثفة التي أجراها مع ممثلي الحكومة الصينية العام الماضي لتصدير العنب المصري للسوق الصينية مشيراً إلى أنه يجري حالياً استكمال المفاوضات الخاصة بادخال أصناف جديدة من الحاصلات الزراعية المصرية إلى السوق الصيني ومنها التمر والرمان والبصل.

ومن جانبه أشار المهندس عبد الحميد الدمرداش رئيس المجلس التصديري للحاصلات الزراعية أن المجلس سيقوم بالتواصل مع المزارعين وشركات التعبئة التي تم اعتمادها من الجانب الصيني لمتابعة بدء عملية تصدير شحنات العنب ومن المتوقع أن تشهد الكميات المصدرة زيادة في العام التصديري المقبل، لافتاً إلى أنه سيتم التأكيد على الجهات المصدرة بضرورة الالتزام بالمعايير والإشترطات الفنية التي وضعها الجانب الصيني لضمان نفاذ الحاصلات الزراعية المصرية إلى السوق الصيني .

## ومصدر مسئول بوزارة التجارة والصناعة يؤكد :

## الوزارة له نصد قرارات بشأن وقف تصدير

لفتح المزيد من الأسواق أمام صادراتنا من الحاصلات الزراعية وكان آخرها نجاح المباحثات التي أجراها المهندس طارق قابيل وزير التجارة والصناعة مع الحكومة الصينية بشأن فتح باب التصدير أمام العنب المصري لدخول السوق الصيني

وفى هذا الإطار أوضح المهندس عبد الحميد الدمرداش رئيس المجلس التصديري للحاصلات الزراعية انه تم موافاة كافة المصدرين والقائمين على العملية التصديرية لمنتجات الحاصلات الزراعية بهذه المنظومة الجديدة والتي بدء تطبيقها على صادرات مصر من العنب هذا الموسم كمرحلة تمهيدية لدول المجموعة الأوروبية ومنطقة جنوب شرق آسيا وأمريكا، مؤكداً أنه منذ تطبيق هذا القرار لم يتم رصد أى مخالفة بشأن شحنات العنب

أكد مصدر مسئول بوزارة التجارة والصناعة عدم صحة الأخبار التي تناولتها بعض وسائل الاعلام بشأن قيام الوزارة باصدار قرار بوقف تصدير العنب والفرولة أو أى حاصلات زراعية أخرى إلى الاسواق الخارجية.

وقال أن القرار المشترك لوزيرى التجارة والزراعة والصادر خلال شهر مايو الماضى قد وضع منظومة متكاملة لعمليات انتاج وتصدير محاصيل الخضر والفاكهة إلى الأسواق الخارجية وذلك بهدف ضمان سلامة المنتجات المصدرة والتأكد من التزامها بالاشتراطات الفنية خاصة فيما يتعلق بمتبقيات المبيدات والتي كانت سبباً رئيسياً فى فرض حظر من قبل بعض الدول على عدد من حاصلات مصر الزراعية.

ولفت المصدر إلى ان الوزارة تسعى جاهدة

**GODEX**

## «الفاو» تشكل لجنة استشارية بقضايا الأمن الغذائي في الأردن

شكل المكتب الإقليمي لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) بالأردن لجنة استشارية تضم مجموعة من الخبراء بالقطاع الزراعي بهدف تقديم المشورة في القضايا التي تتعلق بالأمن الغذائي، وذلك في ظل التحديات التي يواجهها هذا القطاع وتفعيل دوره في تحقيق أهداف التنمية المستدامة حتى عام ٢٠٣٠ بالمملكة الأردنية الهاشمية. هذا وقد التقت المجموعة بوزير الزراعة الأردني لإعلان انطلاق عملها وتحديد الأولويات التي ستبدأ مناقشتها، ومنها تطوير العلاقة ما بين المؤسسات المعنية بالقطاع بما يتناسب مع متطلباته والمتغيرات التي يتأثر بها وزيادة القيمة المضافة التي يقدمها المزارعون للسوق المحلي، وتفعيل دور التعاونيات التسويقية لدعم منتجات المزارعين في الأسواق المحلية. واقترحت المجموعة إمكانية بحث الفرص المتاحة للاستثمار في القطاع ودعمه مادياً من خلال ربطه مع المانحين وإظهار الدور الذي يلعبه القطاع في الاستثمار مع القطاعات الأخرى. وستعمل المجموعة على تقديم المشورة في تطوير استراتيجيات بحث متعلقة بالقطاع لتحقيق التنمية المستدامة، والترويج للدور الاقتصادي والاجتماعي والبيئي الذي تلعبه الزراعة في المنطقة.

ويأتي تشكيل هذه اللجنة انطلاقاً من أهمية القطاع الزراعي والدور الذي يلعبه في المجالات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية ومساهمته الرئيسية في الأمن الغذائي في الأردن، علماً بأن هذه المجموعة انشئت ضمن أطر التعاون بين الوزارة ومنظمة الفاو، وستلعب المنظمة دوراً رئيساً في سكرتاريا هذه المجموعة، وتنظيم واستضافة لقاءاتها. وتتكون المجموعة من نخبة من الأشخاص ذوي الخبرات في مجالات الزراعة وإدارة الموارد الطبيعية والأمن الغذائي، ومن مهام المجموعة تقديم النصح والإرشاد لوزارة الزراعة، مناقشة الرؤيا المستقبلية للزراعة والأمن الغذائي في المملكة، والدور الاجتماعي والبيئي والاقتصادي الذي يلعبه القطاع الزراعي.

وستعمل المجموعة على عرض مداخلات بناءة في الفعاليات القطرية والإقليمية والدولية المتعلقة بالقطاع والأمن الغذائي، كما وتدعم محاولات المملكة في تعبئة الموارد المتوافرة في جهودها لتفعيل «الإطار البرمجي القطري» الذي أعدته منظمة الأغذية والزراعة ضمن سلسلة من اللقاءات بالجهات المعنية لإعداد الأولويات الوطنية.



## رأي منج زراعي

المصدرة إلى الخارج وهو الأمر الذي يؤكد التزام الشركات المصدرة بتطبيق هذه المنظومة الجديدة.

وأضاف رئيس المجلس التصديري للحاصلات الزراعية أنه تم إضافة الفواولة والفلل بدءاً من الموسم التصديري القادم فضلاً عن دراسة ادخال الطماطم والجوافة أيضاً.

ونوه الدمرداش إلى أنه يجري حالياً التنسيق بين المجلس التصديري للحاصلات الزراعية ووزارتى التجارة والزراعة لإيفاد بعثات مشتركة للدول التي قامت بحظر دخول حاصلات زراعية مصرية إلى أراضيها وذلك لعرض المنظومة المصرية الجديدة والتي تبدأ تطبيقها بالفعل فضلاً عن التعرف على متطلباتهم بشأن استيراد الحاصلات الزراعية بصفة عامة.

# مشاركة مصرية متميزة في اجتماعات اللجان الدولية للكودكس بألمانيا والهند وماليزيا وإيطاليا

رضا محمد السيد - رانيا أحمد عمارة



**ثانياً:** اجتماعات الدورة رقم (٣) للجنة الدولية المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي الذي عقد بتشييناى-الهند في الفترة من ٦-١٠ فبراير ٢٠١٧ مثل وفد مصر في اجتماعات هذه اللجنة كلاً من: أ.د/ مرفت أحمد فؤاد - استشارى الأغذية الخاصة والأعشاب- المعهد القومي للتغذية - رئيس الوفد د. شيماء مصطفى كامل - شركة رويال للأعشاب المهندس/ أحمد محمد الحلو - الأمانة الفنية للجنة التوابل وأعشاب الطهي بالهيئة

**أهم التوصيات التي انتهى إليها الاجتماع:** أهمية بدء مصر في تنظيم مجموعته العمل الإلكترونية الخاصة بمشروع المواصفة القياسية للريحان، بالتعاون مع السودان . تم ترشيح مصر لتكون الدولة المعنية بإنشاء مجموعة عمل إلكترونية للتوابل والأعشاب المستخدمة في الطهي (مجموعة الأوراق المجففة Dried Leaves).

أهمية المشاركة في لجان ISO الخاصة بالتوابل والأعشاب المستخدمة في الطهي، كذلك الزيوت العطرية بناء على توصية ممثل منظمة ISO عن لجنة التوابل أثناء الاجتماع.

التعاون مع الدول الأخرى من خلال المشاركة في مجموعات العمل للتوابل والأعشاب المستخدمة في الطهي، وابداء الرأي على مقترحات مشاريع المواصفات الهامة لمصر.

العمل على تحديد أولوية للأعشاب والتوابل ذات الأهمية لمصر من (مجموعة الأوراق المجففة Dried Leaves) والتي لا تغطيها مواصفات الكودكس، ليتم إدراج مقترحات عمل مواصفات قياسية لها إلى لجنة الكودكس الدولية المعنية بالتوابل والأعشاب المستخدمة في الطهي.

توسيع المشاركة الإقليمية مع الدول الأفريقية والعربية في الموضوعات المتعلقة بالتوابل وأعشاب الطهي.

**ثالثاً:** اجتماعات الدورة رقم (٢٥) للجنة الدولية المعنية بالزيوت والدهون

شاركت مصر في إطار عضويتها بالمنظمة الدولية لدستور الأغذية (الكودكس) في ٤ اجتماعات للجان دولية خلال الفترة من ديسمبر ٢٠١٦ وحتى يونيو ٢٠١٧ شملت ألمانيا والهند وماليزيا وإيطاليا ، وقد جاءت المشاركة المصرية على النحو التالي:

**أولاً:** اجتماع الدورة رقم (٣٨) للجنة الدولية المعنية بالأغذية الخاصة الذي عقد بهامبورج - ألمانيا في الفترة من ٥-٩ ديسمبر ٢٠١٦ مثل وفد مصر في اجتماعات هذه اللجنة كلاً من:

أ.د / مرفت أحمد فؤاد - استشارى الأغذية الخاصة والأعشاب- المعهد القومي للتغذية - رئيس الوفد

الدكتورة / شيماء سرحان - مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل - شركة نستله نيوتريشن

المهندس/ عادل إسماعيل - رئيس قطاع البحوث والتطوير - شركة هيرو الشرق الأوسط وأفريقيا

المهندس / ياسر منصور رئيس قسم بالإدارة الفنية - غرفة الصناعات الغذائية

المهندس / محمد عبد الحميد الأمانة الفنية للجنة الأغذية الخاصة بالهيئة

**أهم التوصيات التي انتهى إليها الاجتماع:** الاشتراك في مجاميع العمل الإلكترونية المنبثقة عن لجنة الكودكس الدولية المعنية بالأغذية الخاصة.

فتح مجال التعاون ومجال الاتصال مع الدول الأفريقية من خلال لجنة التنسيق الأفريقي بما يخص الموضوعات المدرجة تحت هذه اللجنة.

فتح قنوات اتصال مع منظمة الصحة العالمية والأغذية والزراعة العالمية للوقوف على أحدث الأبحاث والمستندات الخاصة بالأغذية الخاصة.

التعاون مع الجهات الرسمية بمصر في الموضوعات ذات الصلة والاهتمام المشترك بعمل اللجنة (الأبحاث العلمية

والمشاريع).

**GODEX**

الكودكس المصرى



الذي عقد بكوالالمبور - ماليزيا في الفترة من ٢٧ فبراير - ٣ مارس ٢٠١٧  
مثل وفد مصر في اجتماعات هذه اللجنة كلاً من:  
د. حنفي عبد العزيز هاشم - أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية  
الزراعة - جامعة الأزهر - رئيساً للوفد

مثل وفد مصر في الاجتماعات كلاً من السادة:  
د / رضا عبد الجليل - غرفة الصناعات  
الغذائية - اتحاد الصناعات المصرية  
م. رضا محمد إسماعيل - الأمانة  
الفنية للجنة الزيوت والدهون بالهيئة  
أ. عمرو عبد الحليم - الوزير المفوض  
التجاري بالسفارة المصرية - كوالالمبور  
- ماليزيا

د / رضا عبد الجليل  
غرفة الصناعات الغذائية  
د / نرمين الدسوقي  
مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل - شركة  
كوكا كولا  
م / محمد شامخ  
شركة بيل إيجيبت اكسبشن لإنتاج الجبن  
م / محمد عبد الحميد  
الأمانة الفنية للجنة حلال  
م / رانيا أحمد عمارة  
الأمانة الفنية للجنة الشرق الأدنى - رئيس  
الوفد

مثل وفد مصر في الاجتماعات كلاً من السادة:  
د / رضا عبد الجليل  
غرفة الصناعات الغذائية  
د / نرمين الدسوقي  
مدير الشؤون التنظيمية والتسجيل - شركة  
كوكا كولا  
م / محمد شامخ  
شركة بيل إيجيبت اكسبشن لإنتاج الجبن  
م / محمد عبد الحميد  
الأمانة الفنية للجنة حلال  
م / رانيا أحمد عمارة  
الأمانة الفنية للجنة الشرق الأدنى - رئيس  
الوفد



أهم التوصيات التي انتهى إليها الاجتماع:  
إعداد سكرتارية اللجنة خطاب للدول لطلب  
معلومات عن معوقات تطبيق مواصفات  
الزيوت والدهون الدولية  
اعداد مصر أوراق نقاشية خاصة بـ (تحديد  
قيمة رقم الانسيبيدين، الأحماض الدهنية  
المحولة في المواصفة الدولية للزيوت النباتية)  
للإدراج على أجندة اجتماعات الدورة القادمة  
للجنة الدولية للزيوت والدهون.  
الاشتراك في مجاميع العمل الالكترونية  
المنبثقة عن هذه الدورة والتي تختص  
بالموضوعات التالية:  
مراجعة المواد المضافة المستخدمة في  
الزيوت والدهون (بقيادة الولايات المتحدة  
الأمريكية).  
تحديد أولويات المواد الجديدة التي  
تضاف الى القائمة الدولية للشحنات السابقة  
CAC/RCP ٣٦-١٩٨٧ (بقيادة ماليزيا).  
مطابقة فحص الزيوت الخام والمكررة لجدول  
(١) بالمواصفة الدولية للزيوت النباتية المسماة  
CODEX ٢١٠ (بقيادة الولايات المتحدة  
الأمريكية).

أهم المقترحات و التوصيات التي انتهت  
إليها الاجتماعات:

- المشاركة في مجاميع العمل الالكترونية  
المنبثقة من لجان الكودكس الدولية.  
- فتح مجال التعاون ومجال الاتصال  
مع الدول الإفريقية من خلال لجنة التنسيق  
الإفريقي وذلك لدعم مقترحات المشاريع  
المقدمة من مصر كذلك توحيد وتنسيق  
وجهات النظر حول المسائل المشتركة.  
- إنشاء مجموعة عمل برئاسة مصر  
للتعاون في مقترح مشروعى مواصفة  
«المتطلبات العامة لمنتجات حلال»  
ومواصفة «الأجبان المجهزة»، حيث أن  
مصر هي التي تقدمت بهذه المشاريع.  
- إعادة التقديم للحصول على برنامج الدعم  
المقدم من الكودكس CTF٢ بعد إدراج  
الملاحظات الواردة عليه.



رابعاً: اجتماعات الدورة رقم (٩) للجنة

**CODEX**

الكودكس المصرية ٩

# بعض أوجه التشابه والاختلاف بين علامة حلال الإسلامية وعلامة كوشير اليهودية

د/ طارق يحيى - رئيس وحدة حلال بالهيئة



٣- كوشير تحظر المحار مثل جراد البحر، بينما يسمح حلال باستهلاك كل أنواع المأكولات البحرية الغير سامة باستثناء بعض المذاهب. مثال تطبيقي على أوجه التشابه والاختلاف في الذبح بين كوشير وحلال

تسمى عملية الذبح حسب التقاليد الإسلامية بالذبيحة (التذكية)، وتسمى بالطريقة اليهودية شحيطة، والشحيطة تتطلب أن يكون الحيوان واعي وهذا يعني أن صعقه بالكهرباء قبل ذبحه محظور، كما يحظر الصعق في الإسلام، وتذبح الذبيحة الإسلامية وهي موجهة إلى القبلة، بينما الشحيطة لا تتطلب ذلك.

**أوجه التشابه**  
١- الذبيحة والشحيطة كلاهما يتضمنان قطع عنق الحيوان بشفرة غير مسننة نظيفة بمحاولة واحدة تضمن قطع الأوعية الدموية الرئيسية.  
٢- كلاهما يتطلبان تجنب النخاع الشوكي خلال الذبح.

٣- كلاهما يتطلبان استنزاف دم الحيوان.  
٤- عند كوشير، أي يهودي بالغ عاقل يعرف طريقة الشحيطة يمكنه الذبح، كذلك الذبيحة يمكن أن يقوم بها مسلم بالغ عاقل يعرف الطريقة الصحيحة للذبح كما يجوز في الشريعة الإسلامية أن يقوم بالذبيحة شخص كتابي (يهودي أو مسيحي).

## أوجه الاختلاف

١- الذبيحة الجلال تتطلب ذكر اسم الله قبل كل عملية الذبح، واللحم كوشير يعتبر حلال وفقاً لما جاء في حديث البخاري أن عائشة رضي الله عنها سألت النبي محمداً صلى الله عليه وسلم: (أن قوماً يأتوننا باللحم لا ندرى أذكر اسم الله عليه أم لا، فقال: سموا أنفسكم، وكلاهما).

٢- الذبيحة حسب التعريف هي اللحم الذي ذبح حسب الشريعة الإسلامية وذكر اسم الله عليه قبل الذبح، بينما في الشحيطة التبرك بالله والترتيل بشكل متواصل لفترة قبل الذبح، مادام القائم بعملية الذبح لم يتوقف لفترة مطولة أو يُقاطع أو فقد تركيزه، وهذا التبرك يغطي كل الحيوانات المذبوحة في تلك الفترة، فالقاعدة العامة في اليهودية هي التسعائر التي تتوافق مع هذا التبرك، وفي حال أهمل التبرك فإن التسعائر تكفي وتعتبر شحيطة.

٣- ليس هناك قيود حول أعضاء محددة من جسد الحيوان يجب أكلها أو لا في الحلال طالما تم ذبح الحيوان بطريقة صحيحة، وبعد الحيوان كاملاً صالح للاستهلاك من قبل المسلمين، لكن كوشير تحظر أكل الشيليف (نوع من السحيم) والعصب الوركي، لذا فالجزء الخلفي من جسد الحيوان يمر بعملية تسمى نيكور تستهلك الكثير من الوقت حتى يكون الحيوان قابلاً للاستهلاك من قبل اليهود.

هناك عدة اختلافات وتشابه بين علامة حلال الإسلامية وعلامة كوشير اليهودية سنقوم بتوضيحها حتى تتضح الصورة للمهتمين بهذا المجال من المنتجين والمصنعين والمستوردين والمستهلكين بصفة عامة. علامة حلال الإسلامية توضع على جميع الأغذية المشروعة تناولها وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وعلامة كوشير اليهودية توضع على جميع الأغذية المشروعة تناولها وفقاً لأحكام الشريعة اليهودية، وكلاهما يتبعان القوانين الغذائية في تشريعات الديانات.

## أولاً: أوجه التشابه

١- الخنزير محظور في كلا الشريعتين.  
٢- العديد من الحيوانات المسموح بها في كوشير مسموح بها أيضاً في الحلال مثل الأبقار وغيرها.  
٣- كوشير يحظر البرمائيات وكذلك الحلال بشكل عام.

٤- كوشير يحظر تقريباً جميع الحشرات فيما عدا الحشرات القليلة التي من أنواع معينة من الجراد والجنادب التي لا تؤكل اليوم في معظم المجتمعات نظراً لأنه غير معروف أي نوع هو المسموح به، وفي الإسلام تتفق الآراء بين العلماء المسلمين أن جميع الحشرات محظورة باستثناء الجراد.

٥- الحيوانات المائية التي تمتلك قشور وزعانف فهي كوشير، ويتشابه ذلك مع المسلمين الذين يعتقدون في تفسيراتهم أن جميع المخلوقات من المحيط أو البحر هي حلال ما لم تكن سامة أو ضارة.

٦- الجيلاتين يسمح به إذا كان من حيوان مسموح به ومذبح طبقاً للشريعة، وبحسب كوشير فإن الجيلاتين عادة يأتي من عظام السمك أو يكون نباتي، وفي حلال لابد أن يكون الجيلاتين من حيوان مسموح به ومذبح طبقاً للشريعة الإسلامية.

٧- الجبن جائز لكل من كوشير وحلال ما دامت المنفعة التي استخدمت لصنع الجبن جائزة.

## أوجه الاختلاف بين علامة حلال الإسلامية وعلامة كوشير اليهودية

١- لتكون أي مادة حلال، يجب أن لا تحتوي على الكحول بأنواعه من أي مصدر، بينما يسمح كوشير يسمح باستهلاك أي نوع من الكحول ما دام لا يحتوي على مكونات محددة محظورة طبقاً لكوشير.  
٢- قائمة الحيوانات المحظورة في كوشير أكثر تقييداً من حلال، حيث تشتتر كوشير أن تكون الثدييات مجتررة ولديها حوافر مشقوقة، في حين أن حلال يشترط أن يتغذى الحيوان على العشب وأوراق الشجر، لهذا نجد أن حيوان مثل الجمال مسموح به في حلال ولكنه غير جائز في كوشير.

GODEX

# الأسماك غذاء ودواء



ا.د. إسماعيل عبدالمنعم عيسى

أستاذ ورئيس قسم أمراض ورعاية الأسماك  
كلية الطب البيطري، جامعة قناة السويس

في علاج حالات عديدة مصابة بالاكتهاب أو الشيزوفرانيا. فقد ثبت أن مكونات هذا النوع أوميغا ٣ تقوم بدور هام في تنشيط الخلايا العصبية للمخ والتي قد يتم استبداله وينعدم تأثيره في حالة نقص مستوياته بأحماض دهنية أخرى من نوع (ω 6) التي تزيد من الاستعداد للإصابة بالاكتهاب وضعف الذاكرة.

وجدير بالذكر أنه يجب أن يكون هناك توازن بين الأحماض الدهنية من نوع أوميغا ٣ (مضادات الالتهابات) والأحماض الدهنية من نوع أوميغا ٦ يصل إلى ١:١ بينما في الواقع قد تصل النسبة غالباً إلى ٢٠:١ أو ٣٠:١. ويختل هذا التوازن نتيجة لتناول الوجبات السريعة التي تحتوى على الزيوت الصناعية المهدرجة التي تحتوى على أوميغا ٦. ولذلك فإنني أنصح بتناول وجبة أسماك -على الأقل- أسبوعياً بالإضافة إلى التعامل مع زيوت الأسماك أو مشتقاتها حيث ثبت علمياً أنها من أقوى المنشطات للمناعة.

لا تقتصر فوائد الأسماك على لحومها وزيتها بل أن بيض (الكافيار) معظم أسماك المياه الباردة الكبيرة يعتبر غذاء عالي القيمة ويستخدم كمقو ومنشط عام ويزيد من حيوية الجسم وأيضاً يستخدم كطارد للبلغم والغازات. وعلى ذكر الحيوية والنشاط فإن المحاريات تعتبر أغنى الحيوانات المائية في مستوى الأحماض الأمينية الحرة، الفيتامينات والأملاح المعدنية وبالتالي تزيد من الفاعلية والخصوبة لدى الرجال.

هناك فرق كبير بين الزيوت المستخرجة من الحيتان أو من الأسماك. حيث أن استخلاص الزيوت يتم من الكبد في حالة الحيتان (زيت كبد الحوت) بينما يتم الحصول عليها من العضلات في الأسماك (زيت السمك).

وأخيراً فإن التعامل مع الأسماك، القشريات والرخويات بطرق الطهي المختلفة يجب أن يتم بحرص حتى لا تفقد القيمة الغذائية والعلاجية الخاصة بها. في رأيي أن السليق هما أفضل طريقتين للاستفادة منها. كما أن تمليح الأسماك بطريقة سليمة يعتبر أيضاً من أجود الطرق للحصول على بروتين سهل الهضم. وهذه النوعية بالتحديد تمتاز بتأثير عال وملحوس في زيادة الطاقة والحيوية.

بالتجربة فقد لوحظ انخفاض معدل وفيات قاطني المناطق الساحلية بالإضافة إلى الصيادين وعائلاتهم والذي كان طعامهم الأساسي معظم أيام الأسبوع هو الأسماك والقشريات والرخويات، كانوا عند الفحص أقل تعرضاً لأمراض القلب مقارنة بقاطني المناطق الزراعية والحضرية. وفي السبعينيات تم الكشف عن خلال الدراسات العلمية الحديثة عن رصد حالات عديدة متقدمة في العمر مع ندرته الإصابة بأمراض القلب بالإضافة إلى قلة لزوجة الدم وقابليته للتجلط وذلك في جزيرة جرينلاند (أكبر جزيرة في العالم) والتي يعتمد غالبية أهلها (الاسكيمو) في معظم وجباتهم على الدهون المستخرجة من الأسماك والحيتان. وقد فسر العلماء هذه الظاهرة بأن السبب الحقيقي يكمن في أن زيوت الأسماك البحرية عالية المحتوى الدهني (التونة، السردين، البوري، الماكريل، السالمون، القد، الرنجة.....) تحتوى على أحماض دهنية ضرورية غير مشبعة من نوع (ω ٣) أوميغا ٣ وهى ضرورية لأن

تختلف الأسماك (كحيوانات فقارية) عن القشريات مثل الجمبري، الكابوريا، الاستاكوزا وأيضاً الرخويات مثل الحبار، الأخطبوط، المحار (حيوانات لافقارية) ولكنها جميعاً تتفق في كونها مصدراً هاماً للبروتين الحيواني وعنصر غذائياً أساسياً عالي القيمة في حياة الإنسان. وحول هذا الموضوع الحيوى سوف نناقش أهميتها كغذاء ودواء.

من ناحية، الأسماك كغذاء فإن أعظم وأشمل تفسير لها يوجد في الآية الكريمة « وهو الذي سخر البحر لتأكلوا منه لحماً طرياً » حيث تحتاج كلاً (لحماً طرياً) إلى مجلدات لشرحها فالأسماك تحتوى على نسب عالية من الأحماض الأمينية الحرة أى أنها جاهزة سريعة الهضم والامتصاص وذلك إذا ما قورنت بمثيلاتها من اللحوم الحمراء والطيور، حيث إن هذه الأحماض الأمينية الحرة توفر طاقة كبيرة من الهضم ولا تجهد المعدة، أيضاً تتميز لحوم الأسماك (خاصة البحرية منها) باحتوائها على نسب عالية من الفيتامينات مثل «أ ج» بالإضافة إلى الأملاح المعدنية مثل اليود والفسفور والكالسيوم والبوتاسيوم.

وحتى ندخل هذا المجال يجب أولاً أن نتعرف على الكوليسترول الذي يتم تخليقه من كبد الإنسان بما يكفي وهو ضروري لتخليق فيتامين (د) بالإضافة إلى دوره في تخليق بعض الهرمونات الهامة في جسم الإنسان (الهرمونات الجنسية والكورتيزول) وعلى ذلك فإن زيادة مستوى الكوليسترول تكون نتيجة طبيعية لزيادته في الغذاء الذي يتناوله وخاصة الكوليسترول من نوع البروتينات الدهنية منخفضة الكثافة والمتواجدة في اللحوم الحمراء والبيض والألبان ومشتقاتها والذي يتمثل في الأحماض الدهنية المشبعة مما يؤدي في النهاية

إلى أمراض عديدة من أهمها تصلب الشرايين. وفي الأربعينيات تم الكشف عن علاقة الكوليسترول في الدم وإصابات القلب، وقد تبين أن مستوى الكوليسترول يقل في الدم تبعاً لوجود الأحماض الدهنية غير المشبعة في الغذاء، وكان يعتقد قديماً أن الزيوت النباتية وحدها -خاصة زيت الكتان- التي تتميز بوجود هذه النوعية من الأحماض الدهنية، غير أنه ثبت حديثاً أن زيوت الأسماك تتفوق على الزيوت النباتية في هذا المجال.

ولأن العلم يبدأ بالملاحظة ثم يتم تدعيمه



جسم الإنسان لا يستطيع تكوينها بداخله إنما يجب الحصول عليها من مصادر الغذاء المختلفة. ومما هو جدير بالذكر أن زيوت الأسماك تقلل بنسبة كبيرة (في الحالات المبكرة) من تقدم ومضاعفات حالات التهاب المفاصل الروماتيزمية، السكتة الدماغية، التهاب الكلى، التهاب أو تضخم البروستاتا، ضغط الدم المرتفع، سرطانات الثدي والقولون، العشى الليلي، الكساح وحتى الاكزيما يساعد على شفاها سواء عن طريق الفم أو الاستخدام الخارجي (الجلد).

بل أنه في مجال الطب النفسى قد ساعدت

GODEX

# تأثير الرموز الصحية في الأغذية

ك. محمد أحمد شامخ

رئيس قسم التشريعات والمواصفات الغذائية - شركة بيل إيجيبت اكسبشن

والاستهلاك ولذلك قام الاتحاد الأوروبي بعدد من الدراسات والمشاريع لتحديد ذلك ومؤخرا قام بدعم مشروع هذه الدراسة من أجل ذلك. واعتمدت هذه الدراسة على خمسة محاور رئيسية: المحور الأول: تحديد الحالة الراهنة للإدعاءات والرموز الصحية: من منطلق برتوكول أخذ العينات العشوائية، تم سحب ٢٠٣٤ عينة من خمسة دول: هولندا، ألمانيا، سلوفينيا، أسبانيا والمملكة المتحدة وذلك من خلال ثلاث أنواع من المتاجر لكل منهم، وتم دراسة كل البيانات المدونة على العبوات وتصنيفها وعمل قاعدة بيانات لها بما في ذلك المغذيات والمواد الأخرى المذكورة. وتم تصنيف الادعاءات حسب فئة المنتج لكي يتم تحديد مدى انتشار الادعاءات لكل نوع غذاء وتم أيضا تحليل مضمون هذه الادعاءات والرموز ومكانها وحجمها على العبوة. وتم مقارنة العينات المسحوبة بالمعايير الغذائية للوكالة الأسترالية والنيوزلندية.

الادعاءات الصحية على ملصقات المنتجات الغذائية: هي ادعاءات تضعها الشركات المصنعة للمنتجات الغذائية تشير إلى أن المواد الغذائية الخاصة بهذه الشركات سوف تقلل من مخاطر التعرض لمرض أو حالة ما.

على سبيل المثال، تزعم الشركات المصنعة لحبوب الشوفان أن نخالة الشوفان يمكن أن تقلل الكوليسترول، وهو ما سيؤدي إلى تقليل فرص الإصابة بحالات القلب الخطيرة. وبتحليل المكونات الغذائية لهذه العينات التي تحمل ادعاءات أو رموز صحية وجدت انها نسبيا أكثر صحة عن تلك التي لا تحمل أي ادعاء.

في المتوسط: عند وجود ادعاء صحي، يحتوي الغذاء على معدلات أقل من الأحماض الدهنية المشبعة، الطاقة، الصوديوم عن تلك التي لا تحمل أي ادعاء.

وتم اختيار ثلاث رموز صحية الأكثر شيوعا في الدول الأوروبية واعتمادا على معايير الحصول عليها واستخدامها، تم تقييم العينات الموجودة في قاعدة البيانات على هذه المعايير لتحديد مدى توافقها للحصول على واحدة من هذه الرموز أو أكثر. فيما يلي بعض الرموز الصحية التي تم دراستها خلال المشروع:

أتجه العديد من مصنعي الأغذية والمشروبات في الأونة الأخيرة حول العالم الي استخدام بعض الادعاءات أو الرموز الصحية علي العبوات الخاصة بمنتجاتهم وذلك للتواصل مع مستهلكي منتجاتهم، والغرض من ذلك هو إطلاع المستهلكين علي الخصائص الصحية المتعلقة بالمنتج مما له دور تنويري مهم وأيضا له دور تسويقي للمنتج من خلال جذب المستهلكين مما يعود بالنفع للطرفين، ولكن يجب أن يتم ذلك تحت اشراف السلطات العامة لتنظيم ظروف الاستخدام التي يمكن ان يتم فيها ذلك، حيث أن مثل تلك المنتجات التي تحتوي علي التنويهات تؤثر علي المستهلكين لذا وجب التحقق منها ومدى فاعليتها لتجنب غش المستهلك او الاضرار بصحته. ومن هذا المنطلق قام الاتحاد الأوروبي بتمويل مشروع يحدد الدور الذي تلعبه الرموز المتعلقة بالصحة التي توضع على عبوات المواد الغذائية وتأثيرها على سلوك وثقافة المستهلكين، وكانت مدة هذا المشروع من ٢٠١٢ الي ٢٠١٦.

## Role of health-related Claims and Symbols in consumer behavior (CLYMBOL)

ولتحقيق ذلك، تم استخدام مجموعة كبيرة من أساليب البحث الكمي والنوعي لمجموعة من المستهلكين؛ وشملت سحب عينات من منتجات مختلفة، دراسات التصنيف أو الفرز (أي كيفية تصنيف المستهلكين للإدعاءات والعلامات أو الرموز وفقا للمفاهيم الشائعة والمألوفة)، دراسات استقصائية عبر البلاد، تتبع العين (أي ماذا يجذب المستهلك والي متي)، معامل التحليل والاختبار، مقابلات مع المستهلكين، فضلا عن تحليل بيانات العينة (شريحة المستهلكين في الدراسة).

في عام ٢٠٠٦، أصدرت المفوضية الأوروبية التشريع الخاص بالادعاءات التغذوية والصحية (٢٠٠٦/١٩٢٤) للتحكم في القواعد المنظمة لاستخدام مثل هذه الادعاءات للأغذية والمشروبات في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي لضمان مستوي عالي من حماية المستهلك. وتقع أهمية هذا التشريع في المحاور الثلاث الآتية: أولا: الأخذ بعين الاعتبار آثار عدم كفاية الوجبات الغذائية ونمط الحياة الغير الصحي على صحة الجمهور، فإن هذا التشريع له دور مهم في توجيه المستهلكين نحو خيارات غذائية صحية أفضل.

ثانيا: ضمان مستوي عالي من حماية المستهلك من خلال تمكين المستهلكين من اتخاذ قرارات شرائية مبنية على عوامل غذائية وصحية.

أخيرا: خلق هدف الابتكار والتنافس بين منتجي ومصنعي الأغذية في الاتحاد الأوروبي.

وبالرغم من وجود هذا التشريع إلا أن مازال من الصعب فهم المستهلك والمحرك الدافع له في عملية شراء المنتجات



Nordic Keyhole



Finnish Heart



Choices International

# ذخية على سلوك المستهلكين

ولتقييم الاستهلاك كما هو الحال عند قياس الشراء، إلا أن تختلف مقاييس الاستهلاك من مدي قربها من الاستهلاك الفعلي. ولا يمكن قياس الاستهلاك الفعلي إلا عندما يحدث الاستهلاك تحت ظروف خاضعة للرقابة، حيث يمكن قياس الكميات المستهلكة عن طريق الوزن قبل وبعد الاستهلاك. وتتوقف التدابير الأخرى على إبلاغ المستهلكين عن استهلاكهم. ويمكن القيام بذلك بطرق عديدة ومختلفة. تتطلب بعض الطرق من المستهلك الإبلاغ عن استهلاكه بشكل متزامن تقريبا مع الأكل، مثل تسجيل نظامه الغذائي من خلال الصور الفوتوغرافية أو عن طريق سجل غذائي مفصل قد ينطوي على وزن المكونات.

المحور الرابع للمشروع: تحفيز الخيارات الغذائية الصحية للمستهلك والابتكار في هذه الصناعة

جزء من المشروع هو تحويل المنهجية والنتائج التجريبية إلى آثار عملية وتوصيات لمختلف أصحاب المصلحة [المستهلكين، والصناعة، وتجار التجزئة، والمنظمات غير الحكومية والصناعة، وتجار التجزئة، والمنظمات غير الحكومية، وصانعي السياسات وغيرهم]. والتحليل أثبتت الدور الذي تلعبه وسائل التواصل الاجتماعي لمساعدة الجمهور في معرفة الخيارات الغذائية الصحية.

المحور الخامس: الاتصال، إشراك أصحاب المصلحة والنشر العام هناك خطة أولية للاتصال والنشر تم تطويرها لدعم جميع أنشطة أبحاث المشروع، وذلك بمشاركة أصحاب المصلحة الذين تم تحديدهم من الهيئات التنظيمية والسلطات الوطنية وممثلي منظمات المستهلكين والمرضى وجمعيات الصناعة والتجزئة. وتم نشر عدد من أنشطة المشروع بكثير من المؤتمرات والتواصل الاجتماعي بالإضافة إلى الموقع الإلكتروني الخاص بالمشروع.

النتائج المحققة من هذا المشروع

- انشاء أول دراسة مرجعية على نطاق الاتحاد الأوروبي تنشر للمستهلك الادعاءات والرموز الصحية في الأغذية.

- تقديم أدلة على كيفية تكوين المستهلكين لآراء حول صحة المنتجات، وكيف يقوموا بتفسير ذلك في هذا الصدد.

- رسم خرائط للاختلافات في دوافع المستهلكين والقدرة على فهم الادعاءات والرموز الصحية (ماذا يريد المستهلك).

- تقديم تصنيف للادعاءات والرموز الصحية ومضمونها مع الأخذ بالاعتبار وجهات نظر الخبراء وعينة المستهلكين المختبرة.

- تطوير أفضل أساليب ممارسة القياس لمضمون الادعاءات والرموز الصحية ومدى تأثيرها على اختيار الغذاء

- تحويل النتائج المنهجية والتجريبية في المشروع، والتوصيات، والمبادئ التوجيهية للاتصالات إلى آثار قابلة للتنفيذ بالنسبة لمختلف أصحاب المصلحة الذين تم تحديدهم (المستهلكين، والصناعة، وتجار التجزئة، والمنظمات غير الحكومية، وواضعي السياسات).

ولمعرفة المزيد عن هذا المشروع يمكن زيارة الموقع الإلكتروني الاتي:

<http://www.clymbol.eu>

المحور الثاني: تحديد متطلبات المستهلكين:

تم عمل مقابلات عديدة مع المستهلكين وتم عمل نشاط استطلاع المنتج والفرز من اجل توفير نظرة ثاقبة عن كيفية تصنيف المستهلكين للادعاءات والرموز الصحية سواء على هيئة صورة أو جملة مكتوبة على بطاقة بيانات العبوة والتأكد من القيمة الصحية لهذه المنتجات ذات الادعاءات عن غيرها.

بالإضافة الي تم عمل استطلاع رأي عبر الانترنت لعدد عشر دول (المملكة المتحدة، ألمانيا، هولندا، أسبانيا، سلوفينيا، جمهورية التشيك، فرنسا، الدنمارك، اليونان، ليتوانيا) من أجل تقييم مدي استيعاب المستهلكين الأوروبيين وجذبهم للمنتجات ذات الادعاءات والرموز الصحية. واطهرت النتائج الي أكثر من 5000 مشترك قاموا بالمشاركة في الاستبيان على الادعاءات والرموز الصحية الشائعة المستخدمة فيه، وكان هناك اختلاف عبر البلاد حيث أظهر المستهلكين الأسباب اهتماما كبيرا عن باقي الدول وجاء في المؤخرة المستهلكين الهولنديين. وجاءت النتائج مماثلة لكل الادعاءات الصحية المختبرة الخاصة بالقلب، المخ، الهضم، المناعة، العظم وأخيرا الأسنان، واحتلت الادعاءات الخاصة بالعظم الاهتمام الأكبر نسبيا والخاصة بالهضم الأقل نسبيا.

المحور الثالث: تحديد طريقة قياس مدي تأثير الادعاءات والرموز الصحية على الفهم، الشراء، الاستهلاك

وضع القائمين على المشروع معايير لتقييم مدي إدراك المستهلك والدافع على الشراء للمنتجات ذات الادعاءات والرموز الصحية، واستندت هذه المعايير على نظريات سلوك المستهلك في الشراء، أدوات تقييم الجودة وبعض المدخلات من الباحثين في أحوال المستهلكين.

لتقييم الفهم تم استخدام أشهر طريقتين في علم المستهلك:

CUT Method & laddering Method

وأظهرت النتائج ان كلا الطريقتين قادرين على التقاط الطرق التي يعبر بها المستهلكون اتجاه الادعاءات التغذوية وان النتائج تكمل بعضها البعض.

ولتقييم الشراء تم الاستعانة بسنة طرق لقياس التأثير على الشراء:

Type of method
Attitude, intention: Quantitative surveys
Attitude: Implicit measures (e.g. reaction time measures)
Attention: Eye tracking
Spontaneous affect: Electrodermal reaction (as a measure for arousal)
Choice experiments
Sales data/scanner data

Proximity to transaction

CODEX

الكودكس المصرية ١٣

# المبادرة العربية لسلامة الغذاء ونسهيل التجارة

م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية - هيئة المواصفات والجودة

إجراءات عربية موحدة لشهادات مشتركة للواردات والصادرات الغذائية في المنطقة العربية ، نظام الإنذار السريع لسلامة الغذاء والأعلاف ، تقييم قدرات أنظمة الرقابة على الأغذية من أجل تحديد أولويات برامج تنمية القدرات البشرية والمؤسسية ، مجموعة العمل في الدستور الغذائي ( وتم مناقشة وإقرار خطة عمل الفريق لعام ٢٠١٦ بإضافة إلى تقديم الاستشارات والخبرات الداعمة مثل اللجنة الاستشارية الدولية ، الشبكات الإقليمية ، برنامج الدعم علي المستوى القطري ، المسابقة العربية للتغليف بين الطلاب (ستارباك).

اشتركت مصر في عدد (٣) مبادرات وهي كالتالي:

إجراءات عربية موحدة لشهادات مشتركة للواردات والصادرات الغذائية في المنطقة العربية .

تقييم قدرات أنظمة الرقابة على الأغذية من أجل تحديد أولويات برامج تنمية القدرات البشرية والمؤسسية .

مجموعة العمل في الدستور الغذائي.

ثالثاً: الاجتماع الثالث: انعقد الفريق في الفترة من ٣-٤ مايو ٢٠١٧ بالعاصمة عمان ، المملكة الأردنية الهاشمية ويهدف الاجتماع الي:

تقديم تقرير وافي عن إنجازات الفريق العربي المتخصص لسلامة الغذاء .

تقديم اخر مستجدات مجموعات العمل العربية الخمس (تقييم مخاطر سلامة الغذاء ، إجراءات عربية موحدة لشهادات مشتركة للواردات والصادرات الغذائية في المنطقة العربية ، نظام الإنذار السريع لسلامة الغذاء والأعلاف ، تقييم قدرات أنظمة الرقابة على الأغذية من أجل تحديد أولويات برامج تنمية القدرات البشرية والمؤسسية ، مجموعة العمل في الدستور الغذائي ) .

أهم قرارات وتوصيات الاجتماع الثالث :

التأكيد على أنه في حالة تضمن النموذج الموحد للشهادات المشتركة للواردات والصادرات الغذائية في المنطقة العربية شروط خاصة بدولة معينة يجب أن تكون على أسس علمية حتى لا تصبح عائقاً من عوائق التجارة .

التأكيد على جعل تقييم المخاطر حجر زاوية في مجال سلامة الغذاء وإنشاء وثيقة استرشادية يتم تعميمها على الجهات المعنية لإنشاء مبادئ موحدة في الوطن العربي، والاعتماد على الخبرة العربية والبيانات الموجودة في المنطقة العربية والتعاون مع المنظمات الدولية المعنية.

العمل على إنشاء الشبكة المؤقتة للإنذار السريع على INFOSAN بعد التأكد أن ليس هناك امكانية استخدام تلك التقنية على الموقع الإلكتروني لجامعة الدول العربية (إدارة التكامل الاقتصادي العربي) أو منظماتها العربية المتخصصة بسلامة الغذاء .

الطلب من الأمانة التنفيذية حت الدول الأعضاء على إنشاء وحدات للإنذار السريع للغذاء والأعلاف .

الطلب من الدول الأعضاء التي توافق على الآلية الخاصة بالتقييم الذاتي لنظم سلامة الغذاء بالدول العربية والتي تم تحديثها وفقاً لطريقة منظمة الأغذية والزراعة (FAO) تطبيق تلك الآلية وذلك بهدف تجربة تطبيقها على دولة أو دولتين ومن ثم امكانية تطبيقها على الدول العربية غير المطبقة للآلية لرفع مستوى أنظمة سلامة الغذاء بالدول العربية .

الطلب من المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين تزويد مجموعة عمل المبادرة الخاصة بالدستور الغذائي بمشروعها الخاص بالدستور الغذائي والمشاركة في الاجتماعات القادمة لمجموعة عمل المبادرة تفعيلاً للتنسيق .

دعوة مجموعة المبادرة للاستفادة من تجربة الآسيان في تفعيل تواجدهم بالدستور الغذائي.

التأكيد على اعتبار هيئة الدستور الغذائي هو المرجعية الأساسية لإعداد المواصفات القياسية للدول العربية .

دعوة الدول أعضاء الفريق للنظر في امكانية مشاركة القطاع الخاص في التطوير والقيام بمسؤوليات محددة تجاه سلامة الغذاء والتزام القطاع الخاص بما جاء من تشريعات حماية المستهلك .

استمرار التواصل مع المنظمات الدولية المعنية بسلامة الغذاء وتسهيل التجارة .

كما تم ترشيح الدكتور/ حسين منصور من جمهورية مصر العربية لرئاسة الفريق للسنة الثانية على التوالي.

يعد مشروع "المبادرة العربية لسلامة الغذاء وتسهيل التجارة" بمثابة مبادرة إقليمية لتنمية القدرات، يتم تمويلها من قبل الوكالة السويدية للتنمية الدولية ("سيدا") ويجري تنفيذها من جانب منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية ("اليونيدو") في إطار من الشراكة مع جامعة الدول العربية والمنظمات المتخصصة التابعة لها، وعلى وجه التحديد المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين والمنظمة العربية للتنمية الزراعية.

يتمثل الهدف من المشروع في دعم الجهود الإقليمية، التي يتم تنسيقها من قبل كل من المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين والمنظمة العربية للتنمية الزراعية والتي تهدف إلى تحقيق التكامل والتوافق والتنسيق الفعال على الصعيد الإقليمي فيما يتعلق بتدابير ومعايير سلامة الغذاء بما يتماشى مع القواعد والنواحي المعمول بها في مجال التجارة الدولية من أجل تيسير التجارة في ظل منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى (جافتا).

تم تحديد هدفين مرجوحين من المشروع على النحو التالي:

الهدف الأول: تعزيز القدرات الفنية (التقنية) والتنسيق على مستوى الدول الأعضاء في الجامعة العربية كما على مستوى كل من جامعة الدول العربية، والمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، والمنظمة العربية للتنمية الزراعية من أجل تخطيط نظام إقليمي توافقي لسلامة الغذاء في إطار المنطقة التجارة الحرة العربية الكبرى.

الهدف الثاني: تطوير الأنظمة الوطنية لسلامة الغذاء في الدول الأعضاء في جامعة الدول العربية بما يتوافق مع السياسات والبروتوكولات التوافقية على المستوى الإقليمي وبما يتواءم مع الممارسات المثلى والاتفاقيات القائمة.

تم تشكيل فريق عمل عربي متخصص لسلامة الغذاء من قبل المشروع ويعتبر فريق فني رفيع المستوى يتألف من كبار ممثلي (مندوبين) الجهات المختصة التي تناط بها مسؤولية سلامة الغذاء والمعايير ذات الصلة بسلامة الغذاء داخل البلدان الأعضاء بجامعة الدول العربية، الموقعة على الاتفاقية الخاصة بمنطقة التجارة الحرة العربية الكبرى، والتي تظطلع بمسؤولية رئيسية تجاه توفير المشورة الفنية بخصوص تنفيذ المشروع بما يكفل تعزيز التنسيق والتوافق في التدابير المتعلقة بسلامة الغذاء، بما في ذلك معايير سلامة الغذاء.

يتكون الفريق العربي من (١٧) دولة عربية وتمثل عضوية مصر في كلاً من السادة : أ.د. حسين منصور

رئيس وحدة سلامة الغذاء - وزارة الصناعة (عضو أساسي)

أ. مروة بدر عبد الوهاب

مدير إدارة البحوث والتحليلات القانونية - قطاع الاتفاقيات والتجارة الخارجية (عضو مراقب)

ج. م. حنان فؤاد حامد

مدير إدارة المواصفات الغذائية بالهيئة (عضو أساسي)

اعتمد فريق العمل العربي المتخصص على مجموعات متخصصة، تتألف من أعضاء، ومستشارين، وخبراء آخرين، لتحقيق الأهداف المحددة في إطار تنفيذ المشروع وقد انعقد عدد (٣) اجتماعات.

أولاً : الاجتماع الأول : انعقد لفريق العمل العربي المتخصص لسلامة الغذاء في الفترة من ٢٢-٢٣ مارس ٢٠١٦ بالقاهرة - جمهورية مصر العربية ، وذلك في إطار المشروع الإقليمي لسلامة الغذاء الذي تموله الوكالة السويدية للتنمية الدولية (سيدا) ، وتنفذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (يونيدو) ، بالشراكة مع جامعة الدول العربية والمنظمات المتخصصة التابعة لها وهي : المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين والمنظمة العربية للتنمية الزراعية .

ويهدف الاجتماع إلى تقديم البنود المرجعية المقترحة لفريق العمل ، وتيسير مناقشة معوقات التجارة البينية التي يمكن أن يركز المشروع والفريق اهتمامهما عليها في المرحلة المقبلة وهي مرحلة تنفيذ المشروع ومن أهم توصيات الاجتماع الأول انتخاب أ.د. حسين منصور - رئيس وحدة سلامة الغذاء رئيساً للفريق للسنة الأولى .

ثانياً : الاجتماع الثاني : انعقد فريق في الفترة من ٥-٧ سبتمبر بالقاهرة ، جمهورية مصر العربية وكان الهدف منه إقرار البنود المرجعية وإقرار تشكيل مجموعات العمل للمبادرات الخمس (تقييم مخاطر سلامة الغذاء ،

# إعادة تدوير المواد البلاستيكية لإعادة استخدامها مرة أخرى في تغليف المواد الغذائية

ك. مريم برسوم  
أخصائى مواصفات غذائية بالهيئة

فنية علمية متخصصة من كافة الجهات لدراسة الموضوع ووضع الضوابط اللازمة والنظر في اصدار مواصفة قياسية في هذا الشأن. وقد انتهت اللجنة المعنية بهذا الموضوع إلى اصدار المواصفات القياسية التالية:

أ- م.ق.م رقم ٧٧٨٦/٢٠١٤ الخاصة "الخامات والأدوات البلاستيكية المعاد تدويرها المزمع استخدامها لملامسة الغذاء - المدخلات والعمليات التصنيعية"

ب- م.ق.م رقم ٧٧٨٧/٢٠١٤ الخاصة "قواعد وممارسات التصنيع الجيد للمواد والادوات المخصصة لملامسة الغذاء".

ولتحقيق ما جاء بالمواصفات، تم تشكيل لجنة فنية متخصصة من مختلف الجهات ذات الصلة والتي تم اعتمادها بمجلس إدارة الهيئة، تختص بمنح الموافقة لعملية إعادة تدوير بولي إيثيلين تيريفثالات (PET) في صورة حبيبات مزمع استخدامها لتصنيع عبوات تلامس الغذاء، ووضع الإجراءات التنظيمية لعملها وذلك للتحقق من سلامة وأمنوية هذه المنتجات قبل الانتاج والتداول بالأسواق، وتم عقد عدة اجتماعات خلال الفترة من ٢٠١٤ وحتى عام ٢٠١٥ لتلك اللجنة وانتهت الي عدة توصيات:

سيتم إعادة تدوير لـ (PET) فقط وليس أي نوعية أخرى من البلاستيك على أن تتم عملية إعادة التدوير بالطريقة الميكانيكية بدون أي إضافات وهو المسموح به دوليا حاليا.

إعادة النظر في بعض القرارات ذات الصلة التي تتعامل بها هيئة التنمية الصناعية مع راغبي الحصول على ترخيص بمنشأة صناعية لوضع الضوابط التي من شأنها المحافظة على صحة وسلامة الحبيبات الناتجة من إعادة التدوير وعدم تأثيرها على صحة المستهلك.

مخاطبة هيئة التنمية الصناعية بوصفها عضواً باللجنة المشار إليها بعاليه بضرورة القيام عند دراسة أي ملف يرغب صاحبه في الحصول على ترخيص لإعادة تدوير (PET)) بغرض لملامسة الغذاء بالتواصل وتحويل هذا الملف (الطلب) إلى اللجنة الفنية بهيئة المواصفات والجودة للحصول على الموافقة على عملية إعادة التدوير قبل الحصول على الترخيص من هيئة التنمية الصناعية.

كما قامت اللجنة بإعداد مقترح للإجراءات الخاصة التي سيتم اتباعها أثناء دراسة ملفات إعادة تدوير البولي إيثيلين تيريفثالات (PET) المزمع استخدامها لملامسة الغذاء باللجنة الفنية المعنية، وقائمة بمكونات الطلب الخاص بتقييمات عمليات إعادة تدوير البولي إيثيلين تيريفثالات (PET)، وذلك استناداً على النموذج الأوروبي والتشريعات الأوروبية الصادرة بشأن عمليات إعادة التدوير والمعايير الخاصة بكيفية تقييم مأمونية وسلامة عملية إعادة التدوير بما لا يؤثر على صحة المستهلك .

ولا زالت الدراسة مستمرة بالهيئة لهذا الملف للتحقق من مأمونية وسلامة إعادة التدوير للبلاستيك بما لا يؤثر على صحة وسلامة المستهلك وللاستفادة من هذه الصناعة والاستثمار العائد منها على المستوى الوطني في مصر.

يطلق على صناعة "إعادة تدوير المواد البلاستيكية لإعادة استخدامها مرة أخرى في تغليف المواد الغذائية" في جميع أنحاء العالم بالاستثمار المضمون؛ وذلك نظراً لزيادة الطلب على هذه الصناعة يوماً بعد يوم، وتدخل في العديد من الصناعات، وتناسب كل المستويات الاقتصادية؛ فأى شخص يمكنه الاستثمار فيه سواء صغراً أم كبير حجم أمواله، وتأسست على هذه الصناعة آلاف المشروعات الصغيرة والمتوسطة في الدول العربية، وبدأت في الظهور مؤخراً بمصر.

وتعتمد هذه الصناعة على مادة البولي إيثيلين تيراي فيثالات (PET) وهي إحدى المواد الأساسية التي تستخدم في العديد من الصناعات مثل: صناعة الأكواب، وإلصقون، ولكنه في الوقت ذاته يُعتبر من المشتقات التي لا تتحلل بسهولة، فقد يحتاج إلى ملايين السنين ليتحلل بشكل كامل، لذلك يشكل خطراً على البيئة، ومن هنا أتت الحاجة إلى إعادة تدويره، ويمكن تعريف تدوير البلاستيك بأنها عملية تكرار تصنيع البلاستيك، وذلك لتقليل حدة تأثير مخلفاته على البيئة.

الخطوات الأساسية لعملية إعادة تدوير البلاستيك

١- الجمع: يتم جمع بقايا البلاستيك من أماكن متعددة مثل: الفنادق، المحلات التجارية، والمنازل.

٢- الفرز: تعتبر هذه المرحلة من أكثر المراحل أهمية في عملية تدوير البلاستيك، إذ يتم من خلالها فرز الأنواع الجيدة من البلاستيك، والتخلص من الأنواع الرديئة، مثل الورق الملصق عليها وغيره.

٣- الغسل: يتم في هذه المرحلة غسل البلاستيك، وذلك من خلال وضعه في أحواض كبيرة تحتوي على الماء المغلي، ثم إضافة الصابون السائل المركز أو الصودا الكاوية إليها، وتركها حتى تغلي، وتساعد هذه الطريقة على التخلص من الزيوت والدهون العالقة عليها.

٤- التجفيف: يتم رفع العلب البلاستيكية من أحواض الماء، ثم وضعها في أحواض مخصصة للتجفيف، وتركها حتى تجف تماماً من الماء العالقة عليها.

٥- التكسير: وضع البلاستيك في ماكينة مخصصة للتكسير حتى يُطحن تماماً.

٦- التخزين: غسل مخلفات البلاستيك المطحونة في الماء، ثم وضعها في ماكينة مخصصة للتخزين حتى تصبح مادة متماسكة، والتي يمكن استخدامها لصنع منتجات جديدة.

٧- التشكيل: يتم تشكيل البلاستيك وتحويله لمنتجات جديدة من خلال طرق عديدة.

وللاستفادة من هذا الاستثمار المضمون كما يطلق عليه في جميع أنحاء العالم، بدأت إحدى الشركات الكبرى في مصر في منتصف عام ٢٠١٤ بتقديم طلب إلى لجنة سلامة الغذاء بوزارة الصحة والسكان لمعرفة الإجراءات المتبعة في مثل هذا الشأن وتم دراسة الموضوع بلجنة سلامة الغذاء والتي انتهت إلى مخاطبة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة حيث قامت بتشكيل لجنة

CODEX

الكودكس المصرية ١٥

# مرض التوحد عند الأطفال وعلاقته بكازين اللبن ودور بكتيريا البروبيونيك في علاجه

أ.د. نايرة مهنا

استاذ ميكروبيولوجي الأغذية والألبان - المركز القومي للبحوث

بمصر بالتعاون مع طب عين شمس وعلوم القاهرة. لقد أجريت هذه الدراسة على ستون طفلاً علي مجموعتين تتراوح اعمار المجموعة الاولى بين سنتين وخمس سنوات والثانية بين خمس سنوات وتسع سنين ممن يعانون من مرض التوحد من عيادة الأطفال المصابين بالتوحد من المركز القومي للبحوث، وكذلك عشرون طفلاً أصحاء من نفس العمر والجنس والتي تعد بمثابة المجموعة الضابطة. وكان الهدف من هذه الدراسة هو تقييم دور بكتيريا البروبيونيك في تحسين أعراض الجهاز الهضمي، والصحة العامة والنفسية للأطفال الذين يعانون من التوحد وفي جميع المرضى، لقد تم تسجيل التاريخ المرضي الكامل والبيانات الديموغرافية الاجتماعية والفحص السريري بما في ذلك القياسات الجسمانية لجميع الأطفال (من وزن الجسم والطول ومؤشر كتلة الجسم) و تقييم النمو وفقاً لتوصيات منظمة الصحة العالمية (WHO) لمعايير نمو الطفل ومقارنة هذه القياسات بين اطفال التوحد و الاصحاء قبل بدء الدراسة ثم تقييمها مرة أخرى لمجموعة التوحد بعد ٣ أشهر.

ثم تم تقييم نسب سلالات البكتيريا في البراز من جميع المشاركين باستخدام جهاز تفاعل البلمرة ومقارنة الاختلافات في تكوين الجراثيم البرازية من قبل الأطفال الذين يعانون من التوحد والغير مصابين بالتوحد.

و كذلك تم تقييم أعراض شدة التوحد باستخدام مرجعية تقييم مرض التوحد (ATEC) بما في ذلك الكلام ولغة الاتصال، التفاعل الاجتماعي، الاعراض الحسية/ الوعي المعرفي وكذلك الصحة الجسدية والسلوك، و ايضا تم تقييم اعراض الجهاز الهضمي باستخدام نسخة معدلة من مؤشر قياس شدة اعراض الجهاز الهضمي

اضطرابات طيف التوحد هي مجموعة متنوعة من الاضطرابات الناجمة عن تفاعل معقد بين مكونات وراثية وبيئية. والتي تظهر خلال السنوات الثلاث الأولى من عمر الطفل، حيث ينتج هذا الاضطراب عن خلل في الجهاز العصبي يؤثر بدوره في وظائف المخ، وبالتالي يؤثر في مختلف نواحي النمو فيؤدي إلى قصور في عمليات الاتصال (سواء كان لفظياً أم غير لفظي) والتعلم والتفاعل الاجتماعي. قد تساهم التغيرات في الجراثيم المعوية في القناة الهضمية في حدوث هذه الاضطرابات في عدد كبير من الأفراد.

قد أكدت الأبحاث الطبية الحديثة وجود دور للجوتين والكازيين في مرض التوحد، ففي دراسة نشرت في مجلة Clinician Reviews بتاريخ ٢٦-٨-٢٠٠٣ بعنوان التوحد . . تحديات في التشخيص والعلاج للباحثين جارسيا ت . هرسون، وديان ديكسون، وبعنوان جانبي: التغيرات غير الطبيعية في الهضم، قال البحث: اقترح العالم هوفارث ومجموعة العمل معه أن مرض التوحد ينشأ من إغراق للجهاز العصبي المركزي - مبكراً ولفترة طويلة - بفيض من أشباه المورفينات، التي يحتمل أنها مشتقة من الهضم غير الكامل للجوتين الغذائي و/أو الكازيين وقد اكدت هذه الدراسة العديد من الدراسات الحديثة واقترحت عدة طرق للعلاج اهمها:

(د) العلاج الغذائي: الحمية الخالية من الجلوتين وهو البروتين الموجود في القمح والشعير والشوفان، والكازين وهو البروتين الأساسي في الحليب ومشتقاته، وهذا ما يهمننا . حيث إن الامتناع عنهما يؤدي إلى التقليل من سلوكيات التوحد، ويزيد مهارات التواصل الاجتماعي .

ولكن حديثاً ظهرت أهمية تأثير التغيرات في الجراثيم المعوية في القناة الهضمية في حدوث هذه الاضطرابات في عدد كبير من الأفراد وهو ماتم دراسته عن طريق مجموعة عمل بالمركز القومي للبحوث



قبل و بعد تغذيتهم بكتيريا البروبيوتيك.

زيادة في مستويات سلالات البيفيدوبكتيريا التي ارتبطت مع انخفاض ملحوظ في وزن الجسم للأطفال الذين يعانون من التوحد.

تم تغذية الأطفال المصابين بالتوحد على منتج لبنى خالي من الكازين مدعم بسلالات بكتيريا البروبيوتيك المختلفة التي تتكون من مزيج اللاكتوباسيلاس والبيفيدوبكتيريا لمدة ٣ أشهر ، وجرى تقييم نسب هذه السلالات مره اخرى في البراز بعد ثلاثة اشهر باستخدام جهاز تفاعل البلمره ثم تم جمع البيانات وتحليلها إحصائيا.

وتم ملاحظة تحسن في أعراض الجهاز الهضمي والتي تم تقييمها باستخدام نسخة معدلة من مؤشر قياس شدة اعراض الجهاز الهضمي لدى الاطفال الذين يعانون من مرض التوحد بعد اعطائهم البروبيوتيك ثلاثة اشهر، حيث أظهرت تحسنا ملحوظا في شكل انخفاض في حساباتها والتي ايضا ارتبطت بقوة مع نتائج تحسن اعراض شدة مرض التوحد التي تم تقييمها باستخدام مرجعية تقييم مرض التوحد (ATEC) والتي شهدت ايضا انخفاضا ملحوظا في قياساتها.

كشفت نتائج هذه الدراسة أنه في بداية الدراسة كانت متوسط مؤشر كتلة الجسم للأطفال المصابين بالتوحد أعلى بكثير من المجموعة الضابطة وصنفت أن ٦٠٪ من إجمالي عدد الأطفال الذين يعانون من التوحد لديهم زيادة بالوزن.

وبناء على نتائج الدراسة الحالية يمكن أن نستنتج ما يلي:

إن تناول بكتيريا البروبيوتيك عن طريق الفم لديه القدرة كوسيلة آمنه وفعاله على المساعدة في علاج اضطرابات الجهاز الهضمي المزمنة المرتبطة مع أطفال التوحد حيث انها تعمل على تغيير ايجابي في الأمعاء والدماغ من خلال تحسين معدلات نسب الجراثيم المعويه لدى هؤلاء الأطفال مما يؤدي الى تحسين الأعراض السلوكية لديهم.

وكذلك اوضحت نتائج تحليل البراز الأولي باستخدام PCR أن مستوى نسب البيفيدوبكتيريا كانت أقل بشكل ملحوظ في براز الأطفال الذين يعانون من التوحد عن المجموعة الضابطة، بينما لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين مستويات اللاكتوباسيلاس. وبعد اعطائهم مكملات البروبيوتيك لمدة ٣ أشهر، استنتجنا أنه تمت

**GODEX**

الكودكس المصرية ١٧

# الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة

## International Fruit Tree Association

إعداد : أحمد محمد أحمد

مدير عام مركز المعلومات بالهيئة



مزارعي ومنتجي أشجار الفاكهة، والتي تسمح لهم وتمكنهم من جمع المعرفة والاتصالات الهامة في صناعة أشجار الفاكهة. تعزيز وخلق مجتمع مفتوح لتبادل الخبرات بين المزارعين من جميع أنحاء العالم تمثل شبكة معلومات وخبرات لا تقدر بثمن من منتجي ومزارعي أشجار الفاكهة .

الإلتزام بتقديم تمويل للبحوث البيستانية والدعم المستمر لتوفير المعرفة والمعلومات البحثية القيمة لصناعة أشجار الفاكهة. وتعقد الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة العديد من الاجتماعات والمؤتمرات الدولية في جميع أنحاء العالم في مجال التعريف بالبيستاتين الرائدة وتقديم الأبحاث العلمية والخبرات المزارعين المهتمين بزراعة أشجار الفاكهة .

كما تقدم الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة جوائز في المؤتمر السنوي للأعضاء لتعزيز مهمة الجمعية الدولية وصناعة أشجار الفاكهة ومن هذه الجوائز (جائزة الإرشاد المتميز – جائزة الباحث المتميز). وتقبل الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) العضوية للأفراد والهيئات والمنظمات وتبلغ قيمة العضوية فقط ١٧٥ دولار سنويا، يتضمن الاشتراك في نشرات البحوث الزراعية في مجال أشجار الفاكهة وحضور المؤتمرات والندوات السنوية التي تعقدتها الجمعية للإطلاع على الموقع قم بزيارة رابط الموقع:

<http://www.ifruittree.org>

تأسست الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة خلال اجتماع مصغر لمزارعي ومنتجي الفاكهة في مدينة هارتفورد، ميشيغان الأمريكية وذلك في عام ١٩٥٨ لمناقشة الاهتمام المتزايد بزراعة الأشجار في البساتين التجارية. ، ومع انتهاء الاجتماع، اقترح الأعضاء أن يصبح الاجتماع مسالة سنوية منتظمة بهدف الحفاظ على إطلاع مزارعي أشجار الفاكهة على أحدث المعلومات والتطورات والبحوث الزراعية في مجال زراعة أشجار الفاكهة.

ومنذ هذه البدايات المتواضعة، تطورت وتحولت الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) إلى منظمة دولية لتعزيز صناعة أشجار الفاكهة.

تهتم وتسعى الجمعية الدولية لأشجار الفاكهة (IFTA) إلى: عمل بحوث علمية على مستوى عالمي وتنظيم ورش عمل للنهوض بالمعرفة لدعم الابتكار لبناء مجتمع عالمي من المهنيين الماهرين لزراعة أشجار الفاكهة.

إلتزام الأعضاء من ومنتجي أشجار الفاكهة بتوفير المعلومات وخبراتهم العملية المتطورة من خلال المؤتمر السنوي وجولات تبادل الخبرات الصيفية بالإضافة الى فرص تعليمية على المستوى العالمي للأعضاء، واستضافة جولات دراسية دولية و مؤتمرات في أوروبا وآسيا.

توفير فرص تعليمية في شكل منح دراسية للشباب المهنيين من

**GODEX**



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة  
Egyptian Organization for Standardization and Quality



# كل عام وكلنا بمصر

*Eid Mubarak*

تتقدم الهيئة المصرية العامة  
للمواصفات والجودة  
بخالص التهنية للسادة أعضاء اللجنة  
العامة لدستور الأغذية والأجهزة  
الفرعية التابعة لها ولعمالها الكرام  
بمناسبة عيد الأضحى المبارك  
كل عام وانتم بخير

**أعاده الله علينا وعلى مصرنا الحبيبة بالخير واليمن والبركات**



## (الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة)

١٦ شارع تدريب المدربين - الأميرية - القاهرة

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٣١ - ٢٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤ - ٢٢٨٤٥٥٠٢

البريد الإلكتروني : E-mail: eos@idsc.net.eg  
egy.codexpoint@gmail.com

الموقع الإلكتروني : www.eos.org.eg