



ورشة عمل حول سلامة الأغذية التي تستوردها الدول العربية والإجراءات الوقائية اللازمة

الدوحة - دولة قطر
19-21 مايو (أيار) 2009

ورشة عمل حول سلامة الأغذية التي تستوردها الدول العربية والإجراءات الوقائية اللازمة

الدوحة - دولة قطر
19-21 مايو (أيار) 2009



AC541
a.c.c.3



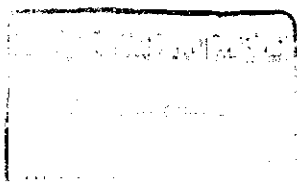
المنظمة العربية للتنمية الزراعية

ورشة عمل حول سلامة الأغذية التي تستوردها الدول العربية والإجراءات الوقائية اللازمة

**دولة قطر - الدوحة
19 - 21 مايو (أيار) 2008**

أكتوبر (تشرين أول) 2008

الخرطوم



التقديم

تقديم

تمثل سلامة وأمان الغذاء مكوناً مهماً وأساسياً من مكونات الأمن الغذائي، كما أن مسؤولية توفير أغذية مأمونة تقع على عاتق جميع أصحاب الشأن في كافة مراحل السلسلة الغذائية. ويعتبر الحصول على غذاء كافٍ وآمن من الحقوق الأساسية للإنسان، حيث لا يمكن للإنسان أن ينمي قدراته العقلية والجسمية دون الحصول على كمية كافية وأمنة من الغذاء. ولذلك تعمل كافة الدول ومنها الدول العربية على تأمين الغذاء الصحي لمواطنيها وتبذل في سبيل ذلك الكثير من الجهد والمال لضمان سلامة الغذاء وجودته لتفادي آثار تلوث الغذاء وانعكاساتها السلبية على صحة المستهلك. وفي عصرنا الحاضر قد ازدادت مصادر تلوث الغذاء في ظل الانفتاح الاقتصادي والتجاري وأصبحت أكثر مما كانت عليه في أي وقت مضى. وتشهد أسواق السلع الغذائية حالياً أشكالاً متعددة ومختلفة من التلوث، منها التلوث الميكروبي والكيميائي والإشعاعي والوراثي وغيرها، والتي تعتبر سبباً مباشراً لفساد الأغذية، علاوة على ما يمارس من عمليات إغراق للأسواق، وغش وتدليس ومخالفات متعددة ومتعمدة للمواصفات المعتمدة محلياً وعالمياً.

وتفرض أوضاع العولمة وما تبعها من تحرير لتجارة الأغذية على كافة الدول القيام باتخاذ إجراءات أكثر تكاملاً ووقاية في نظم سلامة الأغذية، إضافة إلى وضع وتطبيق المعايير والمواصفات والقواعد الفنية الكفيلة بتوفير أغذية سليمة. ويتطلب تكامل عملية الرقابة إشراك جميع المعنيين من منتجين ومستهلكين في وضع المواصفات والقواعد الفنية للسلع الغذائية المختلفة، كما يتطلب الأمر قيام تنظيمات المستهلكين بدورها في مجال التوعية والتنقيف والتأثير على الأجهزة التنفيذية والتشريعية لاتخاذ الخطوات الكفيلة بحماية صحة المستهلك.

وإدراكاً من المنظمة العربية للتنمية الزراعية للمخاطر العديدة التي قد يتعرض لها المنتجون والمستهلكون في الدول العربية نتيجة لزيادة احتمالات تعرض المنتجات الغذائية المستوردة والمنتجة محلياً إلى أنواع عديدة من التلوث، فقد ضمنت خطط أعمالها السنوية العديد من الأنشطة المتعلقة بسلامة الأغذية وحماية المستهلك. ويأتي ذلك في مسار تطبيق المنظمة لإستراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة للعقدين القادمين التي تضم أهدافها الرئيسية زيادة القدرة على توفير الغذاء الآمن للسكان.

المحتويات

أ	التقديم
ج	المحتويات
هـ	التوصيات
الأوراق المحورية:	
1	تجربة مصر الرائدة في مجال ضمان سلامة الأغذية المحلية والمستوردة إعداد: الأستاذ الدكتور/ نبيه عبد الحميد إبراهيم - مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية
18	المفهوم الجديد لأسلوب الرقابة على الغذاء إعداد: الأستاذ الدكتور/ نبيه عبد الحميد إبراهيم - مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية
35	مجالات وآليات التعاون والتنسيق العربي لضمان سلامة وأمان الأغذية المستوردة إعداد: الدكتور/ عاطف محمد كامل أحمد، خبير أغذية - الإدارة العامة للصحة البلدية وزارة الشؤون البلدية والزراعة - دولة قطر
40	استهلاك وأمان الأغذية المعدلة وراثياً في الدول العربية (Consumption and Safety of Genetically Modified Food in the Arab Countries) إعداد: الأستاذ الدكتور/ أحمد العبيدي، كبير خبراء فنيين بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، مركز الأبحاث الزراعية بجازان، جازان، المملكة العربية السعودية.
67	البنيات التشريعية والمؤسسية والقدرات البشرية المتكاملة لنظم الرقابة على الأغذية المستوردة إعداد: الدكتور/ عبد القادر محمد عبد القادر، خبير المواصفات والجودة - أمين عام مفوضية شؤون منظمة التجارة العالمية - السودان
الأوراق القطرية:	
96	سلامة الأغذية المستوردة في تونس إعداد: المهندس الزراعي/ محمد الباجي، وزارة الفلاحة والموارد المائية - الإدارة العامة لحماية ومراقبة جودة المنتجات الفلاحية

102	سلامة الأغذية المستوردة في المملكة العربية السعودية إعداد: المهندس/ احمد بن سعود المشهدي، رئيس قسم الصناعات الغذائية والقياسات الإشعاعية بالمركز الوطني لبحوث الزراعة والثروة الحيوانية - وزارة الزراعة - الرياض - المملكة العربية السعودية
116	سلامة الأغذية المستوردة في جمهورية السودان (إجراءات الكشف والرقابة) إعداد المهندس زراعي/ علا عبد العزيز مكايي، وزارة الزراعة والغابات الاتحادية وحدة المواصفات وضبط الجودة
134	سلامة الأغذية المستوردة في سوريا إعداد: الدكتور/ عبد الحكيم محمد، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي - مديرية وقاية النبات
143	سلامة الأغذية المستوردة في العراق إعداد: الدكتور/ أسامة صالح عبد الهادي، مسئول رقابة الأغذية ذات المنشأ الحيواني وزارة الزراعة - جمهورية العراق
160	سلامة الأغذية المستوردة في سلطنة عُمان إعداد: الدكتور/ سمح الشريف
168	سلامة الأغذية المستوردة في فلسطين إعداد المهندس الزراعي/ محمد يوسف المصري، وزارة الزراعة، رام الله، فلسطين
217	سلامة الأغذية المستوردة في الكويت إعداد المهندس/ عبد الأمير يوسف القلاف، رئيس قسم بحوث وقاية النبات
269	سلامة الأغذية المستوردة في جمهورية مصر العربية إعداد: الأستاذ الدكتور/ طه عبد المطلب محمد السيسى، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة
301	سلامة الأغذية المستوردة في المغرب إعداد: المهندسة/ سميرة القبية

التوصيات

توصيات ورشة العمل الإقليمية حول سلامة الأغذية التي تستوردها الدول العربية والإجراءات الوقائية اللازمة الدوحة - دولة قطر 19-21/5/2008

أولاً- في مجال تنسيق وتوحيد وتطوير تشريعات ونظم الرقابة على الغذاء في الدول العربية:

- دعوة الدول العربية إلى تحديث وتطوير وتنسيق ومواءمة التشريعات والقوانين واللوائح التنفيذية العربية الخاصة بالرقابة على سلامة الأغذية بشقيها الطازج والمصنع وبما يتواءم مع الاتفاقيات والمستجدات الدولية ذات العلاقة.
- نظراً لأهمية المواصفات والمقاييس والجودة في تسهيل وتنظيم انسياب السلع بين الدول العربية من جهة وبينها وبين باقي دول العالم من جهة أخرى وخاصة فأن الاجتماع يدعو الدول العربية إلى إنشاء هيئة عربية مستقلة للتقييس وذلك أسوة بما هو موجود في التكتلات الدولية الأخرى.
- دعوة المنظمة العربية للتنمية الزراعية وسائر مؤسسات العمل العربي المشترك ذات العلاقة بالعمل على إعداد دليل عربي موحد لإجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر المنافذ الحدودية واعتماده من الدول العربية الأعضاء وذلك على غرار التجارب الناجحة في المنطقة العربية وخاصة مع صدور قرار مجلس جامعة الدول العربية الخاص ببدء العمل على إنشاء الاتحاد الجمركي العربي.
- دعوة الدول العربية إلى تشجيع إنشاء المختبرات المرجعية المتخصصة بسلامة الأغذية واعتمادها محلياً وعربياً وعالمياً وذلك لتسهيل انسياب التجارة وضمان سلامة وجودة السلع الغذائية.
- دعوة المنظمة العربية للتنمية الزراعية إلى تشكيل لجان سلعية غذائية تخصصية عربية على نهج ما هو معمول به في لجنة دستور الأغذية وذلك لتنسيق وتوحيد

المواقف العربية وتعزيزها في المحافل الدولية الخاصة بالمواصفات القياسية والاشتراطات الفنية.

ثانياً- في مجال تعزيز التعاون والتنسيق العربي في مجال سلامة الأغذية والإجراءات الوقائية اللازمة لها في ظل الانفتاح التجاري العالمي:

- التوصية للمنظمة العربية للتنمية الزراعية بالعمل على إعداد دراسة وقاعدة بيانات تعني بتوفير كافة المعلومات المتعلقة بالبنى التحتية والمؤسسية والبشرية والتشريعية والبحثية العاملة في مجال سلامة الغذاء في الوطن العربي مثل: المؤسسات والمختبرات ومراكز التدريب والكوادر البشرية ومؤهلاتها.....الخ، وذلك لتشجيع تبادل المعلومات والخبرات بين الدول العربية من جهة وللاستفادة من الموارد المتوفرة في المنطقة العربية في هذا المجال من جهة أخرى.
- دعوة الدول العربية إلى إنشاء هيئات أو مؤسسات وطنية متخصصة بسلامة الأغذية تعمل على تنسيق جهود كافة الجهات العاملة في مجال سلامة الأغذية على المستوى المحلي. وكذلك دعوتها لإنشاء مجلس أو هيئة عربية لضمان سلامة الغذاء تتولى أعمال التنسيق على المستوى القومي على أن يخدمها مجلس علمي فني من ذوي الخبرة والاختصاص في الدول العربية وذلك على غرار ما هو معمول به في دول الاتحاد الأوروبي.
- دعوة الدول العربية بالتعاون مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية إلى إنشاء نظام للإنذار المبكر حول سلامة الأغذية المستوردة وذلك لتبادل المعلومات الآنية حول سلامة الغذاء ما بين العاملين في الرقابة الغذائية في المراكز الحدودية العربية.

ثالثاً- في مجال تطوير البنى المؤسسية والكوادر الفنية العاملة في مجال سلامة الغذاء:

- دعوة الدول العربية إلى العمل على ربط المناهج التعليمية في الجامعات والمعاهد العربية بالموضوعات ذات العلاقة بسلامة الغذاء والتركيز على دور المؤسسات والجمعيات الأهلية في التوعية والتثقيف من خلال وسائل الإعلام المختلفة ولكافة شرائح المجتمع.

الأوراق المحورية

**تجربة مصر الرائدة
في مجال ضمان سلامة الأغذية المحلية والمستوردة**

إعداد: الأستاذ الدكتور/ نبيه عبد الحميد إبراهيم
مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية

تجربة مصر الرائدة في مجال ضمان سلامة الأغذية المحلية والمستوردة

إعداد: الأستاذ الدكتور/ نبيه عبد الحميد إبراهيم

مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء *

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

مركز البحوث الزراعية

مقدمة:

ازداد الاهتمام بتحديث ومراجعة نظم سلامة الغذاء في الآونة الأخيرة خصوصاً مع تحرير تجارة الغذاء وانسياب البضائع دون حواجز جمركية. وتمثل تجارة المنتجات الزراعية والغذائية أهمية كبيرة لمصر. نظراً لأن مصر من الدول المصدرة لبعض المنتجات الزراعية الغذائية والمستوردة للبعض الآخر منها، الأمر الذي يتطلب توافر نظم ضمان سلامة غذاء فعالة للمحافظة على سمعة الصادرات المصرية وكذلك للحفاظ على حصة مصر من التجارة الدولية بالإضافة إلى عدم الإضرار بالصحة العامة في حالة الاستيراد - لذلك تواجه مصر تحدياً كبيراً في الاستجابة لمتطلبات منظمة التجارة الدولية من ناحية والوفاء باحتياجات المجتمع من مواد غذائية من ناحية أخرى.

هذا وقد أوصت منظمة الصحة العالمية عام 1999 بضرورة مراجعة وتحديث أنظمة ضمان سلامة الغذاء في دول الشرق الأوسط وحوض البحر الأبيض المتوسط - لذا تعد الدراسة التي قام بها فريق العمل في مشروع الارتقاء بنظام ضمان سلامة الغذاء في مصر بمثابة استجابة لهذه التوصية، حيث تم إجراء دراسة تشخيصية لعناصر ضمان نظام سلامة الغذاء في مصر وكان هدف هذه الدراسة التعرف على نقاط القوة والضعف في هذا النظام.

* المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية- مركز البحوث الزراعية 9 شارع جامعة القاهرة - هاتف: (02)35712049 - فاكس: (02)35712049
بريد إلكتروني: dr.nabih@internetegypt.com موقع إلكتروني: www.efsic.com

- وقد إ شتملت الدراسة التشخيصية على ستة مجالات مرتبطة بسلامة الغذاء وهي:
- الرقابة الرسمية والقوانين واللوائح الموجودة في مصر لضمان سلامة الغذاء.
 - الرقابة الذاتية في الشركات والمزارع من المزرعة وحتى المستهلك.
 - تتبع المسالك التسويقية للمنتجات الغذائية الزراعية في الحبوب واللحوم والألبان والأسماك والخضر والفاكهة.
 - التعرف على مستوى المعامل التي تعمل في مجال تحليل الأغذية وعلى مستوى كفاءة العاملين بها.
 - تتبع نظام تسجيل الحالات المرضية الناتجة عن تلوث الأغذية ومسبباتها.
 - تتبع العادات الغذائية المرتبطة بسلامة الغذاء لدى الأسرة المصرية.
- ولقد تم التعرف على نقاط القوة والنقاط التي يمكن تقويتها في نظام ضمان سلامة الغذاء في مصر وذلك بدءاً من مرحلة الإنتاج في المزرعة والمصنع وحتى وصولها للمستهلك كما تم تحديد وتقييم الجهات الرسمية المسؤولة عن متابعة سلامة الغذاء في اثنتي عشرة محافظة في جمهورية مصر العربية وكذلك القوانين المحددة لذلك (مرفق مع هذا التقرير صورة من القوانين والقرارات الوزارية المتعلقة بسلامة الغذاء بمصر، نسخة كاملة من القانون رقم 10 لسنة 1966 بشأن رقابة الأغذية وتنظيم تداولها، وقانون رقم 67 لسنة 2006 الخاص بحماية المستهلك). كما تم دراسة نظام الإنذار المرتبط بانتشار الأمراض الوبائية المرتبطة بسلامة الغذاء في مراحل تداوله المختلفة.
- (Official Food Safety Control and Alert System). ونظراً لأن المستهلك يعتبر جزءاً مهماً وله دورٌ رئيسٌ في ضمان سلامة الغذاء فقد تم إجراء دراسة ميدانية في ست محافظات شملت مقابلة 2300 مستهلكاً للتعرف على مدى إتباعهم أو معرفتهم بنظم ضمان سلامة الغذاء أثناء الشراء والتداول. وحيث إن الرقابة الذاتية Self control تعتبر جزءاً مهماً ورئيساً في ضمان سلامة الغذاء في مراحل إنتاج الغذاء كمادة خام ومرحلة تصنيعه ومراحل تداوله المختلفة حتى

الوصول للمستهلك. فقد تم زيارة 80 شركة تعمل في مجال الصناعات الغذائية كعينة تمثل كافة قطاعات الصناعات الغذائية المختلفة بالإضافة إلى زيارة عدد 20 مزرعة.

والجدول التالي يوضح القطاعات المختلفة ونوعية الإنتاج والعدد الكلي للشركات العاملة في هذا النشاط:

القطاع	المنتج	عدد الشركات	%
اللحوم، الدواجن والأسماك	مصنعة، مجمدة ومحفوظة	12	15
منتجات الألبان	اللبن الطازج، الجبن، الزبادي، منتجات الألبان	12	15
تعبئة وحفظ الخضراوات والفاكهة والحبوب	إعداد الخضراوات، تجفيفها، التعبئة، الفاكهة المحفوظة، الخضراوات والحبوب، البطاطس الشيبسي، العسل، عصائر الفاكهة، المربي	12	15
الحلويات	الشيكولاتة، الحلويات واللبان	10	12.5
المخبوزات	الخبز، البسكويت والكيك	8	10
الحبوب المطحونة	الحبوب المطحونة، الدقيق، المكرونة	7	8.75
المشروبات غير الغازية	المياه الغازية، المشروبات غير الغازية	5	6.25
الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	مستخلصات الزيوت النباتية، الزيوت النباتية المهدرجة	4	5
المشروبات الكحولية	البيرة، الخمر	3	3.75
العلف الحيواني	العلف الحيواني	3	3.75
المنتجات الغذائية الأخرى	الصوص، النشا، الخميرة، المخلات ... الخ	4	5

ونلك للتعرف على مدى تطبيق الأساليب التي تحول دون تلوث المنتجات الغذائية مثل: أسلوب التصنيع الأمثل وGMP، أسلوب التداول الأمثل GHP وأسلوب تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة HACCP. وكذلك تم زيارة عشرين مزرعة لتقييم مدى تطبيق الأسلوب الأمثل للزراعة GAP. وأيضاً تم زيارة عدد 15 معملاً من المعامل التي تعمل في تحليل الأغذية التابع للوزارات المعنية للتعرف على مستوى التحاليل وكذلك مستوى كفاءة العاملين بها. هذا بالإضافة إلى أنه قد تم تتبع المسالك التسويقية للعديد من المحاصيل الزراعية

من المزرعة وحتى المستهلك وكذلك تم دراسة كيفية التعامل مع البيئة وأسلوب الإدارة البيئية الأمثل.

وكانت أهم النتائج التي تم التوصل إليها ما يلي:

1- إن نظام ضمان سلامة الغذاء في مصر يتشكل من عدة جهات تتبع العديد من الوزارات المعنية Multiple bodies system ولا توجد سياسة أو خطة استراتيجية واحدة تشملها جميعاً حيث إن لكل جهة خططها الخاصة.

2- إن القوانين المنظمة لسلامة الغذاء لم تبين على أساس نظام تحليل المخاطر وحتى الآن لا يوجد قانون يلزم الشركات العاملة في إنتاج أو تصنيع أو تداول الغذاء بتطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة HACCP بما يؤثر على التوافق مع النظام العالمي في السوق الأوروبية والأمريكية واليابان أو غيرها من الدول مما قد يتسبب عنه مشاكل للصادرات الزراعية المصرية.

3- يوجد نظام وهيكلي جيد لنظام الرقابة على الغذاء ولكن يتبع العديد من الوزارات ويلزم إيجاد نظام يخلق التعاون والاتصال المباشر بين هذه الجهات كإنشاء لجنة تنسيقية من وكلاء الوزارات المعنية للتنسيق فيما بينها Interministerial cooperation and communication committee يرأسها أحد الوزراء في الوزارات المعنية، أو إنشاء الهيئة المصرية لسلامة الغذاء تتبع رئاسة مجلس الوزراء مباشرة.

4- تلاحظ أن عمليات الرقابة تعتمد فقط على تحليل المنتج النهائي وهذه السياسة لا تمنع الخطر بل تكتشفه ولا تتبع معظم الدول هذه السياسة الآن.

5- يوجد بروتوكول لأخذ العينات وأسلوب الرفض أو القبول ولكن لا يوجد أسلوب يحدد الشركات التي يمكن أن تزيد فيها المخاطر عن الأخرى حتى تعطي أولوية في عمليات المراقبة.

6- توجد لجنة عليا لسلامة الغذاء ولكن ليس هناك نظام يرصد الحالات المختلفة التي يمكن أن يتعرض لها المواطن في حالات التسمم الغذائي حتى يمكن عمل الإنذار المبكر بناءً على معلومات محددة تعتمد على التحليل الإحصائي لحالات التسمم الغذائي ومسبباتها المختلفة.

7- بالنسبة لدور المستهلك فإن هناك ارتباطاً كبيراً بين مستوى التعليم ومكان الإقامة سواء في الحضر أو الريف وإتباع الأساليب المتلى في تداول الغذاء وكذلك الشراء والعادات الصحية السليمة أثناء إعداده في المنزل. لذا فإن المعلومة الخاصة بذلك يجب إيجاد وسائل كافية لتوصيلها للمستهلك.

8- وبخصوص الرقابة الذاتية في الشركات والمزارع فإن النتائج أوضحت ما يلي:

- إن معظم المصانع التي تم تقييمها حصلت على أقل من 50% من المستوى الأمثل في تطبيق نظم الإدارة البيئية، السليمة وكذلك الأساليب الجيدة في التصنيع GMP، وتطبيق نظم تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة الـ HACCP والقليل منها تم تقييمها بنسبة أعلى من 50 % من المستوى الأمثل.
- إن تطبيق نظام الـ HACCP أقل النظم تطبيقاً في مصر رغم تطبيقه في العديد من دول العالم في معظم شركات الصناعات الغذائية وكذلك في معظم دول الجوار.
- ضرورة الاهتمام بتجهيزات المعامل وتحديثها والتدريب المستمر على طرق التحليل الحديثة لاكتشاف المخاطر بأنواعها الكيميائية والميكروبية والطبيعية مع وضع نظام لمعايرة الأجهزة بصفة مستمرة للتأكد من دقة نتائجها.
- بالنسبة للسلسلة التسويقية فهناك العديد من المشاكل التي يلزم مواجهتها خلال مراحل تداول الغذاء وخاصة فيما بعد الحصاد والنقل والتوزيع في العديد من المنتجات الزراعية والغذائية.
- ضرورة الاهتمام بالدراسات التي تربط الأمراض بمسبباتها من الملوثات الغذائية وأخذ ذلك في الاعتبار عند وضع خطة الارتقاء بسلامة الغذاء التي يجب أن تعتمد على تحليل المخاطر وإدارتها.

وبناءً على هذه النتائج السابقة فإنه تم وضع الإستراتيجية التالية للارتقاء بنظام ضمان سلامة الغذاء في مصر:

- إتباع النظام الذي يعتمد على تحليل المخاطر Risk analysis والذي يشمل التعرف على المخاطر Risk assessment وكذا إدارتها Risk management ثم توصيل المعلومة Risk communication للجهات المعنية والمشاركة في نظام ضمان سلامة الغذاء.

أن تعمل كافة الجهات التي تتبع الوزارات المختلفة تحت مظلة لجنة وزارية في إطار تدعيم جهد هذه الجهات وتسهيل سبل الاتصال بينها حتى يتسنى تطبيق إستراتيجية واحدة Interministerial cooperation and communication committee (مجلس تنفيذي لسلامة الغذاء من وكلاء الوزارات المعنية تحت رئاسة إحدى الوزارات المعنية). حيث إن تبادل المعلومات والشفافية بين الجهات المسؤولة في الوزارات المختلفة يمكن أن يرتقي إلى حد كبير بالنتائج المرجوة من هذه الإستراتيجية.

ومن أهم الاقتراحات المقدمة للارتقاء بنظام ضمان سلامة الغذاء في مصر هي "إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء" التي سوف يكون لها دور في ضمان سلامة الغذاء في الوزارات المختلفة ويمكن أن تسمى الهيئة المصرية لسلامة الغذاء ويقترح أن تتبع رئاسة مجلس الوزراء.

وتكون أهم أهدافها ما يلي:

- 1- اقتراح التشريعات وتطبيق أسلوب تحليل وإدارة المخاطر والمشاركة في إعداد المواصفات القياسية مع الجهات المعنية بذلك وهي الهيئة المصرية للمواصفات والجودة.
- 2- التنسيق بين أنشطة الرقابة والمتابعة والمراجعة كمرحلة مبدئية إلى أن تتولى بالكامل مسئولية تطبيق الإستراتيجية لضمان سلامة الغذاء والخطة التنفيذية.
- 3- الاهتمام بالتدريب المستمر وإعداد كوادر على مستوى متميز سواء لمفتشي الأغذية أو للعاملين في معامل تحليل الأغذية.
- 4- الاهتمام بنقل المعلومات الخاصة بتطوير الأساليب المتلى للتعامل مع الغذاء من المزرعة للمستهلك لكافة العاملين في هذه المجالات بما في ذلك الأسرة.
- 5- عمل دليل موحد لإجراء عمليات التفقيش على المنشآت التي تعمل في مجال إنتاج وتصنيع وتداول الغذاء يعتمد على تقييم مدى تطبيق المنشأة للممارسات الجيدة التي تمنع التلوث وليس الاكتفاء باكتشاف الخطأ لما لذلك من أهمية للارتقاء بنظام الرقابة الذاتية.

ويمكن أن يحقق هذا النظام الفوائد التالية:

- 1- المزيد من التلاحم بين أجهزة الرقابة المختلفة على مستوى الدولة.

- 2- ستكون قراراتها مقبولة من الناحية التطبيقية حيث لن يكون هناك تكرار لأنشطة الجهات الرقابية المختلفة على نفس المنشأة.
- 3- تشجيع وتطبيق الاحتياطات الواجب مراعاتها خلال سلسلة إنتاج الغذاء على مستوى الدولة التي تمنع حدوث التلوث من الأصل.
- 4- الفصل بين أنشطة تقييم المخاطر وإدارتها والتي تقود إلى اتخاذ احتياطات ايجابية لحماية المستهلك والتي من شأنها أن تزيد من ثقة المستهلك المحلي وكذلك مستهلك السلع المصرية بالخارج.
- 5- ضمان الارتقاء بمستوى تمثيل الدولة في الأنشطة العالمية.
- 6- تحسن من الشفافية والوضوح خاصة عند اتخاذ القرارات السياسية الهامة التي تتصل بسلامة المستهلك.
- 7- استخدام الموارد المتاحة بصورة أكثر فعالية على المدى الطويل ولذا فإن خلق أو تكوين جهاز يكون مسئولاً عن سلامة الغذاء شبيهاً بما تم إنشاؤه في أسبانيا والعديد من الدول الأوروبية ويديره مجلس إدارة مشكل من وكلاء الوزارات المعنية بسلامة الغذاء ويتبع مباشرة مجلس الوزراء.

وسوف يكون من مهام هذا الجهاز ما يلي:

- 1- التنسيق بين جميع الجهات التي لها دور في ضمان سلامة الغذاء في المراحل المبدئية لإنشائه مع العمل على تولية المسؤولية بالكامل بعد اكتمال هيكله.
- 2- العمل على تسجيل وإتاحة جميع المعلومات العلمية والتقارير التي لها صلة بسلامة الغذاء.
- 3- تطبيق تشريعات خاصة عند حدوث أخطار تهدد صحة الإنسان وهي اتخاذ الإجراءات الخاصة بنظم الإنذار المبكر.
- 4- أن تكون هي الجهة الاستشارية العلمية للحكومة في هذا المجال وأن تمثل مصر في الاجتماعات الدولية التي تتعلق بسلامة وأمن الغذاء.
- 5- أن تكون لها مجموعة استشارية علمية على مستوى علمي عالٍ من الجامعات والمراكز البحثية المتخصصة لإبداء الرأي والمشورة.

وقد أيدت العديد من الجهات المسؤولة عن الصناعات الغذائية سواء المنتجين (غرفة الصناعات الغذائية - اتحاد مصنعي ومنتجي الصناعات الغذائية) والمجلس السلعي للصناعات الغذائية هذا الاقتراح.

هذا وقد تبنى المهندس/ رشيد محمد رشيد - وزير الصناعة والتجارة الخارجية هذا الاقتراح في مارس /2007. وبدأ بتشكيل لجنة يدخل في عضويتها ممثلو كافة الوزارات المعنية (وزارة الزراعة - الصحة - الصناعة والتجارة - التضامن الاجتماعي)، وكذا ممثلو غرفة الصناعات الغذائية. وطلب من هذه اللجنة أن تضع تصوراً لأهداف ومهام هذه الهيئة الجديدة وما هي الإستراتيجية التي تتبعها في إدارة نظام ضمان سلامة الغذاء في مصر وقد تم الاسترشاد بتجارب عديدة من الدول الأوروبية والمملكة الأردنية ولبنان، واللجنة مازالت تعمل لوضع نظام لهذه الهيئة يتوافق مع ظروف ج.م.ع، وكذا إمكانية الاستفادة من الخبرات المتراكمة في هذا المجال في الوزارات المختلفة مع التأكيد على عدم الإخلال بنظام ضمان سلامة المنتجات الغذائية خلال فترة الإنشاء وسوف تعمل الهيئة أيضاً على إصدار قانون الغذاء الموحد الذي يعالج تضارب بعض القرارات الوزارية ويحل محل القوانين القديمة المعمول بها حتى الآن.

أما فيما يخص العادات الغذائية لدى المستهلك وتأثيرها على سلامة الغذاء حيث تم اقتراح ما يلي:

- 1- أهمية إعداد وتقديم برامج توعية خاصة لمتابعة الأسلوب الأمثل للتعامل مع الغذاء منذ شرائه من السوق وحتى إعداده وتقديمه على المائدة والاهتمام بتدريب مدربين من جمعيات حماية المستهلك وطبع كتيبات لمساعدة هذه الجمعيات على القيام بدورها في هذا المجال.
- 2- الاهتمام بزيادة ثقة المستهلك في نظام ضمان سلامة الغذاء بزيادة الشفافية والوضوح في تنفيذ التشريعات وخاصة التي تهم المستهلكين وإيضاح أساليب سحب العينات غير المطابقة من السوق وإتباع أسلوب تحليل المخاطر.
- 3- الاهتمام بعقد ندوات دورية يقدم فيها الجديد في هذا المجال للمتعاملين مع الغذاء سواء في الفنادق أو المطاعم العامة.

أما فيما يخص الرقابة الذاتية (Self control) وتطبيق أسلوب تتبع المنتج (Traceability):

تم اقتراح ما يلي:

- 1- عمل دورات تدريبية للعاملين في مجال مراقبة الجودة ومفتشي الأغذية على أسلوب تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الـ HACCP).
- 2- عمل كتيبات أو دليل عمل (Manual) لأسلوب تطبيق نظام الـ HACCP في قطاع الإنتاج الزراعي والتداول والتصنيع والتسويق.
- 3- عقد ندوات عمل دورية لعرض الجديد في مجال الغذاء وإعداد مدربين لتنفيذ أسلوب الـ HACCP لتغطية كافة سلسلة إنتاج الغذاء. بما في ذلك أساليب الـ GMP, GHP, GAP كأساس لتطبيق نظام الـ HACCP.
- 4- ضرورة وضع خطة لتطبيق أسلوب التتبع لأي منتج لإمكانية التعرف على المنشأ خطوة للأمام وخطوة للخلف على الأقل.

فيما يخص زيادة كفاءة معامل تحليل الأغذية يقترح ما يلي:

- 1- تحديث أجهزة التحليل بالمعامل المركزية ووضع أسلوب لمعاييرها دورياً والتعاون بصفة مستمرة مع معامل مرجعية بصفة مستمرة للتأكيد على سلامة التحليلات بصفة دورية.
- 2- التدريب المستمر للعاملين في المعامل وتطبيق نظام الـ GLP.
- 3- تطبيق نظام الجودة في المعامل المعتمدة على تطبيق نظام الـ ISO 17025.
- 4- اقتراح نظام قيد ثابت لنتائج التحليل، لتبادل المعلومات بين المعامل وخلق شبكة نقل معلومات محلية بين المعامل في الوزارات المختلفة.

• توزيع مهام مراقبة الأغذية بمصر:

من المعروف أن مهام مراقبة الأغذية في مصر تتوزع بين عدة قطاعات. فوزارة الصحة والسكان تدير أنشطة مراقبة الأغذية من خلال قسم سلامة الأغذية ومراقبتها، ومعهد التغذية، ومعامل الصحة العامة. وتمارس هذه الأجهزة أنشطتها من خلال قوانين

ولوائح وزارية، ومن خلال مفتشي الأغذية، ومعهد التغذية ومعامل الصحة العامة (التي تشرف عليها المعامل المركزية للصحة العامة). أما في وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي فلديها ثلاثة معامل معتمدة دولياً وهي: المعمل المركزي لتحليل سلامة الأغذية ذات الأصل الحيواني - المعمل المركزي للأغذية والأعلاف - معمل متبقيات المبيدات ويتبعها أيضاً الهيئة العامة للخدمات البيطرية، وكذا لجان السلامة البيولوجية في مصر. أما وزارة الصناعة التجارة الخارجية يتبعها مصلحة الكيمياء مع الرقابة الصناعية - الهيئة المصرية للمواصفات والجودة، فمن المعلوم أن هيئة المواصفات القياسية المصرية هي من أقدم الهيئات في العالم العربي، ولديها خبرة كبيرة في مجال وضع المواصفات القياسية والتي يعتمد في إصدارها على لجان فنية تتشكل من أساتذة الجامعات ومعاهد البحث العلمي ذات الصلة وممثلي الشركات المعنية وكذا ممثلي الجهات الرقابية وقد صدر قرار وزير الصناعة عام 2003 بتشكيل لجنة من كبار المتخصصين والأكاديميين في الغذاء للعمل على مراجعة كافة المواصفات القياسية المصرية بحيث يتم فصل الجزء الخاص بسلامة الغذاء وهو الجزء الملزم من المواصفة عن مواصفات الجودة التي تعتبر اختيارية.

وأيضاً تم مراجعة كافة المواصفات القياسية بحيث تتوافق مع مواصفات هيئة دستور الغذاء العالمي Codex مع الأخذ في الاعتبار ظروف الإنتاج والاستهلاك داخل مصر مما له أثر كبير على تسهيل سريان تجارة الغذاء بين مصر والعالم.

والهيئة العامة للصادرات والواردات التي تقوم بأنشطة مراقبة الأغذية المستوردة والمصدرة بما لديها من معامل ومفتشي أغذية، وتحمل وزارة التضامن الاجتماعي مسؤولية التفتيش على الأغذية في الأسواق المحلية والمخابز والمطاحن.

فيما يخص مسارات تسويق الغذاء:

- وجود سلسلة كبيرة من الوسطاء بين مرحلة الإنتاج والاستهلاك وهناك أيضاً أكثر من قناة يمكن تتبعها في العديد من المنتجات، والملاحظ أن ما يتم تداوله عن طريق كبار التجار والشركات الكبرى مقارنة بالوسطاء الصغار كبير جداً. ولوحظ وجود أسواق مركزية لها أهمية كبيرة في المستقبل لتغطية هذا القطاع وتحتاج إلى العديد من الجهد لتطوير أسلوب استلام وحفظ وتوزيع هذه المنتجات.

- كما لوحظ أن معظم الإنتاج الزراعي يستهلك دون عمليات تصنيعية أو معاملات ما بعد الحصاد حيث لا يتم إجراء عمليات تدريج أو تعبئة أو غير ذلك من العمليات. والإنتاج الزراعي الذي يوجه إلى التصنيع الغذائي قليل جداً.
- ما يتم إتباعه خلال عمليات النقل (تغطية - تبريد) مازال بدائياً ويحتاج إلى الكثير من التطوير.
- من الملاحظ أن الميزان التجاري سالباً في معظم المنتجات ويلزم تشجيع زيادة الصادرات في الخضر والفاكهة ليحدث نوعاً من التوازن في الميزان التجاري.
- هناك العديد من الجهات المسؤولة عن عمليات التسويق مما يعطي العديد من الاختلافات في مسارات التسويق.
- وجود الأسواق المركزية المتطورة يمكن أن تكون عاملاً مساعداً في تطوير أسلوب سلامة الغذاء.
- ويقترح أن يتم التعرف على العادات المتبعة في التداول خلال المسارات التسويقية المختلفة وعلى إتباع الأساليب التي تضمن سلامة الغذاء، علماً بأن هذا القطاع يحتاج إلى مزيد من العمل للنهوض به.

ما فيما يخص إدارة البيئة وسلامة الغذاء نلاحظ ما يلي:

- إنه في قطاع التصنيع الغذائي فإن الشركات التي تهتم بالبيئة والتي تهتم بإدارة المخلفات مازالت قليلة جداً وفيما يتعلق بمعاملة المياه المستهلكة فإن عدداً قليلاً من الشركات بدأت ولكن بمستوى أقل من 50% مما يتوقع.
- وفي الإنتاج الزراعي فإن شركات الإنتاج الزراعي كانت أحسن حالاً ومعظمها في طريقها لخلق إدارة بيئية سليمة.

ويقترح لتحسين هذا الوضع:

- رفع الوعي لدى مديري الجودة في شركات التصنيع الغذائي لإتباع الأسلوب الأمثل في التعامل مع المخلفات مما يضمن سلامة منتجات الشركة حيث يمكن بسهولة تفادي انتقال

الملوثات من المخلفات إلى المصنعات الغذائية والتخلص منها أولاً بأول وكذلك تدريب جميع العاملين على نظام Environmental Practices.

وبصفة عامة فيمكن القول بأن الدراسة أظهرت أهمية المعلومات والتدريب، وكذلك أهمية تطبيق النظم الحديثة التي تمنع تلوث الغذاء خلال مراحل تداوله المختلفة.

لذلك فقد اقترحت الدراسة إنشاء مركز لمعلومات سلامة الغذاء يقوم المركز بتدريب كوادر فنية يمكنها أن تقوم بتطبيق النظم العالمية السابق الإشارة إليها والتي تهدف إلى منع التلوث وليس اكتشافه كإستراتيجية عامة وهي GAP الأسلوب الأمثل في الزراعة، GHP أسلوب التداول الأمثل، GMP أسلوب التصنيع الأمثل، HACCP أسلوب تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة. وعليه يكون المركز وسيلة لنقل وتبسيط المعلومة لكافة العاملين في مجال تداول الغذاء.

وثيقة لهذا الاقتراح تم إنشاء المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء

(EFSIC)

بقرار من وزير الزراعة واستصلاح الأراضي رقم 2004/2659

وروعي أن يشارك في إدارته لجنة تنسيقية تمثل كافة الأجهزة المعنية بسلامة الغذاء في وزارة الزراعة والصحة والبيئة والصناعة والتجارة الخارجية وغرفة الصناعات الغذائية حتى تتلاءم الخطة التنفيذية للمركز مع الخطة الإستراتيجية العامة لسلامة الغذاء في مصر.

يشكل المجلس التنفيذي لمركز معلومات سلامة الغذاء كما يلي:

ممثلو وزارة الزراعة

رئيس مركز البحوث الزراعية

مدير مشروع سلامة الغذاء

مدير عام الهيئة العامة للخدمات البيطرية

مدير المعمل المركزي للأغذية والأعلاف

مدير معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

مدير المعمل المركزي بمعهد صحة الحيوان

ممثلو وزارة الصحة والسكان

وكيل أول وزارة الصحة

مدير عام الرقابة على الأغذية

مدير الإدارة المركزية للوبائيات

ممثلو معهد الصحة العامة بالإسكندرية

ممثلو معهد التغذية وجمعية حماية المستهلك

ممثلي وزارة الدولة لشئون البيئة

ممثلو غرفة الصناعات الغذائية

رئيس مجلس إدارة غرفة الصناعات الغذائية

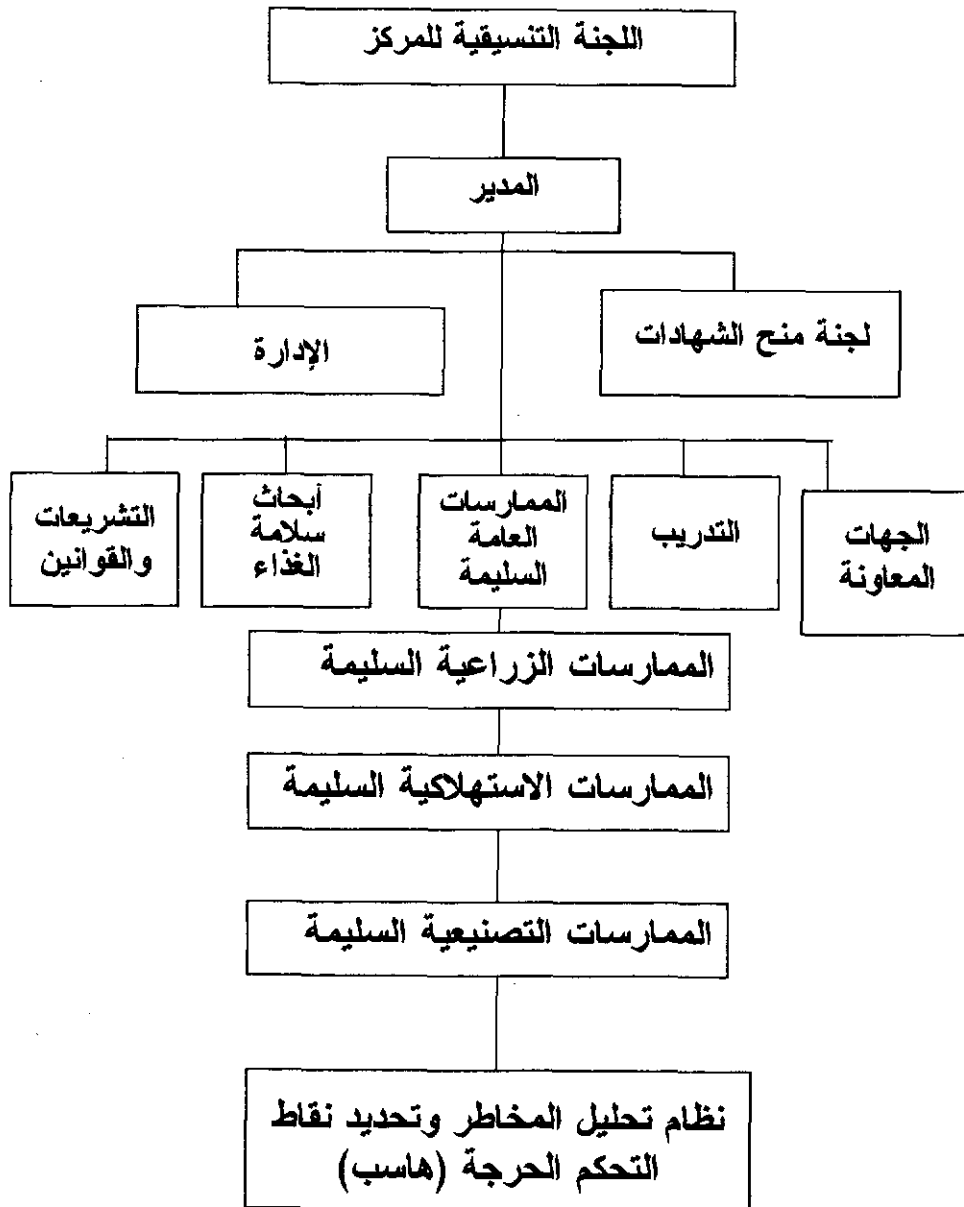
عضو مجلس إدارة غرفة الصناعات الغذائية

عضو مجلس إدارة غرفة الصناعات الغذائية

ممثل المجلس السلعي للصناعات الغذائية

رئيس المجلس السلعي للصناعات الغذائية

ويمكن أن تتم دعوة:
ممثل منظمة الـ FAO في القاهرة
ممثل المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية بدول حوض
البحر الأبيض المتوسط
ممثل المعهد الأسباني AINIA



الأهداف الأساسية لمركز معلومات سلامة الغذاء EFSIC:

- 1- رفع كفاءة وتحسين نظام ضمان سلامة الغذاء في مصر وذلك بالنسبة للجهات المنتجة والموزعة بالإضافة للمستهلك إي (من المزرعة إلى المستهلك).
- 2- إعداد وتقديم دورات تدريبية لإعداد مجموعة من الخبراء المتميزين في المجالات المختلفة لسلامة الغذاء.
- 3- تقديم المعلومة كاملة وأيضاً دورات تدريبية لمصنعي ومنتجي ومراقبي ومشرفي الإنتاج والجودة في مصانع الأغذية لتعريفهم بأهمية تطبيق نظم سلامة الغذاء.
- 4- عمل كتيبات أو دليل عملي (Manual) لأساليب تطبيق نظم سلامة الغذاء (GAP, GCP, GMP, HACCP).
- 5- زيادة الوعي والتثقيف لدى المستهلك المصري لمساعدته على اختيار منتج غذائي بناءً على معايير الجودة والصحة.
- 6- تتبع أسباب رفض الصادرات المصرية من قبل ما ينشر بالصفحات الإلكترونية الخاصة بالسوق الأوروبية RASEF وهيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA لوضع خطة للتغلب على مشاكل الصادرات المصرية.
- 7- توفير المعلومة السليمة لكل ما يخص أمن وسلامة الغذاء من خلال الموقع الإلكتروني الخاص بالمركز www.efsic.com.
- 8- التعاون مع الجهات والهيئات العامة والسلطات ذات الصلة الوثيقة بسلامة الغذاء مثل غرفة الصناعات الغذائية والهيئة العامة للمواصفات المصرية والجودة وجمعيات حماية المستهلك.

الأنشطة الخاصة بالمركز:

- 1- تم تدريب عشرين متخصصاً من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية التابع لمركز البحوث الزراعية في المعهد الأسباني ainia بالتعاون مع هيئة المساعدات الأسبانية على تطبيق النظم التي تمنع تلوث الغذاء خلال سلسلة تداوله من المزرعة وحتى المستهلك كما يلي:

المفهوم الجديد

لأسلوب الرقابة على الغذاء

إعداد: الأستاذ الدكتور/ نبيه عبد الحميد إبراهيم

مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - معهد بحوث

تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية

المفهوم الجديد لأسلوب الرقابة على الغذاء

إعداد: الأستاذ الدكتور نبيه عبد الحميد إبراهيم

مدير المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء *

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

مركز البحوث الزراعية

1- الأطراف الفاعلة في كامل سلسلة الغذاء:

سلامة الغذاء مسئولية كل الأطراف الفاعلة في كامل سلسلة الغذاء، وتعتبر سلامة الغذاء مسئولية الجميع بدءاً من المزارع والمصنع وكافة العاملين في تداول الغذاء وحتى المستهلك).

وتتمثل الأطراف الفاعلة في سلسلة الغذاء فيما يلي:

أ. الحكومة:

تعتبر الحكومة هي الجهة المسؤولة عن حماية الصحة العامة للفرد بتقليل مخاطر حدوث الأمراض التي تسببها الأغذية الملوثة، وتقديم التدريب والتعليم المتصلين بضمان سلامة الأغذية للمستهلكين.

وبصفة عامة فإن مفتشي الأغذية والمسؤولين عن الرقابة على الغذاء مثلهم كمثل نشاطات جمعيات حماية المستهلك لا يجنون أرباحاً من مهمة إنتاج أو توزيع الغذاء.

ب. المستهلك:

من حق المستهلك الحصول على غذاء صحي وآمن، وفي نفس الوقت فإن المستهلك مسئول عن مراعاة إتباع الممارسات الصحية الجيدة أثناء تداوله للغذاء وتخزينه بالأسلوب

* المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية 9 شارع

جامعة القاهرة - هاتف: (02)35712049 - فاكس: (02)5735375 (02)35712049

بريد إلكتروني: dr.nabih@internetegypt.com موقع إلكتروني: www.efsic.com

السليم، وإتباع التعليمات والمعلومات الموضحة على بطاقات البيانات التي يوفرها المصنع. وهناك الكثير من المستهلكين الذين ليست لديهم المعلومة الخاصة بالممارسات الصحية الجيدة وهذا ليس خطأهم ولكنهم لم تتح لهم المعلومة الخاصة بهذه الممارسات.

ج- مصنوعات الأغذية:

تقع المسؤولية الرئيسية المتعلقة بضمان سلامة وأمن الغذاء على المنتجين والمصنعين والموزعين وأيضاً على مقدمي الغذاء، وليست مسؤولية مطبقي اللوائح والقوانين أو المستهلكين وحدهم. وهؤلاء الذين تم إعطاؤهم الحق كأفراد أو مؤسسات لإنتاج أو تصنيع وإعداد وتقديم وتصدير واستيراد الغذاء، فهذا الحق يرتبط بمسؤوليتهم عن ضمان سلامة وأمن الغذاء بحيث يتم تطبيق اللوائح والقوانين في مؤسساتهم بما في ذلك ما يتصل بمنع الغش والفهم الجيد لتطبيق نظم ضمان سلامة الغذاء.

2- الجديد في فلسفة الرقابة على الغذاء:

ليس المهم فقط هو أن يتبع كافة مفتشي الأغذية أسلوباً ثابتاً لإجراء عملية الرقابة والتأكد من إتباع القوانين واللوائح الحكومية، بل الأهم هو التأكيد على مفهوم شراكة مفتشي الأغذية والمصنعين في ضمان سلامة الغذاء. وقد أثبتت هذه النظرة الجديدة نجاحها في دول كثيرة حيث أدى الدور الجديد لمفتشي الأغذية إلى نجاح التطبيق الجيد لنظم ضمان وجودة وسلامة الغذاء. وهذا الاتجاه يهدف إلى تغيير أسلوب الرقابة القديم الذي يعتمد على التحقق من تطبيق اللوائح والقوانين حسب رؤيته الشخصية؛ في حين أن الفلسفة الجديدة تعتمد على أن يضع المفتش نصب عينيه اكتشاف العوامل التي يمكن أن تؤدي إلى حدوث تلوث الغذاء. وتعتمد نظم الرقابة والتفتيش القديمة على اكتشاف وتصحيح المخاطر الموجودة بالفعل وليس منع إمكانية حدوث تلوث في المستقبل. وفي المقابل فإن النظام الجديد يعتمد على أسلوب توقع الخطر كأساس لوضع الأولويات لعمليات التفتيش، وبالتالي ارتفع دور مفتش الأغذية إلى دور المشارك في ضمان سلامة الغذاء مع باقي المسؤولين في المنظومة من الحقل إلى المستهلك.

3- الانعكاس الاجتماعي والاقتصادي للرقابة على الغذاء (الأمراض التي تسببها الأغذية، والرقابة على الغذاء):

تواجه الإنسانية منذ القدم خطورة الأمراض التي يسببها الغذاء، ولكن زيادة حجم التجارة العالمية في الغذاء وفي الحيوانات الحية وفي النباتات، وزيادة التعرض للأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء أدى إلى جعل مشكلة الأمراض التي يسببها الغذاء مشكلة عالمية. هنالك عوامل كثيرة أدت إلى زيادة الاهتمام بتطبيق نظم ضمان جودة وسلامة الغذاء في كامل سلسلة تداوله، منها: زيادة الكثافة السكانية في الحضر، وتلوث البيئة، والعيش تحت ظروف غير صحية، والفقر، والاتجاه نحو الزراعة الكثيفة، والأساليب الجديدة في تربية الحيوانات، وتكنولوجيا التصنيع، وكذا طول سلسلة توزيع الغذاء وظهور العديد من البكتيريا الممرضة الجديدة.

هذا ولا يمكن حصر الانعكاس الاقتصادي لانتشار الأمراض التي يسببها الغذاء في الدول النامية لعدة أسباب منها:

- ندرة تطبيق نظم الحصر الدوري لهذه الأمراض، وعدم وجود بيانات إحصائية تفيد وجود متدربين لديهم المقدرة على إجراء الدراسة التشخيصية في المراكز الصحية التي يلزم أن تسجل كافة الحالات التي ترد إليها في وقتها ومسبباتها، وذلك في معظم الدول النامية وبعض الدول الصناعية.
- عدم الاهتمام بتسجيل كل الحالات المرضية برغم وجود نظام حصر لها، ففي الدول الصناعية لا يتم تسجيل إلا 10% فقط من الحالات المرضية في حالات حدوث أوبئة ولكن الإصابات الفردية لا تسجل.

التأثير الاقتصادي:

كما أن غياب البيانات الإحصائية لا يساعد على حساب تكلفة التأثير الاقتصادي لأمراض التسمم الغذائي إلا في حالات الأوبئة، ولكن يمكن حساب ساعات العمل المفقودة، وتكاليف العلاج والدواء وخاصة الملوثات البيولوجية والكيميائية والفيزيائية والتي قد تسبب حالات الوفاة، مما يؤثر تأثيراً اقتصادياً كبيراً على الدول التي تعتمد بصورة كبيرة على تصدير الغذاء. وعلى سبيل المثال فإن الحظر على صادرات الأسماك في بعض دول شرق

أفريقيا في نهاية التسعينيات كان له أثره على أكثر من 80 ألف من مصدري الأسماك ومئات الآلاف من أفراد أسرهم.

التأثير الاجتماعي:

تؤثر الأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء سواء البسيطة منها مثل الدوسنتاريا أو الوبائية مثل الكوليرا على الحياة الأسرية وخاصة أن هذه الأمراض تنتشر بصورة أكبر في المناطق الفقيرة والبيئات الغير صحية والتي تعتمد بصورة كبيرة على أغذية الشوارع الغير معلومة المصدر، والتي لا يتم إتباع القواعد والممارسات الجيدة في إنتاجها وتداولها، وغياب المعلومة والتدريب الذي يمكنهم من تطبيق هذه الممارسات.

وغالباً ما يرتبط سوء التغذية في الدول النامية بفشل الأجهزة الرقابية في تطبيق اللوائح والقوانين وخاصة فيما يتصل بالبيانات الخاصة ببطاقات البيانات على المنتجات الغذائية ومكوناتها والتي تساعد على منع الغش وتعطي المستهلك حرية الاختيار بين المنتج الواحد من عدة شركات.

ولذا فإن الرقابة على سلامة الغذاء تعتبر مهمة أساسية لضمان رفاهية الأسرة، ويجب أن تعطى أولوية قصوى من الحكومات، وبالطبع فإن مفتشي الأغذية هم المسؤولون عن التأكد من تطبيق نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء، ولذلك يجب الاهتمام بتدريبهم المستمر وتحديث أسلوب قيامهم بعمليات التفتيش والمراجعة.

4- نظام ضمان سلامة وجودة الغذاء:

والعملية التي تعتمد على بناء الإدارة النشطة للرقابة على عوامل الخطر التي تسبب الأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء، والتي تفعل بواسطة المنتجين والمصنعين، وهي عملية إيجابية وليست رد فعل لحدوث مشكلة، بمعنى أنها عملية منع حدوث الخطر وليس اكتشافه. ولتطبيق أسلوب الإدارة النشط للتحكم في عوامل الخطر يمكن للمصنعين اختيار أي من الوسائل التي تضمن جودة وسلامة منتجاتهم وفي نفس الوقت تطبق الاشتراطات التالية:

- جداول الصيانة الدورية والتصميم الملائم للمنشأة.
- جداول الصيانة الدورية والتصميم الجيد للمعدات.
- معايرة أجهزة القياس والترمومترات وأجهزة قياس الوقت.

- تطبيق نظام قياس كفاءة أسلوب النظافة والتطهير
 - وضع مواصفات جيدة للشراء للمواد الخام.
 - وجود شهادات صحية دورية لكافة العاملين.
 - التأكيد على إعفاء المرضى من العمل وتعويضهم حتى يتم الشفاء.
 - التدريب المستمر للإدارة والمشرفين وكافة العاملين بالمنشأة.
 - الاحتفاظ بالسجلات التي توثق العمليات السابقة.
- وفي حالة تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة HACCP في المنشأة فهناك سجلات لتتبع تنفيذ خطواتها سوف يتم تناولها.

5- دور مفتشي الأغذية في رقابة الغذاء:

يجب أن يقوم المصنعون والمنتجون بدورهم في تنفيذ الرقابة على جودة وسلامة منتجاتهم التي يجنون من وراء بيعها للمستهلك ربحاً وفيراً؛ ولأن المستهلك له الحق في الحصول على غذاء صحي وآمن، فعلى الحكومة أن تتأكد من حصوله على هذا الحق، وذلك بالتحقق من أن المنشآت تطبق القواعد واللوائح بقوة القانون.

وتعتبر القوانين واللوائح التنفيذية مكوناً رئيسياً في نظام ضمان سلامة الغذاء للدولة، وقوة تطبيقها تعتبر دلالة على كفاءة هذا النظام. وبالطبع فإن عدم تفعيل هذه القوانين واللوائح يتساوى مع عدم وجودها في الأصل، ولذا فإن دور مفتش الأغذية هو تفعيل هذه القوانين واللوائح، وهذا الدور له أهمية كبيرة في إظهار قوة هذه القوانين واللوائح.

وفي معظم الأحيان فإن مفتش الأغذية في حالة اقتناعه بعدم كفاءة أسلوب النظافة والتطهير، فإنه يقوم بأخذ عينات للتحليل والتأكد من مدى كفاءة هذه الأساليب. وتظل هناك مشكلة تتصل بمدى تمثيل العينات لحجم الإنتاج وكفاءة المعامل، وكذا تحديد نوعية التحليلات المطلوب إجراؤها.

ونظراً لضرورة إتاحة ميزانية كافية للمعامل وإجراء عمليات التدريب المستمر للعاملين بها فإن نظم الرقابة المعتمدة على التعرف على عوامل الخطر ومنعها من الأصل هي الأجدى.

ولذلك فإن الفلسفة الجديدة للرقابة على الغذاء تراقب كامل سلسلة تداول الغذاء من المزرعة (البحار - الأنهار - مزارع الأسماك) إلى المائدة، متضمنة كافة المراحل كالنقل - الفرز - التعبئة - الذبح والتشفية - بائع التجزئة وحتى الوصول إلى المستهلك أو الأماكن التي تعد وتقدم الغذاء. واحتمالات التعرض للملوثات خلال هذه السلسلة كبيراً جداً.

بعض الملوثات مثل متبقيات المبيدات يمكن أن يقل خلال العمليات التصنيعية، وأيضاً التوكسينات، ولكن يمكن أن تزيد الملوثات الميكروبيولوجية خلال عمليات التداول المتتابع إلا إذا تم قتل هذه الميكروبات بمعاملات حرارية مثلاً في آخر مراحل التصنيع. ومع إتباع تطبيق المعاملات الحرارية الكافية للتخلص من الميكروبات الممرضة كالطهي أو الحرارة، فإن فرص تلوث الغذاء المطبوخ وارد خلال عمليات التداول حتى الوصول إلى مائدة المستهلك. ويمكن أيضاً أن تظل التوكسينات السامة التي تفرزها بعض أنواع البكتيريا الممرضة حيث أن بعضها لا يتأثر بالحرارة، ويمكن أن يعرض المستهلك للخطر رغم إتباع المعاملات الحرارية. كما يمكن للمنتجات الطازجة التي تم غسلها بعد حصادها أن تتعرض للتلوث، وذلك لسوء تداولها أو تخزينها في ثلاجات المنازل بطريقة غير سليمة، خاصة وأن المنتجات الطازجة تستهلك دون معاملات حرارية.

6- أسلوب الرقابة المعتمد على التعرف على نوعية المخاطر:

يعتمد على ربط الرقابة بمعلومات الحصر الوبائي مع الأخذ في الاعتبار التعرف على عوامل الخطر (الملوثات) وحصرها والمحافظة على البيئة وتاريخ المنشأة وتاريخ المنتج.

كما سبق وأوضحنا أن الطريقة القديمة لعمل مفتشي الأغذية تركز على تقييم مدى توافق المنشأة مع عدد من الاشتراطات التي يحتمها القانون. ويرجع تأثير وكفاءة العمليات الرقابية إلى الوقت المتاح للمفتش للقيام بعمله في المنشأة، حيث إن أعدادهم محدودة في العديد من الدول وخاصة إذا أضيفت لمسئولياتهم الرقابة على أماكن إنتاج الأغذية الخام والمزارع وخلافه، وكذا أماكن إعداد ومعاملات ما بعد الحصاد وعمليات النقل والإعداد في المطاعم والفنادق، إلى جانب منشآت التصنيع والتوزيع وتجارة الجملة والتجزئة والأسواق بصفة عامة.

وفي حالة عدم التوافق فإنه يطلب تصحيح الأخطاء، ومتابعة ذلك تستهلك أيضاً جزءاً من وقته.

ولذا فإن إتباع نظام الرقابة المعتمد على نظام ضمان سلامة وجودة الغذاء (FSQAS) يؤدي إلى قيام المفتش بالتركيز على التعرف على المخاطر وما تم إتباعه لمنع حدوثها قبل الوصول إلى المنتج النهائي وبالتالي حماية المستهلك.

ولتطبيق هذا النظام يلزم التعرف على ماهية عوامل الخطر المسببة للمرض، وقد يوجد العديد من العوامل لأسباب أهمها:

- عدم تطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة GMP.
- عدم إتباع نظم نظافة وتعقيم مقبولة.
- عدم الاهتمام بخطوات التصنيع أو التداول بعد الإنتاج.
- فمعظم المشاكل التي تؤدي إلى حدوث تلوث للغذاء ترجع إلى هذه العوامل.
- وغالباً ما يتم حصر العوامل المسببة لحدوث الأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء بإتباع نظام الحصر الوبائي Epidemiological surveillance بواسطة مسؤولي الصحة العامة، حتى يتم ربط المرض بالمسبب وخاصة في حالة ظهور الأوبئة المستمر.
- ويمكن أيضاً الاعتماد على نتائج التحليل الدوري للأغذية من الأسواق كما حدث:
- في دول شرق أفريقيا وفي منابع النيل في بحيرة فكتوريا حيث تم ربط ظهور مرض الكوليرا بنتائج فحص الأسماك الملوثة بميكروب *Vibrio cholerae*.
- فحص الميكوتوكسينات في الحبوب ومنتجاتها.
- وكذا التعرف على مصدر ميكروب الـ *Salmonella* في الأغذية الطازجة.
- ولأسف فإن الفحص الدوري للأغذية في الأسواق ليس متبعاً في العديد من دول العالم.

ويمكن أن تكون للظروف البيئية العامل الثالث المؤثر في حدوث أمراض التلوث في الغذاء. مثال ذلك هو استخدام مياه ملوثة في ري الخضر الورقية وخاصة إذا كان تلوث المياه ناشئاً عن اختلاطها بمياه المجاري، ووجود الأعداد الهائلة من الذباب يمكن أن يتسبب في انتشار الدوسنتاريا، وكذا انتقال الـ *E.coli* 0157. H7 للفاكهة في حقل يتم به أيضاً تربية حيوانات دون أخذ الاحتياطات الكافية.

العامل الرابع يعود إلى تاريخ المنتج والمصنع، فمثلاً من المعروف أن الحبوب المنبئة (الحلبة - الصويا) مثلاً يمكن أن تكون بيئة خصبة لنمو السالمونيلا، والدواجن الطازجة يمكن أن تحتوي على كل من السالمونيلا والكامبيلوباكتري وبالمثل فإن اللحوم المجمدة لفترة طويلة ثبت تسببها في إحداث مرض الليستيريويسيس وبالتالي فإنه يمكن الاعتماد على البيانات المتصلة بأسباب ظهور أمراض التلوث وربطها بمسبباتها من الأغذية كأساس لتطبيق نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء.

وأيضاً تاريخ المصنع خلال فترة زمنية معينة من ناحية مدى التزامه بتطبيق اللوائح والقوانين سواء كان منتجاً لغذاء طازج أو مصنع.

وهناك أسباب ساعدت على ظهور أمراض التلوث الغذائي منها:

- تحضير أو تجهيز مواد غذائية طازجة بجوار مواد جاهزة للاستهلاك.
- غذاء مصنع من مواد خام ملوثة.
- عدم كفاية عمليات الطهي.
- عدم استخدام درجات الحرارة المثلى عند التخزين.
- تلوث المعدات.
- عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية.
- سوء صحة العاملين في تداول الغذاء.
- تلوث المياه.
- انتشار الحشرات.

7- التحول من أسلوب التفتيش على المنتج إلى إتباع الأسلوب المعتمد على عوامل الخطر:

Shifting from product-based inspection to risk-based inspection

إن أسلوب التفتيش على المنتج النهائي له عدة عيوب يمكن علاجها بإتباع النظام الذي يعتمد على تعريف وحصر عوامل الخطر. حيث إن أسلوب التفتيش يتم من خلال زيارة خاطفة للمنشأة، لذلك فقد لا يتيسر للمفتش أن يحيط بكامل ظروف الإنتاج وما يدور في كل

خطوات التصنيع بالدقة الكافية، خاصة وأنه يتم إخطار المنشأة مسبقاً بتاريخ الزيارة، وقد يكون لهذا اليوم استعدادات خاصة من قبل المنشأة خلاف باقي أيام السنة. إلى جانب أن الاعتماد على نتائج تحليل العينات المأخوذة ليس كافياً فهناك مشكلة حجم العينة ومدى تمثيلها للإنتاج الكلي. فكلما كانت إمكانية التلوث قليلة فإن حجم العينة التي يمكن أن تظهر هذا التلوث لابد أن يكون كبيراً، وبالتالي فإن كلاً من المصنع أو معمل التحليل لا يستطيع تحمل تكلفتها.

ولا يظهر تحليل المنتج النهائي مستوى التلوث في العينات الصغيرة إلا إذا كانت نسبة التلوث عالية جداً. ولذلك للتأكد من سلامة وجودة المنتج فإنه يلزم إجراء التحليل لكل الإنتاج، وحينئذ لا يتبقى شيئاً يتم عرضه للبيع وهذا طبعاً غير معقول. لذلك فإن إتباع الأسلوب الذي يعتمد على التعرف وحصر عوامل الخطر يستلزم ألا يغادر المفتش المنشأة إلا إذا تأكد تماماً من تطبيق نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء FSQAS الذي يضمن التحكم في عدم وجود أي مخاطر يمكن أن تسبب أمراض التسمم الغذائي.

وغالباً فإن إتباع نظام حصر والتعرف على المخاطر في الصناعات الغذائية يضمن بنجاح الحصول على غذاء آمن، وفي حالة حدوث عيوب أو أخطاء في تنفيذ هذا النظام فإنه يمكن أن يحدث مشاكل للمنتج. ولذا فإن الكشف عن العيوب في تطبيق النظام وتصحيحها أولاً بأول يؤدي إلى التحقق من سلامة المنتج، ودائماً ما يتم الاعتماد على تحليل العينات المأخوذة في التحقق من دقة تطبيق هذا النظام.

8- تسجيل وتعريف المنشأة وتحديد ترتيبها من حيث إمكانية حدوث مخاطر في منتجاتها:

Establishment Registration Identification and Categorization

يلزم نظام ضمان سلامة الغذاء في معظم الدول المنشآت التي ترغب في العمل في مجال تصنيع الغذاء أن يتم تسجيلها قبل بداية التشغيل. حيث يتم التفتيش على المنشأة قبل أن تسجل، وفي حالة الموافقة على المنشأة من حيث مطابقتها للاشتراطات الصحية التي تحددها اللوائح الخاصة بنوعية المنتج تعطي التصريح ببدء العمل، وعادة ما يتم تجديد هذا التصريح سنوياً، وتعطى كل مؤسسة رقم تسجيل خاص بها، وفي حالة قيام المنشأة بإجراء توسعات أو تجديدات أو إضافة خطوط جديدة لتحل محل خطوط قديمة، فإنه يعاد تسجيلها، تحت نفس رقم

التسجيل السابق، وعلى المفتش أن يتأكد من أن التسجيل ما يزال سارياً، وعن طريق رقم التسجيل يمكن أن يراجع تقارير التفتيش السابقة وأن يعد للتقرير الجديد.

9- ترتيب المنشأة تبعاً لمدى قابلية منتجاتها للتلوث:

Establishment Categorization

لا تتساوى الصناعات الغذائية المختلفة في إمكانية تسببها في حدوث أمراض التسمم الغذائي، وذلك لاختلاف نوعية المنتجات وأسلوب التصنيع والتداول. ولذلك فهناك علاقة بين أسلوب التصنيع ونوعية المنتج الغذائي وإمكانية وجود عوامل تؤدي إلى إحداث الأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء، وعلى المفتش أن يأخذ في الاعتبار هذه العوامل أثناء إعداده لعملية التفتيش التي تعتمد على تقييم مدى تطبيق أسلوب ضمان جودة وسلامة الغذاء في المنشأة، حيث أن لكل نوع من المخاطر احتياطات خاصة يتم التأكد من أخذها لضمان سلامة المنتج.

فمثلاً فإن المخبز الذي ينتج خبزاً فقط ليس لديه المخاطر التي توجد في مخبز ينتج مخبوزات متنوعة (الجائوهات - الحلويات) والتي يمكن أن تضاف لها الكريما والتي لا تعامل حرارياً فهي معرضة للتلوث بشكل كبير بالـ *staphylococcus aureus toxin* ومثال آخر فإن عوامل الخطر التي يمكن أن توجد في العمليات التصنيعية لمنتج سوف يتم طهيه قبل الاستهلاك مثل: الدواجن المبردة واللحوم تختلف عن تلك التي تنتج جاهزة للأكل مباشرة *Ready to-eat products* (مثل اللحوم الباردة *cold meat cuts*) التي يمكن أن تستخدم مباشرة، وبالتعرف على الأغذية عالية الخطورة *high risk foods* أو عمليات التجهيز فإن على المفتش أن يركز على هذه النوعية من الأغذية التي غالباً ما تسبب أمراض التسمم الغذائي إذا لم تتخذ إجراءات تحكم جيدة. فمثلاً الدواجن الطازجة دائماً ما تكون محملة ببكتيريا ممرضة، ولذا فإن مراعاة عدم انتقال الملوثات منها أثناء الإعداد لأغذية أخرى وخاصة التي تستهلك طازجة، إلى جانب الاهتمام بدرجات حرارة الطهي. وكذا الأطعمة التي تظل لفترة طويلة معرضة لدرجات الحرارة الخطرة $4.4 - 60^{\circ}\text{C}$ ($40 - 140^{\circ}\text{F}$) فإن إمكانية تكاثر البكتيريا الممرضة واردة في هذه الحالة، ولذا يلزم مراعاة درجات التسخين والتبريد والفترة الزمنية التي يظل عليها الغذاء تحت هذه الدرجة.

بالإضافة إلى أن الأغذية التي يقبل عليها العديد من المستهلكين وتسحب من الأسواق في فترة وجيزة يمكن أن تسبب مشاكل كبيرة أو تسبب أوبئة في حالة تلوثها بالبكتيريا الممرضة، وذلك بخلاف تلك الأغذية التي لا تسوق بنفس السرعة.

ويمكن أن يعتمد المفتش على خلفيته العلمية وتدريبه الأكاديمي في تحديد مستوى المخاطر التي يمكن أن يتعرض لها المستهلك.

وفيما يلي بعض المنتجات والصناعات الغذائية الناتجة منها:

• **مزارع تربية الحيوان والدواجن:**

- المجزر.
- عملية إنتاج البيض.
- إنتاج المصنعات من البيض.
- إنتاج الألبان.
- المصنعات اللبنية.
- اللحوم والدواجن الطازجة والمجمدة.
- معلبات اللحوم والدواجن.
- الأغذية الجاهزة للاستخدام من اللحوم والدواجن.

• **المنتجات النباتية الطازجة والمعبأة:**

- مزارع إنتاج الخضر والفاكهة.
- تعبئة الخضر والفاكهة الطازجة.
- عمليات إنتاج معلبات الخضر والفاكهة.
- إنتاج عصائر الخضر والفاكهة.

• **صيد الأسماك وعمليات تصنيع الأغذية البحرية:**

- الصيد.
- الأسماك الطازجة والمجمدة والأغذية البحرية الأخرى المصنعة.
- تغليب الأسماك والأغذية البحرية.
- تصنيع الأسماك المحارية.
- المزارع السمكية.

10- كيفية وضع أولويات التفتيش بناءً على نوعية المنتج وطبيعة المنشأة:

حينما يكون لدينا عدد كبير من المنشآت يلزم مراقبتها، فإنه لنجاح نظام ضمان سلامة الغذاء يلزم وضع أولويات، حيث تكون الأولوية للمصنعات التي يمكن أن تحمل عوامل مخاطر أكثر للمستهلك، وكذا للمنشآت التي تسجل مخالفات أكثر، بحيث يتم إعطاء اهتمام أكثر لهذه النوعية.

ويمكن أن تلخص خطوات وضع الأولويات فيما يلي:

- أ- تاريخ المنشأة من حيث توافقها مع اللوائح والقوانين، من تقارير التفتيش السابقة ويمكن أن يكون مستوى التوافق عالياً، وبذلك تقيم المنشأة (جيد) أو يكون مستوى التوافق رديئاً تقيم (ضعيف).
- ب- نوعية المنتجات وإمكانية تواجد عوامل الخطر (سواء ميكروبيولوجية أو كيميائية أو التوكسينات البحرية)، إلى جانب ظروف تسويقها (هل يستهلكها عدد كبير من المستهلكين أو هل هي موجهة للأطفال الرضع، أو هل هو منتج خاص مقصود به فئة محدودة (حساسة) من المستهلكين). وتقييم المنتج إما عالٍ أو منخفض الخطورة.

ج- توضع هذه النتائج في الجدول التالي:

أولوية التفتيش	طبيعة المنتج	مدى توافق المنشأة مع اللوائح
1	High risk عالي الخطورة	low ضعيف
2	Low risk منخفض الخطورة	low ضعيف
2	High risk عالي الخطورة	High جيد
3	Low risk منخفض الخطورة	High جيد

أولوية أولى = 1 أولوية متوسطة = 2 أولوية متأخرة = 3

11- أسلوب الرقابة على منشآت إنتاج المواد الخام الأولية:

Inspection of Primary Production Facility

كيفية الإعداد لعملية التفتيش:

- الإخطار المسبق للمنشأة (إلا في حالة التفتيش لمتابعة تصحيح الأخطاء أو للتفتيش للتحقق من شكاوى المستهلك).

- مراجعة السجلات الخاصة بالمنشأة.
- إعداد الملابس والمستلزمات الخاصة بإجراء عملية التفتيش.
- وضع جدول للاجتماع التمهيدي.
- إجراء الزيارة الميدانية لتطبيق الإنتاج باتجاه عكسي لحركة المنتجات.
- عمل الاجتماع الختامي.
- تسجيل التقرير في الملفات الخاصة بذلك وتسليم نسخة للإدارة.

تفقد الموقع Walk through:

- أولاً المباني والمنشآت والموقع.
- المعدات والتجهيزات.
- التهوية.
- المياه.
- برامج الصيانة والنظافة والتطهير ومقاومة الحشرات.
- وسائل النظافة الشخصية.
- التدريب.
- ممارسات الإنتاج والحصاد.
- نقل المادة الخام.
- بيانات بطاقات لتعريف المنتج.
- تخزين ونقل المنتج النهائي.
- التتبع Traceability وأسلوب سحب المنتج من الأسواق.

الاجتماع الختامي: Closing meeting:

- مناقشة ما تم التوصل إليه وخاصة نقاط عدم التوافق.
- الموافقة على الجدول الزمني لإجراء العمليات التصحيحية.

- توقيع التقرير وتسليم نسخة منه إلى الإدارة.
- مناقشة إمكانية تحسين الأسلوب المتبع في ضمان جودة وسلامة الغذاء FSQ/AS
- إضافة التقرير للسجلات الخاصة بذلك، وتحديد موعد للمتابعة.

12- المعلومات والمهارات المطلوب توافرها في مفتش الأغذية:

knowledge and Skill Requirement for Food Safety Inspectors

يتضمن التصنيع الغذائي عدداً كبيراً من العوامل المتداخلة، لأن تركيب الغذاء بطبيعته معقد. فالإلى جانب احتوائه على كل من البروتين - الكربوهيدرات - الدهون - العناصر المعدنية كمكون أساسي للغذاء، فهناك التأثير المتبادل لهذه المكونات مع بعضها إلى جانب العديد من العوامل الخارجية التي يمكن أن يكون لها تأثير على جودة وسلامة الغذاء. هذه العوامل الخارجية يمكن أن تكون بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو حسية.

ومن أهداف مفتش الأغذية هو ضمان حماية المستهلك من الأمراض التي يسببها الغذاء الملوث أو الغش، وبالضرورة فإن مفتش الأغذية يلزم أن يكون لديه خلفية علمية جيدة عن علوم الصناعات الغذائية، وكذلك الصحة العامة.

ويمكن عرض المعلومات والمهارات الأساسية لمفتش الأغذية فيما يلي:

- أن تكون لديه معلومات مكثفة عن القوانين واللوائح الخاصة بالغذاء Through knowledge of food law's and pertinent regulation من المهم جداً أن يكون لدى المفتش:

- معلومات حول كافة القوانين واللوائح التي تطبق وتحكم عمليات التصنيع الغذائي في المنشآت الغذائية، وطريقة التفتيش التي يلزم إتباعها.
 - إلمامه بالقوانين واللوائح المتصلة بالبيئة والأمن الصناعي.
 - معرفة الممارسات الزراعية الجيدة وطرق نقل الغذاء وتوزيعه.
- لما لذلك من أثر كبير على جودة وسلامة الغذاء.

- نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء (FSQ/AS) Food Safety and Quality Assurance System.
يجب أن يعرف مفتشو الأغذية خطوات تطبيق نظام ضمان سلامة وجودة الغذاء FSQ/AS، وكيف تؤثر هذه الخطوات على بعضها البعض.
وبالطبع فإنه لا بد أن يفهم جيداً خطوات وعمليات تصنيع المنتج الغذائي، وميكروبيولوجيا وكيمياء الغذاء.

- برامج الممارسات الضرورية للسلامة الصحية والتطهير ومقاومة الحشرات: Prerequisite Sanitation , Hygiene and Pest Control Practices
- أن تكون لديه معرفة وفهم جيد لهذه البرامج، وكذا خواص المواد التي تستخدم كمنظفات أو مطهرات وتأثيرها على مكونات الغذاء، وتأثيرها على بعضها البعض وعلى المعدن الذي تصنع منه خطوط الإنتاج (تأثير الكلورين على الحديد مثلاً).
- معرفته بخواص وتأثير مواد التطهير على أنواع البكتيريا المستهدفة، والحدود القصوى لمتبقيات هذه المركبات على الغذاء.
- المعرفة بالممارسات الصحية بما في ذلك الممارسات الشخصية الصحية للأفراد، ويكون لديه القدرة على نقل هذه المعلومة للإدارة مع توضيح أهداف وأهمية تطبيق هذه الممارسات.
- الإلمام بالممارسات الخاصة بمقاومة الحشرات، وأن المركبات المستخدمة في ذلك يمكن أن تؤثر تأثيراً سلباً على الغذاء إذا ما تسربت بطريقة أو بأخرى للغذاء، وعليه أيضاً أن ينقل هذه المعلومات لمصنعي الأغذية.

• الأسس العامة لتطبيق نظام الهاسب HACCP Principles

- حينما نتحدث عن الأسلوب الذي يطبق لضمان جودة وسلامة الغذاء FSQ/AS، فإن ذلك يعني تطبيق نظام الهاسب.

ومن المهم أن يعرف المفتش:

- أسس هذا النظام وأسلوب تطبيقه والتفتيش عليه.
- أن يكون لديه ما يثبت حصوله على تدريب في هذا المجال.

- أسلوب المراجعة والتفتيش Auditing and Inspection Techniques
إن الاتجاه الحديث لإجراء عمليات التفتيش هو الاهتمام بالتفتيش على عمليات التصنيع، وكذا مستلزمات وخطوط التصنيع. وتم تناول ذلك بالتفصيل.
- أسلوب أخذ العينات كفحص العينات.

Sampling Techniques for Product Testing

- أن يكون لدى المفتش المعلومات الكافية عن أسلوب أخذ العينات والحرص على استخدام أدوات معقمة.
- أن يتم تداول ونقل العينات إلى المعامل بحيث تضمن أن تكون العينة مماثلة تماماً للأصل الذي أخذت منه إذا كانت مبردة أو مجمدة أو سائلة أو خلافة.
- المعرفة بطرق التحليل المعملية المستخدمة، وبذلك سيكون لديه فكرة مسبقة عن الحجم والعدد اللازم من العينات، والأسلوب الأمثل للتعامل معها خلال رحلة الأخذ والنقل إلى المعامل.

- مهارة التعرف والتحقق من التوافق مع النظم: Compliance Verification Skills
إلى جانب المعرفة الأكاديمية وكذا خبرة المفتش العملية ومعرفته بالقوانين واللوائح التي تحكم عمليات تصنيع الغذاء، وكذا معرفته بميكروبيولوجيا وكيمياء الغذاء، فمن المهم أيضاً أن يكون لديه الخبرة العملية المتخصصة والمقدرة التي تمكنه من التفتيش بصفة أساسية على العوامل الرئيسية المؤثرة على جودة وسلامة الغذاء، وكذا العوامل المسببة لمخاطر الأمراض التي تنشأ عن تلوث الغذاء.

ولذا فإن على المفتش أن يتحقق من أن المنشأة متوافقة مع النظام الذي يضمن جودة وسلامة الغذاء، ولابد أن يكون هذا النظام متوافقاً مع القوانين واللوائح المطبقة.

- مقدرته على التواصل ومهارات أخرى: communication and Other Skills
- يلزم أن يكون لدى المفتش المقدرة والمهارة على حسن التواصل بصورة تمكنه من نقل المعلومات الخاصة بالاشتراطات والطرق المختلفة بسلامة وتداول الغذاء، وتطبيق النظم التي تضمن جودة وسلامة الغذاء (FSQ/AS).
- أن تكون لديه المقدرة المتميزة على الإقناع.

- التعليم الأكاديمي الأساسي وشهادات تحديث التدريب:

Original Training Certificate and Required Certificate Update

تتغير تكنولوجيا الصناعات الغذائية بصورة مستمرة، فهناك دائماً جديد في وسائل التصنيع الغذائي، وطرق الفحص والاختبار الجديدة، والأجهزة الجديدة والمكونات الغذائية.

ويتطلب ذلك تدريباً ملائماً، إلى جانب حصوله على الشهادات الدراسية الملائمة، وأن يكون لديه باستمرار تدريباً للتعرف على التطورات الجديدة في هذا المجال، مع التأكيد من متابعة المفتشين القدامى لزملائهم الجدد في هذا المجال.

مجالات وآليات التعاون والتنسيق العربي

لضمان سلامة وأفات الأغذية المستورة

إعداد: الدكتور/ عاطف محمد كامل أحمد

خبير أغذية - الإدارة العامة للصحة البلدية وزارة الشؤون

البلدية والزراعة - دولة قطر

مجالات وآليات

التعاون والتنسيق العربي لضمان

سلامة الأغذية المستوردة

إعداد: الدكتور عاطف محمد كامل أحمد

خبير أغذية - الإدارة العامة للصحة البلدية

وزارة الشؤون البلدية والزراعة - دولة قطر

مقدمة:

إن وضع النظم الفعالة للرقابة على الأغذية في مختلف البلدان العربية هو أمر ضروري ومهم لحماية صحة المستهلكين وضمان سلامتهم، هذه النظم أيضاً حاسمة في تمكين تلك البلدان من ضمان سلامة وجودة الأغذية التي تدخل التجارة الدولية وضمان اتفاق الأغذية المستوردة مع الاشتراطات والمعايير الوطنية المنظمة لتلك الأغذية وتفرض بيئة تجارة المنتجات الغذائية العالمية في الوقت الحاضر التزامات كبيرة على كل من البلدان المستوردة والمصدرة حتى تعزز نظم الرقابة على الأغذية لديها وحتى تطبق وتنفذ استراتيجيات للرقابة على الأغذية استناداً إلى تقييم الأخطار.

وقد أصبح المستهلكون يهتمون اهتماماً غير مسبوق لطريق إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها، وتتزايد مطالباتهم بأن تتحمل الحكومات العربية مسؤوليات تجاه حماية المستهلكين لضمان وسلامة الأغذية.

إن من حق الناس الآن أن يتوقعوا أن تكون الأغذية التي يتناولونها سليمة وصالحة للاستهلاك. فالأمراض التي تنقلها الأغذية والأضرار التي تنتج عنها مزعجة بل إنها قد تكون حتمية. وفي كثير من البلدان تكون الرقابة على الأغذية ضعيفة بسبب كثرة التشريعات وبسبب تعدد جهات الاختصاص وعدم التنسيق بينهما وبسبب نقاط الضعف في الرقابة والرصد والإنقاذ. وتقوم دول مجلس التعاون الخليجي ممثلة في هيئة التقييس بتقديم المشورة للسلطات الوطنية في البلاد العربية ووضع الاشتراطات أو المعايير متوافقة على المعمول بها دولياً وجعلها متناغمة مع متطلبات الدستور الغذائي. كذلك المساعدة في وضع استراتيجيات

وطنية لتقوية نظم الرقابة على الأغذية بما يضمن حماية الصحة العامة ويمنع الغش والتحايل ويتجنب تلويث الأغذية ويساعد على تسهيل التجارة ومن جانب آخر تساعد السلطات على اختيار انسب الخيارات في نظم الرقابة على الأغذية من حيث التشريع والبنية الأساسية وآليات التنفيذ.

آليات التعاون لضمان سلامة الأغذية المستوردة:

إن مشروع دليل إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون الخليج العربي المصدق عليه في الدورة السابعة والعشرين 27 لسنة 2006 والذي يتناول كل الإجراءات الخاصة بقضايا سلامة إجراءات الرقابة الفاعلة على الأغذية المستوردة ويشتمل على كل المعلومات اللازمة للرقابة على جميع الأغذية والإضافات الغذائية ومواد التعبئة والتغليف الأغذية كما يشتمل الإجراءات الخاصة بالأغذية التي تستورد لأغراض الاستخدام الشخصي أو كعينات تجارية حسب آليتها الخاصة من قبل الأجهزة المعنية في كل دولة من الدول الخليجية، وذلك من خلال منافذها الحدودية تجاه العالم الخارجي. وجار العمل الآن بوضع آلية التطبيق من خلال اللجنة الخليجية لسلامة الأغذية مع التوصية بتطبيقها في كافة البلدان العربية.

ويشمل الدليل على العناصر المهمة الآتية:

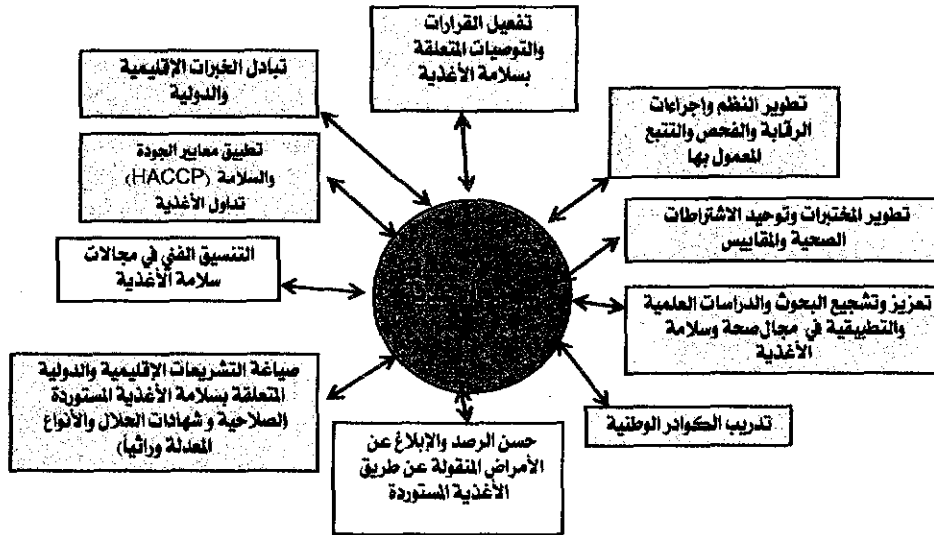
- 1- يسهم إسهاماً كبيراً في توفير الغذاء الآمن لشعوب الدول العربية.
- 2- يسهم في تسهيل حركة تداول الأغذية بين دول المجلس مع بعضها البعض وبين شركائه التجاريين.
- 3- توحيد أنظمة وإجراءات الرقابة والفحص والتتبع في كل دولة بحيث تعتبر منافذ كل دولة من الدول العربية كما لو كانت منفذاً واحداً مما يؤمن الجودة التامة للمواد الغذائية في كافة البلدان وتضييق المجال أمام السلع المهربة والفاسدة.
- 4- منع تسرب أي مادة غذائية أو منتج غذائي يكون غير مطابق لمعايير الجودة والسلامة HACCP على الصعيد المحلي والدولي.
- 5- تطبيق المعايير والمقاييس الدولية الخاصة بالغذاء حسب المتطلبات الخليجية مما يساعد على تسهيل تجارة الغذاء بين الدول العربية وتوفير آلية موحدة للتحذير

الفوري والإبلاغ في حالات الخطر المؤقتة على بعض الأغذية وتوحيد الشهادات الصحية المطلوبة للغذاء المستورد.

6- مواجهة التحديات المقبلة فيما يتعلق بسلامة الأغذية المستوردة من تطوير إجراءات الفحص للصادرات والواردات الغذائية وإصدار شهادات بشأن صلاحيتها وسلامتها بما في ذلك الأغذية المعالجة بالإشعاع والأغذية المستمدة من كائنات محورة وراثياً وإمكانيات التتبع والأغذية العضوية وتوفير الوسائل اللازمة للتقدير العلمي للمخاطر حالة حدوث تجاوز للمعايير الدولية.

7- الامتثال للقواعد والإجراءات واعتماد اللوائح الخاصة بضبط الجودة على أساس تحليل المخاطر عند نقاط المراقبة الحرجة والآليات والامتثال بما في ذلك التعديلات وإعادة البناء لتلبية الاشتراطات الصحية والمختبرات الجديدة وتدريب الموظفين ووثائق تحليل المخاطر عند نقاط المراقبة الحرجة.

آليات ومجالات التعاون والتنسيق العربي في مجال الأغذية المستوردة



التوصيات:

- 1- تطوير النظم المعمول بها في مجال سلامة الأغذية ووضع نظم حديثة ومتطورة تعتمد على إدارة فاعلة للمخاطر لمراقبة وضبط سلامة الأغذية المستوردة في دول التعاون الخليجي والدول العربية.
- 2- وضع استراتيجيات موحدة ووطنية للرقابة على الأغذية وصياغة وتوحيد الاشتراطات والمقاييس والتشريعات الإقليمية للأغذية وفقاً للاشتراطات الدولية (WHO و HACCP و OIE, FAO) بما يتلاءم مع متطلبات الدستور الغذائي بالتنسيق مع الهيئة الفنية للمواصفات والمقاييس في دول مجلس التعاون الخليجي والدول العربية.
- 3- تطوير المختبرات الوطنية للرقابة على الأغذية وتحسين أدائها بحيث تصل إلى المستويات الدولية لضمان دخول أغذية صحية وسليمة للدول العربية.
- 4- تدريب الكوادر الوطنية وتأهيلها في مجال سلامة وجودة الأغذية المستوردة لرفع كفاءتهم في مجال التفتيش والفحص الغذائي لمواكبة المستجدات الحديثة في هذا المجال.
- 5- تفعيل آليات حسن الأداء للرصد والإبلاغ عن الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية المستوردة ووضعها في الإستراتيجية الوطنية الخاصة بسلامة الأغذية للدول العربية خاصة فيما يتعلق بالحدود الميكروبيولوجية والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.
- 6- تفعيل القرارات والتوصيات المتعلقة بسلامة وصحة الأغذية المستوردة (دليل إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر المنافذ) وتطبيقها لحماية المواطنين والمقيمين.
- 7- تبادل الخبرات الإقليمية والدولية في مجال صحة وسلامة الأغذية للتنسيق والتشاور في الأساليب الحديثة في الكشف والرصد والتتبع وفحص العينات لضمان جودة الأغذية وسلامتها على صحة المستهلكين.
- 8- تعزيز وتشجيع البحوث والدراسات العلمية في مجال صحة وسلامة الأغذية.
- 9- حسن الرصد والإبلاغ الفوري عن الأمراض المعدية أو الأغذية المهربة وغير المطابقة للاشتراطات والمقاييس الصحية والفنية وسرعة التحفظ عليها حفاظاً على صحة المستهلكين.

10- تطوير ودعم الربط الإلكتروني مع الدول العربية لسهولة تبادل الأفكار وتسهيل الإجراءات والتعاون في تنفيذ القرارات الخاصة بالرقابة على المواد الغذائية المستوردة من الخارج.

11- توعية المواطنين والمقيمين ومتداولي الأغذية المستوردة (المستوردين والمصدرين) بأهمية إجراءات الرقابة الصحية على المواد الغذائية عامة والأغذية المحورة وراثياً خاصة وضرورة الالتزام بوضع علامات وتوينها في بطاقات البيانات الخاصة بالمنتج قبل دخوله البلاد من خلال برامج توعية وتنقيفية هادفة مسموعة ومرئية.

12- التوصية بتطبيق مشروع دليل إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون الخليج العربي المصدق عليه في الدورة السابعة والعشرين 27 لسنة 2006 والذي يتناول على كل الإجراءات الخاصة بقضايا سلامة إجراءات الرقابة الفاعلة على الأغذية المستوردة في كافة البلدان العربية.

Consumption and Safety of Genetically Modified Food in the Arab Countries

Ahmed A. ElObeidy *

Summary:

It was recognized a strong public concern about safety of GMF in the Arab Countries. Government reaction to GMF issue varied among Arab countries. However, GMF is still not under control in all Arab countries. It is urgent to govern GMF for trade and consumption in the area. The global area of biotech crops continued to soar. However, these crops were not adopted by any country in the Arab region. It was found that much of the food products in the Arab markets contain GM ingredients. The much amount of GM products that goes to Arab countries will present a problem if those countries fail to agree on a system for accepting GMF. The international organizations generally agreed to use the concept of substantial equivalence for safety assessment of GMF. It is believed that at present there is no evidence that the GM varieties that have been approved for use as food are harmful. However, commercialization of non-approved GM crops could be very harmful. Establish regulations governing GMF is necessary in the Arab countries. Voluntary labeling of GMF and non-GMF may be appropriate in the case of Arab countries. The two common methods for detecting GMF are based on detecting known DNA sequences or proteins. Detecting GMF methods are not valid with lacking the availability of GM organism reference material as well as specific sequence information. Much effort is needed to strengthen the capacity building of the food control and inspection system in the Arab countries. Promoting local food production, processing, manufacturing and packaging could increase the control over food product components. Verifiable information on GMF is recommended to be disseminated.

* Chief Technical Advisor in the Food and Agricultural Organization of the United Nations, Jazan Agriculture Research Center, Jazan, KSA, Email: elobeidy@hotmail.com

Introduction:

Since the first approval for commercialization of genetically modified (GM) organisms in 1996, the adoptions of genetically modified food (GMF) have been phenomenal (Darr & Chern, 2002, Fernandez-Cornejo & McBride, 2002). The application of genetic engineering in agriculture has been extremely fast, especially at the farm level (Kalaitzandonakes & Bijman, 2003).

GM plants differ from their conventional counterparts in that they are created by the direct insertion of specific gene (s) using recombinant DNA technology. Recombinant DNA technology may allow plant breeders to develop new varieties of crops at a faster rate than by conventional means. It also allows the introduction of foreign gene (s), which in many cases is not possible by conventional means. Genetic engineering allows the introduction of single genes that causes modification of a specific trait (ElSharkawy & ElObeidy, 1999).

GM foods raised scientific, technological, environmental, social, ethical, economic, and political issues (Jones, 1999). When GM crops were first being planted, it was possible for critics and skeptics to use the novelty of this technology to raise questions about safety to consumers, and also to the environment. Particularly in Europe, where official food safety regulators were not widely trusted (Paarlberg, 2006).

It was recognized a strong public concern about safety of GMF for human consumption in the Arab Countries (ElObeidy & Abou Dawood, 2003). Government reaction to GMF issue varied among Arab countries. A ban was imposed, labeling system became mandatory or release of GM organisms was regulated. However, GMF is still not under control in all Arab countries (ElObeidy, 2008).

The spread of GM crops continues at a rapid pace (Paarlberg, 2006). The much amount of GM products that goes to Arab countries will present a serious problem if those countries fail to agree on a system for accepting GMF (ElObeidy & Abou Dawood, 2003).

It is urgent to govern GMF for trade and consumption in the Arab countries. However, there are many related aspects should not be ignored. In this article the importance of GMF in food trade in Arab countries is clarified. Aspects relating to GMF trade, consumption and safety assessment are illustrated. Principle regulations for safe consumption of GMF in the Arab countries are discussed.

Global Status of GMF in Commercial Trade:

The global area of biotech crops continued to soar. After a dozen years of commercialization, biotech crops are still gaining ground with another year of double-digit growth and new countries joining the list of producers. In 2007, biotech crop area grew 12 percent or 12.3 million hectares to reach 114.3 million hectares. In 2007, the global market value of biotech crops was US\$6.9 billion. The global value of the biotech crop market is projected at approximately US\$7.5 billion for 2008 (ISAAA, 2008).

In 2007, the USA, followed by Argentina, Brazil, Canada, India and China continued to be the principal adopters of biotech crops globally, with the USA retaining its top world ranking with 57.7 million hectares (50% of global biotech area). Notably, 63% of biotech maize, 78% of biotech cotton, and 37% of all biotech crops in the USA in 2007 were stacked products containing two or three new traits (ISAAA, 2008).

GM crops are designed to confer resistance to insect pests and to produce tolerance to specific herbicides (ElObeidy, 2008). It is expected that over the next decade biotechnology will aim to improve the nutritional qualities of crops and agronomic performance by targeting traits such as yield and stress tolerance. GM technology may therefore help meet the demand for food by an expanding world population with less impact on the environment (Pray & Huang, 2007, ElSharkawy & ElObeidy, 1999). Biotechnology could be used also to increase shelf life and reduce losses of horticultural crops in the Arab countries (ElObeidy, 2007b).

Status of Food Production and Consumption in the Arab Countries:

Food production continued to lag behind the burgeoning food consumption in the Arab region. Consequently, all Arab countries are dependent on food imports to varying degrees (FAO, 2002). As a result of water shortage, Arab is a food deficit region. Perhaps Arab countries are the largest net food importer among developing countries. The gap between food production and consumption is expected to increase due to limited supply compared to effective demand. Food insecurity has therefore become a very serious problem in some countries of the region (Yahia, 2003).

Despite the remarkable progress made in increasing food production in Arab countries, food gap is dramatically increasing. The Arab Organization for Agricultural Development estimates at 18.6 Milliard Dollars the gap between food imports and production in the Arab countries (AOAD, 2007).

Agriculture is the main source of food. However, about 70% of agricultural areas in the Arab region are arid or semi-arid. Scarce and erratic rainfall, coupled with climatic shifts and an increasing number of dry years are severely impairing stability of food production. Despite all exerted efforts to improve water-use efficiency, available water is still insufficient to further expand irrigated agriculture (FAO, 2002). Such serious stress on available water resources reduces countries' ability to utilize cultivable lands to their full potential (ElObeidy, 2007a). Water resources in the Arab countries are generally scarce and the population of the region is increasing rapidly, threatening food security. Beside, food consumption pattern has dramatically changed in some Arab countries as a result of sudden increase in income from oil revenue (Musaiger, 1993).

It was found that much of the imported food products in the Arab countries contain GM ingredients (ElObeidy & Abou Dawood, 2003). Most generic vegetable oils and margarines used in cooking and in processed foods in the Arab countries are made from soy, corn, canola, or cottonseed, the four major GM crops. Many GMF products are currently available to buy in the Arab markets.

Arab farmers have not been given official permission by their governments to plant GM crops (ElObeidy, 2006).

Safety Assessment of GMF:

Several international organizations have already addressed the issues associated with the safety assessment of novel foods including GM plants (FAO/WHO, 1991, WHO, 1995, FAO/WHO, 1996, FAO/WHO, 2001). The safety assessment addresses the health aspects for the whole population, based on sound scientific data, use the most appropriate safety assessment methods and involve the characterization of the genetic modification.

General principles are important to be considered in the safety evaluation of GMF. The international organizations generally agreed that safety assessment of GMF requires an integrated and stepwise, case-by-

case approach using the concept of substantial equivalence that is directed by the results of a comparison between the GM organism and its conventional counterpart (FAO/WHO, 2001).

Substantial Equivalence:

The concept of substantial equivalence was developed as a practical approach to safety assessment of GMF. The substantial equivalence principle is used in the safety assessment of possible effects of GMF on human nutrition, possible effects of GMF on allergic responses, potential effects on human health resulting from the use of viral DNA in plants, and the fate of GM plant DNA in the digestive system (Lake, 2002).

Substantial equivalence is based on the principle that if a novel or GMF can be shown to be essentially equivalent in composition to an existing food then it can be considered as safe as its conventional equivalent. This principle was endorsed by a joint FAO/WHO consultation in 1996 (FAO/WHO, 1996).

Substantial equivalence concept embodies a science-based approach in which a GMF is compared to its existing, appropriate counterpart. The approach is not intended to establish absolute safety, which is an unattainable goal for any food. Rather, the goal of this approach is to ensure that the food, and any substances that have been introduced into the food as a result of genetic modification, is as safe as its traditional counterpart.

The FAO/WHO report (1996) identifies three possible outcomes of the substantial equivalence evaluation, which then are used to structure the safety assessment required for a particular GM product. First, the GMF stuff might be regarded as substantially equivalent to its conventional counterpart both toxicologically and nutritionally. When a product has been shown to be substantially equivalent, no further safety assessment is required. Second, it might be substantially equivalent apart from certain defined differences. And third, the GM product might be regarded as not substantially equivalent to its conventional counterpart, or there might not be a suitable reference available for comparison. The product will then need a highly detailed safety assessment.

At present, safety evaluations include detailed consideration of the genetic modification procedure with respect to both the DNA sequences that are introduced and the site of their integration in the genome of the

parent plant. Phenotypic data and detailed chemical composition data covering a wide range of nutritionally important parameters are usually considered, as well as an assessment of the allergic potential arising from foreign DNA (transgenes) in GMF. If there are differences between the GM product and its conventional counterpart, then further investigations are carried out. These may include toxicology assessments.

It is believed that at present there is no evidence to suggest that the GM varieties that have been approved for use as food are harmful (ElObeidy, 2008).

As with genetic modification, conventional plant breeding technology (which can involve chemical or radiation-induced mutagenesis or cross-species hybridization) might also cause rearrangements of the genome, and therefore might also cause the activation of previously unknown toxins, anti-nutrients or allergens (Ames & Gold, 1999, Van Gelder *et al.*, 1988).

Several countries have used the concept of substantial equivalence as an important component of the safety evaluations of foods and food ingredients derived from GM plants. They have found this approach to be scientifically sound and practical.

The application of the concept is not a safety assessment in itself; it does not characterize the hazard, rather it is used to structure the safety assessment of a GMF relative to its conventional counterpart. As a starting point, the GM organism (plant, micro-organism or animal), and/or foods derived from it, is compared with its closest traditional counterpart in order to identify any intended and unintended differences which then become the focus of the safety assessment. Data for comparison should be obtained using validated methods and analyzed using appropriate statistical techniques. The comparative approach should take into account agronomic, genetic and chemical aspects.

Possible Effects of GMF on Human Nutrition:

The development of GMF has the potential to improve the nutritional status of individuals and populations and provide products with enhanced functionality. GMF also have the potential to introduce nutritional imbalances as a result of both expected and unexpected alterations in nutrients and other food components.

The nutritional evaluation of GMF should consider nutrient composition, biological efficacy of nutrient components in the foods and assessment of dietary intake and nutritional impact.

When substantial equivalence to an existing food is demonstrated, the only further nutritional assessment will deal with the impact of the introduction of the GMF on general human dietary intake patterns. Information on the anticipated intake/extent of use of the GMF will be required and the nutritional consequences should be assessed at average and at upper levels of daily intake. The influences of non-nutrient components of the GMF should also be considered. Specific additional requirements should be applied to those GMFs aimed at modifying nutritional quality. In this case additional detailed studies on specific metabolites, tailored according to the genetic modification(s), would be required. The introduction of a significant nutritional change in a food may require post-market assessment to determine if the overall diet has been altered and to what degree (European Commission, Health & Consumer Protection Directorate- General, 2003).

Although it is possible that genetic modification might lead to unpredicted and harmful changes in the nutritional status of the food, such changes might also occur in the course of conventional breeding (Lake, 2002).

Possible Allergic Responses to GMF:

The introduction of a new gene into a plant, or a change in the expression of an existing gene, may cause that plant to become allergenic. That is, it may induce allergic responses in individuals who are already hypersensitive to the allergen in question, or it may cause individuals previously not allergic to the allergen to become so. Therefore known allergens should not be introduced into food crops.

Decision trees for assessing the allergenic risks of GMF have been developed by FAO/WHO (2001). This hierarchical approach includes determining whether the source of the introduced gene is from an allergenic plant, whether GMF react with antibodies in the sera of patients with known allergies, and whether the product encoded by the new gene has similar chemical and biological properties to known allergens. It also involves animal models of allergy that can be used to test GMF.

There is at present no evidence that GMFs that are commercially available cause any clinical manifestations of allergenicity. The allergenic risks posed by GM plants are in principle no greater than those posed by conventionally-derived crops or by plants introduced from other parts of the world. Nevertheless, it is important to consider potential allergenic risks posed by GM plants and to place them in the context of risks posed by introduced plants and plants produced by conventional or organic means (Lake, 2002).

Potential Effects on Human Health Resulting from the Use of Viral DNA in Plants:

Two types of plant viral DNA sequence are commonly used in the construction of genes inserted into GM plants. The first includes promoters, usually short sequences of DNA that are required for the expression of genes. In GM plants the inserted gene is often combined with a promoter derived from the cauliflower mosaic plant virus (CaMV 35S promoter). The second type of sequence comprises genes that encode the outer protective coat proteins of viruses, which when expressed in the GM plant interfere with infecting viruses and confer resistance (ElObeidy, 2008).

Introduction of viral DNA sequences into GM plants could not produce new viruses because of natural barriers to this process (Aaziz & Tepfer, 1999; Worobey & Holmes, 1999). On the other hand, promoter sequences used in GM plants are a normal constituent of common plant viruses that frequently infect food plants and there is no evidence that these sequences have been involved in the creation of new viruses. It is concluded that the risks to human health associated with the use of specific viral DNA sequences in GM plants are negligible (Lake, 2002).

The Fate of GM Plant DNA in the Digestive System:

One concern associated with GM foods is the possibility that genes introduced into the plant might become incorporated into the consumer's genetic make-up. There is no evidence for transfer of intact genes to humans either from bacteria in the gut or from foodstuffs, despite daily consumption of DNA in the diet. Since 1998 a number of papers have been published on this topic (Duggan *et al.*, 2000, Einspanier *et al.*, 2001).

GM Plant DNA will normally have no biological consequences because the DNA will be degraded in the cell. The DNA present in food can find its way into mammalian cells at some low frequency. In the unlikely event that the DNA is recombined into a host chromosome, the probability that it will exert any biological effect on that cell is very low.

There is no obvious way that a cell with altered biological properties due to foreign DNA uptake could transmit this effect to other cells or affect the germ-line of the host organism. Consequently, it is unlikely that the ingestion of well-characterized transgenes in normal food and their possible transfer to mammalian cells would have any significant deleterious biological effects.

The DNA is derived not only from the cells of food sources, but also from any contaminating microbes and viruses. Given the very long history of DNA consumption from a wide variety of sources, it is conclude that such consumption poses no significant risk to human health, and that additional ingestion of GM DNA has no effect (Lake, 2002).

Risks of Consuming Non-approved GM Varieties:

The products and foods derived from biotechnology undergo strict regulation to ensure that they are safe for humans and the environment before being approved. In the USA at the federal level, the Food and Drug Administration (FDA), the Environmental Protection Agency (EPA), and the United States Department of Agriculture (USDA) regulate biotechnology research, product development, and approval. The development and approval process for products derived from biotechnology can take up to 10 years from the time a potential market is identified (Vines, 2002).

Criteria of approving GMF varied among the producing countries. Due to the differences in the GM organism authorization regimes among countries, approving process of GM organisms differs. It is likely to become more frequent and to affect a greater range of crops in the future. In some cases the approval of GM varieties may relies mainly on reasoning rather than controlled experiments to determine whether newly created crops are safe. Such evaluation is inadequate to assess potential harm. They can carry unpredictable toxins or may increase the risk of allergenic reactions. Commercialization of non-approved GM crops on the other hand, could be very harmful.

Difficulties to evaluate the safety of crop-derived foods than individual chemical, drug, or food additives lies in the complexity and varied composition according to differences in growth and agronomic conditions.

Detecting GMF:

The two most common methods for detecting whether a food contains products of biotechnology are based on detecting a known DNA sequence or a known protein.

DNA Based Method (PCR and Related Method):

This method detects a known DNA sequence by amplification, mainly 35S or nos promoter (ElObeidy, 2008). The polymerase chain reaction (PCR) is a technique widely used in molecular biology. It derives its name from one of its key components, a DNA polymerase used to amplify a piece of DNA by in vitro enzymatic replication. As PCR progresses, the DNA thus generated is itself used as template for replication. This sets in motion a chain reaction in which the DNA template is exponentially amplified. With PCR it is possible to amplify a single or few copies of a piece of DNA across several orders of magnitude, generating millions copies of the DNA piece (ElSharkawy & ElObeidy, 1999).

Protein Based Method (Immunoassay):

Rather than measuring the DNA in a sample, immunoassay measures the levels of proteins expressed by DNA sequences inserted by genetic modification. The test works by using anti-bodies specific for proteins encoded by DNA sequences. One example of a commonly used immunoassay is the Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (or the ELISA). The ELISA relies on a reaction between antibodies (soluble proteins that are produced by the immune system in response to a foreign substance) and a foreign substance (typically the inserted protein). The reaction is detected by a color change or a flourometric reaction that can be measured quantitatively (ElSharkawy & ElObeidy, 1999).

Labeling of GMF and Non-GMF:

Food labeling, to inform consumers that a product is GM or not, has been proposed in several countries. Voluntary labeling of GM and non-GMF was proposed by the FDA in 2001. On the other side, the European Union's (EU) issued regulations for mandatory labeling of GMF in 2003.

The value of the labeling service generally depends on the credibility and reputation of the providing entity. Although U.S. consumers tend to have confidence in the USDA and the FDA to regulate food safety, Europeans rank national bodies as trustworthiness (ElObeidy, 2008).

In the US, all foods must be labeled when there are health concerns, differences in use or nutritional value or where the common name no longer adequately describes the food derived from the GM plant (McCullum, 2000). FDA released a draft guidance for the industry voluntary labeling. The document provided guidance to manufacturers in the appropriate, truthful and non-misleading labeling of foods and provides examples of acceptable and unacceptable labeling language.

The new EU labeling regulation requires that any food containing GM ingredient or derivative in the amount more than 0.9% will have to be labeled. GM animal feed will also have to be labeled but products of animals fed GM feed, like milk, meat, and eggs, are not required to be labeled.

A commonly proposed threshold level is one percent. In other words, if any ingredient of a product exceeds one percent GE content, the product needs labeling. One percent is the labeling threshold decided upon by Australia and New Zealand. The European Union has decided on a level of 0.9 percent, while Japan has specified a five percent threshold. Thresholds as low as 0.01 percent (the approximate limit of detection) have been recommended (Hansen, 2001).

The FDA does not require such labeling unless GM products differ significantly from their traditional counterparts (Korwek, 2000). The FDA currently requires labeling of GMF if the food has a significantly different nutritional property; if a new food includes an allergen that consumers would not expect to be present or if a food contains a toxicant beyond acceptable limits.

Discussion and Conclusion:

Food safety and quality are essential for food security, public health and economic development. Improving food safety is necessary to increase food security, which exists when all people, at all times, have physical, social and economic access to sufficient, safe and nutritious food, which meets their dietary needs and cultural preferences to have an active and healthy life (World Food Summit Declaration, 1996).

In the Arab countries, people are worried about consuming GM ingredients in their foods. They think that GMF is harmful and would avoid consuming it. It seems that the public perception of GMF in Arab countries is based on emotions rather than on sound scientific information (ElObeidy & Abou Dawood, 2003). Negative information on GMF in Europe is produced by consumer and some other non-governmental organizations (Hallman et al., 2002). The concern of European consumers seems to be spreading, and demand for GM crops has started to decrease in other parts of the world as well. In 2002, the fears of European consumers of GM products created an obstacle to acceptance of food aid by poor southern African countries and also to new agricultural technologies built on biotechnology (Johnson, 2002, Paarlberg, 2002).

In fact, many imported or locally manufactured food items in the Arab markets contain GM ingredients. Most Arab countries are net food importers, as a result it is difficult to avoid consuming GMF products (ElObeidy & Abou Dawood, 2003).

Up to now, there is no scientific evidence that the approved GM organisms pose any significant risk on human health. The substantial GMF safety testing approved that the GMF are not significantly differ from the traditional food on their effects on human health (ElObeidy, 2008).

Verifiable information on GMF needs to be disseminated in ordered to mitigate impacts of unduly negative anti-biotech information being distributed by consumer and other non-governmental organizations in Europe. Transparent communication by policy-makers and other

stakeholders is essential to address consumers' GMF safety concerns (ElObeidy & Abou Dawood, 2003).

Establish regulations governing GMF is necessary in the Arab countries. Such regulations can insure safe use and ease scare of GMF. Food regulations will not only protect consumers, but also maintain consumer confidence in the food supply and increase trade in food products. A high level of trust in governmental and industrial information sources could mitigate mistrust in the regulations (ElObeidy & Abou Dawood, 2003).

More than half of the GMF grown worldwide is cultivated in the USA (ISAAA, 2006). Therefore, the USA regulatory system has a high stake in the regulatory policies that govern GMF production and trade.

Proposed regulations may permit only the approved GM varieties by FDA and USDA to be used in the food products. Non-approved varieties or not tested varieties should be banned. Appendix I shows a list of the approved varieties. This list should be regularly updated.

It is worth mentioning here that according to free trade agreement and the free trade agreements between USA and some Arab countries it not possible to impose ban on any of the approved GM varieties.

Voluntary labeling of GMF and non-GMF may be appropriate in the case of Arab countries. This labeling system is implemented in USA. GMF must be labeled when there are health concerns, differences in use or nutritional value or where the common name no longer adequately describes the food derived from the GM plant according to FDA regulations. Labeling of GMF should required if the food has a significantly different nutritional property; if a new food includes an allergen that consumers would not expect to be present or if a food contains a toxicant beyond acceptable limits.

Although mandatory labeling of GM ingredients may appear to be a straightforward measure, there are several complex issues that are related to this system. Although providing consumers with information about GMF is important, mandatory labels may not be the best way to do so

with GMF because they are inherently pejorative. Experience with mandatory labeling in the European Union, Japan, and New Zealand has not resulted in consumer choice. Rather, retailers have eliminated GM products from their shelves due to perceived consumer aversion to GM products (Carter and Gruere, 2003).

If GMF derived from approved varieties, already scrutinized to ensure that they do not pose new or unique risks, such labels are likely to mislead consumers by implying a warning. Labeling of GMF could mislead consumers by implying that such foods are different or not safe (ISAAA, 2008).

Major foodstuff importers, who are importing foodstuffs from GMF producing countries either under their own brand names or who serve as exclusive agents for well known brands will suffer difficulties putting the GM label on their foods. Selling their products with this label could jeopardize their product image and result in lost market shares that they have developed over several years (Mousa, 2001). Another potential economic impact for certain food manufacturers is that some consumers may avoid foods labeled as containing GM ingredients (Byrne, 2008).

Mandatory labeling of GMF would not be economically prudent because thousands of common foods in the Arab markets contain small amounts of GM ingredients, such as soybean and corn products, would have to be labeled. The cost of labeling involves far more than the paper and ink to print the actual label. The food system infrastructure (storage, processing, and transportation facilities) does not permit easily for segregation of GMF and non-GMF products. However, accurate labeling requires an extensive identity preservation system from farmer to elevator to grain processor to food manufacturer to retailer (Maltsbarger & Kalaitzandonakes, 2000).

Segregating GMF from non-GMF will increase the retailer price. Costs associated with this would be passed on to consumers. Labeling of GMF to fulfill the desires of some consumers would impose a cost on all consumers. According to major foodstuff importers, it will cost 30 to 40

percent more to source none-GMF from the US and up to 10 percent to source GMF free products from other supplying countries including the EU (Golder, 2000, Mousa, 2001).

Mandatory labeling could create a social problem among Arab consumers. Free-GMF would be used only by high class consumers. However, poor consumers would be forced to buy GMF labeled.

On the other hand it is not easy to track all genetic modification in food products in the markets. However it is difficult to detect known genes in some food products, it is not possible to detect unknown genes.

Detecting GMF methods are not valid with lacking the availability of GM organism reference material as well as specific sequence information which so far can only be obtained from the suppliers (Meyer, 1999, ElObeidy, 2008).

PCR method is not a general method. It is based on detecting a known DNA sequence. Unknown DNA sequence could not be identified by this method. The unknown genes that may be inserted in the non-tested varieties and may cause health risk could not be detected. One of the main problems with PCR methods is that DNA is generally not detectable in highly heat-processed foods, hydrolyzed plant proteins, purified lecithin, starch derivatives and refined oils that have come from GM crops (ElObeidy, 2008). This method cannot be used therefore for products in which the DNA cannot be detected. Another problem is that the sensitivity of PCR methods results in a significant number of false positive readings (Meyer, 1999).

The immunoassays method is not also general. One problem with immunoassays is that the technique does not distinguish between different sources of biotechnology-derived DNA that may express similar protein characteristics (Lipp et al., 2000). For example, the technique cannot detect if a specific protein, such as the Bt protein, is derived from corn or soy. In addition, proteins are denatured by many food processing methods. It could be useful only for raw foods or food ingredients that have undergone minimal processing. In addition, this method is not

appropriate for some GM varieties when the GM protein is only produced in the leaves or stems and not in the actual grain (ElSharkawy & ElObeidy, 1999). Protein tests on the grain are therefore not informative. The method cannot be used for products such as refined oils and sugars in which the protein cannot be detected. This method could not be also used to detect unknown protein. Consequently, it could not identify non-approved genes that may cause health risk.

Arab countries lack an effective institutional food control framework, trained manpower and sufficient information about GMF (ElObeidy, 2008). Much effort is needed to strengthen the capacity building of the food inspection system. A national food control strategy as well as a multidisciplinary approach includes all sectors involved in the area of food control and safety needs to be developed. Exchange experiences with other countries about food control is an important factor.

Food inspection system needs to be developed. Food inspection should assure domestic consumers that food is safe and meets their expectations by ensuring that domestically-produced or imported food is handled, stored, manufactured, processed, transported, prepared, served and sold in accordance with the requirements of national laws and regulations. Inspection and verification of food can promote confidence in food safety and quality.

Finally, promoting local food production, processing, manufacturing and packaging could increase the control over food product components.

This article represents the opinions of the author and do not reflect the official policy or views of any Organization.

References

- Aaziz, R. & Tepfer, M. (1999) Recombination in RNA viruses and in virus-resistant transgenic plants. *Journal of General Virology* 80:1339–1346.
- Ames, B.N. & Gold, L.S. (1999) In *Fearing Food* (eds Morris J and Bate R) 18–38. Butterworth Heinemann: Oxford
- Beever, D.E. & Kemp, C.F. (2000) Safety issues associated with DNA in animal feed derived from genetically modified crop: A review of scientific and regulatory procedures. *Nutrition Abstracts and Reviews* 70:175–182.
- AOAD, (2007) Report on the status of Arab food Security in 2006. Arab Organization of Agricultural Development, Khartoum, Sudan.
- Byrne, P. (2008) Labeling of Genetically Engineered Foods. Report of Colorado State University, U.S. Department of Agriculture, and Colorado counties cooperating, no. 9.371.
- Carter, C.A., & Gruere G.P. (2003) Mandatory labeling of genetically modified foods: Does it really provide consumer choice? *AgBio Forum*, vol. 6, no. 18.
- Darr, D. & Chern, W.S. (2002) Estimating adoption of GMO soybeans and corn: A case study of Ohio, U.S.A. In: Santaniello V., R.E. Evenson, and D. Zilberman (Editors). *Market Development for Genetically Modified Foods*. CABI Publishing, Trowbridge, UK.
- Duggan, P.S., Chambers, P.A., Heritage, J. & Forbes, J. M. (2000) Survival of free DNA encoding antibiotic resistance from transgenic maize and the transformation activity of DNA in ovine saliva, ovine rumen fluid and silage effluent. *FEMS Microbiology Letters* 191, 71–77.
- Einspanier, R., Klotz, A., Kraft, A., Aulrich, K., Poser, R., Schwagele, F., Jahreis, G. & Flaschowsky, G. (2001) The fate of forage plant DNA in farm animals; a collaborative case study investigating cattle and chicken fed recombinant plant material. *European Food Research Technology* 212:2–12.
- ElSharkawy, A. & ElObeidy, A. (1999) *Genetic Engineering and Its Applications in Plant Production*. Center of Editing and Publishing, Cairo University, Egypt.

- ElObeidy, A.A. & Abou Dawood, S.A. (2005) Public perceptions of genetically modified foods in the Middle East and North Africa. Proceeding of the International Conference on Biosafety, Muscat, Oman, February 21 – 23, 2005.
- ElObeidy, A.A. (2006) Status and obstacles of agricultural biotechnology in the Arab Region. The 4th Conference on Scientific Research Outlook in the Arab World. December 11 -14, 2006, Damascus, Syria.
- ElObeidy, A.A. (2007a) Introducing new crops with high water use efficiency in to the Middle East and North Africa. The Future of Drylands, Proceeding of the UESCO International Scientific Conference, Tunis, Tunisia, June 19 to 21, 2006.
- ElObeidy, A.A. (2007b) Prospective on biotechnology to reduce post-harvest losses in the Near East and North Africa. Proceeding of the Postharvest-biotechnology expert consultation meeting, a future technology bridging the gap, FAO Regional Office for the Near East, Hammamet, Tunisia, September 12-14, 2006.
- ElObeidy, A. (2008) Genetically Modified Food, Techniques and Biosafety. Ahmed A. ElObeidy, Cairo, Egypt.
- European Commission, Health & Consumer Protection Directorate-General, (2003) Guidance document for the risk assessment of genetically modified plants and derived food and feed. Prepared for the Scientific Steering Committee by The Joint Working Group on Novel Foods and GMOs Composed of members of the Scientific Committees on Plants, Food and Animal Nutrition.
- FAO, (2002) Biotechnology for Agriculture, Forestry and Fisheries in the Near East Region. Twenty-Sixth FAO Regional Conference for the Near East. Food and Agricultural Organization of the United Nations. Tehran, Islamic Republic of Iran, 9 - 13 March, 2002.
- FAO/WHO, (1991) Strategies for assessing the safety of foods produced by biotechnology. World Health Organization, Geneva.
- FAO/WHO, (1996) Biotechnology and food safety. FAO Food and Nutrition Paper 61, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

- FAO/WHO, (1996) Biotechnology and food safety. Report of a joint Food and Agriculture Organisation/World Health Organisation Consultation. FAO/WHO: Rome.
- FAO/WHO, (2001) Evaluation of allergenicity of genetically modified foods. Report of a Joint Food and Agriculture Organisation/World Health Organization Consultation. FAO/WHO: Rome.
- FAO/WHO, (2001) Safety assessment of foods derived from genetically modified microorganisms Report of a Joint Expert Consultation on Foods Derived from Biotechnology WHO Headquarters Geneva, Switzerland.
- Fernandez-Cornejo, J. & McBride, W.D. (2002) Adoption of bioengineered crops. United States Department of Agriculture Economic Research Service, Agricultural Economic, Washington, DC, Report Number 810.
- Golder, G., & Leung F. (2000) Economic impact study: Potential costs of mandatory labelling of food products derived from biotechnology in Canada. KPMG Consulting, Ottawa.
- Hansen, M. (2001) Genetically engineered food: Make sure it's safe and label it. In G.C. Nelson (ed.) Genetically modified organisms in agriculture. Academic Press, San Diego. pp. 239-255.
- ISAAA, (2006) Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2006. International Service for the Acquisition of Agri-biotech Application. Brief No. 35. Ithaca, New York.
- ISAAA, (2007) Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2007. International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications Brief No 37. Ithaca, New York.
- Johnson, D.G. (2002) Biotechnology Issues for Developing Countries. *Economic Development and Cultural Change* 51:1-4.
- Jones, L. (1999) Science, medicine, and the future. Genetically modified foods. *British Medical Journal* 318:581-584.
- Kalaitzandonakes, N. & Bijman, J. (2003) Who is driving biotechnology acceptance? *Nature Biotechnology* 21:366-369.
- Korwek, E.L. (2000) Labeling biotech foods: Opening Pandora's box? *Food Technology*, 54:38-42.

- Lake, R. (2002) Current awareness of genetically modified food issues. the Institute of Environmental Science and Research and New Zealand Ministry of Health, New Zealand.
- Lipp, M., Anklam, E. & Stave, J.W. (2000) Validation of an Immunoassay for Detection and Quantitation of a Genetically Modified Soybean in Food and Food Fractions Using. Reference Materials: Interlaboratory Study. *Journal of AOAC International* 83:919-927.
- Maltsbarger, R., & Kalaitzandonakes, N. (2000) Direct and hidden costs in identity preserved supply chains. *AgBio Forum*, Vol. 3, no. 4.
- McCullum, C. (2000) Food biotechnology in the new millennium: Promises, realities, and challenges. *Journal of the American Dietetic Association*, 100:1311-1315.
- Meyer R. (1999) Development and application of DNA analytical methods for the detection of GMOs in food. *Food Control* 10:391-399.
- Mousa, H. (2001) Saudi Arabia to Establish a 1% Threshold for GMF. Report of the U.S. Embassy, Riyadh, Saudi Arabia.
- Musaiger, A.O. (1993) Socio-Cultural and Economic Factors Affecting Food Consumption Patterns in the Arab Countries. *The Journal of the Royal Society for the Promotion of Health* 113:68-74.
- Paarlberg, R. (2002) The 2002-2003 Food Emergency in Southern Africa: What Has Changed Since the 1991-92 Emergency? Working Paper, Department of Political Science, Wellesley College, Cambridge, MA.
- Paarlberg, R. (2006) Africa's food crisis: are genetically modified (GM) crops part of the answer?. *Int. J. Technology and Globalisation*, Vol. 2, Nos. 1/2.
- Pray, C. & Huang, J. (2007) Biofortification for China: Political responses to food fortification and GM technology, interest groups, and possible strategies. *AgBioForum* 10:161-169.
- Van Gelder, W.M.J., Vinke, J.H. & Scheffer, J. J.C. (1988) Steroidal Glycoalkaloids in tubers and leaves of solanum species used in potato breeding. *Euphytica* 38:147-158.
- Vines, R. (2002) Virginia Cooperation Extension, Publication Number 443-006, May 2002.

- WHO, (1995) Application of the principles of substantial equivalence to the safety evaluation of foods or food components from plants derived by modern biotechnology. World Health Organization, Geneva.
- Worobey, M. & Holmes, E.C. (1999) Evolutionary aspects of recombination in RNA viruses. Journal of General Virology 80:2535–2544.
- Yahia, E.H. (2003) State of post-harvest in the Near East and North Africa. Session 24, State of postharvest preservation technologies in developing countries, IFT Annual Meeting, 2003, Chicago, IL, USA.

Appendix: Genetically Engineered Food and Feed Allowed on the Market

Name Date Allowed on Market	Sources of New Genes	Engineered Trait(s)	Institution(s)	Product
Roundup Ready 2005	Bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto	Alfalfa
LibertyLink 2000	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Canola
Roundup Ready 1999	Arabidopsis, bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto	Canola
Laurical 1995	Calif bay, turnip rape, bacteria, virus	Altered oil (high lauric acid) for soap and food products	Monsanto	Canola
SeedLink 2000	Bacteria	Male sterile to facilitate hybridization; resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Canola
SeedLink 1997	Bacteria	Male sterile to facilitate hybridization	Bejo Zaden	Chicory
SeedLink Date unknown	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds/male sterile to facilitate hybridization	Bayer	Corn
LibertyLink Date unknown	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Corn
StarLink 1998 (approved only for animal feed)	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds/Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Bayer	Corn
NatureGard 1995	Corn, bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Dow/Mycogen	Corn
Herculex Rootworm 2005	Bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (corn rootworm)/Resist glufosinate herbicide	Dow/Mycogen	Corn
Herculex I 2001	Corn, bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds/Bt toxin to control insect pests (Lepidopteran)	Dow/Mycogen DuPont/ Pioneer	Corn
Name unknown 1998	Potato, corn, bacteria, virus	Male sterile to facilitate hybridization	DuPont/ Pioneer	Corn

Name Date Allowed on Market	Sources of New Genes	Engineered Trait(s)	Institution(s)	Product
Bt-Xtra 1997	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Monsanto/ DeKalb	Corn
Name, date unknown	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Monsanto/ DeKalb	Corn
YieldGard 1996	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Monsanto	Corn
Name unknown 1998	Arabidopsis, bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds/Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Monsanto	Corn
Name unknown 2006	Bacteria	Resist glyphosate herbicide to control weeds/Bt toxin to control insect pests (corn rootworm)	Monsanto	Corn
Roundup Ready 1998	Arabidopsis, bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto	Corn
Mavera High Value Corn with Lysine 2006	Bacteria	Higher levels of lysine to enhance animal feed	Renessen (Monsanto and Cargill)	Corn
Bt11 1996	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Syngenta	Corn
Knock Out 1995	Corn, bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Syngenta	Corn
Name unknown 2007	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (corn rootworm)	Syngenta	Corn
Knock Out 1998	Corn, bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Syngenta	Corn (pop)
Bt11 1998	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (European corn borer)	Syngenta	Corn (sweet)
Name unknown 2003	Virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer/Aventis	Cotton
Name unknown 1998	Bacteria	Resist bromoxynil herbicide to control weeds/Bt toxin to control insect pests (cotton bollworms and tobacco budworm)	Monsanto/ Bayer	Cotton

Name Date Allowed on Market	Sources of New Genes	Engineered Trait(s)	Institution(s)	Product
BXN Cotton 1995	Bacteria, virus	Resist bromoxynil herbicide to control weeds	Monsanto/ Bayer	Cotton
Bollgard 1995	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (cotton bollworms and tobacco budworm)	Monsanto	Cotton
Roundup Ready 1996	Arabidopsis, bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto	Cotton
Bollgard II 2002	Bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests/Resist glufosinate herbicide to control weeds	Mycogen/Dow	Cotton
HerculexT I 2001	Bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests/Resist glufosinate herbicide to control weeds	Mycogen/Dow	Cotton
CDC Triffid 1999	Arabidopsis, bacteria	Resist sulfonyleurea herbicide to grow in soils with herbicide residues	Univ Saskatchewan	Flax
Sunup, Rainbow 1997	Bacteria, virus	Resist papaya ringspot virus	Cornell Univ/ Univ Hawaii	Papaya
NewLeaf 1995	Bacteria	Bt toxin to control insect pests (Colorado potato beetle)	Monsanto	Potato
NewLeaf Y 1999	Bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (Colorado potato beetle)/resist potato virus Y	Monsanto	Potato
NewLeaf Plus 1998	Bacteria, virus	Bt toxin to control insect pests (Colorado potato beetle)/resist potato leafroll virus	Monsanto	Potato
LibertyLink 2004	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Rice
Name unknown 1998	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Soybean
Name unknown 1997	Soybean, bean, bacteria, virus	Altered oil (high oleic acid) to increase stability, reduce polyunsaturated fatty acids	DuPont	Soybean
Roundup Ready 1995	Petunia, soybean, bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto	Soybean

Name Date Allowed on Market	Sources of New Genes	Engineered Trait(s)	Institution(s)	Product
Freedom II 1995	Bacteria, virus	Resist watermelon mosaic 2 and zucchini yellow mosaic viruses	Seminis Vegetable Seed	Squash
Name unknown 1997	Bacteria, virus	Resist watermelon mosaic 2, zucchini yellow mosaic, cucumber mosaic viruses	Seminis Vegetable Seed	Squash
Name unknown 2000	Bacteria, virus	Resist glufosinate herbicide to control weeds	Bayer	Sugarbeet
Name unknown 1999	Bacteria, virus	Resist glyphosate herbicide to control weeds	Monsanto/ Syngenta	Sugarbeet
Name unknown 1996	Bacteria	Altered ripening to enhance fresh market value	AgriTope	Tomato (cherry)
Endless Summer 1995	Tomato, bacteria, virus	Altered ripening to enhance fresh market value	DNA Plant Technology	Tomato
FlavrSavr 1994	Tomato, bacteria, virus	Altered ripening to enhance fresh market value	Monsanto/ Calgene	Tomato
Name unknown 1995	Bacteria	Altered ripening to enhance fresh market value	Monsanto	Tomato
Name unknown 1995	Tomato, bacteria, virus	Thicker skin and altered pectin to enhance processing value	Zeneca/ PetoSeed	Tomato

Sources: USDA web site.

Notes:

- 1- The U.S. Department of Agriculture (USDA) determined that all crops listed above were not plant pests under the Federal Plant Pest Act and allowed the crops to be grown at commercial scale.
- 2- Bt crops, in addition to USDA regulation, were approved by the Environmental Protection Agency (EPA) under the Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act and the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act.
- 3- Except for sulfonylurea-resistant flax, EPA registered the herbicide for use on the herbicide-resistant crop. However, the engineered crops themselves were not subject to EPA review. Sulfonylurea-

resistant flax was the exception because the herbicide is not to be sprayed on the crop. Rather, the engineered flax is to be planted only in soils containing sulfonylurea residues.

- 4- Although not required, all products were the subject of voluntary consultations with the Food and Drug Administration (FDA) about food safety. FDA required labeling of two products—canola and soybean with altered oils—because the agency considered the oils to be significantly different from nonengineered canola and soy oil. The required labels do not divulge that the oils were obtained from genetically engineered crops.
- 5- The chart lists only the first crop with a particular engineered trait that each company develops. Subsequent varieties allowed on the market with that trait are not listed.
- 6- The chart lists trade names or company designations for crops at the time they finished the regulatory process. Once a crop is commercialized and licensed to other companies, it may be sold under many other names.
- 7- Not all crops allowed on the market are currently for sale. Engineered crops such as the FlavrSavr tomato and StarLink corn may no longer be available commercially.
- 8- Many crops are not allowed on the market but are legally grown in field tests. Information Systems for Biotechnology provides a database of these crops.

استهلاك وأمان الأغذية المعدلة وراثياً في الدول العربية

Consumption and Safety of Genetically Modified
Food in the Arab Countries

إعداد: الأستاذ الدكتور/ أحمد العبيدي
كبير خبراء فنيين بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة،
مركز الأبحاث الزراعية بجازان، جازان، المملكة العربية
السعودية

المخلص العربي

استهلاك وأمان الأغذية المعدلة وراثياً في الدول العربية

إعداد: الأستاذ الدكتور أحمد العبيدي

كبير خبراء فنيين بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

مركز الأبحاث الزراعية بجازان، جازان، المملكة العربية السعودية

Email: elobeidy@hotmail.com

لوحظ توجس واضح بمدى أمان الأغذية المعدلة وراثياً في الدول العربية. اختلف رد فعل الحكومات لهذه القضية ومع ذلك بقيت الأغذية المعدلة في المنطقة بدون حاكم. من الأمور العاجلة اتخاذ الإجراءات اللازمة للتحكم في تداول واستهلاك تلك الأغذية. تتسع باستمرار المساحة العالمية المنزرعة بالمحاصيل المعدلة وراثياً. بينما الآن لم يسمح للمزارعين العرب بزراعة المحاصيل المعدلة وراثياً. ووجد أن كثيراً من المنتجات الغذائية في المنطقة العربية تحتوي على مكونات معدلة وراثياً. ستشكل كمية الأغذية الكبيرة التي تحتوي على مكونات معدلة وراثياً مشكلة في الدول العربية إذا فشلت هذه الدول في الموافقة على أسلوب لقبول هذه الأغذية. وافقت بصفة عامة الهيئات الدولية على تقويم السلامة للأغذية المعدلة وراثياً باستخدام صيغة "التكافؤ المادي". في الوقت الحاضر لا يوجد دليل على أن الأصناف المعدلة والمرخصة كغذاء آدمي لها أي تأثير ضار على الصحة. ومع ذلك فإن استهلاك الأصناف المعدلة غير المرخصة يمكن أن يتسبب في أضرار صحية. من الضروري عمل نظم تحكم الأغذية المعدلة وراثياً في الدول العربية. تعتمد طريقتا الكشف على الأغذية المعدلة على التعرف على تتابع (DNA) أو بروتين معروف. هذه الطرق تكون غير فعالة في غياب معلومات عن مادة الكائن المعدل والتتابع المستخدم في التعديل. تحتاج بناء المقدرة لجهاز التحكم في الأغذية ومراقبتها في الدوال العربية لمجهود كبير. يزيد تنمية إنتاج الغذاء وتصنيعه وتعبئته محلياً من التحكم في مكونات المنتجات الغذائية في الأسواق العربية. يوصى أيضاً بنشر معلومات موثقة عن الأغذية المعدلة وراثياً.

**البنيات التشريعية والمؤسسية
والقدرات البشرية المتكاملة لنظم الرقابة
على الأغذية المستوردة**

إعداد: الدكتور/ عبد القادر محمد عبد القادر، خبير المواصفات
والجودة - أمين عام مفوضية شؤون منظمة التجارة العالمية
- السودان

البنيات التشريعية والمؤسسية والقدرات البشرية المتكاملة لنظم الرقابة على الأغذية المستوردة

إعداد: الدكتور / عبد القادر محمد عبد القادر

خبير المواصفات والجودة

أمين عام مفوضية شؤون منظمة التجارة العالمية - السودان

مقدمة:

1. المتغيرات الكونية والغذاء:

يعيش البشر على مساحة محدودة من الأرض، والبلاد العربية ليست استثناء، مع تزايد سكاني سنوي متنامٍ في ظل موارد طبيعية متجددة وغير متجددة، تسجل تناقصاً وانحساراً في الكم والنوع، تزامناً مع تطور رغبات البشر في زيادة معدلات التنوع الغذائي وتطلعاتهم باستمرار إلى الجديد الذي يصعب إن تحده حدود أو توظف له مسارات.

كما أن الظروف المناخية والبيئة، وما وصل إلى الكون من ملوثات وتفاعلات، وما هو متوقع إن يحدث من كوارث بفعل الإنسان وأخرى بفعل العوامل الطبيعية، وتعدّ متزايد على الأراضي الزراعية الخصبة، وعلى مصادر المياه العذبة، وارتفاع معدلات التلوث بالغازات التي قادت إلى ارتفاع معدلات درجة حرارة الكون التي أثرت بشكل مباشر على الدورات البيولوجية الطبيعية، ومنها الغذاء، والتي قادت إلى عدد من الظواهر منها دورات الجفاف والتصحر التي ضربت بعض البلاد ومنها الدول العربية، وفيضانات وأعاصير في مناطق أخرى، وارتفاع في مناسيب مياه البحار انسحبت على اليابسة واحتلت جزءاً مقدراً من الأراضي الصالحة، وظهور أمراض ووبائيات لم تكن معهودة أو مكتشفة.

2. واقع الدول العربية:

هذا الوضع المتسارع نحو الاختناق وتناقص القدرة الكلية لإنتاج الغذاء والماء والكساء والمسكن الآمن والبيئة الصحية، يتطلب أن ينظر إليه من واقع وضع كل دولة عربية على حدة وعلى الوضع الكلي للدول العربية من منظور الغذاء المنتج محلياً لتحقيق الكفاية المثلّية

ومن موقف تلك الدول من الأغذية المستوردة وما تفرزه من سلبيات وتحديات على الوضع الأمني والاقتصادي والاجتماعي والتغذوي والصحي على سكان تلك الدول.

إن الحقيقة التي تكمن وراء هذه الظواهر أن تعداد مستهلكي الغذاء على مستوى العالم العربي يتساوى تماماً مع تعداد سكان تلك الدول وهذا ما يجعل من المستهلكين أكبر قوة اقتصادية واجتماعية تستطيع إن توجه سياسة السوق إلى خدمة مصالحها، والمحافظة على حقوقها. فالصدق في التعامل كان شغل البشرية منذ أن وجد الإنسان على هذه البسيطة، وما رسالة سيدنا شعيب وبقية الرسل لقومهم إلا تحقيق لصدق التعامل في الكيل والوزن وحفظ حقوق المستهلك، وما دور المحتسب في ظل الإسلام إلا تثبيتاً وتقنيناً لحقوق المستهلك، وما الاحتفاظ بأدوات الكيل والوزن لدى الكهنة والقساوسة في العهد المسيحي ألا تأكيداً لرقابة وصيانة حقوق المستهلك.

3- انعكاسات تحرير التجارة على المستهلك العربي:

لقد عكست الممارسات التي جلبها السوق الحر المفتوح، أن المستهلك العربي بالرغم من تجمعه العددي الكبير فقد ظل الأضعف بين كافة شرائح تلك المجتمعات، جاهلاً حقوقه ومتنازلاً مرات عنها ومتقاعساً عن المطالبة بها، مما فتح الباب على مصراعيه للمنتجين ومقدمي الخدمات للاستفادة من هذه المساحة من التنازل فتوجهوا نحو الغش والتدليس والتعامل مع المستهلك بسلبية والإصرار على إخفاء المعلومة وإجباره على شراء بلا خيار وقبول بلا اختيار، وما شعار "السلع لا تسترد أو تستبدل" إلا أحد أنماط تجاهل المنتج ومقدم الخدمة لأبسط حقوق المستهلك النابعة من فطرته المتمثلة في "حق التعويض"، وما تميز مواصفات الصادرات على مواصفات الاستهلاك المحلي، بعدد من الدول العربية، إلا أحد المظاهر التي أوجدت تفضيل مستهلك على آخر نون وجه حق، والضحية الأولى هي المستهلك العربي.

لقد تلاحظ أنه في ظل تجارة مفتوحة على كل بوابات العالم، أن الأسواق العربية تواجه وضعاً حرجاً من جراء السلع المستوردة المعيبة والتي لا يخلو بعضها من المهددات والمخاطر. بالرغم من أن المستهلك العربي ظل يرصد ويتابع بوعي وإدراك وعيون مفتوحة كل ما يدور حوله في العالم من خلال القنوات الفضائية وما يصل إلى بعض الأسواق من سلع بغض النظر عن الطريقة أو الوسيلة.

تعتبر معظم الأسواق العربية محل استهداف للسلع العالمية التي لا يمكن أن تصدر لها شهادة براءة مطلقاً في ظل عالم يشكو يومياً من المخاطر التي تستحب الغذاء في شكل ملوثات كيميائية وإشعاعية وطبيعية وميكروبية، وتحور وراثي في الجينات، ومتوصل منها إلى الماء والهواء والتربة وبالتالي الغذاء، بسبب انقلاب الإنسان على البيئة، وانقلاب البيئة على صحته ورفاهيته فأفرزت كميات كبيرة من المواد السامة والخطرة التي وجدت طريقها بسهولة إلى تلك النواذر الضرورية التي تشكل أهم مورد لمصادر الحياة الآمنة الملائمة لكل الكائنات، وكان الإنسان أول الضحايا فوقف حائراً يفكر في المخرج وتارة يتلمس سبل وضوابط تساعد في الحد من ذلك التردّي، ومن منطلق أنه المسؤول عما لحق بالبيئة والغذاء وعليه أن يظل في سعيه الدؤوب، بما يتوفر له من معينات لإبعاد تلك المهددات متى ما وجد إلى ذلك سبيلاً ولكن مازال التحدي ماثلاً ومعينات التحكم تواجهه بنقص وعدم توافق وعدم تكافؤ.

4. التحدي الذي يفرضه التلوث على الدول العربية:

لقد ظل هذا التلوث في تنامي مذهل فاق التصور الواقعي بل فاق إمكانات كثير من الدول العربية، وساعدت الحركة التجارية المنتشرة عبر كل وسائل النقل المختلفة في تنقل تلك الملوثات من مواقعها الأصلية إلى مواقع جديدة، فانقلبت سلباً على حياة المواطن العربي فانتشرت أمراض لم يعرفها المواطن العربي من قبل، وتوطنت أوبئة لم يعرف لها العلم حتى اليوم وسائل ناجعة للعلاج والرصد، وعمت الفيضانات بمعدلات غير معهودة ونفشت مجاعات في مناطق كانت يوماً ما مصدراً للغذاء والتوازن الإحيائي، وغطى التصحر جزءاً كبيراً من العالم فقل الغذاء وانحسر الماء، ودخل التحور الوراثي في إنتاج الغذاء لسد الفجوة الغذائية التي تواجه الأعداد الكبيرة من المهاجرين واللاجئين مع تقشي حدة الفقر والتي صارت هماً عالمياً يشكل اليوم أحد التحديات الكبيرة التي تواجه عدداً من الدول العربية، التي خصتها باستراتيجيات وخطط وبرامج وميزانيات تستهدف الحد من هذه الظاهرة التي صارت تؤثر بشكل مباشر على معدلات النمو ورفاهية الشعوب.

5. السلع الوطنية في ظل المعلوماتية:

إن ظهور ثورة المعلومات وانتشار القنوات الفضائية وشبكات الإنترنت يسير نحو التوحيد والتناغم لكثير من متطلبات المستهلك في كثير من بقاع العالم والبلاد العربية ليست

استثناء. وقد تشبع المستهلك بهذه الروح فصار لا يقبل إلا الجيد من السلع ويتعامل بهذا النهج دون تفرقة تذكر بين الإنتاج المستورد والمحلي، وما عادت الأسعار تباعد كثيراً بين المحلي والمستورد، فانتفى التحيز للسلعة الوطنية التي لا تلبي رغبات المستهلك؛ لأن المستهلك ما عاد مجبراً على قبول السلع والخدمات الوطنية التي لا تلبي حقوقه ولا تحفظ له الحد الأدنى من السلامة والضمان والأمان.. فما عاد الشعار الوطني جاذباً في ظل تدني جودة وتنافس سلع عالمي على الأسواق العربية.

في ظل هذا الوضع العالمي المتسارع نحو أسواق البلاد العربية وسيطرة شركات كبيرة على الأسواق وعلى أنواق البشر كان لا بد إن يكون هنالك اهتمام بل صيحة كبيرة تستهدف التشخيص والتحليل والتخطيط من بعض الهيئات أو المنظمات ذات الصلة مثل المنظمة العربية للتنمية الزراعية التي لها علاقة مباشرة مع الأمن الغذائي العربي واهتمام خاص بالأغذية المستوردة التي تلجأ إليها الدول العربية بالتركيز على الوضع السائد اليوم المتمثل في النظم التشريعية، والبنى التحتية، والقدرات البشرية لأجهزة الرقابة والتحكم، والوقوف على مقوماتها بهدف وضع خارطة طريق تعين تلك البلاد، عند تعاملها مع الأغذية المستوردة، أن تقوم وضعها جيداً وتوظف إمكاناتها بالقدر الأمثل للحفاظ على طرفي المعادلة التي تنشأ عادة بين ما يلقي به السوق العالمي من سلع في السوق العربي وما يتطلع إليه المستهلك من تلك السلع.

إن ثورة المعلومات قد جلبت من خلفها التجارة الإلكترونية والشركات العملاقة عابرة القارات التي وجدت طريقها بسهولة نحو أسواق البلاد العربية التي لم تكن على دراية كافية بها، ولا تملك أساليب فعالة للوقاية الكافية من أثارها السالبة.. فدخلت بعمق على سلوكيات المستهلك العربي الغذائية وطمسته بنوعيات من الأطعمة لم تكن معروفة أو مألوفاً لديه.

6. الأجهزة الوطنية الرقابية والتحديات:

بالرغم من أن معظم إستراتيجيات التجمعات الاقتصادية، الثنائية والإقليمية والدولية وما تنتهجه من سياسة التحرير الاقتصادي تستهدف جموع المستهلكين، فإن التسارع نحو الأسواق المفتوحة ترك أعباء ثقيلة على الأجهزة الرقابية الحكومية فأوقعتها دون القدرة المطلوبة للحفاظ على سلامة وصحة المستهلك مما فتح فرصاً لدخول أعداد كبيرة من السلع الغذائية

غير المبرأة من الإخفاقات الصحية والتغذوية والبيئية وغير قادرة على تلبية متطلبات المستهلك وغير متناغمة مع ما يدفع المستهلك من أسعار لشراء تلك السلع.

تحدث هذه الفجوة الرقابية في كثير من البلاد العربية، بغض النظر على وضعها الاقتصادي مضافاً إليها الفجوة الرقابية الكبرى التي تمثلها الأجهزة الشعبية ومنظمات المجتمع المدني التي ما زالت دون الطموح لتلعب دورها الرقابي والتوجيهي والإرشادي لجموع المستهلكين، ولو في حدود بسيطة، مثل تكوينات جمعيات حماية المستهلك وجمعيات المحافظة على سلامة البيئة.

لا يقتصر دور هذه الأجهزة على الرقابة العلاجية بل يستدعي ذلك الرقابة الوقائية التي تجعل من صاحب المصنع الخارجي ومالك المزرعة ومقدم الخدمة ومالك الحق الفكري وغيرهم عناصر تتكاتف مع بعضها لرفاهية الأمة وتحقيق العدالة بين كافة شرائح المجتمع.

7- لماذا الاهتمام بالبنية التشريعية والمؤسسية:

من هذا المنطلق تعتبر هذه الورشة التي ركزت على سلامة الأغذية المستوردة والإجراءات الوقائية خطوة ايجابية للوقوف على هذا المجال الذي صار مسار نقد وتحليل وتساؤلات من الأجهزة التشريعية والتنفيذية في كثير من البلاد العربية إضافة إلى تناول أجهزة الإعلام المختلفة لموضوعات الأغذية المستوردة وكذلك بعض جمعيات النفع العام النشطة بالمنطقة. وبحكم سياسة السوق الحر المفتوح فإن المستهلك قد صار قوة اقتصادية كبيرة يؤثر بطريقة مباشرة على كافة القرارات الاقتصادية المحلية والعالمية، ويمكن أن يتعاضد دوره مع الأجهزة الحكومية لتحقيق المزيد من الرقابة الوقائية التي تعتبر الأوفر اقتصادياً والأوفى ميدانياً.

إن دول العالم التي تعنى بمواطنيها قد بذلت الكثير من الجهود لإقامة أجهزة متخصصة للرقابة مع توظيف الكفاءات الوطنية، بل تحول بعضها من الرقابة الكمية إلى الرقابة النوعية ومن الرقابة العامة إلى الرقابة المتخصصة، ولذلك لا يمكن أن نؤمن على استقامة الوضع الرقابي للغذاء المستورد دون أن نقف على وضع إمكانات البلاد العربية في البنيات التشريعية والمؤسسية والقدرات البشرية التي تشكل العمود الفقري في إرساء قواعد ونظم رقابية متكاملة تحكم وتتحكم في دخول وخروج السلع الغذائية من خلال أجهزة متخصصة متطورة وكوادر بشرية متدربة في العمل الفني الرقابي والتشخيصي والإداري وكذلك تشريعات متكاملة تحكم

مسار تلك السلع إنتاجاً وتداولاً واستهلاكاً، لتحقيق الهدف الكبير والقاضي بالحفاظ على صحة المواطن العربي وسلامة البيئة العربية وتهيئتها لتحقيق الأمان والسلام والرفاهية. مع ضمان استمرار الممارسات السليمة في مجال تجارة الأغذية، لهذا حملت هذه الورقة العنوان:

"البنيات التشريعية والمؤسسية والقدرات البشرية المتكاملة لنظم الرقابة على الأغذية المستوردة"

8. الوضع الحالي بالبلاد العربية والتحديات:

إن الموارد الطبيعية والقدرات البشرية التي تتمتع بها الدول العربية وما بدأت تحققه من مؤشرات تنموية مقدرة على كافة المجالات وما بدأت توفره للمواطن من سلع وخدمات ومدى تطابقها مع المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية المطلوبة، قد أوجد معادلة جديدة على علاقة الدولة مع المجتمع المدني، محوراً الرئيسي هو تحقيق الأهداف الكلية التي تدعم قيام الدولة المتحضرة التي تسعى لإسعاد المواطن وبالمقابل يلتزم المواطن بأداء واجباته لينال حقه، ولا يمكن أن يتحقق هذا إلا في ظل شرعية قوامها التخطيط العلمي المتناغم المتكامل الذي في مقدوره الاستجابة لمتطلبات تلك المجتمعات في المرحلة الحالية وفي خطته وبرامجه المستقبلية ما يستوعب احتياجات المراحل القادمة التي تصب في تقوية العلاقة بين المواطن والدولة.

إن تواجد البلاد العربية وسط أسواق عالمية كبيرة وانضمامها لعدد من المنظمات الاقتصادية العالمية والإقليمية وما تمليه اتفاقياتها من التزامات وواجبات قد أوجد واقعاً جديداً للرقابة الغذائية، مظهره الخارجي يحكي عن تحقيق أكبر قدر من تطلعات ورغبات المواطن ومظهره الباطني لا يخلو من التجاوزات والمنحرفات المرصودة وغير المرصودة، المقصودة وغير المقصودة، والسانجة والمضللة.. وسيطرة النظرة التجارية والحقائق بتلك الأسواق والاستفادة من الثغرات التشريعية والمؤسسية وضعف القوى الفنية وتضارب الصلاحيات داخل منظومات الدولة الواحدة وبين نظم البلاد العربية المختلفة. أفرزت هذه الأوضاع العديد من السلبيات والإخفاقات ظهر بعضها في شكل: تدني في الإنتاج والإنتاجية لسلع عربية كانت تشكل يوماً ما مكاناً مميزاً في السوق العالمي ومورداً ثابتاً للعملاء الحرة، كذلك أفرزت ارتفاعاً في معدلات الفاقد على كثير من الأصعدة، من مراحل الإنتاج مروراً بالتداول ووصولاً بالتخزين والتسويق فانعكس ذلك كله على السعر المنافس، إضافة إلى ذلك تزايد

متنام في حجم الأغذية غير المطابقة للمواصفات القياسية والاشتراطات الفنية، ودخول كميات من سلع غذائية تخالف الشريعة الإسلامية والمثل والقيم الوطنية. وفي الآونة الأخيرة بدأت تصل إلى بعض البلاد العربية، بحجة الضرورة وتلافي الوضع الغذائي الحرج، بعض السلع الغذائية الأساسية المحورة وراثياً، بل أن بعض الدول قد قامت بضغوط سياسية لقبول تلك الأغذية بحجة أنها أغذية آمنة، ولقد رصدت بعض الدول التي تملك أجهزة رقابية متطورة وجود سلع تحتوي على نسب عالية من هرمونات النمو أو العناصر المضافة كالمواد الملونة، والمحلية، والمثبتة، والمنعمة، والمؤكسدة، ومكسبات النكهة، والقوام، والمواد الحافظة، والداعمة، غيرها.

ظهور عدد من المشاكل الصحية والبيئية والإقتصادية التي تواجه البلاد العربية بسبب التجارة الحرة وانفتاح السوق دفعت عدداً من مخططي السياسات العربية إلى استدراك أهمية الرقابة على الأغذية المستوردة، بحكم أن إستيراد الغذاء من قبل البلاد العربية ما زال في تزايد في النوع والكم فصار يحتل ركناً كبيراً في ميزانية تلك الدول، وبالمقابل لم تشهد أجهزة الرقابة بتلك الدول تطوراً مماثلاً في بنياتها التحتية ورفع قدراتها البشرية والمؤسسية وتفعيل تشريعاتها القانونية والتنظيمية توافقاً مع حركة السوق المتسارعة.

جدول (1) متوسط الأعمار في الدول العربية

الوضع العربي حسب العمر	البلد	الوضع العالمي حسب العمر	متوسط الأعمار 1998	متوسط الأعمار 2000
1	الأردن	26	72.8	77.4
2	ليبيا	36	65.4	75.5
3	لبنان	36	65.4	75.5
4	الكويت	43	76.8	74.5
5	الإمارات	45	74.1	74.9
6	تونس	49	73.1	73.7
7	البحرين	56	75.0	73.0
8	الجزائر	87	68.9	69.7
9	سلطنة عمان	62	71.0	71.8
10	قطر	58	73.9	72.4
11	لبنان	69	70.6	71.3
12	المغرب	93	68.5	69.1
13	سوريا	99	67.8	68.5
14	السعودية	106	70.0	67.8
15	العراق	109	66.5	66.5
16	مصر	126	62.1	63.3
17	اليمن	141	59.5	59.8
18	السودان	144	56.0	56.6
19	جيبوتي	161	51.1	50.8
20	الصومال	173	46.2	46.2

ما أوضحت هذه الإحصائية يمكن إرجاعها إلى عدة أسباب مثل مستوى دخول الفرد، نقشي الأمراض، والتلوث البيئي ونوعية الغذاء والتغذية التي يعتمد عليها ويطبقها المواطن العربي ولا يمكن أن نسقط مستوى وقدرة الضوابط الإجرائية الوقائية للغذاء المستورد التي تتوفر في الدولة خصوصاً إذا كانت الدول تمتلك عدداً من المواني، وأنها تملك كثافة سكانية توجد سوقاً مغرباً لشركات الغذاء العالمية.

كثير من الدول تجهل ربط تنني جودة الغذاء بمتوسط أعمار مواطنيها، وقد لا تتوفر لديها إحصائية تتحقق من هذا الربط. ولكن بشكل عام صار من المؤكد دور الغذاء في صحة الفرد وبالتالي فرصة زيادة الأعمار خصوصاً بين الأطفال الذين تقل أعمارهم عن خمسة أعوام. مثل هذه الإحصائية مهمة جداً لتضعها الدول العربية نصب أعينها لتبني عليها رؤية مستقبلية تحولها إلى برنامج يوجه نحو الارتقاء بجودة الغذاء التي ستعكس إيجاباً على ارتفاع في متوسط أعمار السكان.

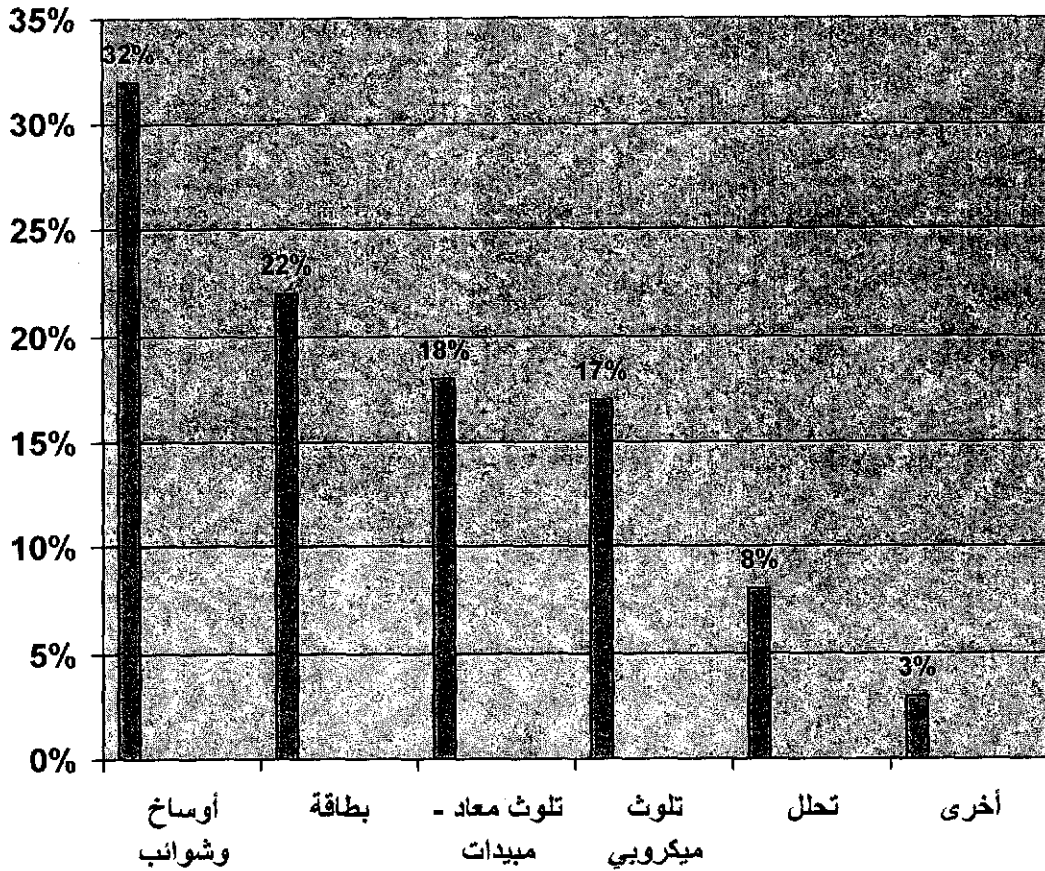
جدول (2) متوسط الأعمار في الدول العشر الأولى دولياً

الدولة	رقم التسلسل العالمي	1998	2000
اندور	1	83.5	83.5
سان مارينو	2	81.1	81.4
اليابان	3	80.0	80.7
سنغافورا	4	78.5	80.1
استراليا	5	79.8	79.9
السويد	6	79.2	79.6
سويسرا	7	78.9	79.6
إيسلندا	8	78.8	79.4
إيطاليا	9	78.4	79.0
هولندا	10	78.0	78.3

تعكس الإحصائيات أعلاه أولاً: اختلافاً كبيراً في متوسط الأعمار في الدول العربية (46-77) ثانياً: تدني متوسط الأعمار بالمقارنة مع كثير من دول العالم خصوصاً الصناعية أو ذات الدخل العالية. متوسط الأعمار في دول المجموعة الأوروبية 79.5 عاماً في حين أن متوسط الأعمار في الدول العربية 67.9 عاماً أي هنالك نقص في متوسط أعمار البلاد العربية بحوالي 17% بالمقارنة مع البلاد الأوروبية.

رسم (1)

إحصائيات تبين نسبة الغذاء التي تم التخلص منها على مستوى العالم
(المصدر منظمة الزراعة والأغذية)



9. إحصائيات استيراد الغذاء للبلاد العربية:

جدول (3)

الواردات من السلع الزراعية والغذائية (طن) وقيمتها (مليون دولار)
خلال 2003-2005

السلعة	2003		2004		2005	
	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة
الحبوب والدقيق	48188.06	7628.21	46211.43	9194.68	54261.50	9893.74
البطاطس	605.95	220.41	609.15	229.15	562.87	215.03
سكر خام	5894.84	1308.41	6365.58	1413.40	5710.96	1498.09
بقوليات	1017.23	400.55	1057.78	458.56	1207.53	491.64
الحبوب الزيتية	1565.41	500.52	1599.26	645.13	2079.25	795.71
زيوت نباتية	2871.71	1653.44	4247.81	2660.51	3929.94	2350.09
خضروات	1875.00	659.01	1802.54	652.53	1722.06	639.07
فاكهة	2345.95	974.81	2717.51	1086.46	2599.40	1181.00
أبقار حية*	334.13	204.82	361.07	258.95	366.11	251.66
أغنام وماعز حية*	11827.96	754.43	11704.98	818.93	12194.52	981.67
لحوم حمراء	583.67	994.85	588.06	1154.38	663.41	1336.75
لحوم دواجن	847.65	875.63	874.10	944.11	1017.79	1218.24
الألبان ومنتجاتها	10215.56	2513.43	10138.59	2977.95	11206.02	3031.15
البيض	77.39	84.71	79.10	73.56	77.94	87.63
الأسماك	453.37	525.98	572.51	649.83	555.67	637.80
التبغ	134.41	437.20	133.39	374.62	123.32	345.81
الشاي	323.19	724.95	298.76	626.20	292.97	646.16
الكافور	90.84	224.76	70.19	172.01	56.95	129.53
البن	230.93	237.93	292.90	305.45	245.16	301.87
الألياف	120.25	160.83	170.52	255.60	155.51	232.14
علف الحيوانات	4536.15	923.63	4265.69	1126.56	4194.26	1086.66

* ألف رأس

المصدر: المنظمة العربية للتنمية الزراعية

يعكس الجدول (3) أن إستيراد الغذاء من قبل الدول العربية ما زال يشكل ركناً مهماً في اقتصاديات تلك البلاد، وأن كميات كثيرة من السلع الإستراتيجية مثل: الحبوب والزيوت واللحوم والخضروات والفاكهة وغيرها مازالت البلاد العربية في حاجة ماسة لإستيرادها من السوق العالمي. فقد سجلت عدداً من السلع الإستراتيجية زيادة سنوية مثال الزيوت والحبوب الزيتية التي سجلت زيادة سنوية قدرها 31% و 3.4% خلال العامين 2004 و 2005 على التوالي.

هذه السلع الغذائية يستهلكها تقريباً كل شرائح المجتمع كما أن كيفية إنتاجها وتجهيزها وتصديرها يواجه بعدد من المشاكل الفنية التي تحتاج لعمليات رقابية لضمان الجودة. من تلك المواد ما هو معرض لتلوث بالمبيدات الحشرية كالحبوب والبقوليات والخضروات والفاكهة، ومنها ما هو معرض للسميات الفطرية (الافلاتوكسين، والاكرا توكسين، الزايروانين وغيرها) مثل البقوليات والمكسرات وبعض الحبوب والأعلاف. ومنها ما هو معرض للملوثات الميكروبية مثل اللحوم والبيض (مثل ميكروب السالمونيلا)، ومنها ما هو معرض لأمراض الحيوان مثل الحمى العلاقية ومرض جنون البقر والحمى المالطية، والتلوث بهرمونات النمو وهناك ما هو معرض للملوثات الكيميائية مثل: المعادن الثقيلة كالبن والشاي والتبغ والكافكاو وأغذية الأطفال.

كما أن عدم الإلتزام بتطبيق المواصفات والخروج عن الإشتراطات الفنية يستوجب الوقوف على مكوناتها الأساسية حيث إن الغش في هذه المكونات، وإن كانت ضئيلة فإنها تشكل رقماً إقتصادياً مهماً.

10. غش تجاري:

اكتشفت السلطات الرقابية في إحدى الدول العربية عند ميناء الإستيراد أن كميات الشاي المستورد في عبوات 100 جرام كان ينقص عن الوزن الحقيقي بحوالي 8-12 جراماً أي بمتوسط 10 جرامات في كل 100 جرام (10%) وعندما حسبت هذه الكمية من الكمية المستوردة خلال عام 2001 التي كانت حوالي 1500 حاوية وزن الحاوية 15 طناً أي أن الفاقد كان حوالي 22500 كيلو غرام أي ما يساوي حوالي 6.750.000 دولار، وقد تكون الشركة المستوردة ليست على دراية كما حدث في هذه الحالة ولكن المصنع أو المنتج كان على علم بما تم وصار يغمض العين؛ لأنه كان على دراية بمستوى ضعف الرقابة بتلك

الدولة، هذا النوع من الانحراف في الوزن كان أول ضحايا هو المستهلك ومن ثم اقتصاد البلاد. ولا تدري السلطات كم من الوقت استمر مثل هذا الغش قبل أن يكتشف.

11. مشاكل المبيدات المستوردة وتأثيرها على البيئة والغذاء:

كثير من البلاد العربية تستورد عدداً من المبيدات الزراعية بواسطة شركات وطنية حسب نظم وإجراءات وضوابط معينة، وفي كثير من الأحيان تعتمد إجراءات السماح الدولي لدخول هذه المبيدات في ضوء الشهادات والوثائق المصاحبة دون إخضاع تلك المبيدات لإجراء فحوصات مخبرية تتحقق من مدى مطابقة هذه المبيدات للمواصفات القياسية المحددة. بعض الدول تعتمد على شهادة السماح الدولي للإفراج على تلك المبيدات. الأسباب وراء الاعتماد على الغير في هذه المواد الخطرة الهامة يرجع إلى النقص الحاد الذي تواجهه تلك الدول في البنية الأساسية لمراقبة تلك المبيدات من مختبرات متخصصة وأجهزة ذات كفاءة عالية وكوادر مدربة. هنالك بعض المبيدات يعتمد في تكوينه على أكثر من عنصر نشط وبنسب مختلفة. هذا الوضع جلب بعض المشاكل لبعض الدول، من تلك المشاكل ما أكتشف من اختلال في نسب العناصر النشطة، واختلال في التكوين ودخول مبيدات محظورة دولياً حسب إتفاقيتي "أستكهولم" و"بازل" اللتين نادتا بعدم تصنيع وتداول واستعمال 9 أنواع من المبيدات من ضمن قائمة الاثنتي عشرة مادة عضوية خطيرة (الدسته القذرة) إضافة إلى ثلاث مواد عضوية صناعية أخرى (جدول-4). وجود هذه المواد في بعض المناطق صار يهدد البيئة ويهدد الغذاء ومدخلاته. مثل هذه المواد الخطرة تتطلب من أجهزة الرقابة الوطنية أن تضعها ضمن أسبقياتها عند استيراد الغذاء لضمان خلو الأغذية المستوردة من بقاياها. بل مطلوب من البلاد العربية أن تضمن في لائحة الإستيراد منع دخول هذه المواد الخطرة وعدم استعمالها في الغذاء وأن تؤسس أجهزة رقابة مخبرية فاعلة يكون في مقدورها الكشف الدقيق عن تلك الملوثات، علماً بأنه مازالت هنالك كميات من تلك المواد مخزونة في مواقع مختلفة في كثير من بلاد العالم وهي غير قادرة على التخلص منها/ إما بسبب التكلفة العالية أو عدم توفر التقنية الآمنة.

جدول (4)

قائمة المواد العضوية الخطرة (الدسنة القذرة) (اتفاقية استكهولم)

الرقم	اسم المادة	نوعها
1	الدرين Aldrin	مبيد
2	كلوردين Chlordane	مبيد
3	دي.دي.تي DDT	مبيد
4	دايلدرين Dieldrin	مبيد
5	اندرين Endrin	مبيد
6	هبتاكلور Heptachlor	مبيد
7	مايركس Mirex	مبيد
8	توكسافين Toxaphene	مبيد
9	هكساكلور بنزين Hexachlorobenzene	مبيد وعنصر صناعي رئيسي
10	دايوكسينات مكلورة Chlorinated dioxins	عنصر صناعي ثانوي
11	فيرانز مكلورة Chlorinated furans	عنصر صناعي ثانوي
12	الفينيلز الثنائية متعددة الكلورة PCBs	عنصر صناعي رئيسي وثانوي

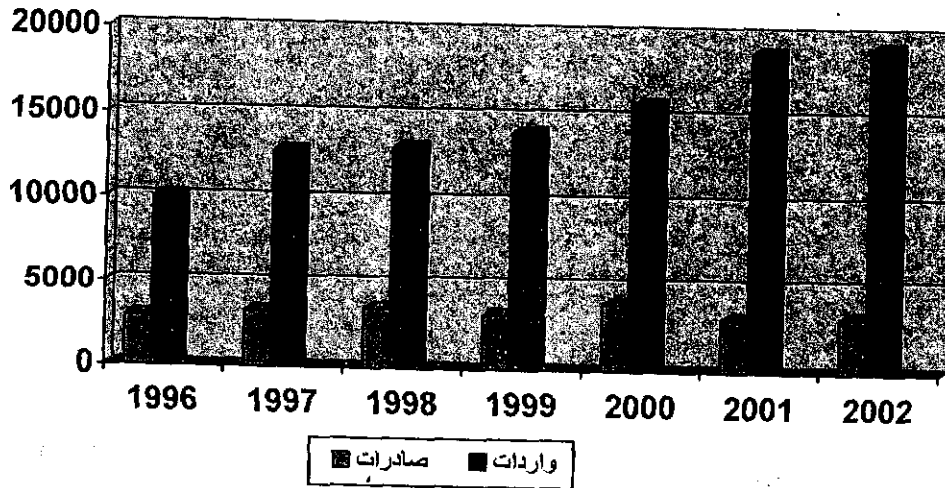
12. السميات الفطرية:

صارت السميات الفطرية (Mycotoxins) تشكل عائقاً كبيراً في تجارة الغذاء العالمي وصار كثير من الدول تفرض إجراءات وقائية خاصة بها تحدد في وضوئها الحد الأعلى المسموح به في الغذاء من تلك السميات. من السميات التي اهتمت بها الأجهزة الرقابية في كثير من البلاد العربية مادة الافلاتوكسين السامة التي تتواجد بصورة واضحة في كثير من البقوليات والمكسرات وبعض الفواكه الجافة مثال: التين والشمش والقمردين والتوابل والبن وغيرها. ومادة الافلاتوكسين صارت محل جدال بين الدول المنتجة للغذاء والدول المستهلكة له، فنجد مثلاً المجموعة الأوروبية تنادي بحد أقصى قدره 5 أجزاء في البليون من مادة الافلاتوكسين في الفول السوداني في حين أن دول أخرى تسمح بحد أقصى قدره 15 جزءاً في البليون. الدول العربية ما زالت بعيدة عن توحد رؤيتها في هذا الصدد مما فتح الباب لدخول مواد غذائية تحمل نسب عالية من مادة الافلاتوكسين تصل إلى 50 جزءاً في البليون. هنالك تجاهل في كثير من البلاد العربية للسميات الفطرية الأخرى مثل الأوكراتوكسين (Ochratoxin-A) والزيرالينون (Zearalenone) في الحبوب والبتيين (Patulin) في

الفاكهة وغيرها حيث ما زال الاهتمام بها على مستوى فردي أو بحثي مما فتح الباب لدخول أغذية لا تخلو من منبقيات كبيرة من هذه العناصر السامة. كما أن من حق البلاد العربية أن تقيم دراسات لتوصل إلى الحدود العليا المسموح بها من تلك السميات في الأغذية المستوردة كما عليها إنشاء نظام رقابة غذائية قادر على الكشف الدقيق عن كميات السميات الفطرية في كل الأغذية المستوردة.

رسم (2)

عدد شهادات المطابقة التي أصدرتها هيئة المواصفات السودانية
للواردات والصادرات (1996-2002)



الرسم البياني (2) أعلاه يعكس لنا التنامي المستورد للواردات والتدني الواضح في حجم الصادرات. مثل هذا الوضع يعكس عدد من الحقائق:

أولاً- أن الأجهزة الرقابية تقع عليها مسئوليات كبيرة حيال رقابة هذا الكم الكبير من الواردات مما يتطلب بنية أساسية للأجهزة الرقابية - تفتيش ومختبرات وكوادر مؤهلة مع توفير كافة المعينات التي تساعد هذه الأجهزة في أداء دورها.

ثانياً- انفتاح السوق على العالم يدفع بالأجهزة الرقابية أن تكون يقظة ومدركة لمهامها وقادرة على التحكم في سلامة السلع الواردة بما يسهل ولا يعطل التجارة وبما يحفظ سلامة

الغذاء وسلامة البيئة من أي مؤثرات سلبية تحملها تلك السلع خصوصاً وأن هذا التنامي في الواردات قد لا يواجه بنفس التطور والتأهيل في الأجهزة الفنية؛ لأنه لا يخضع لرسم خطط محددة.

ثالثاً- أن الكثير من هذه السلع قد لا يكون مصحوباً بتقارير فنية من جهات رقابية أو فنية بدول المنشأ مما يترك كل العبء على الأجهزة الوطنية للتعامل معها.

رابعاً- الكثير من المواني العربية محدود المساحة مما يستوجب التعامل السريع مع السلعة وهذا قد لا يتواجد بكلياته في كثير من البلاد العربية مما يعرض السلطات الرقابية لنقد دائم من منظمات المجتمع وأجهزة الإعلام.

جدول (5)

قيمة الواردات الكلية الزراعية والغذائية للبلاد العربية (2005) (مليون دولار)

الواردات الكلية	الواردات الزراعية	الواردات الغذائية	نسبة الأغذية من الكمية الكلية
317202.80	39240.67	32376.58	10.2% من جملة قيمة الواردات الزراعية

المصدر: المنظمة العربية للتنمية الزراعية

الجدول أعلاه يعكس أهمية الغذاء المستورد للبلاد العربية حيث يشكل نسبة في حدود 10% من القيمة الكلية للسلع الزراعية.

13. تحديات تواجه الأغذية المستوردة:

التحديات التي تواجه البلاد العربية من جراء إستيراد الأغذية وانفتاحها على الأسواق العالمية والإقليمية تشمل:

- 1- تنني جودة الأغذية المستوردة بنسب مقدرة.
- 2- الخروج عن المواصفات القياسية في عدد من الحالات.
- 3- الإخلال بالاشتراطات الفنية وعدم الالتزام بها.

- 4- الأغذية المحورة وراثياً التي بدأت ترد بحجة أنها موجهة للنازحين والمشردين بسبب الحروب والاقتتال والكوارث الطبيعية.
- 5- أنواع من أمراض الحيوان والمؤثرات على سلامة اللحوم.
- 6- أنواع من الميكروبات الملوثة للغذاء والبيئة.
- 7- السميات الفطرية التي انتشرت مع انتشار التجارة بين البلدان المنتجة والمستوردة.
- 8- الآفات والطفيليات المتنقلة مع السلع ومواعين النقل المختلفة.
- 9- ملوثات البيئة بسبب العبوات الفارغة.
- 10- الأغذية التي حرمها الدين.
- 11- التلوث بالعناصر المشعة.
- 12- التلوث الكيميائي والذي يغطي:
 - ◆ بقايا المبيدات الحشرية.
 - ◆ بقايا الأسمدة الكيميائية.
 - ◆ بقايا مبيدات الحشائش.
 - ◆ بقايا هرمونات النمو.
 - ◆ المعادن الثقيلة.
 - ◆ المواد المضافة (الملونة، الحافظة، المثبتة، المحسنة للملمس).
 - ◆ بقايا الملوثات الهيدروكربونية.
 - ◆ الدايكوسينات. والفتيليلع.
 - ◆ المخلفات الصناعية الكيميائية.

14. المحاور التي تهتم الدول العربية:

- المحور الأول: التشريعات القانونية التي تحكم استيراد الأغذية المستوردة.
- المحور الثاني: المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية التي تلتزم الجهات الرقابية عملها الروتيني اليومي.

المحور الثالث: البنية التحتية المؤسسية.

المحور الرابع: القدرات البشرية كفاءةً وتدريباً.

15. أمراض الحيوان واللحوم:

لقد ظل العالم يواجه عدم الاطمئنان إلى اللحوم منذ أن بدأت تطل على الساحة أمراض لم تعرفها تجارة اللحوم من قبل، مثل مرض جنون البقر الذي صار ينتقل من منطقة إلى أخرى فأدخل العالم في مشاكل وشكوك مازال المستهلك يواجهها وكذلك مرض الحمى القلاعية وحمى الوادي المتصدع ومرض أنفلونزا الطيور إضافة إلى تزايد استعمال هورمونات النمو والمضادات الحيوية في البلاد التي تسمح باستعمالها أو تلك التي لا تملك نظاماً أو إجراءات تحكم مثل هذه الملوثات.

اليوم تواجه أعداد كبيرة من شحنات الأغذية (خصوصاً الخام والطازجة) بتلوث أنواع من الميكروبات الممرضة والسامة إضافة إلى الملوثات التي تجلبها البيئة أو من محاولة الإنسان تغذية الحيوان بأعلاف بها عناصر سامة أو عناصر ثانوية تكتسب سمية بسبب التفاعلات الداخلية.

لقد وضح أن الإمكانيات الفنية والتشريعية والمؤسسية في البلاد العربية، لمواجهة هذه المشاكل غير متكافئة وتحتاج لعمل مكثف ومتقن ومتواصل، للوقوف في وجه تلك الأغذية خصوصاً. كما وأن الدول العربية ما زالت تعتمد على الأسواق العالمية في توفير احتياجاتها من اللحوم (حمراء ودواجن). تظهر الإحصائيات أن البلاد العربية قد استوردت خلال الأعوام 2004، 2003 و 2005 ما وصل إلى 1432، 1681، 1462 ألف طن من اللحوم على التوالي. اليوم تشكل اللحوم الحمراء والبيضاء المصدر الرئيسي لعدد من الأمراض التي بدأ يواجهها المستهلك على مستوى العالم، والدول العربية ليست مستثناة، الجدول (6) يوضح نوع الميكروبات والأغذية الناقلة لها والمواقع التي تتواجد أو تقدم فيها تلك الأغذية.

جدول (6)

الأمكان التي رصد فيها التسمم الغذائي وأنواع الميكروبات الأكثر حدوثاً

الجملة	باسلس سيرس	استيفيلوكوكس اوريس	كليسترويوم بيرفرنجنز	السالمونيلا	مواقع التسمم
348	41	16	82	209	المطاعم والاستقبال
137	-	3	46	88	المستشفيات
77	1	1	52	23	المعاهد
30	-	1	8	21	المدارس
47	9	1	-	37	المناجر
56	3	4	35	14	الكنائين
31	-	-	-	31	المزارع
25	1	-	1	23	تلوث من خارج المنطقة
240	1	4	16	219	أخرى
991	56	30	240	665	كل الحالات العامة
1611	7	12	15	1577	تلوث عائلي

جدول (7)

الميكروبات التي تم عزلها من المواقع التي رصد فيها التسمم الغذائي

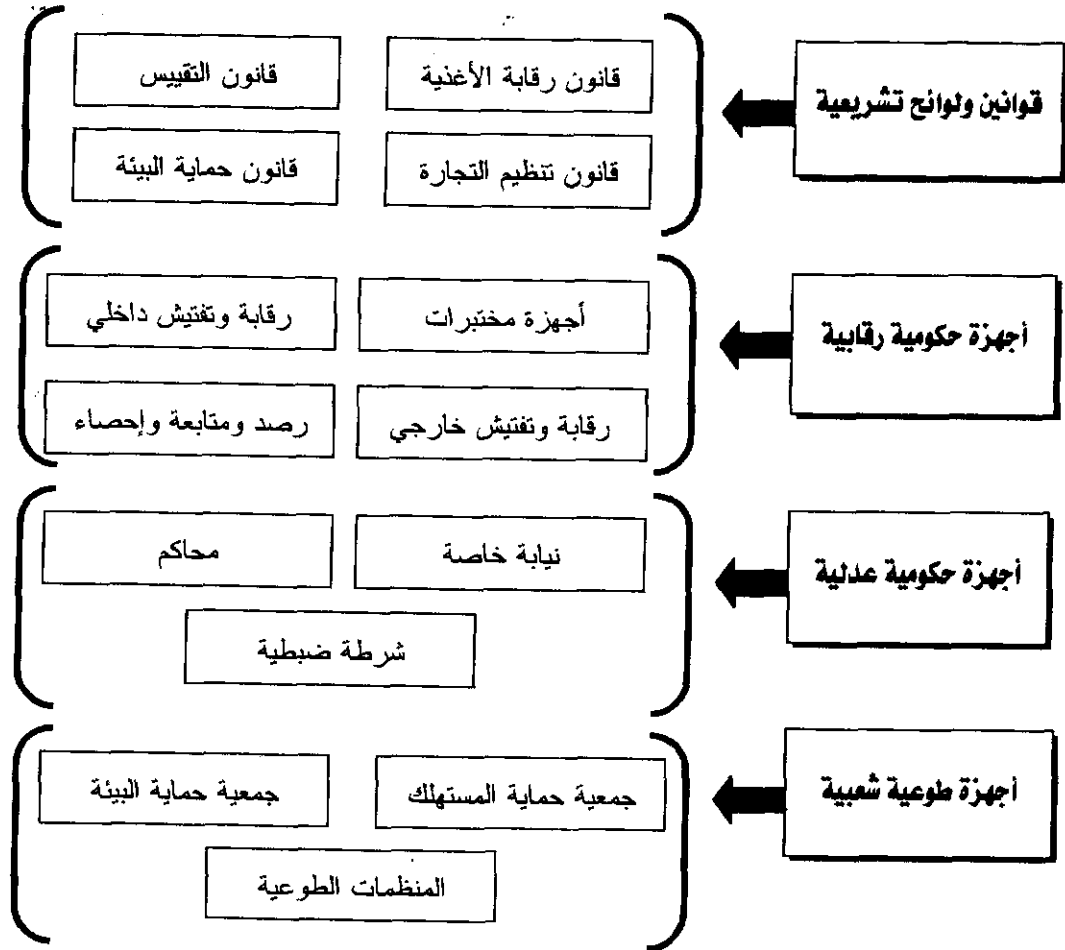
نوع الميكروب	Bacterial species
1 سالمونيلا	<i>Salmonella spp</i>
2 استافيلوكوكس أوريس	<i>Staphylococcus aureus</i>
3 كلستريديوم بيرفرنجز	<i>Clostridium perfringens</i>
4 كلستريديوم بوتيو لاينم	<i>Clostridium botulinum</i>
5 باسلس سيرس والمجموعة الهوائية الأخرى	<i>Bacillus cereus & other aerobic spore-forming bacilli</i>
6 اشاريشيا كولاي	<i>Escherichia coli</i>
7 كمباليوباكتر جوجناي	<i>Campylobacter jejuni</i>
8 يرسينيا انتروكوليتكا	<i>Yersinia enterocolitica</i>
9 فيرييرو باراهيملا تكتس	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>
10 اريمونس هايروفيليا	<i>Aeromonas hydrophila</i>
11 استربتوكوكس	<i>Streptococcus spp.</i>
12 لستيريا موسيتوجينز	<i>Listeria monocytogenes</i>

جدول (8)

إحصائية تقديرية عن تواجد بعض ميكروبات التسمم في الغذاء
في بعض الدول العربية

النسبة المئوية	الميكروب
22%	سالمونيلا تافيميريام (<i>Sal. typhimurium</i>)
20%	بكتريا القولون (<i>E. coli</i>)
18%	استافيلوكوكس أوريس (<i>Staph. aureus</i>)
15%	أنواع أخرى من السالمونيلا
10%	كلستريديوم بيرفرنجز (<i>Cl. perfringens</i>)
5%	بروسيللا (<i>Brucella</i>)
10%	ميكروبات أخرى

تنظيم مقترح لضمان سلامة الأغذية المستوردة



16. دور القوانين والتشريعات في سلامة الأغذية المستوردة:

هنالك عدد من القوانين والتشريعات خصصت لرقابة سلامة الأغذية، أهمها قانون رقابة الأغذية وقانون التقييس وقانون تنظيم التجارة، وقانون حماية البيئة. كل هذه القوانين وغيرها من القوانين المكملة لأحكام رقابة الغذاء مثل: قانون اللحوم، وقانون المحاجر والمسالخ تشكل منظومة قانونية ضرورية تتكامل مع العمل التفتيشي الرقابي والمخبري.

تختلف وضعية هذه القوانين في البلاد العربية، منها من خطأ خطوات متقدمة كان نتاجها قانون رقابة الأغذية الذي قاد إلى قيام مؤسسة خاصة تعنى برقابة الغذاء المستورد والتصدير والمنتج محلياً شبيهة بوكالة الغذاء والدواء الأمريكية ومؤسسة رقابة الغذاء

البريطاني كما نشط هذا التوظيف المتخصص كثيراً من مجالات الرقابية الداخلية والخارجية. وأرى أن هذا النهج سيسود في كثير من البلاد العربية.

تواجه القوانين والتشريعات الحالية التي لها علاقة مع سلامة الغذاء مناداتاً من قبل السوق العالمي والمنظمات الدولية لإدخال التعديلات التي تتوافق مع مجريات تجارة اليوم بحكم أن هذه القوانين قد تمت إجازتها في وقت لم يتسع فيه حجم التجارة بما كان عليه اليوم. التعديلات المطلوبة تشمل الشفافية والتوافق وعدم التمييز بين المنتج المحلي والمستورد إضافة إلى بعض البنود الخاصة بالسلامة وحماية البيئة.

حسب الإحصائية الواردة في الدليل الاسترشادي وتحديد المواصفات والمقاييس للمنتجات الزراعية في الوطن العربي الذي أصدرته المنظمة العربية للتنمية الزراعية أن رقابة الواردات من الغذاء التي يحكمها قانون المواصفات تقوم بها كل من المملكة العربية السعودية، والسودان، العراق، مصر، اليمن. كما أن هنالك دول تعتمد فيها رقابة الواردات على قوانين كقانون تنظيم التجارة، وقانون رقابة الأغذية. بعض الدول العربية تعتمد في رقابة الواردات على لوائح وإجراءات محلية. أن الوقت قد حان لإصدار قانون يعنى برقابة سلامة الغذاء يكون مساعداً للقوانين ذات العلاقة الأخرى.

كما أن قانون حماية المستهلك في كل الدول العربية صار مطلباً ضرورياً لتقنين دور المجتمع المدني في أحكام رقابة سلامة الأغذية. إضافة إلى قانون المحافظة على سلامة البيئة.

17. دور المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية في التحكم في استيراد الغذاء:

تلعب المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية التي تلتزم الدولة بتنفيذها دوراً مهماً في التحكم في جودة الأغذية المستوردة في ظل انفتاح التجارة العالمية. المواصفات القياسية تعتبر الحد الأدنى الذي يمكن من خلاله ضمان جودة السلع الغذائية المستوردة. المواصفات القياسية يمكن أن تلعب دوراً كبيراً في ضمان السلع الغذائية منذ بداية الإنتاج وحتى نهايته، كما يمكن أن تساعد مصارف التمويل في إحكام عملية الإستيراد من خلال تضمين المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية في خطاب الاعتماد مع الإصرار على إدراج شركات التفتيش العالمية لتكون شاهداً على مطابقة السلع الغذائية للاشتراطات المدرجة في خطاب الاعتماد. مثل هذه الآلية ترفع كثيراً من الأعباء التراكمية الفنية والإدارية والمالية التي تقع على عاتق الأجهزة الفنية الوطنية، كما أنها تقلل فترة بقاء دوران السلعة قبل الإفراج. ما عادت المواصفات

القياسية تقسم إلى مواصفات للمصادر ومواصفات للوارد من منطلق التجارة الحرة، هذا الوضع دفع بكثير من المؤسسات الرقابية في الدول العربية لتبني المواصفات التي تصدرها المنظمات العالمية المتخصصة خصوصاً لجنة الدستور الغذائي التابعة لمنظمتي الزراعة والأغذية والصحة العالمية. هذا الوضع ساعد في رفع أعباء كبيرة كانت تقع على عاتق المؤسسات الوطنية من جراء تحضير مشاريع المواصفات والصرف عليها وقل أن تخلو تلك المواصفات من الأخطاء وعدم الواقعية خصوصاً عندما يأتي التطبيق.

18. الرقابة والتفتيش على الأغذية المستوردة:

تشكل الرقابة والتفتيش حجر الزاوية في خفض مخاطر الغذاء المستورد؛ لأنها تشكل خط الدفاع الأول عند دخول تلك الأغذية إلى أراضي الدولة. هذه الخاصية جعلت من أجهزة التفتيش والرقابة أداة لا يمكن الاستغناء عنها، بغض النظر عن القانون الذي تلتزم به أو تقوم بتنفيذه؛ لأنها عامل مشترك بين كافة القوانين الرقابية. جهاز التفتيش عليه أن يتواجد عند كل مداخل الدولة البرية والبحرية والجوية بهدف حماية الدولة ومواطنيها من المخاطر التي يحملها الغذاء (الكيميائية، والبيولوجية، والميكروبية وغيرها). كما أن الجهاز يراقب مدى صحة محتويات البطاقة ونوع وسلامة العبوة وظروف التخزين الموصى كما يقف التفتيش أحياناً على الأوراق الثبوتية المصاحبة.

يحتاج جهاز التفتيش إلى عدد من التخصصات والملاحظ أن بعض الدول العربية تعاني نقصاً حاداً في هذا الجانب. هنالك أسباب وراء عزوف الكوادر من هذه القطاع مثل المخاطر التي قد يتعرض لها الفني إن كان بسبب الموقع أو البيئة أو بسبب حدوث المخاطر الصحية الأمنية. هذا القطاع يحتاج إلى رعاية وتدريب موجه والذي قل أن يتواجد في الجامعات أو المعاهد العربية.

19. المختبرات الفنية:

تشكل المختبرات الفنية المرجعية العلمية الحقيقية للوقوف على مدى سلامة ومطابقة الغذاء المستورد للمواصفات القياسية والاشتراطات الفنية. يعتبر تكامل بنيات المختبرات الفنية الأساسية من مباني وأجهزة ومعدات ومعينات فنية ودلائل اختبارات فنية وإدارية إضافة إلى الكوادر الفنية المتخصصة والمدرّبة أهم جزئية في نظام الرقابة الغذائية المتكاملة، وبدونها يصعب جداً ضمان سلامة تلك الصادرات خصوصاً في ظل تطور تكنولوجيا صناعة الأغذية

والتعامل مع مكونات الغذاء ومضافاته مع سبل عالية النقاثة والإتقان، يشكل الكشف عليها بالدقة المطلوبة صعوبة كبيرة للدول التي تواجه أجهزتها ضعفاً في تلك البنى التحتية.

إن البنى الأساسية للمختبرات بالدول العربية تواجه ببعض المشاكل والتحديات يمكن تلخيصها في الآتي:

- ✦ التكلفة المالية العالية للأجهزة والمعدات الفنية.
- ✦ كافة هذه الأجهزة، خصوصاً ذات النقاثة العالية تحتكرها شركات خارج المنطقة العربية.
- ✦ ضعف القوى الفنية العربية في كافة مجالات الاختبار.
- ✦ النظرة الدنيا للجهاز السياسي والتنفيذي بكثير من البلاد العربية لدور المختبرات في أحكام الرقابة مما يجعلها دائماً في المرتبة الثانوية أو التكميلية.
- ✦ كثير من معينات التحاليل والاختبارات تأتي من خارج المنطقة العربية مما يجعلها تشكل صعوبة في الحصول عليها ببسر وبالكميات المطلوبة مع ارتفاع تكلفتها.
- ✦ كل مختبرات الرقابة بالبلاد العربية، إلا اليسير منها، لم يتم تصميمها وتأهيلها حسب النظم والمتطلبات العالمية لإنشاء المختبرات. هذا الوضع أوجد صعوبة في تطوير مثل هذه المختبرات وعدم قدرتها على اقتناء أجهزة ذات تقنية عالية ومتطلبات فنية خاصة.
- ✦ رسوم الخدمات التي تحصل عليها تلك المختبرات متدنية ولا تتماشى مع منصرفات الفحص والتشغيل مقارنة برسوم المختبرات في الدول الأخرى.
- ✦ عدم اهتمام القائمين على هذه الأجهزة الفنية بنظم الاعتماد التي تكسب تلك المختبرات ثقة المتعاملين معها.
- ✦ ما زال القطاع العام يحتكر هذه المختبرات مع تردد القطاع الخاص للدخول في هذا المجال بحكم أن الجهة التي تتحكم في سحب العينات هي الأجهزة الرقابية الحكومية. كما أن تمويل هذا المجال من المؤسسات المالية العربية مازال خارج سياسة تلك المؤسسات.

❖ قليل جداً من المختبرات بالبلاد العربية قد تم اعتمادها في مجالات محددة وغالباً ما تكون تبعيتها للقطاع العام مما يتسبب في صعوبة للقطاع الخاص للتعامل معها.

❖ حركة إرسال العينات من دولة عربية لدولة عربية أخرى تمتلك الإمكانيات الفنية المخبرية مواجه بعدد من العقبات المتمثلة في إجراءات الدخول الخروج للإفراد والعينات.

20. التفتيش الخارجي:

التفتيش على السلع قبل الشحن ينطلق من اتفاقية منظمة التجارة العالمية التي تهدف من خلالها تسهيل حركة التجارة دون إلغاء الإجراءات الفنية التي تحكم متطلبات صحة الإنسان والصحة النباتية وصحة الحيوان وإحكام صحة البيئة إضافة إلى مطابقة السلع المصدرة للمواصفات القياسية والاشتراطات الفنية المدرجة في خطاب الاعتماد.

يتم التفتيش على السلع الغذائية خارج الدولة بواسطة شركة المسح الدولي التي عادة ما تقوم بهذه المهام نيابة عن المستورد ويعتبر هذا الإجراء من الطرق المساعدة في تكملة الدور الرقابي للغذاء. ويتطلب هذا المجال مزيداً من الأحكام والتحكم حتى لا يذهب الأمر إلى شركات التفتيش الضعيفة أو التي تفقد الإمكانيات الفنية والإدارية للقيام بكل المتطلبات المدرجة في خطاب الاعتماد.

المؤسف إن عدد شركات التفتيش العربية قليل جداً ويكاد أن يكون محصوراً فقط في بلدانها كما أن إمكانياتها ضعيفة وغير قادرة على منافسة الشركات العالمية. لقد حان الوقت أن تكون هنالك شركات تفتيش من القطاع الخاص العربي تعمل في مجال رقابة الصادرات والواردات وتقديم خدمات إضافية لإدارة الجمارك والمواني في شكل معلومات وبيانات. كما يجب على الجامعة العربية دعم قيام هذه الشركات وتوفير التسهيلات الممكنة حتى يتسنى لها منافسة شركات التفتيش العالمية.

مثل هذه الشركات ساعدت كثيراً في انسياب حركة التجارة كما أنها رفعت عبئاً ثقيلاً من هيئات الرقابة الوطنية التي تواجه نقصاً في هذا المجال. لكن المفترض أن يقنن وضع تلك الشركات ويتم تسجيلها بصورة واضحة ويفضل وضع قانون أو لوائح تحكم وتنظم عمل هذه الشركات.

21. الأجهزة العدلية:

لا شك أن وجود أجهزة عدلية مخصصة مثل: النياية، والمحكمة، والشرطة، توظف لقطاع الأغذية أمراً تسنده كثير من المسببات الواقعية منها:

✦ إن السلعة الغذائية بطبيعتها معرضة للتلف السريع ولا تتحمل الانتظار الذي صار ملازماً للنيابات والمحاكم العربية.

✦ إن السلعة الغذائية تحتاج لظروف ترحيل وتداول وتخزين خاصة.

✦ اختبارات السلعة قد يأخذ وقتاً طويلاً.

✦ احتمال فساد السلعة بعد انتهاء القضية.

✦ التخزين أثناء الإجراءات القانونية يزيد من الأعباء المالية على المستورد.

✦ حظر السلعة فترة من الزمان قبل الحكم بصلاحياتها يقلل من فرصها في التسويق.

تجارب بعض الدول العربية في هذا السياق عكست نجاحاً مقدراً ساهم كثيراً في تنشيط هذا القطاع، ويمكن للدول العربية الوقوف على تلك التجارب.

22. الأجهزة الشعبية الطوعية الرقابية:

بعض الدول العربية شجعت قيام جمعيات حماية المستهلك كذراع شعبي يسهم في رقابة الأغذية. لقد حاول الإتحاد العربي لجمعيات حماية المستهلك أن يدفع بمزيد من تلك الجمعيات إلى حيز الوجود ولكن القبول كان محدوداً وغير فاعل مما دفع بأجهزة الإعلام في كثير من تلك الدول أن تنبه إلى ذلك القصور. بالرغم من أهمية دور الرقابة الشعبية في سلامة الغذاء وإصحاح البيئة واعتراف المنظمات العالمية بهذا الدور التكاملي مع الأجهزة الأخرى حكومية وقطاع خاص، فإن فعالية تلك الجمعيات مازال محدوداً وغير محسوس للمواطن. إن جمعيات حماية المستهلك تواجه بعدد من العقبات في البلاد العربية ولا يمكن أن تؤدي دورها بفعالية في ظل هذه المعوقات. من تلك المعوقات:

✦ عدم وجود قانون خاص بحماية المستهلك بالبلاد العربية، قد يوجد استثناء واحد أو إثنين.

✦ تخوف الحكومات العربية من الدور الشعبي الرقابي.

- ✦ عدم رغبة كثير من الهيئات والمنظمات العربية التي تعمل في مجال رقابة الأغذية في إشراك جهات شعبية في الرقابة والفحوصات المخبرية.
- ✦ عدم إدراك المواطن العربي بحقوقه المشروعة وتدني ثقافته الاستهلاكية.
- ✦ عدم وجود جهات تمويل محلية أو عالمية تدعم هذه المناشط.
- ✦ تمركز جمعيات حماية المستهلك في المدن الكبيرة (العواصم) أفقد تلك الجمعيات تعاطف سكان الريف.
- ✦ سيطرة بعض الحكومات بطريقة غير مباشرة على تلك الجمعيات مما أفقدها دورها الأصيل.
- ✦ ضعف الإتحاد العربي لحماية المستهلك مما أفقده التواصل مع بقية الدول العربية.
- ✦ ضعف مشاركة جمعيات حماية المستهلك في المؤتمرات والمنتديات العالمية التي لها علاقة مع المستهلك.

توصيات عامة:

بنيت هذه التوصيات على واقع الممارسات التي جلبتها سياسات انفتاح الأسواق العالمية من ناحية، وأوضاع إنتاج وتوفر السلع الغذائية بالدول العربية من ناحية أخرى. هذا بالإضافة إلى الظروف المناخية والبيئة، وارتفاع معدلات التلوث مثل التلوث بالغازات الذي أدى إلى ارتفاع معدلات درجة حرارة الكون التي أثرت بشكل مباشر على الدورات البيولوجية الطبيعية، ومنها الغذاء.

فبالنسبة لانفتاح الأسواق العالمية وكما تمت الإشارة إليه سابقاً، فإن المستهلك العربي ظل الأضعف بين كافة شرائح تلك المجتمعات، جاهلاً حقوقه، مما عرضه للكثير من حالات الغش والتدليس والتعامل معه بسلبية، وإجباره على الشراء بلا خيار والقبول بلا اختيار، وقبول شعار "السلع لا تسترد أو تستبدل". كما أن تميز مواصفات الصادرات على مواصفات الاستهلاك المحلي، بعدد من الدول العربية، يعتبر أحد المظاهر التي أوجدت تفضيل المستهلك على آخر دون وجه حق، والضحية الأولى هو المستهلك العربي.

وفي جانب أوضاع إنتاج الغذاء بالدول العربية فإن الموارد الطبيعية والقدرات البشرية التي تتمتع بها الدول العربية وما توفره للمواطن العربي من سلع وخدمات ومدى تطابقها مع المواصفات القياسية والاشتراطات الفنية المطلوبة، قد أوجدت معادلة جديدة على علاقة الدولة مع المجتمع المدني، تركز على تحقيق الأهداف الكلية التي تحقق رفاهية المواطن، وبالمقابل يلتزم المواطن بأداء واجباته لينال حقه، الأمر الذي يستوجب التخطيط العلمي المتناغم المتكامل بما يؤدي إلى مقابلة متطلبات تلك المجتمعات في المرحلة الحالية وفي خطته وبرامجه المستقبلية ما يستوعب احتياجات المراحل القادمة التي تصب في تقوية العلاقة بين المواطن والدولة.

وتتمثل أهم التوصيات في هذا الصدد فيما يلي:

- 1- أن تسعى الدول العربية في استصدار قوانين خاصة بالرقابة الغذائية.
- 2- أن تبدأ الدول العربية في إنشاء مؤسسة خاصة برقابة الغذاء - والاستفادة من تجارب الدول الأخرى، بريطانيا، المملكة العربية السعودية.

- 3- أن تبدأ الدول العربية في إدخال مسابقات في الجامعات والمعاهد العليا لتدريب الكوادر في مجال الغذاء، رقابة، تفتيش، اختبار، نظم قانونية وتشريعية.
- 4- أن تبدأ الدول العربية ببرامج تأهيل مختبرات الفحص للاعتماد العالمي ويشهر عنها بوسائل الإعلام المختلفة.
- 5- أن تحدد مختبرات معينة في البلاد العربية تملك الكفاءة والاعتماد لتكون مرجعاً يحتكم إليه عند حدوث المنازعات.
- 6- المناداة على القطاع الخاص للاستثمار في مجالات: إنشاء مختبرات الفحص، شركات التفتيش قبل الشحن، صناعة الأجهزة المخبرية والمواد الكيميائية والوسائط الميكروبية ومعينات الفحص والتفتيش الأخرى.
- 7- تشجيع الاستثمار العربي والاستفادة من إمكانيات الدول العربية في إقامة مشروعات مشتركة توجه للأمن الغذائي العربي.
- 8- أن تشجع أجهزة الرقابة الحكومية العربية قيام جمعيات حماية المستهلك وجمعيات حماية البيئة مع توفير الدعم الممكن.
- 9- إن تصدر كل دولة عربية " قانون حماية المستهلك " وعلى الإتحاد العربي لجمعيات حماية المستهلك توفير أنموذج لذلك القانون تهدي به الدول.
- 10- تكثيف التدريب المتخصص للكوادر العربية في مجال المفحوصات المخبرية المتقدمة مثل فحص، الدايكوسينات، بقايا المبيدات، المعادن الثقيلة، المواد المشعة، بقايا الهرمونات، بقايا المواد العضوية الصناعية الخطرة، الميكروبات الخطرة، سميات الميكروبات، وغيرها، وصيانة الأجهزة ومعايرتها.
- 11- التدريب الميداني المكثف لأجهزة التفتيش الغذائي العربية، مثل سحب أو اختيار العينات، الفحوصات الميدانية السريعة، كتابة التقارير الفنية، التدريب على تطبيق المواصفات القياسية والضوابط الفنية.
- 12- وضع دليل لكل الاختبارات التي يعتمد عليها، التفتيش على الغذاء، الاختبارات المعملية مع تحديد رسوم الخدمات والفترة الزمنية التي يستغرقها التقرير الفني.
- 13- وضع قائمة بأسماء شركات التفتيش العالمية التي تتعامل معها الدول وتوضيح عناوينها.

- 14- المناداة على البنوك العربية والتعامل مع شركات التفتيش العالمية عند فتح الاعتمادات بالتنسيق مع الأجهزة الرقابية، وفقاً لأي ممارسات خاطئة قد تحدث في قيام الرقابة الخارجية.
- 15- وضع نظام يحكم استيراد المبيدات الحشرية والحشائشية.
- 16- أن تولي الدول العربية اهتماماً خاصاً بالمواقع التي تتواجد فيها المواد العضوية الخطرة المعروفة "بالدسنة القنرة" واعتمادها نظاماً يضمن التخلص الآمن من تلك المخلفات.
- 17- أن تكون المنظمة العربية للتنمية الزراعية آلية لمتابعة انفاذ تلك التوصيات.

الأوراق القطرية

سلامة الأغذية المستوردة في تونس

إعداد: المهندس الزراعي/ محمد الباجي، وزارة الفلاحة والموارد
المائية - الإدارة العامة لحماية ومراقبة جودة المنتجات
الفلاحية

سلامة الأغذية المستوردة في تونس

إعداد: المهندس الزراعي / محمد الباجي

عن وزارة الفلاحة والموارد المائية

الإدارة العامة لحماية ومراقبة جودة المنتجات الفلاحية

بتاريخ 17 ماي 2008

تشهد حركة التجارة الخارجية وتبادل السلع بين الجمهورية التونسية وسائر بلدان العالم تطوراً كبيراً منذ أكثر من عقدين، كما تضاعف ميزان التبادل التجاري عندما انخرطت تونس في المنظمة العربية للتجارة. وبقدر ما يكتسبه هذا التبادل التجاري الحر من أهمية اقتصادية وإنعاش للقدرة الشرائية للمواطن وفسح المجال للتنافس النزيه وإعطاء مزيد من الدفع للصناعة المعملية المحلية والمؤسسات الوطنية كي تلتحق بنظيراتها في البلدان المصنعة، بقدر ما يشكل التقليل من الحواجز الجمركية في حد ذاته، وفتح الحدود على مصراعيها، تهديداً لسلامة البلد المورد وخطراً كامناً على الإنسان والحيوان والنبات لذا سارعت تونس ومنذ العشرية الأخيرة للقرن المنقضي، إلى وضع جملة الأطر المؤسسية والتشريعية لتنظم سلامة الأغذية المستوردة قصد ضمان حماية وصحة المستهلك، نورد في السياق التالي البعض منها على سبيل الذكر لا الحصر:

جملة من القرارات الصادرة عن وزارة التجارة تضبط وتضيف وتعديل قائمة المواد المستوردة والتي تخضع لزوماً إلى المراقبة الفنية عند التوريد والتصدير، انطلاقاً من القرار الصادر عن وزير الاقتصاد بتاريخ 30 أغسطس 1994. الأمر 2000.668 بتاريخ 26 مارس 2002 يتعلق بتنظيم تدخل الأطباء البيطرية والأعوان المكلفين بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير.

القانون عدد 99.24 بتاريخ التاسع من مارس 1999 ويتعلق بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير.

القرار المؤرخ في 14 نوفمبر 2000 والذي يضبط شكل ومحتوى وثيقة المراقبة الفنية عند التوريد.

الأمر 99.767 بتاريخ الخامس من شهر أبريل 1999 المتعلق بإنشاء الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات ANCSEP. في صلب وزارة الصحة العمومية.

الأمر 2001.790 بتاريخ 29 مارس 2001 الضابط لهيكل الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات متبوع بالقرار المؤرخ في 15 يناير 2002 والمتعلق بضبط قائمة المنتجات الخاضعة لنشاط الوكالة.

القانون عدد 92.72 بتاريخ الثالث من شهر أغسطس 1992 والمنقح للتشريع الجاري به العمل في ميدان حماية النباتات، ويتضمن في فقرته الرابعة المراقبة الصحية النباتية عند نقاط العبور.

الأمر المتعلق ببعث المركز الفني للصناعات الغذائية CTAA.

الأمر المتعلق ببعث مركز البيوتكنولوجيا ببرج السدرية CBBC.

الأمر المتعلق ببعث المركز الوطني لليقظة الصحية الحيوانية.

قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 26 مايو 2000 المتعلق بضبط قائمة المخابر المؤهلة لإجراء التحاليل والفحوصات في إطار المراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير.

القرار 98.2413 بتاريخ 30 نوفمبر 1998 والمنظم للمعهد الوطني للبحث والتحليل الفيزيائي والكيميائي.

2. أما فيما يتعلق بمتطلبات استيراد الأغذية إلى التراب التونسي:

فقد سعت تونس إلى سن جملة من القوانين والنصوص التشريعية والتنظيمية، وكذلك في نطاق معاهدات واتفاقات ثنائية تبرم مع الدول الشقيقة والصديقة، على أن تكون كل شحنة مواد غذائية مصحوبة بالشهادات والوثائق اللازمة والتي لا بد أن تتضمن حداً أدنى من المعلومات حول هذه الشحنة، بما فيها شهادات التحاليل المختلفة والتي عادة ما تقوم بها مخابر دولية معترف بكفاءتها. كما تقوم السلطات التونسية، أيضاً بالتحري بإجراء تحاليل أخرى إضافية لدى مختبرات وطنية مؤهلة لإجراء التحاليل والفحوصات بمقتضى قرار وزاري، ونخص بالذكر منها تحاليل الإشعاع النووي Radioactivité والتي تخضع لها كل المواد الواردة دون استثناء.

3- إجراءات الكشف والرقابة على الأغذية المستوردة بالدولة:

تتم هذه الإجراءات بصفة تكاد تكون آلية على كل شحنات الأغذية الواردة إلى التراب التونسي، بحيث يقوم مراقبون متعدّدو الاختصاصات يمثلون وزارات التجارة والصحة العمومية والفلاحة برفع عينات ممثلة للشحنات الواردة على البلاد في كامل نقاط العبور الجوية والبحرية والبرية ويفوق عددها الثلاثين نقطة عبور، وترسل العينات إلى المخابر المؤهلة، حيث تجرى التحاليل اللازمة، ولا يسمح في التصرف في البضاعة الموردة إلا بعد أن تظهر نتائج التحاليل.

كما أن هناك فرقاً للرقابة الاقتصادية، تتولى بدورها مراقبة السلع المعروضة في الأسواق والمحلات التجارية على مدى العام وخصوصاً في فترات ذروة الاستهلاك مثل شهر رمضان، فتقوم برفع المخالفات وتحجز السلع المشكوك في سلامتها وغالباً ما تغلق المحلات المخالفة لفترات متفاوتة حسب درجة خطورة المخالفة المرتكبة.

4- مدى العمل بشهادات المطابقة والاعتماد:

بادرت السلطات التونسية خلال السنوات الأخيرة إلى إبرام اتفاقيات ثنائية بالخصوص مع بعض الدول العربية الشقيقة، وخصوصاً أعضاء إتحاد المغرب العربي، وتم بمقتضى هذه الاتفاقيات الاعتماد المتبادل للوثائق الرسمية. كما إنضمت إلى هذا الاعتماد بلدان أخرى شقيقة ومنها المملكة الأردنية الهاشمية وجمهورية مصر العربية.

5- التجارب والنماذج الرائدة في مجال سلامة الأغذية بالدولة:

سبق لتونس أن واجهت جملة من الأزمات والآفات التي كانت تهدد الثروة الحيوانية والقطيع لمجرد أنها اندلعت في أقطار مجاورة أو حتى بلدان نائية، ونخص بالذكر منها الذبابة اللولبية التي ظهرت في القطر الليبي في ثمانينات القرن الماضي وأتلفت آلاف الرؤوس من القطيع أو فيروس أنفلونزا الطيور الذي ظهر في السنوات الأخيرة وأزهق أرواح العديد من الأشخاص الذين كانت لهم صلة متينة وقريبة بالدواجن، أظهرت ولحسن الحظ، السلطات التونسية درجة من اليقظة والمراقبة والمتابعة الدقيقة واليومية مكنها من اجتياز هذه الأوقات الحرجة، وهي لا تزال متربصة ومتيقظة خصوصاً على مستوى نقاط العبور للحد من تسرب أية أمراض أو آفات مماثلة.

كما تجدر الإشارة إلى الدور الريادي الذي يلعبه المعهد الوطني للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات والذي يسهر على سلامة المواطن التونسي في كل ما يتداول في البلاد من منتجات غذائية وكذلك الشأن بالنسبة للمركز الفني للصناعات الغذائية والمختبر المركزي للبلاد التونسية، والكل يقوم في حدود المهام الموكولة إليه، بدور مهم وأساسي على مستوى السلامة والأمن الغذائيين.

ويشير في هذا الصدد سماحة السيد رضا بن مصباح كاتب الدولة لدى وزير التعليم العالي المكلف بالبحث العلمي، في أحد تصريحاته أن: قطاع الصناعات الغذائية يحتل منذ سنوات مكانة مرموقة في الاقتصاد التونسي وأن شبكة متعددة الفروع من مؤسسات التعليم العالي وهياكل بحث تم تشريكها إضافة إلى توفر الكوادر المختصة في عديد الميادين كالصحة والبيئة والصناعة والزراعة، ما من شأنه أن يخدم البيوتكنولوجيا وبالأخص البيوتكنولوجيا النباتية ويدفعها إلى الأمام. وهنا يجب ألا ننسى أن قطاع الصناعات الغذائية يساهم بنسبة 3,2 في المائة من المنتج الداخلي الخام وبنسبة 10,3 في المائة من الصادرات.

هذا ويشكل مشروع تدعيم الخدمات الفلاحية الممول من قبل البنك الدولي فرصة مهمة للمخابر الحكومية التابعة لوزارة الفلاحة والموارد المائية كي ترتقي إلى الإعتمادية وتضطلع بالمهام ذاتها التي تؤديها مثيلاتها في البلدان النامية، ويمكن بالتالي الاستئناس بالتحاليل التي تقوم بها والتي على درجة عالية من الحرفية.

6. مشاكل ومحددات نظم سلامة الأغذية بالدولة:

يشغل موضوع النباتات المحورة جينياً OGM بال الأوساط العلمية والمؤسسات الفنية وأصحاب القرار في عدة بلدان نامية وحتى المتقدمة منها، والكل يعلم أن عديد البلدان في العالم أصبحت تعتمد هذا النوع من الكائنات في العلف الحيواني وبعض الزيوت النباتية وكذلك لأغراض أخرى رغم ما أشيع عنها من أخطار على صحة الإنسان، واحتوائها لمواد سرطانية ومنها ما يهدد الإنجاب وغيره لدى الإنسان. بعض التجارب التي أجريت في الصين أظهرت كذلك أن لهذه المواد أيضاً مزايا لما تستخدم المنتوجات المتأنتية منها في علاج بعض العاهات والأمراض المستعصية كالأررز الذهبي في علاج عمى الأطفال، وأيضاً مزايا أخرى لهذه المواد كالنباتات المقاومة للجفاف أو التطعيم Vaccins، ويبقى غياب الإعلام الصحيح والمنطقي حول الكائنات المحورة جينياً، في المسالك التجارية هو المشكل.

ولنا أن نضيف لهذا أنه هناك غياب كلي للتنسيق الدولي حول التأشير Etiquetage على هذه المواد أو ذكر أصلها Origine أو من أين تتحدر Traçabilité، وهناك دراسة أجريت في تونس بين سنتي 2005 و2006 لتحديد الأخطار الصحية المنجرة عن استهلاك مواد غذائية محتوية على م م ج، أظهرت انعدام تشريع خاص بها وكذلك غياب إجراءات إدارية من شأنها إعلام المستهلك.

وهنا تجدر الإشارة إلى أن النصوص القانونية المنظمة لتداول الكائنات المعدلة جينياً بتونس على وشك الصدور، وهي الآن على مستوى الوزارة الأولى.

7. مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة بالدولة:

إن خير ما يمكن تطويره على مستوى نظم سلامة الأغذية هو تدعيم شبكة المراقبة الحدودية بالزاد البشري المختص وأيضاً بالأجهزة والمعدات الحديثة والمتطورة، وكذلك الإلمام بكل المستجدات على الصعيد الدولي في مضمار الصحة الحيوانية والنباتية. كما أن التثبّت من مصادر الأغذية الواردة على البلاد ومحتوياتها ومدى صلاحيتها للاستهلاك الآمي أو الحيواني أمر ضروري، يستوجب التدعيم من خلال النصوص القانونية والتنظيمية الترتيبية التي تسن حسب المعطيات الراهنة والمستجدات التي تشهدها الساحة الدولية يوماً بعد يوم، كل هذا لا بد أن يدعمه التقدم العلمي والتقني وجاهزية المخابر لاستكشاف كل جديد.

8. مقترحات ومجالات التنسيق والتعاون لضمان سلامة الأغذية المستوردة على المستويين الإقليمي والقومي بالوطن العربي:

على كلا المستويين، سواء كان إقليمياً أو قومياً، يجدر بالأقطار العربية أن تفتح فيما بينها مسالكاً للتشاور والتحاور حول تجارب وإنجازات كل قطر في مضمار سلامة الأغذية المستوردة. كما هو الحال بالنسبة لورشة العمل الحالية والتي جاءت بمبادرة من المنظمة العربية للتنمية الزراعية وتحت إشراف جامعة الدول العربية تشكل فرصة مهمة للتعرف على ما وصل إليه الأشقاء عبر أنحاء الوطن العربي من إنجازات تستحق الإشادة بها ويمكن أن يحذو حذوها كل طرف مشارك إذا ما استأنس في تجربة الأشقاء ما من شأنه أن يعود عليه أو على البلد الذي يمثلته بالنفع.

سلامة الأغذية المستوردة في المملكة العربية السعودية

إعداد: المهندس/ أحمد بن سعود المشهدي، رئيس قسم الصناعات
الغذائية والقياسات الإشعاعية بالمركز الوطني لبحوث
الزراعة والثروة الحيوانية - وزارة الزراعة - الرياض -
المملكة العربية السعودية

سلامة الأغذية المستوردة في المملكة العربية السعودية

إعداد: المهندس / أحمد بن سعود الشهدي

رئيس قسم الصناعات الغذائية والقياسات الإشعاعية
المركز الوطني لبحوث الزراعة والثروة الحيوانية
وزارة الزراعة - الرياض - المملكة العربية السعودية

إن توفير الغذاء بشكل سليم وآمن له أهمية كبيرة ليس فقط على الجانب الصحي ووقاية المستهلكين من الأمراض الناشئة عن تلوث الغذاء ولكن أيضاً له تأثير اقتصادي ويمكن تلخيص أهمية توفير غذاء آمن فيما يلي:

- 1- السلامة العامة من الآثار المباشرة والتراكمية التي يسببها الغذاء غير الصحي.
- 2- وقاية المستهلكين من التسمم الناتج عن الغذاء الملوث سواء من الناحية الجرثومية أو الكيميائية أو الإشعاعية.
- 3- حماية الاقتصاد الوطني من الخسائر الناجمة عن هدر الوقت والجهد والمال.
- 4- تقليل الخسائر الاقتصادية الناشئة عن علاج الإصابات المرضية من الأغذية غير الصحية.
- 5- ضمان جودة الغذاء التغذوية.

وفي المملكة العربية السعودية تقوم عدد من الجهات الحكومية بمراقبة الأغذية المستوردة ووضع القوانين والتشريعات، وهي وزارة الزراعة ووزارة التجارة ووزارة الشؤون البلدية والقروية والهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس.

فوزارة الزراعة هي المسؤولة عن المنتجات المستوردة الحيوانية الحية والنباتية الطازجة حيث يتم فحص هذه المنتجات من النواحي التالية:

- 1- الأمراض (كالسالمونيلا والبروسيللا والحمى القلاعية وأنفلونزا الطيور وغيرها) وأثرها على الحيوانات.

2- المتبقيات كمتبقيات المبيدات ومتبقيات الأدوية كالمضادات الحيوية والسموم الفطرية والمهرمونات.

3- الفحص الجرثومي (كالكليفورم وايشريشياكولاى السالمونيلا.....).

4- الفحص الظاهري والإصابات الحشرية.

5- الفحص الإشعاعي (سواء التلوث الإشعاعي أو المعاملة بالتشعيع).

6- الأغذية المعدلة وراثياً Gmo.

هذا ويتم تطبيق المواصفات القياسية السعودية أو الدولية على نتائج التحاليل والفحوصات حيث يتم فحص هذه المنتجات في مختبرات وزارة الزراعة ومختبرات بعض الجهات الحكومية والأهلية الأخرى.

وهناك عدد من المحاجر البيطرية والنباتية في عدد من منافذ المملكة وهي:

1 - نقاط الدخول البرية وتشمل:

- أ- الطوال الخضراء (على الحدود السعودية اليمنية).
- ب- حالة عمار والحديثة (على الحدود السعودية الأردنية).
- ج- جديدة عرعر (على الحدود السعودية العراقية).

2 - نقاط الدخول الجوية وتشمل:

- أ- مطار الملك خالد الدولي (الرياض).
- ب- مطار الملك فهد الدولي (الدمام).
- ج- مطار الملك عبدالعزيز الدولي (جدة).

3 - نقاط الدخول البحرية وتشمل:

- أ- ميناء الملك عبدالعزيز (الدمام - الخليج العربي).
- ب- ميناء جدة الإسلامي (جدة - البحر الأحمر).
- ج- ميناء جازان (جازان - البحر الأحمر).

4 - المحاجر البرية البينية مع باقي دول مجلس التعاون:

- أ- الرقعي (الحدود السعودية الكويتية).
- ب- البطحاء (الحدود السعودية الإماراتية وللتبادل التجاري مع سلطنة عمان).
- ج- سلوى (الحدود السعودية القطرية).
- د- جسر الملك فهد (الحدود السعودية البحرينية).

هذا وهناك عدد من الأنظمة واللوائح خاصة بشؤون الزراعة وهي:

أولاً- نظام المبيدات لدول مجلس التعاون ويشمل البيانات الخاصة بنوعية وفعالية المبيدات في المجال الزراعي تسجيلها واستيرادها وتداولها أو تصنيعها محلياً وتصديرها وأنواع وأسماء المبيدات المسموحة أو المحظورة استخدامها كما يشمل العقوبات والغرامات على المخالفات.

ثانياً- نظام (قانون الحجر الزراعي لدول الخليج العربية ولائحته التنفيذية بالمملكة العربية السعودية).

ويهدف النظام (القانون) إلى منع دخول الآفات الزراعية وانتشارها وحماية البيئة والموارد النباتية وتسهيل التجارة، أما اللوائح التنفيذية وهي القرارات الوزارية المتعلقة بالحجر الزراعي والتي يصدرها الوزير من وقت لآخر وتشمل اللائحة التنفيذية تحديد نقاط (منافذ) الدخول والشحنات المستوردة والشحنات المصدرة والعبارة ووسائل نقل الشحنات والعقوبات التي تطبق على مخالفتي أحكام نظام (قانون) الحجر الزراعي لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

ثالثاً- نظام (قانون) الحجر الزراعي البيطري في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربي ولائحته التنفيذية بالمملكة العربية السعودية.

ويهدف النظام إلى حماية الإنسان والثروة الحيوانية من الأمراض حيث يتم الحجر البيطري على الإرساليات الحيوانية ومنتجاتها ومشتقاتها من أجل مراقبتها وإجراء الاختبارات اللازمة عليها قبل دخولها والتأكد من سلامتها وصلاحياتها، وتشمل اللائحة التنفيذية لنظام (قانون) الحجر البيطري بالمملكة العربية السعودية مواد خاصة بالاستيراد (كالشهادات الصحية وأذن الاستيراد والحظر والفحص المخبري) وتحديد نقاط الدخول السابق ذكرها في الحجر

الزراعي ومواد خاصة بالتصدير (كشهادة المنشأ وأذن التصدير والفحص المخبري) ومواد خاصة بالحجر الحيواني (الحجر، والفحص، مراقبة الحيوانات) ومواد خاصة بالمخالفات والعقوبات.

إما بالنسبة لوزارة التجارة والصناعة فهي مسئولة عن المنتجات الغذائية المصنعة المستوردة حيث توجد عدة مختبرات تابعة لوزارة التجارة لمراقبة الجودة النوعية لفحص وتحليل عينات من إرساليات المواد الغذائية المستوردة لغرض الإفراج الجمركي بعد التأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات القياسية السعودية وهذه المختبرات هي:

1- مختبر مراقبة الجودة النوعية في جدة:

وللمختبر فرعان في كل من ميناء جدة الإسلامي ومطار الملك عبدالعزيز بجدة للمساهمة في سرعة الإفراج عن المنتجات الواردة، ويقوم هذا المختبر بالأنشطة الآتية:

أ- تحليل العينات الواردة من الميناء بجدة والمطار والمنافذ البرية والبلديات والجهات الحكومية الأخرى حيث يقوم المختبر بالفحص الظاهري والتحليل الكيميائي والجراثيمي بالإضافة إلى الكشف عن المبيدات الحشرية والمعادن الثقيلة.

ب- العينات الواردة من البلديات.

ج- العينات الواردة من فروع الوزارة.

2- مختبر مراقبة الجودة النوعية بالدمام:

ومهمته فحص العينات الواردة من مختلف منافذ المنطقة الشرقية من المملكة سواء البحرية أو الجوية أو البرية وكذلك من لجان ضبط الغش التجاري وبعض المؤسسات الحكومية الأخرى.

ويقع هذا المختبر بميناء الملك عبدالعزيز بالدمام على مساحة 30000 م² ويحتوي المختبر على ما يزيد على مائتي جهاز مختلف موزعة على ستة عشر قسماً ومن هذه الأجهزة الحديثة جهاز (G.c.m.s) والخاص بالكشف عن بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية

في حدود تصل إلى جزء في البليون، كما يوجد جهاز للكشف عن المعادن الثقيلة والسامة كالزرنيخ والزنابق والرصاص في حدود تصل إلى جزء في البليون.

3- مختبر مراقبة الجودة النوعية المركزي بالرياض:

ويعتبر هذا المختبر من المختبرات الرئيسية والمهمة التي قامت وزارة التجارة بإنشائها وتزويدها بأحدث الأجهزة العلمية المتطورة ويقوم هذا المختبر بإجراء التحاليل اللازمة للإفراج، والتي ترد إليه مباشرة من ميناء الملك عبدالعزيز وكذلك إجراء التحاليل التي ترد إليه من مطار الملك خالد الدولي بالرياض وكذلك العينات التي ترد إليه من مفتشي وزارة التجارة ومفتشي البلديات.

4- مختبر مراقبة الجودة النوعية بالحديثة:

ومهمته تحليل العينات التي ترد إليه من المنفذ، كما يقوم بالتعاون مع عدد من الأجهزة الحكومية في استقبال العينات التي ترد إليه من تلك الجهات مثل البلديات والشئون الصحية ولجان الغش التجاري وإخضاعها للفحوصات، ويحتوي المختبر على معامل للتحاليل الجرثومية والكيميائية والكشف عن الزيوت والدهون والمعادن الثقيلة كما يضم قسماً للمبيدات الحشرية والسموم وآخر للمضادات الحيوية والهرمونات.

5- مختبر مراقبة الجودة النوعية بحالة عمار:

ويحتوي على عدد من الأجهزة الحديثة كأجهزة التحليل الكروماتوجرافي والامتصاص النوري والميكروسكوبات الإلكترونية وغيرها كما يحتوي المختبر على قسم خاص بالكمبيوتر يقوم بتسجيل نتائج التحاليل المخبرية الواردة للمختبر كما يقوم بربط مختبر حالة عمار بمختبرات الجودة النوعية الأخرى بإرسال نتائج التحاليل لتبادل المعلومات، وهناك عدد من الأنشطة التي يقوم بها المختبر مع عدد من الدوائر الحكومية بإجراء التحاليل الكيميائية والجرثومية للمواد الغذائية التي تقوم بإرسالها إليه وبالتالي تزويد هذه الدوائر الحكومية بالنتائج المتحصل عليها ومنها:

أ - جمرک حالة عمار:

هو الجهة الحكومية الرئيسية التي تتعاون مع المختبر حيث يقوم بإرسال عينات من المواد الغذائية التي ترد عن طريقه لأسواق المملكة كما يرسل كل من جمرک الدرة وجمرک الحديثة وجمرک جديدة عرعر عينات من المواد الغذائية للمختبر لغرض فحصها.

ب - البلديات:

ترسل كل من بلدية تبوك وبلدية حقل عينات دورية من مياه الشرب لإجراء التحاليل الكيميائية والجرثومية عليها وكذلك ترد عينات من البلديات الأخرى مثل تيماء، ضباء والوجه لإجراء التحاليل عليها للتأكد من صلاحيتها للاستعمال الآدمي ولكن على فترات متفرقة كما ترسل هيئات ضبط الغش التجاري لبلدية تبوك وبلدية حقل عينات من المواد الغذائية المعروضة في الأسواق للتأكد من صلاحيتها للاستعمال الآدمي من عدمه.

6 - مختبر مراقبة الجودة النوعية بجازان:

ويهدف إلى أحكام الرقابة على السلع الغذائية التي ترد إلى المملكة عبر المنافذ سواء كانت بحرية أو جوية أو برية ضماناً لحماية المستهلك من خطر انتشار الأمراض عن طريق استهلاك مواد غذائية فاسدة أو ضارة بالصحة أو محرمة شرعاً، كما يهدف أيضاً لضمان تطبيق المواصفات القياسية السعودية على المنتجات ومنع دخول غير المطابق منها لأسواق المملكة كما يقوم بتقديم خدماته للجمارك التالية:

- أ- جمرک ميناء مطار جازان.
- ب- جمرک منفذ الطوال.
- ج- جمرک مطار أبها.
- د- جمرک الخضراء بنجران.
- هـ- الشؤون الصحية والبلديات والمجمعات القروية.

7 - مختبر مراقبة الجودة النوعية بالجبيل:

ويقع على ساحل الخليج العربي ويقوم المختبر بإجراء الكشف على المواد الغذائية من النواحي الكيميائية والجرثومية والإشعاعية ويقوم المختبر بإجراء تحاليل العينات الواردة إليه من عدد من الجهات الحكومية بالجبيل.

8 - مختبر مراقبة الجودة النوعية بسلاوى:

يحتوي على أقسام مثل: اللحوم والأسماك وقسم الفسح الإشعاعي، ويقوم بإجراء التحاليل للعينات الواردة إليه من دولة قطر.

9 - مختبر مراقبة الجودة النوعية بجديدة عرعر:

ويقوم بتحليل العينات الغذائية الواردة إليه للفسح وبخاصة التي ترد مع الحجاج. هذا وهناك مندوبون من وزارة التجارة ووزارة الشؤون البلدية والقروية يقوموا بمراقبة الأغذية في الأسواق المحلية، حيث إن وزارة الشؤون البلدية والقروية مسئولة عن أخذ وتحليل العينات الغذائية سريعة التلف الموجودة في الأسواق وذلك لمعرفة مدى سلامة المنتجات الغذائية ومطابقتها للمواصفات المحلية والدولية.

كما تقوم الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بوضع التشريعات والمواصفات القياسية التي يتم تطبيقها من قبل الجهات الرقابية التنفيذية المشار إليها أعلاه وذلك للمنتجات المحلية والمستوردة، هذا وقد اعتمدت الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس 670 مواصفة قياسية غذائية سعودية تمثل حوالي 26.3% من إجمالي المواصفات المعتمدة، كما إن هناك ما يربو على 320 مشروع مواصفة قياسية سعودية غذائية تمثل ما يقارب 22.9% من إجمالي المشاريع السعودية، وتصنف المواصفات السعودية إلى فئتين:

أ- المواصفات القياسية السعودية الإلزامية: وهي تلك المتعلقة بالصحة والسلامة وحماية المستهلك والمصلحة العامة وهي إلزامية التطبيق.

ب- المواصفات السعودية الاختيارية: وهي المواصفات المتعلقة بمواضيع ذات طبيعة إرشادية ولا تحتاج إلى إلزام مثل المصطلحات الفنية.

وتشمل القطاعات الرئيسية للمواصفات القياسية السعودية والتي تتعلق بسلامة الغذاء ما يلي:

أولاً- الممارسات الصحية في المنشآت الغذائية ومنها:

أ- م.ق.س 1984/220 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

ب- م.ق.س 2002/2176 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

ج- م.ق.س 2001/1903 "الاشتراطات الصحية لإنتاج وتصنيع الحليب".

د- م.ق.س 1998/959 "الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها".

ثانياً- م.ق.س 2005/457 فترات صلاحية المنتجات الغذائية، وتحتوي على:

أ- فترات صلاحية إلزامية للمنتجات سريعة الفساد وأغذية الأطفال.

ب- فترات صلاحية اختيارية للمنتجات الغذائية الأخرى.

ج- تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

د- العوامل التي قد تؤثر على صلاحية المنتج.

هـ- طريقة التعبئة ونوعيتها وظروف النقل والتخزين.

ثالثاً- المواصفات القياسية السعودية الخاصة بالمواد المضافة المسموح بإضافتها للمنتجات الغذائية ومنها:

أ- م.ق.س 1998/106 "المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية".

ب- م.ق.س 1998/285 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".

ج- م.ق.س 1994/678 "مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".

د- م.ق.س 1994/677 "المواد الحافظة المسموح باستخدامها في الأغذية".

هـ- م.ق.س 1994/709 "المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح بها في المنتجات الغذائية".

و- م.ق.س 1984/284 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية".

رابعاً- المواصفات القياسية السعودية الخاصة بتشجيع الأغذية وتشمل:

أ- م.ق.س 1999/1542 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول".

ب- م.ق.س 1999/1549 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية".

ج- م.ق.س 2005/2314 "الاشتراطات العامة للأغذية المحفوظة بالتشعيع".

د- م.ق.س 2005/2315 "الاشتراطات الخاصة بتشغيل منشآت تشعيع الأغذية".

خامساً- الحدود الميكروبيولوجية للأغذية وطرق الكشف عن الأحياء الدقيقة ومنها:

أ- م.ق.س 1999/1556 "الحدود الميكروبيولوجية في المواد الغذائية".

ب- م.ق.س 1994/569 "ميكروبيولوجي - إرشادات عامة لطرق الكشف عن السالمونيلا".

ج- م.ق.س 1994/590 "ميكروبيولوجي - إرشادات عامة لعد ايشريشياكولاي بطريقة العد الأكثر احتمالاً".

د- م.ق.س 1994/756 "ميكروبيولوجي - إرشادات عامة لعد بكتريا الكليفورم - طريقة عد المستعمرات".

هـ- م.ق.س 1995/589 "الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".

سادساً- الملوثات الكيميائية في الأغذية:

أ- حدود العناصر المعدنية الثقيلة الملوثة للمنتجات الغذائية.

ب- م.ق.س 1984/132 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية وتختص بطرق تقدير بعض العناصر وهي: الزرنيخ، الرصاص، النحاس، الحديد، الزنك، القصدير، الزئبق.

ج- الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية.

د- م.ق.س 1994/710، 1994/711 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا المبيدات والآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول والجزء الثاني.

هـ- بقايا الأدوية البيطرية كالمضادات الحيوية والهرمونات.

سابعاً- بقاءا المبيدات والسموم الفطرية ومنها:

- أ- م.ق.س 1994/710 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول.
- ب- م.ق.س 1994/711 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الثاني.
- ج- م.ق.س 1998/1151 "الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.

ثامناً- م.ق.س 1995/1 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة وتحتوي على الاشتراطات العامة الواجب توفرها في بطاقة المواد الغذائية المعبأة والمكونات واسم المنتج وعنوانه وتاريخ الصلاحية وبلد المنشأ والبيانات التغذوية وظروف النقل والتخزين.

متطلبات استيراد الأغذية في المملكة العربية السعودية:

يجب أن تكون جميع الإرساليات عن طريق منافذ الدخول المعتمدة المذكورة سابقاً

أولاً- الواردات الزراعية:

- 1- التسجيل (وتدخل قاعدة البيانات).
 - 2- التحقق من الشهادات والمستندات.
- والمستندات المطلوبة مع الرسالة الواردة تتضمن ما يلي:
- أ- شهادة الصحة النباتية صادرة من السلطة المختصة في البلد المصدر.
 - ب- شهادة المنشأ.
 - ج- أن الاستيراد.
 - د- شهادات التحليل.
 - هـ- مستندات الشحنة ويتم التدقيق للتحقيق من بياناتها بخاصة نوع السلعة، الكمية، بلد المنشأ، اسم المستورد.

3- قبول أو رفض فحص الرسالة:

يحظر المحجر الحيواني والنباتي المستورد ويرفض فحص الرسالة في حالة السلع المحظور دخولها للمملكة أو إذا لم يقدم المستورد المعلومات والمستندات المطلوبة.

4- بالنسبة للفاكهة والخضروات يجب أن تكون وسائل النقل مبردة.

ثانياً- الواردات الحيوانية:

بعد الحصول على إذن الاستيراد فإنه يجب أن تصحب الإرساليات والأعلاف الحيوانية الواردة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية من أي دولة أو منطقة خارج الدول الأعضاء لغرض الاستهلاك أو التصنيع أو غير ذلك بالمستندات التالية:

أ- شهادة صحية بيطرية رسمية من البلد المصدر سارية المفعول وتوضح العلامات المميزة ومنشأها وأنه قد جرى فحصها قبل شحنها مباشرة وإنها خالية من الأمراض البوائية والمعدية التي تحددها الجهة البيطرية المختصة وأن تكون الشهادة موقعة ومختومة بالختم الرسمي ومعتمدة.

ب- تقرير من ربان السفينة أو قائد الطائرة أو المسئول عن وسيلة النقل بشأن أي نفوق أو نقشي أي مرض بين الحيوانات المستوردة أثناء السفر وبأنها لم تخلط أي حيوانات أخرى مصابة بأحد الأمراض البوائية والمعدية كما لم تنزل أو تمر خلال سفرها بمناطق موبوءة وتقدم المستندات المذكورة في الفقرة أ، ب أعلاه وغيرها من المستندات إلى مندوب الحجر البيطري فور وصول الإرسالية وقبل تفريغها.

ج- شهادة منشأة معتمدة من سفارة الدولة أن وجدت أو أي من سفارات الدول الأعضاء.

د- بالنسبة للحوم الواردة من خارج الدول الإسلامية يرفق بها شهادة معتمدة تبين أن الذبح تم على الطريقة الإسلامية كما توضح تاريخ الذبح وتاريخ انتهاء الصلاحية.

هـ- شهادة خلو من المواد المشعة صادرة من البلد المصدر المشتبه بوجود تسرب إشعاعي تكون سارية المفعول ومعتمدة.

بالنسبة لفسح الإرساليات الحيوانية التي منشأها إحدى دول مجلس التعاون الخليجي يطلب في منافذ المملكة المستندات التالية:

- 1- أذن استيراد من الإدارة المختصة.
- 2- شهادة منشأ صادرة من الجهة المختصة في بلد المنشأ.
- 3- شهادة صحية صادرة من الجهة البيطرية المختصة في بلد المنشأ.
- 4- أي شروط أو مستندات أو متطلبات أخرى تقررها الإدارة المختصة.

ثالثاً- المواد الغذائية الأخرى (المصنعة):

وفيها يتم تطبيق متطلبات واشتراطات المواصفات القياسية السعودية عليها.

التجارب الرائدة والتطورات في مجال سلامة الغذاء في المملكة العربية السعودية:

1 - إنشاء هيئة الغذاء والدواء السعودية (الهيئة العامة للغذاء والدواء) والتي من أهم أهدافها الرئيسية :

- أ- سلامة ومأمونية وفاعلية الغذاء والدواء للإنسان والحيوان.
- ب- مأمونية المستحضرات الحيوية والكيميائية والمبيدات.
- ج- سلامة المنتجات الالكترونية من التأثير على الصحة العامة.
- د- دقة معايير الأجهزة الطبية والتشخيصية وسلامتها.
- هـ- وضع السياسات والإجراءات الواضحة للغذاء والدواء والتخطيط الدقيق لهذه السياسات وتفعيلها.
- و- إجراء البحوث والدراسات التطبيقية للتعرف على المشكلات الصحية وأسبابها وتحديد آثارها بما في ذلك طرق وتقويم البحوث فضلاً عن وضع قاعدة علمية

يستفاد منها في الأغراض التتقيفية والخدمات الاستشارية والبرامج التنفيذية في مجال الغذاء والدواء.

ز - مراقبة والأشراف على الإجراءات الخاصة بالتراخيص لمصانع الأغذية والأدوية والأجهزة الطبية.

ح - تبادل المعلومات ونشرها مع الجهات العلمية والقانونية المحلية وإعداد قاعدة معلومات عن الغذاء والدواء والأجهزة الطبية.

2 - إصدار أنظمة (قوانين) الحجر الزراعي والحيواني لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربي.

3 - تشكيل اللجنة الدائمة لسلامة الأغذية وتضم في عضويتها عدداً من ممثلي الوزارات وهي وزارة التجارة والصناعة والزراعة والصحة والشؤون البلدية والقروية ووزارة المالية والاقتصاد الوطني (الجمارك) والهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس وتختص هذه اللجنة بمتابعة سلامة الأغذية والتنسيق مع الجهات المختصة لاتخاذ الاحتياطات والتدابير الوقائية.

4 - تشكيل لجنة فنية في هيئة المواصفات والمقاييس من عدة جهات حكومية تعنى فقط بإعداد المواصفات الخاصة بسلامة الغذاء.

5 - تحديث المواصفات القياسية السعودية وبما ينسجم مع الاتفاقيات الدولية والخصوصيات المحلية.

مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة في المملكة:

1 - أن تقام ورش عمل متخصصة فيما يتعلق بسلامة الأغذية المستوردة يشترك فيها العاملون في المختبرات التي تقوم بفحص الأغذية المستوردة بحيث تعرض المشاكل التي تواجه العاملين فيها ومناقشة الحلول الممكنة كما يتم فيها تبادل الخبرات بين القائمين على هذه المختبرات.

2 - بالنسبة للهيئة العامة للغذاء والدواء التي صدرت الموافقة على إنشائها فإننا نقترح ما يلي:

أ - أن تكون هناك فترة انتقالية تسمح للهيئة بتحمل أعبائها.

- ب- أن يكون هناك تعاون وثيق بين الهيئة والجهات الأخرى المسؤولة عن فحص الأغذية المستوردة قبل صدور الموافقة على تأسيسها.
- ج- الاستفادة من الأجهزة والإمكانات المتوفرة في الأجهزة الحكومية التي كانت سابقاً مسؤولة عن فحص الأغذية المستوردة.
- د- الاستفادة من الخبرات المتراكمة لدى الجهات التي تقوم بمراقبة المنتجات الغذائية المستوردة سابقاً.

مقترحات ومجالات التنسيق والتعاون لضمان سلامة الأغذية المستوردة على المستويين الإقليمي والقومي بالوطن العربي.

- 1 - موازنة التشريعات والمواصفات الخاصة بضمان سلامة الأغذية في كافة الدول العربية مع الأخذ في الاعتبار خصوصيات كل دولة وبما ينسجم مع الاتفاقيات الدولية.
- 2 - إنشاء وحدة للإنذار المبكر للمخاطر التي يتم اكتشافها في الإرساليات الواردة في أي من الدول العربية.
- 3 - إنشاء قاعدة بيانات بين الأجهزة المعنية بمراقبة الأغذية المستوردة الواردة للدول العربية لتبادل المعلومات عن سلامتها.
- 4 - عمل دورات تدريبية خاصة بمراقبة وفحص الأغذية المستوردة.
- 5 - تبادل الخبرات والدراسات في مجال الأغذية عموماً والمستوردة خصوصاً والتعرف على المشاكل التي تواجه العاملين في هذا المجال.

سلامة الأغذية المستوردة في السودان (إجراءات الكشف والرقابة)

إعداد المهندس الزراعي/ علا عبد العزيز مكاوي، وزارة الزراعة
والغابات الاتحادية وحدة المواصفات وضبط الجودة

سلامة الأغذية المستوردة في السودان

(إجراءات الكشف والرقابة)

إعداد المهندس الزراعي: علا عبد العزيز مكاوي

وزارة الزراعة والغابات الاتحادية

وحدة المواصفات وضبط الجودة

مقدمة:

يعد السودان من أكبر الدول العربية والأفريقية إذ تبلغ مساحته مليون ميل مربع أي ما يعادل 2.503.890 كلم² وتحده تسع من الدول الإفريقية والعربية مما أدى إلى التداخل القبلي وتعدد الثقافات والأعراق والذي نتج عنه التباين في اللهجات وأسلوب الحياة عموماً. ولقد عانى السودان من حرب طويلة الأمد خلفت آثار واضحة على الاقتصاد السوداني نتج عنها بعض الخلافات أو النزاعات الإقليمية التي لا تزال قائمة، كل هذه العوامل لعبت دوراً في ضعف الاقتصاد وشح الإمكانيات.

ومع تزايد السكان وتركز الغالبية العظمى في العاصمة حدث تغير واضح في النمط الغذائي لدى الكثيرين. فعلى سبيل المثال أصبح الاعتماد الكلي على القمح بدلاً من الذرة التي كانت تستعمل لعمل الوجبات الأساسية وعليه فقد ترتب على ذلك ارتفاع حصة الواردات الغذائية لتضم أهم العناصر الغذائية كاللبنان والقمح إلى جانب العديد من أنواع الفاكهة والخضر.

ومما لا شك فيه أن ضعف الاقتصاد أدى إلى ضعف الإنتاج والتصنيع المحلي وبالتالي انعدام المنافسة محلياً واتساع مساحة السودان فتح الباب لانتشار التجارة عبر الحدود مع ضعف الرقابة، كما أن المستهلك السوداني مع محدودية دخله تجاوز الجودة في السلع أحياناً ليقنع بما توفره إمكانيته النقدية المحدودة كل ذلك تطلب بذل المزيد من الجهد لمواكبة التطور العالمي بتقوية أجهزة الرقابة وإنشاء معامل فنية حديثة للكشف والتحليل ورفع القدرات إلى جانب تبادل الخبرات مع الدول الأخرى.

ولقد ساهمت اتفاقيات التجارة الخارجية وسعى السودان للانضمام لمنظمة التجارة العالمية إلى جانب عضويته في منظمة الكوميسا ومنظمة التجارة الحرة العربية الكبرى في إغراق السوق السوداني بالسلع الاستهلاكية الغذائية و تنظيم عملية الاستيراد.

جدول يوضح نموذج لبعض الواردات السودانية

القمح:

الكمية: بآلاف الأطنان القيمة: ملايين الدولارات

الكمية	القيمة

الكمية	القيمة

186.8911504 177.8126762 257.3896882

دقيق القمح:

الكمية: ألف طن متري القيمة: ملايين الدولارات

الكمية	القيمة

الكمية	القيمة

السكر:

الكمية: بآلاف الأطنان القيمة: ملايين الدولارات

الكمية	القيمة

الكمية	القيمة

8600000 2800000 7600000
#DIV/0! 165.1917404 447.0588235

الشاي:

الكمية: بآلاف الأطنان القيمة: ملايين الدولارات

الكمية	القيمة

الكمية	القيمة

البن:

الكمية: بآلاف الأطنان القيمة: ملايين الدولارات

الكمية	القيمة

الكمية	القيمة

المصدر: بنك السودان - منظمة الفاو.

وصف المؤسسات العاملة في رقابة الأغذية:

وزارة الزراعة والغابات الاتحادية:

تعمل وزارة الزراعة والغابات الاتحادية على إصدار السياسات الموجه للإنتاج النباتي من حبوب وخضر وفاكهة وحبوب زيتية بجانب المنتجات الغابية وخلافه كما تشمل هذه السياسات المسائل المتعلقة بمدخلات الإنتاج والإرشاد الزراعي، إما مهام الاستيراد فتتمثل في منح الوزارة شهادة وارد أو ما يعرف بإذن استيراد حسب الخطة الزراعية للسودان، تمنح هذه الشهادة من قبل وزير الزراعة الاتحادي ويوقع عليها السيد الوكيل والتي بموجبها تخضع الرسائل الواردة لقوانين الحجر الزراعي وقانون المواصفات والمقاييس وقانون توريد النباتات لعام 1942م.

وزارة الثروة الحيوانية السمكية:

تتمثل مهام الوزارة في وضع الاستراتيجيات والخطط العامة في مجال الإنتاج الحيواني. كما تلعب دوراً أساسياً في حماية صحة الحيوان لضمان الإنتاج السليم وذلك بتطبيق الاشتراطات الفنية إلى جانب موجبات مكتب الأوبئة الدولي ومواصفات المنظمات المعنية الأخرى كلجنة دستور الغذاء، ويعتبر الحجر البيطري من أهم الأنشطة الاتحادية لضمان سلامة الوارد والصادر من الأغذية ذات الصلة ومطابقتها للمواصفات المطلوبة عالمياً.

وزارة الصحة الاتحادية:

تضع الوزارة الاستراتيجيات والخطط العامة للجوانب المتعلقة بالصحة وتشمل هذه الجوانب رقابة الأغذية وتسجيل الأغذية قبل الاستيراد واستخراج الشهادات الصحية ويتم ذلك عبر التنسيق مع المؤسسات المختصة بالتسجيل والفحص الغذائي عبر اللجان المشتركة من الجهات ذات الاختصاص وتمارس هذه المهام في العاصمة القومية (الخرطوم) وعند مداخل الدولة الرئيسية كالميناء البحري (بورتسودان) ومطار الخرطوم، أما العمل التنفيذي لمراقبة الأغذية فيتم محلياً في الأسواق بواسطة الولايات والمحليات تحت الإشراف الفني للوزارة المركزية.

1. الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس:

هي هيئة علمية رقابية وقائية استند قيامها إلى:

1- قانون المواصفات والمقاييس 1992.

2- قانون المكاييل والموازين 1972.

تلعب الهيئة دوراً هاماً في الرقابة على الأغذية المستوردة والمصدرة وتتواجد عند كل مداخل الدولة وعند محطات الجمارك التي تتعامل مع تجارة الحدود مع الدول المجاورة ويتم ذلك من خلال إصدار المواصفة القياسية والموجهات الفنية بواسطة لجان تمثل القطاع العام والخاص و مراكز البحوث والجامعات بالإضافة إلى منظمات المجتمع المدني وتمتلك الهيئة عدداً من الفروع المزودة بمختبرات فنية منتشرة في مدن السودان الرئيسية بالإضافة إلى المعامل الرسمية بميناء بورتسودان ومطار العاصمة الخرطوم.

2. هيئة الجمارك:

تعتبر هيئة الجمارك أولى المؤسسات الرقابية التي تواجه الواردات وعليه تقوم بحجز السلعة لحين الحصول على شهادة المطابقة من الجهات ذات الصلة قبل إصدار شهادة الإفراج كما تمتلك الهيئة عدداً من المعامل بالميناء الرئيس (بورتسودان) ومداخل الدولة الرئيسية لأغراض الفحص الجمركي.

منظمات المجتمع المدني:

هي منظمات قائمة على إشراك القواعد الاجتماعية وتشارك بصورة فعالة في الرقابة على الغذاء والصحة والبيئة وتشمل هذه التنظيمات، اتحاد الصناعات الغذائية واتحاد الغرف التجارية واتحادات الرعاة والمزارعين بالإضافة إلى جمعية حماية المستهلك والبيئة التي تعمل بالتنسيق مع المصالح الحكومية ويتم إشراكها في اللجان الفنية بوضع المواصفة بالهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس.

المرتكزات الأساسية للرقابة الغذائية تتمثل في عدة نقاط يمكن تلخيصها في الآتي:

1- القوانين والتشريعات.

2- التفتيش والرقابة.

3- المواصفات والمعايير.

4- المختبرات الفنية.

قوانين وتشريعات الرقابة على الغذاء تغطي كافة مجالات الإنتاج والتصنيع والتسويق إضافة لتشريعات التفتيش والفحص ومن أهم القوانين والتشريعات السائدة الآن في السودان والتي تحكم الغذاء:

- قانون الحجر الزراعي 1913.
- قانون رقابة الأطعمة 1973.
- قانون رقابة المحاصيل 1972.
- قانون نقطة التجارة السودانية 2001.
- قانون أمراض الحيوان الوبائية 2001.
- قانون تفتيش اللحوم 1974.
- قانون الطاقة الذرية 1996.
- قانون المبيدات ومنتجات مكافحة الآفات 1994.
- قانون النقاوي 1990.

قانون الحجر الزراعي:

يطبق قانون الحجر الزراعي في السودان منذ عام 1913 لحماية الزراعة بقانون أمراض النبات لسنة 1911 ويهدف القانون إلى:

- 1- منع دخول الآفات والأمراض غير الموجودة في البلاد إلى جانب استئصال الموجود والحد من انتشارها.
- 2- توسيع نطاق التعامل في مجال منع انتقال الآفات من النباتات ومنتجاتها وغيرها من البضائع المتداولة في التجارة الدولية.
- 3- إتاحة تسهيلات استيراد النباتات ومنتجاتها.

قانون رقابة الأطعمة:

يمثل القانون حزمة من ضوابط استيراد الغذاء ومن أهم النصوص الواردة فيه نص المادة (36) من قانون رقابة الأغذية والذي ينص على حظر استيراد أو تداول الأغذية المعدلة وراثياً كما تنص المادة (35) حظر استيراد الأغذية المعالجة بالإشعاع المؤين. بالإضافة للنصوص المتعلقة بالتفتيش والضبط وأخذ العينات. كما تنص اللائحة (32) بأنه لا يجوز لأي جهة إيادة الأغذية إلا بعد الرجوع للجهة الاختصاصية. ونص المادة (39) أنه لأغراض تنفيذ هذا القانون يكون المعمل الصحي القومي هو المعمل المرجعي للتحاليل الخاصة بسلامة الغذاء.

متطلبات الاستيراد في الدولة:

1. متطلبات وزارة الزراعة والغابات الاتحادية:

1- استخراج رخصة استيراد رقم (10) أو أورنيك (10) تستخرج هذه الرخصة قبل البدء في عملية الاستيراد ويلزم لاستخراجها تصديق مبني من إدارة التقاوي والبساتين والغابات كل اختصاصه.

2- يجب أن تكون الرسائل الواردة مصحوبة بشهادة صحية زراعية من بلد المنشأ بعد وصول الوارد للحظيرة الجمركية ثم يتم الفحص الدقيق بواسطة المفتش الزراعي وعند التأكد من خلوها من الآفات والأمراض يتم تحديد أورنيك حجر زراعي رقم (3) وهو عبارة عن موافقة مبدئية للإفراج. أما في حالة الرسائل المصابة والمخالفة لقوانين الحجر الزراعي تم استخراج أورنيك حجر زراعي رقم (15) إيادة وتتم الإبادة بواسطة مفتش الحجر الزراعي وضابط الجمارك وصاحب الرسالة.

2. متطلبات وزارة الصحة الاتحادية:

1- شهادة تسجيل:

يتم استخراج طلب تسجيل طعام معبأ يشتمل على معلومات عن الطعام المعبأ من حيث المكونات والمواد المضافة. بالإضافة لخطوات التصنيع والرقابة النوعية للمنتج. يرفق في هذه الشهادة شهادة أخرى تخص إجراءات بلد المنشأ كالشهادات الصحية وشهادة تحليل المكونات إلى جانب ذلك ترفق شهادة البيع الحر وشهادة من سلطات الطاقة الذرية وشهادة صحية زراعية تؤكد أن الطعام المعبأ لا تدخل فيه مكونات الأغذية المعدلة وراثياً.

ب- شهادة تحليل معلمي:

بعد إخراج طلب التسجيل ترسل العينات لمختبر وزارة الصحة الاتحادية لإجراء التحاليل الكيميائية على المنتج ومواد التعبئة والتغليف.

ج- شهادة صلاحية:

تستخرج بواسطة إدارة رقابة الأطعمة بعد إجراء التحاليل المعملية للعينات ثم تحرر الشهادة وفقاً لقرار تجيزه لجنة التسجيل المكونة من جميع الجهات الرقابية ذات الاختصاص بأن المنتج سليم وصالح للاستهلاك.

3. متطلبات هيئة المواصفات والمقاييس السودانية:

تمنح الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس المورد شهادة مطابقة للوارد بعد التأكد من مطابقة مواصفة الوارد مع المواصفة القياسية Quality Certificate ويتم ذلك بناءً على إجراءات التفتيش والتحليل والرقابة على النحو التالي:

1- يلزم المورد إحضار الشهادات التالية مرفقة مع الرسائل وهي:

أ- بوليصة الشحن.

ب- شهادة بلد المنشأ.

ج- شهادة تحليل مرفقة مع الرسالة.

4. متطلبات هيئة الجمارك:

تلعب هيئة الجمارك دوراً حيوياً ومهماً في الرقابة الغذائية إذ تمثل الرقابة القانونية لإجراءات الوارد، وبناءً عليها لا يتم الإفراج عن السلع المستوردة من مواني الاستيراد إلا بعد التأكد من سلامة إجراءات الدخول وإثبات ملكية المورد وترفق هذه الشهادة مع شهادات المواصفة للمطابقة والشهادات الأخرى للإفراج.

5. متطلبات وزارة الثروة الحيوانية والسمكية:

- شهادة تسجيل أو اسم العمل.

- عضوية الغرفة التجارية.

- سجل المستوردين والمصدرين.
- طلب مروس ومختوم.
- فاتورة مبدئية.
- شهادة منشأ + شهادات صحية.
- تسجيل ضمان الشركة أو اسم العمل.

6. متطلبات وزارة التجارة الخارجية:

ضوابط الاستيراد:

- أ- يشترط أن يكون المستورد مسجلاً بسجل المستوردين ساري المفعول وأن تكون السلعة المراد استيرادها ضمن المجموعة السلعية بالسجل.
- ب- إتباع الإجراءات المصرفية بإحدى طرق الدفع المعمول بها وفقاً لمنشورات بنك السودان
- ج- إخضاع السلع ذات الطبيعة الخاصة لاعتماد الجهة الفنية الخاصة بها (الأدوية - إدارة الصيدلة بوزارة الصحة - المواد الغذائية - رقابة الأطعمة بوزارة الصحة وهيئة المواصفات - مدخلات الإنتاج الزراعي والخضر والفواكه وزارة الزراعة...) توجد قائمة بالسلع والجهات ذات الاختصاص لدى البنوك التجارية.

ضوابط خاصة باستيراد بعض السلع:

- أ- اللبن المجفف: يستورد من أصل المنشأ بعد الحصول على موافقة رقابة الأطعمة وهيئة المواصفات.
- ب- السكر: ويعد من السلع المقيدة ولا يتم استيرادها إلا في حالات عجز الإنتاج المحلي لسد الفجوة ويتم الاستيراد بواسطة لجنة.
- ج- الذرة:

1- الحصول على موافقة وزارة الزراعة.

2- الحصول على موافقة وزارة المالية (إدارة المخزون الاستراتيجي).

د- اللحوم والفراخ المجمدة:

- 1- الحصول على موافقة وزارة الثروة الحيوانية.
- 2- الحصول على موافقة إدارة رقابة الأطعمة بوزارة الصحة.
- 3- الحصول على موافقة هيئة المواصفات والمقاييس السودانية.
- 4- عند وصول السلع تخضع للإفراج عنها بواسطة لجنة مكونة من الجهات ذات الاختصاص (المواصفات - الثروة الحيوانية - الصحة).

أ. إجراءات الكشف والرقابة:

تتمثل المرتكزات الأساسية للرقابة الغذائية عند الاستيراد للسلع الاستهلاكية وعند وصولها إلى مواني الدولة وقبل توزيعها في الأسواق في مجموعة الإجراءات القانونية الملزم تنفيذها من قبل جهات الاختصاص والتي يمكن تلخيصها على النحو التالي:

أ- إجراء الحجر الزراعي:

تتقسم الرسائل الواردة التي يتم فحصها عن طريق الحجر الزراعي إلى التالي:

- 1- نباتات للاستهلاك الآدمي البشري (الخضر - الفواكه - الدرنات... إلخ).
- 2- نباتات تستخدم كغذاء للحيوان (الأعلاف - التبن وغيرها).
- 3- أجزاء نباتات تستعمل للإكثار والزراعة: - (البذور بأنواعها المختلفة - العقل والشتول - الأبصال..... إلخ).
- 4- نباتات الزهور والزينة.
- 5- نباتات تستعمل في التصنيع (الألياف كالقطن والكيان - الخشب الخام وأجزاء الأشجار كالسعف المستعمل لعمل الأقفاص والسلال اليدوية).
- 6- مواد أخرى مثل: أوعية التعبئة كالكراتين، الورق والقطن الصوفي المستعمل في التعبئة، مزارع الطفيليات والحشرات الحية للأغراض الصحية، التربة المصاحبة للنباتات والأسمدة.

يتم فحص الرسائل الواردة بواسطة مفتش الحجر الزراعي بإتباع الآتي:

1- فحص المستندات المصاحبة للرسالة:

أ- إذن استيراد.

- ب- شهادة صحية زراعية.
- 2- مراجعة أوعية التعبئة.
- 3- أخذ عينات من الرسائل للفحص المعملّي أو النظري في حالة المواد الزراعية الطازجة.
- 4- إتباع مجموعة من الإجراءات لتفتيش الطائرات أهمها الرش بموييد حشري معتمد.
- 5- إجراء للرسائل العابرة: يسمح بمرور الرسائل النباتية العابرة عن طريق الطائرة (عبوراً) بشرط أن تكون شركة الطيران الناقلة معروفة وبحيث تبقى الرسائل مقفلة داخل الطائرة وتغادر السودان بأقرب فرصة لا تتعدى 48 ساعة.

بـ إجراء الحجر البيطري:

يتم استخراج شهادة موافقة من وزارتي الثروة الحيوانية والسمكية ووزارة الصحة الاتحادية، وتسلم المواصفة بجانب شهادة موافقة مبدئية من وزارة التجارة الخارجية، يعمل الجهاز المصرفي لاعتماد ختم وزارة التجارة الخارجية وفتح الاعتماد بالإضافة لتكملة الإجراءات المصرفية ثم تعمل الهيئة على إكمال إجراءات الاستيراد بينما تقوم لجنة الفحص الطائري بفحص الرسالة ومطابقة المستندات الأصلية ثم تكمل إجراءات الإفراج بواسطة الهيئة وشرطة الجمارك.

جـ إجراء الحجر الصحي:

تفحص الرسائل الواردة فحصاً فيزيائياً بالنظر ويتم خلاله التأكد من تاريخ الإنتاج والصلاحية بالإضافة لشكل التعبئة وظروف التخزين وإذا تجاوزت الرسالة الربع الأول من تاريخ الإنتاج لنفس العام يحظر دخولها أما إذا كانت البضاعة سليمة ولا تمثل سوى أقل من 30 كيلو وزناً تطلق بعد إجازتها من قبل الهيئة بعد مطابقة المواصفة وتسمى صحبة راكب وإذا زادت عن ذلك ترسل للمختبر المرجعي لوزارة الصحة لإجراء التحاليل اللازمة وتحرر شهادة صلاحية من المحجر Import Health Certificate أما هيئة الجمارك فتهم بالفحص الفيزيائي والكيميائي والذي يتم بواسطة ضابط الجمارك إذ تمتلك هيئة الجمارك عدداً من المعامل عند مواني الاستيراد ويعمل المعمل الجمركي على التحليل الكيميائي للمكونات فقط

وتعريفها Analysis Of Components ولا يحرر شهادة صلاحية للاستهلاك أو شهادة مطابقة.

د. إجراءات هيئة المواصفات والمقاييس:

تتبع الهيئة عدداً من الإجراءات لمراقبة سلع الوارد والصادر. فالسلع الواردة بعد وصولها الميناء يقدم مستوردها أو وكيله المستندات المتعلقة بالسلعة المستوردة لفرع الهيئة بالمنفذ الجمركي والتي تضم بوليصة الشحن، شهادة المنشأ بالإضافة لشهادة تحليل المواد الغذائية وغيرها والشهادة البيطرية للمنتجات الحيوانية وشهادة الحجر الزراعي للسلع الزراعية وشهادة خلو من التلوث الإشعاعي. ثم يتم ملء استمارة خاصة بالسلع الواردة. وكشف البضاعة بعد تفريقها ليقوم المختص من فرع الهيئة حسب طبيعة السلع الواردة بعملية التفتيش وتشتمل المعاينة الكاملة للسلع والحاوية للتأكد من سلامة شحنها ونظافتها وتعبئتها بالإضافة لتسجيل البيانات الخاصة بها في السجل المخصص لذلك بعد إعطائها رقماً متسلسلاً ويتم تسديد الرسوم طبقاً للائحة سحب نوع السلعة ثم يتم بعد ذلك تجهيز تحويلها إلى قسم التفتيش لإعطائها أرقاماً سرية لتحويل للمختبرات حسب العينة وإذا كانت الاختبارات للسلعة تستغرق وقتاً حسب المواصفة فإنه يتم الإفراج عنها مؤقتاً بتعهد صاحبها بعدم التصرف فيها تحت إشراف دائرة الأمن الاقتصادي إلى حين ظهور نتيجة التحليل والتقرير الفني.

بعد الانتهاء من التحاليل يرسل تقرير المختبر إلى قسم التفتيش فإن كانت مطابقة للمواصفة القياسية يتم استخراج شهادة المطابقة بعد تسليم إدارة الجمارك لحظر دخول السلعة وبناءً عليه يمكن إعادة تصديرها إذا رغب المورد في ذلك أو إعادتها تحت إشراف لجنة ممثلة فيها كل جهات الاختصاص كالجمارك والهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس بالإضافة للصحة والأمن الاقتصادي.

كما حددت الهيئة إجراءات أخرى للمطابقة المبدئية للسلع الإستراتيجية قبل استيرادها مثل: القمح، الزيوت، الأسمدة والمبيدات والألبان الزراعية بالإضافة إلى مواصفاتها أو شهادات التحليل لتعرض هذه المستندات على لجنة المطابقة المبدئية ولكن بعد الاستيراد لا بد من إتباع إجراءات إصدار شهادة المطابقة النهائية.

الاتفاقيات الثنائية الموقعة بين السودان والدول الأخرى:

تمثل الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس الجهة الرقابية التي تعمل على إصدار المواصفة والعمل بشهادة المطابقة والاعتماد وهي عبارة عن مجموعة من المستندات الخاصة بالمنتج يتم مطابقتها مع المواصفة سواء كانت محلية أو إقليمية أو عالمية ويتم ذلك قبل استيراد السلع. وقد عملت الهيئة على إصدار مجموعة من المواصفات المحلية وتمت إجازتها عبر اللجان المختصة. كما أجازت الهيئة العمل أو التعامل ببعض مواصفات بعض الدول العربية وفي ضوء ذلك وقعت عدداً من مذكرات التفاهم والاتفاقيات والبرامج الثنائية مع نظيراتها في الدول العربية والإفريقية والآسيوية والأوروبية عبرت من خلالها عن الرغبة في ترقية الأداء والتعاون الفني والتقني في مجال المواصفات، تأكيد الجودة، اختبارات المطابقة والتدريب والمعايير وقد نصت هذه الاتفاقيات على نقاط تعد أساسية ومهمة على سبيل المثال.

الاتفاق على تبادل المعلومات الصادرة عن البلدين تعد مرجعية لكل البلدين، أما في مجال التدريب فقد نصت الاتفاقيات على تبادل الخبراء والمدربين وذلك بالتنسيق في وضع البرامج التدريبية المشتركة والتي تحقق ما جاء في بنود الاتفاقية حيث اشتملت التحاليل المعملية للمواد الغذائية على الجودة الشاملة، السميات والفطريات، المنسوجات، المبيدات الحشرية وصيانة الأجهزة والمعدات. إلا أن بعض العوائق الفنية حالت دون تطبيق هذه الاتفاقيات وكمثال لهذه الاتفاقيات وقعت الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس وهيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية مذكرة تفاهم وتعاون في مجال التقييس والمواصفات القياسية الوطنية قبل اعتمادها لإبداء الرأي حولها وتوطينها لإصدارها قبل اعتمادها لدى الطرفين، على أن تزود أحدهما الأخرى بملاحظاتهما في غضون شهرين من تاريخ تبليغ الموافقة إضافة إلى المواصفة القياسية الصادرة عن الجانبين فور اعتمادها كما يتم التوريد بالأدلة والمطبوعات الأخرى بجانب تحديد قائمة السلع الأكثر تبادلاً بين البلدين على أن تعتمد المواصفة القياسية المذكورة.

إلا أن حالياً يتم العمل والاعتماد ببعض شركات المساحة الدولية إذ توجد ست شركات معتمدة تعمل في هذه المجال.

التجارب والنماذج الرائدة في مجال سلامة الأغذية:

لا تزال التجربة السودانية في مجال التوعية الغذائية الرامية إلى ضمان سلامة الغذاء دون المستوى الجيد مع عدم التطبيق للنظم العالمية أثناء التصنيع على مستوى المنتج المحلي. ومن التجارب الرائدة في مجال الرقابة على سلامة الأغذية أن تقوم الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس بنشر مفهوم الجودة والتعريف بالمواصفة كما تقوم بنشر ثقافة حماية المستهلك بالتعاون مع الجمعية السودانية لحماية المستهلك بكل الوسائط الإعلامية (إذاعة، تلفزيون، ملصقات ومطبقات) ولعل من أبرز التجارب الرائدة في مجال سلامة الغذاء هو قيام جمعية حماية المستهلك السودانية والتي توسعت دائرتها لتمثل ما يعرف بدائرة حماية المستهلك، والتي تتكون من نيابة حماية المستهلك، الأمن الاقتصادي وشرطة حماية المستهلك، وتمثل نيابة حماية المستهلك السودانية الأولى من نوعها في أفريقيا والشرق الأوسط وقد تم إنشاؤها منذ العام 1999م قاصدة بذلك بسط الحماية الجنائية للمستهلك عبر تطبيق معايير الجودة والمواصفات واشترطات الصحة العامة وقد جاء في أمر تأسيسها أنها تختص بمباشرة السلطات المنصوص عليها في قانون الإجراءات الجنائية في العام 1999م وأي قانون آخر ذي صلة وذلك في الجرائم والمخالفات المتعلقة بالآتي:

- المواصفات والمقاييس والجودة.
- صلاحية الأطعمة والاشربة والأدوية.
- صلاحية مدخلات الإنتاج وغيرها من المواد والسلع والمنسوجات.

وفي العام 2003م ونظراً للارتباط الوثيق وتداخل الاختصاص بين قضايا حماية المستهلك وقضايا البيئة والصحة العامة أصبحت تحمل اسم نيابة حماية المستهلك والبيئة والصحة العامة مظهرة لذلك اهتماماً متزايداً من الدولة بقضايا حماية المستهلك والبيئة والصحة العامة.

الهيكل الإداري للنيابة:

- رئيس نيابة ويعاونه وكيل أعلي ووكيل أول وعدد من وكلاء النيابة.

- قوة من الشرطة برئاسة ضابط برتبة مقدم وعدد مقدر من ضباط الصف والجنود.
- كادر إداري يتمثل في موظفين إداريين تابعين لوزارة العدل.

القوانين:

نسبة لعدم وجود قانون موحد لحماية المستهلك في السودان تقوم النيابة وفي سبيل حمايتها للمستهلك والبيئة والصحة العامة بتطبيق نصوص متفرقة في أكثر من 35 قانوناً اتحادياً وحزمة من القوانين الولائية تشمل من ضمنها:

- القانون الجنائي.
- قانون الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس.
- قانون رقابة الأطعمة لعام 1973م.
- حزمة من القوانين المتعلقة بضبط الجودة ومواصفات مدخلات الإنتاج الزراعي والحيواني والحجر البيطري والزراعي.
- قانون حماية البيئة.
- قوانين متعلقة بمكافحة تقليد العلامات التجارية وتمثل أخطر المشاكل التي يواجهها المستهلك اليوم.

طريقة العمل والإجراءات:

تقوم النيابة باتخاذ إجراءات مبسطة سريعة وعادلة عن طريق:

- 1- تلقيها بلاغ من أي شخص لوجود مخالفة معينة.
- 2- من تلقاء نفسها نتيجة لمعلومات وردت إليها من أي جهة أو من معلومات متحصلة من حملات روتينية.

التنسيق مع الجهات ذات الصلة:

وفي سبيل تنفيذ مهامها واختصاصها تقوم النيابة بالتنسيق مع عدد من الجهات ذات الصلة منها:

إدارة التحقيق الجنائي بالشرطة، النيابة العامة والمتخصصة بالعاصمة والولايات، الإدارة الاقتصادية بجهاز الأمن الوطني، المهمل القومي، إدارة رقابة الأطعمة وصحة البيئة بوزارة الصحة الولائية والاتحادية، إدارة الصيدلة والرقابة الدوائية، وزارة الزراعة والري والثروة الحيوانية بولاية الخرطوم، إدارة ضبط الجودة والمواصفات التابعة لوزارة المالية بولاية الخرطوم، الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس والمعامل التابعة لها، مركز أبحاث الأغذية، مركز البحوث والاستشارات الصناعية، المعمل الجنائي، المعمل الجمركي، المراكز البحثية العلمية التابعة للجامعات السودانية والجمعية السودانية لحماية المستهلك.

دور النيابة في تفعيل تطبيق القوانين وتطوير التشريعات:

أسهمت النيابة بصورة فاعلة في نفض الغبار عن العديد من القوانين التي تهتم بحماية المستهلك والبيئة والصحة العامة، وفي مجال تطوير التشريعات أسهمت النيابة بصورة فاعلة في كافة جلسات الاستماع التي عقدت لنواب المجلس، كما أن النيابة شرعت في اتخاذ الإجراءات القانونية مع المخالفين للقوانين فرفعت حوالي 212 قضية في العام 2003م وحتى 2006م لم تخسر منها سواء 4 لأغراض فنية.

مشاكل ومحددات نظم سلامة الأغذية المستوردة:

- 1- انخفاض الوعي الاستهلاكي، عدم وعي المستهلكين الكافي لحقوقهم وبالتزام المنتجين وعدم الوعي بالقوانين المطبقة.
- 2- قلة أو عدم توفر الأجهزة والمعدات المخبرية الحديثة والتي تعطي نتائج دقيقة وموثقة مع عدم توفر القدرة على إجراء كافة التحاليل ومتابعة المستحضرات في هذا المجال خاصة أجهزة فحص التلوث الإشعاعي والأغذية المعدلة وراثياً.
- 3- ضعف الإمكانيات المادية أو التمويلية الكافية لتطوير الرقابة وتحديث المختبرات.
- 4- عدم وجود تنسيق كافٍ بين الجهات المسؤولة عن سلامة السلع والخدمات، مع التداخل والازدواجية في تطبيق قانون الرقابة الغذائية.

مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة بالدولة:

- 1- إنشاء نظم قانونية مستقلة تكفل الحماية القانونية للمواطنين ضد كل أنواع الغش والأفعال التي تضر بالمستهلكين.
- 2- إنشاء القوانين تحدد مسئولية الموزعين والتجار.
- 3- تحديث القوانين السارية للرقابة الغذائية بصورة لا تسمح بوجود ضعف في البنية التشريعية مما يسمح بمواكبة التطورات التي دخلت عملية الإنتاج ومواكبة نوعية الجرائم المستحدثة.
- 4- مراجعة الوسائل اللازمة لأوضاع الرقابة في السودان مع ضرورة الاهتمام باتساق القوانين مع بعضها ومع الإجراءات الإدارية المتصلة بها حتى لا يحدث تضارب في الاختصاصات.

مقترحات ومجالات التنسيق والتعاون لضمان سلامة الأغذية المستوردة على المستويين الإقليمي والقومي بالوطن العربي:

- 1- تحديث وتطوير التشريعات والقوانين المتعلقة بسلامة الغذاء لتلائم المتطلبات التجارية والاجتماعية والبيئة العالمية والإقليمية والمحلية.
- 2- ضرورة قيام المنظمات الإقليمية والدولية المتخصصة والوزارات والتنظيمات الأهلية المعنية بالرقابة على الغذاء بوضع وتنفيذ برامج تدريبية متخصصة بالكوادر الفنية والكوادر العاملة في مجال الرقابة الغذائية بالتعاون مع الجامعات ومراكز البحث العلمي وذلك لرفع قدراتهم وتمكينهم من متابعة المتغيرات العالمية في هذا المجال.
- 3- دعوة الدول العربية إلى توحيد القواعد الفنية والإجراءات الرقابية الخاصة بسلامة الغذاء في كل الدول العربية وذلك لتسهيل التبادل البيني خاصة بعد دخول منظمة التجارة العربية الحرة حيز التنفيذ الفعلي.
- 4- التبادل في الخبرات العربية والتنقل بين الدول.
- 5- إنشاء شبكة معلومات عربية تتضمن كافة المستحدثات في مخاطر الأغذية وطرق تحليلها والإجراءات المتخذة لحماية المستهلك والإبلاغ عن الإرساليات المخالفة والمرفوضة ومصادرها.

- 6- إنشاء مختبرات مركزية مرجعية على مستوى الدول العربية ذات طابع تخصصي واحد.
- 7- تشجيع وتحفيز المنتجين والمصنعين على تبني وتطبيق الممارسات الزراعية الجيدة (GAP) والممارسات التصنيعية الجيدة (GMP) وأنظمة إدارة الجودة وبخاصة نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP).
- 8- دعوة الحكومات والمنظمات الإقليمية والدولية لدعم التنظيمات الأهلية العاملة في مجال الغذاء فنياً ومالياً لتمكنها من تنظيم وتنفيذ دورات تدريبية ونشرات تثقيفية دورية لكافة الفئات العاملة في مجال الغذاء بما يضمن زيادة معرفتهم بكل الأمور الفنية الخاصة بسلامة وصحة الإنسان.
- 9- تبادل المعلومات في المنطقة العربية وذلك بتنشيط دور مراكز البحوث العلمية في نشرات البحوث والمعلومات المستحدثة.

سلامة الأغذية المستوردة في سوريا

إعداد: الدكتور/ عبد الحكيم محمد، وزارة الزراعة والإصلاح
الزراعي - مديرية وقاية النبات

سلامة الأغذية المستوردة في سوريا

إعداد: الدكتور/ عبد الحكيم محمد

وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي

مديرية وقاية النبات

يطبق في سوريا نظام متعدد الجهات الرقابية يعود تنفيذه لأكثر من جهة (وزارة الصحة- وزارة الاقتصاد والتجارة- وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي- المديرية العامة للجمارك). ونظراً لوجود أكثر من تشريع فقد أعطي لتلك الجهات مهام محددة حول الغذاء، وهذا النمط الرقابي يوجد في معظم دول العالم وخاصة الدول النامية، والذي يتسم بعدم وجود تنسيق وتكامل في تطبيق التشريعات مما يؤدي إلى ازدواجية في العمل وحدوث عقبات في التجارة الداخلية والخارجية تنعكس نتائجها سلباً على سلامة المستهلك وعلى الاقتصاد الوطني عموماً.

لقد أصبح أمراً ملحاً تكييف التشريعات الغذائية في سوريا مع المعايير الدستورية للغذاء والمعتمدة من قبل منظمة التجارة العالمية WTO وذلك؛ لأن سوريا ترغب بالانضمام إلى منظمة التجارة العالمية ووقعت على اتفاقية الشراكة الأوروبية وهي من الدول المشاركة في اتفاقية السوق العربية الكبرى.

إن إعادة النظر في التشريعات الغذائية الوطنية وتبسيطها على أساس مرجعية واحدة بالاعتماد على مرجعية المعايير الدستورية التي تعتمد على الأسس العلمية والخبرات الدولية لتحديد الحدود الملائمة وحل الملوثات المقبولة ستؤدي للحد من المنعكسات الصحية على المستهلك وتوفير له السلامة وتنشيط التجارة السورية والاستثمار الوطني.

إن تكييف القرارات والتعاميم الصادرة استناداً للقوانين المعمول بها في أي بلد وتحديثها دورياً يعتبر من الأولويات التي توليها الحكومة في خططها وتهدف من ذلك الحد من الازدواجية وتعدد الإجراءات المطبقة حتى لدى الجهة الواحدة، لذلك فإن إعادة النظر بالتشريعات الغذائية الوطنية وتبسيطها على أساس مرجعية واحدة ستساعد على تنشيط التجارة

والاستثمار الوطني وستمنع من التضارب بنتائج التحليل لاختلاف طرقها وأخذ عيناتها مما سيساهم في الاعتراف المتبادل للمخابر وقبول شهادات المطابقة المعتمدة بين الأطراف المتعاقدة.

1. التشريعات والمواصفات القياسية السورية المتعلقة بالغذاء:

تعتبر هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية الجهة المعنية بإصدار المواصفات القياسية للمواد بشكل عام بما في ذلك المواد الغذائية استناداً للمرسوم التشريعي رقم 248 لعام 1969 وقد صدر حتى تاريخه ما يزيد على 3000 مواصفة قياسية منها 550 مواصفة غذائية شملت المواد الغذائية المختلفة تضمنت تحديد الشروط الخاصة للمادة الغذائية الفنية والصحية وطرق أخذ العينات والتعبئة والتخزين وطرق التحليل ومتطلبات بطاقة البيان، ويعمل بهذه المواصفة بشكل إلزامي أو طوعي حسب ما ينص عليه قرار اعتمادها الذي يصدر عن وزير الصناعة، وتطبق أحكام قانون قمع الغش والتدليس رقم 158/ لعام 1960 وتعديله بالقانون 21 لعام 2001 في الحالات التي تضبط فيها المواد الغذائية مخالفة للمواصفة القياسية.

تصدر الجهات الرقابية/ وزارة الاقتصاد والتجارة - وزارة الصحة - وزارة الصناعة - وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي - المكتب التنفيذي في المحافظة وغيرها/ القرارات أو التعليمات التي تحدد متطلبات بعض المواد وآليات الرقابة عليها للمواد التي لم يصدر لها مواصفة قياسية بعد، وتبقى تلك القرارات سارية المفعول حتى تصدر مواصفة محلها، علماً أن معظم تلك القرارات تحكم: المهام التفقيسية - مسؤوليات الحائز أو المستورد - أولويات التفقيس - إجراءات الترخيص - الاستيراد والتصدير الخ.

يتم اعتماد خطة هيئة المواصفات المتعلقة بتحديد المواد الغذائية التي سيتم وضع المواصفة لها بالاستناد إلى احتياجات وطلب الجهات الحكومية أو الخاصة وتوفر الإمكانيات لدى الهيئة ويتم وضع مشروع المواصفة من قبل لجنة فنية تشكل لهذا الغرض من الجهات المختصة ويوزع مشروع المواصفة على الجهات المعنية لدراسته وإبداء الملاحظات حول مضمونه وتعداد الصياغة استناداً لذلك، ويعرض المشروع على اللجنة الدائمة لهيئة المواصفات لإقراره، وغالباً ماتعتمد اللجنة الفنية أثناء وضع مشروع المواصفة على المعايير الدستورية إذا توفرت أو إرشادات وتوصيات المنظمات الدولية المختصة أو مواصفات الدول الأخرى،

وفي حال عدم توفر معايير دولية تجري بعض الاختبارات لتحديد بعض القرائن وحدود المواصفة للمواد الغذائية التقليدية التي لا توجد لها مرجعية دولية (الأغذية المحلية مثل الزعتر أو اللبنة.....).

تصدر القرارات والتعاميم المتعلقة بالغذاء من قبل الوزارات المعنية بالغذاء (صحة - اقتصاد وتجارة - سياحة - مكاتب تنفيذية...الخ) ويعود سبب إصدارها لأسباب تنظيمية أو شكاوى، أو طلبات من جهات أخرى قد لا يعتمد أحياناً إصدارها على المعايير الدستورية وقد لا يتم التنسيق بين تلك الجهات لذلك يلحظ أحياناً قدم بعض هذه القرارات أو تشابهها.

لا يوجد تنسيق مركزي بالنسبة للقوانين أو القرارات الغذائية الصادرة (لا توجد جهة تقارن القوانين الصادرة قبل اعتمادها ويكتفي بالنظر بتطبيقات الإجراءات القانونية التي تتم من قبل وزارة العدل قبل عرض القانون على الجهات الوصائية (رئاسة مجلس الوزراء - مجلس الشعب) لذلك تقوم كل جهة بتنفيذ المهام المناطة بها بموجب القوانين المعمول بها، في حين أن وجود القانون الموحد للغذاء الذي يحدد مهام كل جهة يعتبر أمراً ضرورياً وهو غير موجود في سوريا حالياً.

2. التشريعات المتعلقة بالترخيص الصناعي والإداري والصحي للمنشآت الغذائية:

- القانون 21 لعام 1958 الخاص بإحداث وزارة الصناعة يتضمن أسس تنظيم الصناعة بشكل عام (الصناعة التي لا تقل نسبة التكاليف المضافة فيها عن 25% من تكاليف المنتج).

- ينظم المرسوم التشريعي رقم 103 لعام 2002 أسس منح الترخيص الصناعي للمنشأة والإعفاءات وامتيازات إنشاء المشروع الصناعي الذي يشترط على صاحب المنشأة تقديم المعلومات الضرورية عن المشروع وطاقته ومحتوياته من الآلات وجدواه الاقتصادية لتتم دراسة مدى توافقه مع متطلبات المرسوم ومن ثم منح الموافقة المبدئية للمباشرة بالمشروع.

- يتم تأسيس المنشآت الصناعية بالاستناد إلى قانون الاستثمار رقم 10 لعام 1991 المعدل بالمرسوم 7 لعام 2000 حيث تدرس تلك المشاريع وتُعتمد من قبل المجلس الأعلى

للاستثمار المشكل برئاسة رئيس مجلس الوزراء وتقوم وزارة الصناعة بتنفيذ قرارات المجلس ومتابعة تنفيذ المشروع.

يتميز القانون المذكور بمنح تسهيلات وإعفاءات لتوفير متطلبات واحتياجات المنشأة:

- 1- تمنح وزارة الإدارة المحلية الترخيص الإداري ع/ط البلديات التابعة للمحافظة لكافة المنشآت الصناعية والحرفية وفقاً للمرسوم التشريعي رقم 2680 لعام 1977 المتضمن توفير الاشتراطات الصحية (نظافة المكان - التصرف بالنفايات - حماية المنشآت من المخاطر الصناعية - توفير شروط النظافة العامة...).
- 2- تحدد وزارة الصحة المتطلبات الفنية المتعلقة بمنشآت أغذية الأطفال التي تطبق عليها نفس الاشتراطات المطلوبة من معامل الأدوية (المرسوم 111 لعام 1969).
- 3- تحدد وزارة الاقتصاد والتجارة (وزارة التموين سابقاً) الاشتراطات الفنية الواجب توفرها في المخازن (القرار 1950 لعام 1964).
- 4- تحدد وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي الاشتراطات الفنية الواجب توفرها في أماكن تربية الحيوانات ومعامل الأعلاف (قانون الثروة الحيوانية رقم 87 لعام 1979).
- 5- تحدد وزارة السياحة الاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بالمنشآت السياحية المتعلقة بالغذاء (مطاعم - نوادي - دور سينما - مساح - فنادق....) وفقاً للمرسوم رقم 198 لعام 1963.
- 6- تطبق المكاتب التنفيذية في المحافظات ع/ط مديريات الشؤون الصحية والدوائر الصحية في البلديات الاشتراطات الصحية المنصوص عليها في المرسوم التشريعي رقم 460 لعام 1946 بشأن إلزامية الكشف الصحي على العمال ومسك نظام البطاقة الصحية للعاملين في المنشآت الغذائية.

3. التشريعات النازمة لسلامة وجودة الغذاء (المضافات وحدود الملوثات المسموح بها):

تعتبر المواصفات القياسية السورية التشريع الرئيس الذي يتضمن الحدود المسموح بها من الملوثات في الأغذية/ أثر متبقي للمبيدات - أثر متبقي للأدوية البيطرية - الأفلاتوكسينات - المعادن الثقيلة - ...الخ/ كما صدرت بعض المواصفات الخاصة بالمضافات الغذائية

وطرق استخدامها في الصناعات الغذائية إلا أن هذه المواصفات لا تشمل تحديد جميع الملوثات أو المضافات.

تصدر الجهات الأخرى في ضوء متطلبات التجارة بعض القرارات التي تلبي هذه المتطلبات ريثما تصدر المواصفة التي تحدد ذلك حيث يلغي القرار المذكور حكماً (قد لا يتم أحياناً)، ونشير في هذا الصدد أن من أهم الجهات التي تصدر التشريعات وتشرف على تطبيق المواصفات والرقابة على الأغذية هي:

1- وزارة الاقتصاد والتجارة/ وزارة التموين سابقاً/ أصدرت العديد من القرارات المتعلقة باستخدام وطرق تداول المضافات الغذائية/ القرار رقم 3589 تاريخ 1998/5/15 وكذلك شروط استيراد تلك المواد/.

2- وزارة الإدارة المحلية والبيئة، أصدرت القرار رقم 1202 تاريخ 1996/2/20 المتعلق بالمضافات الغذائية.

3- يناط بوزارة الزراعة والإصلاح الزراعي أمر تحديد مبيدات الآفات المستخدمة في سوريا (القرارات المتعلقة بقوائم المبيدات المسموح استخدامها والممنوعة وكذلك الأثر المتبقي للمبيدات في الخضار والفواكه/ القرار 297/ وزد/ إضافة إلى تحديد الأدوية البيطرية المستخدمة والمسموح استخدامها. وفي هذا المجال لم يصدر عن أي جهة قرار يحدد الحدود المقبولة لمتبقيات الأدوية أو الهرمونات علماً أن الهرمونات بشقيها الغذائي والحيواني ممنوع استخدامها في إنتاج الغذاء بموجب القرارين الصادرين عن وزير الزراعة والإصلاح الزراعي رقم 25/ت و 26/ت لعام 1996.

4- تصدر وزارة الصحة بعض التعليمات المتعلقة بمراقبة استخدام المضافات /الملونات الخ/ في منشآت المطاعم والبطون عموماً وتمنع تداول بعض الأغذية الملونة لاسيما في حال توقع انتشار الأمراض الفيروسية (قرار رقم 4350 لعام 1993).

5- تحدد هيئة الطاقة الذرية المتبقيات المسموح بها من المواد المشعة في الأغذية وتراقب ذلك سواء في الأغذية المحلية أو المستوردة/ القرار 166 لعام 2000م.

4. التشريعات الغذائية الخاصة بنقل وتداول الأغذية في الأسواق والمطاعم والمنشآت السياحية:

- تعتبر وزارة الاقتصاد والتجارة (وزارة التموين سابقاً) الجهة الرئيسية المعنية بمراقبة تداول الغذاء ونقله وقد أصدرت العديد من القرارات المتعلقة بهذا الشأن (القرار رقم

1524 تاريخ 2002/7/9 المتعلق بشروط نقل اللحوم والقرار 136 تاريخ 2002/2/17 الخاص بشروط نقل الفروج).

- أصدرت وزارة النقل بالتعاون مع وزارتي الزراعة والإصلاح الزراعي والاقتصاد والتجارة شروط نقل الحيوانات ترانزيت عبر الأراضي السورية، وتتولى وزارتا الاقتصاد والتجارة والسياحة إصدار القرارات النازمة للرقابة على سلامة الغذاء في المنشآت السياحية والمطاعم/القرار رقم 593 لعام 1984/.

- تصدر وزارة الإدارة المحلية القرارات المتعلقة بالاشتراطات الصحية للبائعين المتجولين في الشوارع/القرار رقم 244/ن لعام 2002 والقرار 1893/ن لعام 1997/.

5. التشريعات الغذائية المتعلقة بالاستيراد والتصدير:

تشرف وزارة الاقتصاد والتجارة على تنظيم استيراد وتصدير الأغذية وتصدر أحكام التجارة الخارجية لهذا الغرض حيث يتم الاستيراد استناداً لإجازات تمنح من قبل مديريات الاقتصاد في المحافظات في ضوء الأحكام المذكورة التي تحدد نظام استيراد بعض الأغذية المرتبط بالحصول على موافقة مسبقة من الوزارات المختصة (وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي بالنسبة للحيوانات ومنتجاتها واللحوم ووزارة الاقتصاد والتجارة بالنسبة لبعض الحبوب).

تطبق وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي أحكام قانون الثروة الحيوانية رقم 87 لعام 1979 وقانون الحجر الصحي الزراعي رقم 237 لعام 1960 بالنسبة للمواد الزراعية، كما تشارك الجمارك مع الجهات المذكورة أعلاه بالإشراف على تطبيق الأنظمة المذكورة حيث تجري بعض التحاليل المطلوبة للتحقق من مطابقة المادة للمواصفة المطلوبة قبل الإفراج عنها.

6. القرارات النازمة للأغذية ذات الاستخدام الخاص والمحورة وراثياً:

تخضع الأغذية ذات الاستخدام الخاص (علاجية- صحية...) إلى تعليمات وزارة الصحة التي تلزم بتسجيلها لديها وفق نظام تسجيل الأدوية، وقد صدرت لبعض هذه الأغذية

مواصفات قياسية سورية تحدد مواصفات تلك الأغذية إلا أن بعض القرارات يحتاج إلى آلية تحدد أسس التسجيل والمراقبة اللاحقة بحيث تشمل جميع المواد الغذائية المتداولة المستورد منها أو المنتج محلياً.

أما بالنسبة للأغذية المحورة وراثياً فقد صدرت قواعد وتعليمات الأمان الحيوي من قبل هيئة الطاقة الذرية وتمت الموافقة عليها من قبل رئاسة مجلس الوزراء وتشمل التعليمات التي تم وضعها من قبل لجنة السلامة الحيوية. تتولى وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي موضوع قبول طلبات الاستيراد والنشر ومنح التراخيص اللازمة ومعالجة المخالفة استناداً إلى أحكام قانون الحجر الزراعي رقم 237 لعام 1960 وتعديلاته.

7- تقييم تطبيق التشريعات الغذائية المعمول بها ونقاط الضعف:

- يتضح مما ذكر أعلاه أن بعض التشريعات الغذائية تصدر من عدة جهات حول نفس المادة دون مراجعتها المسبقة بشكل دوري من قبل الجهة المعنية بذلك، كما يلاحظ عدم تكامل تلك الجهات مع الجهات الأخرى (أكثر من جهة أصدرت قرارات متعلقة بالمضافات الغذائية/ وزارة الصحة - الاقتصاد والتجارة - هيئة المواصفات - الإدارة المحلية والبيئة/ وغالباً ما يلاحظ الازدواجية في تطبيق هذه القرارات، في حين أنه بالإمكان تكامل تلك الجهات بوضع صيغة واحدة لمتطلبات السلامة من قبل جهة واحدة تشترك فيها جميع الجهات المعنية وتحدد الجهة المشرفة على تطبيقها.
- يلاحظ عدم وجود معرفة كاملة لدى أصحاب المنشآت الغذائية بالواجبات التي تنص عليها التشريعات الغذائية/ أنظمة التجارة الخارجية - إجراءات الترخيص المتعددة/ وذلك بسبب تعديلها المتتابع دون إلغاء القرارات السابقة.
- يتم غالباً تحديد الحدود المقبولة للملوثات استناداً للمعايير الدولية لعدم توفر دراسات ميدانية لتحديد حدود التلوث ومصادره (بالنسبة للمنتجات المحلية) وبالتالي صعوبة تحديد هذه الحدود انطلاقاً من واقع الإنتاج وتقاليده الاستهلاك اليومي وفقاً لعمر وجنس المستهلك وطبيعة عمله، علماً أن هذه الدراسات تحتاج إلى تمويل وإمكانيات فنية (قد لا تتوفر في معظم الأحيان - تحديد حدود الملوثات الكيميائية العضوية في الأغذية - متبقيات المبيدات والأدوية البيطرية والهرمونات - تحديد أسباب التسمم وتقييم المخاطر الناتجة).

- تصدر بعض التشريعات المتعلقة بالسلامة /مواصفات- قرارات/ لتعالج مشاكل آنية ولا تعتمد تلك التشريعات على إحصائيات ومعطيات وبيانات تؤكد صحة التشريع الموضوع وشموليته (قرارات المنع- حدود التسامح في المواصفات الغذائية المستوردة أو التقليدية).
- لا توجد متابعة دورية لتنفيذ التشريعات الغذائية الصادرة حيث تطبق فور صدورهما وتهمل لاحقاً.
- اختلاف آليات تطبيق المواصفات لدى الجهات المختلفة الرقابية رغم أن المواصفة تعتمد طرق تحليل وبيانات وأخذ عينات وشروط فنية واحدة.
- لا توجد آلية واضحة تطبق على مستوى المراكز الحدودية لمعالجة الشكاوى الحاصلة أثناء الاستيراد والتصدير.

8. الأعمال التي تقوم بها وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي في مجال سلامة المنتج الزراعي المحلي:

- التنسيق مع وزارة الاقتصاد والتجارة في مجال الإرساليات الزراعية الواردة والمصدرة من حيث سلامتها وخلوها من الملوثات والعناصر الثقيلة ومطابقتها للمواصفة بالنسبة للوارد وتحقيق متطلبات البلد المستورد بالنسبة للصادر.
- تبني نهج الإدارة المتكاملة للآفات وتنفيذه على أرض الواقع منذ أكثر من عقدين من الزمن ويتجلى ذلك في مجال الحمضيات والزيتون والقطن والتفاح والقمح واللوزيات والبيوت المحمية وغيرها وقد حققنا نجاحات باهرة في مجال ترشيد استخدام المبيدات التي تعكس بشكل ايجابي على سلامة الغذاء والإقلال ما أمكن من الوصول إلى مادن الحدود المسموح بها دولياً في مجال الأثر المتبقي للمبيدات.

9. مقترحات تكييف المواصفات والقرارات الغذائية مع دستور الغذاء العالمي:

- أ- مراجعة القرارات الصادرة عن الجهات المختلفة وتكييفها مع دستور الغذاء العالمي.
- ب- الاعتماد على معايير دستور الغذاء والتعليمات الإرشادية الصادرة عن المنظمات الدولية المتخصصة كمرجع لتكييف التشريعات الوطنية المتعلقة بجودة وسلامة الغذاء مع الأخذ بعين الاعتبار خبرات الدول المشابهة لسوريا من حيث نوعية الإنتاج الزراعي وعادات الاستهلاك.

- ج- متابعة إصدار قانون الغذاء المعد وفقاً للنموذج المقترح من قبل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة من قبل الجهات المعنية والمرفوع للإقرار أصولاً والذي يتضمن تحديد المسؤوليات والحدود المقبولة من الملوثات وفساد الأغذية وآليات التفتيش والأحكام الجزائية بدلاً عن التشريعات السورية المعمول بها حالياً.
- د- تبادل المعلومات مع الدول الأخرى في مجال سلامة الأغذية والتعليمات الناظمة لها لمنع الازدواجية.
- هـ- ضرورة الحد من تعدد الجهات المكلفة بإصدار المواصفات والقرارات المتعلقة بجودة الغذاء وسلامته كمرحلة أولى على أن تتاط بهيئة واحدة مع ترك بعض الصلاحيات لدى الجهات الأخرى وفقاً للنظام الدولي (وزارة الزراعة بالنسبة للحجر الصحي النباتي والبيطري والصحة بالنسبة لتسجيل الأغذية الوظيفية).
- و- إصدار المواصفات والقرارات المتعلقة بالحدود المسموح بها من الملوثات والمضافات الغذائية وفقاً للمعايير الدستورية وبمشاركة الجهات العلمية.
- ز- اعتماد نظام تسجيل الأغذية الخاصة الوظيفية.
- ح- إعادة النظر بأحكام التجارة الخارجية المتعلقة بالاستيراد والتصدير للأغذية وتبسيطها وإصدار دليل للمستوردين والمصدرين بهذا الشأن يبين المعلومات الضرورية له (المواصفة المطبقة- البلدان الموبوءة- الوثائق المرافقة للمستوردات الغذائية).
- ط- إعداد دليل مختصر لبعض المواصفات والقرارات الغذائية الصادرة عن كافة الجهات المعنية المعمول بها حالياً لتسهيل الإطلاع عليها وتقييمها وتحديثها.
- ي- تشكيل هيئة دستور غذائي عربي يمثل من كافة الدول الأعضاء للعمل من أجل عمل عربي موحد في هذا المجال وتوحيد التعليمات الناظمة لسلامة الغذاء وإعداد معايير عربية تعتمد من قبل كافة الأعضاء وذلك من خلال مشروع يصب في هذا المجال يعود على أبناء الدول العربية بالسلامة وللحاق بركب الدول المتقدمة.

سلامة الأغذية المستوردة في العراق

إعداد: الدكتور/ أسامة صالح عبد الهادي، مسئول رقابة الأغذية
ذات المنشأ الحيواني بوزارة الزراعة - جمهورية العراق

سلامة الأغذية المستوردة في العراق

إعداد: الدكتور أسامة صالح عبد الهادي

مسئول رقابة الأغذية ذات المنشأ الحيواني بوزارة الزراعة
جمهورية العراق

مقدمة استهلالية:

استيراد الأغذية نشاط اقتصادي معروف ومتواصل بين شتى الدول وعادة ما تكون عمليات الاستيراد محكومة بقوانين وقواعد ملزمة لطرفي التصدير والإنتاج ومع ذلك فأن تلك القواعد غالباً ما تتعرض للخرق وتتعرض المواد الغذائية إلى الغش. وقد تفاقمت مشاكل الأغذية المستوردة وظهرت بقوة في العراق بعد عام 2003، إثر انفتاح وانكشاف السوق العراقية على الأسواق العالمية بعد أن كان مسيطراً عليها شراءً وتسويقاً وتسعيراً وفق ضوابط ومعايير لسياسة استيرادية معمول بها تحت إشراف الدولة مما أصاب الأسواق العراقية حالات الانفلات النوعي والفوضى العارمة والمتمثلة بالإغراق السلعي نتيجة لشيوع استيراد الأغذية الرديئة المتدنية الجودة ومن مناشئ فاقدة لمؤهلات الإنتاج المطابق للمواصفات وتعزى حالات الاستيراد العشوائي لهذه الأغذية إلى عاملين وهما:

1- الداخلي:

يتمثل في غياب الرقابة وضعف التشريعات التي تحمي المستهلك وعدم ضبط الحدود مما زاد وشجع من استيراد هذا النوع من الأغذية وبيعها في الأسواق المحلية.

2- الخارجي:

القادم من وراء الحدود ويتمثل بالشركات الباحثة عن أسواق بلا رقيب وملاذ آمن لاحتضان منتجاتها في سبيل الحصول على أموال طائلة دون مراعاة للإنسان وحقوقه وبهدف الربح فحسب.

الأطر التشريعية والمؤسسية للمنظومة الوطنية للرقابة على الأغذية المستوردة:

يفتقر العراق إلى قانون مركزي عام وشامل للغذاء ولديه رصيد قانوني غذائي يمتاز بالتضخم غير المنفعي والمبعثر مؤسسياً حيث صدرت جملة من القوانين والأنظمة تتضمن مجموعة منها للسوق والمؤثرة في التسويق والمجموعة الأخرى هي القوانين المتعلقة بالمستهلك بصفة خاصة وتوفير الحماية له وكانت هذه التشريعات متفرقة حسب طبيعة الوزارة ودوائر الدولة ذات العلاقة ومنها:

1- قانون الصحة العامة رقم (89) لسنة 1981 وتعديلاته والأنظمة الصادرة بموجبيه:

وهو القانون الذي له الريادة والسطوة القانونية في مجال مراقبة وفحص الأغذية وأعار الرقابة الصحية اهتماماً خاصاً ليشمل ضوابطها القطاع العام والخاص وذلك حماية لصحة المواطن في مختلف أنحاء القطر، يتكون القانون من (106) ماده قانونية وفيما يلي بعض نصوص المواد التي تخص الأغذية.

المادة (25):

تعمل وزارة الصحة على تأسيس مختبر مركزي للصحة العامة في بغداد ومختبرات للصحة العامة في مراكز محافظات القطر كافة.

المادة (26):

يقوم مختبر الصحة العامة المركزي بما يلي:

- 1- وضع مقاييس نموذجية لفحوص مختبرات الصحة العامة في محافظات القطر.
- 2- إجراء الفحوص البايولوجية والكيميائية والفيزيائية اللازمة على المواد الغذائية والمياه والمشروبات والأدوية والمستحضرات الطبية ومواد التجميل وغيرها من المواد الأولية التي تتدخل في صناعتها وكذلك أوعية حفظها تحدد بموجب تعليمات قبل إخراجها من الجمارك أو من المعمل لتقرير صلاحيتها للاستهلاك أو الاستعمال البشري.

وفي حالة صلاحيتها لذلك يزود المختبر أصحاب العلاقة في القطاع العام والمختلط والخاص بشهادة صحية تمكنه من التصرف بهذه الأموال وفي حالة عدم صلاحيتها

للاستهلاك أو الاستعمال البشري تتلف أو يسمح بإعادة تصديرها إلى المجهز في خارج القطر.

3- إجراء التحريات والبحوث المختبرية على المواد المستوردة والمنتجة محلياً لمعرفة مدى تأثيرها على صحة المواطنين وتقديم تقارير بذلك.

المادة (27):

لدائرة الصحة العامة والرعاية الصحية الأولية (قسم الرقابة الصحية) الموافقة على إخراج المواد الخاضعة للفحص المختبري من حوزة الجمارك قبل منح أصحابها الشهادة الصحية المنصوص عليها في المادة (26) من هذا القانون بكفالة مصدقة من كاتب العدل بعدم التصرف بها ويتم خزنها مباشرة من الجهة المختصة ويختتم محل الخزن بالشمع الأحمر لحين ظهور نتيجة الفحص المختبري.

المادة (28):

تتولى مختبرات الصحة العامة إجراء الفحوص الدورية على:

- 1- كل ما يعرض للمواطنين من غذاء وشراب ومستحضرات طبية ودوائية لتقرير صلاحيتها للاستهلاك أو للاستعمال البشري ودون ضرر على الصحة العامة.
- 2- المستحضرات التجميلية والمبيدات.

المادة (29):

تعتبر نتائج الفحوص التي يجريها مختبر الصحة العامة هي المعول عليها وفي حالة الاعتراض يعاد الفحص في المختبر المركزي للصحة العامة وتكون نتائج الفحص عندئذ قطعية.

المادة (35):

تتولى الرقابة الصحية المختصة ما يلي:

- 1- مراقبة الأغذية المستوردة والمنتجة محلياً والتأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري.

2- مراقبة محلات تجهيز الأغذية وتشمل هذه المراقبة محلات تحضير وخزن وبيع ونقل الأغذية.

2. قانون الصحة العامة رقم 54 لسنة 2001:

وهو تعديل لقانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981، أجازت المادة (5) من القانون لأجهزة الرقابة الصحية المخولة مصادرة المواد الغذائية والمواد الداخلة في صنعها والممنوع تداولها أو التي دخلت العراق بصورة غير أصولية كذلك أجاز القانون مصادرة المواد والأجهزة والمعدات والمكائن التي تستخدم في صناعة وتجهيز وتحضير المواد الغذائية في حالة تكرار المخالفات أو عدم الحصول على الإجازة الصحية المطلوبة.

3. نظام الأغذية رقم 29 لسنة 1982:

الصادر بموجب قانون الصحة العامة رقم 89 لسنة 1981 حيث نظم جميع الأحكام وعمليات الرقابة على الغذاء في كافة مراحل تداوله وهو من اختصاص السلطة الصحية التي تتولى مهام الرقابة على الأغذية في سائر أنحاء القطر، وقد وصف هذا النظام بتعاريف محكمة السلطة المختصة والمختبر المعتمد والموظف المخول والغذاء والمضافات الغذائية والغذاء المغشوش بالغذاء غير الصالح للاستهلاك البشري والرقعة الإعلامية ومنح الموظف المخول والمؤهل من قبل السلطة الصحية صلاحية أخذ النماذج وإرسالها إلى المختبر وتسليم نتائج الفحص والتحليل واتخاذ الإجراءات المنصوص عليها في هذا النظام وبحسب مواد هذا النظام فإن المختبرات المعتمدة لأغراض فحص وتحليل الغذاء هي مختبر الصحة العامة المركزي ومعهد بحوث التغذية أو أي مختبر تحدده السلطة الصحية المختصة، وقد اعتمد المواصفات القياسية التي يصدرها الجهاز المركزي للقياس والسيطرة النوعية. وفي حالة عدم توفر مواصفات وطنية يصار إلى اعتماد المواصفات العربية أو العالمية والصادرة من قبل المنظمات العربية أو العالمية المختصة وقد أعطى النظام للموظف المخول حق ممارسة الصلاحيات الآتية:

1- إيقاف وتفتيش وحجز واسطة النقل التي تقوم بنقل الغذاء وفحص هذه المادة وأخذ عينات منها لغرض تطبيق أحكامه.

2- حجز أي مادة يعتقد أنها مخالفة لمتطلبات هذا النظام أو انتظار نتيجة الفحص المختبري أو إتلافها وفقاً لأحكام قانون الصحة العامة، هذا ويتم إتلاف الأغذية غير الصالحة

للاستهلاك والمغشوشة أو المحضرة بطرق رديئة صحياً في أماكن الطمر الصحي ما أمكن ذلك.

3- يمنع بيع أو تداول الغذاء المعبأ غير الحامل للبطاقة الإعلامية.

4- تعتبر شهادة الفحص الصادرة من المختبر دليلاً قانونياً لمتطلبات هذا النظام وبموجب أحكام هذا النظام يتم تأليف الهيئة الاستشارية للأغذية من أعضاء يتم ترشيحهم من الوزارات والدوائر ذات العلاقة التي يعينها وزير الصحة لمتابعة قضايا الغذاء.

4. قانون الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية رقم 54 لسنة 1979:

تأسس الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية في وزارة التخطيط والتعاون الإنمائي سنة 1979 بموجب القانون رقم (54) بهدف إيجاد مراجع عراقية معتمدة لمعايير القياس وطرق المعايير وإصدار المواصفات القياسية العراقية لمختلف المنتجات، وهو يعتبر الجهة التي تضع المعايير والاشتراطات الصحية في القطر إذ أسهم بتطوير ورفع الكفاءة الإنتاجية ومستوى الجودة للمنتجات الوطنية وذلك بتطبيقه فعاليات تأكيد الجودة وكذلك الحد من تدفق السلع ذات الجودة المنخفضة من خلال فحص السلع المستوردة والمراقبة النوعية للسلع والمنتجات المحلية ومشاركة الجهات الرسمية وغير الرسمية في مجال حماية المستهلك والحد من ظاهرة الغش الصناعي يتكون الجهاز من ثلاث دوائر وهي: دائرة التقييس، ودائرة السيطرة النوعية ودائرة الخدمات الفنية والإدارية.

ومن الأقسام المهمة قسم المواصفات الذي يقوم بإعداد المواصفات القياسية العراقية وفق آلية معتمدة من قبل الجهاز وخطة سنوية تعد لهذا الغرض حيث يعتمد في إعدادها على المصادر العلمية والمواصفات الدولية إضافة إلى آراء الجهات الأكاديمية والإنتاجية والاستهلاكية المختلفة حيث هنالك لجان فنية استشارية متخصصة لإخراج المواصفة بالصورة وبما يلائم المستهلك والمنتج لتكون وسيلة لحماية المواطن من الغش التجاري الصناعي.

وهي ملزمة التطبيق في جميع أنحاء جمهورية العراق وتطبق على الأغذية المحلية والمستوردة وبموجب هذا القانون فأن المواد الغذائية يجب أن تطبق عليها المواصفات أولاً قبل فحصها لتقرير صلاحيتها للاستهلاك البشري ومن الجدير ذكره فأن الجهاز قام بإصدار (86) مواصفة وطنية خلال العام المنصرم.

5- قانون الأمراض السارية والمعدية رقم (61) لسنة 1985:

يتكون هذا القانون من ستة فصول و (28) مادة قانونية حيث حدد قائمة الأمراض الحيوانية السارية والمعدية وحسب الفصيلة الحيوانية والإجراءات الصحية الوقائية في حالة اندلاع مرض معدٍ أو سارٍ وهلاكات بين الحيوانات وواجبات الأجهزة البيطرية والإدارية والأحكام الجزائية وبحسب القانون أعلاه فأن الإجراءات الوقائية الصحية على الحدود وهي كما يلي:

المادة (16):

يكون مرور جميع الحيوانات ومنتجاتها الداخلة والخارجة للقطر عن طريق المجمعات الجمركية التي فيها محاجر بيطرية.

المادة (17):

1- للسلطة البيطرية في المحاجر أن تتأكد من سلامة الحيوانات الداخلة إلى العراق من الأمراض المعدية والسارية وأن تكون مصحوبة بشهادة بيطرية وشهادة المنشأ معترف بها وللسلطة البيطرية أن تضع تلك الحيوانات تحت الحجر البيطري لمدة لا تتجاوز 7 أيام.

2- إذا لم تكن الحيوانات المذكورة في المادة السابقة مصحوبة بشهادة صحية بيطرية معترف بها فلطبيب البيطري أن يضع الحيوانات المذكورة تحت الحجر البيطري للتأكد من سلامتها للمدة التي يراها مناسبة.

المادة (18):

1- للسلطة البيطرية طلب شهادة بيطرية معترف بها للمنتوجات الحيوانية الداخلة للقطر تؤيد سلامتها وسلامة البلد المصدر من الأمراض السارية والمعدية.

2- إذا وجدت في العراق منتوجات حيوانية دخلت بصورة غير أصولية فأنها تتلف أو تصادر.

المادة (19):

إذا انتشر مرض معد بين الحيوانات في البلدان المجاورة للقطر العراقي والبلدان الأخرى فعلى السلطات العراقية أن تغلق الحدود بوجه تجارة الحيوانات ومنتجاتها من ذلك البلد المصاب ولحين خلوها منها وتصادر كافة الحيوانات ومنتجاتها التي تدخل الحدود عن طريق غير مشروع وتكون تابعة لأحكام هذا القانون.

المادة (20):

لا يجوز للدوائر الجمركية إدخال الحيوانات ومنتجاتها إلى العراق قبل إجراء الفحص البيطري عليها وهناك (22) محجراً بيطرياً منتشرة في كافة المنافذ الحدودية مع دول الجوار العراقي للقيام بواجبات الحجر البيطري المذكورة في هذا القانون.

6- قانون تنظيم ذبح الحيوانات رقم 22 لسنة 1972 المعدل:

نصت المادة الأولى الفقرة (10) من تعليمات وزارة الزراعة رقم (2) لسنة 1990 الصادرة بموجب هذا القانون بتجريم ومعاقبة فعل زيادة الماء على 5% من وزن الدجاج المجزور (الوحدة المجمدة) وثبتت حالات تلوث بكتيري في اللحوم المجزورة المادة (9) الفقرة (4) تتولى لجان التفتيش أخذ نماذج من اللحوم المجزورة أو المعروضة للبيع لفحصها مختبرياً للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستهلاك البشري وتناط بقسم الإشراف الصحي على المسالخ التابع للشركة العامة للبيطرة في وزارة الزراعة مهمة تنفيذ التعليمات أعلاه.

7- قانون الحجر الزراعي رقم (17) لسنة 1966:

ينظم هذا القانون عمليات الاستيراد للإرساليات الزراعية كالفواكه والخضر فضلاً عن انه يضم قائمة بـ (23) مادة ممنوع إدخالها للقطر ومنها الحمضيات بأنواعها وجوز الهند وعسل النحل وفسائل النخيل وثمار المانجو والتبوغ الشرقية غير المعبأة بغية حماية البلاد من الحشرات والآفات الزراعية التي قد تدخل مع تلك الإرساليات وتسبب خسائر فادحة للاقتصاد وخاصة الحمضيات والنخيل وقد قامت وزارة الزراعة (الهيئة العامة لوقاية المزروعات) بتغطية جميع المنافذ الحدودية بدوائر الحجر الزراعي كونها تدخل عبرها يومياً آلاف الأطنان من الإرساليات الزراعية بغية معاودة فحص الإرساليات والشحنات الزراعية وخاصة القادمة من سوريا التي تعد الأكبر بعد إيران.

8. قانون تنظيم التجارة رقم (20) لسنة 1970 المعدل والبيانات الصادرة بموجبه:

حيث اتجه المشرع في هذا القانون إلى تجريم الغش في ذاته وتجريم فعل البيع أو العرض للبيع للمواد المغشوشة أو الفاسدة أو الملوثة أو المخالفة للمواصفات القياسية أو المواد التي تستعمل في عمليات الغش وقد ذهب المشرع في هذا القانون إلى حد جعل حيازة تلك المواد جريمة يعاقب عليها القانون.

كذلك نصت الفقرة (24) من البيان رقم (1) لسنة 1985 الصادر من وزارة التجارة على أنه لا يجوز تغيير مواصفات أي سلعة من السلع أو خلطها وبخاصة المواد الغذائية ويجب الالتزام بالتدريج والتصنيف النوعي للمواد الغذائية. تقوم دائرة الرقابة التجارية في وزارة التجارة بتنفيذ متطلبات القانون أعلاه.

9. قانون العلامات والبيانات التجارية رقم (21) لسنة 1957 المعدل:

يحرص هذا القانون على توفير الحماية للمستهلك من التضليل والخداع عند التعامل مع السلع المختلفة وعد الأفعال التالية جريمة يعاقب عليها القانون:

- 1- تزوير أو تقليد العلامات التجارية.
- 2- استعمال علامة مزورة أو مقلدة.
- 3- وضع علامة مملوكة للغير.
- 4- استعمال علامة تجارية محظور تسجيلها.
- 5- التصريح ببيانات مخالفة للواقع عن تسجيل العلامة.

10. مشروع قانون حماية المستهلك:

لقد أسهم مركز بحوث السوق وحماية المستهلك في جامعة بغداد في صياغة المشروع مع جهات حكومية عديدة منها وزارة التخطيط والتعاون الإنمائي ووزارة الصناعة والمعادن ومنظمات المجتمع المدني وبعد مخاض عسير تمت المصادقة عليه وأحالته إلى البرلمان لتشريع وإقراره وبموجب القانون يتم تشكيل هيئة مستقلة بتنفيذ متطلبات القانون من الجهات التالية: وزارة الصناعة والزراعة والتخطيط والبيئة، التجارة، التعليم العالي، الصحة، الاتصالات، اتحاد الصناعات واتحاد الغرف التجارية ومنظمات المجتمع المدني لضمان تحقيق

أهدافه في وضع السياسات والبرامج الكفيلة بحماية المستهلك وحقوقه ورفع مستوى الوعي الاستهلاكي وممارسة أعماله في متابعة حركة السوق والبضائع والمشروعات والقوانين المتعلقة بالاستهلاك.

11. مركز بحوث السوق وحماية المستهلك:

تأسس في عام 1997 بأمر من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وهو مؤسسة بحثية ذات شخصية معنوية واستقلال مالي وإداري ويعد أول مؤسسة رسمية في العراق تهتم بقضايا المستهلك وإيجاد السبل لحمايته ويؤمن التواصل بين الجامعة والمجتمع ويرتبط برئيس جامعة بغداد ارتباطاً مباشراً يتكون المركز من ثلاثة أقسام:

1- قسم تقويم أداء السلع والخدمات:

يختص بأجراء الفحص والتحليل المختبري للسلع وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة ولديه شعبة للتحليلات المختبرية.

2- قسم البحوث والدراسات:

يتمثل نشاطه بإعداد الخطة البحثية السنوية ومتابعة تنفيذها وإنجاز البحوث النظرية والميدانية ذات العلاقة بحاجات واهتمامات المستهلكين بالاستناد إلى آراء ومتابعة شعبة قياس الرأي العام والاستطلاع لمختلف القضايا التي تمس السوق والمستهلك.

3- قسم الشؤون الإدارية:

يقوم بتنظيم الجداول الإحصائية والبيانات الخاصة بإعداد الخطط ومتابعتها من الأهداف التي يسعى المركز إلى تحقيقها:

1- تطوير نظم وأساليب الرقابة على السوق باتجاه تلبية حاجات ورغبات المستهلكين.

2- رفع المستوى الاستهلاكي للفرد وترشيد قدراته الشرائية باتجاه اختيار السلع ذات الجودة الأعلى.

3- إرساء قاعدة لبناء نظام لحماية المستهلك من الغش والتضليل التجاري والأضرار الناجمة عن استهلاك سلع ضارة وغير آمنة.

4- رصد حالات الغش والتضليل في السوق المحلية.

5- استقبال شكاوى المستهلكين ورفعها للجهات ذات العلاقة ومتابعتها.

12. مديرية مكافحة الجريمة الاقتصادية:

يبرز عمل هذه المديرية والمرتبطة بوزارة الداخلية في الأقسام الستة التالية:

1- القسم الصناعي.

2- القسم الزراعي.

3- القسم التجاري.

4- قسم غسيل الأموال.

5- قسم تزيف العملة.

6- قسم الآثار.

حيث تقوم المديرية بمتابعة المخالفين من خلال المفارز والحملات اليومية والتي تركز على المواد الغذائية التالفة والمنتهية الصلاحية للحد من عمليات توريدها وبيعها ويكون الاعتماد الأكبر على إخبار المواطنين ونشاط المفارز العاملة في التجوال وعلى المصادر السرية ولا تقتصر الرقابة على ما يورده القطاع الخاص بل تشمل القطاع العام وتعمل المديرية بالتعاون مع مختبرات وزارة الصحة حيث تقوم هذه المختبرات بفحص المواد الغذائية المشتبه بها وإعلام المديرية بصلاحياتها من عدمه.

ضوابط استيراد الأغذية:

إن ضوابط استيراد الحيوانات الحية والمنتجات الحيوانية والزراعية توضع وفق شروط أعدت من قبل لجان مشتركة بين مقر وزارة الزراعة والشركتين العامتين للبيطرة والبستنة والغابات وهي كما يلي:

1- تقدم الجهات الراغبة بالاستيراد (قطاع عام أو مختلط أو خاص) طلباً إلى وزارة الزراعة للحصول على الموافقة الأولية باستيراد المنتجات الغذائية يذكر فيها الأنواع والأعداد والكميات من المواد التي ترغب الجهات المذكورة أعلاه باستيرادها مع ذكر

- 1- بلد المنشأ والموعد المتوقع لوصولها والمنفذ الحدودي الذي سيتم دخول البضائع إلى العراق من خلاله وبعدها يحال الطلب إلى وزارة التجارة - الشركة العامة للمعارض العراقية لإصدار إجازة الاستيراد الأصولية.
- 2- أن تكون المواد المستوردة مطابقة للمواصفات المعتمدة من قبل الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية.
- 3- تقديم شهادة منشأ مصادق عليها من قبل السفارة العراقية في ذلك البلد أو البلد المجاور ولا تقبل المناشئ الوسيطة.
- 4- تقديم شهادة ذبح حلال (عند الاستيراد من بلدان غير إسلامية) بالنسبة للحوم الحمراء والدواجن.
- 5- تقديم شهادة نوعية وصحية من جهة معتمدة تثبت خلو الإرسالية من الأمراض السارية والمعدية.
- 6- تقديم شهادة تثبت أن الإرسالية غير معدلة أو محورة وراثياً.
- 7- لوزارة الزراعة الحق في إلغاء الموافقة عند ظهور أي إصابة أو أوبئة في بلد المنشأ دون اللجوء إلى إخطار المستورد مباشرة وإنما تعلن في وسائل الإعلام عن فرض حظر الاستيراد من البلدان الموبوءة.
- 8- فترة نفائية الإجازة الصادرة من وزارة التجارة لا تتجاوز (90) يوماً من تاريخ إصدارها.
- 9- يقدم المستورد تعهداً خطياً مصدقاً أصولياً بعدم إطلاق البضاعة إلا بعد ظهور نتائج الفحص المختبري وتودع الإرساليات في مخازن المستورد التخصصية وتحت الإشراف الجمركي.
- 10- أن تكون السلع المستوردة معلمة بالمعلومات الوافية.
- 11- يجب أن تتقل السلع المذكورة بوسائط نقل ذات مواصفات تخصصية للحفاظ على سلامة المنتج من التلف أو التلوث وبما يتلاءم مع طبيعة المادة المستوردة.

- 12- تقوم وزارة الزراعة بتحديد المنشأ المسموح بها أو الممنوع الاستيراد منها وتحديد مواسم الاستيراد لحماية الإنتاج المحلي.
- 13- التزام الدوائر الرسمية في المنافذ الحدودية (الجمارك، المحاجر الصحية والبيطرية) بعدم السماح بدخول سلع ومواد غذائية غير مستوفية للشروط أعلاه.
- 14- في حالة عثور الجهات الرقابية على منتجات مستوردة معروضة في الأسواق المحلية غير صالحة للاستهلاك البشري ودخلت إلى العراق بصورة غير شرعية أو نتيجة لسوء الخزن والتوزيع في الداخل يتم مصادرة المواد المذكورة وإتلافها ويتعرض المستورد للمساءلة القانونية.

السياق العام لفحص الأغذية الداخلة للقطر:

من خلال المحاجر المنتشرة في كافة المنافذ والمعايير الحدودية يتم تدقيق المستمسكات التالية الخاصة بالإرسالية:

- 1- المنفيست.
- 2- إجازة الاستيراد.
- 3- شهادة المنشأ.
- 4- شهادة الذبح الحلال.
- 5- شهادة صحية تبين خلو الإرسالية من الأمراض السارية والمعدية والآفات الزراعية
- 6- شهادة تثبت أن المنتج غير معدل أو محور وراثياً.
- 7- شهادة خلو المنتج من مادة الديوكسين.
- 8- شهادة صحية مكتملة تثبت خلو اللحوم الحمراء من مرض الجنون البقري تودع الإرسالية في المخازن التخصصية والعائدة إلى المستورد بحراسة جمركية يقوم بعدها قسم الرقابة الصحية (شعبة النماذج) ومن خلال فريق متخصص بسحب ثلاثة نماذج من الإرسالية وإرسالها إلى الجهات التالية:

■ معهد بحوث التغذية/ بغداد أو مختبر الصحة العامة في مراكز المحافظات لبيان صلاحيتها للاستهلاك البشري.

■ الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية/ لتطبيق المواصفة المعتمدة.

■ مركز الوقاية من الإشعاع/ لبيان الصلاحية من الناحية الإشعاعية. وتقوم فرق الرقابة الصحية بسحب نماذج غذائية بصورة دورية من المحال العامة والأسواق المحلية وبواقع 5 نماذج سنوياً نموذج عند منح وتجديد الإجازة الصحية و4 نماذج خلال السنة لتقرير صلاحيتها للاستهلاك البشري. أما فيما يخص المستوردات الغذائية الخاصة بوزارة التجارة والداخلية ضمن مفردات البطاقة التموينية والمشمولة بنظام التوزيع العام فللوزارة شركات غذاء متخصصة خاصة بها وهي:

- الشركة العامة لتجارة المواد الغذائية.

- الشركة العامة لتجارة الحبوب.

- الشركة العامة لتصنيع الحبوب.

حيث تعلن هذه الشركات عن مناقصات لتجهيزها بالمواد الغذائية وتقدم الشركات المنتجة والموردة عطاءاتها ولا تخضع المواد الغذائية المستوردة لحساب وزارة التجارة إلى السياق العام لفحص الأغذية الواردة للقطر المذكور آنفاً كون الوزارة ومن خلال أقسام السيطرة النوعية في شركات الغذاء العائدة لها تتولى فحص وإجراء التحاليل المخبرية للأغذية المستوردة من قبلها حصراً استناداً لقرار مجلس قيادة الثورة (المنحل) رقم 155 لسنة 1988 والذي لا يزال ساري المفعول.

العمل بشهادة المطابقة والاعتماد:

يعتبر العراق من أقل الدول ممارسة لنشاط العمل بعلامة الجودة (شهادة المطابقة) وفي العراق تمنح علامة الجودة ضمن مفهوم المطابقة لمتطلبات أعلى من مستوى المواصفة القياسية العراقية وسميت هذه المواصفة بمواصفة الجودة وفيها فصل كامل عن علامة الجودة ويتضمن أسلوب المنح والشروط ومدة الترخيص والإجراءات المتخذة في حالات المخالفة لشروط وتعليمات منح العلامة وكل ذلك ضمن النظام القومي للسيطرة النوعية في الجهاز

المركزي للتقييس والسيطرة النوعية وهي الجهة المانحة لعلامة الجودة ولأن (الجودة الشاملة والايزو) مفهومان جديدان على مجتمعنا الذي يعيش حالياً فوضى تجارية لا تخضع إلى قوانين تنظيم التجارة والصناعة إطلاقاً ودخول هذا النظام وتطبيقه في العراق يعني الكثير لاقتصاد هذا البلد لذا أخذ مفهوم الجودة الشاملة (2000 - 9001) في الآونة الأخيرة بالنمو بسبب عاملين:

1- تكرر تعرض المواد الغذائية المستوردة للغش حيث دعت مؤسسات أكاديمية إلى حصر مستوردات المواد الغذائية وخاصة الداخلة ضمن مفردات البطاقة التموينية بشركات رصينة حاصلة على شهادة الجودة الشاملة ومعروفة بحرصها على تطبيق معايير الجودة الشاملة كخطوة من شأنها الارتقاء بنوعية المنتجات الغذائية المجهزة للمواطنين وحماية لصحة المستهلك العراقي واقتصاد البلد.

2- ظروف توجه البلد نحو اقتصاد السوق ومتطلبات الانضمام إلى منظمة التجارة العالمية وذلك بضرورة تبني المصانع الإنتاجية المحلية تطبيق مبادئ إدارة الجودة الشاملة في نظم العمل والإنتاج والحصول على علامة الجودة لرفع مستوى نوعية السلع المحلية إلى العالمية وهي بمثابة جواز سفر للسلعة للولوج إلى الأسواق العالمية ودعم القدرة التنافسية لها.

تجربة وطنية رائدة في مجال سلامة الأغذية:

بالنظر لما تشهده الأسواق المحلية المختلفة أوضاعاً فوضوية وغير مدروسة واستباحة مفرطة من انتشار سلع غذائية رديئة وغير مطابقة للمواصفات المعروفة والمعتمدة وأضحت هذه الأسواق أرضاً خصبة ومرتباً لتصريف المنتجات البائرة ولمناشئ عديدة معروفة برداءة منتجاتها وأصبح المستهلك العراقي وعاء استهلاكياً لها نتيجة لتعطل دور المنظومة الوطنية للرقابة على الأغذية بسبب الظروف الصعبة التي يعيشها البلد حالياً لذا فقد بادرت وزارة الزراعة عام 2006 بإطلاق صحوة صحية تمثلت بتشكيل لجنة مشتركة تألفت من ملاكات متخصصة في مركز الوزارة ودائرة الصحة الحيوانية في الشركة العامة للبيطرة للقيام بحملة سحب وفحص نماذج غذائية من أصل حيواني معروضة في الأسواق المحلية في خطوة لتعزيز أعمال المحاجر البيطرية الحدودية ودوائر الرقابة الصحية وأظهرت نتائج هذه الحملة

- أن 43% و 35% من هذه النماذج كانت غير صالحة للاستهلاك البشري للعامين 2006 و 2007 على التوالي وكانت الأهداف المتحققة من عمل اللجنة هي:
- 1- تحقيق رقابة استثنائية مبكرة مستمرة سائدة للأجهزة الرقابية الصحية التنفيذية.
- 2- إخضاع السلع الغذائية المغشوشة والمعرضة في الأسواق المحلية والمتهربة عن إجراءات الرقابة والتفتيش في المنافذ الحدودية إلى المتابعة والفحص المختبري.
- 3- عند إطلاق الأغذية للأسواق المحلية وخلال تداولها بالحركة التجارية ومن موقع لآخر ولحين وصولها إلى المستهلك قد تتعرض إلى احتمالات التلوث.
- 4- أن لكل مادة غذائية تاريخ نفاذ وأحياناً نتيجة للخرن الطويل قد ينتهي مفعولها بالرغم من وصولها إلى القطر وهي صالحة.
- 5- كشف حالات تزيف الأغذية والتلاعب بالعلامات التجارية.
- 6- تحقيق التعاون المطلوب مع الجهات ذات العلاقة في مجال صحة وسلامة الغذاء.
- 7- التعاون مع الشكاوى الخاصة بالأغذية والمنشورة في الصحف المحلية ومتابعتها.

معوقات العمل في منظومة سلامة الأغذية الوطنية:

- 1- تعدد الجهات الرقابية المسؤولة عن حماية المستهلك وتوزيع بين الوزارات مما قد يتقاطع عملها في تحديد مساحات الرقابة والمسؤولية وأسلوب تحقيق الأهداف.
- 2- عجز النظام التشريعي العراقي عن تقديم حلول جذرية تتناسب مع مستوى الخطورة التي تخلفها الأغذية المستوردة.
- 3- الافتقار إلى المرافق المناسبة والمتكاملة مثل: المختبرات المركزية ذات التعاون الجاد بين مؤسسات الدولة لتنفيذ آليات العمل المثمر.
- 4- الافتقار إلى الموارد البشرية المؤهلة للقيام بالواجبات المثالية مثل المفتشين وموظفي المختبرات المدربين على أحدث الوسائل والتقنيات المتعارف عليها دولياً.
- 5- عدم الارتكاز إلى مفاهيم علمية وإدارية حديثة تستعين بسياسات الامتثال وتقويم المخاطر وتحليل المخاطر والنقاط الحرجة.

6- الافتقار إلى التنسيق بين المؤسسات الحكومية المختلفة خصوصاً بالنشاطات المتعلقة بالغذاء.

7- عدم وجود هيئة تنسيقية لمختبرات الغذاء الوطنية تعالج خلافاً الأداء المختبري وتضارب نتائجها والتي يكون المستهلك العراقي ضحيتها في قوته وصحته.

مقترحات تطوير نظام سلامة الأغذية الوطني:

1- استحداث هيئة وطنية للغذاء مرتبطة بأعلى سلطة تضم في عضويتها ممثلين من جميع مؤسسات الدولة ذات العلاقة بسلامة وصحة الغذاء. بدلاً من التعددية والازدواجية التي تعمل بها حالياً وزارات عدة.

2- تحديد مختبرات مركزية متخصصة تقوم بفحص الغذاء وتحديث البنى التحتية لها من خلال تهيئة مستلزمات وأجهزة وتوفير الكوادر العلمية والفنية المتدربة.

3- الاستعانة بالجهود الدولية لخلق تشريعات وطنية عصرية وصارمة تعالج مشاكل الأغذية المستوردة وتماشى التطورات في مجال علوم التسويق وتكنولوجيا الغذاء ومنها قانوناً حماية المستهلك وقانون المنافسة ومنع الاحتكار بغية مكافحة الغش التجاري والصناعي للأغذية والإغراق السليبي لها.

4- إعادة تشكيل لجنة مختبرات فحص وتحليل الغذاء والمعمول بها سابقاً بغية تنسيق أسلوب العمل لمختبرات الغذاء الوطنية.

5- تطوير وتحسين الرقابة الصارمة حيث تعد الرقابة إحدى مقومات نجاح برنامج إدارة سلامة الغذاء ولكن يجب أن تستند إلى معايير وأسس تصلح للقياس ومن خلالها يمكن تقويم الأداء لكي توضح مواطن الضعف والقوة والعمل على إيجاد حلول ويجب أن تأخذ الرقابة أشكالها المتعددة وهي الرقابة القبلية (وقائية) والرقابة الإجرائية (المستمرة) ورقابة بعدية لدراسة الآثار والنتائج.

6- تحديث المواصفات القياسية العراقية ذات الصلة بالغذاء وخاصة في مجال التوسع بقائمة الملوثات الخاضعة للفحص مع التأكيد على إشراك القطاع الخاص بوضع المواصفة القياسية.

- 7- الحد من الاستيراد العشوائي للمنتجات الغذائية وغير المدروس صحياً واقتصادياً بغية تأمين استيراد آمن ونظيف.
- 8- التشديد على أن تحمل البطاقة الإعلامية للسلعة الغذائية المستوردة علامة الجودة للبلد المنتج.

مقترحات العمل العربي المشترك لضمان سلامة الأغذية المستوردة:

1- إنشاء هيئة عربية للرقابة على الأغذية:

هدفها تطوير تشريعات الرقابة على الأغذية على مستوى الدول العربية والعمل على توحيد مقاييسها ومواءمتها وفق المعايير الدولية وتبادل الخبرات التنظيمية والتشريعية والفنية.

2- استحداث هيئة عربية لاعتماد مختبرات الغذاء:

بغية توحيد وتنظيم الجهد المختبري لمختبرات فحص وتحليل الغذاء العربية ووضع الخطط اللازمة لاعتمادها إقليمياً وعالمياً والاستفادة من المنظمات الدولية ذات العلاقة.

3- توحيد المواصفات القياسية للدول العربية:

من خلال تنشيط وتفعيل دور المنظمات العربية ذات الصلة مثل الاتحاد العربي للصناعات الغذائية والمنظمة العربية للتنمية الصناعية بهدف إعداد مواصفات قياسية عربية تراعي المعايير الدولية وشروط منظمة التجارة العالمية.

4- العمل على الانضمام إلى النظام المنسق (HS):

بهدف تبني نظام للتعرفة الجمركية محدث وفق النظام أعلاه لتيسير الإجراءات الجمركية وتسهيل عملية التبادل التجاري عربياً ودولياً.

- 5- الاستفادة من الخدمات التي يقدمها مجلس الوحدة الاقتصادية العربية ومن خلال مركزه المستحدث للتدريب ووحدة الدراسات التي تتعلق بمنظمة التجارة العالمية لتكون عاملاً مساعداً للدول العربية الأعضاء في المنظمة العالمية للتجارة إلى جانب تلك التي تتمتع بصفة عضو مراقب خاصة في مجال الاتفاقيات المتعلقة بسلامة الغذاء وإجراءات مكافحة الإغراق السلمي للمواد الغذائية المستوردة.

سلامة الأغذية المستوردة في سلطنة عمان

إعداد: الدكتور/ سمح الشريف

سلامة الأغذية المستوردة

في سلطنة عمان

إعداد: الدكتور سمح الشريف

المقدمة:

أصبحت المخاوف المتعلقة بسلامة الأغذية في السنوات الأخيرة ملحة أكثر فأكثر نظراً لتزايد انعكاسات الظواهر الصحية في العالم أجمع.

لذا تحرص الجهات الرقابية على الغذاء في السلطنة حرصاً شديداً على توفير جميع الظروف والتدابير الضرورية لضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية، كما تعنى بجميع الصفات التي قد تؤثر في تقييم المستهلكين للمنتجات الغذائية، وفي هذا الإطار تقوم الجهات المختصة بالتأكد من أن جميع المواد الغذائية الواردة تحقق متطلبات الجودة والسلامة ومطابقة للمواصفات القياسية العمانية المعتمدة قبل وصولها إلى المستهلك بالسلطنة.

الأطر المؤسسية والتشريعية لنظم سلامة الأغذية المستوردة:

1- وزارة الزراعة:

دور المحاجر الزراعية فيما يخص الأغذية المستوردة:

يتلخص دور المحاجر الزراعية في مجال ضمان سلامة الأغذية المستوردة فيما يلي:

- إعلان الآفات المحجرية والآفات غير المحجرية الخاضعة للوائح.
- منع دخول الآفات المحجرية من خارج الدولة من خلال تنظيم إستيراد النباتات ومنتجاتها والكائنات النافعة والمواد الخاضعة للوائح الصحة النباتية.
- تطبيق إجراءات حجر ما بعد الدخول والقيام بتحليل مخاطر الآفات.
- التنسيق والتعاون مع المنظمات الدولية والإقليمية والجهات المحلية الخاصة بوقاية النبات للإطلاع على المستجدات في مجال الصحة النباتية.

توصيف القوانين والتشريعات المنفذة للمحاجر الزراعية:

• قانون الحجر الزراعي رقم 2004/47.

• اللائحة التنفيذية رقم: 2006/32.

دور المحاجر البيطرية فيما يخص الأغذية المستوردة:

1- الإفراج عن الإرساليات الغذائية التابعة لرقابة المحاجر البيطرية ذات الأصل الحيواني بعد فحصها للتأكد من سلامتها وخلوها من الأمراض وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها بالمواصفات القياسية العمانية لكل نوع قبل دخولها إلى الأسواق بالسلطنة.

2- إصدار الشهادات الصحية لتصدير المواد الغذائية.

3- سحب عينات عشوائية دورية من إرساليات المواد الغذائية المختلفة الواردة للفحص المخبري للتأكد من خلوها من مسببات المرضية أو التلوث ومطابقتها بالمواصفات القياسية العمانية.

توصيف القوانين والتشريعات المنفذة للمحاجر البيطرية:

• قانون الحجر البيطري رقم 2004/45.

• اللائحة التنفيذية رقم: 2001/8.

2- وزارة التجارة والصناعة:

دور قسم مواصفات المنتجات الزراعية والغذائية فيما يخص الأغذية المستوردة:

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية العمانية للسلع والمنتجات الغذائية والزراعية المستوردة والمنتجة.

توصيف القوانين والتشريعات المنفذة لهذا القسم:

• 92/95 الخاص بتحديد نسبة اليود المضافة إلى ملح الطعام.

• 88/97 الخاص بتدعيم طحين القمح الأبيض بالحديد.

• 55/98 الخاص بتنظيم تسويق بدائل لبن الأم.

• 2000/74 الخاص بالبيانات الإيضاحية وسلامة الأغذية.

دور قسم التفتيش ومراقبة الجودة فيما يخص الأغذية المستوردة:

- 1- مراقبة تطبيق المواصفات فيما يخص الواردات وتشمل:
 - دراسة شكاوى المستهلكين والشركات عند عدم مطابقة السلع المستوردة للمواصفات القياسية.
 - التوصية بإصدار خطابات إفراج عن السلع والمنتجات الأخرى التي تكون مصحوبة بـ "شهادات متطابقة معتمدة".

3 وزارة الصحة:

دور المحاجر الصحية فيما يخص الأغذية المستوردة:

- 1- الإفراج عن الإرساليات الغذائية التابعة لرقابة المحاجر الصحية بعد فحصها للتأكد من سلامتها وخلوها من الأمراض وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها بالمواصفات القياسية العمانية لكل نوع قبل دخولها إلى الأسواق بالسلطنة.
- 2- سحب عينات عشوائية دورية للتحليل المخبري للتأكد من سلامة الأغذية المستوردة.

توصيف القوانين والتشريعات المنفذة للمحاجر الصحية:

- تعمل المحاجر الصحية استرشادياً بدليل إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية الذي تصدره الأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية.

متطلبات استيراد الأغذية:

بعد وصول شحنة الأغذية إلى منفذ الدخول تقوم السلطات الجمركية بإحالتها إلى المحاجر سواء بيطرية-زراعية-صحية حيث يقوم المستورد ومن ينوب عنه بتقديم أصول المستندات المطلوبة والمصاحبة للإرسالية ويجب أن تشمل:

- إذن الاستيراد.

- البيان الجمركي.

- إذن التسليم.
- قائمة المحتويات.
- واحدة أو أكثر من الشهادات التالية حسب نوع الشحنة:
 - أ- شهادة المنشأ.
 - ب- الشهادة الصحية (شهادة صلاحية لتصدير المواد الغذائية لدول مجلس التعاون).
 - ج- شهادة نبح حلال لتصدير اللحوم والدواجن.
 - د- شهادة خلو من الإشعاع للمواد الغذائية الواردة من الدول التي يوجد بها تسرب إشعاعي.
 - هـ- شهادة خلو من الدايوكسين في حالة الألبان ومنتجاتها عند الشك.

إجراءات الكشف والرقابة على الأغذية المستوردة بالسلطنة:

أولاً: إجراءات الكشف والتفتيش:

- يقوم مفتش الأغذية (الطبيب البيطري - مفتش الصحة - المهندس الزراعي) بمراجعة وتدقيق المستندات المصاحبة لكل إرسالية.
- يقوم مفتش الأغذية بالتفتيش الظاهري على الشحنة كالاتي:
 - التأكد من أرقام الحاويات وسلامتها وضبط درجة حرارة حفظ الأغذية بها.
 - التأكد من الوضع العام للشحنة وعدم وجود فساد ظاهر أو إصابة حشرية أو حيوية.
 - التأكد من عدم وجود أي مواد كيميائية أو مبيدات أو أسمدة داخل وسيلة نقل المواد الغذائية.
- يقوم مفتش الأغذية بالفحص الظاهري للأغذية كالاتي:
 - التأكد من سلامة عبوات الأغذية من أي علامات أو عيوب ظاهرية كالصدأ أو الانتفاخ أو تسربات وروائح كريهة.

- مطابقة البطاقة الغذائية بالمواصفات الخاصة بها والتأكد من وجود إرشادات الاستخدام والمكونات باللغة العربية بالإضافة إلى اللغة الأصلية.
- التأكد من تاريخ الصلاحية (الإنتاج - الانتهاء) للمادة الغذائية.
- فحص المادة الغذائية ظاهرياً (اللون - الرائحة - الطعم -.... الخ).

ثانياً. إجراءات الإفراج:

- 1- الإفراج النهائي: يتم إصداره إذا كانت الإرسالية صالحة ظاهرياً ومطابقة للشروط والمواصفات المعتمدة ولا تحتاج لسحب عينات منها للفحص المخبري بناءً على درجة الخطورة وتكرار أخذ العينات.
- 2- الإفراج المؤقت: يتم إصداره في الحالات التالية على أن تبقى الإرسالية تحت تحفظ السلطة المختصة:
 - إذا كانت الإرسالية غير مستوفية لإحدى المستندات الأساسية للإفراج إلا أن يتم استكمالها.
 - إذا كان توجد صعوبة في الكشف والفحص عنها في منفذ الدخول نتيجة تعدد الأصناف أو صعوبة الوصول إليها أو حساسية المواد الغذائية، وذلك حتى يتم فحصها في المخازن التابعة للسلطات المختصة أو الشركات المستوردة.
 - الشك بوجود فساد أو إصابة أو تلوث بالإرسالية حيث يتم سحب عينات للتحليل المخبري.

ثالثاً. إجراءات الرفض:

- 1- الإرساليات المرفوضة غير الصالحة للاستهلاك الآدمي يتم إعادة تصديرها إلى بلد المنشأ أو إتلافها تحت إشراف السلطات المختصة ويتكفل المستورد بتكاليف الإتلاف.
- 2- الإرساليات المرفوضة غير المستوفية للشروط ولكنها صالحة للاستهلاك الآدمي يقوم المستورد بإزالة مخالفتها تحت إشراف السلطات المختصة.

إجراءات الكشف والرقابة على المخازن والأسواق تخضع الأسواق والمخازن والمطاعم والمحلات التجارية التي تباع المواد الغذائية تحت رقابة ثلاث جهات مختلفة لها السلطة الإلزامية والتنفيذية والقضائية وهي كالتالي:

- وزارة البلديات الإقليمية والبيئية: متمثلة في أجهزة البلدية في كل ولاية، حيث يقوم المفتشين التابعين لها بمراقبة نظافة وتنظيم أسواق المواد الغذائية وضمان سلامة جودة الأطعمة والمواد الغذائية ومقاومة الغش فيها.
 - وزارة التجارة والصناعة: متمثلة في قسم التفتيش ومراقبة الجودة، حيث يقوم المفتشين التابعين لها بمراقبة الأسواق والتأكد من تواريخ صلاحية المنتجات الغذائية ومطابقة العبوات الغذائية بالموصفات القياسية العمانية.
 - وزارة الصحة: متمثلة في مديرية الشؤون الصحية، حيث يقوم المفتشين التابعين لها بمراقبة المواد الغذائية بالأسواق وسحب عينات دورية للفحص المخبري والتأكد من تطبيق قواعد الصحة والسلامة عند التعامل مع المواد الغذائية سواء بالنقل أو التخزين.... الخ.
- مدى العمل بشهادات المطابقة والاعتماد، الاتفاقيات الثنائية والمتعددة الموقعة بين السلطنة والدول الأخرى في هذا المجال
- يتم اعتماد الشهادات الصحية المصاحبة للإرساليات الغذائية كمعيار للمطابقة بالموصفات والمقاييس العمانية.
 - تم الاتفاق على توحيد لائحة شهادات الصلاحية لتصدير المواد الغذائية المستخدمة بين دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بموافقة المجلس الوزاري لمجلس التعاون لدول الخليج العربية في دورته السادسة والأربعين المنعقدة ب 4 أبريل 1993 بناء على تفويض المجلس الأعلى لمجلس التعاون في دورته الثالثة عشر.
 - وقد تم العمل بأحكام هذه اللائحة بالقرار الوزاري رقم 93/165 الصادر بتاريخ 11 يوليو 1993م.

التجارب والنماذج الرائدة في مجال سلامة الأغذية:

- التوصل إلى مقترح لتوحيد اللوائح الصحية بين الجهات ذات العلاقة بأعمال التفتيش والرقابة على المنشآت.
- وضع مسودة لقانون الغذاء العماني بمشاركة مختلف الجهات ذات العلاقة بسلامة الغذاء بالسلطنة.
- وضع مقترح لإنشاء هيئة وطنية مستقلة تتحمل مسؤولية الرقابة على الغذاء بالسلطنة.

مشاكل ومحددات نظم سلامة الأغذية:

- تعدد جهات الاختصاص المسؤولة عن نظم سلامة الأغذية بالسلطنة، مما أدى إلى اللامركزية في عمليات الرصد و الرقابة، وازدواجية النشاط التنظيمي.
- كثرة التشريعات والقوانين المنظمة، مما أدى تداخل الصلاحيات والاختصاصات وبالتالي أدى إلى عدم الكفاءة في الأداء وكثرة الثغرات الزمنية في النشاط التنظيمي، كما أدى إلى عدم التعاون بين الإدارات المعنية، وعدم وجود تنسيق شامل على المستوى الوطني.
- التعارض بين أهداف الصحة العامة وأهداف تسهيل التجارة وتنمية الصناعة.
- مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة.
- زيادة الدعم المخصص لمجالات البحوث والدراسات العلمية في مجال سلامة الغذاء، وتنمية الكوادر الفنية العاملة في مجالات التفتيش والرقابة على الغذاء المستورد.
- تشكيل هيئة وطنية مستقلة، تتبعها المؤسسات المسؤولة عن رقابة الأغذية المستوردة، متضمنة مختبر مركزي خاص بالمواد الغذائية المختلفة.
- اعتماد قانون للغذاء العماني ولوائح موحدة للإشراف الصحية، ووضع استراتيجيات لتقوية نظم الرقابة على الأغذية بما يضمن حماية الصحة العامة ويمنع الغش والتحايل ويساعد على تسهيل التجارة والاقتصاد.

سلامة الأغذية المستوردة

في فلسطين

إعداد: المهندس الزراعي / محمد يوسف المصري

وزارة الزراعة، رام الله، فلسطين

تمهيد:

إذا كان المقصود بالأمن الغذائي هو ضمان توفر الغذاء للمواطن، وقدرته على إبتياعه، فإن سلامة الغذاء تمثل أحد عناصر الأمن الغذائي الرئيسية بالنسبة لأي مجتمع مدني. أما مسؤولية تأكيد سلامة الغذاء وحماية صحة المستهلك فمسؤولية مشتركة يشترك فيها القطاع العام والقطاع الخاص من خلال كافة المعنيين في كل مراحل السلسلة الغذائية.

تأتي ورقة العمل هذه في إطار مشاركة وزارة الزراعة الفلسطينية في ورشة العمل التي تعقدها المنظمة العربية للتنمية الزراعية بالتعاون مع وزارة الشؤون البلدية والزراعة بدولة قطر حول سلامة الأغذية التي تستوردها الدول العربية والإجراءات الوقائية اللازمة. وقد أدرج في هذه الورقة العناصر التي تعكس حالة فلسطين من حيث سلامة الأغذية المستوردة من خلال العناصر الفنية التي أشارت إليها المنظمة في دعوتها والمتمثلة في العناوين الرئيسية لهذه الورقة.

نلفت في مستهل هذه الورقة إلى أن ما ورد فيها من معلومات قد تم الحصول عليه إما عن طريق الالتقاء المباشر مع مجموعة من ذوي الخبرة العاملين في مجال سلامة الأغذية في الوزارات والمؤسسات الفلسطينية أو من خلال ما تم جمعه من خلال استبيان خاص تم إعداده بغرض إعداد هذه الورقة بالإضافة إلى الخبرة الشخصية لمعد الورقة.

1- الأطر المؤسسية والتشريعية لتنظيم سلامة الأغذية المستوردة في فلسطين:

1.1 دور مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية في سلامة الأغذية وإطارها التشريعي:

أنشئت مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية بمرسوم رئاسي صدر في العام 1994م، إلا أنها بدأت العمل فعلياً عام 1996. صدر قانون المواصفات والمقاييس الفلسطيني الأول عام 2000م حاملاً الرقم 2000\6 وذلك بعد عدة أعوام من بدء المؤسسة عملها. واستناداً إلى هذا القانون باتت تعتبر مؤسسة المواصفات والمقاييس الجسم الفلسطيني الوحيد المخول في فلسطين بإعداد وإصدار المواصفات الفلسطينية. تدار مؤسسة المواصفات والمقاييس من قبل مجلس إدارة مكون من مندوبين عن كل من القطاع العام والقطاع الخاص وكذلك المؤسسات الأكاديمية. يقع مقر المؤسسة الرئيسي في مدينة رام الله، وتمتلك المؤسسة فرعاً آخر في قطاع غزة بالإضافة إلى مكتبين محليين في كل من مدينة الخليل جنوباً ومدينة نابلس شمالاً.

تتمتع مؤسسة المواصفات والمقاييس بعضوية المنظمة الدولية للتوصيف ("ISO") International Organization for Standardization وكذلك بعضوية اللجنة العربية الاستشارية العليا للتقييس والمسؤولة عن وضع المواصفات العربية والتي بدورها تعمل تحت مظلة المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين.

تقدم مؤسسة المواصفات والمقاييس العديد من الخدمات للمجتمع الفلسطيني بما في ذلك منح علامات الجودة وشهادات المطابقة، كما تقوم بعمليات المعايرة لأجهزة القياس المختلفة، بالإضافة لتلبية طلبات الجمهور المتعلقة إما بالمواصفات أو التعليمات الفنية الإلزامية أو علم القياس أو إجراء تقييم المطابقة.

1.1.1 آلية اعتماد المواصفات الفلسطينية:

يتم إعداد واعتماد المواصفات الفلسطينية من خلال آلية محددة نص عليها قانون المواصفات والمقاييس الفلسطيني رقم 2000\6، حيث نصت المادة (14) من القانون على التالي:

1- يشكل المجلس لجنة فنية أو أكثر لإعداد مشاريع المواصفات والمقاييس وذلك من الجهات المتخصصة بإعداد تلك المشاريع، ويشترط في عضو اللجنة أن يكون من ذوي الخبرة والاختصاص في مجال العمل المناط باللجنة.

2- يرفع المدير العام مشاريع المواصفات والمقاييس المحالة إليه من اللجان الفنية إلى المجلس مع تنسيباته بشأنها.

3- يقوم المجلس بدراسة ومناقشة مشروعات المواصفات وإجراء أي تعديلات عليها يراها مناسبة وتعتبر المواصفات والمقاييس التي يوافق عليها المجلس مواصفات فلسطينية وتصدر اختيارية، وتعتبر سارية المفعول من التاريخ الذي يحدد ذلك، وتنتشر في الجريدة الرسمية وصحيفتين محليتين البيانات الخاصة بأرقامها والتاريخ المحدد لنفاذها وغاوينها وأثمانها.

4- إذا رفض المجلس أحد المشروعات المرفوعة إليه يعاد المشروع إلى اللجنة الفنية لإعادة دراسته.

كما نص القانون على أن تنظم إجراءات وضع المواصفات والمقاييس، وأن تحدد المكافآت المالية للخبراء من أعضاء اللجان الفنية المتخصصة وموظفي المؤسسة بموجب تعليمات يضعها المجلس لهذه الغاية.

تتكون اللجنة الفنية المشكلة بغرض وضع مسودات مواصفات الأغذية من ممثلين عن كل من وزارة الصحة ووزارة الزراعة ووزارة الاقتصاد الوطني ومؤسسة المواصفات والمقاييس واتحاد الصناعات الغذائية وغرفة التجارة ومختبرات الفحص والمؤسسات الأكاديمية. ترجع لجنة مواصفات الأغذية عادةً بشكل أساسي إلى مواصفات الكودكس "Codex" المعدة والمعتمدة من قبل المنظمة العالمية للأغذية والزراعة "FAO" ومنظمة الصحة العالمية "WHO"، بالإضافة إلى المواصفات العربية المتوفرة.

لقد تمكنت مؤسسة المواصفات والمقاييس منذ تأسيسها وحتى الآن من إعداد واعتماد أكثر من 850 مواصفة منها حوالي 180 مواصفة تقع ضمن قطاع الأغذية وتغطي القطاعات التالية:

- ❖ الحليب ومنتجاته، بما في ذلك الحليب الخام والحليب المعالج حرارياً (UHT) والحليب المبستر واللبن الرايب والجبن الأبيض واللبنه والجبن المطبوخ ومنتجات الحليب المخمرة ومسحوق الحليب الجاف.
- ❖ اللحوم ومنتجاتها بما في ذلك السجق، اللانشون، اللحوم المبردة والمجمدة، اللحوم المفرومة والمعلبة.
- ❖ الأسماك ومنتجاتها بما في ذلك الأسماك المجمدة، الأسماك المدخنة، السردين والتونا.
- ❖ الفاكهة والخضار ومنتجاتها بما في ذلك الفاكهة المعلبة، الخضار المعلب، العصائر، النكتار، المشروبات الخفيفة، المخللات، المربيات، والمنتجات الطازجة.
- ❖ مياه الشرب المعبأة والمشروبات الغازية والمنكهة.
- ❖ الحلويات والبسكويت.
- ❖ البهارات والتوابل.
- ❖ المسليات.
- ❖ الزيوت والدهون.

بالإضافة للقطاعات أعلاه فقد تمكنت مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية من وضع بعض المواصفات المساندة كمواصفات بطاقة البيان ومدة صلاحية الأغذية والمواد المضافة للأغذية كالمواد الحافظة ومضادات التأكسد ومعايير طرق فحص المواد الغذائية. غير أنه يؤخذ على معظم المواصفات الفلسطينية الموضوعية كونها مواصفات عمودية تتعلق فقط بالمنتجات نفسها ولا تغطي المعايير الأفقية مثل نظام الهاسب (HACCP).

2.1.1 التعليمات الفنية الإلزامية:

قبل صدور قانون المواصفات والمقاييس رقم 2000\6 كانت تعتمد بعض المواصفات على أنها إجبارية في حين يظل البعض الآخر اختيارياً من حيث الالتزام والتطبيق أثناء تداول

المنتج. علماً بأن كافة مواصفات المواد الغذائية كانت تدرج تحت قائمة المواصفات الإلزامية آن ذلك. إلا أنه ومن خلال القانون رقم 2000\6 فقد تم تبني المتطلبات العالمية أو النموذج الأوروبي فيما يتعلق بالمواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية، حيث أصبحت تعتبر جميع المواصفات اختيارية أو تطوعية في حين باتت التعليمات الفنية الإلزامية وما تتضمن من مواصفات إجبارية من حيث التطبيق على كل من يتداول المنتج محل الاهتمام. حيث تضمن نص المادة (17) من القانون أعلاه ما يلي:

1- لا يجوز استيراد أي سلعة أو مادة وإدخالها لفلسطين أو إنتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية لتلك السلعة، ولرئيس المؤسسة بالتنسيق مع الوزير المختص أن يعفي أي سلعة من أحكام هذه المادة في حالات خاصة.

وقد تم إنشاء لجنة التعليمات الفنية الإلزامية عام 2004 تحت مظلة مؤسسة المواصفات والمقاييس بغرض إعداد واقتراح مسودات التعليمات الفنية الإلزامية، حيث ضمت هذه اللجنة ممثلين عن عدة وزارات منها وزارة الزراعة ووزارة الصحة ووزارة الاقتصاد الوطني بالإضافة إلى ممثل عن اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطيني.

قامت لجنة التعليمات الفنية الإلزامية بوضع العديد من التعليمات الفنية الإلزامية منذ إنشائها وقد تعلق عدد من هذه التعليمات بقطاع الأغذية وهي التالية:

- ❖ ت ف\5\2005 الخاصة بالحليب: وتغطي هذه التعليمات متطلبات سلامة الحليب الخام والحليب المعالج حرارياً (UHT) والحليب المبستر والحليب المجفف.
- ❖ ت ف\6\2005 الخاصة بالجبن: وتغطي هذه التعليمات متطلبات سلامة الجبن الأبيض والجبن المطبوخ.
- ❖ ت ف\8\2005 الخاصة بمنتجات الحليب: وتغطي هذه التعليمات متطلبات سلامة اللبن الرايب واللبن والزبدة والكريمات وكافة منتجات الحليب المخمرة.
- ❖ ت ف\11\2005 الخاصة بمنتجات اللحوم: وتغطي هذه التعليمات متطلبات سلامة السجق والانشون واللحوم المبردة والمجمدة واللحوم المفرومة والمعلبة.

وتوجد هناك بعض المسودات المقترحة للتعليمات الفنية الإلزامية الأخرى التي تغطي اشتراطات سلامة الحلويات والطحين وملح الطعام.

وتجدر الإشارة إلى أنه عند إعداد التعليمات الفنية الإلزامية يتم الرجوع بشكل رئيسي إلى المواصفات الفلسطينية المعتمدة بالإضافة إلى التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية.

لقد واجهت آلية وضع التعليمات الفنية الإلزامية التي نص عليها قانون المواصفات والمقاييس الحالي (2000\6) عدة انتقادات من بعض الخبراء الدوليين خاصة فيما يتعلق بمنح الصلاحية الأولى في إصدار التعليمات الفنية الإلزامية لرئيس مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس (أي وزير الاقتصاد الوطني) بالتنسيق مع الوزير المعني ببناءً على الاختصاصات الفنية للوزارات المختلفة. كما يتضح من المادة (16) من القانون أعلاه والتي نصت على التالي: "بالتنسيق مع الوزير المختص يصدر رئيس المؤسسة التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بتطبيق المواصفات والمقاييس الفلسطينية".

لذا فقد قامت مدرسة لندن للاقتصاد (London School of Economics) بإعداد وتقديم مقترح قانون جديد لوزير الاقتصاد الوطني يتم على أساسه منح الصلاحية الأولى في إصدار التعليمات الفنية الإلزامية للوزير المعني ومجلس الوزراء.

1.2 دور وزارة الصحة في سلامة الأغذية وإطارها التشريعي:

تعتبر وزارة الصحة الفلسطينية إحدى المؤسسات المهمة العاملة في مجال سلامة الأغذية المستوردة وأيضاً غير المستوردة حيث إن لها دوراً رقابياً إلى جانب دورها التشريعي المتمثل بمشاركة مؤسسة المواصفات والمقاييس والمؤسسات الحكومية الأخرى في إعداد مواصفات المواد الغذائية والتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بها. يعمل لدى وزارة الصحة عدد من الفاحصين في كل من محافظات فلسطين وهم عادةً من اختصاصيي الأغذية، حيث يقومون بفحص كافة أنواع المواد الغذائية وأخذ العينات العشوائية لإجراء الفحوص اللازمة بالإضافة إلى التفتيش على أماكن تداول المواد الغذائية و تخزينها وحفظها بما في ذلك مستودعات ومخازن المستوردين.

تشمل نشاطات وزارة الصحة الفلسطينية في مجال الأغذية أيضاً ما يقوم به مختبر الصحة العامة المركزي في مدينة رام الله، حيث يتبع هذا المختبر إلى وزارة الصحة الفلسطينية وقد تم أنشاؤه في بداية التسعينيات كمختبر صغير يقوم بالفحص الميكروبي للمنتجات الغذائية قبل قدوم السلطة الوطنية الفلسطينية إلا أنه قد تم تطويره بشكل كبير بدعم إيطالي عام 2001 ويعمل به 40 موظفاً وهو من المختبرات المعتمدة في مجال واسع من الفحوصات الميكروبية والكيميائية للأغذية والمياه. (20) فحصاً ميكروبياً و30 فحصاً في مجال الكيمياء) وكما يقوم المختبر بفحص الأدوية ومواد التجميل والمياه العادمة والمنظفات بالإضافة لعدد من الفحوصات الطبية ويخدم هذا المختبر جهاز الرقابة على الأغذية والمياه في وزارة الصحة الفلسطينية ويتوفر في المختبر عدد من أجهزة التحليل الآلي.

تستند وزارة الصحة في عملها إلى قانون الصحة العامة رقم (20) لسنة 2004م حيث أقره المشرع فصلاً كاملاً لسلامة الأغذية وهو الفصل الرابع. ونتناول فيما يلي المواد من 16-30 التي تناولها الفصل الرابع من قانون الصحة أعلاه.

بينت المادة (16) المعلومات الواجب على مستوردي المواد الغذائية تزويد وزارة الصحة بها وهي كما وردت في المادة كالتالي:

على مصنعي المواد الغذائية والمستوردين لها تزويد الوزارة خلال مدة محددة بما يلي:

- 1- التركيبة الكيماوية لتلك المواد الغذائية.
- 2- طريقة تداولها وكيفية استخدامها.
- 3- عينة من تلك المواد لتحليلها.
- 4- أي معلومات أخرى عن تلك المواد لها علاقة بالصحة العامة.

نصت مادة (17) على التالي:

تتولى الوزارة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة مراقبة الأغذية في أثناء تداولها كما وعليها مراقبة الأغذية:

- 1- المستوردة عند وصولها إلى الدوائر الجمركية، ولا يجوز السماح بدخولها إلا بعد موافقة الوزارة.
- 2- المنتجة محلياً داخل أماكن تصنيعها وتجهيزها.

نصت المادة (18) على ما يلي:

يحظر تداول الأغذية إذا:

- 1- كانت مخالفة للمواصفات والشروط المحددة من قبل الوزارة.
- 2- وقع بها غش على نحو يغير من طبيعتها.
- 3- كانت غير صالحة للاستهلاك الآدمي أو ضارة بصحة الإنسان.

نصت المادة (19) على ما يلي:

يعتبر المنتج الغذائي غير صالح للاستهلاك الآدمي إذا:

- 1- حدث تغير في خواصه الطبيعية من حيث الطعم أو المظهر أو الرائحة.
- 2- ثبت بالتحليل حدوث تغير في تركيبته الكيماوية أو إضافة مواد كيماوية غير مسموح بها أو تلوثه بأحد الملوثات الكيماوية أو البيولوجية أو الإشعاعية.
- 3- كانت مدة صلاحيته منتهية وفقاً للتاريخ المدون عليها.
- 4- تم تداوله في ظروف أو بطرق غير صحية.

نصت المادة (20) على ما يلي:

يعتبر المنتج الغذائي ضاراً بصحة الإنسان إذا:

- 1- كان ملوثاً بالميكروبات أو الطفيليات أو المبيدات أو المواد المشعة أو غيرها، على نحو من شأنه إحداث المرض بالإنسان.
- 2- كان منتجاً من حيوان نافق أو مصاب بأحد الأمراض التي تنتقل عدواها إلى الإنسان.
- 3- كانت عبوته تحتوي على مواد ضارة بالصحة.

4- احتوى على مواد ضارة أو سامة أو معادن ثقيلة أو مواد حافظة أو ملونة أو غيرها والتي من شأنها إحداث المرض بالإنسان.

نصت المادة (21) على ما يلي:

يجب الالتزام بالموصفات والشروط المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس وبالتنسيق مع الوزارة.

نصت المادة (22) على ما يلي:

يحظر تداول الأغذية الخاصة أو الإعلان عنها إلا بعد تسجيلها والحصول على تراخيص بتداولها وبطريقة الإعلان عنها من الوزارة.

نصت المادة (23) على ما يلي:

- 1- يتحمل مستورد المواد الغذائية نفقات تحليل العينات عند دخولها.
- 2- يتحمل مصنع المواد الغذائية نفقات تحاليل العينات التي تؤخذ عند التصنيع.

نصت المادة (24) على ما يلي:

لا يجوز الترخيص للمصاب بأحد الأمراض المعدية التي تحددها الوزارة بممارسة حرفة بائع أطعمة أو مشروبات.

نصت المادة (25) على ما يلي:

- 1- يحق للموظفين المختصين من الوزارة فحص عينات من المواد الغذائية وذلك في أثناء تداولها.
- 2- تؤخذ العينات المشار إليها في الفقرة السابقة وفق اللوائح الخاصة بذلك والصادرة بمقتضى القانون.

نصت المادة (26) على ما يلي:

يجب أن يجرى تحليل العينات في المختبرات التي تحددها الوزارة فور ضبطها ويعلم صاحب الشأن بنتيجة التحليل في موعد لا يتجاوز خمسة عشر يوماً من تاريخ ضبط العينة.

مادة (52):

يخضع استيراد النباتات والمنتجات الزراعية والتربة والجينات والأصول الوراثية والتقنيات الحيوية لأحكام الحجر الزراعي ويجوز إعادتها إلى مصدرها أو إتلافها بإشراف الوزارة على نفقة المخالف في أية من الحالات التالية:

1- إذا لم تتطابق مع المواصفات الوطنية المعتمدة.

2- إذا كانت مصابة أو ملوثة بآفات أو أمراض.

3- إذا لم تكن مصحوبة بشهادة صحية معتمدة.

مادة (53):

بالتنسيق مع جهات الاختصاص يحدد الوزير ويعلن بقرارات منه وبالتنسيق مع الجهات المختصة الأمور التالية:

1- الآفات التي تستوجب الحجر الزراعي.

2- إجراءات العمل في المحاجر الزراعية ووسائل فحص واختبار النباتات والمنتجات الزراعية المصدرة والمستوردة ومنح الشهادات الصحية المتعلقة بذلك.

3- إعداد ومراقبة شروط ترخيص تصدير واستيراد النباتات والمنتجات الزراعية في فلسطين.

4- شروط وإجراءات المرور العابر لإرساليات النباتات والمنتجات الزراعية عبر فلسطين.

5- أماكن إدخال وإخراج الإرساليات الخاصة بالنباتات والمنتجات الزراعية الصادرة والمستوردة.

6- تحديد النفقات الواجب تحصيلها تنفيذاً للإجراءات المنصوص عليها في هذا الفصل وشروط الإعفاء منها.

كما خصص المشرع الفصل الخامس للحجر البيطري حيث نصت المادة (67) على ما يلي:

تعد الوزارة نظاماً خاصاً يصدره مجلس الوزراء ينظم إجراءات الحجر البيطري للتحقق من سلامتها، وضبط الحيوانات المخالفة وظروف وشروط إدخالها وتصديرها أو إعادتها إلى مصدرها على أن يتضمن الأمور التالية:

1- تحديد التدابير اللازم اتخاذها في المحاجر البيطرية، ومدة الحجر، وشروط وإجراءات مراقبة الحيوانات، وكيفية التصرف بها وبمخلفاتها.

2- تحديد وسائل وطرق الفحص والاختبار، وشروط منح الشهادات الصحية البيطرية.

3- تحديد مراكز محددة لدخول أو مرور الحيوانات من وإلى البلاد، والتدابير الواجب اتخاذها في تلك المراكز.

4- تحديد نفقات ورسوم الإيواء والإطعام والتحصين في المحاجر الحكومية.

كما خصص المشرع الفصل الثامن للمنتجات ومدخلات الإنتاج الزراعي، فقد نصت المادة (76) على التالي:

تحدد الوزارة وتعلم المواصفات القياسية للمنتجات الحيوانية والنباتية سواء المستورد منها أو المنتج محلياً وفقاً لأحكام القانون.

في حين نصت المادة (77) على ما يلي:

تعد الوزارة نظاماً يصدره مجلس الوزراء على أن يتضمن الأمور التالية:

1- شروط وإجراءات منح رخص التصدير والاستيراد للمنتجات الزراعية والحيوانية.

2- شروط استيراد واستخدام الميكنة الزراعية.

3- شروط ومواصفات مراكز التصنيف والتعبئة والتخزين وتبريد المنتجات الزراعية وآلية العمل فيها.

4- الأسس العلمية اللازمة للمحافظة على الصحة النباتية والحيوانية ومدخلات الإنتاج الزراعي في البلاد.

وتجدر الإشارة إلى أنه قد تم وضع مسودة للنظام الذي نصت عليه المادة (77) أعلاه ويجري العمل الآن على تنقيحها ووضع ما يقترح تسميته "نظام التجارة الزراعية" أو "نظام المنتجات ومدخلات الإنتاج الزراعي" في شكله النهائي.

1.4 دور وزارة الاقتصاد الوطني في سلامة الأغذية وإطارها التشريعي:

تهدف وزارة الاقتصاد الوطني إلى تقديم العديد من الخدمات للمجتمع الفلسطيني وعلى رأسها توفير الخدمات المتعلقة بدعم الصناعة وتسهيل التجارة وحماية المستهلك وخلق ارتباط متبادل مع المنظمات الإقليمية والدولية، بالإضافة إلى إبرام الاتفاقات التجارية لصالح القطاع الخاص.

وتتولى وزارة الاقتصاد الوطني العديد من المهام والاختصاصات التي تنظم حلقات السوق والتجارة الفلسطينية بما في ذلك رسم السياسات الاقتصادية بالتعاون مع مؤسسات القطاع الخاص والوزارات والمؤسسات الأخرى. بالإضافة إلى تسجيل الشركات والسجل التجاري والوكالات التجارية، وتسجيل الملكية الصناعية وحماية حقوق الملكية الفكرية. وكذلك ترخيص المنشآت الصناعية وإصدار رخص الاستيراد ورخص إعادة التصدير وتصديق شهادات المنشأ. وعلى رأس هذه المهام مهمة الرقابة والتفتيش على المواد الاستهلاكية، ومراقبة الأسعار وفحص العينات الغذائية والكيميائية، حيث اهتمت وزارة الاقتصاد الوطني بمراقبة السلع التي ترد إلى الأسواق حرصاً منها على الصحة العامة للمجتمع وسلامة وجودة السلع والمنتجات وحماية المواطنين من أساليب الغش والخداع. وقد أنيطت مهام المراقبة على حلقات السوق المختلفة لوزارة التموين في نهاية عام 1996م، وتبعاً لذلك عملت وزارة التموين على تشكيل المختبرات وبناء الكادر المتخصص للقيام بمهام الرقابة على الأسواق

واستمر عمل وزارة التموين حتى تمجها تحت مظلة وزارة الاقتصاد الوطني سنة 2003م حيث أصبح هذا الاختصاص من المهام الرئيسية لوزارة الاقتصاد الوطني فسميت الإدارة العامة للرقابة والتفتيش بدائرة حماية المستهلك والتي أصبحت دائرة من دوائر الإدارة العامة للصناعة والتجارة وخدمات المستهلك. وقد مثلت المساهمة الفاعلة في تنظيم حلقات السوق في مواجهة ممارسات بعض المسوقين الإسرائيليين لإغراق الأسواق الفلسطينية بالمنتجات المغشوشة والمقلدة والمزورة التي تضر بمصلحة المستهلك الفلسطيني جوهر الدور الذي تقوم به دائرة حماية المستهلك، والهدف الأساسي لخدماتها الوطنية. حيث تقوم هذه الدائرة بفحص مدى مطابقة السلع المتواجدة والواردة إلى الأسواق المحلية للمواصفات الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة. فمن مهام دائرة حماية المستهلك مكافحة الغش التجاري والمعرف بمخالفة المواصفات والشروط المعتمدة للمنتج من الجهة المختصة أو السلع التي يعلن عنها ويروج لها بما يخالف حقيقتها من حيث النوع أو الجودة أو المصدر أو خلاف ذلك.

كما اهتمت وزارة الاقتصاد الوطني بتطوير ومراجعة الأنظمة المعمول بها سابقاً وتم إصدار قانون حماية المستهلك رقم 21 لسنة 2005 الوارد في ملحق هذه الورقة.

1.5 دور وزارة الحكم المحلي في سلامة الأغذية:

تأسست وزارة الحكم المحلي عام 1994 من أجل تطوير نظم الحكم المحلي وفقاً للتطلعات السياسية للشعب الفلسطيني، ومن أجل تعزيز التنمية وبناء الديمقراطية والمساءلة لدى هيئات الحكم المحلي من خلال تطوير نظم صممت لمواءمة الأوضاع الاجتماعية والاقتصادية والسياسية للشعب الفلسطيني.

وتلعب وزارة الحكم المحلي دوراً في مسألة سلامة الأغذية من خلال ما تقوم به أقسام الصحة في البلديات في المدن المختلفة. حيث تقوم هذه الأقسام بجميع العمليات والإجراءات اللازمة للمحافظة على صحة ونظافة المدينة والتأكد من خلوها من جميع ما قد يشوب البيئة ويؤثر على صحة المواطن الذي يقطن المدينة. ويشمل ذلك التفتيش على الأسواق والمحال التجارية وبعض المرافق الأخرى المستخدمة في تداول المواد الغذائية. بالإضافة إلى مراقبة

وفحص جميع المواشي التي يتم ذبحها في المسالخ وصلاحيه لحماها للاستهلاك البشري من قبل الأطباء البيطريين. كما تقوم أقسام الصحة في البلديات بمتابعة توريد اللحوم للمحلات التجارية والكشف على هذه المحلات ومتابعة نظافتها.

على الرغم من زيارة وزارة الحكم المحلي وكذلك إحدى البلديات في الضفة الغربية لم يكن بالإمكان الحصول بشكل دقيق على الإطار التشريعي لعمل وزارة الحكم المحلي والبلديات التابعة لها في مجال سلامة الأغذية إذ تبين أنه لا زال هناك العديد من القوانين والأنظمة ومنها الأردنية القديمة المتعلقة بالبلديات ووظائفها المختلفة. وعلى سبيل المثال لا الحصر نورد هنا نص المادة الثانية من مواد القانون رقم (8) لسنة 1998 بشأن حماية الثروة الحيوانية، حيث نصت على التالي:

1- تتعاون وزارة الزراعة ووزارة الحكم المحلي في حقن الحيوانات وتطهير حظائرها وإجراء الفحوصات اللازمة لتشخيص الأمراض في مواعيد دورية محددة.

2- يتم إعلان ذلك لأصحاب المزارع والحظائر وأماكن وجود الحيوانات على أن يتحمل أصحاب الحيوانات نفقات التطهير والنظافة.

3- لا يجوز أن توضع بتلك الحظائر أية حيوانات إلا بعد انقضاء المدة التي يقررها المدير المختص.

1.6 مختبرات القطاع الخاص المعتمدة:

تلعب مختبرات الفحص دوراً مهماً وجوهرياً في معرفة مستوى جودة المنتجات الغذائية المستوردة والتأكد على سلامتها. لقد تمكن قطاع المختبرات في فلسطين من تحقيق بعض النمو عبر السنوات الماضية وذلك من حيث عدد المختبرات والتي انحصرت في بداية السلطة في مختبر واحد يتبع وزارة الصحة ويقوم بفحص المتطلبات الميكروبية للأغذية. إلا أنه يتوفر الآن العديد من المختبرات، حيث وصل عدد المختبرات المعتمدة منها إلى ستة مختبرات في كلا القطاعين العام والخاص، كما أن نطاق الفحوصات لهذه المختبرات قد توسع ليغطي

مجالات فحص جديدة كالفحوص الميكروبية والقيم الغذائية للمواد والإضافات والخصائص الفيزيائية والكيميائية لها. غير أن فحوصاً أخرى لا زال من غير الممكن إجراؤها محلياً. وحيث تم التطرق إلى مختبرات القطاع العام المعتمدة نفرد هذا الجزء من ورقة العمل لمختبرات الفحص المعتمدة العاملة في مجال فحص الأغذية لدى القطاع الخاص في فلسطين.

1.1.6 مركز علوم صحة البيئة والمهنة – جامعة بيرزيت:

يعمل هذا المختبر في إطار جامعة بيرزيت وقد تأسس عام 1981 حيث عمل في مجال فحص المياه والأدوية ويعمل به حالياً 6 موظفين وفي عام 1996 تم إضافة وحدة فحص الأغذية للمختبر وكان أول مختبر اعتمد في فحص الأغذية والمياه وذلك عام 1998، حيث اعتمد في مجال واسع من الفحوصات (14 فحصاً ميكروبياً، 30 فحصاً كيمياوياً) وهو الوحيد المعتمد في مجال فحص بقايا المبيدات، كما أن المختبر معتمد في مجال فحص المنظفات ويعمل في مجال فحص الأدوية ومواد التجميل والمشتقات البترولية، كما قام المختبر بعدد من الدراسات منها دراسة مدة الصلاحية للألبان لعدد من المصانع الفلسطينية، ويشارك المختبر ببرنامج فحوصات المقارنة للمياه مع مؤسسات أمريكية ويتوفر فيه العديد من الأجهزة وخاصة أجهزة التحليل الآلي مثل:

HPLC , GC-MS ,IR, UV- Spectrophotometer, Flame Photometer , Karl Fisher, Kjeldhal , Gamma analyzer

2.1.6 المركز العلمي لتحليل الأغذية والأدوية والسّموم – نابلس:

يعتبر هذا المختبر هو المختبر الأول الذي تم إنشاؤه من قبل القطاع الخاص الفلسطيني وذلك من قبل عدد من الأكاديميين والعاملين في مختبرات الفحص وقد تأسس هذا المختبر عام 1996 ويعمل به حالياً 4 موظفين واعتمد عام 1999 في مجال الفحوصات الميكروبية والكيميائية للأغذية والمياه (8 فحوص ميكروبية، 15 فحصاً كيمياوياً). كما أن المختبر معتمد لفحص المنظفات. ويتوفر في المختبر العديد من الأجهزة وخاصة أجهزة التحليل الآلي مثل:

HPLC , GLC , UV, Spectrophotometer, Kjeldhal, Fat analyzer , Nano color

3.1.6 مختبر التحاليل الكيماوية والبيولوجية والرقابة الدوائية - جامعة النجاح:

يعمل هذا المختبر في إطار جامعة النجاح وقد تأسس عام 1997 وقد تم اعتماده عام 2000 لفحص الأغذية والمياه (9 فحوص ميكروبية، 30 فحصاً كيمائياً) ويعمل به 6 موظفين كما أن المختبر معتمد لفحص المنظفات وتجري فحوصات للأدوية ومواد التجميل ويتوفر في المختبر العديد من الأجهزة وبخاصة أجهزة التحليل الآلي مثل:

HPLC , GC ,IR , UV Spectrophotometer Flame Photometer , Karl Fisher, Kjeldhal , Elemental analyzer

2- متطلبات استيراد الأغذية في فلسطين:

1.2 رخص الاستيراد:

يتم في فلسطين استيراد العديد من الأغذية خاصة المصنعة تماماً كما يتم استيراد المواد غير الغذائية من خلال الحصول فقط على ما يسمى برخصة استيراد من وزارة الاقتصاد الوطني، في حين يلزم الحصول على رخصة استيراد من وزارة الزراعة لاستيراد مواد زراعية أو غذائية مثل: اللحوم والماشية والبنور وغيرها.

أما إجراءات الحصول على رخصة استيراد من وزارة الزراعة فهي كما يلي:

1- تقديم طلب خطي لوزير الزراعة للحصول على موافقة لاستيراد المادة محل الاهتمام.

2- امتلاك رخصة استيراد (عامة) من وزارة الاقتصاد الوطني بناءً على الإجراءات المتبعة هناك بما في ذلك ملء النماذج وتقديم الوثائق المناسبة.

3- تقديم فاتورة أولية (Proforma Invoice) من المصدر تبين الشحنة المنوي استيرادها من حيث النوع والكمية والسعر وإلى غير ذلك من البيانات التي ترد عادةً في مثل هذه الوثائق.

4- تعبئة نموذج طلب الاستيراد الملائم علماً بتوفر نماذج مختلفة للمواد الزراعية المختلفة التي يتم استيرادها مثل نموذج طلب رخصة لاستيراد البنور أو نموذج طلب رخصة لاستيراد اللحوم، أو المبيدات أو الآلات..الخ.

- 5- في حال موافقة الوزير يحول طلب رخصة الاستيراد إلى الإدارة العامة للتسويق والمعايير والإدارات العامة الفنية المختصة حسب نوع المادة المراد استيرادها كأن يحول الطلب للإدارة العامة للخدمات البيطرية في حال المواد الحيوانية أو أن يحول للإدارة العامة لوقاية النبات في حال المواد النباتية، وذلك بغرض تحقق المتخصصين الفنيين من عدم وجود أية مخاطر على الصحة والبيئة في حال إدخال المواد موضوع الطلب إلى مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية.
- 6- في حال منح الإذن الفني باستيراد المادة الزراعية من قبل الإدارة العامة الفنية المختصة تقوم الإدارة العامة للتسويق والمعايير بتحويل الطلب إلى الجانب الإسرائيلي الذي يقوم بدوره بالنظر فيه والموافقة عليه أو رفضه ومن ثم إعادته إلى الإدارة العامة للتسويق والمعايير التي تقوم بدورها بتسليمه إلى المستورد الفلسطيني.

2.2 المتطلبات المتعلقة ببلد المنشأ:

على الرغم من سعي السلطة الوطنية الفلسطينية لتفعيل اتفاقاتها التجارية مع الدول العربية الشقيقة وعلى رأسها اتفاقية منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى إلا أنه يتم استيراد المنتجات الزراعية النباتية والحيوانية إلى المناطق الفلسطينية فقط من الأماكن التي تسمح إسرائيل بالاستيراد منها أو تستورد هي منها لأسواقها. وعلى الرغم من التغير الدائم في قوائم البلدان التي تسمح أو تمنع إسرائيل استيراد المواد الغذائية منها إلا إنه يسمح عادةً باستيراد اللحوم المجمدة من تشيلي والأرجنتين والبرازيل والأوروغواي والبراجواي ونيوزيلندا وأستراليا وفرنسا وهنغاريا. أما الأسماك فعادةً ما يسمح باستيرادها من أسبانيا والبراجواي وفيتنام ونيوزيلندا، علماً بارتفاع التعرفة الجمركية بالنسبة لدول حوض البحر الأبيض المتوسط.

3.2 الشهادات والوثائق المرافقة للشحنات:

تقرض وزارة الزراعة إرفاق كل شحنة من المواد الزراعية المستوردة بالمستندات التالية:

- 1- شهادة منشأ.
- 2- شهادة صحية رسمية من الجهة الرسمية المختصة في بلد المنشأ تثبت خلو المنتج من الآفات والملوثات.
- 3- شهادة تثبت خلو المنتج من المواد الكيماوية المحظورة (كالمبيدات المحظورة وأن تكون متبقيات المبيدات ضمن الحدود المسموح بها دولياً في حال المنتجات النباتية أو الأدوية والمحظورة في حال المنتجات الحيوانية).
- 4- شهادة تفيد بأن المواد المستعملة في التنظيف والتعبئة والتغليف غير ضارة بصحة الإنسان والبيئة.
- 5- شهادة إرسالية من الجهة المصدرة موضح بها النوع والصنف والكمية والتصنيف.
- 6- رخصة وإذن صادر من الإدارة العامة المعنية.

3 المعابر والمخازن والحدود والأسواق:

تختلف إجراءات استيراد المواد الغذائية إلى مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية وإجراءات الحجر الزراعي على المعابر عن سائر الدول الأخرى بسبب دخول كافة البضائع من خلال المعابر والموانئ الإسرائيلية وسيطرة الجانب الإسرائيلي على حركة هذه البضائع إلى المناطق الفلسطينية بل وعلى حركتها ما بين المدن والقرى الفلسطينية.

لقد أشرنا سابقاً أنه يسمح فقط باستيراد المنتجات الزراعية النباتية والحيوانية إلى مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية من الأماكن التي تسمح إسرائيل بالاستيراد منها أو تستورد هي منها لأسواقها، وأن عمليات الاستيراد تتم بوثائق إسرائيلية يتم إصدارها بعد أن تقوم وزارة الزراعة الفلسطينية بتمرير طلبات الاستيراد من التجار الفلسطينيين إلى الجهات الرسمية الإسرائيلية.

وعند الحديث عن إجراءات الحجر الزراعي والبيطري فإنه لا بد من الإشارة إلى أن عملية استيراد المنتجات الزراعية النباتية والحيوانية تتم وفق بروتوكولات بيطرية أو صحة

نباتية موقعة بين إسرائيل والدولة المنوي الاستيراد منها. وعادةً ما تتضمن هذه البروتوكولات الاشتراطات الفنية سواء البيطرية أو المتعلقة بالصحة النباتية.

وفي حالات موافقة الجانب الإسرائيلي على استيراد مادة نباتية طازجة من بلد ما فإنه يتم عادةً إرسال وفد فني من المؤسسة الرسمية الإسرائيلية لوقاية النبات لفحص المنتج في أرضه في بلد المنشأ. أما على الصعيد الفلسطيني فتقوم وزارة الزراعة الفلسطينية سنوياً بإرسال وفد فني من طاقم الإدارة العامة لوقاية النبات إلى هولندا بغرض فحص تقاوي البطاطا قبل السماح باستيرادها من هناك.

بالنسبة للمنتجات الحيوانية المستوردة كاللحوم المجمدة والأسماك وبيض التفقيس تفرض السلطة الوطنية الفلسطينية على الشحنات المستوردة من هذه المنتجات حمل شهادات صحية بيطرية صادرة عن الجهات الرسمية في بلد المنشأ. ويتم حجر الشحنات المستوردة في برادات الشركات المستوردة إلى أن يتم إجراء الفحوصات اللازمة من قبل وزارة الصحة الفلسطينية ومن ثم حصول هذه الشحنات على إذن يسمح بتسويقها في مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية.

أما بالنسبة للمواشي التي يتم استيرادها إلى مناطق السلطة الوطنية الفلسطينية فيتم إخضاعها عند دخولها المعابر الإسرائيلية لإجراءات الحجر البيطري الإسرائيلي قبل إرسالها لمناطق السلطة الوطنية الفلسطينية. وتجدر الإشارة إلى أنه في فترة سابقة كان يقوم الجانب الفلسطيني بحجر المواشي المستوردة في مزارع المستوردين الفلسطينيين قبل السماح بتسويقها محلياً.

بالنسبة لاستيراد البذور فيتم ذلك وفق شهادات صحة نباتية معتمدة من الجهات الرسمية في بلد المنشأ، حيث تفحص هذه الشهادات من قبل الجهات الرسمية الإسرائيلية بمجرد دخول المنتجات عبر المعابر والموانئ الإسرائيلية.

أما فيما يتعلق بالأسواق والمخازن التجارية ففي ضوء تعريف الغش التجاري المشار إليه في هذه الورقة تختص دائرة حماية المستهلك في وزارة الاقتصاد الوطني ووفقاً لقانون حماية المستهلك رقم 21 لسنة 2005 بمباشرة المهام التالية:

1- القيام بجولات رقابية على الأسواق والمنشآت التجارية والمحلات والمستودعات

للتحقق من سلامة المعروض من المواد التموينية والسلع الاستهلاكية الأخرى،

الآن عشرة منها في قطاع الأغذية، كما تمكنت من منح 150 علامة إشراف، 65 منها في قطاع الأغذية. تعكس هذه الأرقام رغبة المنتج والمستورد الفلسطيني في تطبيق المواصفات حيث إن التقدم للحصول على أي من العلامتين أعلاه ليس إلا تطوعياً وليس هناك ما يجبر على ذلك.

5. التجارب والنماذج الرائدة في مجال سلامة الأغذية في فلسطين:

على الرغم من الظروف السياسية الخاصة التي تمر بها فلسطين لم تخلُ الساحة الفلسطينية من بعض التجارب الرائدة في مجال سلامة الأغذية والتي تم التعرف عليها من خلال تفريغ بعض نماذج استبيان تقييم أوضاع سلامة الأغذية المستوردة في فلسطين الذي تم توزيعه خلال إعداد هذه الورقة. فقد تكرر ذكر حالة حصول بعض المصانع المحلية على شهادات عالمية في مجال إدارة سلامة الأغذية (Food Safety Management) مثل حصول مصنع الحياة لمنتجات اللحوم ومصنع الإسلامية لمنتجات اللحوم ومصنع السلوى ومطاحن القمح الذهبي ومصنع الصفا للألبان على شهادات الـ "ISO 22000". في حين حصلت بعض معاصر الزيتون على شهادة الهاسب "HACCP" وحصلت شركة سنقرط على شهادة "9001" بينما حصلت شركة مراوي على كلاهما أي الهاسب "HACCP" و "ISO 9001". يضاف على هذه النماذج المصانع والشركات الحاصلة على علامات الجودة أو علامات الإشراف الفلسطينية. إذ تمت الإشارة سابقاً إلى أن مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية قد تمكنت من منح 40 علامة جودة حتى الآن عشرة منها في قطاع الأغذية، كما تمكنت من منح 150 علامة إشراف، 65 منها في قطاع الأغذية.

ولعله لا بد في هذا السياق من التطرق إلى ما يسمى "بالمبادرة الوطنية لسلامة الأغذية". ففي 21 آذار 2005 تم توقيع مذكرة تفاهم ترمي إلى إعداد قانون فلسطيني لسلامة الغذاء. وقد وقع على هذه المذكرة الهامة كل من وزارة الصحة ووزارة الاقتصاد الوطني ووزارة الزراعة ومركز التجارة الفلسطيني ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية واتحاد الصناعات الفلسطيني واتحاد الصناعات الغذائية الفلسطيني ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية.

وقد تم تشكيل اللجنة الوطنية الفنية بمشاركة ممثل عن كل من الجهات أعلاه والتي قامت بدورها بجمع المعلومات عن حالة فلسطين الراهنة من حيث سلامة الأغذية وإعداد المبادرة الوطنية لسلامة الغذاء والتي تميزت بأهدافها الخمسة وهي:

1- القوانين والأنظمة: تطوير قانون سلامة غذائية حديث وتشريعات مرافقة مع توفير البيئة الملائمة للتطبيق.

2- إدارة الرقابة على الغذاء: تأسيس إدارة فعالة للرقابة على الغذاء مستندة إلى التشريعات الوطنية.

3- أجهزة الرقابة والتفتيش: بناء جهاز تفتيش مدرب ومؤهل وذو فاعلية وقدرة على تطبيق وإدارة قانون سلامة الغذاء والتشريعات المرافقة له.

4- مراقبة الأغذية والأوبئة التي قد تنجم عنها وضمان توفر نظام فحص ومتابعة فعال بحيث يكون قادراً على تلبية احتياجات نظام التفتيش.

5- التواصل والإعلام والتعليم والتدريب: تأكيد وصول المعلومات وتوفير التدريب والمشورة لكافة ذوي العلاقة عبر كافة مراحل السلسلة من المزرعة وحتى مائدة المستهلك.

كما قامت اللجنة الوطنية الفنية أعلاه بتشكيل لجنة علمية قامت بدراسات لتحليل المخاطر في قطاعي الألبان والدواجن.

6. مشاكل ومحددات نظم سلامة الأغذية المستوردة في فلسطين:

1.6 المشاكل والمحددات المتعلقة بالوضع السياسي:

إن انعدام السيادة الفلسطينية على المعابر الحدودية خاصة في الضفة الغربية يجعل من الصعوبة بمكان التحكم بفحص وتفتيش المنتجات الداخلة إلى الأسواق المحلية ولا بد من الإشارة هنا إلى ممارسات الاحتلال الإسرائيلي الذي يفسح مجالاً واسعاً لإغراق الأسواق

الفلسطينية بالسلع المهربة من المستوطنات التي تضخ كل ما هو غير مأمون وغير صحي ومزور ومقلد.

كما يظهر التأثير السلبي للاحتلال الإسرائيلي جلياً في صعوبة الحصول على المواد المرجعية والمواد والكيمائيات اللازمة للعمل في مختبرات الفحص فقد استغرق مختبر جامعة بيرزيت على سبيل المثال فترة ثلاث سنوات للحصول على مادة الأفلاتوكسين.

يضاف إلى ذلك الدور السلبي الذي تقوم به إسرائيل كونها تشكل حاجزاً يفصل ما بين فلسطين وشقيقاتها الدول العربية، الأمر الذي يجعل من الصعوبة بمكان انخراط فلسطين بأية أنظمة إقليمية أو عربية لتأكيد سلامة الأغذية.

2.6 المشاكل والمحددات المتعلقة بالبنية التحتية:

لا توجد محاجر بيطرية أو محاجر صحة نباتية فلسطينية فكما أشرنا سابقاً كانت تجري عمليات الحجر للماشية الحية باستخدام مزارع المستوردين ويتم الحجر الآن على المنتجات الحيوانية واللحوم في مخازن المستورد نفسه وذلك لعدم توفر محاجر حكومية الأمر الذي يقلل من جدوى وفاعلية عمليات الحجر.

أما في مجال مختبرات الفحص فبالرغم من حدوث بعض التطور في هذا القطاع من حيث تغطية مجال واسع من الفحوصات الميكروبية والكيمائية للأغذية والمياه وتغطية مناطق جغرافية مختلفة في فلسطين، إلا أن معظم المختبرات المتوفرة غير قادرة على إجراء عدد من الفحوصات الخاصة والتي تقتقر لها فلسطين ومنها فحوصات المواد المضافة كالألوان وفحص السموم والهرمونات والمضادات الحيوية. كما أنه لا يتوفر مختبر لفحص متبقيات المبيدات الزراعية لدى القطاع العام في الضفة الغربية.

3.6 المشاكل والمحددات الفنية:

تواجه مسألة سلامة الأغذية العديد من المحددات الفنية في فلسطين ولعل أبرزها تدني مستوى الخبرة الفنية لدى الفاحصين والمفتشين الميدانيين في حين يعاني قطاع مختبرات الفحص من المشاكل التالية:

- 1- عدم وجود برنامج لفحوصات المقارنة بين المختبرات وبرنامج لفحوصات الكفاءة مع المختبرات الخارجية.
- 2- قلة برامج التدريب ذات العلاقة بطرق الفحص وخاصة التدريب في مختبرات خارجية.
- 3- عدم كفاية برامج تطوير المختبرات وتأهيل العاملين فيها خاصة في مجال صيانة أجهزتها ومعداتنا.
- 4- عدم وجود جهات وطنية لصيانة الأجهزة وتوفير قطع الغيار للأجهزة المتطورة.

4.6 المشاكل والمحددات التشريعية والتنظيمية والتمويلية:

لا يوجد قانون واحد للغذاء في فلسطين إنما تتعدد القوانين المتعلقة بسلامة الغذاء فقد جئنا على ذكر عدد من هذه القوانين في الجزء الأول من ورقة العمل حيث تم التطرق لقانون المواصفات والمقاييس وقانون الصحة العامة وقانون الزراعة وقانون حماية المستهلك...الخ، ومهما تلاقت هذه القوانين وتكاملت فإنه من غير المرجح أن ترتقي بأداء الجهات الرقابية إلى المستوى المنشود. بل إنه يؤخذ على المؤسسات المعنية تنافسها وتنازعها على الصلاحيات الرقابية على الأغذية. كما يؤخذ عليها أيضاً تكرار وتداخل العمل وارتفاع مستوى التعقيد في الإجراءات.

ليس فحسب بل يعتقد البعض أن هناك مشكلة أيضاً في تطبيق القوانين إما لانعدام الآلية اللازمة لتفعيل هذه القوانين في الظروف الحالية أو لعدم الدراية بالقوانين الجديدة والاستمرار بتطبيق القوانين القديمة كالقوانين الأردنية في الضفة الغربية والقوانين المصرية في قطاع غزة.

إن قلة أعداد المفتشين الميدانيين والكوادر العاملة في مجال سلامة الأغذية تعد مشكلة نابعة من سوء توزيع وتنظيم الموارد البشرية في مؤسسات القطاع العام المختلفة. إذ يأخذ البعض على مؤسسات السلطة الوطنية الفلسطينية استيعاب أعداد تفوق احتياجاتها من الكوادر الفنية في حين يجمع العديد من الخبراء على قلة العاملين في مجال تأكيد سلامة الأغذية.

أما بالنسبة لتنظيم قطاع المختبرات فقد برزت إحدى المشاكل الهامة نتيجة زيادة عدد المختبرات وقيام معظمها بتكرار معظم الفحوصات بصورة غير مخططة مما أدى إلى انخفاض عائدات هذه المختبرات وتضرر مختبرات القطاع الخاص بصورة كبيرة.

وأخيراً فإن مشكلة عدم كفاية الموارد المالية تشكل بلا شك أحد الجنور الهامة لمعظم المحددات والمشاكل التي تواجه مسألة تأكيد سلامة الغذاء في فلسطين. بل إن الشروع في مواجهة أي من هذه المشاكل يتطلب رصد الموارد المالية الكافية.

7. مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة في فلسطين:

لا شك أن العديد من اتجاهات تطوير نظم سلامة الأغذية تشتق من محاولة التغلب على المشاكل والمحددات الراهنة. مثال ذلك العمل على إيجاد قانون موحد للغذاء ورفع وتيرة التنسيق ما بين الجهات الرقابية الرسمية أو توحيدها في جسم رقابي واحد على شاكلة بعض الدول الأوروبية التي ظهرت لديها بعض المشاكل الجادة في مجال سلامة الأغذية. ويمكن هنا إضافة المزيد من المقترحات على غرار الحلول الممكنة لحل المشكلات الراهنة، إلا أننا ندرج هذه المقترحات كما جاءت في نتائج ورشة العمل الخاصة بتطوير الإستراتيجية الوطنية لسلامة الأغذية في فلسطين، والتي نظمها كل من وزارة الصحة الفلسطينية ومكتب منظمة الصحة العالمية في مدينة رام الله ما بين 17-19 شباط 2007. وقد تم دعوة كافة الجهات الرسمية ذات العلاقة وكذلك بعض المشاركين من القطاع الخاص. بُنيت أعمال هذه الورشة على آخر ما وصلت إليه المبادرة الوطنية لسلامة الأغذية آنفة الذكر. إلا أنه أخذ على اللجنة الوطنية الفنية المشكلة على أساس المبادرة الوطنية لسلامة الأغذية أنها اشتملت على أعضاء من القائمين على الصناعة، الأمر الذي قد يحرف بؤرة اهتمام هذه اللجنة عن حماية المستهلك باتجاه مصالح المنتجين في بعض الأحيان.

لقد خرجت ورشة العمل أعلاه بالتوصيات التالية:

- 1- إنشاء مفوضية (لجنة مفوضة) وطنية لسلامة الأغذية ما بين الوزارات لإعداد وتنفيذ إستراتيجية وطنية لسلامة الأغذية. وقد أشير إلى أنه يمكن تشكيل هذه

المفوضية من أعضاء اللجنة الوطنية الفنية التي شكلتها المبادرة الوطنية لسلامة الأغذية باستثناء القائمين على الصناعات الغذائية. على أن تمنح المفوضية مستوى عالٍ من الدعم والصلاحيات وأن توفر لها الموارد الكافية. ويمكن لمهام المفوضية الوطنية لسلامة الأغذية أن تكون كالآتي:

- ❖ تكوين وتنفيذ سياسات واستراتيجيات حول كل المسائل المتعلقة بالغذاء بما في ذلك توثيق استراتيجية وطنية لسلامة الأغذية.
- ❖ مراجعة ومراقبة آلية تفعيل أو تأكيد سريان التشريعات.
- ❖ تطوير أنظمة للإنذار السريع.
- ❖ تعزيز أو تفعيل العمل حسب الاشتراطات الدولية.
- ❖ تقديم النصح للوزير أو الوزراء.
- ❖ تنفيذ الدراسات والبحوث والتحقيقات العلمية.
- ❖ الحفاظ على قواعد البيانات.
- ❖ إصدار التقرير السنوي.
- ❖ الانخراط مع كافة المعنيين.
- ❖ الاتصال.

2- كما يجب إسناد الإستراتيجية الوطنية المقترحة لسلامة الأغذية على الأهداف الستة التالية:

- ❖ النظام الوطني الرسمي لمراقبة الأغذية: إنشاء نظام وطني فعال لإدارة الرقابة على الأغذية تحدده التشريعات الوطنية.
- ❖ قانون الغذاء: تطوير قانون متقدم مترابط وقابل للتطبيق لسلامة الأغذية وتعليمات أو قواعد فنية في بيئة تسمح بتمكين سياسات جديدة.
- ❖ خدمات التفتيش على الغذاء: بناء جهاز مؤهل ومدرب وفعال ومخلص للرقابة على الأغذية لإدارة وتنفيذ قانون الغذاء والتعليمات أو القواعد الفنية لسلامة الأغذية.

3- تبني نظم إدارة الجودة وسلامة الأغذية العالمية مثل الهاسب (HACCP) و ISO 22000:

لعل تبني بعض نظم إدارة الجودة وسلامة الأغذية العالمية هو أقصر الطرق لتوحيد نظم سلامة الأغذية إقليمياً وعربياً، لكن تنسيقاً يلزم في هذا المجال بغرض تعميم اعتماد مثل هذه الأنظمة على كافة الأقطار الإقليمية والعربية.

4- تبادل الخبرات: بلا شك فإن أقطاراً تسبق أخرى في مجال دون مجال آخر يتعلق بسلامة الأغذية، لذا كان لا بد من تبادل الخبرات المختلفة على سبيل المواءمة والموازنة بين أنظمة سلامة الأغذية المتبعة في الأقطار الإقليمية والعربية المختلفة.

5- شبكات المعلومات: تعد شبكات المعلومات الآن أداة رئيسية في حفظ ونقل وتشارك المعلومات في شتى المجالات. إن تشعب وضخامة حجم المعلومات المتعلقة بالمنتجات الغذائية يعزز من ضرورة العمل على إنشاء وتشغيل شبكة معلومات تختص بسلامة الأغذية على المستوى الإقليمي والعربي. فمواصفات المواد الغذائية ومعايير جودتها وسلامتها وإجراءات فحصها وإلى غير ذلك من المعلومات، لا بد من تداولها وتشاركها في حال العمل إقليمياً وعربياً سواء على الاعتراف المتبادل بشهادات الجودة أو توحيد أنظمة تأكيد سلامة الأغذية أو سوى ذلك.

شكر وعرفان:

حين إعداد هذه الورقة تمت الاستعانة باستبيان خاص والاعتماد على المقابلات الشخصية. لذا أتوجه بجزيل الشكر لكل من ساهم في إعداد هذه الورقة، وأخص بالذكر الإخوة والزملاء التالية أسماؤهم:

- المهندس/ محمد السيد من مؤسسة المواصفات والمقاييس.
- المهندسة/ منال فرحان من وزارة الاقتصاد الوطني.
- المهندس/ عمر كبها من وزارة الاقتصاد الوطني.
- المهندسة/ سهى عرار من وزارة الصحة.
- المهندس/ صقر نزال من وزارة الزراعة.
- المهندس/ هاني البزرة من وزارة الزراعة.
- السيد/ مرشد المصري من وزارة الزراعة.
- الدكتور/ عماد مكرمر من وزارة الزراعة.

ملحق:

قانون حماية المستهلك رقم (21) لسنة 2005م.
رئيس اللجنة التنفيذية لمنظمة التحرير الفلسطينية.
رئيس السلطة الوطنية الفلسطينية.
بعد الإطلاع على القانون الأساسي المعدل لسنة 2003م وتعديلاته،
وعلى قانون التجارة العثماني الصادر في 8 شعبان 1266 هجرية المعمول به في محافظات
غزة،
وعلى قانون التجارة رقم 12 لسنة 1966م المعمول به في محافظات الضفة،
وعلى قانون الصحة العامة رقم 20 لسنة 2004م،
وعلى القانون رقم 7 لسنة 1999م بشأن البيئة،
وعلى قانون الجمعيات الخيرية والهيئات الأهلية رقم 1 لسنة 2000م،
وعلى مشروع القانون المقدم من مجلس الوزراء،
وبناءً على ما أقره المجلس التشريعي في جلسته المنعقدة بتاريخ 2005/10/27م،
وباسم الشعب العربي الفلسطيني،
أصدرنا القانون التالي:

الفصل الأول

تعريفات وأحكام عامة

مادة (1)

يكون للكلمات والعبارات الآتية الواردة في هذا القانون المعاني المخصصة لها أدناه ما
لم تدل القرينة على خلاف ذلك:

- السلطة: السلطة الوطنية الفلسطينية.
- الوزارة: وزارة الاقتصاد الوطني.

- الوزير: وزير الاقتصاد الوطني.
- المجلس: المجلس الفلسطيني لحماية المستهلك.
- الهيئة: هيئة إدارة المجلس.
- السلعة: كل منتج صناعي أو زراعي أو تحويلي أو نصف مصنع وأية مادة أخرى تعتبرها الوزارة سلعة لغايات تطبيق أحكام هذا القانون.
- الخدمة: كل عمل يتمثل بنشاط تقني أو حرفي أو مادي تقدمه أية جهة متخصصة مقابل أجر متفق أو محدد أو بموجب تسعيرة معلنة.
- التعليمات الفنية الإلزامية: التعليمات الفنية الإلزامية الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية بخصوص سلعة معينة.
- المزود: الشخص الذي يمارس باسمه أو لحساب الغير نشاطاً يتمثل بتوزيع أو تداول أو تصنيع أو تأجير السلع أو تقديم الخدمات.
- المعلن: كل مزود يقوم بإعلان منتجاته بمختلف وسائل الدعاية والإعلان.
- المستهلك: كل من يشتري أو يستفيد من سلعة أو خدمة.
- عيب: خطأ أو نقص من حيث الجودة والكمية والكفاءة، أو عدم مطابقة للمعايير والمقاييس التي يتوجب الالتزام بها بموجب القانون أو الأنظمة السارية المفعول فيما يتعلق بالمنتج.
- المصنع: الشخص الذي يقوم بتحويل أو تجميع المواد الأولية أو الوسيطة إلى مواد قابلة للاستهلاك.
- جمعيات حماية المستهلك: كل جمعية غير ربحية تؤسس لأغراض غير سياسية أو تجارية أو اقتصادية، وتهدف إلى توعية المستهلكين وتنقيفهم وإرشادهم وحماية مصالحهم وحقوقهم وتمثيلهم لدى كافة الجهات الرسمية وغير الرسمية.

الفصل الثالث

المجلس الفلسطيني لحماية المستهلك وجمعيات حماية المستهلك

مادة (4)

ينشأ بموجب أحكام هذا القانون مجلس استشاري يسمى "المجلس الفلسطيني لحماية المستهلك" ويتكون من الجهات الآتية:

- عضو عن وزارة الاقتصاد الوطني.
- عضو عن وزارة المالية.
- عضو عن وزارة الصحة.
- عضو عن وزارة الزراعة.
- عضو عن سلطة البيئة.
- عضو عن مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية.
- عضو عن غرفة التجارة.
- عضو عن الاتحادات الصناعية.
- عضو عن اتحاد المقاولين.
- عضو عن جمعية رجال الأعمال.
- خمسة أعضاء عن جمعيات حماية المستهلك.

مادة (5)

يهدف المجلس إلى حماية حقوق المستهلك الاقتصادية وضمان عدم تعرضه إلى أية مخاطر أو أضرار ناجمة عن انتفاعه بالسلع والخدمات المقدمة له وذلك من خلال الآتي:

- 1- المشاركة في رسم العلاقة وتنسيقها ما بين كافة الجهات ذات العلاقة بحماية المستهلك.

- 2- دعم وتعزيز دور المستهلك في الاقتصاد الوطني.
- 3- المشاركة في رسم سياسات تأمين سلامة السلع والخدمات والعمل على رفع جودتها.
- 4- اعتماد البرامج التثقيفية لتوعية وإعلام وإرشاد المستهلك وحثه على استعمال أنماط الاستهلاك الناجعة واعتماد السلع والخدمات التي تحافظ على البيئة.
- 5- إعداد الخطط والبرامج الخاصة بشأن الدفاع عن المستهلك وضمان حقوقه.
- 6- متابعة السياسات الحكومية وحث جهات الاختصاص على توفير الحماية للمستهلك
- 7- الاشتراك في المنظمات والإتحادات المماثلة في أهدافها وغاياتها عربياً ودولياً.
- 8- التأكد من عدم احتكار السلع ورفع التوصيات للوزارة.
- 9- التأكد من مواصفات وجودة السلع.

مادة (6)

ينظم في وزارة الاقتصاد الوطني، باعتبارها الوزارة المختصة، سجل خاص بجمعيات حماية المستهلك، ويحدد بنظام يصدره مجلس الوزراء، كافة الإجراءات المتعلقة بعلاقة هذه الجمعيات بالجهات ذات الاختصاص بحماية المستهلك.

الفصل الرابع

سلامة المنتجات

مادة (7)

يجب أن يكون المنتج مطابقاً للتعليمات الفنية الإلزامية، من حيث بيان طبيعة المنتجات ونوعها ومواصفاتها الجوهرية ومكوناتها، ويخضع لذلك أيضاً عمليات التعبئة والتغليف التي تشمل عناصر التعريف بالمنتج والاحتياطات الواجب اتخاذها عند الاستعمال والمصدر

والمنشأ وتاريخ الصنع وتاريخ انتهاء الصلاحية، وكذلك طريقة الاستخدام، مع مراعاة ما تنص عليه القوانين والأنظمة والقرارات ذات العلاقة، وخصوصاً المتعلق منها بسلامة البيئة.

مادة (8)

يحظر الاحتفاظ في مواقع الإنتاج والصنع والتخزين والعرض والبيع وكذلك في وسائل نقل البضائع والأسواق والمرابض والمسالخ بالمنتجات أو الأدوات أو الآلات التي تمكن من غش السلع، بما فيها:

- 1- الموازين أو المكييل غير المعتمدة من الآلات غير الصحيحة المعدة لوزن السلع أو كيلها.
- 2- السلع المغشوشة أو الفاسدة أو المنتهية أو غير المطابقة للمواصفات المعتمدة.
- 3- السلع التي لا تتمتع بسلامة التداول القانوني في بلد المنشأ أو جهة المنشأ وفقاً لما توصي به الجهات المختصة.

مادة (9)

كل منتج ينطوي على استعماله أية خطورة يجب أن يؤشر أو يرفق به تحذير يبين وجه الخطورة والطريقة المثلى للاستعمال أو الاستخدام، وكيفية العلاج في حال حدوث ضرر ناتج عن الاستخدام.

مادة (10)

يكون المزود النهائي مسؤولاً عن الضرر الناجم عن استخدام أو استهلاك المنتج المحلي أو المستورد الذي لا تتوافر فيه شروط السلامة أو الصحة للمستهلك أو عدم الالتزام بالضمانات المعلن عنها أو المتفق عليها، ما لم يثبت هوية من زوده بالمنتج وأثبت كذلك عدم مسؤوليته عن الضرر الناجم.

مادة (11)

إذا تبين للمزود بأن السلعة أو الخدمة التي وضعها قيد التداول تتضمن عيباً أو أكثر من شأنه أن يضر بسلامة المستهلك أو صحته أو أنها قد تشكل خطراً عليه، فعلى المزود أن يتخذ وبشكل فوري الإجراءات الآتية:

- 1- إبلاغ الجهات المختصة وإعلام الجمهور بواسطة وسائل الإعلام عن هذه العيوب وتحذيره من المخاطر التي قد تنتج عنها.
- 2- سحب السلعة من الأسواق.
- 3- استرداد السلع التي جرى بيعها أو تأجيرها وإعادة الثمن المدفوع.
- 4- استبدال السلع على نفقته الخاصة وإعادة الثمن المدفوع في حال تعذر إصلاحها.
- 5- التخلص منها، بطرق صحيحة وغير مضرّة بالبيئة، وعلى نفقته الخاصة.

مادة (12)

يجب أن تدرج على بطاقة البيان باللغة العربية المعلومات التي تعتمد عليها مؤسسة المواصفات والمقاييس تبعاً لطبيعة كل سلعة ووفقاً لخصائصها.

مادة (13)

يجوز للجهات المختصة كلما بدت علامات لوجود خطر من منتج ما، إصدار تعليمات مكتوبة إلى المزود تتضمن إخضاع المنتج إلى المراقبة والفحص.

مادة (14)

يجوز للمجلس كلما بدت علامات لوجود خطر في منتج معين أن يطلب من الوزير إصدار قرار بالتحفظ على المنتج أي قرار آخر يريته، بما في ذلك طلب وقف تداوله أو وقف

استيراده أو تصديره أو عرضه أو سحبه أو إتلافه، إذا كان الإتلاف هو الوسيلة الوحيدة للحد من الخطر.

الفصل الخامس

نزاهة المعاملات الاقتصادية

مادة (15)

على كل من يقوم بالترويج والإعلان للمنتجات أن يراعي توافق ما يعلن عنه وواقع مواصفات المنتجات المعلن عنها، ويجب ألا ينطوي ذلك الإعلان على خداع أو تضليل للمستهلك.

مادة (16)

على المزود أن يلجأ للإعلان بعرض خاص بهدف الترويج لسلعة أو لخدمة أن يحدد المدة التي سوف تتوافر خلالها هذه السلعة أو الخدمة، وفي حال التجديد ويعتبر العرض سارياً لمدة شهر من تاريخ أول إعلان.

مادة (17)

يجب إعلان السعر بالعملة المتداولة على وحدة البيع المعروضة للمستهلك بشكل مباشر عليها وإذا تعذر ذلك توضع بشكل بارز في مكان عرضها.

مادة (18)

على كل مقدم خدمة بيان أهليته لممارسة تلك الخدمة من خلال عرض الرخصة المصرح له بموجبها ممارسة هذه الخدمة من الجهة الرسمية المختصة وبشكل واضح.

مادة (19)

يكون المزود مسؤولاً عن إصلاح أو استرجاع المنتجات المضمونة إذا تبين أن بها عيباً خلال مدة وشروط الضمان المتفق عليها مع المستهلك، وعليه استبدالها أو استرجاعها ورد ثمنها حسب رغبة المستهلك، ولا يجوز له الاتفاق على خلاف ذلك.

مادة (20)

على كل مزوج ضمان العيوب الخفية التي تنقص من قيمة السلعة أو الخدمة نقصاً محسوباً أو جعلها غير صالحة للاستعمال فيما أعدت إليها وفقاً لطبيعتها أو لأحكام العقد.

مادة (21)

على المزود أن يبين بوضوح اسمه الحقيقي وعلامته التجارية المسجلة على السلع المطروحة للتداول في الأسواق، وكافة المعلومات المطلوبة في بطاقة البيان

مادة (22)

يحظر على كل مزود ما يلي:

- 1- تسليم أو استعمال أو محاولة استعمال علامات الجودة بقصد الغش.
- 2- الادعاء أو الإيهام بأن السلعة تتمتع بشهادة الجودة.
- 3- الامتناع عن بيع أية سلعة أو تقديم خدمة للمستهلك دون سبب مشروع.
- 4- اشتراط البيع بشراء كمية مفروضة أو بشراء سلع أو خدمات أخرى في الوقت نفسه إلا إذا أعطى للمستهلك الحق في شرائها منفصلة بسعر مختلف.
- 5- اشتراط شراء خدمة بإسداء خدمة أخرى أو بشراء سلعة.
- 6- إخفاء أية مادة أو سلعة مخزونة لدى المزود عن أي شخص يود شراءها دون سبب مشروع.

- 7- بيع سلعة أو تقديم خدمة بسعر أو بربح يزيد على السعر المعلن عنه.
- 8- استيراد أو تداول السلع مجهولة المصدر، أو المخالفة للتعليمات الفنية الإلزامية، أو الممنوعة قانوناً.
- 9- استيراد أو إدخال سلع انقضت على تاريخ إنتاجها أو تعبئتها أكثر من ثلاث مدة الصلاحية، إلا إذا كانت السلعة متبرع بها، على أن يحظر تداولها بالأسواق.

مادة (23)

يجوز للمجلس أن يراجع مدى معقولية وعدالة الشروط الواردة في عقود الاستهلاك والعقود النموذجية، وأن يوصى إلى الوزير أو الجهة التي تصدر عنها هذه العقود إزالة الشروط التي ترى أنها مجحفة بحق المستهلك أو يطلب إعادة النظر بها، على أن يصدر مجلس الوزراء نظاماً يحدد معايير لتقدير البنود التي يمكن اعتبارها تعسفية في عقود الاستهلاك.

مادة (24)

- 1- يجب أن يتوافر في عقود الاستهلاك ما يلي:
 - (أ) نسخة مصاغة باللغة العربية وبعبارات واضحة ومفهومة
 - (ب) حق المستهلك في الإطلاع على أية نصوص أو وثائق يحيل إليها العقد، على أن يتم ذلك قبل التوقيع عليه.
 - (ج) قيمة الثمن بشكل واضح وصريح وتاريخ وكيفية التسديد، وكذلك تاريخ ومكان تسليم السلعة أو الخدمة.
- 2- على المزود تسليم المستهلك نسخة من العقد الموقع معه.

مادة (25)

يجب أن تتوفر المواصفات التي حددها المزود أو تلك التي اشترط المستهلك خطياً وجودها في السلعة أو الخدمة المتفق عليها.

مادة (26)

بناءً على تنسيب الوزارة يصدر مجلس الوزراء الأنظمة المتعلقة بحماية المستهلك من الآتي:

- 1- تداول المنتجات عن طريق استخدام وسائل التكنولوجيا الحديثة
- 2- تداول المنتجات عبر الباعة المتجولين ومن في حكمهم.

الفصل السادس

العقوبات

مادة (27)

مع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد لأية نتيجة جرمية ناشئة عن ارتكاب أية مخالفة لأحكام هذا القانون يعاقب من يرتكب المخالفات التالية بالآتي:

- 1- كل من عرض أو باع سلع تموينية فاسدة أو تالفة، أو تلاعب بتاريخ صلاحيتها، أو احتفظ بالموازين أو المكييل غير المعتمدة من الآلات غير الصحيحة المعدة لوزن السلع أو كيلها في الأماكن المحددة في المادة (8) من هذا القانون، يعاقب بالسجن لمدة لا تزيد على عشر سنوات أو بغرامة لا تتجاوز عشرة آلاف دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلتا العقوبتين، مع إتلاف البضاعة الفاسدة، وضبط الموازين والمكييل غير المعتمدة.

- 2- كل من عرض أو باع منتج مخالف للتعليمات الفنية الإلزامية، يعاقب بالسجن لمدة لا تزيد على ستة أشهر أو بغرامة لا تتجاوز خمسمائة دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلتا العقوبتين.
- 3- كل من عرض أو باع منتج ينطوي على استعماله خطورة ما، دون أن يؤشر أو يرفق به تحذير يبين وجه الخطورة والطريقة المثلى للاستعمال أو الاستخدام، وكيفية العلاج في حال حدوث ضرر ناتج عن الاستخدام، أو خالف أحكام المواد (11،19) من هذا القانون، يعاقب بالسجن لمدة لا تزيد على ستة أشهر أو بغرامة لا تتجاوز خمسمائة دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلتا العقوبتين.
- 4- كل من امتنع عن عرض أو بيع السلع التموينية أو أرغم المشتري على شراء كمية معينة منها أو سلعة أخرى معها، أو اشترط شراء خدمة بإسداء خدمة أخرى أو بشراء سلعة، يعاقب بالسجن مدة لا تزيد على سنة أو بغرامة لا تتجاوز ألف دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً أو بكلتا العقوبتين.
- 5- كل من امتنع عن وضع قوائم أسعار السلع أو الخدمات في أماكن ظاهرة أو خالف التسعيرة المعلنة يعاقب بالسجن مدة لا تزيد على ستة أشهر أو بغرامة لا تتجاوز خمسمائة دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً أو بكلتا العقوبتين.
- 6- كل من صرف سلع تموينية أدخلت للبلاد بطرق غير شرعية، يعاقب بالسجن مدة لا تزيد على ثلاث سنوات أو بغرامة لا تتجاوز ثلاثة آلاف دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلتا العقوبتين.
- 7- كل معطن لم يستعمل اللغة العربية في الإعلان عن السلعة أو الخدمة، أو خالف أحكام المواد (15،21) من هذا القانون، يعاقب بغرامة لا تتجاوز خمسمائة دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً.

مادة (28)

مع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد لأية نتيجة جرمية ناشئة عن ارتكاب أية مخالفة لأحكام هذا القانون، يعاقب بالسجن لمدة لا تزيد على ثلاث سنوات أو بغرامة لا تتجاوز ثلاثة آلاف دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلاً العقوبتين، كل من خدع أو شرع في أن يخدع المتعاقد بأية طريقة من الطرق في إحدى الأمور الآتية:

- 1- حقيقة المنتجات أو طبيعتها أو صفاتها الجوهرية أو ما تحتويه من عناصر خطرة وبوجه عام العناصر الداخلة في تركيبها.
- 2- عدد المنتجات أو مقدارها أو مقاسها أو كيلها أو وزنها أو طاقتها أو عيارها.
- 3- نوع المنتجات أو منشأها أو أصلها أو مصدرها في الأحوال التي تعتبر فيها بموجب الاتفاق أو العرق - هذه الأمور - سبباً أساسياً في التعاقد.

مادة (29)

مع عدم الإخلال بأية عقوبة أشد لأية نتيجة جرمية ناشئة عن ارتكاب أية مخالفة لأحكام هذا القانون، يعاقب بالسجن لمدة لا تزيد على ثلاث سنوات أو بغرامة لا تتجاوز ثلاثة آلاف دينار أردني أو ما يعادلها بالعملة المتداولة قانوناً، أو بكلاً العقوبتين، كل من صنع أو باع أو عرض للبيع أو زرع أية مواد أو سلع أو معدات مما تستعمل في الغش مع علمه بذلك وكذلك التحريض على استعمالها بواسطة نشرات أو مطبوعات أو معلقات أو إعلانات أو تعليمات أخرى.

مادة (30)

تضاعف العقوبات المذكورة في المواد (27، 28، 29) في حال التكرار.

مادة (31)

- 1- تقوم المحكمة في جميع الأحوال السابقة بمصادرة المواد التالفة أو الخطرة أو المستخدمة للغش أو تأمر بإتلافها على نفقة المحكوم عليه، كما يجوز لها الحكم بإغلاق المحل التجاري بشكل مؤقت أو بشكل دائم وبسحب رخصة أو وقف مزود الخدمة عن مزاولة عمله بشكل مؤقت أو بشكل دائم.
- 2- تأمر المحكمة بنشر أي حكم تصدره في هذه الجرائم في صحيفة أو أكثر من الصحف المحلية وعلى نفقة المحكوم عليه.

الفصل السابع

أحكام ختامية

مادة (32)

تعتبر مدة شهر هي الفترة الزمنية التي يحق للمستهلك رفع الدعوة في حال اكتشاف أي خطأ أو عيب غير متفق عليه إلا إذا كانت السلعة معمرة، فتعتبر المدة الزمنية هي سنة كاملة وتبدأ هذه المدة منذ اليوم الأول لاكتشاف العيب في السلعة أو الخدمة التي تم الاتفاق عليها.

مادة (33)

يلغى كل ما يتعارض مع أحكام هذا القانون.

مادة (34)

على مجلس الوزراء إصدار اللوائح اللازمة لتنفيذ أحكام هذا القانون.

مادة (35)

على الجهات المختصة - كل فيما يخصه - تنفيذ أحكام هذا القانون ويعمل به بعد ثلاثين يوماً من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

صدر في مدينة رام الله بتاريخ: 2005/11/1 ميلادي

الموافق: 29 رمضان 1426 هجري

محمود عباس

رئيس اللجنة التنفيذية لمنظمة التحرير الفلسطينية

رئيس السلطة الوطنية الفلسطينية

عن منظومة القضاء والتشريع في فلسطين (المقتفي)

سلامة الأغذية المستوردة في دولة الكويت والإجراءات الوقائية اللازمة

إعداد المهندس/ عبداً لأمير يوسف القلاف، رئيس قسم بحوث وقاية
النبات

سلامة الأغذية المستوردة في دولة الكويت والإجراءات الوقائية اللازمة

إعداد المهندس / عبد الأمير يوسف القلاف
رئيس قسم بحوث وقاية النبات

العناصر الفنية المرفقة من المنظمة العربية للتنمية الزراعية حول ورشة العمل: مقدمة:

من الضروري لتحقيق أكبر قدر من الوقاية دمج السلامة في المنتجات الغذائية من مرحلة الإنتاج وحتى الاستهلاك ويقتضى ذلك توافر منهج متكامل وشامل للأغذية من المزرعة إلى المائدة. وفي هذا السياق، من الضروري دراسة الظروف التي تتم فيها تربية الحيوانات (بما في ذلك أساليب تغذية الحيوانات، واستخدام العقاقير الطبية) أو تنتج فيها منتجات الخضار الأولية (استخدام المبيدات وغير ذلك).

وقد شهدت السنوات الأخيرة قيام الكثير من البلدان بتغيير هيكل المؤسسات وفلسفتها عن الرقابة لتتحول إلى التطبيق الأكثر تنظيماً لتحليل المخاطر ومبدأ تقدير المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. ومن الضروري قيام تعاون وثيق بين مختلف أصحاب الشأن فيما يتعلق بوضع وتنفيذ تدابير سلامة الأغذية وخاصة بين الصناعة والسلطات العامة.

ويجب على إدارة المخاطر أن تتمتع بأقصى قدر ممكن من الفعالية عندما تستند إلى معلومات علمية سليمة أو إلى أفضل البيانات المتاحة. كما يجب تطوير الإستراتيجيات مع الزمن من أجل التصدي للمخاطر الناشئة وتحسين معالجة المخاطر المعروفة وأيضاً يجب تطوير الإستراتيجيات للاستفادة قدر الإمكان من أوجه التقدم العلمي والتكنولوجي. وأخيراً، يجب أن تشمل الإستراتيجيات جهود جميع المشاركين في الأغذية من المزرعة على المائدة.

وينبغي أن تعتمد إستراتيجيات سلامة الأغذية على المخاطر وأن تشمل السلسلة الغذائية بأكملها وينبغي تحسين عمليات متابعة انتشار الأمراض التي تنقلها الأغذية والإبلاغ عنها كما

ولا بد من تطبيق منهج متكامل متعدد التخصصات إزاء سلامة الأغذية، يعالج المشاكل عند المنبع وينبغي وجود نظم داخلية تعتمد على منهج تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة وينبغي أيضاً إطلاع الجمهور على نتائج فحص الأغذية ورصدها وينبغي تحسين تدريب موظفي منشآت تقديم الأغذية وتنقيف المستهلكين لناحية نظافة الأغذية وكذلك ينبغي تحسين الاتصالات بين المسؤولين عن سلامة الأغذية والمسؤولين عن حماية البيئة وينبغي رصد موارد كافية للكشف عن المخاطر الناشئة كما ينبغي أن يكون هناك فصل وظيفي بين تقدير المخاطر وإدارتها وكذلك من الضروري استغلال التحليلات العلمية وشفافيتها وسلامتها.

البند الأول: الأطر المؤسسية والتشريعية لنظم سلامة الأغذية المستوردة بدولة الكويت ويشمل ذلك ما يلي:

أ- توصيف المؤسسات العاملة في مجال حماية سلامة الأغذية المستوردة لضمان حماية وصحة المستهلك.

توصيف القوانين والتشريعات المنفذة بدولة الكويت لضمان سلامة الأغذية المستوردة والجهات التي تقوم بتنفيذها:

1- قانون رقم (15) لسنة 1972 بشأن بلدية الكويت:

- بعد الإطلاع على المواد (65، 109، 133، 134، 156) من الدستور.
- وعلى القانون رقم (11) لسنة 1964 في شأن بلدية الكويت.
- وعلى القانون رقم (35) لسنة 1962 في شأن انتخابات أعضاء مجلس الأمة والقوانين المعدلة.
- وعلى المرسوم الصادر في 19 مايو سنة 1966 بحل المجلس البلدي وتكوين لجنة مؤقتة تتولى اختصاصه لحين إعادة تشكيله.
- وعلى القانون رقم (55) لسنة 1966 بتمديد ميعاد إجراء الانتخاب والتعيين للمجلس البلدي الجديد والقوانين المعدلة له.
- وعلى القانون رقم 33 لسنة 1964 في شأن نزاع الملكية والاستيلاء المؤقت للمنفعة العامة.

- وعلى المرسوم رقم (12) لسنة 1960 بقانون تنظيم إدارة الفتوى والتشريع.
- وعلى المرسوم رقم (6) لسنة 1962 الخاص بتقسيم الكويت إدارياً إلى ثلاث محافظات، وافق مجلس الأمة على القانون الذي تحتوي مواده ما يلي:

مادة (1)

إنشاء بلدية الكويت وتكون ذات شخصية معنوية عامة تلحق بمجلس الوزراء ويكون مقرها مدينة الكويت.

ويؤلف المجلس البلدي من بين أعضائه لجنة فرعية لكل محافظة تتولى الشؤون البلدية الخاصة بها وله أن يضم إليها عضواً أو اثنين من ذوي الرأي والخبرة من أبناء المحافظة، ويبين المجلس اختصاصات هذه اللجنة وعلاقتها بالجهاز المركزي للبلدية.

2- قانون رقم (94) لسنة 1983 بإنشاء الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية:

- بعد الإطلاع على الدستور وبخاصة المواد (65 و 79 و 109 و 133 و 142 و 148 و 156 و 178) منه.
- وعلى القانون رقم 30 لسنة 1964 بإنشاء ديوان المحاسبة المعدل بالمرسوم بالقانون رقم 4 لسنة 1977.
- وعلى القانون رقم 27 لسنة 1964 في شأن المناقصات العامة والقوانين المعدلة له.
- وعلى المرسوم بالقانون رقم 112 لسنة 1976 في شأن الحجر الزراعي
- وعلى المرسوم بالقانون رقم 46 لسنة 1980 في شأن حماية الثروة السمكية.
- وافق مجلس الأمة على القانون الآتي نصه، وقد صدقنا عليه وأصدرناه.

مادة (1)

تتشأ هيئة عامة ذات شخصية اعتبارية تسمى (الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية) يشرف عليها وزير الأشغال العامة.

■ مرسوم رقم (93/30) في شأن إلحاق الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بمجلس الوزراء:

بعد الإطلاع على الدستور.

وعلى القانون رقم 94 لسنة 1983 بإنشاء الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية والقوانين المعدلة له.

وعلى المرسوم بالقانون رقم 116 لسنة 1992 في شأن التنظيم الإداري وتحديد الاختصاصات والتفويض فيها.

وعلى المرسوم رقم 198/1992 بتشكيل الوزارة.

وعلى المرسوم رقم 201/1993 في شأن إلحاق الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بوزارة الأشغال العامة.

وبناءً على عرض رئيس مجلس الوزراء.

وبعد موافقة مجلس الوزراء.

مادة أولى

تُلحق الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية ببلدية الكويت ويتولى وزير الدولة لشؤون البلدية الإشراف عليها وفقاً لما تنص عليه القوانين واللوائح.

■ أعمال الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية:

إنجاز الأعمال المتعلقة بتنمية الزراعة بقطاعاتها النباتية والحيوانية وتطويرها وتنمية الثروة السمكية وحمايتها، تم في عام 1983 إنشاء الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بموجب القانون رقم 94 لسنة 1983 التي عدلت بعض أحكامه بموجب المرسوم بالقانون رقم 9 لسنة 1988. وفي عام 1993 صدر المرسوم رقم 93/30 في شأن إلحاق الهيئة بمجلس الوزراء، أما المهام المسندة إلى الهيئة كالتالي:

- الإشراف على استعمالات الأراضي والمياه للأغراض الزراعية والسكنية بما يكفل حسن استغلالها والمحافظة عليها.
- الإشراف على عمليات صيد الأسماك وتنظيمها بما يكفل تنمية الثروة السمكية.
- توسيع نطاق الرقعة الزراعية في البلاد باستصلاح الأراضي وتهيتها للزراعة وتوزيع الأراضي المستصلحة بالأولوية على المزارعين من أصحاب الحيازات السابقة التي استولت عليها الدولة تعويضاً لهم عن هذه الحيازات.
- القيام بالدراسات والبحوث وإعداد التجارب وإنشاء المزارع النموذجية وجمع البيانات الإحصائية.
- تقديم الإرشاد في مجال الثروات النباتية والحيوانية والسمكية بما يحقق زيادة الإنتاج والاستغلال الأفضل للإمكانات.
- تشجيع زراعة المحاصيل الملائمة وتربية المواشي والدواجن وصيد الأسماك وتسويقها.
- تقديم الخدمات في مجال وقاية النبات والحيوان وحماية الثروة السمكية وإقامة المحاجر الزراعية والبيطرية والإشراف عليها.
- المشاركة في تأسيس الشركات المساهمة في الحدود اللازمة لتحقيق أغراض الهيئة والأغراض المرتبطة بها.
- توطيد العلاقة وتبادل المعلومات والخبرات والقيام بالبحوث المشتركة مع الهيئات ومراكز البحوث التي تزاو أعمالاً مشابهة أو التي لها علاقة بأغراض الهيئة محلياً وإقليمياً ودولياً.
- العناية بقطاع المناحل وتنميتها والتوسع فيها.
- تشجيع الصناعات الغذائية المتعلقة بالنشاط الزراعي ومنتجاته.

- يجوز شراء وتسويق المنتجات الغذائية المنتجة في الكويت.
- الإشراف على تنفيذ جميع الأنشطة الزراعية الإنتاجية على مستوى الدولة، وكذلك الإشراف على تنفيذ جميع الأنشطة الزراعية التجميلية بالتنسيق مع البلدية.
- الإشراف على المراعي والعمل على تنميتها وتطويرها وترشيد استغلالها والمحافظة عليها بالاشتراك مع الجهات المعنية بالدولة.
- إنشاء المتنزهات الصحراوية والإشراف عليها والعمل على مقاومة التصحر بالوسائل الكفيلة للحد منه، وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية بالدولة ووفقاً للمخططات التي تضعها البلدية.
- قرارات الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية:
 - المرسوم بالقانون رقم 10 لسنة 1964 في شأن الإجراءات الوقائية من أمراض الحيوانات المعدية.
 - القانون رقم 94 لسنة 1983 بإنشاء الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية - المعدل بالمرسوم بالقانون رقم 9 لسنة 1988.
 - قرار رئيس مجلس الإدارة - إدارة الهيئة رقم 297 لسنة 2001 بإصدار لائحة نظام الحجر البيطري بدولة الكويت.
 - قرار معالي رئيس مجلس الإدارة - المدير العام رقم 522 لسنة 2001 بإضافة جنون البقر (التهاب المخ الإسفنجي B.S.E) المدرج في القائمة 5 حسب تصنيف المكتب الدولي للأوبئة (OIE) على قائمة الأمراض الوبائية المنصوص عليها في القائمة الملحقه بالقانون رقم (10) لسنة 1964 في شأن الإجراءات الوقائية من أمراض الحيوانات المعدية.
 - قرار معالي رئيس مجلس الإدارة - المدير العام رقم 1215 لسنة 2003 بتكليف نائب مدير الثروة الحيوانية بالقيام بأعمال مدير عام الهيئة خلال فترة تواجده بالخارج.

- 3- قانون إنشاء وزارة التجارة والصناعة: تقوم وزارة التجارة والصناعة بدعم النشاطات التجارية والصناعية وتوفير احتياجات الدولة والمواطنين من السلع والمواد، وتتولى الوزارة مسؤولية تخصيص القسائم للأغراض الصناعية وتطبيق المواصفات القياسية وضبط الجودة، كما تقوم من خلال عدد من اللجان التي تشرف على عملها بمتابعة خطوات دعم وحماية الصناعة المحلية وإجراء المسوحات الميدانية للقسائم الصناعية وحصر كافة الأنشطة القائمة على القسائم والمخالفات الواقعة بها وتحديد أنواع الخدمات التي يمكن توطئتها في المناطق الصناعية القريبة من المناطق السكنية. ولوزارة التجارة والصناعة عدد من المهام الأساسية الأخرى التي نص عليها المرسوم الصادر بتاريخ 1986/8/12 وهي:
- تنظيم أوجه النشاط التجاري الداخلي والخارجي وإقامة المعارض المحلية والمشاركة في المعارض الأجنبية.
 - الإشراف على الشركات التجارية وأعمال التسجيل التجاري والمحلات العامة التجارية وفقاً لأحكام القوانين واللوائح.
 - تنظيم التعامل في سوق الأوراق المالية والرقابة على تداول الأسهم والسندات.
 - تأمين السلع والمواد الضرورية بالأسعار المناسبة وتوفير احتياجات البلاد منها.
 - تنظيم النشاط الصناعي ودعم وحماية الصناعات الوطنية وتوفير احتياجاتها.
 - تخصيص القسائم للأغراض الصناعية والتجارية.
 - الإشراف على المواصفات القياسية والتوحيد القياسي وفقاً لأحكام القانون.
 - تنمية وترويج الصادرات الوطنية في الأسواق الخارجية وتوثيق علاقات الكويت التجارية والصناعية مع الدول والمنظمات العربية والأجنبية.

■ الإشراف على الإدارة العامة لمنطقة الشعبية وفقاً لأحكام القانون واللوائح المنظمة لذلك.

■ ووفقاً لما أقرته المادة الخامسة من هذا المرسوم فقد ألحقت الإدارة العامة لمنطقة الشعبية بوزارة التجارة، كما يتولى وزير التجارة (بصفته) الإشراف على سوق الكويت للأوراق المالية ورئاسة عدد من اللجان الدائمة ومنها تنمية الصناعات واللجنة العامة للتوحيد القياسي.

1- قانون إنشاء معهد الكويت للأبحاث العلمية أنشي معهد الكويت للأبحاث العلمية في فبراير عام 1967 من قبل شركة الزيت العربية المحدودة (اليابان) وذلك وفاء لالتزاماتها المقررة حسب الاتفاقية المعقودة بينها وبين حكومة الكويت بشأن امتياز التنقيب عن النفط، وقد حددت أغراض إنشائه في ذلك الوقت بإجراء البحوث العلمية التطبيقية في ثلاثة مجالات: قطاع البترول، الزراعة، الأحياء البحرية، وقد أعيد تنظيم المعهد بعد ذلك بمرسوم أميري صدر في 7 يوليو 1973 ليصبح تحت المسؤولية المباشرة لمجلس الوزراء، وقد تحددت أهداف المعهد في المرسوم الأميري الصادر آنذاك في إجراء البحوث العلمية التطبيقية، خاصة تلك المتعلقة بالقطاعات الرئيسية كالصناعة والطاقة والزراعة والاقتصاد القومي، والإسهام في دفع عجلة التطوير والتنمية الاقتصادية والاجتماعية في البلاد كما أنيط بالمعهد مسؤولية تقديم النصح والمشورة للحكومة حول سياسة البحث العلمي للدولة.

وفي عام 1981 صدر المرسوم بالقانون رقم 28 لسنة 1981 بشأن المعهد حيث حدد أهدافه والمهام الموكلة إليه بما يلي:

1- القيام بالبحوث العلمية والدراسات التي تتصل بتقديم الصناعة الوطنية، وكذلك الدراسات التي من شأنها أن تيسر الحفاظ على البيئة، وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية.

- 2- تشجيع أبناء الكويت على ممارسة البحث العلمي وتنمية روح البحث لدى الجيل الناشئ.
- 3- دراسة موارد الثروة الطبيعية والكشف عنها وتحديد طرق استغلالها، ومصادر المياه والطاقة وتحسين طرق الاستغلال الزراعي وتنمية الثروة المائية، وذلك بالتعاون والتنسيق مع الجهات المختصة.
- 4- القيام بخدمات الأبحاث والاستشارات العلمية التكنولوجية للمؤسسات الحكومية والأهلية وفقاً للأنظمة التي يقرها مجلس الأمناء.
- 5- متابعة التطورات الحديثة للتقدم العلمي والتكنولوجي وتكييفها لتلائم البيئة وإمداد الإدارات والهيئات الحكومية وأجهزة الصناعة بالوثائق والمعلومات العلمية والصناعية.
- 6- إنشاء وتوطيد العلاقات والقيام ببحوث مشتركة مع مؤسسات التعليم العالي ومعاهد ومراكز البحوث العلمية التكنولوجية في الكويت ومختلف دول العالم وتبادل المعلومات والخبرة معها لتحقيق تعاون أوسع على المستويين المحلي والعالمي.
- 7- المساهمة بدراسة سبل تنويع مصادر الاقتصاد القومي عن طريق الاستثمار الصناعي لنتائج الأبحاث العلمية والتكنولوجية وتوجيهها لخدمة أهداف التنمية الاقتصادية والاجتماعية للدولة وذلك بالتنسيق مع الهيئات والمؤسسات الأخرى ذات العلاقة.
- 8- القيام بالدراسات وإعداد البحوث وتقديم الخبرات الاستشارية والتطبيقية في جميع المجالات المرتبطة بأغراض المعهد والتي تحيلها لها الجهات ذات الاختصاص، ويجوز للمعهد تقديم خدماته في مجالات البحوث والاستثمارات العلمية والتكنولوجية لخدمة أهداف التنمية في منطقة الخليج والوطن العربي.

وللمعهد في سبيل تحقيق أغراضه المشاركة مع الهيئات التكنولوجية بهدف تطوير نتائج الأبحاث والابتكارات العلمية والتكنولوجية أو الطلب من الحكومة تأسيس شركات متخصصة لإنتاج وتسويق ابتكاراتها العلمية.

ويضم الهيكل التنظيمي للمعهد عدداً من الإدارات البحثية منها: إدارة موارد الغذاء والعلوم البحرية وإدارة الاقتصاد التقني وإدارة موارد المياه وإدارة البيئة والتنمية الحضرية، بالإضافة إلى مركز أبحاث البترول، ويضم الهيكل كذلك وحدات أخرى هي المختبر التحليلي المركزي والمركز الوطني للمعلومات وإدارة تنمية الموارد البشرية وغيرها.

▪ مرسوم بالقانون رقم (28) لسنة 1981 بشأن معهد الكويت للأبحاث العلمية:

- بعد الإطلاع على الأمر الأميري الصادر في 4 من رمضان سنة 1396 هـ من أغسطس سنة 1976م بتفويض الدستور.
- وعلى الأمر الأميري الصادر في 14 شوال سنة 1400 هـ الموافق 24 من أغسطس سنة 1980م.
- وعلى المواد (20 و 21 و 133 و 148 و 156) من الدستور.
- وعلى القانون رقم 30 لسنة 1964م بإنشاء ديوان المحاسبة المعدل بالقانون رقم 4 لسنة 1977م.
- وعلى القانون رقم 37 لسنة 1964م بشأن المناقصات العامة والقوانين المعدلة له.
- وعلى القانون رقم 31 لسنة 1978 بقواعد إعداد الميزانيات العامة والرقابة على تنفيذها والحساب الختامي.
- وعلى القانون رقم 15 لسنة 1979 بشأن الخدمة المدنية.
- وعلى المرسوم الصادر في 7 يوليو سنة 1973م بشأن معهد الكويت للأبحاث العلمية.

- وعلى اتفاقية النفط الجديدة الخاصة ببحار المنطقة المحايدة الموقعة بتاريخ 5 يوليو سنة 1958م.

وبناءً على عرض وزير الدولة لشؤون مجلس الوزراء
أصدرنا القانون الآتي نصه:

الفصل الأول

في أغراض المعهد ونظامه

مادة (1)

- يكون معهد الكويت للأبحاث العلمية مؤسسة عامة ذات شخصية اعتبارية مستقلة، ويشرف عليه وزير يختاره مجلس الوزراء:
- 2- قانون رقم (10) لسنة 1964 بشأن الإجراءات الوقائية من أمراض الحيوانات المعدية.
 - 3- مذكرة إيضاحية بشأن القانون رقم (12) لسنة 1964م بمنع تلويث المياه الصالحة للملاحة بالزيت.
 - 4- مرسوم بالقانون رقم (46) لسنة 1980 بشأن حماية الثروة السمكية.
 - 5- وزارة الأشغال العامة قرار وزاري رقم (8/1977).
 - 6- وزارة الأشغال العامة قرار وزاري رقم (9/1977).
 - 7- وزارة الأشغال العامة قرار وزاري رقم (10/1977).
 - 8- وزارة الصحة العامة قرار وزاري رقم (438/1978).
 - 9- وزارة الأشغال العامة قرار وزاري رقم (21/1980) بشأن طرق الصيد الجديدة وزراعة الأسماك والأحياء المائية.

- 10- بلدية الكويت قرار رقم (3368) لسنة 1981 بشأن بيع الأغذية وتخزينها والمحلات الخاصة بها.
- 11- الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (9) لسنة 1985 بلائحة نظام الحجر الزراعي.
- 12- الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (21) لسنة 1985 بشأن استغلال وحماية الثروة المائية الحية بدول مجلس التعاون.
- 13- لائحة مرفقة بالقرار الوزاري رقم 38 لسنة 1987 بالشروط والإجراءات الواجب إتباعها في تصنيع واستيراد وتداول مبيدات الآفات ومراقبة استخدامها في الكويت.
- 14- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (467) لسنة 1988 بشأن منع استيراد الحيوانات المعاد تصديرها.
- 15- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (612) لسنة 1988.
- 16- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (176) لسنة 1989 بشأن تصدير وإعادة تصدير الحيوانات الحية ومنتجاتها إلى الخارج.
- 17- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (404) لسنة 1989 بشأن تعويض أصحاب مزارع اتحاد منتجي الألبان الطازجة عن الإصابة بمرض الحمى القلاعية خلال عام 1988.
- 18- وزارة الصحة العامة قرار وزاري رقم (296) لسنة 1993.
- 19- بلدية الكويت قرار رقم (94) لسنة 1995 بشأن الأسواق العامة.
- 20- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (175) لسنة 1997.
- 21- وزارة الصحة قرار وزاري رقم (253) لسنة 1998: لقد شاع استعمال الأغذية الخاصة في البلاد، وقد يساء استعمال هذه الأغذية مما يشكل

ضرراً على صحة الإنسان، يقتضي معه ضرورة إيجاد رقابة صحية فعالة على تداول هذه الأغذية في البلاد بما يكفل حسن استخدامها والمحافظة على الصحة العامة، فضلاً عن ضرورة حجب الأغذية الخاصة غير الصالحة من التداول بمنعها من الدخول للبلاد. لذلك اقتضى الأمر وضع لائحة لتنظيم تسجيل وتداول الأغذية الخاصة لتحقيق تلك الغايات المرجوة انطلاقاً من حرص الوزارة على المحافظة على الصحة العامة في البلاد.

22- الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية قرار رقم (297) لسنة 2001 بإصدار لائحة نظام الحجر البيطري في دولة الكويت.

■ المعاهدات:

- 1- وقعت دولة الكويت على اتفاقية لحماية النباتات الفطرية.
- 2- تطبيق اشتراطات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في جميع مسالخ إنتاج اللحوم بجميع أنواعها وتجهيزاتها وجميع الأغذية حفاظاً على صحة وسلامة المستهلك.
- 3- اتفاقية عن دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية حول توحيد شهادة الصلاحية بين دول المجلس.

البند الثاني: متطلبات إستيراد الأغذية بدولة الكويت ويشمل ذلك الشهادات والوثائق المطلوبة قبل وبعد السماح بعملية الاستيراد:

- 1- ننصح بفحص عينة من المنتج الغذائي قبل الاستيراد مقابل الرسم المقرر، ومن ثم الحصول على نسخة من نتيجة الفحص المخبري للاسترشاد بها قبل التعاقد مع المصدر.
- 2- مراجعة قسم الواردات أو الإدارة قبل القيام بالاستيراد لمعرفة المواد الغذائية المحظور استيرادها.
- 3- الالتزام بشروط المواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيانات وفترات الصلاحية ومواصفة الصنف ذاته ومواصفة العبوة والإضافات الغذائية.
- 4- توفير المستندات المطلوبة لفتح المعاملة، والرسوم المستحقة.

- 5- مراجعة المفتش المختص لمعرفة نتائج الفحص.
- 6- السرعة في تنفيذ متطلبات التوريد (عينة - فاكس... الخ).
- 7- التقيد بمواعيد (إعادة الفحص - العرض على اللجنة - التعهدات... الخ).
- 8- عدم التصرف بالبيع في البضاعة أوفي جزء منها إلا بعد الحصول على الموافقة بالتداول.

■ الرسوم المستحقة مقابل الخدمات التي تؤديها إدارة الأغذية المستوردة:

(وفقاً لقرار رئيس البلدية 2000/61)

- 1- الشهادات الصحية والغذائية وتصاريح المواد الغذائية:
 - إصدار جديد (10) دينارات
 - تجديد (5) دينارات
 - بدل فاقد أو تالف (10) دينارات
- 2- شهادة إتلاف مع نقل لوري للدرب الواحد (30) ديناراً
- 3- صور نتائج المختبر (10) دينارات
- 4- طلب إعادة فحص المواد الغذائية من قبل صاحب العلاقة (20) ديناراً
- 5- طلب استخراج رقم كمبيوتر لغرض إستيراد المواد الغذائية (10) دينارات
- 6- طلب اعتماد مندوب للشركات والمؤسسات لكل مندوب (5) دينارات
- 7- فتح معاملة إرسالية مواد غذائية (10) دينارات

يستثنى منها (بدون رسوم):

أ- إرسالية المواد الغذائية للاستعمال الشخصي.

ب- عينات المواد الغذائية الخاصة بالبحث والدراسة.

■ إجراءات المعاملة:

- 1- إجراءات تتم في قسم الواردات بمنفذ وصول الإرسالية:
- التقدم بنموذج فتح معاملة مدعوماً بطابع مالي بالرسم المقرر.

- التقدم بالمستندات المطلوبة (المذكورة في متطلبات الاستيراد لاحقاً).
- يتم تحرير نموذج معاينة صحية بالأصناف الواردة بالفاتورة.
- يتولى المفتش المختص بسحب عينات عشوائية من الإرسالية بالتزامن مع التفتيش الجمركي.
- يتم نقل الإرسالية إلى مخازن التاجر بعد تعهده بعدم التصرف في البضاعة كونها محجوزة حتى موافقة البلدية على تداولها.
- يتم التصريح بالتداول في حالة ثبوت الصلاحية ظاهرياً ومطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة. كذلك يتم التصريح بالأصناف متكررة الصلاحية.
- ترسل عينات للفحص المخبري، ويتم التصريح إذا ثبتت الصلاحية مخبرياً.
- في حالة عدم ثبوت الصلاحية والمطابقة، لا يسمح للمادة الغذائية بالتداول، ويتم تخيير التاجر صاحب العلاقة بين إتلاف البضاعة أو إعادة تصديرها.

■ إجراءات تتم في مقر إدارة الأغذية المستوردة:

- 1- يحق لصاحب العلاقة التقدم لمدير الإدارة أو من ينوب عنه بطلب إعادة الفحص المخبري بعد سداد الرسم المقرر شريطة عدم انتهاء مهلة التخيير.
- 2- يحق لصاحب العلاقة التقدم للجنة الأغذية المستوردة بطلب البت في المادة الغذائية التي ثبت عدم مطابقتها للمواصفات القياسية.
- 3- عزيزي التاجر حفاظاً على صحة المستهلكين، وحرصاً على مصالح المستوردين نود أن نذكركم بقرار المجلس البلدي القاضي بتعديل المادة رقم (11) من القرار الوزاري رقم (92/21) بشأن لائحة الأغذية، حيث جاء في التعديل ما يلي: "وفي حالة التصرف في البضاعة المتحفظ عليها قبل الحصول على تصريح الجهة المختصة بالبلدية بتداولها يتم غلق المخزن المتحفظ على البضاعة فيه".

■ المواصفات القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للصناعة:

بعض المواصفات القياسية الهامة وأرقامها:

ت	عنوان المواصفة	(م. ق. ك)
1	بطاقات المواد الغذائية المعبأة	73 /42
2	المواد المضافة إلى الأغذية	94 /147
3	المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية	85 /210
4	المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية	85 /214
5	فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول	93 /495
6	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة	95 /664
7	المواد الحافظة المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	95 /697
8	مضادات الأكسدة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية	95 /698
9	المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها	95 /719
10	اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية	99 /1174
11	المنكهات المسموح باستخدامها	97 /915
12	المحليات المسموح باستخدامها	99 /1176

■ كما أنه توجد مواصفة قياسية خاصة بالمنتج الغذائي مثل:

- الحليب - العصائر - المشروبات والمياه الغازية - ملح الطعام - الخضر والفاكهة -
- الروبو - المخلات - المياه المعدنية - الزيوت - بيض الدجاج - الجبن الجاف ونصف
- الجاف والطري - لحم اللانشون - الخبز - البهارات - الأسماك ومنتجاتها - عسل النحل -
- السكر الأبيض - الدجاج المبرد والمجمد - السمن - البسكويت - الشوكولاته - نكتار الفاكهة
- البن بأنواعه - اللحوم المبردة والمجمدة - أغذية الأطفال - الأرز المضروب - العلك -
- البقوليات - الشاي - اللحوم المجهزة.... وغيرها.

أولاً: الخدمات التي تقدمها إدارة الأغذية المستوردة:

- 1- تسجيل التاجر في سجل الموردين (رقم الكمبيوتر).
- 2- الفحص والتصريح بالتداول للمواد الغذائية.

- 3- فحص عينات بغرض الاستيراد.
- 4- إصدار شهادات تصدير للمواد الغذائية الصالحة.
- 5- إعادة الفحص المخبري.
- 6- الإفصاح الفوري للمنتجات المصحوبة بشهادة صلاحية خليجية.
- 7- تصحيح الخطأ غير المقصود بعد موافقة لجنة الأغذية.
- 8- منح مهلة (4) أشهر لعدم تكرار الخطأ مستقبلاً.
- 9- تصنيف بيض الدجاج.
- 10- التصريح بالأصناف متكررة الصلاحية.
- 11- الإعلان عن القرارات الوزارية الصادرة بلوحات الإعلانات بالإدارة والأقسام.

ثانياً: متطلبات الاستيراد:

- رقم قيد في سجل المستوردين (رقم كمبيوتر). وللحصول عليه يلزم التقدم لإدارة الأغذية المستوردة بالآتي:
- أ- طلب من الشركة أو المؤسسة التي ترغب في إستيراد مواد غذائية.
- ب- صورة عن رخصة الإستيراد.
- ج- صورة عن ترخيص وزارة التجارة.
- د- صورة عن اعتماد التوقيع من وزارة الشؤون الاجتماعية والعمل.
- هـ- كتاب تفويض من صاحب العلاقة للمندوب (من ينوب عنه).
- و- صورة البطاقة المدنية لصاحب العلاقة.
- ز- الرسوم المقررة (طابع مالي بقيمة (10) عشرة دينارات كويتية).

المستندات الواجب توافرها مع الإرسالية عند وصولها المنفذ:

- 1- النموذج الخاص برقم الكمبيوتر.
- 2- فاتورة شراء البضاعة من المصدر.

3- شهادة منشأ البضاعة.

4- قائمة وزن للإرسالية.

5- إثبات وجود مخزن مناسب مرخص لتخزين البضاعة.

6- صورة الهوية لصاحب العلاقة أو تفويض من ينوب عنه (اعتماد مندوب).

■ مستندات إضافية (لبعض الإرساليات):

- 1- (إرساليات اللحوم): شهادة صحية بيطرية لإرساليات اللحوم والدجاج ومنتجاتهما، تفيد بأنه تم فحص الإرسالية قبل الذبح وبعده، وأن الإرسالية خالية من الهرمونات والمضادات الحيوية وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- 2- شهادة ذبح إسلامي صادرة من مركز إسلامي معتمد ومصديق عليها من السفارة الكويتية أو من يمثلها في بلد المنشأ.

■ مستندات عند الضرورة:

- 1- شهادة معالجة بالإشعاع. (في حالة حفظ المادة الغذائية بالإشعاع)
- 2- شهادة بخلو المنتج من صبغة (سودان - 1) وصبغة (بارا رد) خاصة لمنتج مسحوق الفلفل الأحمر.
- 3- شهادة بأن المنتج المصنع من لحم الطيور قد عومل بالحرارة على درجة (70) درجة مئوية. وذلك من الدول المحظور منها إستيراد لحوم الطيور.

■ كيفية اعتماد من ينوب عن التاجر المستورد في متابعة المعاملة لدى البلدية:

- 1- يتقدم التاجر أو الشركة بطلب اعتماد شخص معين يكون على كفالة الشركة.
- 2- يرفق مع الطلب صورة البطاقة المدنية للمندوب وصورة شخصية حديثة. يرفق مع الطلب صورة الترخيص التجاري للشركة.
- 3- سداد الرسوم المقررة (طابع حكومي قيمته (5) دينارات يلصق على الطلب.
- 4- يتم استخراج هوية خاصة للمندوب.

البند الثالث: إجراءات الكشف والرقابة على الأغذية المستوردة بالدولة ويشمل ذلك الإجراءات في المعابر والمطارات والموانئ والمخازن والأسواق:

أولاً- الإدارة العامة للجمارك:

ودورها ينحصر في التفتيش الأمني ومطابقة بضاعة الإرسالية على شهادة المنشأ والفواتير وفي نقطة الدخول يتم الإفراج المبدئي عن الإرسالية من بلدية الكويت بموجب البيان الجمركي.

ثانياً- بلدية الكويت إدارة الأغذية المستوردة وتشمل:

أ- مراقبة الواردات البرية وتتبعها الأقسام البرية التابعة لإدارة الأغذية المستوردة.

- قسم واردات (النويصيب).
- قسم واردات (السالمي).
- قسم واردات (العبدلي).
- قسم واردات مخازن التبريد (الشويخ).
- قسم وارد البر (الصليبية).

ب- مراقبة الواردات البحرية والجوية وتتبعها الأقسام البحرية والجوية التابعة لإدارة الأغذية المستوردة:

- قسم واردات ميناء الشويخ.
- قسم واردات ميناء الشعبية.
- قسم واردات ميناء الدوحة.
- قسم واردات (المطار).

❖ آلية عمل إدارة الأغذية المستوردة:

1- إصدار إفراج مبدئي للإرساليات القادمة من الخارج (المستوردة).

2- يتم فحص ظاهري من خلال سحب عينات عشوائية من الإرسالية الواردة والتأكد من مطابقة السلعة للمواصفات القياسية الكويتية الصادرة بقرار وزاري من وزارة الصناعة والتجارة هيئة المواصفات والمقاييس وكذلك مطابقة السلعة للمواصفات القياسية الخليجية.

3- أخذ عينة للفحص المخبري وإرسالها لمختبرات وزارة الصحة وتبلغ النتيجة بعد (7 - 10 أيام).

4- في حالة عدم صلاحية الإرسالية ظاهرياً أو مخبرياً يخبر التاجر بإعطائه فرصة لإعادة الفحص مرة أخرى (ثالثة) كفيصل وإذا ثبت أنها صالحة يتم الإفراج النهائي.

5- في حالة عدم صلاحيتها يتم تخيير التاجر بين إعادة التصدير لبلد المنشأ تحت إشراف البلدية أو إتلافها تحت إشراف البلدية أيضاً على نفقته الخاصة علماً بأن مدة التخيير هذه تكون سارية المفعول خلال ستة شهور وذلك بموجب القرارات الوزارية.

ثالثاً. وزارة الصحة العامة:

1- إدارة المختبرات.

2- إدارة الرقابة الدوائية والغذائية.

3- إدارة الوقاية من الإشعاع.

وتقوم هذه الإدارة بعملية فحص المادة الغذائية خلال (7- 10 أيام) وإرسال نتيجة الفحص للبلدية حول سلامة المادة الغذائية ومدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقة المواصفات القياسية الكويتية والخليجية.

رابعاً. وزارة الزراعة:

يقوم الحجر الزراعي بفحص الخضر والفاكهة وإجراء عملية التبخير خاصة للحبوب والغلل.

خامساً. لجنة سلامة الأغذية:

أعيد تشكيل اللجنة الفنية للمواد الغذائية المشككة بالقرار الإداري رقم 51/ 97 المؤرخ في 1997/12/30 وتعديل تسميتها لتصبح لجنة سلامة الأغذية بالقرار الإداري رقم 7 لسنة 2003 ويمثل أعضاؤها كلاً من:

- 1- السيد/ مساعد نائب المدير العام لشئون الخدمات البلدية لشئون الأغذية رئيساً
- 2- السيد/ مدير إدارة الأغذية المستوردة نائباً للرئيس
- 3- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة العاصمة عضواً
- 4- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة حولي عضواً
- 5- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة الفروانية عضواً
- 6- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة الأحمدية عضواً
- 7- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة الجبراء عضواً
- 8- مدير إدارة الرقابة على الخدمات البلدية الصحية بمحافظة مبارك الكبير عضواً
- 9- ممثل عن وزارة الصحة العامة عضواً
- 10- ممثل عن وزارة التجارة عضواً ومقرراً
- 11- ممثل عن وزارة المالية "الإدارة العامة للجمارك"
- 12- ممثل عن الهيئة العامة للصناعة.
- 13- ممثل عن معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- 14- ممثل عن الهيئة العامة للزراعة والثروة السمكية.
- 15- ممثل عن الهيئة العامة للبيئة.
- 16- السيدة/ آمنة عبد اللطيف حمد بن عيسى مكتب نائب المدير العام لشؤون الخدمات البلدية.

❖ مهام لجنة الأغذية المستوردة:

- اتخاذ التوصيات اللازمة بشأن الحظر ومنع تداول المواد الغذائية بكافة أنواعها سواء المستوردة منها أو المنتجة محلياً في حالة حدوث أي خطأ يهدد سلامة وصحة المستهلكين من تداول تلك المواد الغذائية.

- الردود على ما يتم نشره في الصحافة وغيرها من وسائل الإعلام الأخرى والمتعلقة بقرارات منع تداول المواد الغذائية.

وتعتمد اللجنة في معلوماتها الفنية والعلمية على المصادر الرئيسية التالية:

- 1- وزارة الصحة - منظمة الصحة العالمية.
- 2- الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية - منظمة الفاو.
- 3- الهيئة العامة للصناعة - هيئة المواصفات والمقاييس.
- 4- معهد الكويت للأبحاث العلمية.

آلية عمل لجنة سلامة الأغذية:

- 1- في حالة تواجد أي مشكلة لأي جهة من الجهات المشاركة في اللجنة يتم إخطار اللجنة (مقرر اللجنة) بها عن طريق الفاكس.
- 2- يتم عرض الموضوع على السادة أعضاء اللجنة لدراسته.
- 3- إذا كان الأمر يستدعي اتخاذ قرار فوري يتم عقد اجتماع طارئ ومناقشة ذلك لاتخاذ القرار المطلوب سواء بالحظر أو رفع الحظر أما خلاف ذلك فإنه يؤجل إلى الاجتماع الدوري.
- 4- يتم تكليف الجهة المسؤولة عن ذلك باتخاذ اللازم نحو استصدار القرارات المتعلقة بهذا الموضوع بعد صياغة المسودة للعرض على السادة الأعضاء لإقرارها والتوصية بذلك.
- 5- ونظراً لأن لجنة سلامة الأغذية هي الجهة المعنية باستصدار التوصيات المتعلقة بالموضوعات التي تعرض عليها من قبل الوزارات والهيئات المشاركة فيها - الأمر الذي يتطلب إخطارها بأي مواضيع تتعلق بالغذاء وصحة الإنسان حتى يتمكن من مناقشتها ودراستها واتخاذ التوصيات اللازمة حيالها.

آلية حظر المواد الغذائية:

- 1- أوصت اللجنة على ضرورة تزود الإرسالية من غير الدول الموجودة بشهادة خلو الإرسالية من أي أمراض قد تضر بصحة الإنسان.

- 2- وضع شروط يجب توافرها لإرساليات المواد الغذائية الواردة من الدول الموبوءة بأمراض تشكل خطورة على صحة الإنسان (عن طريق وزارة الصحة والهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية).
- 3- أن يقوم بعض أعضاء اللجنة باستخدام الموقع الخاص باللجنة لتبادل المعلومات مع المنظمات والهيئات المعنية بسلامة التغذية عن طريق إدارة نظم المعلومات.

أهم إنجازات لجنة الأغذية المستوردة:

1. توصيات وقرارات لجنة سلامة الأغذية لعام 2003:
 - 1- بحث حظر استيراد الدجاج المجمد من الدنمارك - مرض النيوكاسل.
 - 2- بحث حظر استيراد لحوم البقر ومشتقاتها من الدول الأوروبية - جنون البقر.
 - 3- بحث حظر استيراد لحوم الدواجن وبيض المائدة من جمهورية الصين الشعبية.
 - 4- منع مادة برومات البوتاسيوم في المواصفة القياسية الكويتية رقم 249 الخبز الإفرنجي والذي في مراحله النهائية وأوصت اللجنة أن تقوم البلدية بالإجراءات الاحترازية تجاه جميع المخازن للتأكد من عدم استخدام المادة وأخذ عينات من الدقيق والخبز لفحصها مخبرياً بمختبرات وزارة الصحة العامة للتأكد من عدم قيام تلك المخازن باستعمالها في صناعة الخبز وقد جاءت نتائج المختبر لعينات الخبز المتخذة عشوائياً خلوها من هذه المادة.
 - 5- التوصية برفع الحظر المفروض على دولة الإمارات العربية المتحدة والجمهورية اليمنية في الكائنات الفطرية ومنتجاتها.
 - 6- التوصية برفع الحظر عن استيراد دجاج مشوي مجمد من إنتاج تايلاند وسنغافورة.
 - 7- دراسة كتاب مجلس التعاون لدول الخليج العربية - الأمانة العامة بتاريخ 2003/3/5 بشأن الضوابط والاشتراطات الواجب إتباعها عند استيراد لحوم الأبقار والعجول والأغنام والماعز والدواجن بجميع أنواعها ومنتجاتها المبردة والمجمدة.

- 8- مراجعة ودراسة الشروط الصحية في مصانع الأغذية والمواصفات القياسية الخليجية ودليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتخزين اللحوم الطازجة.
- 9- التوصية بتطبيق اشتراطات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم (HACCP) في جميع محافظات الكويت.
- 10- تم دراسة كتاب مجلس التعاون لدول الخليج العربية - الأمانة العامة بتاريخ 2003/3/4 (بشأن آلية الرفع - السالمونيلا) وتخص الحدود المسموحة من القبول بالسالمونيلا في عينات اللحوم والدواجن 60% علماً بأن المواصفات القياسية الخليجية تحدد نسبة السالمونيلا 20% واقترح تطبيق نظام الهاسب الذي يساعد على اكتشاف بكتيريا السالمونيلا خلال مراحل الإنتاج.
- 11- دراسة وضع آلية لفحص الواردات من الخضر والفاكهة للتأكد من سلامة خلوها من بقايا مبيدات الآفات والتي تشكل حالة بالغة الخطورة على الصحة العامة.
- 12- إصدار حظر دائم لاستيراد الدواجن الصينية ومنتجاتها بناءً على إفادة وزارة التجارة - الإدارة العامة للمختبرات ومراقبة الجودة النوعية بالمملكة العربية السعودية وقرار الاتحاد الأوروبي بشأن قرارها بحظر الدواجن الصينية ومنتجاتها نظراً لعدم وجود أي ضوابط على استخدام الأدوية البيطرية والمضادات الحيوية وكذلك التحفظ على جميع منتجات دجاج الصين وسحب عينات من الدجاج الصيني من السوق المحلي وفحصها في مختبر معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- 13- الاتفاق بين البلدية ومعهد الكويت للأبحاث العلمية لفحص العينات في حالة الطوارئ وبناءً على حاجة لجنة سلامة الأغذية.
- 14- سحب عينات عشوائية من العسل من الأسواق المحلية وإرسالها إلى معهد الكويت للأبحاث العلمية للتأكد من خلوها من المضادات الحيوية خاصة مادة الكلورامفينيكول.

- 15- أوصت اللجنة برعاية قرار الحظر المفروض على الحيوانات المجترة المستوردة من الاتحاد الأوروبي بما فيها الدانمرك والصادر من الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بالقرار رقم 51/ 2001.
- 16- تم مناقشة المعايير الخاصة باستخدام المضادات الحيوية ويتم الفحص للكشف عن المضادات الحيوية بمعهد الكويت للأبحاث العلمية وكذلك تطرقت المناقشة إلى آثار تواجد المضاد الحيوي (النيتروفيوران) في سمك التونة - إنتاج تايلاند.
- 17- التنبيه على أفرع البلديات بمحافظة الكويت بأخذ عينات احترازية من أنواع الكبد (المبردة - المجمدة - الطازجة) بناءً على الفاكس الوارد إلى الدكتور طارق الدويسان من المكتب التنفيذي لمجلس وزراء الصحة لدول الخليج العربية بشأن نتائج بعض العينات التي تم سحبها من الكبد المستوردة من مملكة البحرين والمستوردة من استراليا والتي أظهرت أن نسبة النحاس في بعضها يصل إلى 300 ملجم/ كجم وبالرجوع إلى المواصفات القياسية الخليجية رقم 1997/853 (أعضاء وأفخاذ الضأن والماعز والبقر والجمال والجاموس المبردة والمجمدة - مواصفة بحرينية قد حددت النسبة المسموحة ب 20 ملجم/ كجم.
- 18- صدور تعميم داخلي بإخضاع منتج العلك (اللبان) ذي المنشأ الباكستاني إلى إجراءات الفحص المخبري بعد التحقق من مطابقته للمواصفة القياسية الكويتية نظراً لورود كتاب وزارة التجارة والصناعة المتضمن كتاب وزارة الصحة بشأن علك باكستاني ضار بالأطفال حيث إنه غير صالح للاستهلاك الآدمي نظراً لكونه لا يحمل تاريخ إنتاج أو انتهاء ولا توجد عليه أي بيانات توضح مكوناته الأمر الذي أدى إلى حدوث أضرار ومشاكل صحية للأطفال.
- 19- دراسة موضوع الكشف عن الاكريلاميد وهو تحت الدراسة والبحث لبيان أضراره.
- 20- مخاطبة الأمانة العامة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية حول اتخاذ موقف موحد تجاه إجراءات السلامة التي اقترحتها منظمة الصحة الحيوانية.

21- فرض حظر مؤقت على استيراد لحوم الحيوانات المجترة (الطازجة - المبردة - المجمدة - المصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها التي منشأها جمهورية مصر العربية).

22- رفع الحظر من استيراد اللحوم (الأغنام والأبقار والماعز والجاموس والإبل والغزلان الطازجة والمبردة الواردة إلى البلاد من الهند والباكستان بسبب مرض الحمى القلاعية).

23- دراسة رسالة سفارة هولندا لدى دولة الكويت بخصوص رفع الحظر من استيراد اللحوم الواردة من هولندا وقد انتهى رأي لجنة سلامة الأغذية المستوردة إلى أنه ما زال الحظر مستمراً عن استيراد الحيوانات الحية واللحوم من دول أوروبا بالنسبة لمرض جنون البقر حيث إن قرارات الحظر صدرت بناءً على نشرات من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (QIE) علماً بأن المرض ما زال موجوداً في الدول الأوروبية وفقاً للتقارير التي تصدرها المنظمة العالمية لصحة الحيوان (QIE).

24- حظر مؤقت لحين إشعار آخر لاستيراد لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها التي منشأها الولايات المتحدة الأمريكية بناءً على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 1217 بتاريخ 2003/12/27 بشأن حظر استيراد الحيوانات المجترة من الولايات المتحدة الأمريكية واستناداً للتقارير الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (QIE) بخصوص اكتشاف حالة لمرض جنون البقر في الولايات المتحدة الأمريكية وأوصت اللجنة بتكليف السادة ممثلي وزارة التجارة والصناعة بلجنة سلامة الأغذية بمتابعة إصدار القرار القاضي بذلك.

2. توصيات وقرارات لجنة سلامة الأغذية لعام 2004:

1- الإطلاع على قرار وزارة التجارة والصناعة بإصدار القرار الوزاري رقم 46/ 2004 بتاريخ 2004/2/24 بشأن حظر استيراد لحوم الطيور الطازجة والمبردة والمجمدة والمصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها والتي منشأها جنوب

وشرق آسيا وشبه القارة الهندية بناءً على توصيه اللجنة في اجتماعها رقم 2004/2 والذي عقد بتاريخ 2004/2/15.

2- التأكيد على الحظر الذي فرضته الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بالقرار رقم 2004/115 بشأن الحظر المؤقت لاستيراد جميع أنواع الأبقار والأغنام من منغوليا وطاجستان (حالات إصابة بالحمى القلاعية) وأوصت اللجنة السادة ممثلي وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار القاضي بفرض حظر على استيراد لحوم جميع أنواع الأبقار والأغنام الطازجة والمبردة والمجمدة والمصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها وذلك كإجراء احترازي.

3- التأكيد على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2004/116 بشأن الحظر المؤقت على استيراد جميع أنواع الفصيلة البقرية الحية من سوازيلاند لظهور حالات إصابة بمرض الجلد العقدي بعد إفادة السادة أعضاء ممثلي وزارة الصحة والهيئة العامة للزراعة بأن المرض لا ينتقل للإنسان.

4- التأكيد والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2004/117 بشأن حظر مؤقت على استيراد جميع أنواع الأغنام من البرتغال لظهور حالات إصابة بمرض اسكرابي وتم تكليف ممثلي وزارة الصناعة والتجارة بمتابعة إصدار قرار بفرض الحظر على استيراد لحوم الأغنام الطازجة والمجمدة والمصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها وذلك كإجراء احترازي.

5- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بشأن حظر استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد للدجاج اللحم والبياض وبيض التفريخ من جمهورية إيران الإسلامية وحتى إشعار آخر.

- 6- التأكد والإطلاع على قرار رقم 2004/142 الصادر عن الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بشأن الحظر المؤقت على استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد للدجاج اللحم والبيض وبيض التفريخ من الولايات المتحدة الأمريكية.
- 7- التأكد والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2004/96 بشأن حظر استيراد مؤقت من سلطنة عمان والمملكة المغربية بسبب حمى النيل الغربي حول استيراد جميع أنواع الطيور الحية.
- 8- الإطلاع على قرار الحظر رقم 2004/209 والذي اتخذته الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بحظر استيراد جميع الطيور الحية والصيصان بعمر يوم واحد للدجاج اللحم وإنتاج البيض وبيض التفريخ من كندا وذلك لظهور حالات إصابة بمرض انفلونزا الطيور.
- 9- الإطلاع والتصديق على القرار رقم 2004/210 للهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بحظر استيراد أنواع الحيوانات المجترة من قبرص وذلك لظهور حالات إصابة بمرض اللسان الأزرق في الأغنام والماعز وهذا المرض لا ينتقل للإنسان.

3- توصيات وقرارات لجنة سلامة الأغذية لعام 2005م:

- 1- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2004/1110 بتاريخ 2004/12/27م بشأن حظر مؤقت لاستيراد جميع الحيوانات من الفصيلة البقرية من دولة نيجيريا وحتى إشعار آخر وذلك بناءً على التقارير الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE والذي يفيد بظهور حالات إصابة بمرض التهاب الرئوي في الأبقار (CBPP) ومرض الحمى القلاعية (FMD) في الأبقار في نيجيريا. وأوصت اللجنة بتكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة باللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد لحوم الحيوانات من الفصيلة البقرية ومشتقاتها من دول نيجيريا لحين إشعار آخر.

- 2- الإطلاع على التأكيد على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2004/1110 بتاريخ 2004/12/27م برفع الحظر الوارد على استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد لدجاج اللحم وإنتاج البيض وبيض التفريخ من كندا.
- 3- تم الإطلاع على القرار الوزاري الصادر عن وزارة التجارة والصناعة رقم 2004/375 بتاريخ 2004/12/22م بحظر استيراد جميع أنواع لحوم الطيور والدواجن الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومنتجاتها التي منشأها جنوب أفريقيا وذلك بناءً على توصية لجنة سلامة الأغذية باجتماعها رقم 2004/8 والذي عقد بتاريخ 2004/11/2م.
- 4- تم الإطلاع على القرار الوزاري الصادر عن وزارة التجارة والصناعة رقم 2004/376 بتاريخ 2004/12/22م برفع الحظر عن استيراد لحوم الأبقار الطازجة والمجمدة والمبردة بكافة أنواعها ومشتقاتها التي منشأها الولايات المتحدة الأمريكية عدا ولاية واشنطن وذلك بناءً على توصية لجنة سلامة الأغذية باجتماعها رقم 2004/8 الذي عقد بتاريخ 2004/11/2م.
- 5- تم التوصية برفع الحظر عن استيراد ومتبقي الزيتون الأسباني (التفل) وفقاً للشروط التالية:
 - إرفاق شهادة صحية من السلطات الصحية في البلد المصدر تثبت أن متبقي زيت الزيتون صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة وأنه لا يحتوي على أي مواد ضارة بالصحة وسلامة المستهلك.
 - ألا تزيد نسبة مادة (البنزوبيرن) في متبقي زيت الزيتون (التفل) عما ورد في المواصفات الدولية كهيئة دستور الأغذية Codex Alemintarius.
- 6- قامت لجنة سلامة الأغذية بمناقشة الحظر المفروض على استيراد وتداول وبيع زيت الزيتون الأسباني (العصرة الثالثة) بجميع مسمياته بناءً على القرار

الوزاري رقم 350 لعام 2001م من وزارة التجارة والقاضي بحظر استيراد وتداول وبيع وعرض زيت الزيتون الأسباني (العصرة الثالثة) بجميع مسمياته (لب - نقل - بومس - متبقي....) وذلك حتى إشعار آخر وقد أوصت اللجنة بتكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة باللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري برفع الحظر المفروض على استيراد وتداول وبيع وعرض زيت الزيتون الأسباني (العصرة الثالثة) بجميع مسمياته (لب - نقل - بومس - متبقي....) وفقاً لما أوصت به لجنة سلامة الأغذية لدول مجلس التعاون الخليجي باجتماعها السابع الذي عقد بتاريخ 28-30/3/2005م.

7- درست وناقشت اللجنة كتاب الاتحاد الكويتي لتجار ومصنعي المواد الغذائية بخصوص انتهاء فترة السماح للشركات الوطنية المنتجة للطحينة المحنوية على مبيض مادة ثاني أكسيد التيتانيوم والمنافسة بين المنتج المحلي والمستورد وتطبيق المواصفات القياسية الكويتية بالأسواق.

وأكدت اللجنة على الالتزام بالمواصفة القياسية الكويتية رقم 74/82 وإجراء الفحوص اللازمة عن طريق مختبرات وزارة الصحة للكشف عن وجود مادة ثاني أكسيد التيتانيوم والتأكد من خلوها منه وتطبيق تلك المواصفات سواء على المستورد أو المنتج محلياً من الطحينة.

8- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2005/246 بتاريخ 2005/3/30م بشأن الحظر المؤقت لاستيراد الربيان من دولة فنزويلا وبناءً على معلومات واردة من المكتب الدولي للأوبئة التابع للمنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE وقرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية يشمل الربيان الحي وكذا الطازج والمجمد وأن الهيئة قد اتخذت الحظر شاملاً علماً بأن الحظر الذي يفرض من قبل الهيئة هو بالنسبة للحي فقط وأن ما يؤخذ بالنسبة للطازج والمجمد هو من اختصاص لجنة سلامة الأغذية في إقرار الحظر المفروض بناءً على الأمراض المشتركة التي تنتقل للإنسان والتي تنتقل عن طريق الغذاء وعند

تداوله، وتم إيضاح ذلك للسيد ممثل الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية وتم تكليفه أيضاً بإخطار الهيئة عن مدى انتقال مرض متلازمة تيورا Taura Syndrome من الربيان إلى الإنسان وتم تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار الوزاري اللازم في هذا الشأن.

9- أوصت اللجنة بسحب عينات من الشطة الأمريكية المحتوية على مركب سودان وعلاقته بالسرطان وبعد الفحص تبين أسماء مادة سودان المحظور استخدامها كمادة ملونة بالبهارات وهي (سودان 1،2،3،4) وقامت اللجنة بتعميمها على المحافظات لاستعانة الجهاز الرقابي أثناء التفتيش على محلات عرض وبيع وتداول وتخزين المواد الغذائية.

10- تم تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة باللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي برفع الحظر المفروض على استيراد لحوم الأبقار الطازجة والمبردة والمجمدة ومشتقاتها من جميع الولايات بما فيها ولاية واشنطن (بسبب جنون البقر).

11- أوصت اللجنة برفع الحظر عن استيراد وتداول وبيع وعرض زيت الزيتون الأسباني (العصرة الثالثة) بمسمياته (لب - نقل - بومس - متبقي....) وسيعدل بالشروط التالية:

أ- إرفاق شهادة صحية من السلطات الصحية في البلد المصدر تثبت أن متبقي زيت الزيتون صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة وأنه لا يحتوي على أي مواد ضارة بالصحة وسلامة المستهلك.

ب- ألا تزيد نسبة مادة (البنزويرين) في متبقي زيت الزيتون (النفل) عما ورد في المواصفات الدولية لهيئة دستور الأغذية.

12- صدور القرار الوزاري من وزارة التجارة والصناعة رقم 2005/144 بحظر استيراد الروبيان الطازج والمجمد من دولة فنزويلا بسبب مرض متلازمة تايورا (Taura syndrome).

- 13- بناءً على التوصية التي تم اتخاذها بشأن لحوم الطيور المعالجة حرارياً بسبب أنفلونزا الطيور تم تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة وعضو لجنة سلامة الأغذية بمتابعة إصدار القرار المتضمن ذلك ويرفع الحظر المفروض على دول شرق وجنوب آسيا بالنسبة لمرض أنفلونزا الطيور وينص القرار الوزاري على شريطة إرفاق شهادة صحية تثبت خلو لحوم الطيور المعالجة حرارياً من المرض.
- 14- طلب اللجنة الإفادة من ممثل وزارة الصحة بخصوص ما جاء بكتاب الأمانة العامة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية من عضو لجنة سلامة الأغذية بدولة البحرين حول تلوث البيض الهندي بمادة الديوكسين (Dioxin)، P C B السامة خاصة وقد صدر تعميم داخلي من إدارة الأغذية المستوردة باتخاذ اللازم نحو فحص البيض الهندي الوارد.
- 15- تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة - عضو لجنة سلامة الأغذية بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد مسحوق الفلفل الأحمر شيلي بودر Chili powder الذي يحتوي على مادة (السودان والبارا رد: Sudan and para red) من كل من جمهورية أوزباكستان ومملكة أسبانيا وتكليف إدارة الأغذية المستوردة ببلدية الكويت بعدم الإفصاح عن أية إرسالية مواد غذائية تحتوي على مسحوق الفلفل الأحمر من أية دولة شريطة أن يكون مرفقاً معها شهادة تثبت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي بناءً على نتيجة الفحص المخبري وخلوها من مادتي (سودان والبارا رد: Sudan and para red) وأن تكون صادرة من إحدى المختبرات المعتمدة من الجهات المعنية بالدولة ومصدقاً عليها من السفارة الكويتية أو من يمثلها في هذه الدولة.
- 16- أوصت اللجنة برفع الحظر عن استيراد لحوم الطيور المصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها المعالجة حرارياً من دول جنوب وشرق آسيا شريطة أن يرفق بها شهادة تثبت خلو الطيور المصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها المعالجة حرارياً على درجة حرارة 70 °م فأكثر من مرض أنفلونزا الطيور مصدقاً عليها من

- الجهات المعنية ومعتمدة من سفارة دولة الكويت أو من يمثلها وتكليف السيد عضو اللجنة وممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بذلك.
- 17- تم الإطلاع على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2005/438 والذي ينص على رفع الحظر عن استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد للدجاج اللحم وإنتاج البيض وبيض التفريخ عن باقي دول جنوب شرق آسيا.
- 18- تم الاطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية الخاص بحظر استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد للدجاج اللحم وإنتاج البيض وبيض التفريخ من دول الصين الحية وهونج كونج وكوريا الشمالية وماليزيا وفيتنام وكمبوديا وتايلاند واندونيسيا وتم تكليف السيد ممثل الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بالتأكد عما إذا كان بيض المائدة المعد للأكل يدخل ضمن قرار الحظر أم لا والإفادة بذلك ثم تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة وعضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد بيض المائدة من الدول السابقة.
- 19- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 584 بشأن تعديل موسم صيد الربيان بالمياه الإقليمية الكويتية ومنع الصيد في بعض المناطق بالمياه الإقليمية الكويتية.
- 20- التوصية بإصدار قرار وزاري من وزارة الصناعة والتجارة بحظر استيراد عصير البرتقال غير المبستر من إنتاج شركة Orchid Island Juice Company الأمريكية بناءً على الفاكس المرسل من منظمة الصحة العالمية حول تلوث أحد أنواع عصير البرتقال غير المبستر بميكروب السالمونيلا ((تايفيموريام)) وتم تكليف السيد ممثل وزارة الصناعة والتجارة عضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد هذا المنتج.

- 21- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 756 بحظر استيراد جميع أنواع الطيور الحية والصيصان عمر يوم واحد لدجاج اللحم وإنتاج البيض وبيض التفريخ من جمهورية روسيا ومنغوليا وكازاخستان بصفة مؤقتة ولحين إشعار آخر وتم تكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بمتابعة صدور القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد لحوم الطيور المصنعة الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70 °م التي منشأها جمهورية روسيا ومنغوليا وكازاخستان لحين إشعار آخر.
- 22- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2005/688 بالحظر المؤقت لاستيراد جميع أنواع حيوانات الفصيلة الخيلية من الجمهورية العربية السورية.
- 23- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2005/921 بالحظر المؤقت لاستيراد الطيور الحية ومخلفاتها من كرواتيا ولحين إشعار آخر وقد أوصت اللجنة بتكليف السيد ممثل وزارة الصناعة والتجارة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد جميع لحوم الطيور المصنعة والطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70 °م من كرواتيا.
- 24- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2005/1073 بخصوص حظر استيراد جميع أنواع الطيور الداجنة ومخلفاتها بصفة مؤقتة من دولة أوكرانيا وأوصت اللجنة بتكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة باللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد جميع لحوم الطيور المصنعة والطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ما عدا المعالجة حرارياً عند 70 °م من أوكرانيا.

4. توصيات وقرارات لجنة سلامة الأغذية لعام 2006م

- 1- أوصت اللجنة بتكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو لجنة سلامة الأغذية بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد مستحضر شاي جامو للوزن المثالي، لعدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي لاحتوائه على تركيزات عالية من الرصاص ومن المستبعد أن يحدث استخدامه نقص في الوزن.
- 2- أوصت اللجنة بتكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر السلمون المدخن والسلمون المملح - السلمون الحار والمدخن، ذات المنشأ النرويجي لاحتوائها على مادة النيتريت غير المسموح بإضافتها لمنتجات السلمون المذكورة وذلك بناءً على المعلومات الواردة من المفوضية الأوروبية في بروكسيل عبر إدارة الإنذار السريع حول الأغذية (راسف).
- 3- أوصت اللجنة بتكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر الاستيراد مؤقتاً لجميع لحوم الطيور المصنعة الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة 70 °م من الجمهورية العراقية وجمهورية نيجيريا وجمهورية بلغاريا ودولة إيطاليا وجمهورية سلوفينيا وإيران واليونان وحتى إشعار آخر اعتماداً على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 154 / 2006.
- 4- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 169 / 2006 بشأن الحظر المؤقت على استيراد أنواع من الطيور الحية ومخلفاتها والصيصان عمر يوم واحد وبيض التفريخ من جمهورية إيران الإسلامية ودولة اليونان حتى إشعار آخر بسبب المعلومات الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية والتي تفيد بظهور مرض أنفلونزا الطيور في جمهورية إيران الإسلامية.

- 5- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 170/ 2006 بشأن الحظر المؤقت على استيراد جميع أنواع الحيوانات المجترة من تركيا وحتى إشعار آخر وذلك بسبب ظهور حالات إصابة بمرض الحمى القلاعية في دولة تركيا.
- 6- الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 180/ 2006 بشأن الحظر المؤقت على استيراد جميع أنواع الحيوانات المجترة من جمهورية مصر العربية وحتى إشعار آخر وذلك بسبب ظهور حالات إصابة بمرض الحمى القلاعية في جمهورية مصر العربية.
- 7- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 181/ 2006 بشأن حظر استيراد أنواع الطيور الحية ومخلفاتها والصيصان عمر يوم واحد وبيض التفريخ بصفة مؤقتة لكل من الدول التالية: ألمانيا - فرنسا- الهند- النمسا - مصر - أذربيجان - البوسنة والهرسك ولحين إشعار آخر وذلك بسبب المعلومات الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE والتي تفيد بظهور مرض أنفلونزا الطيور في الدول المذكورة أعلاه.
- 8- أوصت اللجنة بأن يتم مخاطبة شركة حسين وقبصر العالمية المحدودة بإمكانية استيراد مادة الفلفل الأحمر (الباربيكان) من مادة (السودان 1) من دولة أسبانيا؛ لأن هذه المادة لا يشملها قرار الحظر رقم 225/ 2005 وعليه يتم الاستيراد شريطة تزويد الإرسالية بشهادة خلو منتج الفلفل الأحمر من مادة (السودان 1) موثقة من البلد المصدرة بالإضافة إلى ثبوت صلاحية المنتج للاستهلاك الآدمي وخلوه من مادة (سودان 1) مخبرياً.
- 9- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 210/ 2006 بشأن الحظر المؤقت على استيراد جميع أنواع الطيور الحية ومخلفاتها والصيصان عمر يوم واحد وبيض التفريخ بصفة مؤقتة من دولة صربيا وحتى إشعار آخر، وأوصت اللجنة بتكليف السيد ممثل

وزارة التجارة والصناعة بمتابعة القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد لحوم الطيور المصنعة الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة 70°م من دولة صربيا وحتى إشعار آخر. بسبب المعلومات الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية التي تفيد بظهور مرض أنفلونزا الطيور في دولة صربيا.

10- تم الإطلاع على قرارات وزارة التجارة والصناعة الخاص بحظر استيراد لحوم الطيور المصنعة والطازجة والمجمدة والمبردة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ما عدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70°م من الدول التالية:

السويد- سلوفاكيا- سويسرا- ألبانيا - بولندا- النيجر - الأردن - أفغانستان - الكامبيرون- جورجيا - مينمار- باكستان- صربيا، وذلك استناداً لقرارات الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية.

11- أوصت اللجنة بالشروط والضوابط التي شرعتها المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE لاستيراد اللحوم:

أ- أن تكون الحيوانات المعدة للذبح لم يستخدم في تغذيتها أعلاف حيوانية تحتوي على طحين اللحوم والعظام للحيوانات المجترة أو الأسماك أو طحين الريش أو أي بروتين حيواني ويتم التأكد من ذلك عن طريق الفحص والتحليل للأعلاف المستخدمة في التغذية (طرق فحص نسيجي لجزيئات الطعام).

ب- أن تكون اللحوم الموردة من عجول ذكور والسن من 2-3 سنوات حتى كاسر زوجين، الوزن الحي من 400 - 500 كجم وتكون من أمهات لا يزيد عمرها عن خمس سنوات.

ج- أثناء الذبح يتم إزالة الدماغ كاملة والعمود الفقري والحبل الشوكي وفقرات الذيل والبروز المستعرض للفقرات القطنية والصدرية وأجنحة العجز.

- د- أن يتم فحص الدماء مباشرة بالاختبار السريع ضد مرض جنون البقر وذلك للتأكد من خلو الحيوانات المذبوحة من المرض.
- هـ- أن تكون الحيوانات المذبوحة خالية من الأمراض المعدية والوبائية والتي تنتقل إلى الإنسان عن طريق اللحوم ومن مناطق خالية من الأمراض الوبائية والمعدية
- و- أن لا تستخدم في تربية الحيوانات المذبوحة أو تسميتها أي أنواع من الهرمون.

12- أوصت اللجنة أن تقوم مختبرات وزارة الصحة بالطلب من إدارة المستودعات بوزارة الصحة وذلك لتزويد المختبرات بالمحاليل والكواشف المطلوبة لتمكين المختبر من القيام بإجراء الفحوصات الخاصة للكشف عن مادة النيتريت.

13- كلفت اللجنة ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار القاضي بحظر استيراد منتج السلمون المدخن والمدخن الحار من النرويج لاحتوائه على مادة النيتريت Nitrites وقد قامت إدارة الأغذية والمستوردة بأخذ الإجراءات الاحترازية.

14- أوصت اللجنة وكلفت السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد جميع لحوم الأبقار (الطازجة - المبردة - المجمدة - المصنعة بكافة أنواعها ومشتقاتها) وذلك كإجراء احترازي من ولاية أوكلاهوما بالولايات المتحدة الأمريكية بسبب ظهور مرض جنون البقر.

15- علمت اللجنة بالقرارات الوزارية الصادرة من وزارة التجارة والصناعة بشأن حظر استيراد لحوم الطيور الطازجة والمبردة والمجمدة بكافة أنواعها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70°م من دولة بوركينافاسو والمملكة المتحدة.

- 16- اطلعت اللجنة على قرار وزارة التجارة والصناعة القاضي برفع الحظر عن استيراد السلمون المدخن -المملح-الحار المدخن ذو المنشأ النرويجي شريطة إحضار شهادة خلو المنتج من مادة النيتريت من بلد المنشأ.
- 17- تم تكليف السيد ممثل وزارة الصحة العامة بالاتصال بالجهات المعنية في وزارة الصحة (الطب الإسلامي - الرقابة الدوائية) للكشف عن الإجراءات واللوائح التنظيمية المرتبطة بخصوص محلات العطارة -الأعشاب التي يتم عرضها بمحلات العطارة وتستخدم في نواحي علاجية بشكل مباشر أو مستخلصاتها التي يتم تحضيرها لهذا الغرض وتم تكليف السيد ممثل وزارة التجارة والصناعة عضو اللجنة بالبحث في هذا الأمر من ناحية المواصفات المتعلقة بالأعشاب إن وجدت حيث أفاد بعدم وجود مواصفات للأعشاب وضرورة وضع لائحة تنظيمية لمحلات العطارة لمزاولة هذه المهنة.
- 18- تكليف من اللجنة للسيد ممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار قرار وزاري بحظر استيراد جميع أنواع الأسماك ومنتجاتها (لاكتشاف الميكروب المسبب للكوليرا) من الدول التي منشأها إيران وباكستان حتى إشعار آخر وذلك نظراً لأن مرض الكوليرا أحد الأمراض التي تصيب الجهاز الهضمي وطرق العدوى هي: أكل الأسماك النيئة أو غير الناضجة جيداً حيث يؤدي إلى حالة من الإسهال المائي وتحدث الكوليرا عند إصابة المريض ببكتيريا تعرف ب (فيبروكوليرا) والتي تعتبر خطراً صحياً كبيراً على صحة الإنسان وسلامة الغذاء.
- 19- أوصت اللجنة تكليف جهاز الرقابة والتفتيش في الإدارة المختصة في أفرع البلدية بالمحافظات بالرقابة وسحب العينات من أماكن عرض وتداول المنتج (مكسرات وايت بالاسم التجاري Innocent ويحمل ادعاء صحي مانع لامتصاص الدهون Fat Blocker ويحتوي ضمن مكوناته على مكملات غذائية نباتية وذلك دون الحصول على أي موافقة مسبقة من لجنة الإعلانات الصحية ثم إرسال العينات إلى مختبر وزارة الصحة ثم مراقبة نتائج تلك

العينات مع التأكيد من صحة الادعاء (مانعة لامتناس الدهون) بالإضافة إلى مطابقة المنتج للمواصفات القياسية وإفادة اللجنة بذلك.

20- أوصت اللجنة باتخاذ إجراءات صحية احترازية لسحب عينات من الأسماك المستوردة المعروضة للبيع وإرسالها للفحص المختبري وإفادة اللجنة بالنتائج أو أن يقوم الجهاز الرقابي في أفرع بلدية محافظتي حولي ومبارك الكبير وإرسالها لمختبر وزارة الصحة حيث وردت النتائج بعدم صلاحية الأسماك والاستهلاك الآدمي لتلوثها بالميكروب NON DNAG المسبب لمرض الكوليرا خاصة من إيران وباكستان ويتم الحظر عليهما لحين إشعار آخر.

21- أوصت اللجنة بتشكيل لجنة فرعية منبثقة عن لجنة سلامة الأغذية تتكون من عضوية كل من ممثلي الجهات التالية:

- ممثل عن وزارة الصحة.
- 2-ممثل عن غرفة تجارة وصناعة الكويت.
- ممثل عن معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- ممثل عن الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية.
- ممثل عن إدارة الأغذية المستوردة - قطاع شئون الخدمات البلدية.

ويكون الهدف من اللجنة الفرعية هو وضع الخطوط التوجيهية الرئيسية والإجراءات اللازمة والمتطلبات الخاصة بقرارات الحظر/ رفع الحظر عن المواد الغذائية وما في حكمها، كما تختص بإعداد الكشوف والتقارير للمواد المصرح باستخدامها وكذلك المحظورة ومراجعتها وتحديثها وفقاً لتوصيات المنظمات الدولية ذات الصلة.

22- أوصت اللجنة بالتأكد مما تناولته وسائل الإعلام بشأن تلوث الأسماك المستوردة ببعض الموارد المسببة للتسرطن نتيجة تلوثها بمواد كيميائية في مياه الخليج ونظراً لأن هذه المعلومات غير موثقة وصادرة عن جهات غير حكومية، ولزيادة التأكيد ومعرفة حجم المشكلة وبصورة واضحة معتمدة على

أسس علمية فقد تم تكليف ممثلي كل من وزارة الصحة ومعهد الكويت للأبحاث العلمية والهيئة العامة للبيئة والهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بمتابعة هذا الموضوع والتأكد من المعلومات المتعلقة بهذا الأمر من المصادر الرئيسية التي يمكن الارتكاز عليها مع إفادة اللجنة بتقرير مفصل لهذا الشأن، ومدى إمكانية مختبرات وزارة الصحة من استقبال عينات عشوائية للكشف عن المعادن الثقيلة المسببة للتسرطن للإستيثاق من صلاحية الأسماك للاستهلاك الآدمي.

- 23- أوصت اللجنة بناءً على قرار وزارة التجارة والصناعة رقم 2006/357 بخصوص رفع الحظر المفروض على لحوم الطيور المصنعة - الطازجة - المبردة - المجمدة - بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها وبيض المائدة التي منشأها الجمهورية الألمانية ودولة الهند وأوصت اللجنة بإحالة الموضوع إلى إدارة الأغذية المستوردة لاتخاذ الإجراءات اللازمة بشأن رفع الحظر عن إرسالية البيض أو المنشأ الهندي.
- 24- أحيطت اللجنة علماً بقرار وزارة التجارة والصناعة رقم 2006 /447 بخصوص ما أوصت به اللجنة بحظر استيراد جميع المنتجات البحرية من دولة الهند.

- 25- درست اللجنة الطلب المقدم من إدارة شئون البيئة ببلدية الكويت بوجوب توفر الإمكانيات الطبية والصحية اللازمة لرصد المواد الغذائية الموبوءة والتي تشكل خطراً على صحة الإنسان والحيوان والبيئة بالتنسيق مع الجهات المعنية بالدولة (وزارة الصحة - الهيئة العامة للبيئة - الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية) للحصول على المعلومات اللازمة وكيفية التعامل بالطرق الصحية في مثل هذه الحالات بما يضمن سلامة البيئة الصحية العامة.

- 26- درست اللجنة المطالبة برفع الحظر المفروض على استيراد الأسماك الطازجة والمبردة التي منشأها الدول (إيران - باكستان - الهند) لمدة ستة شهور مع تأكيد اللجنة على ضرورة سحب عينات احترازية من الأسماك والأحياء

البحرية الطازجة والمبردة الواردة إلى البلاد للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي وموافاة اللجنة بهذه النتائج بصفة دورية وأكدت اللجنة على أن يلتزم مستوردي الأسماك بالقواعد الصحية والاشتراطات الفنية التالية:

■ أن تكون إرساليات الأسماك الطازجة والمبردة ومنتجاتها الواردة عبر مطار دولة الكويت مصحوبة بشهادة صحية تثبت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

■ أما إرساليات الأسماك الواردة من المنافذ البحرية من الضروري تطبيق الاشتراطات الفنية والصحية التالية:

أ- عدم نقل وتخزين شحنات الأسماك في تجويف السفينة ما لم يكن مصنوع من مادة الفايبرجلاس.

ب- نقل وتخزين الأسماك في أوعية مبطنة بالفايبرجلاس أو الفلين وتوضع على سطح السفينة.

ج- تخصيص أوعية نقل لكل نوع من الأسماك وعدم خلطها.

د- يجب أن تتراوح درجة حرارة النقل والتخزين ما بين صفر إلى أربع درجات مئوية.

هـ- التأكيد على أن يكون الثلج المستخدم من المياه الصالحة للشرب وأوصت اللجنة بتشكيل فريق عمل من الجهات التالية:

- بلدية الكويت.
- الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية.
- معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- الهيئة العامة للصناعة.
- وزارة الصحة.

لوضع الاشتراطات والمواصفات الفنية لنقل وتداول الأسماك والأحياء المائية. كما أوصت اللجنة بتكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار القاضي برفع

الحظر عن جميع أنواع الأسماك ومنتجاتها الطازجة والمبردة من دول (إيران - باكستان - الهند) لمدة ستة شهور.

5. توصيات وقرارات لجنة سلامة الأغذية لعام 2007 م:

- 1- أوصت اللجنة بالبداية في مشروع التدقيق البيئي على الإجراءات الخاصة بسلامة الدواجن المحلية من ميكروب السالمونيلا وسيقوم ممثل معهد الكويت للأبحاث العلمية بإعداد خطة العمل.
- 2- وافقت اللجنة على دليل إجراءات الرقابة على الأغذية المستوردة عبر منافذ دول المجلس والتوصية للمجلس الوزاري في دورته التحضيرية برفعه للمجلس الأعلى لاعتماده على أن يبدأ تطبيقه بعد انتهاء الفترة الانتقالية للاتحاد الجمركي في نهاية عام 2007 (يناير 2008).
- 3- الإطلاع على قرار وزارة التجارة والصناعة رقم 2006/100 بحظر استيراد لحوم الطيور المصنعة - الطازجة - المبردة - المجمدة - بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70 م التي منشأها الدول التالية: ألمانيا - فرنسا - الهند - النمسا - مصر - أذربيجان - البوسنة والهرسك.
- 4- الإطلاع على قرار وزارة التجارة والصناعة رقم 2006 / 131 م بحظر استيراد لحوم الطيور المصنعة- الطازجة - المبردة - المجمدة - بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها ماعدا المعالجة حرارياً على درجة حرارة 70 م التي منشأها الدول التالية: سلوفاكيا - سويسرا - ألبانيا - بولندا - النيجر وأيضاً القرار الوزاري رقم 2001 / 181 بشأن حظر استيراد لحوم البقر ومشتقاتها.
- 5- أحيطت اللجنة علماً بقرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2006 / 1301 م بخصوص رفع الحظر عن استيراد ذكور الأغنام فقط من جمهورية العراق بصفة مؤقتة بشرط أن يتم حجز الإرساليات الواردة منها لمدة 21 يوماً في الحجر البيطري للتأكد من خلوها من الأمراض الوبائية والمعدية قبل أن يتم الإفراج عنها.

6- تم الإطلاع على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 1339 / 2006 م بشأن الآتي:

مادة 1: منع صيد الربيان في المياه الإقليمية الكويتية خلال الفترة من 2007/1/15 حتى 2007/8/15 م كما يمنع تسويقه خلال هذه الفترة نفسها.

مادة 2: يمنع استيراد الربيان الطازج والمبرد عبر المنافذ البحرية والبرية فقط أثناء موسم حظر الصيد إلا بإذن من الهيئة.

مادة 3: يمنع خروج سفن وقوارب الصيد الكويتية لصيد الربيان في المياه الدولية أثناء موسم حظر الصيد إلا بإذن من الهيئة.

مادة 4: يقوم قطاع الثروة السمكية بالهيئة بالتنسيق مع الإدارة العامة لخفر السواحل بوزارة الداخلية في الرقابة على مدى التزام سفن الصيد الكويتية لمضمون هذا القرار.

مادة 5: يقوم قطاع الثروة السمكية بالهيئة بالاشتراك مع الإدارات المختصة بكل من وزارة التجارة والصناعة وبلدية الكويت ومع الإدارة العامة للجمارك في وضع القرار موضع التنفيذ.

7- تابعت اللجنة آخر التطورات الخاصة بمرض أنفلونزا الطيور لاتخاذ قرار مناسب للحفاظ على سلامة وأمن الغذاء وصحة المواطنين والمقيمين ونظراً لاكتشاف حالات لمرض أنفلونزا الطيور في دولة الكويت وبناءً على ما تم طرحه من ممثل الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بلجنة سلامة الأغذية بخصوص ما نشر بشأن وجود إصابات (أنفلونزا الطيور) في بعض الصقور والفري وبعض الدجاج المربي في الحيازات المنزلية وثبت إيجابيتها للفحص المختبري وإصابتها بفيروس H5 N1 وقد أوصت اللجنة ما يلي:

- أ- حظر بيع وتداول وذبح الدواجن الحية بمحلات بيع الدواجن بصفة مؤقتة لمدة ثلاثة شهور كإجراء احترازي وذلك من تاريخ إصدار القرار ويؤخذ على صفة الاستعجال على أن تقوم كل جهة معنية باتخاذ إجراءاتها اللازمة لتنفيذ ما جاء بالتوصية.
- ب- الطلب من الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية بتزويد لجنة سلامة الأغذية بتقارير دورية عن أي مستجدات بهذا الشأن
- ت- تكليف إدارة العلاقات العامة ببلدية الكويت باتخاذ الإجراءات اللازمة لنشر إعلانات توعوية بهذا الشأن للمواطنين والمقيمين بمختلف وسائل الإعلام المحلية (المرئية والمسموعة والمقروءة).
- 8- الإطلاع على فاكس منظمة الصحة العالمية بخصوص نظام تبليغ الطوارئ العاجل (INFOSAN) والمتضمن التبليغ عن مادة زبده الفول السوداني وذلك بسبب تلوثها بميكروب السالمونيلا وقد أوصت اللجنة:
- أ- أن تقوم إدارة الأغذية المستوردة بالتحفظ على الشحنات الواردة للبلاد وأخذ العينات اللازمة وفقاً لإجراءاتها وإرسالها إلى مختبرات وزارة الصحة للتأكد من صلاحيتها وإفادة اللجنة.
- ب- أن يقوم الجهاز الرقابي بالمحافظات بالتحفظ على المتواجد في أماكن عرضه وتداول وتخزين المواد الغذائية من مادة زبده الفول السوداني وأخذ العينات اللازمة وإرسالها إلى مختبرات وزارة الصحة للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآمن واتخاذ الإجراءات اللازمة.
- 9- تم الإطلاع والتصديق على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 2007/75 بشأن رفع الحظر عن استيراد طيور الزينة فقط من دول الإتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية ومن مراكز الإكثار المعتمدة من قبل سكرتارية سايتس (مرباة في الأسر) والدول التي لم تظهر بها إصابة بمرض أنفلونزا الطيور

10- عرض على اللجنة كتاب وزارة التجارة والصناعة بخصوص مياه زمزم ولما جاء في مذكرة سفارة المملكة العربية السعودية بورود معلومات عن وجود عبوات مياه زمزم في بعض الأسواق الأوروبية يدعى باعته بأنها مياه زمزم طبيعية وقد ثبت أنها تحتوي على كمية مرتفعة من مانتي الزرنيخ والنترات بنسبة تفوق ما تسمح به الأنظمة وبالتالي تعتبر ضارة بالصحة العامة وقد أوصت اللجنة بما يلي:

أ- يحظر استيراد ماء زمزم بغرض تجاري وعدم عرضها وتداولها داخل الأسواق.

ب- تقوم الأجهزة الرقابية بالبلدية بسحب الكميات المتواجدة حالياً ويتم اتخاذ الإجراءات اللازمة لإتلافها.

11- أحيطت اللجنة علماً بقرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 129/ 2007 م بشأن حظر استيراد الطيور الحية ومخلفاتها من جميع دول العالم وذلك بصفة مؤقتة ولحين إشعار آخر.

12- تكليف ممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي بحظر استيراد جميع أنواع لحوم الطيور المصنعة - الطازجة - المبردة - والمجمدة - بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها وبيض المائدة ماعدا المعالجة حرارياً عند درجة حرارة 70 °م والتي منشأها المملكة العربية السعودية.

13- أوصت اللجنة ممثل وزارة التجارة والصناعة بمتابعة إصدار القرار الوزاري القاضي برفع الحظر المفروض عن استيراد جميع أنواع لحوم الطيور المصنعة - الطازجة - المبردة - والمجمدة بكافة أنواعها ومشتقاتها ومنتجاتها وبيض المائدة التي منشأها بولندا اعتماداً على تقارير المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE حيث إن التقرير النهائي عن بولندا يفيد بعدم وجود إصابات لأنفلونزا الطيور وقد مضى على هذا التقرير ثلاثة شهور دون تسجيل أي إصابات جديدة لذا تعتبر بولندا خالية من مرض أنفلونزا الطيور.

14- الإطلاع على قرار الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية رقم 181/2007 بشأن حظر استيراد جميع أنواع الحيوانات من فصيلة المجترات من كل من الدول الأفريقية التالية:

أثيوبيا - كينيا - جيبوتي - الصومال - أريتيريا - تنزانيا - أوغندا - السودان بسبب انتشار حالات مرض حمى الوادي المتصدع في بعض دول القرن الأفريقي بناءً على المعلومات الواردة من المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE وأوصت اللجنة بمزيد من الدراسة بالبيئة لانتقال مرض حمى الوادي المتصدع للحوم المبردة والمجمدة ومدى تأثيرها على سلامة اللحوم وصحة الإنسان.

15- الإطلاع على كتاب الأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية لمكتب رئيس قطاع شئون الخدمات بشأن مدى سلامة الحلاوة الطحينية التي تحتوي على مادة ثاني أكسيد التيتانيوم وأضرارها الصحية. ورأت اللجنة بأن مادة ثاني أكسيد التيتانيوم غير مصرح بإضافتها لمنتج الحلاوة الطحينية لإعطاء المنتج لوناً أبيضاً ناصعاً مختلفاً عن اللون الحقيقي للمنتج وذلك استناداً للمواصفات القياسية الخليجية (رقم 1081 - الحلاوة الطحينية) وعليه يبقى الوضع على ما هو عليه بعدم التصريح أو الإفصاح لإرسالية الحلاوة الطحينية التي تحتوي على مادة أكسيد التيتانيوم.

البند الرابع: مدى العمل بشهادات المطابقة والاعتماد، الاتفاقيات الثنائية والمتعددة الموقعة بين الكويت ودول أخرى في مجالات الاعتماد والمطابقة:

الاعتماد على المواصفات القياسية الكويتية والخليجية إذا احتاج الأمر المواصفات العربية والعالمية.

البند الخامس: التجارب والنماذج الرائدة في مجال سلامة الأغذية في دولة الكويت:

1- إقرار دليل الإجراءات والقيود الصحية الخاصة بالسلع الغذائية المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية مع عرض على لجنة الاتحاد الجمركي في دول المجلس ومنظمة التجارة العالمية (WTO).

- 2- البدء في عمل قانون موحد للغذاء في دول المجلس.
- 3- تطبيق نظام التحكم في نقاط المراقبة الحرجة (الهاسب HACCP) تتبعاً للمنتج خلال خط الإنتاج إلى التسويق.

البند السادس: مشاكل ومحددات نظم سلامة الأغذية بدولة الكويت:

- 1- عدم وجود تحاليل وإمكانات تحليل أنواع المضادات الحيوية وعدم توفر جهاز فحص لكشف هذه المواد وطرق الاختبار المتبعة للمضاد الحيوي (كلورامفينيكول). وطلب من ممثل الهيئة العامة للصناعة بتزويد اللجنة بالموافقة الخاصة بالمضادات الحيوية والمعايير المعرج بها. عدم توفر إمكانات الفحص في مختبرات وزارة الصحة بخصوص الكشف عن المضادات الحيوية في اللحوم والدواجن والأغذية.
- 2- دراسة الكشف عن الاكريلاميد بالنسبة لهذا الموضوع فإنه توجد تحاليل كيميائية معقدة وليس هناك أي طرق اختبار بسيطة يمكن استخدامها وتطبيقها بسهولة بنظام المراقبة الدورية وبالنسبة للعلاقة بين مستويات الاكريلاميد وظروف الطهي ومعالجة الأغذية بالحرارة العالية فلا يوجد حتى الآن أي دليل علمي على ذلك والدارسات ما زالت جارية لتحديد هذه العلاقة. ولا توجد أي تشريعات دولية للارتكاز عليها في هذا المجال وما زالت الدراسات جارية وأيضاً لا توجد حتى الآن أي مواصفة عالمية بهذه المادة وحدودها ومضارها وعلى هذا جاري البحث في دراسته على أسس علمية صحيحة علماً بأن هذا الموضوع يحوز على اهتمام المنظمات الدولية التي لها علاقة بسلامة الأغذية وصحة الإنسان مثل منظمة الصحة العالمية وما زالت الدراسات والأبحاث جارية في هذا المجال لتحديد ضرر هذه المادة المذكورة والحدود المسموح بها وطرق الطهي الصحية ويتم انتظار اتفاق دولي بهذا الشأن.

- 3- وزارة التجارة والصناعة هي التي تقوم بإصدار قرارات الحظر ورفع الحظر (قرارات وزارية).
- 4- تداخل مهام عمل لجنة سلامة الأغذية مع لجنة الثروة الحيوانية بناءً على الرأي القانوني المقدم من الأمانة العامة لدول مجلس التعاون الخليجي.
- 5- قانون الحجر البيطري حيث لاحظ الدول الأعضاء تداخل عمل ومسؤوليات وصلاحيات لجنة سلامة الأغذية واللجنة الدائمة للنظم البيطرية في بعض مواد القانون والتي هي من صلب تخصص لجنة سلامة الأغذية كونها مواد غذائية حيث رأت اللجنة أن يكون هناك نظام لصحة الأغذية استناداً للأنظمة الدولية لتفادي أي ازدواجية في عمل اللجنتين.
- 6- عدم وجود مختبرات في المنافذ التابعة للبلدية.
- 7- عدم وجود ربط آلي بين المنافذ وإدارة الأغذية المستوردة لتوفير الوقت والجهد لتسهيل العمل.
- 8- تدريب الكوادر الوطنية (خاصة المفتشين بشكل دوري).
- 9- عدم وجود حل لمدى سلامة أعشاب محلات العطارة والتي تستخدم في مجال الطب البديل فهي بحاجة إلى دراسات للوقوف على مدى سلامتها لصحة المواطنين الذين يستخدمونه.

6. تعديل وراثي:

- أ- دراسة كتاب الأمانة العامة لدول مجلس التعاون الخليجي الموجه من مدير عام الإدارة العامة لمختبرات مراقبة الجودة النوعية إلى مدير الإدارة الصحية للأمانة العامة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية أن منتج Dipsy Dog MIX من إنتاج شركة Victor products بالولايات المتحدة الأمريكية. حيث تبين من خلال المعاينة وفحص إرسالية Dipsy Dog MIX وجد احتواؤها على منتجات معدلة وراثياً.

ب- تم استعراض كتاب للأمانة العامة لدول مجلس التعاون الخليجي 2003/8/27 حول ضوابط استيراد للأغذية المعدلة وراثياً.

قامت اللجنة باستعراض ملخص حول المواضيع المدرجة بمحضر الاجتماع للجنة سلامة الأغذية لدول مجلس التعاون.

الأغذية المعدلة وراثياً:

أ- أن تقوم الأمانة العامة لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بمخاطبة الهيئة الخليجية للمواصفات والمقاييس حول ما تم بشأن الأغذية المعدلة وراثياً لتزويد لجنة سلامة الأغذية بما تم في مشروع مواصفة الأغذية المعدلة وراثياً في الدول الأعضاء مع الاسترشاد بما قامت به المملكة العربية السعودية ومتابعة ما يصدر من لجنة دستور الأغذية (الكودكس).

ب- مشاركة أعضاء لجنة سلامة الأغذية بدول مجلس التعاون في احتياجات لجنة دستور الأغذية الخاصة بالأغذية المعدلة وراثياً Codex Alimentarius في كندا خلال الفترة من 10 - 2004/5/15 حتى يكتسبوا خبرات جديدة فيما يخص سلامة الأغذية.

ت- استعداد منظمة الأغذية والزراعة العالمية (الفاو) بتنظيم ورشة العمل الخاصة بسلامة الأغذية المعدلة وراثياً وطرق تداولها، فقد اقترح أعضاء لجنة سلامة الأغذية لدول مجلس التعاون تنظيم الورشة في سلطنة عمان على أن تتحمل منظمة الفاو إقامة هذه الورشة وذلك بالتنسيق مع الأمانة العامة.

ث- بشأن تعزيز وتطوير دور الرقابة الغذائية في دول مجلس التعاون ومنعاً لازدواجية عمل الرقابة الغذائية مع قيام الاتحاد الجمركي الخليجي الموحد وتحقيق متطلبات منظمة التجارة العالمية (WHO) وتمشياً مع توصيات منظمة الصحة العالمية فقد أوصت اللجنة على ضرورة إنشاء هيئة مستقلة للرقابة على الأغذية لكل دولة على أن تقوم الأمانة العامة باتخاذ الإجراءات اللازمة لتفعيل هذه التوصية

البند السابع: مقترحات تطوير نظم سلامة الأغذية المستوردة بدولة الكويت:

1- توفير مختبرات صحية تابعة لبلدية الكويت لإجراء جميع التحاليل والبحوث في المنافذ البرية مع أخذ تعهد على المستورد بعدم التصرف في الإرسالية لحين صدور نتيجة الفحص المختبري.

- 2- تعديل وتطوير المواصفات القياسية الكويتية والخليجية بما يتلاءم مع المستجدات العالمية وبما يواكب الاكتشافات الحديثة حول المواد الضارة بصحة الإنسان.
- 3- تطوير آلية العمل لدى الأجهزة المعنية بسلامة الأغذية المستوردة خاصة الكوادر الوطنية القائمة بعملية الفحص والتحليل.
- 4- تسهيل الإجراءات الإدارية الخاصة بالإرساليات الواردة من الخارج عن طريق عمل ربط آلي بالمنافذ البرية وإدارة الأغذية المستوردة لتقصير الدورة المستندية.

البند الثامن: مقترحات ومجالات التنسيق والتعاون لضمان سلامة الأغذية المستوردة على المستويين الإقليمي والقومي في الوطن العربي:

معاهدات واتفاقيات دولية:

- 1- مذكرة التفاهم في مجال الزراعة والثروة السمكية والحيوانية بين حكومة الكويت وحكومة استراليا بعد توقيعها من الجانبين بتاريخ 2005/3/16.
- 2- مذكرة التفاهم في المجال الزراعي والثروة السمكية والحيوانية بين كل من دولة الكويت والجمهورية الإسلامية الإيرانية وتم توقيعها بتاريخ 2007/2/13.
- 3- مذكرة التفاهم في مجالات الزراعة والثروة السمكية بين الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية والمملكة المغربية وتم توقيعها بتاريخ 2006/12/13.
- 4- مذكرة تفاهم بين جامعة براتاب للزراعة والتكنولوجيا بالهند وحكومة دولة الكويت.
- 5- بروتوكول بيطري بين حكومة جنوب أفريقيا وحكومة دولة الكويت.
- 6- مذكرة التفاهم في المجالين الزراعي والحيواني بين حكومة دولة الكويت ممثلة بالهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية وحكومة الجمهورية اليمنية ممثلة في وزارة الزراعة والري.
- 7- اتفاقية تجارة حرة بين دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وجمهورية الصين الشعبية.
- 8- اتفاقية تجارة حرة بين دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية وجمهورية باكستان الإسلامية.

- 9- بروتوكول للتعاون بين الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية وجامعة الفيوم بجمهورية مصر العربية والهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية.
- 10- اتفاقية تجارة حرة بين دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والجمهورية التركية.
 - اتفاقية التعاون في مجال الصحة الحيوانية بين دولة الكويت والجمهورية التركية.
 - مشروع اتفاقية حماية الصحة الحيوانية بين دولة الكويت وجمهورية تركيا.
- 11- مذكرة تفاهم في الجانب العلمي والفني في المجال الزراعي والثروة السمكية بين دولة الكويت والجمهورية العربية السورية.
- 12- مذكرة التفاهم في المجالات الزراعية المختلفة بين كل من حكومة دولة الكويت ممثلة في الهيئة العامة لشئون الزراعة والثروة السمكية وحكومة الجمهورية التونسية ممثلة في وزارة الزراعة.
- 13- مذكرة التفاهم في المجالات الزراعية المختلفة بين حكومة دولة الكويت وحكومة المملكة الأردنية الهاشمية والموقعة بين الطرفين بتاريخ 2004/11/19.
- 14- اتفاقية التجارة الحرة بين دولة الكويت وجمهورية سنغافورة (المشتريات الحكومية).
- 15- مذكرة تفاهم بين حكومة دولة الكويت وحكومة جمهورية رومانيا في مجال الطب البيطري والثروة السمكية.

سلامة الأغذية المستوردة في جمهورية مصر العربية

إعداد: الأستاذ الدكتور / طه عبدالمطلب محمد السيسي، معهد بحوث
تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - وزارة
الزراعة

سلامة الغذاء الأغذية المستوردة في جمهورية مصر العربية

الأستاذ الدكتور رطله عبد المطلب محمد السيسى

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

مركز البحوث الزراعية - وزارة الزراعة

جمهورية مصر العربية

مسئولية الرقابة على الأغذية في جمهورية مصر العربية تقع على عاتق عدة وزارات وهيئات سواء الأغذية المنتجة محلياً أو المستوردة، وذلك بهدف المحافظة على صحة المستهلك وتأكيد سلامة الغذاء، والارتقاء بمستوى المنتج الغذائي المصري للمستوى العالمي خاصة من ناحيتي الجودة والسلامة.

بالإضافة إلى مسؤولية الرقابة على الأغذية فإن هذه الجهات وجهات أخرى تقوم بدور فعال في تحسين الوضع الحالي لسلامة الغذاء ونشر الوعي الصحي لدى المنتجين والمستهلكين وإجراء البحوث التطبيقية في مجال سلامة الغذاء.

وهذه الوزارات هي:

- 1- وزارة الصحة والسكان.
- 2- وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي.
- 3- وزارة التجارة والصناعة.
- 4- وزارة التضامن الاجتماعي.
- 5- وزارة البيئة.
- 6- وزارة الكهرباء.

ولكل من هذه الجهات دورٌ يتناسب مع مجال عملها لتحقيق سلامة الغذاء، وحماية المستهلك من الأضرار التي قد تصاحب الأغذية سوء المحلية أو المستوردة.

أولاً: دور وزارة الصحة وأجهزتها المختلفة:

الرقابة على الأغذية بوزارة الصحة تخضع للقانون الأساسي رقم 48 الصادر عام 1941 والذي أكمل بالقانون رقم 10 لسنة 1966، وتم تعديله بالقانون رقم 281 لسنة 1994 الخاص بتعديل بعض أحكام القانون رقم 48 لسنة 41 لقمع الغش والتدليس.

وتقوم وزارة الصحة بفحص جميع أنواع السلع الغذائية المستوردة والمنتجة محلياً لتحديد صلاحيتها ومطابقتها للتشريعات. وتباشر وزارة الصحة تنفيذ مسؤولياتها في هذا الشأن من خلال تنظيماتها الإدارية التابعة لها وللحكم المحلي بالمحافظات.

اختصاصات إدارة مراقبة الأغذية بالوزارة:

- 1- إعداد مشروعات القوانين واللوائح المتعلقة بسلامة الغذاء.
- 2- الاشتراك في وضع معايير الأغذية ومواصفاتها.
- 3- الإشراف الفني والتوجيهي على مديريات الصحة، ووحداتها المحلية والجمركية.
- 4- تزويد مديريات الصحة بالتعليمات الفنية والكتب والنشرات الدورية.
- 5- الاشتراك مع الإدارة العامة لتنمية القوى البشرية في تدريب العاملين في المديريات.
- 6- حلقة اتصال بين الإدارة العليا المركزية ومديريات الصحة أو أصحاب الموضوعات المختلفة لحل المشاكل واقتراح الحلول المتعلقة بالمنتجات الغذائية.
- 7- إمداد الجهات الإعلامية عن طريق الإدارة العامة للإعلان بما تحتاج إليه من معلومات عن الموضوعات المتعلقة بسلامة الغذاء، وإمداد الجهات الأجنبية بما تحتاج إليه من معلومات عن طريق الإدارة العامة للعلاقات الخارجية.

قسم مراقبة الأغذية الواردة والصادرة بالموانئ والجمارك بمديريات الصحة:

تعتمد كثير من الدول على الأغذية المستوردة من دول أخرى فإذا لم يكن هناك جهاز قوي للرقابة على الأغذية فلن تستطيع هذه الدول حماية أفرادها من الأغذية غير المطابقة أو غير الصالحة للاستهلاك الآدمي. وفي جمهورية مصر العربية يكون رفض أو قبول رسالة

مادة غذائية واردة من الخارج على أساس نتائج فحوص العينات المأخوذة بواسطة جهاز مراقبة الأغذية الموجود بموانئ الجمهورية على أن تكون هذه النتائج مطابقة للتشريعات المعمول بها داخل الجمهورية، ويتم الفحص كالاتي:

(أ) رسائل الأغذية الواردة من الخارج: ويتم فيها فحص الرسالة ظاهرياً:

- عن طريق فحص أوراق ومستندات الرسالة.
 - فحص العبوات والبطاقات طبقاً للمواصفات.
 - فحص ظاهري للأماكن المخزن فيها الرسالة للتأكد من عدم وجود أي تلوث بالمبيدات أو المواد السامة أو الضارة أو الحشرات.
 - فحص أي علامات للتلف الظاهري.
- ثم تؤخذ عينات وترسل للفحص المعملّي طبقاً للمواصفات والتشريعات مع وضع العينات سريعة التلف في ثلاجات خاصة بعد أخذ العينات حتى ورود نتائج الفحص.

(ب) رسائل الأغذية المصدرة للخارج:

لضمان المحافظة على سمعة جمهورية مصر العربية دولياً تقوم مكاتب الصحة المختصة بإحكام الرقابة الصحية على مصانع أو مخازن المواد الغذائية الواقعة في دائرتها عن طريق المرور الدوري وأخذ العينات للتحليل بصفة مستمرة للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستهلاك الآدمي وخلوها من المواد الضارة بالصحة وأن تكون خالية من وسائل الغش والتضليل.

ثانياً: دور وزارة الزراعة:

الرقابة على الأغذية بوزارة الزراعة تتم تنفيذاً للقانون 53 لسنة 66 والذي يسند لوزارة الزراعة (الحجر البيطري) فحص السلع ذات الأصل الحيواني والمجمدات من الأغذية والحيوانات الحية. كما تقوم الوزارة بالرقابة على المستحضرات البيطرية والمبيدات والأعلاف.

أما بخصوص تحقيق سلامة الغذاء والنهوض بالمنتجات الغذائية للوصول للمستوى الآمن فللوزارة دورٌ مهمٌ متعدد الجوانب من خلال هيئاتها المختلفة ومراكزها ومعاهدها البحثية في هذا المجال. وفيما يلي عرض لدور كل منها في مجال سلامة الغذاء.

1- مركز البحوث الزراعية: وأهم المعاهد والهيئات التابعة له والتي تعمل على تحقيق سلامة الغذاء.

معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية:

- توجيه البحث العلمي نحو إجراء البحوث المتخصصة في تطبيق طرق السلامة والأمان الغذائي، وتقليل المخاطر الناجمة عن بعض المواد المضافة الضارة بالصحة واستبدالها بمواد أكثر أماناً، وتعديل طرق التصنيع والإعداد لتلافي المخاطر المحتملة عن الطرق التقليدية، وإظهار المخاطر المحتملة من أساليب التداول السيئة.
- عمل دورات تدريبية للعاملين في المصانع لتطبيق الطرق الحديثة في الإنتاج لتلافي المخاطر الصحية، وتطبيق نظم الهاسب (HACCP) لتحقيق سلامة الغذاء.
- عمل دورات تدريبية لمفتشي الأغذية للتدريب على التفتيش وأخذ العينات وطرق الفحص والاختبار.
- تنفيذ العديد من البرامج التدريبية بالمعهد لشباب الخريجين في مجال التصنيع الغذائي وتحليل الأغذية.
- إجراء التقييم الصحي للمنتجات الغذائية الموجودة في الأسواق.
- استخدام عمليات تصنيعية وتطبيقات تكنولوجية جديدة لتقليل المخاطر الصحية مثل استخدام سوائل التدخين الآمنة بدلاً من الطرق التقليدية.
- إعداد أغذية خاصة وصحية تصلح للأطفال، وأخرى علاجية لمرضى السكر وضغط الدم المرتفع وراغبي إنقاص الوزن، وأغذية ذات مصدر حيواني مدعمة بصبغات نباتية طبيعية بدلاً من بعض المواد المضافة الضارة بالصحة مثل النيتريت.

- الاهتمام بالبحوث الخاصة بـ مواد التعبئة لتقليل المخاطر المصاحبة لبعض المواد الداخلة في تصنيعها.
 - إجراء البحوث الخاصة باستخدام المضادات الميكروبية ومضادات الأكسدة الطبيعية النباتية في المنتجات الغذائية لإطالة فترة الحفظ بدلاً من استخدام المواد الحافظة الاصطناعية.
 - تطوير وحدات تصنيعية ذات طابع خاص بالمعهد كنماذج للإقتداء بها في تطبيق أحدث نظم السلامة والجودة وفي نفس الوقت تقوم هذه الوحدات بإنتاج منتجات غذائية سليمة وآمنة صحياً ومرتفعة القيمة الغذائية وذات تكلفة مناسبة للدخول المختلفة.
 - يقوم المعهد بعمل دورات تثقيفية لطلاب المدارس لنشر الوعي الغذائي والثقافة الصحية، وترسيخ مفاهيم الممارسات الصحية الجيدة بغرض إعداد جيل متشبع بالمفاهيم والسلوكيات الغذائية والصحية السليمة.
 - قام المعهد بإعداد العديد من النشرات العلمية في مجال سلامة الغذاء بالتعاون مع الإدارة المركزية للإرشاد الزراعي، والإدارة العامة للثقافة الزراعية.
 - تدعيماً لضمان سلامة الغذاء بالحصول على المعلومة السليمة للممارسات الجيدة وتطبيق أحدث نظم السلامة قام معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية بإنشاء "المركز المصري لمعلومات سلامة الغذاء" عام 2004. ومن أهم أهداف هذا المركز:
- 1- المساهمة في الارتقاء بجودة وسلامة الغذاء في مصر سواء بالعمل المباشر مع الشركات والمزارع، أو بتقديم المعلومة من خلال تنظيم دورات تدريبية في تطبيق النظم المتعارف عليها دولياً والتي تمنع تلوث الغذاء في جميع مراحله من المزرعة إلى المستهلك مثل: HACCP، GCP، GMP، GAP.
 - 2- زيادة الوعي لدى المستهلك المصري لمساعدته في اختيار غذائه بناءً على معايير الجودة والسلامة والصحة.
 - 3- تتبع أسباب رفض الصادرات المصرية لوضع خطة للتغلب على هذه المشاكل.

- 4- توفير المعلومة الصحيحة لكل ما يخص أمن وسلامة الغذاء من خلال الموقع الإلكتروني الخاص بالمركز.
- 5- التعاون مع الجهات والهيئات العامة والسلطات ذات العلاقة بسلامة الغذاء مثل الهيئة العامة للمواصفات المصرية والجودة، وجمعيات حماية المستهلك.
- عمل دورات تدريبية لربات البيوت في مختلف محافظات مصر للتوعية والتثقيف بالاشتراطات الصحية والممارسات الصحية الجيدة لتداول وإعداد الغذاء في المنزل للمحافظة على صحة الأسرة المصرية ومنع المخاطر.

معهد بحوث صحة الحيوان:

- إجراء البحوث التطبيقية الخاصة بحماية الثروة الحيوانية والسلمية من الأمراض الوبائية والمعدية.
- إجراء الخدمات التشخيصية الدقيقة والسريعة للأمراض الوبائية والمعدية التي تصيب الحيوانات والدواجن والأسماك.
- حماية الثروة الحيوانية من الأمراض المتوطنة والوافدة والمساهمة في القضاء على مرض الطاعون البقري.
- حماية المواطن المصري من خطر الإصابة بالأمراض المشتركة التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان.
- الرقابة الصحية على المنتجات الحيوانية والسلمية لحماية المستهلك.
- الرقابة على المستحضرات البيطرية والمبيدات المستخدمة في الحقل البيطري.
- تقدير الملوثات البيولوجية والكيميائية في الأعلاف ومياه الشرب للحيوان والأسماك.
- فحص عينات المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني ومنتجاتها ومخلفاتها المستوردة والمحلية سواء المستهلكة محلياً أو المعدة للتصدير.

- الرقابة المستمرة على مزارع الدواجن لضمان إنتاج دواجن خالية من الأمراض وتقرير صلاحية الأعلاف ومركزاتها وإضافاتها وخلوها من مسببات الأمراض.
- إحكام الرقابة على جميع منافذ الجمهورية وفحص الحيوانات المستوردة ومنتجاتها للتأكد من خلوها من الأمراض.
- التدريب والإرشاد البيطري.

معهد بحوث وقاية النبات:

- وضع الاستراتيجيات البحثية والتطبيقية لمكافحة الآفات بهدف ترشيد المبيدات ومكافحة الآفات في أي طور من أطوارها المختلفة.
- إعادة التوازن الطبيعي إلى البيئة بين الآفات وأعدائها الطبيعية. وتعظم دور مكافحة الحيوية بكل صورها وصولاً إلى إنتاج محاصيل زراعية غير معاملة بالكيماويات وعدم استخدام المبيدات الكيماوية في الأراضي الجديدة.
- استخدام وسائل مكافحة الميكروبية ضد الآفات الرئيسية للحد من استخدام المبيدات.
- تدريب كافة الوفود الأجنبية والمصرية وطلبة الجامعات على أسس استراتيجية مكافحة الآفات الحشرية والحيوانية.
- عمل الدراسات العامة بالتنبؤ بأعداد أهم الآفات الزراعية على كافة المحاصيل قبل موسم مكافحة.
- تحديث نظام الحجر الصحي وحماية الدخل الزراعي من الآفات المستوردة.

معهد بحوث أمراض النبات:

- المساهمة بدور فعال في أنشطة الحجر الزراعي بفحص الصادرات والواردات الزراعية.
- عمل الدراسات الوبائية واختبارات القدرة المرضية وانتخاب الأصناف والأصول النباتية المقاومة للأمراض.

- إنتاج أربعة عشر مركباً حيوياً في صورتها النهائية القابلة للتداول لمقاومة الأمراض التي تصيب النبات.
- استخدام الطرق الحديثة للكشف عن السموم الفطرية.
- دراسة الظروف البيئية والبيولوجية التي تتحكم في انتشار الأمراض الاقتصادية.
- الاستفادة من التقنيات الحديثة في التشخيص السريع والدقيق لمعظم الأمراض النباتية.
- وضع استراتيجيات مختلفة لاستخدام المبيدات الحيوية والبدائل الآمنة للحد من التلوث البيئي.
- إنشاء وحدة للإنذار المبكر والتنبؤ بأمراض النبات الوبائية مزودة بأحدث أجهزة الأرصاد الجوية.

معهد بحوث الأراضي والمياه والبيئة:

- إعادة تدوير المخلفات الزراعية.
- الرقابة على استيراد وتسجيل وتداول الأسمدة المحلية والمستوردة.
- إجراء البحوث التطبيقية لاستخدام الأسمدة العضوية والحيوية.

معهد بحوث الهندسة الوراثية:

- إنتاج مركبات حيوية لمقاومة الآفات.
- يعمل المعهد على إنتاج نباتات معدلة وراثياً لمقاومة الآفات والأمراض.

معهد بحوث الأمصال واللقاحات البيطرية:

- حماية الثروة الحيوانية والداجنة من الأمراض الوبائية والمعدية ووقاية الإنسان من الأمراض المشتركة التي تنتقل إليه من الحيوان ومنتجاته وذلك من خلال إنتاج المستحضرات الحيوية والبيطرية من لقاحات فيروسية وبكتيرية وطفيلية.

- تنظيم دورات إرشادية لرفع مستوى الأطباء العاملين في الحقول باستعمال مختلف اللقاحات والطرق السليمة للاستعمال وبرامج التحصين.

المعمل المركزي للمبيدات:

- القيام بالدراسات اللازمة لتسجيل المبيدات، وتحديد توقيت استعمال المبيد والفترة اللازمة لتلاشي آثاره، ودراسات السمية.
- الرقابة على المبيدات المنتجة محلياً والمستوردة وإعطاء التراخيص الخاصة بها.

المركز الإقليمي للأغذية والأعلاف:

- يعتبر مركزاً إقليمياً معتمداً لمنظمة الشرق الأوسط لتدريب الكوادر الفنية.
- يقوم بإجراء التحاليل الكيميائية والبيولوجية والملوثات للأغذية والأعلاف طبقاً للمواصفة الدولية (ISO-IEC-17025) منذ عام 2004.
- يقوم بتطوير وتحسين الغذاء للإنسان والحيوان.
- يهدف إلى الوصول بمستوى الرقابة على الأعلاف إلى المستوى العالمي.
- استخدام طرق جديدة للتحليل وكشف الغش التجاري.
- إنشاء معامل مجهزة بأحدث الأجهزة على مستوى عالمي مع تطوير المعامل الموجودة.

الهيئة العامة للخدمات البيطرية:

- حماية الثروة الحيوانية ومنتجاتها من الأمراض المعدية والوبائية عن طريق إحكام الرقابة المحجرية والتحصينات الدورية للحيوانات.
- إصدار الشهادات الصحية البيطرية المصاحبة لرسائل الحيوانات ومنتجاتها.
- حماية الإنسان من الأمراض المشتركة التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان.
- الاشتراك مع أجهزة الهيئة بالتفتيش على محلات الجزارة وأماكن بيع اللحوم والفنادق.

ثالثاً: دور وزارة التجارة والصناعة

الرقابة على الأغذية في وزارة التجارة والصناعة يكون من خلال:

أ- الهيئة المصرية للمواصفات والجودة:

التي أنشئت تنفيذاً للقانون رقم 2 لسنة 1957، وهي تقوم بوضع المقاييس للمواصفات الخاصة بالمنتجات بما فيها معايير الأغذية لتتفق مع المواصفات الدولية، ولضمان جودة الإنتاج. ويتمثل دورها وإنجازاتها في مجال سلامة الغذاء فيما يلي:

- 1- تعديل وتحديث العديد من المواصفات لكي تتلاءم مع هدف الإنتاج الآمن.
- 2- إنشاء "لجان التوافق" مهمتها تبني المواصفات الدولية (Codex) لتسهيل التبادل التجاري مع دول العالم المختلفة وتلافي أسباب رفض الصادرات المصرية.
- 3- إصدار مواصفات ودلائل إرشادية لم تكن موجودة من قبل تختص بالاشتراطات الصحية للمصانع، والممارسات التصنيعية الجيدة (GMP)، وتطبيق أحدث النظم العالمية لتحقيق سلامة الغذاء مثل نظام الهاسب (HACCP)، وكذلك المواصفات الخاصة بالجودة، وسلامة البيئة.

ب- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات:

التي أنشئت بالقرار الجمهوري 1770 لسنة 71 وتقوم الهيئة بالرقابة الغذائية لتحقيق هدفين رئيسيين هما:

الهدف الأول:

حماية والمحافظة على سمعة المنتج المصري بوضع أسس واشتراطات خاصة بسلع التصدير بما يحقق تطابق المنتج مع متطلبات المواصفات العالمية خاصة فيما يتعلق بالجودة والسلامة لتلافي رفض المنتجات المصرية لدى الدول المستوردة.

الهدف الثاني:

حماية صحة المستهلك المصري عن طريق التحقق من تطابق المنتج المستورد مع المواصفات المحلية والدولية فيما يتعلق بمعايير السلامة والجودة.

ولتحقيق هذين الهدفين قامت الهيئة بتحديث مختبراتها وتزويدها بأحدث وأدق أجهزة الفحص والاختبار، والاهتمام بنظم المعايرة والصيانة، وكذلك عمل دورات تدريبية للعاملين بها على أحدث طرق الكشف والاختبار.

ج- الهيئة العامة للتنمية الصناعية (الرقابة الصناعية):

الرقابة والتفتيش على المنتجات الغذائية وسحب العينات وإرسالها للمعامل المختصة للتحليل وإثبات المخالفات الصحية.

رابعاً: دور وزارة التضامن الاجتماعي:

تعتبر وزارة التضامن الاجتماعي المستورد الرئيسي للمواد الغذائية، وتقوم بعمليات توزيع وتنظيم أسعار الأغذية وضمان تواجدها بمتناول جمهور المستهلكين، وتقوم بالرقابة على الأسواق لمنع الغش والاحتكار والإضرار بالمواد الغذائية وبالتالي الإضرار بصحة المستهلك.

خامساً: دور وزارة البيئة:

تقوم وزارة البيئة بالرقابة على عناصر البيئة المختلفة لمنع التلوثات بجميع أنواعها، وتضع القوانين اللازمة لذلك والعقوبات الرادعة للمخالفين والمتسببين في تلويث عناصر البيئة، وتولي اهتماماً خاصاً بالرقابة على مياه نهر النيل ومنع تلوث نهر النيل والصرف فيه بجميع أنواعه فهو المصدر الرئيس للري والشرب في جمهورية مصر العربية. بالإضافة إلى ذلك، وضع القوانين الخاصة بمعالجة مياه الصرف الخاصة بالمصانع بجميع أنواعها، وتدوير المخلفات والتصرف السليم فيها حتى لا تتسبب في تلويث المنتجات الغذائية.

سادساً: دور وزارة الكهرباء:

تقوم وزارة الكهرباء بدور مهم في الرقابة على الأغذية المستوردة من خلال هيئة الطاقة الذرية التي تقوم بفحص ومراقبة رسائل المواد الغذائية المستوردة للتأكد من خلوها من المواد المشعة وقياس نسبة الإشعاع بها والتأكد من عدم تجاوزها للنسب التي تنص عليها المواصفات الدولية والمحلية.

سابعاً: دور الجامعات:

تقوم الجامعات بدور فعال في ترسيخ مفاهيم سلامة الغذاء بين طلابها عن طريق وضع مقررات دراسية خاصة بتطبيق نظم الجودة والسلامة ودراسة أحدث النظم العالمية في هذا المجال- كما تقوم بعقد المؤتمرات والندوات التي تناقش هذه الموضوعات، وعمل زيارات ميدانية للطلبة للمصانع التي تطبق نظم التكنولوجيا الحديثة ونظم الهاسب (HACCP).

ثامناً: دور جهاز حماية المستهلك:

يقوم جهاز حماية المستهلك التابع لوزارة التجارة والصناعة بمراقبة الأسواق والمنتجات الغذائية بصفة غير رسمية وأخذ العينات من المنتجات المعروضة في الأسواق وإرسالها إلى معامل التحليل المتخصصة والإعلان عن المنتجات المخالفة للمواصفات والضارة بالصحة والتحذير منها وتوعية المستهلكين بالأسلوب السليم لاختيار المنتج الجيد والصحي. كما تقوم بالاشتراك في الندوات والمؤتمرات التي تعقدها الجامعات والجمعيات الأهلية العلمية ومراكز البحوث في مجالات سلامة الغذاء.

تاسعاً: دور الجمعيات العلمية الأهلية:

تقوم الجمعيات العلمية الأهلية بإقامة الندوات والمؤتمرات المحلية والعربية والدولية لتبادل الخبرات ودراسة الموضوعات البحثية والعلمية بما في ذلك موضوعات سلامة الغذاء التي تحظى باهتمام خاص في البحث والدراسة والمناقشة.

عاشراً: دور المنتجين والمصنعين (قطاع الإنتاج):

إن الظاهرة التي تدعو للتفاؤل حالياً هي تسارع وتسابق المنتجين في مجال الصناعات الغذائية في تطوير وتحديث مصانعهم وتزويدها بأحدث المعدات والأجهزة لكي تتلاءم وتتوافق مع اشتراطات السلامة والجودة. وذلك بغرض الحصول على شهادات الجودة (ISO) وشهادات السلامة (HACCP) وإمكانية تصدير منتجاتهم.

وكان من نتيجة ذلك تحسن صفات المنتج المصري بصورة ملحوظة وأصبح المنتج الغذائي المصري مطلوباً في كثير من الأقطار العربية الشقيقة.

وجدير بالذكر أن الشركات التي حصلت بالفعل على شهادة الهاسب (HACCP) الدولية بلغت حتى الآن 103 شركة.

الآفاق المستقبلية:

نظراً لتعدد جهات الرقابة على الغذاء في مصر فإن الحكومة المصرية بصدد إنشاء هيئة قومية لسلامة الغذاء تضم ممثلين لكافة الجهات المعنية بسلامة الغذاء، وذلك بغرض توحيد مسئولية الرقابة وتجنب تعدد جهات الاختصاص وتضارب البيانات وتوحيد القرار.

قوانين وقرارات الرقابة على الأغذية في جمهورية مصر العربية:

انطلاقاً من مبدأ الالتزام السياسي لحكومة جمهورية مصر العربية باعتبار سلامة الغذاء عامل مهم لتحقيق صحة الإنسان ومنع ظهور الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء، وفي إطار وضع النظم السليمة والفعالة للرقابة على الأغذية وضمان سلامتها وجودتها ومنع الغش والتدليس ومعالجة المشاكل الناتجة عن الملوثات وتلأفي الآثار الضارة المترتبة على استخدام المبيدات الحشرية والإضافات الغذائية. كان من أولويات الخطة الاستراتيجية العامة لمراقبة الأغذية تأكيد سلامة الغذاء من خلال تحديث اللوائح والقوانين والقرارات الوزارية التي صدرت منذ عهد بعيد وأصبحت لا تتماشى مع التطور العلمي السريع في مجال الغذاء ومع المتغيرات الدولية والإقليمية الحالية.

وفيما يلي أهم القوانين والقرارات الوزارية التي تم تحديثها في مجال مراقبة الأغذية في جمهورية مصر العربية.

القانون رقم 48 لسنة 1941

الخاص بقمع التديس والغش

يعتبر هذا القانون هو القانون الأم في مجال سلامة الغذاء وقد تم تعديل هذا القانون بالقوانين الآتية:

- القانون رقم 83 لسنة 1948- والقانون 153 لسنة 1949.
- القانون رقم 522 لسنة 1955- والقانون رقم 80 لسنة 1961.
- القانون رقم 106 لسنة 1980- والقانون رقم 281 لسنة 1994.

ويتضمن القانون ما يلي:

- 1- العقوبات التي توقع على المسئول عن الغش والتديس في البضائع والمنتجات الغذائية سواء بالنسبة للنوع أو الحجم أو الوزن.
- 2- العقوبات التي توقع على المسئول عن عرض أو بيع أو حيازة مواد تستعمل في غش أغذية الإنسان أو الحيوان.
- 3- تحديد أسلوب التفتيش والضبط والأفراد المنوط بهم ذلك.

قانون رقم 10 لسنة 1966

بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها

وقد تم تعديله بالقانون رقم 30 لسنة 1976 والقرار الوزاري رقم 530 لسنة 1979 والقانون رقم 106 لسنة 1980، والقرار الوزاري رقم 85 لسنة 1997.

يتضمن هذا القانون:

- 1- الأحوال التي يحظر فيها تداول الأغذية.
- 2- الأحوال التي تعتبر فيها الأغذية غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- 3- الأحوال التي تعتبر فيها الأغذية ضارة بالصحة.
- 4- الأحوال التي تعتبر فيها الأغذية فاسدة.
- 5- شروط أماكن تداول الأغذية والشروط الصحية للعاملين في تداول الأغذية.
- 6- شروط وسائل النقل وشروط التداول الجيد.
- 7- شروط العبوات والمواد المغلفة.
- 8- شروط المواد المضافة للأغذية.
- 9- المعايير الميكروبيولوجية للأغذية المحلية والمعدة للتصدير.
- 10- شروط الأغذية المستوردة.
- 11- العقوبات المقررة لمخالفات هذا القانون.
- 12- اشتراطات الإعلان عن المنتج الغذائي.

قرار وزاري رقم 96 لسنة 1957

في شأن اشتراطات النظافة الصحية الواجب توافرها في أماكن تداول الأغذية

وقد تم تعديله بالقرار الوزاري 223 لسنة 1969 وقرار 171 لسنة 1971.

يتضمن هذا القرار:

- 1- الاشتراطات الصحية لأماكن عرض المواد الغذائية.
- 2- الاشتراطات الصحية للتصنيع والتخزين للمواد الغذائية.
- 3- الاشتراطات الصحية للعاملين في أماكن التصنيع والتداول والتخزين والعرض.
- 4- حظر بيع المواد السامة أو حيازتها في هذه الأماكن.

قرار وزاري رقم 97 لسنة 1967

في شأن الاشتراطات الواجب توافرها في المشتغلين

في تداول الأغذية للتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية وإجراءات فحصهم

يتضمن هذا القرار:

- 1- الشهادات الصحية للعاملين في مجال الأغذية وطرق الحصول عليها.
- 2- طرق الكشف وأنواع التحاليل التي تجرى على العاملين والمعايير الخاصة بها.
- 3- السلوك والنظافة الشخصية للعاملين في مجال الأغذية.

قرار وزاري رقم 163 لسنة 1967

الخاص باستيراد المواد الغذائية والمواد المضافة ومعلبات المواد الغذائية المعدة للتصدير

ويتضمن هذا القرار:

- 1- الشروط الخاصة باستيراد المواد المضافة للأغذية.
- 2- الشروط الخاصة باستيراد: اللحوم ومنتجاتها - الخضروات والبقول المحفوظة - الزبدة والمنتجات التي تقوم مقامها - الزيوت والدهون المارجرين.
- 3- اشتراطات معلبات المواد الغذائية المعدة للتصدير - وبيانات البطاقة.

قرار وزير الصحة رقم 349 لسنة 1986

بتشكيل لجان الفحص الظاهري لرسائل المواد الغذائية المستوردة وتنظيم سير العمل بها

يتضمن هذا القرار:

- 1- تشكيل لجان الفحص الظاهري بموانئ الوصول، والمهام الموكلة إليها بالنسبة للحوم والأسماك والمواد المضافة والزيوت والدهون النباتية والمارجرين والمعلبات.

قرار وزير الصحة رقم 350 لسنة 1986

بتشكيل لجان الفحص المعمل لرسائل المواد الغذائية المستوردة وتنظيم سير العمل بها

يتضمن هذا القرار:

- 1- تشكيل لجان الفحص المعمل بالمعامل المركزية بوزارة الصحة والمديريات التابعة لها، وتحديد اختصاصاتها.

قرار وزير الصحة رقم 351 لسنة 1986

الخاص بتشكيل لجان التظلمات من القرارات الصادرة برفض رسائل المواد الغذائية المستوردة

يتضمن هذا القرار:

- 1- تشكيل اللجنة - واختصاصاتها.

قرار وزاري رقم 386 لسنة 1959

بشأن الإجراءات الوقائية لمكافحة التسمم الغذائي

يتضمن هذا القرار:

- 1- الإجراءات التي يجب على المستشفيات إتباعها.
- 2- الإجراءات التي يجب على مكتب الصحة إتباعها.
- 3- الإجراءات التي يجب على المنطقة الطبية إتباعها.

قانون رقم 684 لسنة 1954

الخاص بتنظيم تداول الخبز ونقله

يتضمن هذا القانون:

- 1- الشروط الصحية لتداول ونقل الخبز.
- 2- العقوبات الخاصة بالمخالفين للشروط الصحية.

مرسوم في 1953/4/2

الخاص بتنظيم تجارة اللحوم ومنتجاتها

والمعدل بتاريخ 1953/10/17، 1955/10/26

والمعدل بقرار رئيس الجمهورية رقم 1604 لسنة 1967

يتضمن هذا المرسوم:

- 1- تنظيم تجارة جميع أنواع اللحوم ومنتجاتها واشتراطاتها الصحية.

قانون رقم 685 لسنة 1954

الخاص بتنظيم نقل اللحوم

يتضمن هذا القانون:

- 1- الشروط الصحية لوسائل النقل والتداول - والعقوبات المقررة للمخالفين.

قرار رئيس الجمهورية رقم 798 لسنة 1957

في شأن الأوعية التي تستعمل في المواد الغذائية والمستكمل

بالقرار رقم 679 لسنة 1983 والقرار رقم 73 لسنة 2001

ويتضمن هذا القرار:

- 1- الاشتراطات الصحية للأوعية التي تستعمل في طهي أو تحضير أو حفظ أو نقل أو تداول المواد الغذائية.
- 2- اشتراطات اللوائح الورقية.

قرار رئيس الجمهورية بالقانون رقم 33 لسنة 1957

في شأن الباعة المتجولين والمستكمل

بالقرار رقم 635 لسنة 1968 والقرار رقم 707 لسنة 1968

يتضمن هذا القرار:

- 1- الاشتراطات الصحية، وأساليب العرض والتداول والبيع.
- 2- اشتراطات ومواصفات العربات والأوعية والصناديق.
- 3- شروط ملابس الباعة المتجولين - والمأكولات والمشروبات التي يحظر عليهم بيعها.

قانون رقم 132 لسنة 1950

بشأن الألبان ومنتجاتها

والمستكمل بالقرارين الوزاريين في سنة 1954.

والمعدل بالقرار الوزاري 1976/173.

ويتضمن هذا القرار:

- 1- الشروط الصحية لحيوانات اللبن وطرق الحلب والأوعية ووسائل النقل والتداول.
- 2- شروط معامل بسترة اللبن.

قرار وزير الصحة في 1952/6/21

في شأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان ومنتجاتها والمعدل بالقرارات الوزارية

في 1953، 1956، 1958، 1960، 1969، 1972، 1975، 1978

يتضمن هذا القرار:

- 1- المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان ومنتجاتها.

القانون رقم 257 لسنة 1956

الخاص بتنظيم صناعة وبيع الثلجات

والمستكمل بالقرار الوزاري الصادر في سنة 1958.

والمعدل بالقرار الوزاري رقم 260 لسنة 1971.

يتضمن هذا القانون:

- 1- تنظيم صناعة وبيع الثلجات.
- 2- اشتراطات الحفظ والتداول والعبوات وأماكن الحفظ ومواد التغليف.

قرار رئيس الجمهورية رقم 880 لسنة 1960

في شأن الاشتراطات الواجب توافرها في وسائل نقل الأسماك الطازجة والتلح في مصر

يتضمن هذا القرار:

1- الاشتراطات الصحية للنقل ووسائل النقل والتلح وتداوله.

قرار وزير الصحة رقم 362 لسنة 1984

بشأن نقل المجمدات

يتضمن هذا القرار:

1- شروط وسائل نقل اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة.

قرار وزير الصحة رقم 164 لسنة 1982

بشأن رسائل المواد الغذائية المرفوضة

والمعدل بالقرار رقم 461 لسنة 1984، والقرار رقم 20 لسنة 1996، و354 لسنة

1996.

تضمن هذا القرار:

1- أسلوب إعادة التصدير في حالة رفض الرسائل والإعدام.

قرار وزير الصحة رقم 302 لسنة 86

بشأن التلوث الإشعاعي

يتضمن هذا القرار:

- 1- عدم الإفراج عن رسائل السلع المستوردة إلا بعد التأكد من خلوها من التلوث الإشعاعي.

مرسوم في 1946

الخاص بتنظيم مراقبة صنع وبيع واستعمال المواد الملونة

التي تستعمل في تلوين المواد الغذائية

والمستكمل بالقرارات الصادرة في 1947، 1955،
والمعدل في 1956، 1961 والقرار الوزاري رقم 411 لسنة 1997.

يتضمن هذا المرسوم:

- 1- المواد الملونة الصارة بالصحة والمواد الصالحة للاستخدام في المواد الغذائية.
- 2- الاشتراطات الواجب توافرها في المواد الملونة.
- 3- أسلوب التسجيل والأغذية المصرح بإضافة مواد ملونة إليها والأغذية غير المصرح بإضافة مواد ملونة إليها والأغذية المصرح بإضافة نسب محددة من المواد الملونة إليها.

قرار وزير الصحة رقم 478 لسنة 1995

بشأن المواد الحافظة المستخدمة في المواد الغذائية

يتضمن هذا القرار:

- 1- المواد الحافظة التي تضاف بنسب محددة إلى المواد الغذائية.
- 2- المواد الغذائية التي يسمح بإضافة المواد الحافظة إليها والتي لا يجوز إضافة مواد حافظة إليها.

قرار وزير الصحة رقم 227 لسنة 1999

بتحديد مضادات الأكسدة المسموح بإضافتها إلى المواد الغذائية

يتضمن هذا القرار:

- 1- مضادات الأكسدة المصرح باستخدامها في المواد الغذائية.

قرار رئيس الجمهورية رقم 106 لسنة 2000

في شأن تيسيرات إجراءات الفحص والرقابة على السلع المصدرة والمستوردة

يتضمن هذا القرار:

- 1- إسناد مهام الفحص والرقابة على جميع السلع المصدرة والمستوردة إلى الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والإجراءات الرسمية الخاصة بذلك.

قرار وزير الاقتصاد والتجارة الخارجية رقم 524 لسنة 2000

في شأن الفحص الظاهري وسحب العينات

يتضمن هذا القرار:

- 1- إجراءات الفحص الظاهري وطرق سحب العينات ونقل وتخزين السلع.
- 2- إصدار نتائج الفحص والمستندات المصاحبة للرسالة.

القرار الوزاري رقم 560 لسنة 2006

في شأن الشروط الواجب توافرها عند إنشاء مزارع الدواجن

يتضمن هذا القرار:

- 1- الاشتراطات الواجب توافرها عند إنشاء مزارع الدواجن وشروط الترخيص.
- 2- المسافات المحددة بينها وبين منشآت الدواجن الأخرى والكتلة السكنية.

القرار الوزاري رقم 114 لسنة 2006

في شأن شروط ومواصفات مجازر الطيور والدواجن

يتضمن هذا القرار:

- 1- شروط الذبح وشروط المجازر والشهادات الصحية والتعامل مع المخلفات.
- 2- تحديد المسافات بينها وبين المنشآت الداجنة الأخرى والكتلة السكنية.

المنشآت الحاصلة على شهادة الماسب

اسم المنشأة

Agro Alex Group for Agriculture Industrialization, Import & Export
Ahram Beverages Company - Obour Brewery - Obour City
Al Ahram Beverages Company- Nile Brewery - Badr Plant
AL Assy! Mills Co.
Al Heba For Agricultural Investment
Al Masreya Company for Macarini and Starches (REGINA)
A! Ramses Fresh
Al sakr for food products co
AL Sara Internatio/nal Trading
Alamal Company for Agricultural Crops Egyptian Joint Stock Co.
ALSAKR FOR FOOD INDUSTRIES CO
Arabian Food Industries "DOMTY"
ARMA Food
Ayad Group Ltd
Be! Egypt
Cairo Poultry Processing Company(KOKI)
Chipsy for Food Industries Company
Coca Cola Bottling(Kaliub P!ant)
Coca Cola Bottling(Tanta)
Coca Cola Bottling-ABI(Alexandria)
Coca Cola Bottling-CBI(Cairo)
Creilo Company for Halva
Eastern company for manufacturing of Chocolates & sweets(covertina)
Egypt Air-In flight Services
Egypt Foods Co,
Egypt trade
Egyptian Canning Co,
Egyptian Co. for meat "ELLEHEMY"

Egyptian dairy & Foodstuff company (EDAFCO.f
EGYPTO SWISS FOOD CO. La Palma
El - Amana For Agriculture Development
El Agaybi Company for Tahina
ElBashEXP&.IMP
EL gebaiy for food industries
EL Mex Salines Co.
Et Nasr Company for Manufacturing Agricultural Crops
El Nenaiea company for trade & industry
El Rashidi El Baghbaghan Sweets Co.
El Rashidi El Mizan Confectionery
EL Saydeen Co. for Food Industries
El sedour Co. for agriculture
El shabrawy company for reclamation & agriculture
E! Taieb Factory for Dairy
El walaa & El nada for import & export
ElHarnd Trading Co.
Etoile Design for Manufacturing and Trading
Faragalla Group
Farm Frites CO.
Fresh Fruit Group
Froca Agro Industries "Part of Herrawi Group"
Futura Labs International Company
(Givrex) Robert Mansour & Co
GOUDA For Export Agriculture Products
Green Land for Reclamation and Agriculture Company
GREEN TECHNOLOGY GENERAL TRADING & CONTRACTING CO.
Green Valley
Halwani Brother
Hayat Co. For Industrialization & Development
Heinz Egypt (Cairo Food Industries)
Hygienic Canned Food for Food Industries Co.
IFFCO Egypt Co.
International Aromatics S.A.E
ISIS Co. Import & Export
Ismailia National Company for Food Industries "FOODICO"
Lacto Misr Co. S.A.E.
Maghrabi Agriculture
Mahinour Co.
Mansour Factory Distribution Co. "SEKLAM"
Mass Food
Mina factory for oil Co.
Misr - Italy Group for Pasta & Food Industries

Misr Cafe Co
Misr October for Food Industries (El Masryeen)
MN Industrial group
Modern Bakeries
Monginins Food Ltd.
National Company for Maize Products
New Beni Suef for Pres &.Pack. Of Vegetables SAE "SHINNAWY"
Nile Agriculture Industrial company "AGA""
Nile trade international
Orouba Agrifood Processing Co.
Rawdatain Water Bottling Co,
Red sea world company - sea food division
Refreshment Trading Company
Row materaif Co. for edible ind. "Bake land Egypt"
Sakkara Company for Horticultural Crops
Salih For Import and Export
Sallam Company for Manufacturing Sweet & Chocolate (Royal Sweet)
Smilleys Food Industries
Societe Nationale D'industries (SONUT)
SONAC
South Sinai Water Company
Summer moon for fish processing.
Sweet Factories & Food Stuff (Swifax for chocolate)
T3A Industrial
Tag El Melouk Food Industries Co.
The Economic Co. for Industry "Top Chocolate"
The Egyptian Salts and Mineral Company(EMISAL)
The United Co. For food industries - Montana (S.A.E)
United Company for Agricultural Crops
United Poultry Company(Roasty)
Wadi Food Industries Company
Yemen Dairy & Juice Co.

الإجراءات الوقائية التي تتخذها جمهورية مصر العربية في مواجهة المواد الغذائية المستوردة:

1- رفض أو قبول رسالة مادة غذائية واردة من الخارج يكون على أساس نتائج فحوص العينات المأخوذة بواسطة جهاز مراقبة الأغذية التابع لوزارة الصحة والسكان الموجود بموانئ جمهورية مصر العربية ومقارنة هذه النتائج بالتشريعات والمواصفات الخاصة بجمهورية مصر العربية.

أ. الفحص الظاهري:

- فحص أوراق ومستندات الرسالة.
- فحص العبوات والبطاقات طبقاً للمواصفات.
- فحص ظاهري للأماكن المخزن فيها الرسالة للتأكد من عدم وجود أي ملوثات أو حشرات.
- فحص لأي تلف ظاهري.

ب. الفحص المعمل:

- 1- وتشمل الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية والحسية.
- 2- تحديث المواصفات المصرية لكي تتوافق مع اشتراطات المواصفات العالمية.
- 3- منع استيراد أي منتجات غذائية من أي دولة إلا إذا كانت الحالة الوبائية في هذه الدولة تسمح بالاستيراد منها، وفي هذا الصدد يتم متابعة ورصد الحالات الوبائية في العالم لوقف الاستيراد فوراً من أي دولة يظهر فيها أي حالة وبائية كما حدث بالنسبة لمرض جنون البقر، والحمى القلاعية وحمى الوادي المتصدع.
- 4- إحكام الرقابة على جميع منافذ الجمهورية وفحص الحيوانات الحية المستوردة للتأكد من خلوها من الأمراض، وفحص عينات المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني ومنتجاتها المستوردة.

- 5- الفحص الدقيق للنباتات والبذور المستوردة لحماية المحاصيل الزراعية من الآفات المستوردة.
 - 6- استخدام الطرق الحديثة للكشف عن السموم الفطرية في الواردات الزراعية.
 - 7- الرقابة على استيراد وتسجيل الأسمدة.
 - 8- الرقابة على المبيدات المستوردة وتسجيلها.
 - 9- عدم قبول أي ذبائح حيوانات أو دواجن مستوردة أو منتجاتها إلا إذا كانت مصحوبة بشهادة منشأ تفيد تاريخ الذبح وشهادة من الجهة الإسلامية المختصة تفيد بأن الذبح تم طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، وأن الحيوان خالٍ من الأمراض الوبائية والمعدية.
 - 10- بالنسبة للحوم والدواجن لا تقبل رسائلها إذا تجاوزت أكثر من نصف فترة صلاحيتها عند ميناء الوصول ولا تتعدى فترة صلاحية منتجاتها فترة صلاحية اللحوم التي صنعت منها.
 - 11- تقوم هيئة الرقابة على الصادرات والواردات بفحص رسائل المواد الغذائية المستوردة للتأكد من مطابقتها للمواصفات المحلية والدولية فيما يخص سلامة الغذاء.
 - 12- في معظم المواد الغذائية المستوردة لا تقبل منتجات أي مصنع غير حاصل على شهادة HACCP الخاصة بسلامة الغذاء.
 - 13- تقوم هيئة الطاقة الذرية بفحص رسائل المواد الغذائية المستوردة للتأكد من خلوها من المواد المشعة وعدم تجاوز هذه المنتجات لنسب الإشعاع المقررة دولياً ومحلياً.
- الوسائل والنظم المتبعة للارتقاء بجودة وسلامة الغذاء:**
- للارتقاء بمستوى المنتجات الغذائية من حيث السلامة والجودة لابد من إتباع مجموعة من القواعد والممارسات الجيدة في جميع مراحل إنتاج الغذاء بداية من إنتاج المادة الخام وحتى وصولها إلى مائدة المستهلك مروراً بمراحل الزراعة والحصاد والفرز والغسيل والنقل والتداول والتصنيع والتخزين والعرض والإعداد للاستهلاك، وإخضاعه لنظم مراقبة محكمة، وفيما يلي عرض موجز لأساسيات هذه الممارسات والنظم.

أولاً: الممارسات الزراعية الجيدة (GAP):

هي ممارسات واشتراطات خاصة بالإنتاج الزراعي قبل بداية عمليات الزراعة وحتى بداية تصنيعه، وتتضمن ما يلي:

- 1- الاشتراطات الخاصة بالتربة الزراعية.
- 2- الاشتراطات الخاصة بالمياه الجوفية والصرف.
- 3- الاشتراطات الخاصة بالبذرة.
- 4- الاشتراطات الخاصة بالآفات والمبيدات.
- 5- الاشتراطات الخاصة باستخدام الآلات.
- 6- الاشتراطات الخاصة بالأسمدة وتصنيعها وتخزينها وتداولها.
- 7- الاشتراطات الخاصة بمياه الري ومياه الشرب.
- 8- الاشتراطات الخاصة بالممارسات الصحية للعاملين.
- 9- الاشتراطات الخاصة بالحصاد وتداول المحصول.
- 10- الاشتراطات الخاصة بالتعامل مع المخلفات لمنع التلوث.
- 11- الاشتراطات الخاصة بتبريد وتخزين المنتج والعبوات.
- 12- الاشتراطات الخاصة بالنقل.

ثانياً: الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP):

وتشمل الاشتراطات الخاصة بالمنتج داخل المنشأة أو المصنع الخاص بتصنيع المنتجات الغذائية وهي:

- 1- اشتراطات خاصة بموقع المنشأة.
- 2- اشتراطات خاصة بالمرافق (الطاقة- المياه- الصرف....).
- 3- اشتراطات خاصة بالتقسيم الخارجي والداخلي للمنشأة والمساحات.

- 4- اشتراطات خاصة بالحركة وسريان الأفراد والمنتج داخل المنشأة.
- 5- اشتراطات خاصة بالمباني والحوائط والأرضيات والأسقف والمنافذ.
- 6- اشتراطات خاصة بمصادر المياه والصرف والمخلفات.
- 7- اشتراطات خاصة بالآلات والمعدات والصيانة.
- 8- اشتراطات خاصة بالثلاجات.
- 9- اشتراطات خاصة بالوسائل الصحية والنظافة والتطهير.
- 10- اشتراطات خاصة بدخول المواد الخام وأخرى لخروج المنتجات.
- 11- اشتراطات خاصة بالتهوية والإضاءة.
- 12- اشتراطات خاصة بالعمال والممارسات الصحية والملابس.
- 13- اشتراطات خاصة بالتطهير واستخدام المبيدات وتخزينها.
- 14- اشتراطات خاصة بالمراقبة والفحص والتحليل واشتراطات المعامل.
- 15- اشتراطات خاصة بالنقل والتداول والتخزين للمنتج النهائي والمواد الخام والمواد المضافة.
- 16- اشتراطات خاصة ببطاقات البيانات والتتبع والترقيم الآلي (الباركود).

ثالثاً: الممارسات الصحية الجيدة (GHP)

وهي تشمل:

- 1- الاشتراطات الصحية للمصنع من حيث المباني والمخازن والثلاجات وطريقة الصرف ودورات المياه.
- 2- اشتراطات خاصة بالتنظيف والتطهير للأدوات والآلات والأسطح الملامسة للغذاء.
- 3- مقاومة الحشرات.
- 4- الممارسات الشخصية الصحية للعمال وملابسهم ونظافتهم الشخصية.

رابعاً: نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة:

Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP)

يعتبر هذا النظام من أحدث النظم العالمية التي تضمن إنتاجاً غذائياً آمناً وصحياً، ويشمل ثلاث مراحل أساسية:

أولاً- التعرف على المخاطر المرتبطة بالمادة الغذائية والمحتمل أن تسبب ضرراً صحياً للمستهلك.

ثانياً- تحديد النقاط الحرجة في الإنتاج والتي يمكن أن تسبب حدوث مخاطر صحية إذا لم يتم التحكم فيها.

ثالثاً- مراقبة هذه النقاط الحرجة لضمان عدم انحرافها عن السيطرة.

ويتضمن هذا النظام سبع أساسيات يتم تنفيذها بدقة وهي:

- 1- تحليل المخاطر المرتبطة بالمنتج الغذائي، وتحديد القياسات الوقائية لكل من هذه المخاطر.
- 2- تحديد النقاط الحرجة في الإنتاج عن طريق خريطة المسار للمنتج داخل المصنع، باستخدام ما يعرف بشجرة القرار.
- 3- وضع الحدود الحرجة للقياسات الوقائية للمخاطر.
- 4- وضع إجراءات الملاحظة لمراقبة النقاط الحرجة.
- 5- وضع الإجراءات التصحيحية التي تتخذ عند حدوث انحرافات في العملية الإنتاجية.
- 6- إنشاء سجلات النظام.
- 7- الفحص والتدقيق والاعتماد للتأكد من تنفيذ جميع الإجراءات بدقة.

توصيات:

- 1- تبادل الخبرات بين الدول العربية في مجال سلامة الغذاء.
- 2- تطبيق أحدث الطرق العلمية الدقيقة في الكشف عن آثار المواد الضارة بالصحة مثل متبقيات المبيدات والمواد الكيميائية الملوثة مثل الديوكسين وغيرها.
- 3- الاهتمام بتدريب مفتشي الأغذية خاصة المستوردة على أحدث طرق الفحص وسحب العينات.
- 4- تطبيق أحدث النظم العالمية لسلامة الغذاء مثل نظام HACCP في مصانع الأغذية لتسهيل التبادل التجاري بين الدول العربية للمنتجات الغذائية الآمنة.
- 5- العناية بتحديث مختبرات الفحص في المنافذ الجمركية واستخدام أحدث وأدق الأجهزة.
- 6- المتابعة المستمرة للحالة الوبائية للدول المصدرة للمواد الغذائية للوطن العربي لتجنب مخاطر الأمراض الوافدة.

سلامة الأغذية المستوردة في المغرب

إعداد: م. سميرة القبية

سلامة الأغذية المستوردة في المغرب

إعداد: م. سميرة القبية

مقدمة:

إن الظرف الاقتصادي الحالي المتمسم بعولمة المبادلات التجارية وانفتاح الأسواق على بعضها أدى إلى تنوع أنماط الاستهلاك الناتجة عن التغييرات الكبيرة في نظام الإنتاج العالمي. وقد يعد هذا التنوع وسهولة تداول السلع بين مختلف الأقطار سبباً رئيسياً في تعدد الأخطار وعاملاً من العوامل التي قد تؤدي إلى انتشار الأمراض عبر الأغذية المتداولة مما قد ينتج عنه مشاكل كبيرة ومتزايدة على صحة المستهلك وعلى الصعيد الاقتصادي. وفي هذا الصدد، تتخذ جميع البلدان التدابير اللازمة لحماية مواطنيها عن طريق وضع مساطر لمراقبة المواد المستوردة.

1. نظام مراقبة المواد الغذائية بالمغرب:

عهدت مهمة المراقبة وتشجيع جودة المواد الغذائية على الصعيد الوطني لهيئات تنتمي على الخصوص لأربعة قطاعات وزارية (الفلاحة والصيد البحري، الصحة، التجارة والصناعة، الداخلية). وتنقسم هذه الهيئات إلى إدارات ومؤسسات أسندت لها بصفة رسمية مهمة المراقبة وتشجيع جودة المواد الغذائية وأخرى تعتبر كأدوات لدعم هذا الجهاز.

قطاع الفلاحة والصيد البحري:

1. مديرية وقاية النباتات والمراقبة التقنية وزجر الغش:

أسندت لهذه المديرية مهمة مراقبة المواد الغذائية والفلاحية والصناعية المنتجة محلياً أو المستوردة. وترتكز هذه المراقبة على جودة المواد وصحة النباتات وزجر الغش ونزاهة المبادلات التجارية.

2 مديرية تربية المواشي:

تقوم هذه المديرية بمراقبة الحيوانات الحية والمواد الحيوانية وذات الأصل الحيواني وكذا المواد الموجهة للاستهلاك الحيواني المنتجة محلياً أو المستوردة. وكذا المؤسسات المكلفة بمعالجة المواد الحيوانية وذات الأصل الحيواني. وترتكز المراقبة على جودة وسلامة المواد.

3 المكتب الوطني المهني للحبوب والقطاني:

يهتم هذا المكتب بمراقبة وضعية تزويد السوق المحلي بالحبوب والقطاني. ويقوم بمراقبة منتجات المطاحن الصناعية على صعيد التحويل والتسويق.

4 مديرية الصناعات البحرية:

تقوم هذه المديرية بالمحافظة على جودة المواد البحرية وتأمينها. وذلك باعتماد وحدات الإنتاج التي تحترم شروط الجودة والنظافة ومواصفات الآليات المستعملة.

قطاع الصحة:

1 مديرية الأوبئة ومكافحة الأمراض:

تقوم هذه الهيئة بالمراقبة الصحية للمواد الغذائية عن طريق مراقبة شروط النظافة للمطاعم والمتاجر المكلفة بإعداد المواد الغذائية والمؤسسات السياحية وكذا المراقبة الطبية للعاملين في المؤسسات السالفة الذكر.

قطاع التجارة والصناعة:

1 مصلحة المواصفات الصناعية المغربية:

تهتم هذه الهيئة بانجاز المواصفات المتعلقة بالمواد الغذائية والصناعية. وتقوم بتدبير وتنسيق أشغال المواصفات وشهادة المطابقة والاعتماد على الصعيد الوطني.

قطاع الداخلية:

1. مديرية التنسيق والشؤون الاقتصادية:

يقوم المحتسب ومراقبو الإثمان العاملين في القسم الاقتصادي والاجتماعي للأقاليم والعمالات بمراقبة المواد الغذائية فيما يخص الجودة والأثمان في مجال الإنتاج والتسويق.

2. المديرية العامة للجماعات المحلية:

يقوم بتنفيذ مهام هذه المؤسسة المكاتب الجهوية للنظافة التابعة للجماعات المحلية. وتخص المراقبة الجوانب الصحية ومراقبة شروط النظافة للمطاعم والمتاجر المكلفة بإعداد المواد الغذائية والمؤسسات السياحية وكذا المراقبة الطبية للعاملين في المؤسسات السالفة الذكر.

3. المسطرة المتبعة لمراقبة المواد الغذائية المستوردة:

1- النصوص القانونية والتنظيمية لمراقبة المواد المستوردة:

- القانون 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع بتتفيد الظهير الشريف رقم 1.83.108 الصادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984).
- القانون رقم 24.89 المتعلق باتخاذ التدابير الصحية البيطرية لاستيراد الحيوانات والمواد الحيوانية والمواد ذات الأصل الحيواني والمنتجات البحرية والنهرية بتتفيد الظهير رقم 1.89.230 الصادر في 22 رجب الأول 1414 (10 شتنبر 1993)،
- الظهير الحامل للقانون رقم 1.75.291 الصادر في 24 شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) باتخاذ التدابير المتعلقة للحيوانات الحية والمواد الحيوانية والمواد ذات الأصل الحيواني.

- المرسوم رقم 2.89.597 الصادر في 25 ربيع الثاني 1414 (12 أكتوبر 1993) لتطبيق القانون رقم 24.89 المتعلق باتخاذ التدابير الصحية البيطرية لاستيراد الحيوانات والمواد الحيوانية والمواد ذات الأصل الحيواني والمنتجات البحرية والنهرية.
 - الظهير الصادر في 20 شتنبر 1927 بتنظيم السياسة الصحية للنباتات ونصوصه التطبيقية خاصة قرار وزير الفلاحة رقم 13.06.85 المؤرخ ب 22.12.1986.
 - الدورية المشتركة (وزارة الفلاحة ووزارة المالية) المتعلقة بمسطرة المراقبة عند الاستيراد للحيوانات والنباتات والمواد الموجهة للاستهلاك الآدمي والحيواني.
 - الدستور الغذائي عند وجود فراغ قانوني أو تنظيمي.
- 2- نقاط مراقبة المواد المستوردة:
- الموانئ : تتوفر المغرب على ثلاثة موانئ كبرى تتواجد في كل من الدار البيضاء وطنجة واكادير. وتتوفر هذه الموانئ على ثلاث مصالح لمراقبة المواد المستوردة وهي:
 - مصلحة زجر الغش.
 - المصلحة البيطرية.
 - مصلحة حماية النباتات.
 - المطارات : تتم مراقبة المواد المستوردة المستعجلة والخاصة.
- 3- المصالح المكلفة بالمراقبة:
- ❖ المراقبة في إطار زجر الغش:
- يقوم أعوان زجر الغش المحلفين طبقاً للفصل 20 من القانون 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع بتفديد الظهير الشريف رقم

1.83.108 الصادر في 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984)، بمراقبة المواد

الغذائية والفلاحية والصناعية. وتتضمن هذه المراقبة:

❖ مراقبة الوثائق:

- وفي هذا الإطار، يتعين على المستورد تقديم جميع الوثائق التي من شأنها تسهيل عملية المراقبة.

❖ المراقبة العينية للمنتوج التي تتم بعد مراقبة الوثائق وبحضور المصالح الجمركية. وتهم هذه المراقبة عنونة المواد ومدى مطابقتها للتنظيم الجاري به العمل وخاصة المرسوم رقم 2-01-1016 الصادر في 4 يونيو 2002 المتعلق بتنظيم عنونة المواد الغذائية وطريقة تقديمها كما تم تغييره وتنميته.

❖ أخذ عينات قصد إرسالها للمختبرات المعنية من طرف أعوان زجر الغش بحضور المصالح الجمركية. وتتم هذه العملية آخذين بعين الاعتبار مراقبة الوثائق التي تصاحب المواد وتقييم الخطر حسب طبيعة المواد وكذا الموطن الأصلي للمنتوج. وفي هذا الصدد، يتم تحرير محضر أخذ العينات وتكوين طلب التحاليل في bulletins d'analyse de la douane. وترسل العينة من طرف المصالح الجمركية إلى المختبرات المعتمدة. وتقوم هذه الأخيرة بإخبار مصالح زجر الغش عن نتائج التحاليل التي تقوم بدورها بإخبار المستورد.

ويتم الإفراج عن المواد من طرف المصالح الجمركية بعد أن تتوصل بنتائج التحاليل من طرف مصالح زجر الغش.

❖ المراقبة الصحية البيطرية:

- تتم المراقبة الصحية البيطرية من طرف مفتشين بياطرة ينتمون لمديرية تربية المواشي. وتهم هذه المراقبة:

- الحيوانات والمواد الحيوانية وذات الأصل الحيواني والمنتجات البحرية والنهرية.

• المواد الموجهة للاستهلاك الحيواني.

وتتم المراقبة على الشكل التالي:

- بالنسبة للحيوانات الحية المستوردة، يجب أن تكون مصحوبة بوثائق صحية مسلمة من طرف السلطات المكلفة في بلد المنشأ.
- بالنسبة لباقي المواد الحيوانية وذات الأصل الحيواني، يجب أن تكون مصحوبة بوثائق صحية مسلمة من طرف السلطات المكلفة في بلد المنشأ. ويقوم البيطري بالمراقبة الصحية على الأماكن المخصصة لإفراغ هذه المواد. وتتضمن هذه المراقبة المراحل التالية:

❖ مراقبة الوثائق.

❖ المراقبة العينية للمنتوج.

❖ أخذ عينات قصد إرسالها للمختبرات المعنية.

وبمجرد انتهاء عملية المراقبة يقوم المفتش البيطري بتسليم شهادة صحية إما بقبول المنتج للدخول إلى التراب الوطني أو إعادته إلى الموطن الأصلي. ولا يمكن الإفراج عن المنتج من طرف مصالح الجمارك إلا بعد توصلها بالشهادة الصحية البالغة الذكر.

❖ المراقبة الصحية للنباتات:

تتم هذه المراقبة للنباتات والبذور والشتائل ويقوم بها أعوان مكلفون بهذا. وتشمل العمليات التالية:

❖ مراقبة الوثائق.

❖ المراقبة العينية للمنتوج.

❖ أخذ عينات قصد إرسالها للمختبرات المعنية.

واستناداً إلى نتائج المراقبة، يتخذ رئيس المصلحة قراراً نهائياً بخصوص مصير المنتج الذي يمكن أن يكون:

❖ قبول المنتج.

❖ معالجة المنتج إما في الميناء أو في مراكز معتمدة.

❖ إرجاع المنتج إلى الموطن الأصلي أو القيام باتلافه.

4- الإجراءات الملموسة المتخذة في مجال السلامة الغذائية:

❖ مشروع القانون المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية:

في ظل التحولات التي يعرفها العالم ولاسيما في مجال السلامة الصحية للأغذية، يتعين على المغرب مواكبة هذا التحول وذلك بوضع قوانين وأنظمة تتعلق بالسلامة الصحية للأغذية وإحداث آليات جديدة للمراقبة الغذائية سواء بالنسبة للمواد المنتجة محلياً أو المستوردة أو المصدرة.

وفي إطار الشراكة المغربية الألمانية، تم إنجاز مشروع قانون حول الجوانب الصحية للمواد الغذائية وجودتها. ويهدف هذا القانون إلى تكريس مفاهيم جديدة، منها على الخصوص إلزامية احترام المواد للشروط الصحية الضرورية والصدق في المعاملات التجارية واعتماد المهنيين لمبدأ المراقبة الذاتية. ويتطرق مشروع القانون المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية إلى المحاور التالية:

1- تحديد الشروط العامة لتسويق المواد الغذائية وذلك عبر:

- إجبارية السلامة الغذائية والنزاهة في المبادلات التجارية.
- إشراك المهنيين في تدبير الجودة وذلك بإرساء قواعد المراقبة الذاتية.
- وضع نظام تتبع المواد الغذائية (Traçabilité).
- تحديد مسطرة ترخيص المؤسسات المتدخلة في إنتاج المواد الغذائية.

• إعلام أفضل للمستهلك وذلك بواسطة عنونة كاملة ومدققة للمواد الغذائية.

2- تحديد الشروط الخاصة لتسويق المواد الغذائية التي أنتجت بطريقة خاصة كالمواد الغذائية المحور وراثياً.

3- تحديد مسطرة التدخل من أجل مراقبة السلامة الصحية للمواد الغذائية وذلك بتحديد الأعوان المكلفين بالمراقبة.

4- تحديد العقوبات لكل من خالف تطبيق مقتضيات القانون ونصوصه التطبيقية وذلك بإلغاء تراخيص المؤسسات المكلفة بإنتاج المواد الغذائية بصفة مؤقتة أو دائمة. وفي حالة العود، تم تحديد غرامات مالية.

❖ تحديث النصوص التنظيمية المتعلقة بالاضافات الغذائية.

❖ إنجاز مشروع قرار يتعلق بتحديد النسب القصوى لبقايا المبيدات في المواد الغذائية والمواد الموجهة للاستهلاك الحيواني.

❖ وضع شبكة انذار عبر منظومة إعلامية تهدف إلى الربط بين مصالح المراقبة في الحدود وداخل التراب الوطني قصد الإخبار عن وجود مواد غذائية أو فلاحية غير مطابقة للقوانين الجاري بها العمل.

❖ الشروع في بناء مديرية للمراقبة والجودة على الحدود في ميناء الناضور.

2009/258