

التطبيق الأمثل لمواصفات الأغذية ضمان انسيابية التجارة البينية

دراسة واقع المنطقة

بشير حسن يوسف
خبير سلامة أغذية
بلدية دبي



هذه المحاضرة قد تحتوي على عبارات ناقدة
للجهات الرقابية، لذا نرجو ممن يختلف مع هذا
الطرح أن يتأكد أن هدفنا هو تطوير إجراءاتنا
بنهج علمي سليم حتى لا نتخلف عن الركب



هل توجد منطقة في العالم ترفض وتتلف أوعية غير منطقي مثل منطقتنا؟؟



أفضل الممارسات أم أسوأ الممارسات

بيع المواصفات
حرمان الجهات المعنية من التشريعات

مقارنة الكسب المادي بالأضرار

التركيز على مخالفات بسيطة وغير منطقية يبعدنا عن التعامل مع المخاطر الحقيقية

(ظاهرة: المفتش مبسوط أنه وجد مخالفة بينما مصدر الخطر موجود ويعيث في المنتج أو في المؤسسة فساداً أو ضرراً !!)

عينك في الفيل وتطعن في ظله مثل سوداني





هل نحارب في معركة خاسرة!! دون كيشوت Don Quixote



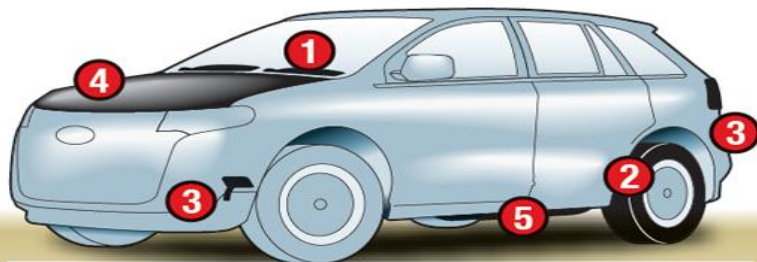


تطبيق المواصفات

Vehicle inspection checklist

To check the safety aspects of a vehicle, inspectors should:

- 1 Turn on the vehicle's windshield wipers and lights, including headlights, high beams and directional signals.
- 2 Remove the wheel to examine the brake line.
- 3 Press the brake to review braking force distribution and pedal reserve and make sure the brake light works properly.
- 4 Open the hood to check fluid level in the master cylinder.
- 5 Lift the vehicle to check for frayed cables, worn tires and holes in the piping and muffler.



Checking a vehicle's emissions

Inspectors should connect the vehicle data link to an emissions analyzer.

Average time

The average inspection takes 15 to 25 minutes, according to the N.C. Department of Motor Vehicles.

AAA suggestion

AAA suggests motorists get a copy of the inspection results, in case inspectors have wrongly identified a problem with the vehicle.

NOTE: This is a consolidation of the DMV's checklist.
SOURCE: N.C. Department of Motor Vehicles, 2008-11

صلاحية الأغذية



فترة الصلاحية عادة
تحدد الفترة التي
يحتفظ فيها المنتج
الغذائي بصفات
الجودة خلال التخزين



صلاحية الأغذية





صلاحية الأغذية



لم تفرق بين مفهومين أساسيين في الرقابة الغذائية:

1- معايير السلامة (food safety criteria) والتي تعرف بأنها المعايير الذي تحدد مدى قبول المادة الغذائية للتداول في الأسواق

2- مؤشرات كفاءة وجودة العملية التصنيعية (process) (hygiene criteria)



تجرى العديد من الفحوص المخبرية
على أعداد هائلة من الأغذية مما
يؤدي لإهدار موارد مالية وبشرية
كبيرة

مثال: المواصفة الحالية
تسمح بوجود نسبة **40%**
من الدجاج المبرد
الملوث بالسالمونيلا.

اللائحة
الفنية
الميكروبية

غير مبنية على تقييم
جيد لمخاطر المنتجات
مما يؤدي لضبابية
في الرؤية الرقابية.

رفض العديد من العينات بناءً على معايير
التصنيع يهدر كميات هائلة من الأغذية بناءً
على فحص معايير غير مطلوبة بالنسبة
للجهات الرقابية

تعديل اللائحة أمر حتمي

المراجع	نوع المنتج	الحدود / للمل أو لتغرام	نوع المنتج	المبكرات	نوع المنتج
<p>مرجع أي سي إم إس إف ص (199) المواصفة الأوروبية، دليل الحدود الميكروبية النيوزلندية، المواصفة الكندية، الاسترالية</p>	10 ⁶	10 ⁵	2	5	عدد المستعمرات الهوائية <u>اختياري</u>
	10 ⁴	10 ²	2	5	الأعفان <u>اختياري</u>
	10 ²	10	2	5	بكتيريا القولون
	-	0	0	10	السالمونيلا
	10 ³	10 ²	1	5	استافيلوكوكس أوريوس
	10 ⁴	10 ³	2	5	باسيلس سيريس
10 ³	10 ²	2	5	كلوستريديم بيرفرنجنس	

الجاهزة للأكل



GROUP	YEAR	TOTAL	UNSAT	%UNSAT	SAFETY	MICRO/TYPE
HERBS & SPICES	2009	260	74	28.46%	1.15%	ACC 1/E COLI 3/ YEASTS & MOULDS 67/ SALMONELLA 3.
	2010	401	86	21.44%	1.24%	ACC 1/E COLI 11/ COLIFORMS 2/ YEASTS & MOULDS 67/ SALMONELLA 5.
	2011	754	16	2.12%	0.92%	ACC 4/E COLI 2/ SALMONELLA 7/ COLIFORMS 1/ YEASTS & MOULDS 2.
	2012	905	6	0.66%	0.33%	E COLI 1/ SALMONELLA 3/ COLIFORMS 2.
		2320	182	7.84%		

التكلفة الإجمالية لفحص عينات البهارات (قبل تعديل المواصفة) = 500 * 2320 = 1,160,000 درهم.
التكلفة الإجمالية لفحص عينات البهارات (بعد تعديل المواصفة فحص السالمونيلا) = 100 * 2320 = 232,000 درهم.

التكلفة المتوقعة توفيرها = 1160000 - 232000 = 928000 درهم. / 4 = 232,000 درهم بالعام
تكاليف أخرى:

1. تكاليف جمع العينات من قبل وحدة العينات (وقت الموظف ، الأدوات المستخدمة ، سيارات العينات، الخ) .
2. تقليل وقت الإفراج عن الشحنة.
3. الوقت اللازم لدراسة الحالات المحولة (Further Action) .
4. سعر المادة الخام اللازمة للفحص.



تُحدث اللائحة الفنية ومواصفة الاختيارية إذا وردت معلومات علمية تستوجب نقل أي من المعايير من اللائحة الفنية إلى المواصفة الاختيارية وبالعكس.

تُعنى المواصفة الاختيارية بمتطلبات التصنيع وقياس كفاءة العمليات الصحية وممارسات التصنيع الجيد.

تقسيم اللائحة إلى لائحة إلزامية ومواصفة اختيارية

تُعنى اللائحة الفنية الإلزامية بسلامة المنتج الغذائي عبر فحص المعايير التي يمكن تسبب ضرراً مباشراً على المستهلك

توعية المصانع والمؤسسات الغذائية المعنية وتدريبها لفهم اللائحة الفنية ومواصفة الاختيارية



مخالفات البطاقة الغذائية

• عدم وجود الترجمة للغة العربية

• تاريخ الإنتاج موجود على العبوة الخارجية وغير موجود بالعبوات المفردة

• أخطاء بالترجمة للغة العربية

• أخطاء في طباعة التواريخ

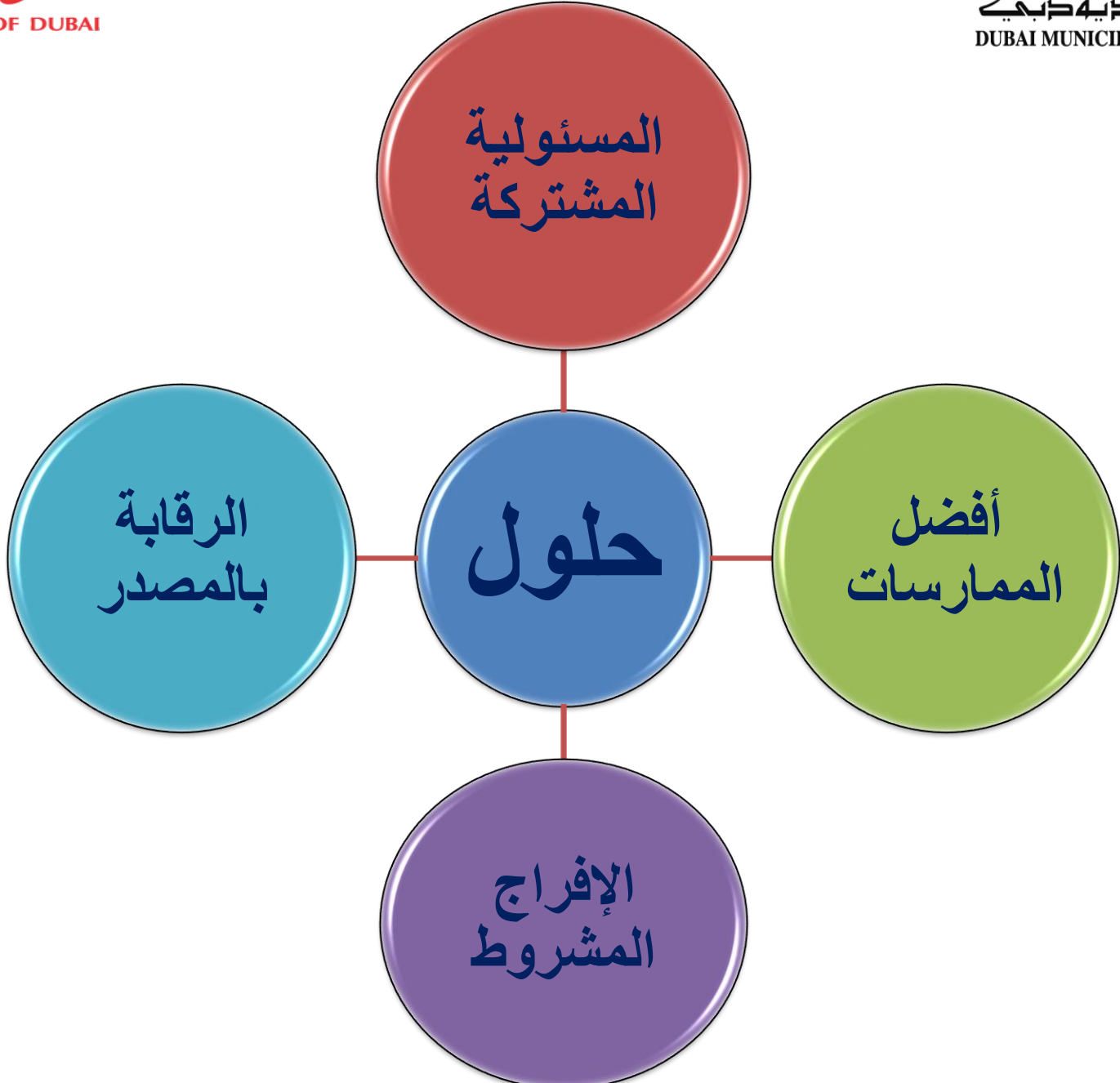
• أخطاء في تسمية المنتج أو نقص بعض المعلومات المطلوبة





هل نرفض هذا المنتج؟؟







غذاء آمن للجميع

تطبيق منطقي للمواصفات دون إعاقة انسيابية التجارة

توفير التشريعات والمواصفات بكافة السبل

تطبيق التشريعات بشفافية ومنطقية

إدارة المخاطر

التدريب والاستشارات

الجهة الرقابية

المساهمة في إعداد المواصفات والتشريعات

تدريب المشرفين الصحيين ومتعاملي الأغذية

استخدام تقنيات وعمليات صحية

تطبيق نظم إدارة سلامة الأغذية

المؤسسات الغذائية

الحصول على المعلومة من المصادر الرسمية

الفطرة السليمة

تطبيق الممارسات الصحية السليمة في المنزل وأثناء التسوق

التواصل مع الأجهزة الرقابية

المستهلك

مبدأ المسؤولية المشتركة

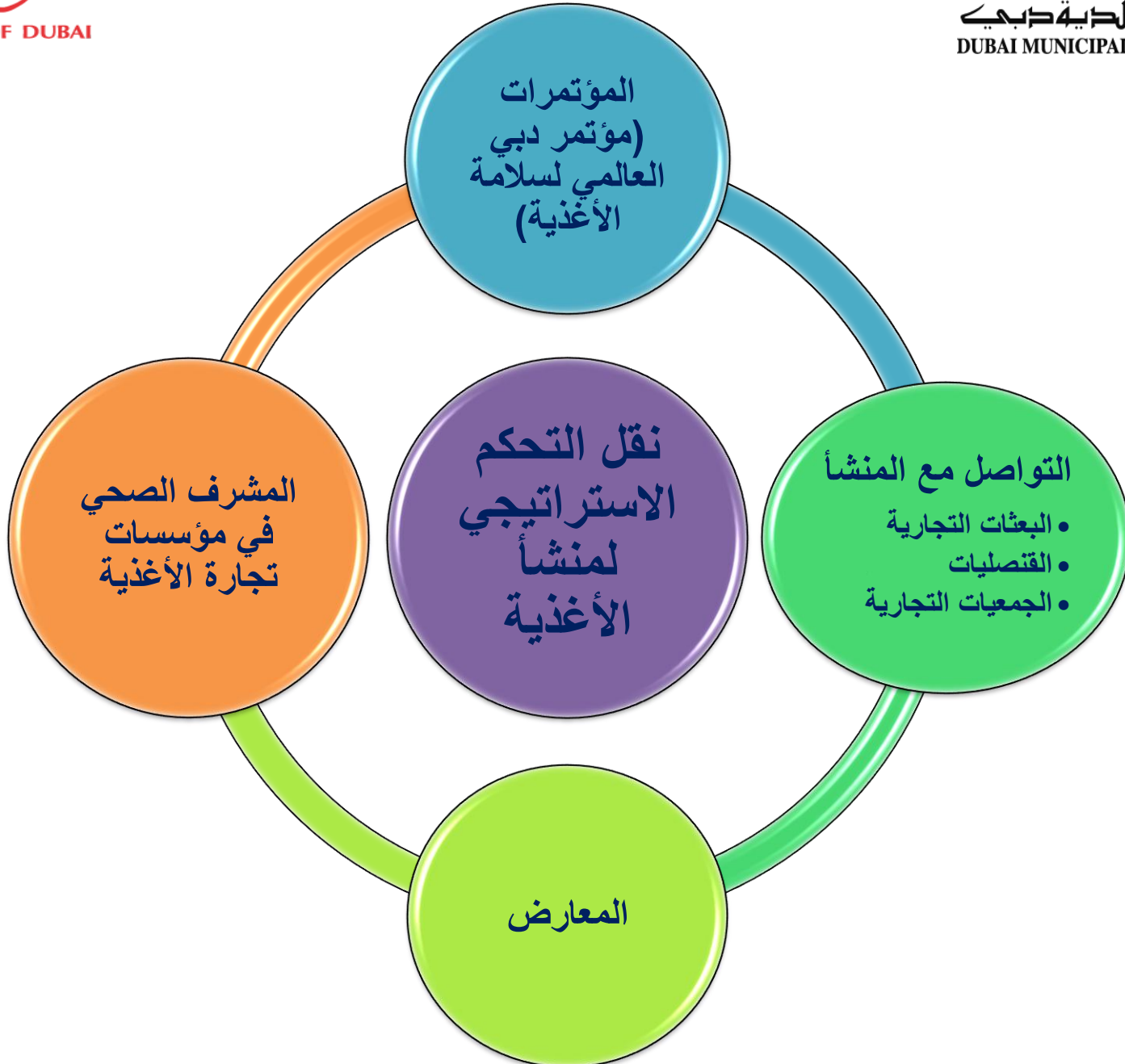
التواصل مع المصدر

إنشاء قاعدة بيانات بكميات الأغذية المستوردة حسب الدول

التواصل مع الأجهزة الرقابية بالدول المصدرة للأغذية

اعتماد تقييم المنتجات من دول المصدر

اعتماد مختبرات بالمصدر





الإفراج المشروط

توعية الشركات بضرورة
الالتزام

عدم تعريض المستهلك لأي
خطر

الإفراج المشروط

ليس ذريعة للمؤسسات لتكرار
نفس المخالفات

حل منهجي تقوم به أجهزة
الرقابة الغذائية للتعامل مع
بعض الحالات الخاصة



أمثلة عن الإفراج المشروط

• التموين الغذائي

• التصنيع

• إفراج لأقسام محددة بمتاجر معينة

• إفراج لاستخدامات محددة

• تموين السفن





بعض الأغذية التي يتم رفضها لعدم وجود مواصفات لها

• الدجاج الطري

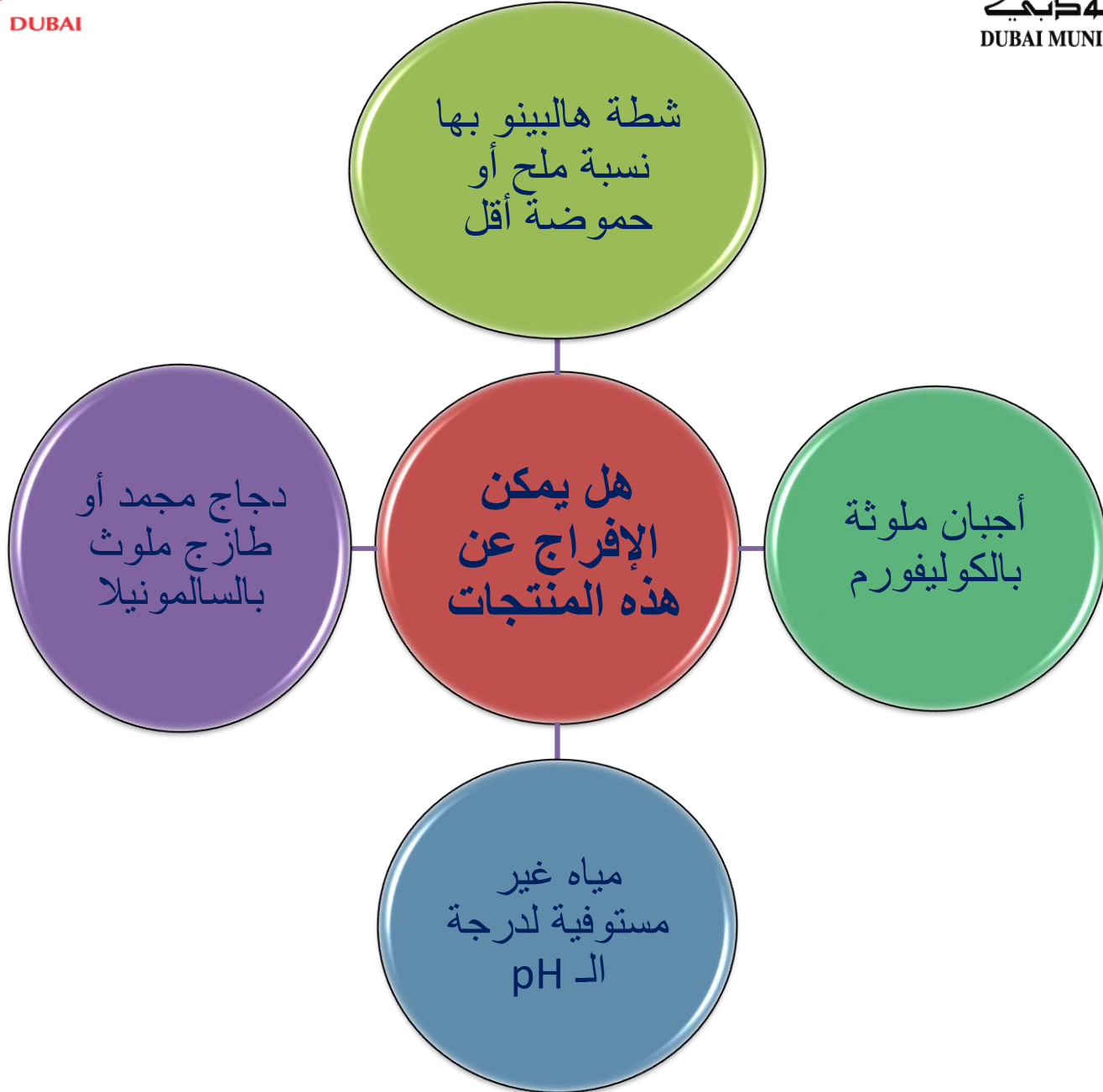
• منتجات يستبدل فيها الدهن الحيواني بدهن نباتي (القشدة)

• عسل المضاف له بعض المنكهات والأعشاب

• مخزل معبأ في علب (غير معاملة معاملة التعليب)

• أغذية قليلة الملح أو الحموضة







معيار السلامة هو المعيار
الذي يحدد مدى قبول المادة
الغذائية للتداول في الأسواق



معيار الشروط الصحية
للعملية التصنيعية هو
المعيار الذي يحدد مدى
قبول فعالية العملية
التصنيعية

معايير
الكودكس

لا يتم تطبيق معيار
السلامة على
المنتجات المتداولة
بالأسواق



معيار الشروط الصحية
للعملية التصنيعية يحدد مقدار
التلوث الذي إن تم تجاوزه
يجب القيام بالإجراءات
التصحيحية اللازمة

مبادئ إعداد وتطبيق المعايير الميكروبية للأغذية (وثيقة الكودكس 21-1997)

1-3 التطبيق من قبل الجهات الرقابية

يمكن استخدام المعايير الميكروبية للتأكد من استيفاء المنتج لهذه المعايير

تطبق المعايير الميكروبية على المنتجات أو فحصها في أي نقطة من السلسلة الغذائية في حال عدم وجود أدوات أخرى وعندما تعمل هذه المعايير على تحسين مستوى حماية المستهلك

في حالة عدم استيفاء المعايير الميكروبية، وبناءً على تقييم المخاطر على المستهلك، وبناءً على موقع المنتج في السلسلة الغذائية ونوع المنتج، يمكن اتخاذ إجراءات رقابية تشمل إعادة فرز المنتج، إعادة تصنيعه، رفضه أو إتلافه، أو دراسة الحال لاتخاذ أي إجراءات أخرى



ورد في الفقرة 2-7 من المفوضية الأوروبية لعام 2007 والمتعلقة بالمعايير الميكروبيولوجية للأغذية ما يلي:

عند فحص معايير سلامة الأغذية المحددة في الوثيقة يجب سحب المنتجات من الأسواق، ولكن إذا لم يتم توزيع هذه المنتجات على محال التجزئة، يمكن إعادة تصنيعها بطريقة تقضي على مصدر الخطر الذي تم اكتشافه في المنتج

يجب ألا تتم إعادة التصنيع بواسطة محلات التجزئة

يمكن استخدام المنتج لغرض آخر غير الغرض الأساسي شريطة ألا يشكل هذا الاستخدام أي خطر على الصحة العامة أو صحة الحيوان

يجب تحديد هذا في الإجراءات المذكورة في نظام الهاسب المعتمد من قبل السلطات الرقابية



آليات تطبيق الدليل الخليجي للرقابة على الأغذية المستوردة لمجلس للتعاون الخليجي

على أن - بعد رفض الإرسالية يتم إصدار إشعار رفض رسمي ينص على الأسباب الموجبة للرفض، ويحق للمستورد خلال مدة تحددها الجهة المختصة طلب ما يلي - يتحمل المستورد كامل النفقات والتكاليف الإدارية والمالية المترتبة عليها

معلومات إضافية من المنشأة الغذائية المصنعة/الموردة أو من الجهات الرسمية في بلد المنشأ/ بلد المصدر تدعم مطابقة المنتج.

إعادة الفحص المخبري.

إعادة تهيئة الإرسالية وذلك بهدف مطابقتها مع اللوائح الفنية الخليجية ذات الصلة

إعادة تهيئة الإرسالية لأغراض غير الاستهلاك الآدمي بعد موافقة الجهة المعنية ذات العلاقة حيث يتم إعادة التهيئة تحت إشرافها.

إتلاف الإرسالية تحت إشراف السلطة المختصة

إعادة تصدير الإرسالية

سؤال في مؤتمر الأمن الغذائي الشهر الماضي عن أن دبي متساهلة....

دبي تطبق مبادئ تقييم المخاطر دون تعريض المستهلك لخطر

من يدفع ثمن عدم التطبيق السليم للمواصفات
والتشريعات؟؟؟



نتائج عدم تقييم مخاطر المخالفات التي يمكن تعديلها

- العبء البيئي جراء إتلاف المنتجات التي يمكن تعديل مخالفاتها

- الوقوف أمام تطور الصناعات الغذائية وإنتاج أصناف مبتكرة من المنتجات الجديدة

- إعاقة انسيابية التجارة

- إهدار النعمة

- زيادة أسعار المواد الغذائية



70 لتر



200 لتر



13 لتر



2,400 لتر



184 لتر



16,000 لتر



ثُمَّ لَتُسْأَلُنَّ يَوْمَئِذٍ عَنِ النَّعِيمِ

لكم الشكر الجزيل!

