

مؤتمر دبي العالمي لسلامة الأغذية

تعزيز التجارة البينية العربية عبر تطوير مفاهيم السلامة الغذائية في المنطقة

تعزيز ثقافة السلامة الغذائية على المستوى المحلي والمناطقى
عبر تعزيز مفاهيم السلامة الغذائية في الإدارات المحلية
والبلديات مع التركيز على حاجات المستهلك العربى وتطلّعاته
الصحية

• أ.د. نبيه عبد الحميد إبراهيم

• مدير المركز المصرى لمعلومات سلامة الغذاء

• مركز البحوث الزراعيه-معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية

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

الحكومة ممثلة في الإدارات المحلية والبلديات:

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

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

فقد أدت 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 ، كل ذلك أدى إلى زيادة الإهتمام بتطبيق نظم ضمان جودة وسلامة الغذاء في كامل سلسلة تداوله.

المستهلكين

من حق المستهلك الحصول على غذاء صحي وآمن ، وفي نفس الوقت فهو مسئول عن مراعاة اتباع الممارسات الصحية الجيدة أثناء تداوله للغذاء وتخزينه بالاسلوب السليم ، واتباع التعليمات والمعلومات الموضحة على بطاقات البيانات التي يوفرها المنتجين. وهناك الكثير من المستهلكين الذين ليست لديهم المعلومة الخاصة بالممارسات الصحية الجيدة وهذا ليس خطئهم ولكنهم لم تتح لهم المعلومة الخاصة بهذه الممارسات.

• أن الحصول على غذاء كاف وآمن يعتبر حقاً من الحقوق الأساسية للإنسان كحقه في الحياة ولا يمكن للإنسان أن ينمي قدراته العقلية والجسمية دون الحصول على كمية كافية وآمنة من الغذاء، وعليه فإن كافة الدول تعمل على تأمين الغذاء الصحي لمواطنيها وتبذل في سبيل ذلك الكثير من الجهد والمال لضمان سلامة الغذاء وجودته.

• لذا لا بد من إتخاذ إجراءات أكثر تكاملاً ووقاية في نظم سلامة الأغذية، إضافة إلى وضع المعايير والمواصفات والقواعد الفنية الكفيلة بتوفير أغذية سليمة، وفرضها ومراقبة تطبيقها، حماية للمستهلكين من الغش وضمان لحصول المستهلك على الغذاء السليم والأمن ذو الجودة العالية لحماية صحته وضمان حصوله على غذاء يساوي في قيمته ما يدفعه ثمناً له.

لذلك تتطلب حماية المستهلك مراعاة ما يلي:

حصول المستهلك على أغذية سليمة وحمايته من عمليات الغش والتلوث وتجنبه الأخطار الناجمة عن عمليات إنتاج وتصنيع وتخزين ونقل وتداول وبيع الأغذية بطريقة غير سليمة وتضمن حصوله على المنتج الذي يتوقعه ويدفع ثمنه.

مراعاة عملية التعبئة والتغليف ووضع البيانات الإيضاحية على بطاقة البيان الخاصة بالمنتج.

جمعيات حماية المستهلك ودورها في مجال سلامة الأغذية وحماية المستهلكين

تركز المبادئ العامة لحماية المستهلك على قيام الحكومات بإعداد وتعزيز وتطبيق السياسات والبرامج التي توفر الحماية الكافية للمستهلك في إطار منظومة يراعى فيها تحديد الأولويات وفق الظروف الاقتصادية والاجتماعية واحتياجات السكان وتسعى هذه المبادئ الاسترشادية التوجيهية إلى ترسيخ مجموعة من المجالات والآليات التي تشمل :

- حماية المستهلك في تعامله مع كافة القضايا التي تشكل خطراً على صحته.
- تعزيز وحماية المصالح الاقتصادية للمستهلك.
- توفير المعلومات الوافية للمستهلك.
- تعزيز الإرشاد والتثقيف للمستهلكين.
- توفير الوسائل الكافية للتعويض.
- حرية تشكيل جمعيات ومنظمات المستهلكين وغيرها من التنظيمات ذات الصلة.

جمعيات حماية المستهلك والتي تهدف بشكل عام إلى:

- دراسة مشاكل المستهلك وتحديد لها ، والعمل على التغلب عليها بالتعاون مع كافة الجهات المعنية.
- تنمية الوعي العام لدى المستهلكين وإرشادهم حول كيفية التعامل مع المنتجات والسلع الاستهلاكية المختلفة وبما يضمن مصلحة المستهلكين والاقتصاد الوطني.
- مكافحة الغش والتلاعب ومحاربة الغلاء والاحتكار.
- حماية مصالح المستهلكين وتمثيلهم أمام مؤسسات القطاعين العام والخاص وأمام الجهات الرسمية والقضائية.
- تقديم الخدمات لجميع المعنيين طبقاً للقوانين والأنظمة ودون تمييز.

مصنعي الأغذية

من الجدير بالذكر ان المسؤولية الرئيسية تقع على المنتجين والمصنعين والموزعين وأيضاً مقدمي الغذاء ، وليست مسؤولية مطبقي اللوائح والقوانين أو المستهلكين وحدهم.

وهؤلاء الذين تم إعطائهم الحق كأفراد أو مؤسسات لإنتاج أو تصنيع وإعداد وتقديم وتصدير أو استيراد الغذاء ، فهذا الحق يرتبط بمسئوليتهم الأخلاقية عن ضمان سلامة وأمن الغذاء الذي يقدمونه بحيث يتم تطبيق الممارسات التي تضمن سلامة الغذاء في مؤسساتهم بما في ذلك ما يتصل بمنع الغش والفهم الجيد لتطبيق نظم ضمان سلامة الغذاء.

الجديد في فلسفة الرقابة على الغذاء:

- ليس المهم فقط هو أن يتبع كافة مفتشي الأغذية اسلوب ثابت لاجراء عملية الرقابة والتأكد من اتباع 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 اسلوب 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.
- نظم الرقابة والتفتيش القديمة تعتمد على اكتشاف وتصحيح المخاطر الموجودة بالفعل وليس منع امكانية حدوث تلوث في المستقبل.
- وفي المقابل فإن النظام الجديد يعتمد على اسلوب 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.

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

- ندرة تطبيق نظم الحصر الدوري لهذه الأمراض ، وعدم وجود بيانات احصائية 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 **out brakes** ، ولكن الاصابات الفردية لا تسجل.

الانعكاس الاقتصادي

غياب البيانات الاحصائية لا يساعد على حساب تكلفة التأثير الاقتصادي
لأمراض التسمم الغذائي إلا في حالات الأوبئة الـ **out brakes** ، ولكن
يمكن حساب ساعات العمل المفقودة ، وتكاليف العلاج والدواء وخاصة
الملوثات البيولوجية والكيمائية 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
80000 من مصدري الأسماك ومئات الآلاف من أفراد أسرهم.

التأثير الاجتماعي على المستهلكين

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 اتباع 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 ، و يجب 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 اسلوب قيامهم بعمليات التفتيش والمراجعة.

دور مفتشي الأغذية في رقابة الغذاء

THE ROLE OF INSPECTION IN FOOD CONTROL

يجب أن يقوم المصنعين والمنتجين بدورهم في تنفيذ الرقابة الذاتية على جودة وسلامة منتجاتهم التي يجنون من وراء بيعها للمستهلك ربحاً وبيعاً ، 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 مفتشي الأغذية هو تفعيل هذه القوانين واللوائح ، وهذا الدور له أهمية كبيرة في إظهار قوة هذه القوانين واللوائح.

ولذلك فإن الفلسفة الجديدة للرقابة على الغذاء تراقب كامل سلسلة تداول الغذاء من المزرعة 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.

اسلوب الرقابة المعتمد على التعرف على نوعية المخاطر RISK ASSESSMENT BASED FOOD INSPECTION

ربط الرقابة بمعلومات الحصر الوبائي مع الأخذ في الاعتبار التعرف وحصر عوامل الخطر (الملوثات) 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 أن أعدادهم محدودة في العديد من الدول وخاصة إذا أضيف 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 يستهلك أيضاً جزءاً من وقته.

ولذا فإن اتباع نظام الرقابة المعتمد على نظام ضمان سلامة وجودة الغذاء (FSQAS) يؤدي إلى قيام المفتش بالتركيز على التعرف على المخاطر وما تم اتباعه 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 اتباع 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 مسئولِي الصحة العامة ، حتى يتم ربط المرض بالمسبب وخاصة في حالة ظهور الأوبئة المستمر.

ويمكن أيضاً الاعتماد على نتائج التحليل الدوري لعينات الأغذية من الأسواق وللأسف فإن الفحص الدوري للأغذية في الأسواق ليس متبعاً في العديد من دول العالم.

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.

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. فالى 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، وحتى مدى قبول الانسان للغذاء يلعب دوراً هاماً في جودة الغذاء.

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:

1- 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 اتباعها.
 - إلمامه بالقوانين واللوائح المتصلة بالبيئة والأمن الصناعي.
 - معرفة الممارسات الزراعية الجيدة وطرق نقل الغذاء وتوزيعه.
- لما لذلك من أثر كبير على جودة وسلامة الغذاء.

2- نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء FSQ/AS

FOOD SAFETY AND QUALITY ASSURANCE SYSTEM

يجب أن يعرف مفتشي الأغذية خطوات تطبيق نظام ضمان سلامة وجودة الغذاء FSAQ/AS، وكيف تؤثر هذه الخطوات على بعضها البعض.

وبالطبع فإنه لا بد أن يفهم جيداً خطوات وعمليات تصنيع المنتج الغذائي ، وميكروبيولوجيا وكيمياء الغذاء.

3- 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 سيئاً على الغذاء إذا ما تسربت بطريقة أو بأخرى للغذاء ، وعليه أيضاً أن ينقل هذه المعلومات لمصنعي الأغذية.

4- الأسس العامة لتطبيق نظام الهاسب HACCP PRINCIPLES

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

ومن المهم أن يعرف المفتش :

- أسس هذا النظام واسلوب تطبيقه والتفتيش عليه

- أن يكون لديه ما يثبت حصوله على تدريب في هذا المجال.

5- اسلوب المراجعة والتفتيش

AUDITING AND INSPECTION TECHNIQUES

إن الاتجاه الحديث لاجراء عمليات التفتيش هو الاهتمام بالتفتيش على عمليات التصنيع ، وكذا مستلزمات وخطوط التصنيع. وسيتم تناول ذلك بالتفصيل.

6- اسلوب أخذ العينات لفحص المنتج

SAMPLING TECHNIQUES FOR PRODUCT TESTING

- أن يكون لدى المفتش المعلومات الكافية عن اسلوب أخذ العينات والحرص على استخدام أدوات معقمة.
- أن يتم تداول ونقل العينات إلى المعامل بطريقة مناسبة 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 مرحلة الأخذ والنقل إلى المعامل.

7- 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 ، ولا بد أن يكون هذا النظام متوافقاً مع القوانين واللوائح المطبقة.

8- قدرته 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 يكون لديه المقدرة المتميزة على الاقناع

9- 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 **INGREDIENTS** التي في الأسواق.

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

- يعتبر التوافق في النظم والقوانين التي تضمن سلامة الغذاء في الدول العربية احد اهم الوسائل التي تعزز التجاره البينيّه في الغذاء بين الدول العربيّه وتعطي الثقه للمستهلك في إستهلاك الأغذيه المصدرة من الدول العربيّه فيما بينها.
- ومن الجدير بالذكر ان هيئة المواصفات والجوده المصريّه قد قامت بالإنتهاء من إنجاز مشروع توافق المواصفات القياسيه المصريّه مع المواصفات الدوليّه منذ عام 2005 في ضوء القرار الوزاري الصادر بهذا الخصوص.
- هذا وقد تم تحقيق اكثر من 90% من المواصفات القياسيه المتوافقه مع المواصفات الدوليّه بحيث تم إدراج البنود المتعلقه بالصحه والسلامه والتوافق البيئي والغش التجاري ضمن الإشتراطات الأساسيه التي ينبغي الإلتزام بها إلى جانب بند العبوات والبيانات .

- كما تم إدراج البنود المتعلقة بعوامل الجوده تحت بند المعايير الوصفية غير الملزمه والتي تركت للساده المنتجين لفتح الباب امامهم للتطوير والتحديث والإبتكار من جانبهم لتلبية رغبات المستهلكين.
- وبالرغم من ان اسلوب الرقابه على الغذاء في مصر يعتمد على نظام تعدد الجهات المسئوله عن سلامة الغذاء إلا انها في سبيل إنشاء هيئه موحده لذلك تحت مسمى **الهيئه المصريه لسلامة الغذاء**.

- وقد بدأت الهيئه العامه للصادرات والواردات في إتباع نظام تحليل المخاطر معتمده على نتائج معاملها التي تتعرف على المخاطر البيولوجيه والكيمياويه المختلفه وقد اوضحت البيانات المنشورة عن طريق الهيئه ان الصادرات المصريه الطازجه قد زادت إلى عشر اضعافها وانه قد تم تطبيق الممارسات الزراعيه الجيده في العديد من المزارع الكبيره والصغيره مما أدى إلى خفض متبقيات المبيدات والملوثات الأخرى حسب ما جاء من بيانات المعمل المركزي لمتبقيات المبيدات والعناصر الصغيره مما أدى إلى نقص نسبة الصادرات المرفوضه لهذا السبب سواء للدول الأوروبيه او إلى دول الخليج بشكل ملحوظ.
- حيث تقوم معامل هيئه الصادرات والواردات من التأكد من مستوى الملوثات في الصادرات المصريه ورفض ما لا يتوافق مع الحدود القصوى التي تلتزم بتطبيقها.

• وزادت ايضا عدد المعامل المعتمده في الفتره الاخيره والتي تعمل على تحليل جميع انواع المخاطر مثل معمل متبقيات المبيدات, معامل صحة الحيوان ومعامل وزارة الصحة معامل تحليل الأغذيه والأعلاف, معامل الهيئه العامه للرقابه على الصادرات والواردات التي تركز على تحليل الصادرات لضمان سلامة المنتجات المصريه المصدرة للخارج وكذلك المنتجات المستوردة التي ستقدم للإستهلاك في السوق المصريه .

Thank u for attention