



GCC Standardization

التقييس الخليجي



مجلة دورية متخصصة
تصدر عن هيئة التقييس
للدول مجلس التعاون
للدول الخليج العربية



العدد 22 • نوفمبر 2018م

خميس الفارسي مديراً عاماً للمديرية العامة
للمواصفات والمقاييس بسلطنة عُمان

المواصفات القياسية.. ودورها في سلامة الغذاء

ملف العدد ٢٢



هيئة التقييس تطلق نظام
أتمتة نشر المواصفات القياسية



www.gsomagazine.com



الريادة في التقييس للوصول إلى التميز دولياً

الرؤية

توحيد أنشطة التقييس المختلفة ومتابعة
تطبيقها والالتزام بها وفقاً لأفضل الممارسات
الدولية، بما يُسهم في حماية المستهلك والبيئة
والصحة العامة وتشجيع الصناعة لدعم الاقتصاد
والتنمية المستدامة في الدول الاعضاء.

الرسالة



هيئة التقييس

لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC Standardization Organization



سعادة / سَعْدُ بْنُ نَاصِرٍ الْحُصَيْنِيِّ الأمين العام لهيئة التقييس

يُعد الغذاء أحد أهم عناصر البقاء والنمو للإنسان ولجميع الكائنات الحية ولا يمكن الاستغناء عنه، ولتحقيق هذه العناصر لا بد من توفر إحدى أهم الأولويات في الغذاء وهي السلامة.

ولتحقيق السلامة في الغذاء كان لا بد من وجود معايير وتشريعات تنظم عملية إنتاج المواد الغذائية حتى وصولها إلى المستهلك، وظهر الاهتمام بوضع مواصفات قياسية وخصائص للمواد والسلع منذ سنوات عديدة. واليوم.. باتت المواصفات القياسية تمثل عنصراً رئيسياً ومحورياً في حياة المادة الغذائية فهي تحدد مستويات الجودة فيها، ومتطلبات السلامة، وتحافظ على سلامتها في كل المراحل التي تمر بها من الإنتاج حتى الاستهلاك.

وفي هذا الجانب تعمل هيئة التقييس لدول مجلس التعاون ضمن مهامها على إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية لمختلف السلع والمنتجات ومنها ما يتعلق بقطاع الغذاء وذلك من خلال لجان فنية رئيسية وفرعية متخصصة تم تشكيلها من ممثلين في أجهزة التقييس الوطنية بالدول الأعضاء وبعض الجهات المعنية. وقد وصل إجمالي المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية التي أصدرتها الهيئة والمتعلقة بقطاع الغذاء فقط إلى 1761 مواصفة قياسية منها 582 لائحة فنية خليجية معتمدة.

وتقوم الهيئة عن طريق اللجان الفنية الرئيسية والفرعية، بإعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بالاعتماد في مراجعتها على عدة موصفات قياسية أهمها المواصفات القياسية الدولية وبما يتناسب مع احتياجات ومتطلبات بالدول الأعضاء، أو تحديث المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية المعتمدة سابقاً، أو تعديل بعض بنودها أو إدخال متطلبات إضافية عليها.

وتحقيقاً للشراكة الدائمة تحرص الهيئة أيضاً على مشاركة مختلف الأطراف المعنية والقطاع العام والخاص في الدول الأعضاء في أعمال اللجان الفنية الخليجية ومساهماتهم في إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية وإبداء الملاحظات بشأنها، وذلك بتشكيل لجان فنية وطنية ومناظرة لكل لجنة فنية خليجية بحيث تضم ممثلين عن الجهات الحكومية والقطاعات الصناعية والتجارية والخدمية وقطاع كبار المستخدمين، ومنظمات حماية المستهلك والجامعات والجهات الأكاديمية الأخرى وكذلك الغرف التجارية والصناعية.

أهم العناوين

التقييس الخليجي

06

هيئة التقييس
تشارك في مؤتمر الابتكار
في التنقل المستدام
بمملكة البحرين



20

فعاليات متفرقة



34

قوانين وأنظمة
سلامة الغذاء



40

الأغذية سريعة التلف ..
الحفظ والنقل والتداول



التقييس الخليجي

مجلة دورية متخصصة تصدر عن
هيئة التقييس لدول مجلس التعاون
لدول الخليج العربية

المشرف العام
سعادة / سعود بن ناصر الحبيبي

رئيس التحرير
هاني أحمد الأديني

الموقع الإلكتروني للمجلة
www.gsomagazine.com

المراسلات باسم رئيس التحرير
الرياض - المملكة العربية السعودية

☎ +966 11 2746655 (Ext 611)
☎ +966 11 4566473
📍 B.O.Box: 85245 Riyadh 11691
✉ media@gso.org.sa
🌐 www.gso.org.sa

للإعلان

☎ +966 11 2746655 (تحويل 611)

التصميم والإخراج والطباعة

MAHAM
شركة مهام الأبحاث والتسويق
MAHAM Research & Marketing Co.

☎ +966 11 446 0009
☎ +966 11 446 2223
🌐 www.mahamonline.com



44

المواد المضافة... والغذاء



52

التطبيق الإلكتروني للمراقبة على المنشآت الغذائية

شروط النشر:

- ترحب المجلة بالمقالات والبحوث والدراسات وفقاً للشروط التالية :
- أن تكون ذات علاقة بشؤون التقييس أو الأنشطة المرتبطة به.
- لزوم الإشارة إلى مصادر البحث من خلال المراجع التي يعتمد عليها الكاتب (إن وجدت).
- النقل من المجلة مسموح مع لزوم الإشارة إليه .

ملاحظة:

الآراء المنشورة في المجلة لا تعبر بالضرورة عن وجهة نظر الهيئة، وإنما تعبر عن وجهة نظر كاتبها.
الرقم الدولي المعياري (ردم): ١٦٥٨/٤٨٠٥.
رقم الإيداع: ١٤٣٠/٥٠٩٣.

افتتحه وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين وبمشاركة هيئة التقييس

تنظيم مؤتمر الابتكار في التنقل المستدام



إلى جعل النقل بالمركبات الكهربائية في المناطق الحضرية يصل إلى 30% من إجمالي النقل بحلول عام 2030 قد بدأت بالبروز والتحقق، حيث أنه وبحسب تقرير وكالة الطاقة الدولية لعام 2018م بلغ عدد سيارات الركوب الكهربائية أكثر من 3 مليون سيارة في جميع أنحاء العالم. وفي تطرقه إلى الوضع المحلي قال سعادة الوزير: "إننا نعمل على تفعيل الخطة الوطنية لكفاءة الطاقة التي اعتمدها مجلس الوزراء الموقر بزيادة كفاءة الطاقة بنسبة 6% بحلول عام 2025م، وللمركبات الكهربائية دور محوري في تحقيق هذه النسبة. ويعتبر هذا المؤتمر خطوة في مسار تحقيق كفاءة الطاقة للمركبات، وستتبعها خطوات متسارعة باعتماد اللائحة الفنية الخليجية للمركبات الكهربائية وفي تجهيز البنى التحتية اللازمة لذلك. إذ من المؤمل أن تسري هذه اللائحة على طرازات مركبات عام 2020م، وباعتماد الشهادات الخليجية الصادرة لها".

افتتح سعادة السيد زايد بن راشد الزياني وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين وبحضور سعادة السيد عبد الحسين بن علي ميرزا وزير الكهرباء والماء، وسعادة السيد سعود بن ناصر الخصيبي الأمين العام لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون، مؤتمر ومعرض الابتكار في التنقل المستدام الذي انطلق يوم الأحد 2 سبتمبر 2018م بمركز البحرين الدولي للمعارض والمؤتمرات وبمشاركة عدد من كبار المسؤولين ونخبة من المختصين على المستوى المحلي والإقليمي والدولي من القطاع الصناعي، والتشريعي، والبحثي.

وفي كلمته التي ألقاها بهذه المناسبة أكد وزير الصناعة والتجارة والسياحة اهتمام مملكة البحرين بمواكبة التغيرات المتسارعة في تطوير المركبات وما يرتبط بها من تشريعات واتفاقيات دولية لجعل مستقبل التنقل أكثر أماناً، وكفاءة، وذكاءً، وحفاظاً على البيئة. وأضاف سعادته: "إن اعتماد الأمم المتحدة لمبادرة تهدف



متزايداً في التنقل المستدام بشكل مطرد في المنطقة، كما أن العديد من البلدان في المنطقة نفذت مبادرات تهدف إلى زيادة استيعاب مركبات الطاقة البديلة أو تدرس إمكانية تحويل قطاع النقل لديها إلى نظام أكثر استدامة وكفاءة في استخدام الطاقة. وبموجب خطة كفاءة الطاقة الوطنية التي اعتمدها حكومة مملكة البحرين، فإن قطاع النقل في المملكة يسير نحو تحولات كبيرة.

وعلى هامش المؤتمر الذي حضره بالإضافة إلى المشاركين من الشركات المحلية، والخليجية، وعدد من المشاركين من السويد، واليابان، والهند، وكوريا وتركيا، تم افتتاح المعرض المصاحب له، والذي ضم عدد من نماذج المركبات الكهربائية، حيث بين العارضون المميزات التي تتمتع بها تلك السيارات من حيث درجة الأمان والذكاء والتقنية والكفاءة العالية. كما تم توفير سيارتين كهربائيتين متاحيتين للمشاركين في المؤتمر للتسجيل لتجربة قيادتها، وشهد التسجيل إقبالاً واسعاً.



من جانبه ألقى سعادة الفاضل سعود بن ناصر الخصيصي الأمين العام لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون كلمة أشار فيها إلى أنه يجري العمل على إصدار لائحة فنية خليجية خاصة بمتطلبات السلامة للسيارات الكهربائية، وستقوم هيئة التقييس في القريب العاجل بإعداد مشاريع اللوائح الفنية الخليجية المتعلقة بالمركبات ذاتية الحركة والبنية التقنية اللازمة لها.

وأضاف سعادته بأن هيئة التقييس تطلب من المصنعين تطبيق اللوائح الفنية الخليجية للمركبات من خلال نظام شهادات المطابقة الخليجية والتي بموجبها تقدم الشركة المنتجة إلى الهيئة إقراراً بتطبيقها لتلك اللوائح وتقوم الهيئة بالمصادقة عليها بعد طلب كافة التقارير والقيام بحضور الاختبارات قبل البدء في الإنتاج للطرازات المراد تصديرها.

وأشار السيد أحمد باولس الرئيس التنفيذي لشركة ميسي فرانكفورت الشركة المنظمة للمؤتمر بأن هناك اهتماماً





أخبار التقييس

للتحول إلى تقنيات XML

هيئة التقييس تطلق نظام أتمتة أعمال نشر المواصفات القياسية

وأشار سعادته بأن المشروع يتضمن العمل على الربط الإلكتروني للمواصفات القياسية الخليجية مع مثيلاتها الدولية والوطنية، وأتمتة أعمال النشر والإخراج للمواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية والوطنية وتبسيط إجراءات مشاريع المواصفات القياسية، وتوفير منصة موحدة لبيع المواصفات القياسية الوطنية والخليجية والدولية، بالإضافة إلى أنه يتيح إعادة نشر المواصفات القياسية الدولية التي تم تبنيها خليجياً ووطنياً بلغتها وبدون تعديل والمتوفرة بصيغة الـ XML من منظمة التقييس الدولية ISO بشكل إلكتروني، ويساهم في تحديث جميع الأنظمة ذات العلاقة (نظام إدارة بيانات المواصفات، نظام مشاريع المواصفات، متجر المواصفات القياسية).

واختتم سعادة الأمين العام للهيئة تصريحه بأنه من المؤمل أن يحقق هذا المشروع رفع مستوى جودة المواصفات القياسية الخليجية والوطنية من خلال إلغاء الأخطاء البشرية الناتجة عن الإدخال اليدوي، وتوفير رسوم الملكية للمنظمات الدولية، وكذلك توفير تكلفة الموارد البشرية اللازمة للعمل اليدوي وسيؤدي إلى سرعة توفير المواصفات القياسية للمستفيدين والمهتمين فور اعتمادها، بالإضافة إلى زيادة عدد المواصفات القياسية المتوفرة للشراء، وأيضاً تحسين تجربة المستخدم من خلال تمكين معاينة نبذة عن محتويات المواصفات القياسية قبل شرائها.

دشنت هيئة التقييس مؤخراً مشروعها الخاص بالتحول إلى تقنيات الـ XML والهادف إلى أتمتة أعمال نشر وإخراج المواصفات القياسية ومشاريعها.

وأوضح سعادة الفاضل سعود بن ناصر الخصيبي الأمين العام لهيئة التقييس بأن مشروع التحول إلى تقنيات الـ XML جاء انطلاقاً من مبدأ الشراكة المستدامة الذي تبنته الهيئة مع الدول الأعضاء وسعيها منها لتطوير وتحديث خدماتها التقنية وتوفير المواصفات القياسية واللوائح الفنية الوطنية والخليجية والإقليمية والدولية إلكترونياً للهيئة وللدول الأعضاء، بهدف رفع مستوى جودة المواصفات القياسية الخليجية والوطنية وتوفير وقت وجهد المختصين وتوجيهه للتركيز على جودة المحتوى الفني وجودة الصياغة عوضاً عن صرفه في إعداد الشكل والإخراج وإعداد الأغلفة يدوياً وما يصاحب ذلك من أخطاء قد تؤثر على جودة المواصفات القياسية الخليجية والوطنية.

وأضاف بأن أولى خطوات ثمار هذا المشروع قد تمثل بتوقيع عقد بين هيئة التقييس لدول مجلس التعاون ووزارة الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين لتطوير وتشغيل المتجر الوطني للمواصفات القياسية بإدارة المواصفات والمقاييس بالوزارة، وذلك على هامش مؤتمر الابتكار في التنقل المستدام الذي عقد خلال الفترة 2-3 سبتمبر 2018م بمملكة البحرين، وجاري التنسيق مع بقية الدول الأعضاء بهذا الخصوص.

تحت شعار "المواصفات القياسية الدولية.. والثورة الصناعية الرابعة"

هيئة التقييس تحتفل باليوم العالمي للمواصفات 2018م



موضحاً بأن التسارع في وتيرة التغيير الذي جلبته الثورة الصناعية الرابعة سيكون له تحديات كبيرة؛ وبالتالي الحاجة إلى إصدار مواصفات قياسية جديدة وكذلك تطوير المواصفات القياسية الحالية لمواكبة هذا التطور. مؤكداً سعادته إلى أن المواصفات القياسية وسيلة قوية وأمنة لضمان تحقيق السلامة وتقليل المخاطر في مختلف المجالات. وعلى سبيل المثال، تحافظ المواصفات القياسية المتعلقة بالأمان على أمان بياناتنا في أجهزتنا الشخصية وأجهزة المنظمات التي نعمل لديها، كما تحد من قرصنة البيانات، بالإضافة إلى دورها في تسهيل معايير الأمان والسلامة للإنسان الآلي لكي يتفاعل مع البشر.

وبين بأن الهيئة تواكب هذه التطورات وتعمل منذ إنشائها بالتعاون مع أجهزة التقييس الوطنية بالدول الأعضاء ومن خلال شراكاتها المستدامة مع مختلف المنظمات الدولية والإقليمية العاملة في مجال التقييس إلى إعداد وتطوير المواصفات القياسية واللوائح الفنية وإصدارها كمواصفات قياسية ولوائح فنية خليجية موحدة، ومنسجمة مع الممارسات الدولية، بما يخدم الدول الأعضاء بهدف تطوير قطاعاتها الإنتاجية والخدمية وتسهيل التبادل التجاري، وحماية المستهلك والبيئة، وكذلك تشجيع الصناعات والمنتجات الوطنية بما يحقق دعم الاقتصاد الخليجي، وقد بلغ مجموع المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية التي صدرت عن الهيئة حتى الآن أكثر من 23 ألف مواصفة قياسية ولائحة فنية خليجية.

شاركت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون كافة دول العالم احتفالها باليوم العالمي التاسع والأربعين للمواصفات، والذي يصادف يوم 14 أكتوبر من كل عام، وهو ذكرى تأسيس المنظمة الدولية للتقييس ISO، التي تم إنشاؤها في عام 1947م، ويأتي الاحتفال هذا العام تحت شعار "المواصفات القياسية الدولية.. والثورة الصناعية الرابعة".

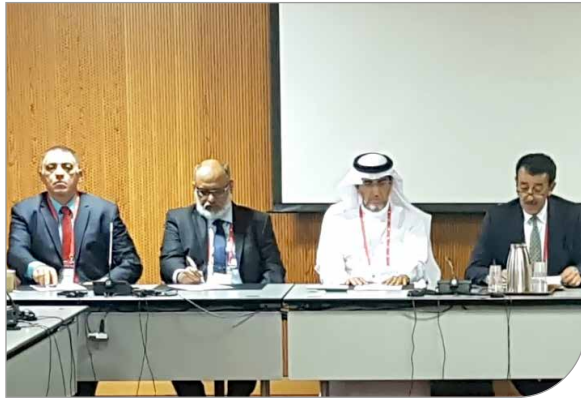
وفي كلمته بهذه المناسبة أشار سعادة الفاضل سعود بن ناصر الخصيبي الأمين العام لهيئة التقييس بأن الهيئة وسائر أجهزة التقييس في العالم يحتفلون بشكل سنوي بمناسبة اليوم العالمي للمواصفات كمبادرة جماعية للإشادة بالجهود المشتركة التي تبذلها هيئات التقييس وآلاف الخبراء والمتخصصون من جميع أنحاء العالم للمساهمة في إعداد وتطوير المواصفات القياسية الدولية.

وأوضح سعادته بأن شعار اليوم العالمي للمواصفات لهذا العام يسلط الضوء على دور المواصفات القياسية في ظل الثورة الصناعية الرابعة؛ ودورها في الانتقال إلى عصر جديد من التكنولوجيا الناشئة في عدد من المجالات، ومنها الروبوتات، والذكاء الاصطناعي، وتكنولوجيا النانو، وإنترنت الأشياء، والطباعة ثلاثية الأبعاد، والمركبات المستقلة.

وأضاف بأنه "مثمنا لعبت المواصفات القياسية الدولية دوراً كبيراً خلال الثورة الصناعية الأولى قبل 250 عاماً، فإنها بالتأكيد سوف تلعب أيضاً دوراً حاسماً في الثورة الصناعية الرابعة. مؤكداً على الدور الكبير للمواصفات القياسية وأنها تلعب اليوم - دوراً رئيسياً في الانتقال إلى عصر جديد.



هيئة التقييس تشارك في الاجتماع الـ 51 للجنة الاستشارية العليا للتقييس بالرباط



وإقرار الاستراتيجية العربية للتقييس والجودة 2019-2023م ومشاريع خططها التنفيذية، بالإضافة إلى مناقشة اعتماد اللائحة الفنية العربية للمنتجات الحلال تمهيداً لوضع منظومة عربية متكاملة لقطاع الحلال، وكذلك بنداً حول الجائزة العربية للجودة.

من جانب آخر شارك سعادة الأمين العام للهيئة في أعمال الاجتماع التنسيق لمجموعة الدول العربية المشاركة في اجتماعات الجمعية العمومية للمنظمة الدولية للتقييس (الأيزو)، الذي عقد في مدينة جنيف والذي هدف إلى تنسيق مواقف الدول العربية المشاركة في دعم طلب المملكة العربية السعودية لتمديد عضويتها في مجلس إدارة الأيزو حتى عام 2021م وبذل كافة الجهود لدى أجهزة التقييس الأجنبية من أجل تحقيق ذلك، كما أن الاجتماع العربي يهدف أيضاً إلى دعم ترشيح دولة الإمارات العربية المتحدة لاستضافة الجمعية العمومية للأيزو عام 2023م.

شاركت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون ممثلة بأمينها العام سعادة الفاضل سعود بن ناصر الخصيبي في الاجتماع الـ 51 للجنة الاستشارية العليا للتقييس الذي عُقد في مدينة الرباط عاصمة المملكة المغربية خلال الفترة 17-18 أكتوبر 2018م، وبمشاركة رؤساء ومدراء وممثلي أجهزة التقييس في عدد من الدول العربية.

وفي كلمة الافتتاح لأعمال الدورة (51) للجنة أوضح المهندس عادل الصقر، المدير العام للمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين أن المنظمة تسعى إلى تطوير نشاط تقييم المطابقة في المرحلة القادمة بالشكل الذي يساهم في زيادة التبادل التجاري العربي البيني وإنجاح منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى. وقال سعادته إن أنشطة التقييس المختلفة تتزايد أهميتها حالياً وخاصة إعداد وتطبيق المواصفات القياسية العربية لما لها من دور في تحسين أداء وجودة المنتجات والخدمات العربية، فضلاً عن توفير ظروف الأمان والسلامة للمنتجات والسلع المختلفة، وزيادة فرص تسويقها محلياً ودولياً.

ووجه المهندس عادل الصقر الشكر لأجهزة التقييس العربية على تعاونها مع المنظمة في رسم صورة مشرقة وإيجابية لتنسيق الموقف العربي في المحافل الدولية والإقليمية، وذلك من خلال دعم ترشيح الدول العربية لتقلد مناصب عليا داخل المنظمات الدولية والإقليمية ذات العلاقة بالتقييس واللجان التابعة لها واستضافة اجتماعاتها.

تضمن جدول أعمال الاجتماع عدداً من الموضوعات الهامة منها إعداد واعتماد المواصفات القياسية العربية الموحدة،

يتعلق بالمنتجات غير الآمنة

هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس تطلق «نظام مانع»



أ. عبد الله المعيني

من جهته أكد سعادة عبد الله المعيني مدير عام هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس "مواصفات" أن تعميم نظام مانع على المستوى الاتحادي له أبعاد اجتماعية واقتصادية وبيئية فمن شأنه أن يبني الثقة لدى المستهلك في الدولة بالتدقيق الحكومي المستمر على جودة المنتجات والخدمات التي يحصل عليها وينعكس كذلك على البعد الاقتصادي الوطني من حيث تسهيل تداول المنتجات المطابقة للمواصفات القياسية الإماراتية المعتمدة.

وأضاف سعادته إن "نظام مانع الذكي" سيواجه بحزم أية منتجات رديئة الصنع في الأسواق والتي يخلف وجودها أثراً اقتصادياً سلبياً على تنافسية الدولة على غرار المنتجات ذات الجودة المتدنية أو غير القابلة للتحلل والمعالجة بعد الإتلاف.

وأكد سعادته أن نظام مانع الاتحادي استند إلى أفضل الممارسات العالمية في مجال حماية المستهلك ورفع جودة المنتجات في الأسواق فهو يحاكي النظام الأمريكي لسحب المنتجات والنظامين الأوروبي والاستراتيجي لسلامة المنتجات التي تباع إلى المستهلكين.

حضر إطلاق النظام سعادة عبد الله المعيني مدير عام هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس "مواصفات"، وسعادة الدكتور هلال الكعبي أمين عام مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، وعدد من مديري دوائر التنمية الاقتصادية والبلديات على مستوى الدولة.



أ. سلطان بن سعيد المنصوري

أطلق معالي سلطان بن سعيد المنصوري وزير الاقتصاد بدولة الإمارات العربية المتحدة، رئيس مجلس إدارة هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس "مواصفات" مؤخراً نظام "مانع الذكي" على المستوى الاتحادي والذي يوفر آلية لتشارك المعلومات والرقابة على المنتجات الاستهلاكية في جميع أسواق الدولة.

وجاء إطلاق النظام الذكي بشقيه "تطبيق الهواتف الذكية" و"الموقع الإلكتروني" بمنصة الحكومة الاتحادية خلال مشاركة "مواصفات" في فعاليات "أسبوع جيتكس للتقنية 2018" الذي أقيم في مركز دبي التجاري العالمي. ويمكن "نظام مانع الذكي" المستهلكين من إبلاغ الجهات الرقابية المعنية بوجود أي منتج غير آمن على المستهلك أو تم سحبه من الأسواق وفي أي إمارة وكذلك الإبلاغ عن الحوادث الناجمة عن استخدام منتجات غير مطابقة للمواصفات القياسية الإماراتية فضلاً عن توفير محتوى توعوي للمستهلكين والتجار وأصحاب العلاقة.

وأكد معالي سلطان بن سعيد المنصوري أن إطلاق نظام مانع وإتاحة خدماته للجمهور على المستوى الاتحادي يخدم توجهات الدولة من حيث ضبط جودة المنتجات في الأسواق ووقاية المجتمع والاقتصاد الوطني من وجود سلع رديئة في أسواق الإمارات وكذا الحفاظ على الصحة العامة والبيئة بالصورة التي تتسجم مع رؤية حكومة دولة الإمارات العربية المتحدة.

ترأس أعماله معالي وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين

الاجتماع الثاني للجنة معايير كفاءة المركبات والأجهزة الكهربائية



الإضاءة وأجهزة التكييف المنزلية وكفاءة اقتصاد الوقود للمركبات وكفاءة سلامة الإطارات.

كما تم تقديم عرض موجز حول المركبات الكهربائية مع التأكيد على أهمية وضع أهداف محددة لرسم الخطة الوطنية للمركبات الكهربائية ليتم اعتمادها ومن ثم يتم التنسيق مع الجهات المعنية لدعم أهداف الخطة وتنفيذها.

الجديد بالذكر إن اللجنة مشكلة بموجب قرار مجلس الوزراء رقم: 2414-07 برئاسة سعادة وزير الصناعة والتجارة والسياحة وعضوية وزارة شؤون الكهرباء والماء وممثلين عن كل من الإدارة العامة للمرور، وشؤون الجمارك، ووزارة المواصلات والاتصالات، وغرفة تجارة وصناعة البحرين. وهي تهدف إلى دعم المبادرات التي من شأنها تحقيق الخطة الوطنية لكفاءة الطاقة والخطة الوطنية للطاقة المتجددة اللتان أقرهما مجلس الوزراء المقرر.

ترأس معالي الأستاذ زايد بن راشد الزياني وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين أعمال الاجتماع الثاني للجنة معايير كفاءة المركبات والأجهزة الكهربائية والذي عقد بمبنى الوزارة بحضور أعضاء اللجنة.

وفي معرض ترحيبه بممثلي الجهات الحكومية والخاصة الأعضاء في اللجنة، أكد معالي الوزير أهمية التنسيق فيما بين الجهات المعنية والممثلة في اللجنة لوضع مرئياتها فيما يتعلق بالمعايير الرامية لرفع كفاءة المركبات وكفاءة الأجهزة الكهربائية بما يحقق الاستخدام الأمثل للطاقة. وقد تم خلال الاجتماع مناقشة أهم البرامج والمشاريع الجديدة الوطنية والخليجية ذات الصلة بكفاءة الطاقة مثل مشروع السيارات الكهربائية وكذلك مشروع كفاءة المكيفات ذات السعات العالية، إلى جانب عرض أهم التطورات للبرامج الرقابية المعمول بها حالياً من قبل إدارة المواصفات والمقاييس في وزارة الصناعة والتجارة والسياحة في مجال كفاءة الطاقة مثل برامج مصابيح

فازت بانتخابات تمديد عضوية مجلس منظمة التقييس الدولية

الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس عضو في مجلس إدارة منظمة ISO حتى 2021م



بعضوية مجلس إدارة المنظمة الدولية للتقييس (الأيزو) للفترة 2018-2020م.

كما يقترب عدد لجان الأيزو الفنية الرئيسة الفاعلة من الـ (300) لجنة فنية يندرج تحتها العديد من اللجان الفرعية، وتشترك الهيئة السعودية في عضوية لجان السياسات الرئيسية الثلاث واللجنة المالية (CSC/FIN) التابعة لمجلس الأيزو بالإضافة إلى الاشتراك كعضو عامل في (56) لجنة فنية دولية رئيسة وفرعية، وتشارك كعضو مراقب في (164) لجنة فنية رئيسة وفرعية.

تجدر الإشارة إلى أن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة أنشئت بمرسوم ملكي رقم م/10 بتاريخ 03 ربيع الأول 1392هـ، بهدف تحقيق الريادة الإقليمية والمرجعية العلمية في مجالات التقييس وتقويم المطابقة والارتقاء بمواصفات وجودة المنتجات والخدمات لتعزيز حماية المستهلك والتنافسية للاقتصاد الوطني السعودي.

حققت المملكة العربية السعودية ممثلة بالهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة إنجازاً جديداً بعد تمديد عضويتها في مجلس إدارة منظمة التقييس الدولية ISO حتى عام 2021م، وذلك بعد حصولها على أعلى نسبة تصويت في المجموعة الثالثة بالمنظمة الدولية.

جاء ذلك خلال مشاركة وفد المملكة برئاسة معالي محافظ الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة الدكتور سعد بن عثمان القصبي في اجتماعات أسبوع الأيزو ISO week 2018، والذي احتضنته المنظمة الدولية للتقييس "ISO" في العاصمة السويسرية جنيف، حيث شاركت الهيئة في اجتماع المجلس رقم 107 ولجنة شئون الدول النامية (الديفكو) واجتماعات الجمعية العمومية. يشار إلى أن منظمة التقييس الدولية (ISO) تُعد أكبر وأهم منظمة دولية معنية بالتقييس، حيث يبلغ عدد أعضائها (162) دولة، وقد فازت المملكة ممثلة بالهيئة

ضمن قرار أصدره وزير التجارة والصناعة بسلطنة عمان

خميس الفارسي مديراً عاماً للمديرية العامة للمواصفات والمقاييس



د. علي بن مسعود السنيدي



أ. خميس بن عبدالله الفارسي

المديرية العامة للمنظمات والعلاقات التجارية وغيرها. تجدر الإشارة إلى أن المديرية العامة للمواصفات والمقاييس بسلطنة عمان تمثل سلطنة عمان في عضوية هيئة التقييس لدول مجلس التعاون، وتعتبر الجهاز الوطني للمواصفات والمقاييس بالسلطنة. وقد أنشئت بموجب المرسوم السلطاني رقم 76/39 الصادر في 20 أكتوبر 1976م، وحددت واجباتها ووظائفها بالمرسوم السلطاني رقم 78/1 الصادر في 3 يناير 1978م، وتشرف المديرية على عمل مركز الاستعلامات الوطنية ومركز المعلومات (نيبيك) الذي يخضع لسلطة وكيل وزارة التجارة والصناعة.

أصدر معالي الدكتور علي بن مسعود السنيدي وزير التجارة والصناعة بسلطنة عمان قراراً وزارياً بنقل وتعيين عدد من مديري العموم والدوائر بمختلف المديرات بالوزارة. وبموجب القرار تم تعيين سعادة الأستاذ خميس بن عبدالله بن عبد الرحمن الفارسي مديراً عاماً للمديرية العامة للمواصفات والمقاييس خلفاً للمهندس سامي بن سالم بن عبدالله الساحب الذي تم تعيينه مديراً عاماً للمديرية العامة للصناعة. كما قضى القرار بعدد من التعيينات لكل من المديرية العامة للتخطيط والدراسات، والمديرية العامة للتجارة،

هيئة المواصفات القطرية تشارك في اجتماع اللجنة الدولية الكهروتقنية



كما تضمن الاجتماع انتخابات الرئيس والرئيس المناوب، ونواب في مجلس إدارة التقييس، ومجلس إدارة تقييم المطابقة، علماً بأن مجلس الإدارة يجتمع مرة واحدة على الأقل كل عام، كما يقوم بمراجعة وتعديل النظام الأساسي وقواعد وإجراءات اللجنة الدولية الكهروتقنية كلما دعت الحاجة لذلك.

وناقش اجتماع المجلس دراسة التقارير المالية والدورية عن أعمال اللجنة مع استعراض الخطة الاستراتيجية الرئيسة للجنة، إضافة إلى تقارير أنشطة التعاون مع المنظمات الدولية الأخرى ذات الصلة. ومثلت دولة قطر، اللجنة القطرية الكهروتقنية التي تم إنشاؤها بالهيئة العامة القطرية للمواصفات والتقييس عام 2007م، وقد حصلت قطر في النصف الثاني من عام 2008م على العضوية الكاملة بها، بعد موافقة مجلس إدارة اللجنة الدولية الكهروتقنية.

شاركت دولة قطر في أعمال الدورة الـ 82، للاجتماع العام للجنة الدولية الكهروتقنية (IEC)، الذي عقد في مدينة بوسان- بجمهورية كوريا الجنوبية، خلال الفترة من 22- 26 أكتوبر الحالي، ومثل دولة قطر سعادة المهندس محمد بن سعود المسلم - رئيس الهيئة العامة القطرية للمواصفات والتقييس.

وتضمن جدول أعمال الدورة الحالية عدة اجتماعات من ضمنها اجتماع مجلس إدارة التقييس، الذي يتولى إدارة اللجان الفنية الدولية للمواصفات، واجتماع مجلس إدارة تقييم المطابقة، الذي يشرف على أنشطة وبرامج إصدار شهادات الفحص والاختبار والمطابقة للمواصفات القياسية الكهربائية والإلكترونية، إضافة إلى عدد من المؤتمرات وورش العمل المتخصصة.

واختتمت أعمال الدورة باجتماع مجلس إدارة اللجنة الدولية الكهروتقنية الذي يضع سياسات اللجنة وأهدافها الاستراتيجية.

تدرسه دولة الكويت

مشروع قانون بشأن الانضمام إلى معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية



أحال مجلس الوزراء بدولة الكويت إلى مجلس الأمة مشروع قانون بشأن انضمام دولة الكويت إلى معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIC) في شهر أغسطس الماضي، وذلك بناءً على توصية لجنة الشؤون القانونية بشأن مشروع قانون بالتصديق على النظام الأساسي لمعهد الدول الإسلامية للمواصفات والمقاييس (سميك).

وجاء في المذكرة الايضاحية للمشروع طلب الموافقة على انضمام دولة الكويت إلى النظام الأساسي لمعهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية، رغبة في زيادة حجم التجارة بين الدول الإسلامية والارتقاء بمعدلات التنمية فيها، وليكون النظام آلية فعالة لتوحيد المواصفات بين الدول الأعضاء في منظمة المؤتمر الإسلامي، ووضع مواصفات جديدة.

وأشارت مواد النظام إلى أهداف النظام وهيكل المعهد، وأوضحت صفة الأعضاء والمراسلين وإجراءات اتخاذ القرارات والتوصيات وانتفاء المعهد إلى منظمة المؤتمر الإسلامي، وكذلك علاقات المعهد مع غيره من المنظمات الدولية والإقليمية وغيرها.

وبينت المذكرة أن الاتفاق يحقق مصلحة دولة الكويت ولا يتعارض مع التزاماتها في المجالين العربي والدولي، وأن الجهة المختصة هي الهيئة العامة للصناعة وقد طلبت من وزارة الخارجية اتخاذ الإجراءات اللازمة للتصديق على النظام الأساسي لمعهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية.

وتشير أهداف المشروع حول المادة الثالثة حيث تتمثل الأهداف الرئيسية للمعهد في العمل على توحيد المواصفات القياسية وعلى إزالة أي عامل يتمثل بمواصفات ومقاييس المواد والسلع المصنعة والمنتجات، ويؤثر سلباً على التبادل

التجاري في ما بين الدول الأعضاء، ووضع مواصفات مشتركة لتمكين الدول الأعضاء من تحقيق أقصى فائدة ممكنة من المزايا الاقتصادية التي تكفلها هذه المعايير المشتركة، وإنشاء نظام لإصدار الشهادات، بهدف التسهيل في تبادل المواد والسلع المصنعة والمنتجات بين الدول الأعضاء، على أن يبدأ ذلك الاعتراف المتبادل بالشهادات، وتحقيق التوافق في مجال التقييس وفحوص المختبرات وأنشطة توحيد المواصفات بين الدول الأعضاء. وأشارت الأهداف إلى تزويد الدول الأعضاء ومن خلال نظام تقاسم التكاليف، بخدمات المعايرة والمقاييس التي تتطلب استثمارات ونفقات كبيرة، وتوفير الاحتياجات التعليمية والتدريبية للدول الإسلامية في مجال توحيد المواصفات والمقاييس عن طريق تحقيق أقصى قدر من الانتفاع الفعال بالامكانيات المتاحة وتقاسم المعلومات والخبرات المكتسبة، وتوضيح الأهداف تقديم الخدمات في مجال التوثيق والمعلومات في ما يتعلق بالمواصفات القياسية المتعلقة باحتياجات الدول الأعضاء في هذا المجال، وتقديم المعونة الفنية للدول الأعضاء التي ليست بها أجهزة مواصفات قياسية لتمكينها من إنشاء أجهزة مواصفات خاصة بها.

هيئة المواصفات اليمنية تشارك في اجتماع مركز الاعتماد الخليجي



شارك المهندس حديد مثني الماس مدير عام الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة في الاجتماع التاسع لمجلس الاعتماد الخليجي الذي عقد خلال الفترة 10-11 أكتوبر 2018م، برعاية واستضافة من الهيئة العامة للصناعة بدولة الكويت، وبحضور ممثلي أجهزة الاعتماد الوطنية بالدول الأعضاء في مركز الاعتماد الخليجي (GAC). كما شارك في الاجتماع سعادة الأمين العام لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية (GSO) وممثل عن الأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية (GCC). وفي الاجتماع تم استعراض مذكرات الأمانة العامة لمركز الاعتماد الخليجي، وفقاً لجدول الأعمال، كما تم توقيع اتفاقية شراكة بين مركز الاعتماد الخليجي (GAC) وإدارة الاعتماد الوطني لدولة الإمارات العربية المتحدة (ENAS).

شارك المهندس حديد مثني الماس مدير عام الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة في الاجتماع التاسع لمجلس الاعتماد الخليجي الذي عقد خلال الفترة 10-11 أكتوبر 2018م، برعاية واستضافة من الهيئة العامة للصناعة بدولة الكويت، وبحضور ممثلي أجهزة الاعتماد الوطنية بالدول الأعضاء في مركز الاعتماد الخليجي (GAC). كما شارك في الاجتماع سعادة الأمين العام لهيئة



حصل مؤخراً على شهادة توسعة الاعتراف الدولي في مجالات التفتيش

مركز الإعتماد الخليجي (GAC) ينال اعتراف الجهاز العربي للإعتماد



عمل هذه الجهات والمواصفات القياسية الدولية ذات العلاقة.

من جانب آخر حصل مركز الاعتماد الخليجي مؤخراً على شهادة توسعة الاعتراف الدولي في مجالات التفتيش والمعايرة من المنظمة الدولية لاعتماد المختبرات، والمنتدى الدولي للاعتماد في سنغافوره بتاريخ 30 أكتوبر 2018م. تجدر الإشارة إلى أن مركز الاعتماد الخليجي أنشئ بتاريخ 8 مايو 2013م ككيان قانوني للدول الأعضاء (دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والجمهورية اليمنية)، وتحت إشراف هيئة التقييس لدول مجلس التعاون ومجلس إدارة الهيئة، وذلك لغرض تقديم خدمات الاعتماد داخل الدول الأعضاء في مجالات القياس والمعايرة والتفتيش والاختبار ومنح الشهادات أو ما يعرف بشكل عام بتقييم المطابقة. وقد استقل مركز الاعتماد الخليجي عن الهيئة بتاريخ 12 مايو 2016م بناء على قرار مجلس إدارة هيئة التقييس في اجتماعه (الرياض، 12 مايو 2016م) بفصل مركز الاعتماد الخليجي عن الهيئة بهدف منح المركز استقلالية وحيادية تامة.

حصل مركز الاعتماد الخليجي (GAC) مؤخراً على اعتراف الجهاز العربي للاعتماد (ARAC).

وتسلم سعادة المهندس أحمد بن معطي المطيري مدير عام مركز الاعتماد الخليجي من سعادة الدكتور/ محمود الطيب مدير عام الجهاز العربي للاعتماد في العاصمة الأردنية عمان شهادة الاعتراف باعتمادات مختبرات المعايرة وفقاً للمواصفات القياسية الدولية ISO/IEC 7025:2017 وكذلك جهات الفحص وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO/IEC 17020.

يأتي ذلك في إطار الدور الريادي لمركز الإعتماد الخليجي في تطوير منظومة الجودة والاعتماد والذي حصل من خلاله على الاعتراف الدولي بخدمات المنظمات الدولية والإقليمية للاعتماد في شهر يونيو 2016م، كما يُعد المركز أول جهاز عالمي يقوم باعتماد جهات منح الشهادات الحلال وذلك وفق المواصفات القياسية الخليجية في مجال الحلال والممارسات الدولية ذات العلاقة بكفاءة

مجلس التعاون يبحث استكمال متطلبات الاتحاد الجمركي الموحد



من جانبه قال المدير العام للإدارة العامة للجمارك الكويتية المستشار جمال الجلاوي: "إن الإدارات الجمركية في دول مجلس التعاون حققت إنجازات انعكست بشكل إيجابي على حركة التبادل التجاري المشتركة"، مؤكداً حرص القيادة السياسية على عقد لقاءات دورية ومستمرة بين الأشقاء في دول المجلس لتقريب وجهات النظر وحل جميع الصعوبات التي تواجه مسيرة التطوير الاقتصادي. وأوضح الجلاوي أن هيئة الاتحاد الجمركي يقع على عاتقها متابعة تنفيذ القرارات التي تصدر من قادة المجلس الأعلى لدول مجلس التعاون بشأن استكمال متطلبات الاتحاد الجمركي كمعالجة الصعوبات التي تعترض انتقال الشاحنات وحركة التجارة بين الدول الأعضاء، مؤكداً أنه يقع كذلك على عاتق الهيئة المتابعة الميدانية لمتطلبات منافذ الدخول الأولى كافة والتأكد من جاهزيتها لتسهيل التجارة عبر الحدود وتطبيق أطر ومعايير منظمة الجمارك العالمية لأمن وتيسير التجارة، لافتاً إلى أن ارتباط العمل مع شركاء القطاع الخاص أصبح من معايير ومتطلبات الاتفاقيات الدولية ولذلك تولي هيئة الاتحاد الجمركي اللقاءات المشتركة والتعاون مع القطاع الخاص أهمية لتذليل الصعوبات والمعوقات وتبسيط الإجراءات.

عقدت الأمانة العامة لمجلس التعاون لدول الخليج العربية الاجتماع الـ 20 لهيئة الاتحاد الجمركي الخليجي في دولة الكويت بتاريخ 17 أكتوبر 2018م واستمر لمدة يومين. وقد ترأس وفد الأمانة العامة في الاجتماع الأمين العام المساعد للشؤون الاقتصادية والتنمية سعادة الأستاذ خليفة بن سعيد العبري، حيث ألقى كلمة أكد فيها أن الاجتماع يأتي تنفيذاً لقرار لجنة التعاون المالي والاقتصادي في اجتماعها الـ 107، الذي عقد في الـ 14 من مايو الماضي بدولة الكويت، مشيراً إلى أن الاجتماع تنطرق إلى مذكرة الأمانة العامة حول آلية تنفيذ قرار المجلس الأعلى في اللقاء التشاوري الـ 17 بشأن استكمال متطلبات الاتحاد الجمركي الموحد وانتقال الشاحنات بين الدول الأعضاء. وأشار إلى أن الاجتماع تنطرق أيضاً إلى تطور العمل بآلية التحويل الآلي المباشر للرسوم الجمركية في الاتحاد الجمركي لدول المجلس ونتائج اجتماعات اللجنة المكلفة بمراجعة القانون الجمركي الموحد لدول المجلس في اجتماعها الـ 34، لافتاً إلى أنه تم مناقشة مذكرة الأمانة العامة لدول مجلس التعاون بشأن تفعيل دور منافذ الدخول الأولى بدول الخليج والتعاون بين هيئة التقييس الخليجية وهيئة الاتحاد الجمركي لدول المجلس وطلب اتحاد غرف دول المجلس عقد اللقاء المشترك الخامس للقطاع الخاص.



هيئة التقييس تستقبل سعادة أمين عام الاتحاد الخليجي للبتروكيماويات والكيماويات والوفد المرافق له لمناقشة خطة العمل الفني 2019م في إطار مذكرة التفاهم الموقعة بين الطرفين، الرياض، 14 أكتوبر 2018م.



اختتام البرنامج التدريبي "إقرار صلاحية طرق الاختبار والمعايرة" الذي نظّمته هيئة التقييس بالتعاون مع الهيئة العامة للغذاء والدواء، الرياض، 11 أكتوبر 2018م.



هيئة التقييس تشارك في ورشة عمل بعنوان "ضمان الجودة للوصول للأسواق العالمية: مجموعة أدوات التطوير للبنية التحتية للجودة" ضمن فعاليات الاجتماع الـ 53 للجنة الدولية للمترولوجيا القانونية CIML، هامبورج/ألمانيا، 8 أكتوبر 2018م.



اختتام البرنامج التدريبي "اتفاقيات العوائق الفنية أمام التجارة TBT واتفاقية تدابير الصحة والصحة النباتية SPS ونقاط الاستعلام الخاصة بهما، جدة، 09-11 أكتوبر 2018م.



اللجنة العامة للمواصفات تعقد اجتماعها الـ 31 وتكرم بعض أعضائها السابقين، الكويت، 08-09 أكتوبر 2018م.



اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات مستحضرات التجميل تعقد اجتماعها الثامن، وتقر عدد 40 مشروعاً تمهيداً لرفعها للاعتماد، أبوظبي، 03-04 أكتوبر 2018م.



الجنة الفنية الخليجية لمواصفات الكيمياء والغزل والنسيج تعقد اجتماعها الثالث والعشرون، أبوظبي، 01-02 أكتوبر 2018م.



هيئة التقييس تلقت وفد شركة تويوتا اليابانية وتناقش معه واقع ومستقبل السيارات الكهربائية ومجالات التنسيق والتعاون الفني المشترك، الرياض، 02 أكتوبر 2018م.



هيئة التقييس تجتمع مع وفد مكتب ممثل التجارة الأمريكية USTR ووفد السفارة الأمريكية في الرياض لمناقشة مستجدات التعاون في مجال الحلال وتعزيز التنسيق في اجتماعات هيئة الدستور الغذائي (كودكس)، الرياض، 02 أكتوبر 2018م.



انعقاد الاجتماع التأسيسي الأول للفريق الخليجي للمسؤولية المجتمعية، أبوظبي، 30 سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس توقع ملحق اتفاقية التعاون الفني في مجال الترابط الإلكتروني وبيع وتبني المواصفات مع الجمعية الأمريكية الدولية للفحص والمواد ASTM INTERNATIONAL على هامش الاجتماع (41) للجمعية العمومية للمنظمة الدولية للتقييس ISO. جنيف، سبتمبر 2018م.



الاجتماع الثنائي بين هيئة التقييس ومعهد المواصفات البريطانية BSI لمناقشة مجالات التعاون ومشروع مذكرة التفاهم المقترحة بين الجانبين وذلك على هامش الاجتماع السنوي للمنظمة الدولية للتقييس ISO Week 2018. جنيف، سبتمبر 2018م.



الاجتماع الثنائي بين هيئة التقييس واللجنة الأوروبية للتقييس CEN واللجنة الأوروبية للتقييس الكهروتقني CENELEC لمناقشة التعاون الفني (2018 - 2022) م بعد اختيار الهيئة كواحدة من أهم خمسة جهات حول العالم للتعاون في مجال المواصفات وبناء القدرات وذلك على هامش الاجتماع السنوي ISO Week 2018 . جنيف، سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس توقع مذكرة تفاهم للتعاون الفني مع مجموعة التنمية لأفريقيا الجنوبية SADC على هامش الاجتماع السنوي للمنظمة الدولية للتقييس ISO Week 2018 . جنيف، سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس تشارك في الاجتماع السنوي للمنظمة الدولية للتقييس ISO Week 2018 . جنيف، 24-28 سبتمبر 2018م.



اختتام البرنامج التدريبي "متطلبات كفاءة مختبرات الفحص والمعايرة طبقاً للمواصفة القياسية أيزو 17025 بالتعاون مع الهيئة العامة للغذاء والدواء، الرياض، 25-27 سبتمبر 2018م.



الاجتماع الثاني للجنة الفنية الخليجية لمنتجات الحلال وخدماته، مسقط، 20 سبتمبر 2018م.



الاجتماع الـ 26 للجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية، مسقط، 19 سبتمبر 2018م.



الاجتماع الـ 10 للجنة الفنية الفرعية لمواصفات المواد المضافة وملوثات الأغذية، مسقط، 17 سبتمبر 2018م.



اختتام البرنامج التدريبي عن أدلة العمل الفني الخليجية+أفضل الممارسات والأدوات في تطوير مخرجات اللجان الفنية، الكويت، 17-19 سبتمبر 2018م.



الاجتماع الـ 12 للجنة الفنية الفرعية لمواصفات بطاقات الأغذية، مسقط، 16 سبتمبر 2018م.



اختتام البرنامج التدريبي "طرق اعتماد الاختبارات وحساب الترتيب لمختبرات القياس والمعايرة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية آيزو 17025 بالتعاون مع مركز الاعتماد الخليجي، الرياض، 12 سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس بالتعاون مع المديرية العامة للمواصفات والمقاييس بسلطنة عُمان تنظم الورشة الافتتاحية لمشروع تطوير الإطار العام لمراقبة سلامة المنتجات في إطار المشروع المتكامل لمتابعة تطبيق المنظومة التشريعية لضبط سلامة المنتجات في السوق الخليجية المشتركة، مسقط، 9 سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس توقع مذكرة تفاهم لتطوير وتشغيل المتجر الوطني للمواصفات بإدارة المواصفات والمقاييس بوزارة الصناعة والتجارة والسياحة في مملكة البحرين، المنامة، 3 سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس تشارك بورشة عمل في مؤتمر الابتكار في التنقل المستدام بمملكة البحرين قدمها م. وليد الصقر وم. يوسف عاجي، تضمنت التعريف باللوائح الفنية الخليجية المتعلقة بالمركبات والنظام الإلكتروني لشهادات المطابقة الخليجية وخطة الهيئة لتطوير نماذج شهادات المطابقة الخليجية. المنامة، 02 سبتمبر 2018م.



وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين أثناء زيارته لجناب هيئة التقييس لدول مجلس التعاون في المعرض المصاحب لمؤتمر الابتكار في التنقل المستدام، المنامة، 02 سبتمبر 2018م.



الأمين العام لهيئة التقييس يكرم وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين خلال حفل افتتاح مؤتمر الابتكار في التنقل المستدام، المنامة، 02 سبتمبر 2018م.



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون تشارك في مؤتمر الابتكار في التنقل المستدام والمعرض المصاحب له.
 المنامة، 03-02 سبتمبر 2018م.



معالي وزير الصناعة والتجارة والسياحة بمملكة البحرين السيد زايد بن راشد الزياني يستقبل في مكتبه سعادة الأمين العام
 لهيئة التقييس سعود بن ناصر الخصبي لبحث ومناقشة سبل التعاون بين الوزارة والهيئة بهدف تعزيز العمل الخليجي المشترك
 خصوصاً في مجال المواصفات والمطابقة والمقاييس، المنامة، 03-02 سبتمبر 2018م.



اجتماع هيئة التقييس مع الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة لمناقشة مبادرة الهيئة الخاصة بتطوير عمليات نشر
 وإخراج وبيع المواصفات القياسية الوطنية والخليجية والدولية. الرياض، 07 أغسطس 2018م.



وفد من هيئة التقييس يزور شركة جنرال موتورز لحضور اختبارات السلامة والتحقق من الوفاء بمتطلباتها، والقيام باختبارات قياس الملوثات وتحديد اقتصاد الوقود للمركبات. ديترويت/ ولاية ميشيغان الأمريكية، 23 يوليو 2018م.



انطلاق البرنامج التدريبي عن "التشريعات الدولية واللوائح الفنية والمواصفات الخليجية ذات العلاقة بالغذاء الصحي" بتنظيم من هيئة التقييس وبالتعاون مع هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس. أبوظبي، 30 يوليو - 1 أغسطس 2018م.



اختتام برنامج "ضوابط تقنية المعلومات والتقنيات المتعلقة بها. الرياض، 16-19 يوليو 2018م.



هيئة التقييس تستقبل وفداً من مجلس VCCI الياباني لمناقشة لائحة التوافق الكهزمغناطيسي والرمز الخليجي لتتبع المطابقة. الرياض، 10 يوليو 2018م.



محاضرة هيئة التقييس عن "متطلبات السلامة في السيارات والإطارات" ألقاها المهندس محمد الزهراني، في ملتقى ومعرض لك القيادة. جدة، 09 يوليو 2018م.



زيارة الأميرة "دعاء بنت محمد" حرم سمو الأمير محمد بن عبد الله بن تركي بن عبدالعزيز آل سعود، لجناح هيئة التقييس في معرض وملتقى لك القيادة. جدة، 08 يوليو 2018م.



زيارة صاحب السمو الملكي الأمير خالد بن سلطان العبدالله الفيصل، رئيس الاتحاد السعودي لرياضة السيارات والدراجات النارية لجناب هيئة التقييس في ملتقى ومعرض لك القيادة، جدة، 09 يوليو 2018م.



مشاركة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون في ملتقى ومعرض لك القيادة في مدينة جدة، جدة، 08-09 يوليو 2018م.



هيئة التقييس تقدم عرضاً في جلسة الدائرة المستديرة لاجتماع هيئة الدستور الغذائي الكودكس حول دور المنظمات الحكومية الدولية في مأمونية وسلامة الغذاء، روما/إيطاليا، يوليو 2018م.



وفد من هيئة التقييس يعقد اجتماعاً مع وكيل وزارة الزراعة الأمريكي لشؤون التجارة والزراعة الخارجية، وذلك على هامش اجتماعات الهيئة الدولية لدستور الغذاء CODEX. روما/إيطاليا، يوليو 2018م.



وفد من هيئة التقييس يشارك في الحوار الثاني للتجارة والاستثمار بين مجلس التعاون والاتحاد الأوروبي، ويقدم ورقتي عمل عن المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية، وجهود هيئة التقييس في مجال منتجات الحلال وخدماته. بروكسل، 29 يونيو 2018م.



اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات معدات إنتاج ونقل وتوزيع المياه تعقد اجتماعها التاسع باستضافة كريمة من الهيئة العامة للصناعة بدولة الكويت، الكويت، 26-27 يونيو 2018م.



رولا عرب*

سلامة الغذاء القوانين والأنظمة

تهدف قوانين سلامة الغذاء إلى توفير مستوى عالٍ من الحماية الصحية للمستهلكين من الإصابة بالأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية وتمنع بشكل عام استيراد وتوزيع المنتجات الغذائية الملوثة أو المغشوشة أو التي تحمل ملصقات زائفة أو مضللة في أي سياق. وقد أدت عولمة تجارة الغذاء والأحداث المتكررة المتعلقة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية إلى زيادة الوعي بأهمية وضع أطر تنظيمية متكاملة ومنسقة وآليات لمراقبة سلامة الأغذية على المستويين الوطني والدولي من أجل حماية صحة المستهلك دون خلق حواجز وعوائق غير ضرورية أمام التجارة الدولية.



وأدى ازدياد الطلب على المنتجات الغذائية الطبيعية والعضوية بالإضافة إلى القلق بشأن استخدام الملوّثات الميكروبيولوجية والكيميائية في السلسلة الغذائية والمضافات الغذائية الاصطناعية والمبيدات والأدوية البيطرية إلى ازدياد الوعي بأهمية تطوير أنظمة وآليات فعالة للرقابة على الأغذية مبنية على الوقاية، وقائمة على أسس علمية لحماية المستهلك من الأغذية المغشوشة والفسادة.

الممارسات الصحية الجيدة ومبادئ تحليل المخاطر

يتم استخدام الممارسات الصحية الجيدة (GHP) وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) من قبل مصنعي الأغذية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وهي ممارسات معروفة وموصى بها عالمياً لضمان سلامة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك، فمعايير إدارة سلامة الغذاء لمنظمة التقييس الدولية (ISO) تساعد الشركات على تحديد المخاطر ومراقبة سلامة الأغذية.

وتقوم العديد من البلدان بتطوير أنظمة لسلامة الأغذية مبنية على الوقاية من أجل الاستجابة بشكل أفضل لقضايا سلامة الأغذية. فعلى سبيل المثال، فقانون تحديث سلامة الغذاء (FSMA) الذي أصدرته إدارة الغذاء والدواء (FDA) في

الولايات المتحدة ينص على وجود الضوابط الوقائية على أساس المخاطر وقائمة على أسس علمية عبر السلسلة الغذائية (من المزرعة إلى الطاولة) بالإضافة إلى تحليل المخاطر، وكذلك تطبيق طرق حديثة للتفتيش مثل: تكرار الفحص الصادر بناءً على مخاطر المنشآت الغذائية، حرية الوصول إلى السجلات، وإجراء الفحص في مختبر معتمد. بالإضافة إلى ذلك، قامت إدارة الغذاء والدواء بتطوير آليات الاستجابة مثل الاستدعاء الإلزامي وتعليق التسجيل وتحسين قدرات تتبع المنتجات. ويعزز القانون أيضاً سلطة الـ (FDA) من خلال: مسألة المستورد، طلب شهادة الطرف الثالث، وشهادات إضافية للأغذية العالية الخطورة.

*مؤسسة ومديرة R.A Consulting، وهي شركة استشارية متخصصة في مجالات الصحة والتغذية وسلامة الأغذية والتجارة الدولية

في دول مجلس التعاون الخليجي، هناك عمل مستمر بين هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية (GSO) والدول الأعضاء لتنسيق المواصفات القياسية والتشريعات الغذائية وتوفير نظام رقابة وتخليص البضائع للأغذية المستوردة. ويهدف دليل دول مجلس التعاون للرقابة على الأغذية المستوردة (2017) الذي يستند إلى مراجع دولية مثل الدستور الغذائي ومنظمة التجارة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة والمنظمة العالمية لصحة الحيوان، إلى توحيد وتسهيل عمليات الاستيراد وتفتيش الإرساليات الغذائية المستوردة، اعتماداً على درجة المخاطر على الصحة. والدليل، الذي هو قائم على أسس علمية، يحتوي على نموذج كيفية التخليص الجمركي بناءً على تقدير معايير المخاطر، باستخدام نظام تصنيف يعتمد على درجة الخطر على الصحة العامة (عالية أو متوسطة أو منخفضة) وأيضاً يؤخذ بعين الاعتبار التسلسل التاريخي في استيراد هذه الأغذية ومطابقتها للمعايير، بالإضافة إلى المخاطر الجديدة في السلسلة الغذائية. ويقوم الدليل بتنسيق متطلبات التوثيق والشهادات المطبقة على الأغذية المستوردة (مثل الشهادة الصحية).

منذ تنفيذ الاتحاد الجمركي لدول مجلس التعاون في عام 2003م، تعتبر الإجراءات الجمركية ومتطلبات التوثيق، من حيث المبدأ، هي نفسها بين الدول الأعضاء في مجلس التعاون. وفي عام 2015م، تم اعتماد الدليل الموحد لإجراءات الجمارك لتسهيل وتبسيط الإجراءات الجمركية ومتطلبات التوثيق في دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بموجب مبدأ "نقطة الدخول الواحد".



أمثلة للأنظمة منسقة في ضمان سلامة المنتجات الغذائية
هناك العديد من الأنظمة المنسقة تساهم في ضمان سلامة المنتجات الغذائية المنتجة محلياً، المستوردة والمصدرة. تعمل هيئة الدستور الغذائي (CAC)، وهي هيئة حكومية دولية شكلت من قبل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) لوضع معايير دولية للأغذية وتطوير مواصفات طوعية لسلامة الغذاء ومبادئ توجيهية ومدونات متعلقة بأفضل الممارسات للبلدان الأعضاء والتي يتم ترجمتها إلى تشريعات أو لوائح وطنية أو استخدامها كمرجعية عند وضع قوانين غذائية وطنية تهدف إلى حماية صحة المستهلك وتيسير تجارة الأغذية. بموجب تطبيق اتفاقية إجراءات الصحة والصحة النباتية، أصبحت مواصفات الدستور الغذائي مرجع لتسوية النزاعات في إطار منظمة التجارة العالمية.

وعلى مستوى الاتحاد الأوروبي، في عام 2002م، تم وضع اللائحة (EC No 178/2002) المبادئ العامة والمتطلبات الخاصة بقانون الأغذية (اللائحة العامة لقانون الغذاء) التي تشكل أساس قانون الغذاء والأعلاف في الاتحاد الأوروبي وعلى المستوى الوطني. ويضع القانون المبادئ العامة والمتطلبات والإجراءات في مسائل سلامة الأغذية والأعلاف، ويتضمن جميع مراحل إنتاج وتوزيع الغذاء والأعلاف. كما أنشئت الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية (EFSA) كهيئة مستقلة مسؤولة عن المشورة والدعم العلمي ووضعت الإجراءات والأسس الرئيسية لإدارة حالات الطوارئ والأزمات وكذلك نظام التنبيه السريع للأغذية والأعلاف (RASFF).





وسلامة الغذاء والتي بالإمكان أيضاً اعتمادها على المستوى الدولي. ويجب أيضاً دعم المشاركة في المبادرات الإقليمية التي تهدف إلى توافق نظم سلامة الغذاء المطبقة في المنطقة العربية وفي سبيل المثال مبادرة SAFE الترمية لتعزيز القدرات التجارية الإقليمية في السلع الغذائية في المنطقة العربية من خلال تدعيم وتوافق نظم تقييم مطابقة وسلامة الغذاء. وتركز هذه المبادرة على التنسيق والتوافق بين البلدان العربية في مجالات تقييم المخاطر، ونظام الإنذار السريع للأغذية والأعلاف، تطبيق الدستور الغذائي، ونظم التفتيش وإصدار الشهادات، وآليات تقييم البلدان. يتم تنفيذ المشروع في سياق تعاون إقليمي - دولي مشترك من خلال الأمانة العامة لجامعة الدول العربية وبدعم تقني من منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO) ومشاركة المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين (AIDMO) والمنظمة العربية للتنمية الزراعية (AOAD) كشركاء تنفيذيين للمشروع ويتمويل الوكالة السويدية للتعاون الإنمائي الدولي (SIDA).

المراجع:

<https://www.iso.org/home.html>
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm>
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ar>
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>
<http://arabsafetrade.org/en>

ويهدف نظام الإنذار الخليجي السريع للغذاء (GCC-RASFF) إلى تسهيل وتسريع تبادل المعلومات بين الجهات الحكومية المعنية بدول مجلس التعاون الخليجي فيما يتعلق بالبلافات والإنذارات المرتبطة بسلامة الغذاء والأسطح الملامسة للغذاء، من أجل اتخاذ الإجراءات الوقائية الضرورية لضمان حماية صحة المستهلك من الأغذية غير المأمونة. وهناك أهمية كبيرة في أن تستمر دول مجلس التعاون في بناء منظومة تشريعات وآليات موحدة وتوحيد التشريعات الغذائية لتعزيز سلامة الأغذية وتسهيل التجارة بين الدول وتشجيع الاستثمارات. وكذلك هناك حاجة كبيرة على أن تشارك دول مجلس التعاون وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون بفعالية في اجتماعات لجان الدستور الغذائي وبالأخص في الاجتماع الإقليمي للجنة التنسيق للدستور الغذائي في الشرق الأدنى ولنح خبرتها الرائدة في تطوير معايير سلامة الغذاء ومواصفات إقليمية للمنتجات الغذائية التي بحاجة إليها منطقة الشرق الأدنى لضمان

أهمية دور الدستور الغذائي

في تطوير التشريعات في دول الشرق الأدنى*

JECFA ، أو مداولات مخصصة بتنظيم من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ويشمل الدستور الغذائي مواصفات لجميع الأغذية الرئيسية، سواء كانت مجهزة، أم شبه مجهزة أم مخصصة لتوزيعها على المستهلكين. وقد وضع الدستور الغذائي مواصفات قياسية لحوالي 200 منتج غذائي، ولديه أكثر من 120 مجموعة من الخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات في المسائل المرتبطة بسلامة الأغذية وجودتها.

وتتقسم مواصفات الدستور إلى نوعين:

(1) المواصفات العامة: وهي التي تنطبق على المنتجات وفئات المنتجات كلها. وتتناول تلك النصوص عادة ممارسات النظافة والتوسيم والمواد المضافة إلى الأغذية والتفتيش وإصدار الشهادات. والتغذية ومخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات. (2) مواصفات سلع تتعلق بمنتج محدد، مع أن الدستور الغذائي يعمل أكثر فأكثر على وضع مواصفات لمجموعات الأغذية، أي على سبيل المثال، مواصفة عامة واحدة لعصائر الفاكهة.

قائمة لجان الدستور الغذائي* تتضمن:

- هيئة الدستور الغذائي واللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.
- اللجان المعنية بمواضيع عامة كلجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية، لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة.

تساهم المواصفات القياسية الدولية للأغذية والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات الصادرة عن الدستور الغذائي في سلامة التجارة الدولية بالأغذية وفي جودتها وإنصافها. وتعمل هيئة الدستور الغذائي، وهي هيئة حكومية دولية شكلت سنة 1963م من قبل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية لوضع معايير دولية للأغذية وتطوير مواصفات قياسية طوعية لسلامة الغذاء ومبادئ توجيهية ومدونات متعلقة بأفضل الممارسات للبلدان الأعضاء.

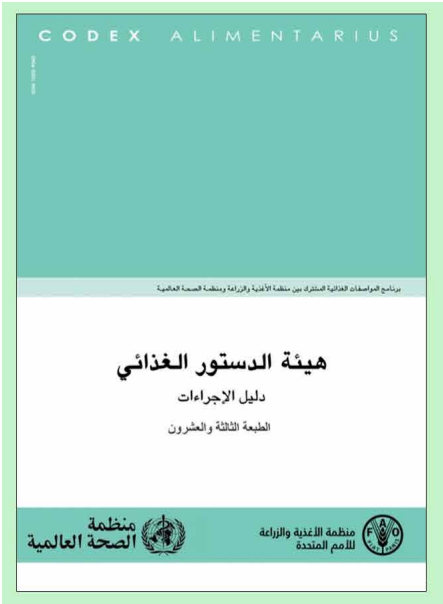
وتتألف هيئة الدستور الغذائي حالياً من 189 عضو، 225 منظمة من منظمات الأمم المتحدة - 56 منظمة دولية حكومية 153 منظمة غير حكومية.

ومواصفات الدستور الغذائي هي بمثابة توصيات ومبادئ توجيهية يطبقها الأعضاء طوعاً ويتم ترجمة هذه التوصيات إلى تشريعات أو لوائح وطنية ويمكن استخدامها كمرجعية عند وضع قانون غذاء وطني يهدف إلى حماية صحة المستهلك وتيسير تجارة الأغذية. وعلى سبيل المثال، تستند لوائح المضافات الغذائية في معظم البلدان عبر العالم إلى معيار الدستور الغذائي للمضافات الغذائية.

وأصبحت أيضاً مواصفات الدستور الغذائي مرجع لتسوية النزاعات في إطار منظمة التجارة العالمية.

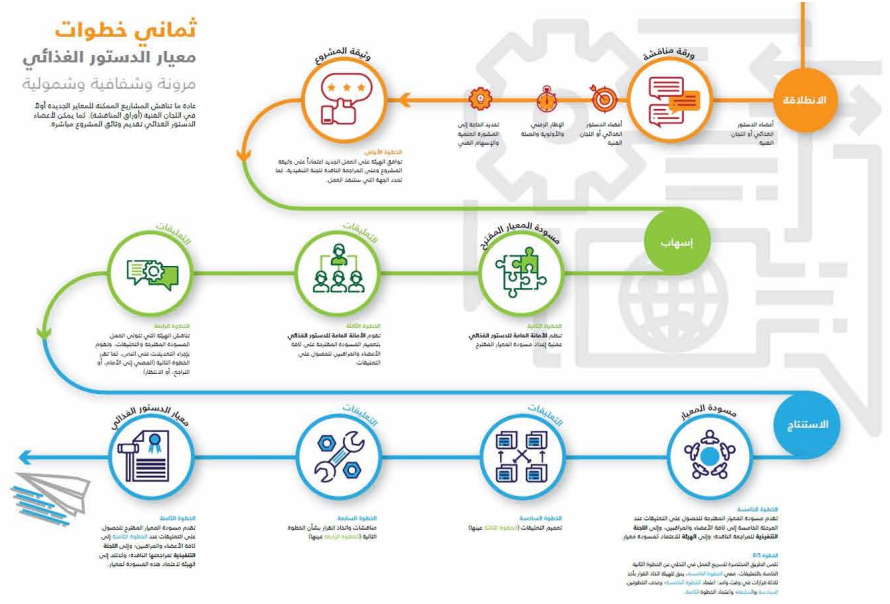
وترتكز مواصفات الدستور الغذائي على أسس علمية سليمة تقدمها أجهزة دولية مستقلة معنية بتقييم المخاطر كال





ثماني خطوات معيار الدستور الغذائي

مرونة وشفافية وشمولية
عاده ما تناهض المشاريع المعقدة للمعيار الجديدة أو
في ثبات القيمة (أوراق المناقشة)، كما يمكن لأعضاء
الدستور الغذائي تقديم وثائق المناقشة مباشرة



عند المقتضى، تخضع المواصفة أو النص المتصل بها إلى التعديل أو الحذف، لضمان اتساقها مع المعارف العلمية المعاصرة بالتماسي مع الإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة.

لجنة التنسيق للدستور الغذائي في الشرق الأدنى:

يضم الإقليم 17 عضواً وتتيح اللجنة للأعضاء فرصة للعمل معاً حول المواصفات الإقليمية والدولية وتبادل الآراء بشأن المسائل المتصلة بالدستور الغذائي. ويعمل الإقليم على بناء قدرات أعضائه في مجال تقييم المخاطر وتعزيز قدرات جهات الاتصال واللجان الوطنية للدستور الغذائي، من أجل تحديد الشواغل المتعلقة بسلامة الأغذية والتجارة بالأغذية وتحديد أولوياتها.

وعلى مر السنين تمت مناقشة العديد من المواصفات الإقليمية (مسودة) مثل المواصفة الإقليمية لحليب الإبل، وقد تم تقديم مقترحات لتصنيف وتسجيل الأغذية بالإضافة إلى مقترحات لمعايير إقليمية جديدة مثل اللبننة والزعر، ماء الزهر، ماء البرتقال.

وهناك حاجة كبيرة إلى مشاركة دول مجلس التعاون وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بفعالية في اجتماعات ولجان الدستور الغذائي وبالأخص في الاجتماع الإقليمي للجنة التنسيق للدستور الغذائي في الشرق الأدنى وإلى الاستمرار في تنسيق اللوائح الخليجية على أساس مواصفات وتوصيات الدستور الغذائي.

● لجان السلع الأساسية لـلجنة الدستور الغذائي المعنية بالحبوب والبقول والحبوب البقولية، لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية.

● خمس لجان تنسيق بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية وهي لجان التنسيق في أفريقيا، آسيا، أوروبا، أمريكا اللاتينية والكاريبي، أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ، وفي الشرق الأدنى.

صياغة مواصفات الدستور الغذائي:

● تتقدم حكومة وطنية أو لجنة فرعية تابعة لهيئة الدستور الغذائي عادة باقتراح وضع مواصفة قياسية. ومن ثم تعد وثيقة للمناقشة تصف الأمور التي يتوقع من المواصفات المقترحة أن تحققها، ومن ثم تقدم وثيقة مشروع تتضمن الإطار الزمني للعمل ودرجة أولويته.

● تراجع الهيئة وثيقة المشروع وتقرر ما إذا كان ينبغي صياغة المواصفة بحسب ما هو مقترح ثم تقوم أمانة الهيئة بإعداد مشروع مواصفة مقترحة وتوزعه على الحكومات الأعضاء والمنظمات المشاركة بصفة مراقب واللجان الأخرى للدستور الغذائي كي يخضع لجولتين من إبداء التعليقات والمشورة الخاصة. قد يستغرق إنجاز المواصفات أعواماً. وحالما يتم اعتماد مواصفة للدستور الغذائي من قبل الهيئة، تضاف إلى الدستور الغذائي وتشر على موقعها الإلكتروني.

*<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ar>
*<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/ar>

الدور الرقابي يعزز سلامة الغذاء



طه عبد الله العامري*

الحديث عن الغذاء وسلامته حديث متشعب ومتعدد ومتنوع في تصنيفه ومراحل إعدادهِ، وذلك بدءاً من الزراعة والمواد الخام مروراً بالتصنيع والإنتاج ثم الحفظ والتخزين والتداول بالأسواق إلى أن يصل إلى يد المستهلك كونه المحور أو الهدف الرئيسي من عملية إعداد وتصنيع وإنتاج الغذاء.

من السلع الرديئة التي قد تتسبب بعدد من المخاطر الصحية على حياته.

فبدأت الحكومات في جميع دول العالم تقريباً بإنشاء أجهزة تشريعية ورقابية متخصصة ومعنية بحماية صحة وسلامة المستهلك حيث تتمثل مهمتها الأساسية بإعداد التشريعات والقوانين واللوائح والأنظمة الخاصة باشتراطات التصنيع الغذائي وأمان وسلامة تلك المنتجات، والتأكد من سلامتها ومطابقتها لاشتراطات المواصفات القياسية، وكذلك تطبيق عدد من الأنظمة الهادفة إلى حماية المستهلك من المخاطر الصحية التي قد تنشأ عن طريق استخدام الأغذية الملوثة أو المصنعة بطريقه غير صحية.

إلا أنه وفي ظل التنافس غير الشريف من قبل البعض وفتح الأسواق على مصراعيها أمام التجارة العالمية، وتعدد أصناف السلع المختلفة التي تعرض أمام المستهلك وبأشكال وأحجام مختلفة وكل منها يدعي الأفضلية في نوعية وقدرات منتجاته على إشباع رغبات المستهلك. لا بد من استشعار المسؤولية من قبل الجميع بدءاً من وسائل الإعلام ومنظمات المجتمع المدني ليكون لها دوراً محورياً في رفع الوعي بالثقافة الاستهلاكية وتوعية المواطن بكيفية التعامل مع السلعة أو المنتج عند الشراء، كما يجب العمل على تشجيع وسائل الإعلام بالإعلان عن السلع الحاصلة على شهادات وأنظمة الجودة والسلامة دون غيرها، حتى لا يقع المستهلك فريسة سهلة للسلع الرديئة وغير الآمنة صحياً، فبوعي الجميع وتعزيز الدور الرقابي للجهات ذات العلاقة حتماً سنصل إلى تحقيق هدفنا المتمثل بالحصول على غذاء آمن وسليم.

ولعل الخوض في تفاصيل مراحل إعداد وتصنيع الغذاء وكيفية الحفاظ على سلامته من الناحية العلمية والصحية بحاجة إلى باحثين ومتخصصين (أفراد، جهات) في هذا المجال الهام بحيث يكون لهم دور أكبر في صياغة وطرح المعلومات والآراء والمفاهيم الدقيقة حول إعداد المكونات الداخلة في صناعة الغذاء ومراحل الحفاظ عليه حتى يصل بشكل آمن إلى المستهلك، وكذلك وضع القوانين والتشريعات التي تتماشى مع التطورات التي يشهدها مجال التصنيع الغذائي. وهؤلاء هم من يعول عليهم المستهلك ويضع ثقته بهم ليحصل على غذاء آمن وخال من جميع أنواع المخاطر، وهذا بحد ذاته هو مفهوم المواطن (المستهلك) لأمان وسلامة الغذاء.

ويأتي الطرف الآخر والمتمثل بالمصنع بمفهوم مختلف للسلامة الغذائية حيث يبحث في بعض الأحيان عن تبريرات لمخاطر يراها مقبولة، مثل استخدام الإضافات الغذائية لغرض سهولة التصنيع وتحقيق المظهر الجذاب والطعم المرغوب، وأيضاً المواد الحافظة لإطالة فترة حفظ المواد أو السلعة الغذائية.

وإزاء هذا التضارب والاختلاف في مفهوم السلامة الغذائية لكل من المصنع والمستهلك كان لا بد من وجود طرف ثالث يحد من هذا التضارب والاختلاف ويعمل على تحقيق مصالح الطرفين تحت قاعدة لا ضرر ولا ضرار، من خلال إيجاد قوانين (مواصفات قياسية، لوائح وأنظمة فنية.. الخ) ترشد المصنع للاتجاه نحو تصنيع وإنتاج مواد غذائية آمنة، ومن جهة أخرى تطمئن المستهلك من خلالها بأن هناك حماية له

* الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة

الأغذية سريعة التلف الحفظ والنقل والتداول

د. حصة بنت عبد الله الحسيني*

تشمل الأغذية سريعة التلف **Perishable food** معظم الأغذية المهمة التي نتناولها مثل: اللحوم والبيض والحليب ومنتجاته والفواكه الطازجة والخضار. ومن المهم أن يتم حفظ ونقل وتداول الأغذية بطريقة آمنة في جميع مراحل السلسلة الغذائية لضمان سلامة الغذاء وحماية الصحة العامة للمستهلك من الغذاء الضار أو المغشوش أو الفاسد أو غير الصالح للاستهلاك.

● ميكانيكية: (تهشم/تكسير) أثناء النقل والتداول والتخزين).

العوامل المؤثرة على نمو ونشاط الميكروبات هي كالتالي:

- درجة الحرارة (فهناك درجات للثلاجة والفرزير ودرجات للبسترة.. الخ)
- الحموضة أو الأس الهيدروجيني (PH) حيث تفضل أنواع البكتيريا درجات مختلفة من الأس الهيدروجيني كالبكتيريا والخمائر والأعفان.

- الرطوبة.
- الأكسجين.
- الغذاء.

لذا من المهم حفظ الأغذية من التلف لضمان سلامة استهلاكها.

حفظ الأغذية:

الهدف من عملية الحفظ هو إطالة مدة عمر المادة الغذائية وذلك لاستهلاكها في غير أوقاتها (كون الإنتاج الزراعي موسمي)، وهناك عدة طرق لحفظ الأغذية وهي كالتالي:

- 1- التبريد.
- 2- التجميد.
- 3- التجفيف.
- 4- التشعيع.
- 5- حفظ الأغذية بالملح (التخليل).

وهناك العديد من الأطعمة سريعة التلف تدعم نمو البكتيريا الضارة كالتالي:

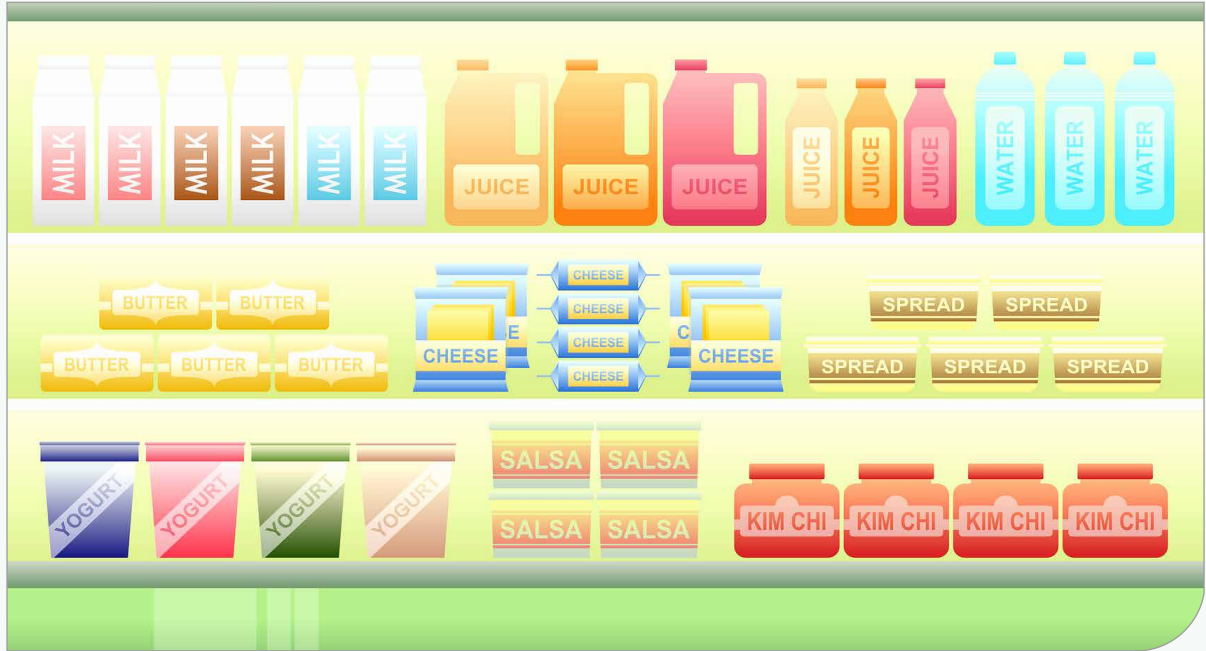
- الخضار المقطعة أو المفرومة وكذلك المطبوخة.
- الأطعمة النيئة أو المطبوخة من جميع المصادر الحيوانية.
- سلطة الخضار النيئة والبراعم.
- الفواكه الطازجة المقطعة والمفرومة.
- الأعشاب المقطعة والمفرومة أو المطبوخة.
- الأطعمة المعلبة منزلياً.

كما أنه يمكن أن يكون هناك انتقال للمواد الضارة أو الأحياء الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه أو اليدين والأسطح الملامسة للغذاء والمعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم ويسمى (التلوث الخلطي). ويعد الغذاء ضاراً بالصحة أو غير قابل للاستهلاك إذا كان فاسداً أو تم تداوله في بيئة أو ظروف قد تجعله ضاراً بالصحة أو عرضة للتلوث. ويتم التخلص من الغذاء في حال كان هناك تغير في الطعم أو اللون أو الرائحة.

من العوامل المهمة لفساد الأغذية:

- حيوية (أحياء دقيقة: بكتيريا/أعفان/خمائر).
- كيميائية: تفاعلات اللون البني أنزيمي وغير أنزيمي (ميلارد - كرملة - أكسدة فيتامين ج) كما في تغير لون الموز عند تعرضه للهواء.
- طبيعية: ذبول/جفاف نتيجة عوامل بيئية (حرارة ورطوبة).

* استشارية تغذية علاجية - مديرة برنامج الغذاء المتوازن والنشاط البدني بوزارة الصحة - بالملكة العربية السعودية



حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد

مئوية والفريزر عند -18م تحت الصفر. حيث يقل تكاثر معظم أنواع البكتيريا التي تنتقل بواسطة الطعام عند درجة حرارة 4 درجات مئوية، ويتوقف تكاثر البكتيريا عند 18 درجة مئوية تحت الصفر.

5- تحفظ اللحوم والدجاج والأسماك والمواد الغذائية المجمدة في الفريزر.

6- يجب أن تكون الأغذية المجمدة صلبة وقاسية ولا يوجد عليها ثلج صلب في الزوايا لأنه دلالة على أنها ساحت وأعيد تجميدها مرة أخرى.

7- يجب عدم تخزين أي نوع من المواد الغذائية الجافة تحت حوض الغسيل في المطبخ، كما يجب تخزين المأكولات في مكان مرتفع عن الأرض ومنفصل عن مواد التنظيف.

8- تعزل اللحوم النيئة عن باقي الأغذية في الثلاجة لتجنب تسرب السوائل منها.

9- تحفظ الخضار الورقية والفواكه سريعة التلف بعيداً عن الرطوبة ويمكن استخدام ورق نشاف أو مايقوم مقامه لتجفيف الرطوبة من المنتج.

10- يوضع الطعام المطبوخ في أعلى الثلاجة والخضروات والفواكه في المنتصف واللحوم في الأسفل.

إن التخزين الجيد يمكننا من استخدام الأغذية ذات الصلاحية الأقدم فالأحدث لئلا تنتهي صلاحية بعض الأغذية قبل استخدامها. ويعتبر التبريد أو التجميد (في الثلاجة أو الفريزر) أحد أسرع أنواع حفظ الأغذية خاصة الأغذية سريعة التلف. ويُعد اللحم النيئ ولحم الدجاج والألبان والبيض ومشتقات الحليب والصلصات والمستحضرات الغذائية المعدة للدهن مثل المايونيز مصدراً للتسمم الغذائي غالباً إذا لم يتم الحفظ بطريقة صحيحة؛ فالجراثيم تنمو في هذه الأطعمة إذا لم يكن تحضيرها خاضعاً للشروط الصحية، أو لم تكن مطبوخة جيداً، أو لم تكن محفوظة في درجة حرارة تقل عن 5°م. وفيما يلي بعض الإرشادات للحفظ بالتبريد أو التجميد:

- 1- ينصح بعدم شراء الأغذية المبردة أو المجمدة إذا كانت معروضة في درجة حرارة الغرفة.
- 2- يتم شراء الأغذية المبردة أو المجمدة بما يتناسب مع سعة المبرد أو المجمد المتوفر.
- 3- يفضل التأكد من درجة الحرارة في الثلاجة والفريزر باستخدام ميزان حراري.
- 4- يجب أن تكون درجة حرارة الثلاجة أقل من 4 درجة



حفظ الأغذية بالملح (التخليل):

تعتبر عملية تصنيع المخللات إحدى طرق حفظ الخضار المختلفة وذلك لإطالة مدة حفظ الخضار واستهلاكه في أوقات غيابه حيث يتم إعداد المحلول المحلي لجميع المخللات بنسبة 6-8 % أي ما يعادل 2.5 ملعقة ملح/كغم من المادة المراد تخليلها. وتعتبر المخللات غنية بالفيتامينات، فاتحة للشهية، ولا توصف عادة للأشخاص المصابين بأمراض ضغط الدم، وكبار السن لكونها من المنتجات عالية المحتوى من الملح.

حفظ الأغذية بالسكر (العصائر والمربيات)

على سبيل المثال يتم حفظ العصير بعدة طرق منها:
الطريقة الباردة: يتم تحضير العصير على البارد بدون تعريض العصير إلى الحرارة وتمتاز هذه الطريقة بأنها تحافظ على خواص العصير من حيث الطعم واللون الطبيعي للفاكهة المحضر منها بالإضافة إلى الفيتامينات.

الطريقة الساخنة: وفيها يتم تسخين وغلي عصير الفاكهة بوجود السكر وهذه الطريقة تزيد من مدة حفظ العصير بالمقارنة مع الطريقة السابقة، لكن يفقد العصير معظم خواصه مثل اللون والطعم والفيتامينات.

الطريقة النصف ساخنة: يتم فيها إذابة السكر على نار هادئة مع كمية من العصير ومن ثم خلط الكمية مع باقي العصير وإبعاده عن النار مع إزالة الرغوة وتمتاز هذه الطريقة بأنها تختصر الوقت في تحضير العصير بالإضافة إلى احتفاظ العصير بمعظم خواصه.

إرشادات لتخزين الغذاء:

- تحفظ البضائع المعلبة في أماكن نظيفة، باردة، ومكان جاف.
- يتم التخلص من الأطعمة المعلبة ذات الانتفاخ، والشقوق، الخدوش أو الصدأ.

حفظ الأغذية بالتجفيف:

المبدأ الأساسي في عملية التجفيف هو إزاحة الماء الحر الموجود طبيعياً في المادة الغذائية بحيث تصبح المادة أسهل في الحفظ وأقل وزناً وأقل عرضة للتلف. يتم استخدام الطاقة الشمسية لتجفيف الخضار والفواكه.

ومن أهم الأمور التي يجب مراعاتها عند تجفيف البقول والحبوب ما يلي:

- تخزين البقول والحبوب بكميات قليلة لأنها عرضة للتسوس.
- إضافة كمية من الملح للحبوب لامتصاص الرطوبة التي تساعد في فسادها.
- تحفظ الحبوب في مكان جاف بعيداً عن الرطوبة.

حفظ الأغذية بالتشعيع:

هو تعريض الأغذية لجرعة كافية من الأشعة بغرض إطالة فترة صلاحيتها والقضاء على الملوثة الميكروبية وفقاً للمتطلبات التقنية وبطريقة مناسبة وصديقة للبيئة وتساهم في الحد من استخدام المواد الحافظة الكيميائية أو المضادات الحيوية أو الغازات السامة كما في التوابل والتمور. ومن أهم عيوبها ارتفاع تكاليفها الاستثمارية. وقد أوصت لجنة خبراء منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والوكالة الدولية للطاقة الذرية بتشعيع بعض الأغذية التي من الممكن استعمال مستوى جرعة إشعاعية محددة لكل صنف قد يصل إلى 10 كيلو جرام.

الغرض من التشعيع	الهادة الغذائية
● إطالة فترة الصلاحية ● القضاء على الميكروبات المرضية كالسالمونيلا	الدواجن
● إطالة فترة الصلاحية ● القضاء على الحشرات في الأسماك المجففة ● خفض أعداد الميكروبات المرضية	الأسماك ومنتجاتها
● إطالة فترة الصلاحية ● القضاء على الميكروبات	اللحوم منتجاتها
● تثبيط التزريع	البطاطس والبصل والثوم
● إطالة فترة الصلاحية	الفراولة والبرتقال والموز
● إطالة فترة الصلاحية	البصل
● القضاء على الحشرات أثناء التخزين	القمح ومنتجات الأرز والبقوليات
● القضاء على الحشرات والميكروبات ● القضاء على الميكروبات المرضية	التوابل والبهارات والبصل المجفف



- الحرص على وضع الطعام على ارتفاع لا يقل عن 6 بوصات أعلى من الأرض.
- الحرص على أن تكون المواد الغذائية منفصلة عن مواد التنظيف.
- إرشادات لنقل الغذاء:
- توجد متطلبات قياسية لكل منتج خاص بالتعبئة والنقل والتخزين وعلى سبيل المثال يتم تعبئة ونقل وتخزين الأسماك طبقاً للمواصفة القياسية الخاصة بذلك (تحديث GSO 380/2018 الأسماك الطازجة المبردة FRESH FISH (chilled) ويجب أن تنقل الأسماك من بلد المنشأ وحتى وصولها بلد الاستيراد خلال فترة لاتزيد على 48 ساعة من تاريخ الصيد، ويجب عدم نقل الأسماك مع أي بضائع أخرى قد تؤدي إلى تلوثها أو تلفها.
- ويتم نقل الغذاء بعدة وسائل منها الشاحنات والحاويات والصهاريج والسيارات أيا كان نوعها أو حجمها التي تستخدم في نقل المواد الغذائية سواء كانت مبردة أو مجمدة أو عند درجة حرارة الغرفة العادية. وبالنسبة للأغذية سريعة التلف يتطلب النقل مايلي:
- عند التسوق: اشتر الأطعمة المبردة أو المجمدة في آخر التسوق مثل اللحوم، والحليب والدواجن والمأكولات البحرية.
- ضع الأغذية المبردة والمجمدة في أماكنها بمجرد الوصول من السوق حتى لا ترتفع درجة حرارتها.
- استخدام أكياس خاصة بالغذاء لعزل الأطعمة الباردة أو علب مخصصة للغذاء لحفظ الأطعمة الباردة أو الساخنة.
- تغليف الأطباق لحماية المواد الغذائية من الغبار، العطس، والانسكابات واللمس.
- يجب الحفاظ على الطعام الساخن ساخناً والبارد بارداً والمحافظة على الأطعمة مغلقة حتى وقت التقديم.
- إبقاء الأطعمة منفصلة وغير معرضة للتلوث.
- لا تترك الأغذية النيئة أو المطبوخة في درجة حرارة الغرفة لأكثر من 2 ساعة.
- لا تترك الطعام خارج البراد لأكثر من ساعتين.
- استخدام أواني نظيفة.
- تجنب لمس الطعام باليدين.
- عند نقل الطعام غسل اليدين بالماء والصابون وارتداء ملابس نظيفة وغطاء الشعر.
- إذا كان هناك قطع (جرح) على الأيدي، فيجب غسل اليدين جيداً وارتداء قفازات نظيفة.
- يقدم الطعام الساخن فوق 65 °م والطعام البارد أقل من 4 °م مع حفظ الأغذية الساخنة في الثلاجة مباشرة إذا لم تستهلك خلال ساعتين من إعدادها.
- عندما تكون درجة حرارة الجو 90 درجة فهرنهايت أي مايعادل 32.2 درجة مئوية أو أعلى، لا تترك الغذاء لأكثر من 1 ساعة خارجاً.
- تبريد الغذاء بكميات مناسبة في حاويات مثلجة لا يزيد عمقها عن بوصتين في الثلاجة أو في الفريزر.
- تسخن بقايا الطعام إلى درجة لاتقل عن 70 درجة مئوية.
- تسخن بقايا الطعام لمرة واحدة فقط.
- يجب التخلص من بقايا الطعام بعد مرة واحدة من إعادة التسخين.
- إعادة تسخين الحساء، والمرق والصلصات حتى الغليان.
- غسل اليدين قبل وبعد التعامل مع بقايا الطعام.
- عندما تكون في شك تجاه بقايا الطعام فيجب رميها.

المراجع:

• <https://www.sFDA.gov.sa/ar/RegulationDrafts/Documents/Regulations-Food.pdf>
 (مشروع اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء الصادر بالمرسوم الملكي رقم م / 1 وتاريخ 6 / 1436 هـ).
 • https://sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations
 • [Documents/FRESH-FISH.pdf](https://sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations) (تحديث / GSO 380 / 2018 FRESH FISH (chilled) الأسماك الطازجة المبردة)



محمد بن طويرش الدوسري*

المواد المضافة... والغذاء

منذ زمن طويل والمواد المضافة تلعب دوراً مهماً في حفظ الأغذية وإضافة خصائص لها كمواد ملونة أو حافظة أو مُحلّية، حيث أن مصدر هذه المواد آنذاك طبيعي مثل إضافة الملح للحوم وذلك لتقليل معدل النشاط المائي والذي يعمل على حفظ اللحوم من التلف لمدة من الزمن، وكذلك استخدام الكركم كمادة ملونة.

المسموح باستخدامها في المواد الغذائية" و اللائحة الفنية الخليجية GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية".

وتنص اللائحة الفنية الخليجية GSO 2500 على حدود قصوى للمواد المضافة بناءً على أحدث المراجع والتشريعات الدولية كتشريع هيئة دستور الأغذية (الكودكس) والذي يعمل على إعداده خبراء مختصين في هذا المجال من معظم دول العالم من خلال عقد اجتماع سنوي لإعداده وتحديثه ومن خلال عمل لجان إلكترونية، حيث أن المملكة العربية السعودية من بين الدول المشاركة في الاجتماع السنوي وفي لجانه الإلكترونية. كما أن هذا التشريع يعتمد وبشكل أساسي على لجنة مشتركة لتقييم المخاطر مشكلة من منظمة الصحة العالمية (WHO) ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO).

ومن المراجع المهمة أيضاً للوائحنا الخليجية الخاصة بالمواد المضافة هو تشريع الاتحاد الأوروبي والذي يعتمد في إصداره على هيئة سلامة الأغذية الأوروبية (EFSA) والذي يعمل على تقييم مخاطر المواد المضافة قبل السماح باستخدامها وتحديد حدودها.

المواد المضافة والتحذيرات

التطور السريع في إنتاج المواد المضافة يصاحبه دراسات تعمل على مراجعة سلامة المواد المضافة المسموح باستخدامها وفقاً للتشريعات الدولية والتأكد من مدى مناسبتها لفئات المجتمع المختلفة، وتجدر الإشارة إلى أن أحد الدراسات

ومع مرور الزمن تطورت التقنية والتكنولوجيا والتي ساهمت بدورها في تطوير إنتاج مواد مضافة اصطناعية وفي تطوير طرق استخراج مواد مضافة من مصادر طبيعية مثل المحليات. وحيث أن هذا التطور السريع في تصنيع المواد المضافة يستوجب سنّ تشريعات وقوانين تضمن استهلاك هذه المواد بطريقة آمنة وبشكل لا يؤثر على صحة وسلامة المستهلك، قامت الدول على إعداد قوانين ولوائح تحدد الإضافات الآمنة المسموح باستخدامها وبحدود قصوى وفي منتجات غذائية معينة مثل التشريع الدولي التي تطلقه هيئة دستور الأغذية (الكودكس).

ولتنظيم تشريعات المواد المضافة عمدت الدول على إضافة رموز للمواد المضافة لكي يسهل التعرف على المادة ولتكون واضحة للمستهلك عند قراءتها على عبوة المنتج، حيث أن الرمز يبدأ بحرف E متبوع بثلاث أو أربع أرقام، وعلى سبيل المثال رموز المواد الملونة تكون من E100 إلى E199 والمواد الحافظة تكون من E200 إلى E299 الخ...

وبناءً على ما تقوم به الدول من سنّ قوانينها الخاصة بالمواد المضافة فقد قامت دول الخليج بسنّ تشريعاتها الخاصة بالمواد المضافة من خلال الجهات الحكومية المختصة بسلامة الغذاء تحت مظلة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والتي أثمرت على إصدار اللائحة الفنية الخليجية GSO 2500 "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية" واللائحة الفنية الخليجية GSO 995 "المحليات

* أخصائي أول - الهيئة العامة للغذاء والدواء - المملكة العربية السعودية
- ماجستير في علوم الغذاء - كيمياء أغذية
- متخصص في قوانين وتشريعات الغذاء المحلية والدولية



الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة، وأنه في حالة مُحلّي الأسبارتام يجب كتابة هذا التحذير "لا يستخدم من قبل الأشخاص المصابين بمرض الفينيل كيتونوريا" أو عبارة "يحتوي على الفينيل ألانين". وفي حالة مُحلّي السوربيتول أو الزلييتول يجب كتابة هذا التحذير "زيادة الكمية المستهلكة على ٤٠ غم في اليوم قد تسبب الإسهال". على بطاقة المنتج الغذائي.

وفي الختام تجدر الإشارة والإشادة إلى العمل الخليجي المميز ولجانه المنبثقة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية والتي تجتمع بشكل سنوي وتعمل طوال العام من خلال التواصل الإلكتروني على إعداد وتحديث التشريعات الخليجية الخاصة بسلامة الغذاء ودراسة كل ما يصدر في دول العالم المتقدم في مجال سلامة الغذاء على أيدي خبراء من الدول الأعضاء مختصين في المواد المضافة وسلامة الغذاء بشكل عام، يحملون على عاتقهم أمانة ومسؤولية تقديم تشريعات صارمة تضمن سلامة ومأمونية الغذاء في منطقة الخليج. كما أود الإشارة أيضاً إلى العمل الرائع والمنظم التي تقوم به هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية من خلال مختصاتها في مجال سلامة الغذاء والذين يعملون على إخراج نتائج هذه اللجان بصورة مشرفة ترتقي لمستوى هذه المنظومة.

التي عملت في المملكة المتحدة والتي تتحدث عن وجود علاقة بين اضطراب فرط الحركة وتشتت الانتباه (ADHD) لدى الأطفال واستهلاك الأغذية التي تحتوي على أحد الألوان التالية:

E102 Tatzin, E110 Sunset yellow FCF, E122 Azorubine (Carmisine), E129 Allura red, E104 Quinoline yellow, E124Ponceau 4R.

حيث ساهمت في حراك سريع في أوروبا والتي بدورها فرضت على المصنعين والمستوردين كتابة التحذير التالي (قد يكون له تأثير سلبي على النشاط والتركيز لدى الأطفال) على المنتجات المحتوية على أحد الألوان الستة. ولكن في المقابل تم التأكيد على أن هذه الألوان آمنة والتحذير فقط لاحتمالية حدوث علاقة بين هذه الألوان و (ADHD) لدى الأطفال.

وبناء على ذلك سارعت دول مجلس التعاون في إعادة النظر في السماح باستخدام هذه الألوان الستة، حيث خلصت النتائج إلى حظر اثنين من أصل ستة

وهما: E104 Quinoline yellow و E124Ponceau 4R وأما البقية فقد تبنت التوجه الأوروبي تجاهها وهو إلزام المصنعين والمستوردين بكتابة التحذير المذكور أعلاه على المنتجات المحتوية على أحد هذه الألوان:

E102 Tatzin, E110 Sunset yellow FCF, E122 Azorubine (Carmisine), E129 Allura red.

حيث أن الدول التي تلزم بكتابة التحذير هي دول الاتحاد الأوروبي ودول مجلس التعاون فقط، مما يدل على أن هذه الدراسة لم تكن قطاعية بوجود العلاقة بين استهلاك الأغذية التي تحتوي على أحد الألوان آنفة الذكر و (ADHD)، ومن ضمن الدول التي لم تأخذ بهذه الدراسة هي الولايات المتحدة الأمريكية.

كما لا يفوتني التطرق إلى التحذيرات الخاصة بالمُحليات، وحيث أنها تستخدم الآن وبشكل واسع كبدايل للسكر، وبناءً على هذا الاستخدام الكبير خرجت دراسات أثبتت بعض الأعراض الجانبية التي تصاحب استهلاك بعض المُحليات، حيث تم أخذها في الاعتبار في تشريعنا الخليجي رقم GSO 995، وعلى سبيل المثال لا الحصر بأنه لا يسمح باستخدام المُحليات في جميع أغذية الرضع وصغار الأطفال باستثناء



م. أحمد بن أحمد البشه*

الغذاء.. ودور هيئة التقييس

يمر الغذاء بسلسلة طويلة ومراحل متعددة تبدأ بالمزرعة مروراً بالحصاد وعمليات الإنتاج والتعبئة والتغليف والحفظ والنقل والتخزين والتداول وانتهاءً بتحضير الطعام وتقديمه الى المائدة.

وترتبط هذه السلسلة ارتباطاً وثيقاً بعضها ببعض (سلباً أو إيجاباً) تحدد من خلالها مدى مأمونية وتحقيق سلامة المنتج من عدمه، وأي إخلال في هذه السلسلة كمنظومة واحدة قد تهدد سلامة ومأمونية الغذاء.

وتمثل المواصفات القياسية واللوائح الفنية أهمية بالغة كتشريع فني يضبط هذه العمليات ويتحقق من خلالها ضمان وصول غذاء آمن إلى المستهلك يشبع حاجاته ويلبي متطلباته ويحقق رغباته من حيث القيمة الغذائية والجودة والقوة الشرائية.

وللمساهمة في تحقيق هذه المنظومة فقد كان لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون وبالتعاون مع الدول الأعضاء دور ريادي يهدف إلى مساعدة مجلس التعاون على تحقيق أهدافه المنصوص عليها في كل من نظامه الأساسي والاتفاقيات الاقتصادية بين دول المجلس بتوحيد أنشطة التقييس المختلفة ومتابعة تطبيقها والالتزام بها بالتعاون والتنسيق مع الدول الأعضاء، كما يهدف إلى إيجاد وتطوير مواصفات قياسية ولوائح فنية خليجية موحدة لقطاع الغذاء تساهم في حماية المستهلك والبيئة والصحة العامة بحيث تغطي هذه المواصفات القياسية قطاعاً عريضاً ومهماً للمستهلك لمختلف السلع والمنتجات الغذائية زراعية او صناعية، وتساعد على تطوير القطاعات الإنتاجية والارتقاء بالصناعات الخليجية والمساهمة في الناتج المحلي وتنمية التجارة بين الدول الأعضاء والشركاء من خارج الدول الأعضاء، وكذلك تقليص العوائق الفنية للتجارة وبما يتماشى مع الممارسات الدولية وأهداف الاتحاد الجمركي الخليجي.

* رئيس قسم المواصفات - هيئة التقييس



● الأخذ بالاعتبار كل الأمور الشرعية الدينية والأخلاقية والأمنية والبيئية للدول الأعضاء.

مساهمات الهيئة في إعداد مواصفات الغذاء

تحقيقاً للدور الريادي لهيئة التقييس فقد تكللت جهودها في إصدار أكثر من (1700) مواصفة قياسية ولائحة فنية خليجية لقطاع الغذاء، تغطي مختلف السلع والمنتجات الغذائية منها مواصفات عامة ومنها مواصفات خاصة شملت مجال القواعد العامة وشروط صحة الغذاء، بطاقات البيانات الإيضاحية، فترات الصلاحية، المتطلبات والشروط العامة، الحدود والمعايير الميكروبية للأغذية، المواد المضافة بأنواعها وحدود الملوثات والسموم وبقايا المبيدات، مساعدات التصنيع، التعبئة والتغليف، النقل والتخزين، أخذ العينات، وطرق الفحص والاختبار، مفاهيم ومصطلحات، أدلة إرشادية... الخ.

من يقوم بإعداد المواصفات القياسية الخليجية؟

يقوم بإعداد المواصفات القياسية الخليجية اللجان الفنية الخليجية المتخصصة في تطوير المواصفات القياسية الخليجية لمختلف القطاعات والمجالات، وتشمل في قطاع الأغذية فقط اللجان التالية:

- اللجنة الفنية الخليجية للمواصفات الغذائية والزراعية (لجنة رئيسية).
- اللجنة الفنية الفرعية الخليجية لمواصفات بطاقات الأغذية.

الهدف من اعتماد مواصفات قياسية في مجال الغذاء والتغذية

تؤدي المواصفات القياسية واللوائح الفنية في مجال الغذاء دوراً هاماً وحيوياً يتمثل في:

- المحافظة على الأرواح والسلامة العامة من الآثار المباشرة والتراكمية التي يسببها الغذاء غير المطابق للمواصفات.
- الوقاية من جميع أنواع التلوث الميكروبيولوجي والكيميائي التي قد يتعرض لها الغذاء.
- منع حالات التسمم الغذائي وحماية الاقتصاد الوطني من الأضرار التي تترتب عليه.
- ضمان سلامة وجودة الغذاء من حيث احتوائه على العناصر الغذائية والخواص الحسية.
- التأكد من سلامة ومشروعية المواد المضافة وبقايا المبيدات والأدوية البيطرية في الغذاء.
- حماية المنشآت الغذائية نفسها من المساءلات القانونية والتعويضات التي قد تكبدها.

وتتم عملية إعداد المواصفات القياسية للغذاء وفقاً لـ:

- احتياجات الصحة وسلامة ومأمونية الغذاء، واحتياجات المستهلك، الأداء، البيئة.
- تلبية متطلبات: الصناعة، الاستيراد، التصدير، المشتريات العامة، التبادل التجاري.
- تتماشى مع اتفاقيات منظمة التجارة العالمية.

- الهيئة بأن رفع جودة المواصفات القياسية الخليجية ونجاح وضمن تطبيقها هو مساهمة مختلف الأطراف المعنية وأصحاب المصلحة في إعداد مشاريع المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية لا سيما وأن هذا الإجراء متوافق تماماً مع الممارسات الدولية في إعداد المواصفات القياسية، وتحقيقاً للشراكة الدائمة والمستدامة.
- وتتيح الهيئة مشاركة الأطراف المعنية والمهتمة بالمواصفات بما فيها القطاعين العام والخاص (Stakeholders) وذلك عبر أجهزة التقييس الوطنية بالدول الأعضاء من خلال:
- المشاركة في أعمال اللجان الفنية أو الفرعية الخليجية أو فرق العمل التابعة لها (عضو مؤازر).
- المشاركة في أنشطة اللجان الفنية الوطنية بالدول الأعضاء والمناظرة للجان الفنية الخليجية.
- تمكينهم من اقتراح مشاريع المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية التي لها أولوية عالية وحاجة ماسة.
- تسهيل حصولهم على نسخ من مشاريع المواصفات القياسية قيد الإعداد.
- عقد فعاليات مشتركة واجتماعات ولقاءات مخصصة.
- المساهمة بدراسة مشاريع المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية وإبداء الملاحظات الفنية عليها خلال الفترة المحددة لذلك.

نموذج الإخطار الموحد

- وتسهيلاً لضمان تطبيق لوائح فنية دون عوائق فنية وقبولها من جميع الأطراف بما فيها أعضاء منظمة التجارة العالمية فقد حرصت هيئة التقييس إلى الاتفاق مع منظمة التجارة العالمية (WTO) ولجنة العوائق الفنية للتجارة (WTO\TBT) ولجنة التدابير الصحية والصحة النباتية (WTO\SPS) باعتماد إخطار موحد عن اللوائح الفنية الخليجية التي يتوجب الالتزام بها (GSO TRs Notification) كنموذج واحد يمثل جميع الدول الأعضاء بالهيئة، وقد حقق هذا الاتفاق العديد من المزايا نذكر منها:

- اللجنة الفنية الفرعية الخليجية لمواصفات المواد المضافة وملوثات الأغذية.
- اللجنة الفنية الفرعية الخليجية لمواصفات الأغذية العضوية والوظيفية والمحورة وراثياً.
- فريق العمل الخليجي للأغذية الحلال (سابقاً)، والذي تم إلغاؤه وتوسيع نطاق العمل ليشمل مختلف المجالات المتعلقة بالحلال من خلال تشكيل لجنة فنية رئيسية جديدة هي اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات منتجات الحلال وخدماته.
- ويمثل اللجان الفنية الخليجية أعضاء متخصصين ومؤهلين فنياً يمثلون جميع الدول الأعضاء في أجهزة التقييس والجهات المعنية (عضو عامل، عضو مراقب، عضو مؤازر)، ويبدل الأعضاء جهوداً كبيرة في إنجاز مشاريع المواصفات القياسية ومواكبة التطورات والمتغيرات الحاصلة في مجال تكنولوجيا سلامة الغذاء على المستوى الإقليمي والعالمي.
- كما تعمل الهيئة وأعضاء اللجان الفنية جاهدة في إنجاز مواصفات قياسية موحدة تحقق الأهداف المنشودة، إضافة إلى قيام اللجان بمراجعة المواصفات السابقة وتحديثها وتعديلها وفقاً للخطط السنوية والإجراءات المنظمة لذلك مستندة في إجراءات عملها على أدلة عمل فني معتمدة وبما يتماشى مع الممارسات الدولية في هذا الشأن.
- وتعتبر اللجان الفنية الخليجية أداة فاعلة وملتقى فني لمساهمة المختصين بخبراتهم في صنع مواصفات قياسية خليجية موحدة، بحيث تتم بأسلوب العمل الجماعي والاتفاق العام على جميع المستويات وبهدف تحقيق الجودة العالية في الصناعة الخليجية للغذاء وتأسيس قاعدة للتنافس المقتن والحد من العوائق الفنية في التجارة.

تعزيز مشاركة الأطراف المعنية في تطوير المواصفات

- تحرص هيئة التقييس والدول الأعضاء على أهمية مشاركة الأطراف المعنية في إعداد وتطوير المواصفات القياسية الخليجية لمختلف القطاعات وفي مقدمتها قطاع الغذاء وذلك من خلال المشاركة في أعمال اللجان الفنية. وتؤمن



المستوردة عبر منافذ دول مجلس التعاون الخليجي.

- المشاركة في فريق عمل وضع آليات تطبيق دليل إجراءات الرقابة على الأغذية المتداولة في الاسواق.
- المشاركة في فريق عمل تحديث شهادة الصلاحية لتصدير المنتجات الغذائية.
- المشاركة في اللجنة الخليجية للتغذية والمغذيات الدقيقة المنبثقة عن مجلس الصحة الخليجي.
- المشاركة في اللجنة الخليجية لمكافحة التبغ المنبثقة عن مجلس الصحة الخليجي.
- المساهمة في تنظيم ورش عمل تعريفية ودورات تدريبية في مختلف المجالات المرتبطة بالصحة والغذاء، وسلامة الأغذية.

ولا شك أن استمرار هيئة التقييس في مواكبة المستجدات والتطورات العلمية والفنية والإجرائية لضمان سلامة ومأمونية الغذاء، هو الدور المهم والملموس، كما يظل المؤمل من الجهات المعنية في الدول الأعضاء بذل مزيد من التعاون المشترك في موائمة وتوحيد تطبيق المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية للغذاء، والاستمرار في تصميم وتطوير منظومة تشريعات لوائح فنية موحدة وتطبيق موحدة يحقق أهداف العمل الخليجي المشترك، وتحمي المستهلك وتناسب مع السوق وتتوافق مع الممارسات والمبادئ الدولية.

- ساهم في تقليل الوقت والجهد المطلوب من الدول الأعضاء عند الإخطار الفردي.
- إخطار موحد بدلاً من 7 إخطارات متماثلة، قد تؤدي إلى حدوث لبس لدى أعضاء المنظمة.
- تجنب العمل المكرر غير الضروري.
- توحيد الفترة الزمنية للإخطارات.
- تلقي الملاحظات الفنية وسرعة الاستجابة لها.
- الرد الموحد من الدول الأعضاء على الملاحظات الواردة على الإخطارات.
- سهل كثيراً في متابعة الاخطارات.
- ساهم في تسريع إنجاز مشاريع اللوائح الفنية الخليجية.
- ولم يقتصر اهتمامات هيئة التقييس على هذا الجانب فقط، وإنما تساهم الهيئة بشكل كبير في المشاركة مع الدول الأعضاء على المستوى الوطني لبعض المواضيع المتعلقة بالغذاء، كما تشارك بفاعلية في اللجان الأخرى المنبثقة عن أمانة مجلس التعاون ومؤسساته منها على سبيل المثال لا الحصر:
- عضوية الهيئة في اللجنة الخليجية لسلامة الأغذية.
- المشاركة في وضع قانون (نظام) الغذاء الخليجي الموحد.
- المشاركة في فريق عمل لوضع نظام الإنذار الخليجي السريع للغذاء.
- المشاركة في وضع الدليل الخليجي للرقابة على الأغذية

عشر حقائق عن السلامة الغذائية

(1) أكثر من 200 مرض ينتشر عن طريق الأغذية

يُصاب ملايين الناس بأمراض كل عام نتيجة تناول أغذية غير مأمونة. وتؤدي أمراض الإسهال وحدها بحياة نحو 1,8 مليون طفل سنوياً، ويُعزى وقوع معظم تلك الأمراض إلى الأغذية أو المياه الملوثة. ويمكن، بتوخي الطرق السليمة لإعداد الطعام، توقي معظم الأمراض المنقولة بالأغذية.

(2) زيادة انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية في جميع أنحاء العالم

لقد باتت الكائنات الموجودة في الأغذية والمسببة للأمراض تنتقل إلى أماكن بعيدة وتنتشر على نطاق واسع عبر السلاسل الغذائية العالمية المتداخلة، مما يسهم في زيادة تواتر الأمراض المنقولة بالأغذية وزيادة مواقع حدوثها. وما يزيد من شدة المخاطر التوسع العمراني السريع، ذلك أن سكان المدن يعتمدون، أكثر من غيرهم، إلى تناول أغذية جاهزة، بما في ذلك الأغذية الطازجة والأسماك واللحوم الحمراء ولحوم الدواجن، ناولها أو أعدها أشخاص خارج البيوت بطرق قد لا تكون مأمونة.

(3) السلامة الغذائية من الشواغل العالمية

إضفاء طابع العولمة على إنتاج الأغذية والتجارة بها من الأمور التي تزيد من احتمال وقوع الحوادث الدولية التي تشمل تلوث الأغذية. وقد بات استيراد المنتجات والمكونات الغذائية من الظواهر الشائعة في معظم البلدان. ويمكن، بتدعيم نظم السلامة الغذائية في البلدان المصدرة، تعزيز الأمن الصحي على الصعيد المحلي وعبر الحدود.

(4) الأمراض المستجدة لها علاقة بإنتاج الأغذية

إن نحو 75% من الأمراض المعدية الجديدة التي أصابت البشر في السنوات العشر الماضية وقعت بسبب جراثيم وفيروسات وعوامل ممرضة أخرى ظهرت، أولاً، في الحيوانات والمنتجات الحيوانية، وانتقل الكثير من تلك الأمراض إلى البشر عن طريق مناولة الحيوانات الداجنة أو البرية المريضة أثناء عملية إنتاج الأغذية في أسواق الأغذية والمذابح.

(5) التقليل من أهمية خطر إنفلونزا الطيور

إن الغالبية الكبرى للحالات البشرية الناجمة عن الفيروس H5N1 المسبب لإنفلونزا الطيور وقعت جراء التعامل المباشر مع طيور حية أو نافقة تحمل الفيروس. ولا توجد أية بينات على أن المرض انتقل إلى البشر بعد تناولهم لحوم دواجن تم طهيها بطرق جيدة. ولابد، لتجنب مخاطر الأمراض المنقولة بلحوم الدواجن، القيام بما يلي:

- الفصل بين اللحم النيئ والأغذية الأخرى.
- توقي النظافة وغسل اليدين.
- طهي اللحم بشكل جيد (طهي جميع أجزائه في درجة حرارة لا تقل عن 70 درجة سلسيوز، مع الحرص على عدم إبقاء أي جزء بلون وردي).

(6) الوقاية من الأمراض تبدأ في المزرعة

يمكن، بالوقاية من الأمراض المعدية على مستوى المزارع، الحد من الأمراض المنقولة بالأغذية. فتخفيض كمية السالمونيلا في مزارع الدواجن بنسبة 50% (بتحسين إدارة تلك المزارع) يمكن، مثلاً، من تقليص عدد الناس الذي يقعون مرضى بسبب تلك الجرثومة. ومن الملاحظ زيادة شيوع أسراب الدجاج الخالية من السالمونيلا في بعض البلدان.

(7) بإمكان الأخطار الكيميائية تلويث الأغذية

تشكل مادة الأكريلاميد، القادرة على إحداث السرطان، من مكونات طبيعية أثناء طهي بعض الأغذية في درجات حرارة عالية (أكثر من 120 درجة سلسيوز عموماً)، بما في ذلك منتجات البطاطس المقلية ومنتجات الحبوب المطهية في الفرن والقهوة. وتسعى دوائر صناعة الأغذية إلى إيجاد أساليب للحد من نسبة التعرض لمواد كيميائية من هذا القبيل. وينبغي، في انتظار ذلك، تجنب الإفراط في قلي الأغذية أو شويها أو طهيها في الفرن.

(8) لكل فرد دور يؤديه في مجال السلامة الغذائية

يمكن أن يحدث تلوث الأغذية في أية مرحلة من المزرعة إلى المائدة. ولا بد لكل مشارك في سلسلة التوريد بالأغذية اتخاذ ما يلزم من تدابير للحفاظ على السلامة الغذائية.

الوصايا الخمس لضمان مأمونية الغذاء

لماذا؟

لأنه على الرغم من أن معظم الجراثيم لا تسبب المرض إلا أنه توجد جراثيم خطيرة تنتشر على نطاق واسع في الهواء، والماء، والحيوانات، والأشخاص، وتكون هذه الجراثيم محمولة على أرواح القطيع، ويمكن أن يؤدي أقل تماس إلى نقل هذه الجراثيم إلى الطعام وإصابة الإنسان بالأمراض المقلية للغذاء.

حافظ على نظافتك

- ✓ اغسل يديك قبل تناول الطعام، واغسلهما مراراً وتكراراً أثناء إعدادة
- ✓ اغسل يديك بعد الذهاب إلى المراحيض
- ✓ اغسل وظفر جميع السطوح والمعدات المستخدمة لإعداد الطعام
- ✓ اضمن حماية الطعام وساحات المطبخ من الحشرات، والهورم، وسائر الحيوانات



لماذا؟

لأن الأطعمة المسنة لا تيسر الهضم والدواجن، والأطعمة البحرية، وعصاراتها، وقد تكون محمولة على جراثيم خطيرة يمكن نقلها إلى الأطعمة الأخرى أثناء إعداد الطعام وتخزينه.

افصل بين الطعام النيء والطعام المطبوخ

- ✓ افصل بين النيء، من اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية وبين الأطعمة الأخرى
- ✓ استعمل لنداول الأطعمة المسنة معدّات وأواني وأدوات منفصلة مثل السكاكين وألواح التقطيع
- ✓ قم بتخزين الطعام في أوعية تفادياً للتماس بين الأطعمة النيئة والمطبوخة



لماذا؟

لأن الطبخ الجيد يقلل جميع الجراثيم الخطيرة تقريباً. وقد نتج من الدراسات أن طهي الطعام حتى درجة 70 مئوية يمكن أن يساعد على ضمان مأمونية تناول. وتضمن قائمة الأطعمة التي تطلب اهتمام خاصا اللحم المفروم، والخبز المقلية، الكفتة، ولحم اللحم الكبداء، والدواجن التي تطهى ككتلة.

اطبخ الطعام طبخاً جيداً

- ✓ اطح الطعام جيداً، لاسيما اللحوم، والدواجن، والبيض، والأطعمة البحرية
- ✓ اجعل الحساء والشرية وما إليها تغلي، للتأكد من وصولها إلى درجة 70 مئوية.
- ✓ وتأكد من أن لون عصارات اللحم والدواجن لم يعد وردياً، والأفضل استخدام مقياس الحرارة (ترمومتر)
- ✓ قم بإعادة تسخين الطعام المطبوخ تسخيناً جيداً



لماذا؟

لأن الجراثيم تستطيع أن تكاثر بسرعة فائقة في حدة تخزين الطعام في درجة حرارة الغرفة، ولهذا، درجة حرارة الطعام تحت 5 أو أقل (40 درجة مئوية، بخلاف لحم الجراثيم أو عذائف شامو مع ذلك فإن بعض الجراثيم الخطيرة قد تضرحت من درجة 5 مئوية.

حافظ على إبقاء الطعام في درجة حرارة مأمونة

- ✓ لا تترك الطعام المطبوخ في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين
- ✓ ضع في التلاجة (البراد)، فوراً جميع الأطعمة المطبوخة والقابلة للفساد والأفضل حفظها تحت درجة حرارة 4 مئوية
- ✓ حافظ على سخونة الطعام المطبوخ أكثر من 60 مئوية، حتى موعد تقديمه
- ✓ لا تخزن الطعام مدة طويلة حتى في التلاجة (البراد)
- ✓ لا تحاول إزالة تجميد الطعام المجمد، في درجة حرارة الغرفة



لماذا؟

لأن المواد الخام، مثل اللحم، والبيض، والحبوب، قد تكون ملوثة بجراثيم وكميات خطيرة. وقد تكون بعض الكيماويات السامة في الأطعمة المعلبة والمعالجة ويمكن للحشرات في أحشاء المواد البنية، وأبيض الفواكه، مثل التفاح، أن تنقل من الحشرات إلى البشر.

استعمل المياه المأمونة والمواد الغضة المأمونة

- ✓ استعمل المياه الصالحة للشرب أو عالجها لتصبح صالحة للشرب
- ✓ اختر أطعمة طازجة وسليمة
- ✓ اختر الأطعمة التي عولجت لكي تكون مأمونة، مثل اللبن المبستر
- ✓ اغسل الفواكه والخضراوات، لاسيما إذا كانت ستؤكل غضة
- ✓ لا تستخدم الطعام بعد انتهاء صلاحيته



المركز القومي للأغذية والصحة
تحت إشراف وزارة الصحة العامة

المعرفة = الوقاية

المزارع والقائم على معالجة الأغذية وبائعها ومستهلكها. كما أنّ ضمان السلامة الغذائية في البيوت من الأمور الحاسمة الأهمية لتوقي فاشيات الأمراض. وتستهدف برامج التثقيف في مجال السلامة الغذائية النساء في المقام الأول لأنهنّ المسؤولات عن إعداد طعام الأسرة في كثير من المجتمعات.

9) المدرسة مكان مناسب لتلقي مبادئ السلامة الغذائية

تلقين الأطفال سلوكيات مناولة الأغذية بالطرق المأمونة من الأمور الأساسية لتوقي الأمراض المنقولة بالأغذية، الآن وفي المستقبل.

ويمكن إدراج دروس السلامة الغذائية في المناهج الدراسية من تزويد الأطفال بمهارات الحياة الأساسية التي تساعدهم، هم وأسرتهم، على البقاء في صحة جيّدة.

10) الوصايا الخمس لضمان السلامة الغذائية

تعمل منظمة الصحة العالمية والدول الأعضاء فيها على الترويج لفوائد السلامة الغذائية والنظم الغذائية الصحية والنشاط البدني. والوصايا الخمس لتعزيز السلامة الغذائية هي:

1. الحفاظ على النظافة بشكل دائم.
2. الفصل بين الطعام النيئ والطعام المطبوخ (المطهو).
3. طهي جميع الأطعمة الغذائية بطريقة جيّدة.
4. الاحتفاظ بالأغذية في درجات حرارة مأمونة.
5. استخدام مياه ومواد خام أو نيئة مأمونة.



علي فهد بن دهيم*

الدراسات الطويلة المدى وأثرها على تطور العلوم الصحية

هناك مئات من الدراسات طويلة المدى التي نُشرت والتي ستُنشر مستقبلاً وأسهمت نتائجها في إثراء معرفتنا بالعوامل المؤثرة على الصحة والمرض في مجتمعاتنا كما تعد هذه الدراسات من أهم الركائز العلمية التي يعتمد عليها الباحثون حيث تشكل الأساس لوضع الفرضيات التي يمكن اختبارها والتأكد من صحتها.

مينيسوتا الأمريكية وفريق دولي من المتخصصين بأول دراسة وبائية (epidemiological studies) متعددة الدول في العالم، شملت سبعة بلدان هي (الولايات المتحدة واليابان وإيطاليا واليونان وهولندا وفنلندا وكرواتيا أو يوغوسلافيا سابقاً) وقد درست بشكل منهجي العلاقات بين نمط الحياة، والنظام الغذائي، وأمراض القلب التاجية والسكتة الدماغية بين 13 ألف رجل في منتصف العمر تم اختيارهم عشوائياً من البلدان السبعة، وكانت الفرضية الرئيسية هي أن معدل أمراض القلب والأوعية الدموية لدى السكان والأفراد قد يختلف فيما يتعلق بخصائصهم البدنية ونمط حياتهم، وترتبط الفرضية بين الدهون المشبعة والكوليسترول وخطر الإصابة بأمراض القلب.

كان الباعث لهذه الدراسة هو مشهد سقوط الناس موتى وهم في منتصف العمر في شوارع أمريكا جراء إصابتهم بالنوبات القلبية، مما جعل البروفيسور «كيز» يتساءل عن السبب وراء إصابة بعض الأشخاص من دون غيرهم؟ وعن كيفية حدوث هذا الأمر مع أناس كانوا على ما يبدو بصحة جيدة!

وقد أجريت معظم هذه الدراسات في النصف الثاني من القرن العشرين بعضها انتهى وظهرت نتائجها، وبعضها لا يزال مستمراً وبعضها جديداً بدأ في الآونة الأخيرة وسيستمر لعدة سنوات.

وتعتبر الدراسات التي تم إجراؤها على مجموعات مختلفة من الناس على مدار سنوات طويلة مصدر مهم للبيانات والتجارب التي تعطي الباحثين نوع من المعرفة بتاريخ تطوّر موضوع البحث، فالعلم تراكمي بطبيعته.

وفي هذه المقال سوف نتطرق لدراسة علمية استمرت لعشرات السنوات، وأظهرت نتائج ذات أهمية صحية واجتماعية ودلالة علمية.

وقبل البدء في استعراض هذه الدراسة ينبغي التنويه على أن (الارتباط لا يعني السببية) ، تماماً مثل الطقس الغائم لا يعني بالضرورة سقوط الأمطار، ويحدث الارتباط عندما تظهر نتائج الدراسات علاقة بين عاملين؛ كعلاقة فيتامين C بالشفاء من نزلات البرد، وهذا ليس بالضرورة سبب ونتيجة! دراسة الدول السبع (The Seven Countries Study).

في أواخر 1950م، قام البروفيسور "أنسيل كيز" من جامعة

* أخصائي أغذية أول إدارة المواصفات وتقييم المنتجات الغذائية، الهيئة العامة للغذاء والدواء - المملكة العربية السعودية - ماجستير في التكنولوجيا الحيوية وعلوم الأغذية



(والزبادي)، واستهلاك نسبة منخفضة من اللحوم ومنتجاتها، ويعتقد أنها مفيدة لكونها منخفضة في الدهون المشبعة وفيها نسبة عالية من الدهون غير المشبعة الأحادية والألياف الغذائية.

في المقابل، أظهرت نتائج الدراسة أن البلدان التي يحتوي نظامها الغذائي على نسبة عالية من الدهون المشبعة مثل فنلندا والولايات المتحدة الأمريكية سُجلت لديهم أعلى معدلات إصابة بأمراض القلب وأعلى مستويات للكوليسترول في الدم. وفي الختام، أثارت الدراسة دهشة كبيرة في الأوساط العلمية وساهمت نتائجها بقبول عام لنظرية الدهون كحقيقة علمية في نهاية القرن، إلا أن كثير من الشكوك دارت حول منهجية الوصول إلى هذه النتيجة، ووجدت عدة مراجعات علمية أدلة على أن النظام الغذائي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط ليس السبب الوحيد لخفض معدلات الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية، كما أن ربط الدهون المشبعة بشكل مباشر بأمراض القلب يعتبر غير دقيق، وذلك لوجود عوامل أخرى مثل ارتفاع ضغط الدم، والتدخين، والعوامل الوراثية.

لا يزال العلماء يستخلصون المزيد من نتائج الدراسة، ولمعرفة أحدث النتائج والمقالات العلمية المنشورة، يمكن زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بالدراسة على هذا الرابط:

<https://www.sevencountriesstudy.com/home>

استمرت الدراسة لأكثر من 50 عاماً، وأُلِّفَتْ فيها عشرات الكتب، ونشر منها أكثر من 500 مقال علمي محكم وكانت نتائجها مثيرة للدهشة! بسبب وجود ارتباط بين الصحة والنظام الغذائي لسكان مناطق البحر الأبيض المتوسط والمناطق الآسيوية (اليونان واليابان وجنوب إيطاليا)، حيث سُجلت لديهم أقل معدلات إصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية وعاشوا لفترات أطول، ويعود ذلك لأن نظامهم الغذائي يعتمد تقريباً على الأغذية الطازجة والمنخفضة في محتواها من الدهون المشبعة مثل: الخضار والفواكه والأسماك واللحوم الخالية من الدهون، وكانت النشويات المكررة والسكريات نادرة، وكانوا يستهلكون مجموعة واسعة من أنواع النباتات البرية من ضمنها إكليل الجبل أو ما يُعرف أيضاً بالـ "روز ماري"، والذي أشارت عدة دراسات إلى أن الاستهلاك المنتظم له يمكن أن يساعد في الحد من خطر الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية وذلك عن طريق منع انسداد الشرايين وتكوّن الجلطات.

أوحى فيما بعد هذه النتائج لخبير التغذية أنسل كيز إلى اكتشاف ما أصبح يُعرف بحمية البحر المتوسط، وهي توصية غذائية باستهلاك نسبة عالية من زيت الزيتون والبقوليات، والفواكه، والخضروات، واستهلاك كمية معتدلة إلى كبيرة من الأسماك، واستهلاك معتدل من منتجات الألبان (الجبن



باسل جميل المسقطي*

التطبيق الإلكتروني للرقابة على المنشآت الغذائية

بسبب الزيادة المضطردة في عدد المنشآت الغذائية، وفي سبيل تحقيق أهداف أجهزة الرقابة على الأغذية لضمان صحة وسلامة المستهلك يتم توظيف أدوات وأنظمة من شأنها أن تسهل وتحكم عملية الرقابة. وقد أسهمت ثورة التكنولوجيا الإلكترونية في إثراء أجهزة الرقابة في كثير من الدول، فبعضها يستخدم أنظمة إلكترونية لرصد ومتابعة جميع ما يخص سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية. وقد ذكرت التقارير المنشورة أن مثل هذه الأنظمة قد ساهمت في رفع كفاءة وجودة الخدمات المقدمة للجمهور تماشياً مع رؤية واستراتيجيات أجهزة الرقابة على الأغذية والجهات الصحية.



إليها بدلاً من استخدام الأساليب التقليدية القديمة كالتسجيل الورقي، والتي كانت موجودة لدى معظم أجهزة الرقابة وما زال بعضها يستخدمها لوقتنا الحاضر، وهي تحتاج إلى مساحات كبيرة للتخزين.

أهم فوائد استخدام الأنظمة الإلكترونية:

- تتوفر معظم الأنظمة الإلكترونية لموظفي أجهزة الرقابة على الأغذية على الهاتف الجوال أو الحاسوب اللوحي أو الشخصي. كما يتاح في هذه الأنظمة تخزين البيانات وسرعة الوصول

* أخصائي سلامة أغذية أول ، وزارة الصحة - مملكة البحرين



تطوير الأداء على مختلف المستويات من ضمنها تقييم عمل موظفي الرقابة على سلامة الأغذية لتحسين أدائهم. وقد سهّلت الأنظمة لموظفي أجهزة الرقابة على الأغذية الاطلاع ومتابعة المعلومات التي من شأنها أن تقلل الأخطار الغذائية الناتجة من الممارسات الخاطئة في المراحل المختلفة في السلسلة الغذائية، وفي نفس الوقت ساعدت أصحاب ومدراء المنشآت الغذائية التقليل من تكلفة التشغيل بسبب الخسائر من جراء الأغذية التالفة وغير الصالحة للاستهلاك أو الغرامات المالية التي يتم إيقاعها.

أنظمة أخرى مساعدة لإحكام عملية الرقابة على الأغذية:

تسعى أنظمة الرقابة على الأغذية في بعض الدول نحو التكامل في عملية إحكام الرقابة، ولتحقيق الأهداف المرجوة فقد ارتقت بعض أجهزة الرقابة في سبيل تحسين مخرجات الأنظمة الإلكترونية والتفتيش على الأغذية؛ بوضع أجهزة تسجيل مرئية يتم تثبيتها داخل المنشآت الغذائية وربطها مع قواعد المعلومات المتوفرة تمكّن موظفي الرقابة من متابعة خطوات تداول وتصنيع الأغذية وتحسين أداء متداولي الأغذية عن طريق رصد وتسجيل الممارسات الخاطئة في كل الأوقات. كما قامت بعض الدول من استخدام نظام مساعد مثل "التفتيش الذكي" الذي يهدف بشكل رئيس إلى رفع الوعي الصحي وتقليل الممارسات الخاطئة لدى متداولي الأغذية. كما تقوم بعض الدول من إصدار شهادات توضح المستوى الصحي للمنشأة الغذائية كمؤشر يبيّن مدى الالتزام بالاشتراطات الصحية المطلوبة ولتخلق جو من التنافس الإيجابي بين تلك المنشآت.

كذلك تقوم هذه الأنظمة بتوثيق المخالفات المرصودة عن طريق التقاط صور فوتوغرافية وتسجيل مرئي وتخزينها مباشرة في قواعد البيانات المتاحة. وتساعد هذه الأنظمة موظفي الرقابة على الأغذية على سرعة اتخاذ القرارات الصحيحة والإجراءات اللازمة في دقائق معدودة بناء على تحليل وتحديد مستويات الخطر.

وحسّنت هذه الأنظمة عملية التواصل مع أصحاب ومدراء المنشآت الغذائية عن طريق إرسال إشعارات من خلال رسالة نصية قصيرة تحتوي على معلومات تمكنهم من الدخول لحساب مخصص للمنشأة، ويتاح لهم إرسال استفساراتهم المتنوعة والاطلاع على تقرير الزيارة.

أمّا بخصوص السرية والأمن للبيانات المسجلة، فهذه الأنظمة وفرت قواعد بيانات مكّنت أجهزة الرقابة على الأغذية من حفظ نسخ احتياطية من المعلومات لفترات زمنية يتم تحديدها حسب الحاجة دون فقدان البيانات في عدّة حالات، وساعدت الأنظمة على خلق علاقة شفافة تتصف بالسرعة والدقة وتهدف إلى الارتقاء بجودة الأداء وإنتاجية العمل. وتتيح هذه الأنظمة مجال أكبر للتحكّم، وذلك بإعطاء الصلاحيات للأشخاص المخولين فقط للاطلاع أو التغيير ولوضع خطط عمل من شأنها تطوير وإحكام عملية الرقابة على الأغذية كل في مجال عمله وتخصصه.

كما تقدم هذه الأنظمة مؤشرات أداء من خلال التقارير والاحصائيات الدقيقة التي تنتجها مما يسهّل دراسة نقاط الضعف والقوة في عمل أجهزة الرقابة لتتمكن من



أ.د. عبد الله الشعلان*

المواصفات القياسية.. ودورها في رفع كفاءة المنتج الصناعي 2

أشرنا في العدد السابق من مجلة التقييس الخليجي بمقال بعنوان "التقييس ودوره في تطوير المنتج الصناعي" إلى مفهوم التقييس وأساسه المتمثلة بالتبسيط والتوحيد والتوصيف، كما ذكر المقال أيضاً أهداف التقييس وأهميته، وبرنامج عمله، ومجالاته وفوائده للمنتج والعامل والتاجر والمستهلك. وفي هذا المقال سنركز على المواصفات القياسية ومزايا التقييس ودور التقييس في رفع كفاءة المنتج الصناعي وتحسين جودته.

أنواع المواصفات القياسية:

إن إصدار المواصفات القياسية يعتبر من أهم المهام والأنشطة التي تقوم بها الهيئات المعنية بهدف وضع المعايير والاشتراطات والمتطلبات الفنية الواجب توفرها في السلع والمنتجات لتحقيق الحد المقبول من الجودة للحفاظ على صحة وسلامة المستهلك. والمواصفة القياسية هي وثيقة يتم وضعها باتفاق عام، واعتمادها من قبل جهة معترف بها، تقدم للاستخدام العام والمتكرر، تتضمن القواعد أو الإرشادات العامة أو الخصائص المتعلقة بالأنشطة أو نتائجها بهدف تحقيق الدرجة المثلى من النظام والترتيب داخل سياق معين، لذا يمكن تصنيف أنواع المواصفات من حيث طبيعة إصدارها إلى ما يلي:

بالخواص المطلوبة بأقل الطرق تكلفة ودون إضاعة لأي وقت أو جهد أو طاقة في الحصول على خواص غير مرغوب فيها. (2) مواصفات الجودة: تحدد المستويات المختلفة من الدقة والتهئية والمظهر وحسن الأداء وغيرها من الخواص والصفات التي يتطلبها المستهلك في المنتجات والسلع التي يستخدمها ويستهلكها. (3) مواصفات الأبعاد: تحدد المقاسات والحجوم والأشكال، وتهدف إلى تقليص عدد الأنواع المنتجة بما يؤدي إلى التبسيط في التصميم والتنفيذ والتخزين مما يحقق خفضاً في تكاليف الإنتاج فضلاً عن ضمان التبادلية والرواج. (4) مواصفات العمليات الصناعية: تحدد القواعد الواجب إتباعها في العمليات الصناعية مما يجعلها أكثر دقة وجودة وتمشيا مع المواصفات القياسية المطبقة. (5) مواصفات الطرائق القياسية: وتشمل طرق القياس والمعايرة وتحديد كيفية اختيار الخامات والعينات والمواد والمنتجات، وأساليب التفتيش والفحص والتحليل لضمان المطابقة للاشتراطات والمواصفات القياسية، كما تنضج أهميتها في استحالة تثبيت أية خاصية من الخواص المطلوبة

(1) مواصفات الخامات والمواد والمنتجات: إن التوصيف والتحديد الدقيق للمواد الخام والخواص المطلوبة فيها يؤدي إلى اختيار أنسب هذه المواد للعمليات الصناعية للتشغيل الأمثل، وهذا بدوره يؤدي إلى زيادة كفاءة العمليات وتحسين اقتصادياتها، كما يؤدي تحديد خواص المنتجات النهائية اللازمة لاستخداماتها المرغوبة إلى إمكانية إنتاج السلع

في سلعة ما دون تحديد للطرق التي يمكن بواسطتها قياس هذه الخواص حيث يتوقف الأمر إلى حد كبير على نوع وطبيعة الوسائل القياسية المستخدمة.

(6) مواصفات أسس التنفيذ والتصميم: تحدد الاشتراطات المتعلقة بتركيب واستخدام وتشغيل المواد والأجهزة لضمان السلامة وخفض التكاليف وسهولة الصيانة.

(مثلا الاشتراطات الخاصة بتصميم وبناء وصيانة المباني والآلات والأجهزة والمعدات والتركيبات الهندسية والأسس الخاصة بالتغليف والتعبئة وحفظ ونقل وتداول المواد والمنتجات).

ومهما كان مستوى التقييس فعليه أن يأخذ في الاعتبار مستوى المواصفات القياسية الدولية حيث يعتبر القاعدة العريضة التي تنبثق منها المواصفات الوطنية، وهذه بدورها عليها أن تراعي المواصفات الإقليمية والدولية للدخول في السوق وتسهيل التبادل التجاري ودعم الاقتصاد الوطني مع رعاية مصلحة المستهلك وحمايته.

وتجدر الإشارة إلى أن المواصفات القياسية بشكل عام ليست اشتراطات جامدة بل هي قابلة للتجديد والتحديث حيث إنها تواكب التغيرات والتطورات المستجدة، وهذا ينطبق على جميع أنواع المواصفات عدا المواصفات الخاصة بوحدة المعايير والقياس، فهي لا تتغير بشكل محسوس، وإنما قد تتعرض لإدخال بعض التعديلات الطفيفة في تعريفاتها ومعاييرها ووحداتها القياسية. كما أن ثمة اعتبارات أخرى تندرج تحت مظلة التقييس ويجب أخذها في الحسبان عند إعداد المواصفات القياسية ومنها على سبيل المثال:

سلع التصدير:

تقف الصادرات على رأس الأولويات لما لها من أهمية خاصة للبلاد النامية، فهي مورد هام للتدفقات النقدية الأجنبية الذي تحتاجها لتنفيذ خطط وبرامج تنميتها الاجتماعية والصناعية، لذا يجب البدء بوضع مواصفات الصادرات والاهتمام بجودتها.

سلع السوق المحلي:

يقصد بها سلع الإنتاج المحلي المخصصة للسوق الداخلي وتبرمج حسب أولويات محددة كالتالي:

(1) سلع استهلاكية: تحظى عناية خاصة للسلع التي يؤثر استخدامها على الصحة والأمن كالأغذية المحفوظة والأجهزة المحتوية على سواحل ومواد خطرة.

(2) سلع صناعية: تضم السلع التي تستخدم في المجالات

الصناعية، ويمكن تحديد أولويات لها أيضاً وذلك بأن يبدأ بمنتجات الصناعات الجديدة التي تشملها برامج التصنيع، وأن تؤجل مؤقتاً منتجات المصانع القائمة.

الواردات:

يحدد هنا أيضاً أولويات لسلع استهلاكية وأخرى صناعية، وبالرغم من أنه قد لا يكون هناك حاجة ملحة لوضع مواصفات للواردات في المراحل الأولى لعمل الهيئات الوطنية، إلا أن ثمة اعتبارات أخرى تملّي وتحتّم على الهيئات إعطاء الأهمية لهذا النوع من السلع، فعلى سبيل المثال ضرورة تحديد مواصفات السلع الصناعية لضمان الإنتاج طبقاً للمواصفات الوطنية، أو لتوحيد نظم القياس المستخدمة في البلد أو لتخفيض عدد الأنواع والأصناف من مختلف الآلات والوحدات وقطع الغيار المتداولة، إلخ.

مزايا التقييس:

نخلص أخيراً إلى أن وضع المواصفات القياسية الوطنية وتطبيقها سوف يمنح الصناعة المزايا التالية:

- (1) تبسيط وتوفير في أعمال الدراسات الفنية المتعلقة بوضع الاشتراطات الخاصة بالمواد والخدمات وأسس التنفيذ.
- (2) خفض رأس المال الثابت.
- (3) تنظيم عمليات الإنتاج في جميع المراحل بدءاً من الخامات إلى المنتجات النهائية.
- (4) الانتظام في الإنتاج مع زيادة كميته ورفع مستوى كفاءته وجودته.
- (5) تحسين كفاءة تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات.
- (6) وفر في الخامات والأدوات نظراً للحد من الإسراف والهدر وإساءة استخدامها.
- (7) تبسيط الخدمات وأعمال المخازن والإجراءات المكتبية والإدارية والمالية.
- (8) التوفر في الوقت والاستغلال الأمثل له.
- (9) ضمان الأمان والسلامة يسلم العاملين في المصنع.
- (10) تيسير سبل الإعلان عن المنتجات بحصولها على علامة الجودة وشهادة المطابقة.
- (11) زيادة فرص التسويق وتشجيع المنافسة الشريفة.

* أستاذ كرسي الزامل لترشيد الكهرباء - جامعة الملك سعود

مستشار لدى الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة

رئيس الفريق الفني للمقاييس الكهربائية والإلكترونية بالهيئة

نائب رئيس اللجنة الفنية للتصليبات الكهربائية لكود البناء السعودي وكود البناء الخليجي

منصات التواصل الاجتماعي والمنظمات غير الربحية

زكية بنت عبدالله الناييل *

تلعب التقنية دوراً مهماً في نجاح المنظمات، حيث أصبحت واحدة من أهم النوافذ الأساسية لإبراز ما تقدمه المنظمات غير الربحية. ففي الآونة الأخيرة توجه القطاع غير الربحي في العالم إلى الاهتمام الكبير بالتقنية وخصوصاً منصات التواصل الاجتماعي، باعتبارها منصات سهلة وغير مكلفة تتيح للمنظمات إبراز أنشطتها والتسويق لخدماتها لأكثر شريحة ممكنة بأقل جهد وأقل تكلفة.

مصمماً للسماح للأشخاص بمشاركة «تغريدات» أو منشورات مختصرة أو «تحديثات» مع الآخرين. أما فيسبوك فهو موقع تواصل اجتماعي كامل يتيح مشاركة المنشورات والتحديثات والصور والفيديو والانضمام إلى مجموعات متشابهة أو مجموعات متنوعة من الأنشطة الأخرى.

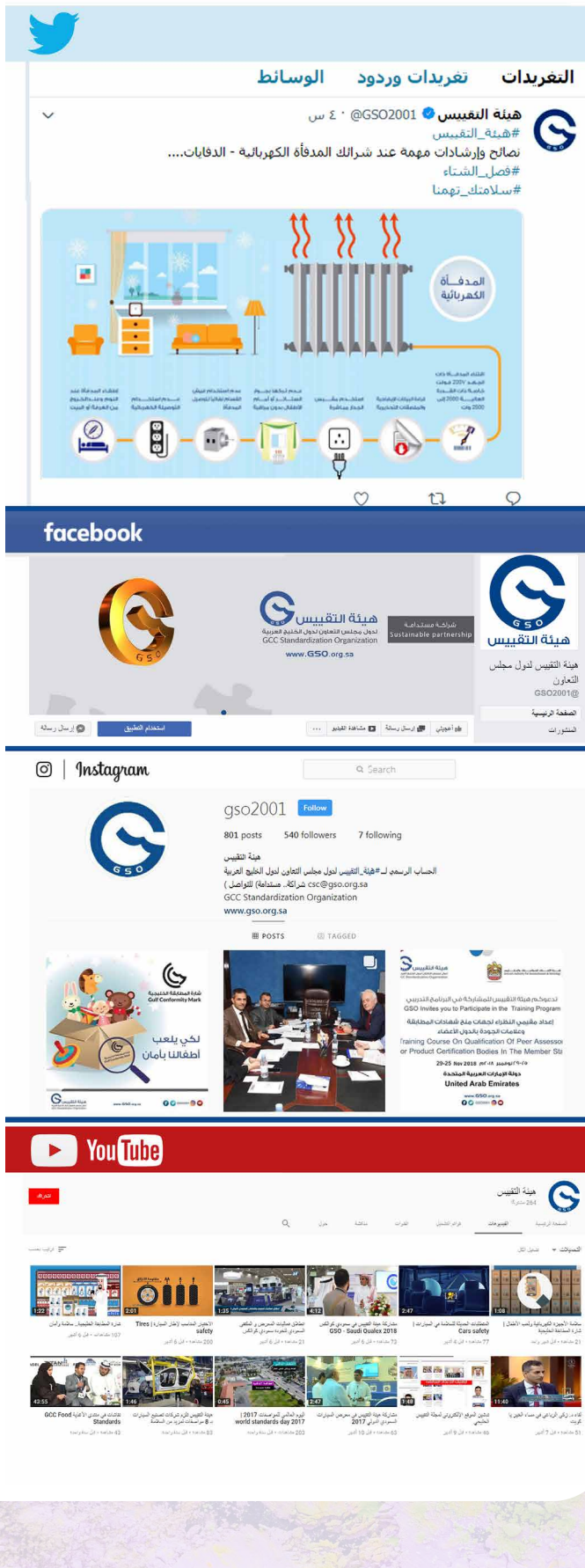
ومن هذا المنطلق سعت هيئة التقىيس لدول مجلس التعاون إلى استخدام منصات التواصل الاجتماعي بمختلف أنواعها كقنوات أساسية للتواصل ونشر الوعي. فمن خلالها يمكنك متابعة كل جديد من أخبار الهيئة وأنشطتها ورسائلها التوعوية المختلفة. كما يمكنك استعراض الخدمات المختلفة مثل خدمة «متجر المواصفات القياسية» في الموقع الإلكتروني للهيئة، التي تتيح للمستفيدين شراء المواصفات القياسية أو اللوائح الفنية الخليجية إلكترونياً. كما تستطيع من خلال منصات التواصل الاجتماعي والموقع الإلكتروني للهيئة متابعة مستجدات التعيين وشارة المطابقة الخليجية، ومعرفة الجهات المقبولة في مجال لعب الأطفال والأجهزة الكهربائية منخفضة الجهد.

وباستخدام منصات التواصل الاجتماعي تستطيع أن تتعرف على أهم وآخر البرامج التدريبية التي يقدمها مركز

واليوم تعتبر منصات التواصل الاجتماعي وسيلة رئيسة وفاعلة للتواصل قد لا تضاهيها أي منصات أخرى، ويعزى ذلك إلى سهولة استخدامها وتوفيرها وشموليتها لنطاقات واسعة من المستهدفين حول العالم، مما من شأنه أن يساعد المنظمات في تحقيق أهدافها الإعلامية والتسويقية بشكل سريع.

كما يهدف التسويق غير الربحي من خلال منصات التواصل الاجتماعي إلى تدعيم الخدمات التي تقدمها المنظمات، من خلال التركيز على العميل الممول أو المساند وليس العميل النهائي فحسب. بعكس التسويق التقليدي الذي يهدف إلى زيادة المبيعات والإيرادات. وفي كلتا الحالتين، يعد التسويق من خلال منصات التواصل الاجتماعي محاولة لبث الرسالة إلى جمهور أكبر، كما يمكن للمؤسسات غير الربحية إشراك مستخدمي وسائل التواصل الاجتماعي واستثمار أفكارهم الإبداعية والاستفادة من المؤثرين في نشر الوعي بالأمور التي تحاول المنظمة إظهارها والتركيز عليها.

وكما هو معلوم فإن منصات التواصل الاجتماعي المختلفة تقدم للمستهلكين مجموعة واسعة من الخيارات التي تولد الوعي لديهم. على سبيل المثال، يعد تويتر موقعاً اجتماعياً



التقييس الخليجي للتدريب كأول مركز تدريبي متخصص في مجال التقييس في المنطقة يهدف إلى تنمية وتطوير الكوادر البشرية في أجهزة التقييس الوطنية والمهتمين في مجال التقييس والأنشطة ذات العلاقة بالدول الأعضاء. وكذلك التعرف على الخدمات التي يقدمها مركز الدعم الفني للمشاريع الصغيرة والمتوسطة في مجالات التقييس.

كما تستطيع متابعة المواضيع الفنية المتخصصة للهيئة والوظائف المتاحة من خلال منصة الينكدان، وكذلك الحال بالنسبة للانستغرام الذي يعتمد على الصور والفيديو بشكل أكبر، ويوتيوب الذي يمكنك من خلاله الاطلاع على المقاطع التوعوية التي توصل الفكرة بطريقة مرنة وسلسة.

وتستطيع من خلال المنصات جميعها متابعة أحدث الإصدارات من مجلة التقييس التي تصدرها الهيئة والتي تعنى بشؤون التقييس وتركز في ملفاتها على أنشطة التقييس المختلفة من خلال مشاركة نخبة من الكتاب المتخصصين، وتتيح لك متابعة مستجدات التقييس خليجياً وإقليمياً ودولياً.

وفي الختام، نستطيع أن نقول أنه ومن خلال هذا المنظور، فقد تبلورت الأفكار التي تؤكد الأهمية الكبرى لشبكات ومنصات التواصل الاجتماعي كواحدة من أهم الطرق التي يمكن بها للمنظمات غير الربحية أن تسهم في نشر رسالتها وجذب المستفيدين من خدماتها. كما تساعد في بناء الثقة والعلاقات المستدامة مع المستهدفين والمهتمين ومساعدتهم للوصول إلى ما يبحثون عنه بطرق مختلفة تتناسب مع تفضيلاتهم وأوقاتهم.



القيادة

بين شفافية الزجاج وضبابية المرايا

د. زكي الرباعي*

من الطبيعي أن تتعرض المنظمة في مسيرة حياتها لعدد من المنعطفات والتقلبات المالية أو البشرية أو التقنية أو القانونية أو الاجتماعية، كعناصر مهمة في بيئتها الداخلية أو محيطها الخارجي؛ وفي هذه الحالة تنشأ حالة من الضبابية المؤسسية، تزداد أو تقل حسب درجة هذه التقلبات أو الأزمات. وما لم يكن هناك وضوح لرؤية المنظمة يحدد إدراكها لواقعها الحالي وتصورها للمستقبل، ستجد المنظمة نفسها أمام خيارين: إما غض الطرف وتجاهل هذه الحالة، مع إمكانية التعرض للكثير من المخاطر، وخسارة الكثير من مكتسباتها. أو الاستسلام، وهذا القرار أيضاً ليس في صالح المنظمة، وفي كلتا الحالتين، تفوتها الفرص، وقد تصاب بحالة من الشلل أو الموت البطيء.

القيادة خارج نطاق الصدمة:

من المفيد جداً للقيادة في مثل هكذا حالة تبني ما يسمى بأسلوب القيادة (خارج الصدمة)، أو مبدأ (الإدارة التصادمية) ضد الجهل والعشوائية والسلبيّة واللامبالاة، وإزاحة الضبابية الحقيقية أو المصطنعة، وتحليل أسبابها وبواعثها، واختبار مدى صدقها، والتعامل معها بقرارات عقلانية رشيدة بعيداً عن الانفعالات، وذلك بخبرة الجراح الماهر الذي يرفض الانفعالات اللحظية المكانية والزمانية، والانتقال من استراتيجية الدفاع إلى استراتيجية الهجوم؛ وفي أدبيات القيادة العسكرية الاستراتيجية لنايلون "لا يمكن للقائد أن يحقق النصر في المعارك العظيمة بالدفاع" ولا أدري أي شيء أعظم من معركة المحافظة على كيان المنظمة؟!

الوقترة المؤسسية

يتعين على القيادة المؤسسية أن تكون على دراية كاملة بالظروف الحالية التي تحيط بالمنظمة، سواء كانت جيدة أو سيئة، وأن تتحلّى بالجرأة لمواجهةها، وتقليل الخسائر المترتبة عليها، واقتناص الفرص المتاحة منها، مع قدرة على استشراف ورؤية الاحتمالات المستقبلية للمنظمة. والتقاط

وتكمن خطورة الحالة الضبابية في حالة التششت وغياب الفكر المؤسسي المنهج والمنظم. فالفكر الضبابي يحمل في طياته نقصاً لا يمكن تجاهله، وقرارات عالقة بين الضبابية والوضوح، والاعتماد على عنصري العفوية والمفاجأة أو العشوائية والارتجالية، أو الاهتمام بالمظاهر الخارجية للمشكلة دون الحل من الجذور أو النظر بعمق إلى المضمون، مع غياب لائحة الإجراءات والمحاسبة، وتداخل صلاحيات واختصاصات الوحدات التنظيمية، مما يشكل ضغطاً مفجراً للمنظمات ومدمراً لكيانها الإداري.

ويوماً بعد يوم تتسع الفجوة، وتفقد القيادة وطاقمها التنفيذي البوصلة الاستراتيجية، مع حالة مستمرة من علامات الاستفهام التي لا تجد لها إجابات شافية. وبالتالي ملفات مفتوحة، وهو ما يعنى حالة من (الانقسام المؤسسي) والغموض الذي يكتنف العلاقة بين القيادة وفريق العمل، وبين المنظمة وشركائها، مع مزيد من المعاناة والجدلية، والظهور بمظهر المؤسسة المتخبطّة، وبالتالي نحن هنا أمام ما يشبه متلازمة الضبابية المؤسسية. فما الحل؟



التدريبية والإثرائية التي تشجع القادة على الإصغاء لفريق العمل، وتلبية احتياجاتهم، واحترام آمالهم وأحلامهم. وإنشاء وحدة يمكن تسميتها وحدة التعاطف المؤسسي أو "الرادار الاجتماعي"، لفهم كيف يشعر الفريق المؤسسي وكيف يفكر، وبما يسمح للقيادة المؤسسية الاتصال بشكل أفضل والاستفادة من تلك الآمال والدوافع وإيصال صورة للمستقبل تحفز الفريق وتجذبهم إليه. وعلى الجانب الآخر، تلك البرامج الإثرائية والتطويرية لطاغم المنظمة مهما اختلفت مستوياتهم المعرفية والمهارية والسلوكية، وحتى مسمياتهم الوظيفية.

وعلى المنظمات - في حالة الضبابية - الانتقال من عقلية "ممنوع الاقتراب والتصوير" والاجتماعات المغلقة إلى مرحلة العطاء والمشاركة الفاعلة في صنع واتخاذ القرارات، وتوفير بيئة كافية من "الشفافية والوضوح"؛ والشفافية تعني علانية القرار وسهولة الوصول إلى المعلومة، كخطوة مهمة للغاية نحو المساءلة الإدارية الجادة، ومحاربة فساد القرارات الإدارية، والسعي نحو إحداث تغيير إيجابي بأقل تكلفة وأقل جهد. مع الحرص التام على رص الصفوف وإحداث حالة من الانسجام والتناغم والتكامل بين فريق العمل؛ فاحتكار فئة بعينها للقرارات أو للمعلومات أو الإجراءات (احتكار القوة) لا يساهم إلا في زيادة الضبابية، وتباين التوقعات بين أعضاء الفريق الواحد، وشرعاً (المحتكر خاطئ!).

صورة فوتوغرافية حية في المستقبل يمكن لأعضاء المنظمة رؤيتها والشعور بها عقلياً ووجدانياً.

وعندما تصادف المنظمة وضعاً ضبابياً في مسيرة حياتها ينبغي عليها البدء بإعداد خطط واضحة بديلة للتعامل الأمثل مع حالة الضبابية باحترافية ومهنية بما يسمح لها تحقيق أهدافها، وذلك من خلال تجزئة رؤيتها العامة إلى رؤى مرحلية قصيرة المدى وخطط تكتيكية بأهداف كمية مقاسة لمشاريع ذات أثر بالغ وجوهري في حياة المنظمة، ثم الاتجاه نحو الوسيلة المناسبة والمصادر المتاحة، يصاحب ذلك تدقيق استراتيجي ومراجعة حثيثة وحالة من الانعقاد الدائم لمراجعة وتقييم مدى التقدم في تنفيذها، ووضع آليات مرنة للتعامل مع الظروف المحيطة، بحكمة استراتيجية عرفها ابن القيم -رحمه الله- بأنها «فعل ما ينبغي، على الوجه الذي ينبغي، في الوقت الذي ينبغي».

كما يتحتم على القيادة في زمن الضبابية وضع معايير وتوقعات أداء واضحة أولاً، ثم الوضوح في التعبير عن معايير الأداء، والوضوح في إيصال توقعاتهم لفريق العمل المؤسسي. أما النقيض لذلك سيكون فقدان الثقة وخلق حالة من الإرباك والتسيب المؤسسي.

الرادار الاجتماعي المؤسسي

يقع على عاتق الموارد البشرية -باعتبارها شريكاً مهماً في منظومة إدارة الأداء الاستراتيجي- تنظيم البرامج



اليقظة الاستراتيجية:

قد يكون تجنب الأزمات أو المفاجآت المتتالية أو الانعطافات الحادة أو حالة الضبابية في مسيرة المنظمة أمراً صعباً أو شبه مستحيل، ولكن يمكن توقعها قبل وقوعها أو إدارتها أو التقليل من مخاطرها. وعلى المنظمة أن تستشعر الإرشادات التحذيرية والذبذبات التي تحيط بها، وهذه الإشارات قد تكون غامضة أو خفية، أو شديدة الوضوح. وبتطبيق قاعدة باريتو، فإن 80% من العقبات التي تعترض المنظمة إنما هي عقبات داخلية، و20% هي عقبات خارجية! وسواء أكانت هذه الإشارات قادمة من خارج نطاق المنظمة أو من داخلها لا بد من قرون استشعار و (رادارات مؤسسية) متقدمة ترصد الفرص الاستراتيجية المتاحة والمتوقعة، وتساعد المنظمة على الاستثمار الأمثل للموارد والإمكانات المتاحة، وإحداث ما يمكن تسميته بـ (نقطة الانقلاب الإستراتيجي)، وذلك وفق شرطين أساسيين:

- (1) وجود قيادة مبصرة (Visionary) تدعم التخطيط وترعاه (Sponsorship) وتقود وتتابع عمليات التنفيذ.
 - (2) وجود إستراتيجية للمنافسة (Competitive Strategy)، مع منهجية واضحة لتقييم الأداء وتشجيع وتحفيز ثقافة الأصول البشرية (الموهوبون المتميزون الذي يعطون المنظمة قيمة مضافة) والتخلص من الخصوم (السلبيون المترددون المحبطون ذوي الأداء المتوسط أو الرديء).
- وسواء أكانت الإشارات والذبذبات تنظيمية إجرائية أو مالية أو بشرية أو معلوماتية أو حصة سوقية أو سمعة مؤسسية، فإنه يتوجب على القيادة التقاط هذه الإشارات واستيعابها وتحليلها والتصرف بمسؤولية حيالها، وتجاهل القيادة لهذه التحذيرات قد يجر الويلات والمخاطر الكبيرة التي قد تعصف بكيان المنظمة ككل.

إِذَا هَبَّتْ رِيَا حُكْ فَاغْتَنَمَهَا فَعُقْبَى كُلِّ خَافَقَةٍ سَكُونُ
وَأَنْ دَرَّتْ نِيَا فُكْ فَاحْتَلَبَهَا فَمَا تَدْرِي الْفَصِيلُ لِمَنْ يَكُونُ

وفي زمن الضبابية أو عند حدوث الأزمات، يجب على القيادة التركيز على البناء الداخلي للمنظمة وثقافتها التنظيمية (ثقافة القلعة أو الحصن)، كما يتوجب عليها تبني مزيجاً متوازناً بين (سلطة القرار الاستراتيجي)،

و(سلطة التنفيذ التشغيلي) كدافع مهم لعجلة التميز والفاعلية التنظيمية. من خلال وضع مجسات وآليات واضحة لاكتشاف الأخطاء وسرعة تداركها.

الحسم في زمن التردد:

تزداد درجة الضبابية المؤسسية في حالة عدم وضوح الاستراتيجية أو ضعفها أو غياب المعايير والإرشادات اللازمة لتنفيذ الاستراتيجيات، وعند عدم وضوح المسؤوليات وغياب ثقافة المساءلة، وافتقار بعض الطاقم التنفيذي في المنظمة للمهارات الإدارية أو للحكمة القيادية، مع عدم تمكنهم من إقناع الأطراف المعنية بتنفيذ الاستراتيجية في ظل غياب دعم القيادة العليا للتنفيذ وعدم توفر الحوافز التشجيعية أو كفاية الموارد اللازمة للتنفيذ..

وهنا تظهر الحاجة الماسة إلى إحداث (ثورة تنفيذية) تكون بمثابة ضريبة القيمة المضافة للمنظمات، وعدم الاقتصر على (المكملات الغذائية للمنظمة)، مع تطبيق أسلوب (التخلي المبدع) عن أي منتج أو خدمة أو نشاط أو حتى (موظف) يستنفذ الوقت والموارد المؤسسية. يضاف إلى ذلك جرعة صادمة من التدريب على المساءلة وانتشار فريق العمل من منطقة الاسترخاء ونقلهم إلى منطقة الإنجاز، فطبيعة البشر تميل نحو الأداء المرغوب لا المطلوب في الوضع الطبيعي، ناهيك في الوضع الضبابي.

وعلى القادة الراغبين في نقل مؤسساتهم من حالة الخلل إلى التوازن أن يعيدوا تشكيل أفكارهم من الانشغال بالمشاكل اليومية إلى البحث عن الفرص المتاحة واقتناصها، وإعادة تصويب وتوجيه البوصلة، والنظر إلى المؤسسة ككيان متكامل وليس إلى إدارات منفصلة.

الإدارة بالمعكوس، الإدارة بالتجوال، الإدارة بالمرج:

ويتوجب على القادة - خاصة في حالة الضبابية- تبني ثقافة (الإدارة بالمعكوس)، وعدم الاقتصار على التواصل مع كبار التنفيذيين في المنظمة، بل كسر الحواجز التقليدية للاتصال التنظيمي والانتقال من الفردية إلى إعلاء (البنیان المؤسسي) الحقيقي، وتأسيس ثقافة (الاسمنت الانفعالي) بالتوجه مباشرة نحو فريق المنظمة ككل وإشراكه في صنع واقع ومستقبل المنظمة، والتواصل معهم والإنصات لهم فهم (البئر المؤسسي الذي لا ينضب). كما ينبغي على القيادة ممارسة (الإدارة بالتجوال) لمعرفة الحقيقة من بيئة العمل (الجمبا)، وعدم الانخداع بعبارة (كل شيء تحت السيطرة). وإضافة للمسة الشخصية وتبني مبدأ (الإدارة بالمرج) مع توازن ذكي يجمع بين المرونة والصرامة، وجرعة مهمة للغاية من مهارات التوجيه والإرشاد والتيسير (التسهيل)، بما يؤدي إلى تعظيم إحساس أعضاء فريق العمل بالمسؤولية، وتوظيف مبدع لمواهبهم، وصناعات قيادات في مختلف الوحدات الإدارية، مع إدارة حكيمة للوقت وتحديد واضح للأولويات و(تبجيلها)، وحوكمة مؤسسية للاجتماعات، وعدم الانشغال بالأمر الروتينية أو الانغماس في المسلمات التفصيلية أو الجدل الإداري العقيم، والتخلص من سياسة (رمي القروء) (المشاكل)، والبحث عن سلة من الحلول والبدائل لتتمكن من إزالة حالة الضبابية.

كما تحتاج القيادة إلى نشر ثقافة (الرمز القيادي) و(القدوة المنقذة)، وصناعة قوة دافعة يصعب إيقافها أو التراجع عنها، مع وقف فوري لاستنزاف القوى الوجدانية لموظفيها ومحاربة الاحتراق الداخلي لأفرادها، واستثمار طاقاتهم والتشجيع على ثقافة المجازفة واتخاذ القرارات والفشل كجزء لا يتجزأ من ثقافة الإبداع المؤسسي، مع البعد عن سياسة اللوم الدائم وتصيد الأخطاء. وعدم السماح مطلقاً بنشر الثقافة السلبية بين أفراد الفريق الواحد فهم قلبها النابض والدينامو المحرك لكل عملياتها حالياً ومستقبلاً. ولا أجمل من صناعة حالة تصنع التلاقى بين الموهبة والولع!

الثقة.. مكن القوة:

عندما تصاب المنظمة بحالة الضبابية، أو الإنطفاءات المتكررة في بريق مسيرتها، يزداد الإحساس بالضغط الاستراتيجي والتشغيلي والمالي والنفسي، وتراجع حينها الكثير من القيم، ويميل البعض إلى الاستخفاف واللامبالاة، وينكفئ أعضاء الفريق على أنفسهم، فيتجنبون بعضهم بعضاً، وتخفي المعلومات المطلوبة، ويتصلون من المسؤولية، مما يؤدي إلى تفتيت وتآكل الثقة المؤسسية.

وهنا لابد للقيادة من العمل بجدية مطلقة على محو كل مؤشرات غياب روح فريق العمل الواحد وتجديد الثقة بين أعضائها، فلا شيء يساعدها على النهوض من عثرتها وتجاوز أزماتها أكثر من الثقة؛ الثقة بين القيادة وبين الفريق من جهة، وبين أعضاء الفريق الواحد من جهة أخرى. حيث تساعد الثقة على صناعة جواً مفعماً من الإيجابية والفاعلية المؤسسية، التي تتحول بدورها إلى سلوك دائم وثقافة تنظيمية متجذرة في جسم المنظمة. كما تعمل الثقة على صناعة المواهب وإطلاقها، وتمنح أعضاء الفريق قدرة عجيبة على تحمل المسؤولية والتغلب على حالة التشاؤم واليأس التي تنتشر في زمن الضبابية. وعلى القيادة أن تشجع على ثقافة (العصف العقلي)، وفتح قنوات التواصل ووضع الحقائق أمام فريقها، وتدعيم السياسات التي تتيح فرص مشاركة واسعة للجميع، وتخصيص موارد أكثر ودعم أكبر لأصحاب المواهب والمبادرات والابتكارات. وتوجيه طاقة المنافسة السلبية أو العدائية إلى أفعال إيجابية وأهداف واضحة يشارك الجميع في تنفيذها. ولا تقتصر الثقة على البيت الداخلي للمنظمة بل يتعدى ذلك إلى شبكة الشركاء والمستفيدين، ويتضمن ذلك تحديد واضح لطبيعة العلاقة بين المنظمة وجميع الأطراف المؤثرة والمتأثرة بأعمال المنظمة، والعمل على الانتقال من الجمود المؤسسي إلى برامج الشراكة المستدامة الحقيقية، وتعزيز الشفافية والتواصل الدائم وتوضيح ما يتوجب توضيحه مع المحافظة على بوصلة المنظمة وخصوصية مهامها ومركزها الاستراتيجي.

وختاماً، لابد للقيادة في حالة الازمات أو الضبابية أن تمتلك القدرة على إدارة الاستحقاق المؤسسي، وأن تتحلّى بالشجاعة فهي أم الفضائل، مع دبلوماسية تكتيكية و (لوبي مؤسسي). يصاحب ذلك قدراً كبيراً من المرونة والتكيف والبعد عن القوالب الجامدة أو الأنماط الإدارية التي لا تواكب هذه المتغيرات.

قائمة بأهم المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية المتعلقة سلامة الغذاء

GSO Standards & Technical Regulation for Food Safety

اسم المواصفة	عنوان المواصفة القياسية / اللائحة الفنية الخليجية	SEQ
GSO 21:1984	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها	1
GSO 150-1:2013 GSO 150-2:2013	فترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء ١+٢	2
GSO 9:2013	بطاقات المواد الغذائية المعبأة	3
GSO 2233:2012	اشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة	4
GSO 2333:2013	اشتراطات الأغذية ذات الإدعاءات التغذوية والصحية	5
GSO CAC 193:2008	مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية	7
GSO 1016:2015	المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية	8
GSO 2500/2015	المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية	9
GSO 707	المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	10
GSO 995:2015	المحليات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية	11
GSO 246:2011	بطاقات عبوات منتجات التبغ	12
GSO 1971:2015	الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المقاصف المدرسية وتداول الأغذية بها	13
GSO 2231:2012	الاشتراطات العامة لمواصفات المواد الملامسة للأغذية	14
GSO 1754:2015 GSO 1929:2013	الزيوت النباتية المعدة للطعام الجزء ١+٢	15
GSO 1754-4:1997	خليط الزيوت النباتية المعدة للطعام	16
GSO 2228:2012	مواصفات الدهون والزيوت الصالحة للاستهلاك الآدمي غير المشمولة بمواصفات مستقلة	17
GSO 2229:2012	مواصفة الدهون ومخاليط الدهون القابلة للدهن	18
GSO 997:2016	لحوم البقر والجاموس والضأن والماعز المبردة والمجمدة	19
GSO 993:2015	اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية	20
GSO 2055-1/2015	الأغذية الحلال - الجزء الأول : الاشتراطات العامة للأغذية الحلال	21
GSO 713:1997	الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها	22
GSO 123:1990	الاشتراطات العامة للخضراوات والفاكهة الطازجة	23
GSO 1069:2002	المبادئ العامة لإضافة المواد المغذية الأساسية للأغذية	24
GSO 988:1998	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.	25
GSO 382+ GSO 383	الحدود القصوى المسموح بها لبقايا الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية - الجزء الأول+ الثاني	26

قائمة بأهم المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية المتعلقة بسلامة الغذاء

GSO Standards & Technical Regulation for Food Safety

عنوان المواصفة القياسية / اللائحة الفنية الخليجية	اسم المواصفة	SEQ
Maximum Residues Limits (Mrls) of Veterinary Drugs in Food	الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية	GSO 2481:2015 27
General Requirements for Genetically Modified Unprocessed Agricultural Products	المتطلبات العامة للمنتجات الزراعية غير المصنعة المحورة وراثيا	GSO 2141:2011 28
Hygienic Regulations for Poultry Processing Abattoirs and their Personnel	الشروط الصحية في مسالخ الدواجن والعاملين بها	GSO 713:1997 29
Hygienic Regulations for Food Plants and their Personnel	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها	GSO 21:1984 30
Code of Hygienic Practice for Preparation, Transportation, Handling and Storing of Fresh Meat	دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة	GSO 815:1997 31
General requirements for handling of foods for special medical purposes	اشتراطات عامة لتداول الأغذية المستعملة لأغراض طبية خاصة .	GSO 1366:2002 32
Non- Alcoholic Carbonated Beverages	المشروبات الغازية غير الكحولية	GSO 18/2014 33
Recommendation of handling Energy drinks	اشتراطات تداول مشروبات الطاقة	GSO 1926/2009 34
Requirements of Storage Facilities for Dry and Canned Foodstuffs	اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة	GSO 168:1994 35
General requirements for transportation and storage of chilled and frozen foods	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة	GSO 323:1994 36
Requirements for handling of ready-to-eat-foods	اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل	GSO 1909:2015 37
General Requirements for bakery products	الاشتراطات العامة للمخبوزات	GSO 2319:2013 38
Nutritious powders	مساحيق المشروبات المغذية	GSO 1821:2007 39
- Food safety management systems Requirements for any organization in the food chain	نظم إدارة سلامة الأغذية- متطلبات أي منشأة في سلسلة الغذاء	GSO ISO 22000 40
Labeling of prepackaged substances used in food products industry	بطاقات المواد المعبأة المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية	GSO 2281:2013 41
Vitamins and Minerals permitted for use in foodstuff	الفيتامينات والمعادن المسموح باستخدامها في المواد الغذائية	GSO 2539:2017 42
Guidelines for Vitamins and Minerals Food Supplements	الإرشادات الخاصة بالمكملات الغذائية الفيتامينات والمعادن	GSO CAC/GL 55:2015 43
Good Agricultural Practices - Part 1: Fruit & vegetables	الممارسات الزراعية الجيدة - الجزء الأول : الخضروات والفاكهة	GSO 2216:2012 44
The maximum limits for residues of ethyl alcohol (ethanol) in food	الحدود القصوى لمتبقيات الكحول الإيثيلي (الإيثانول) في الأغذية	GSO 2538:2017 45
Maximum Limits of Pesticides Residues and Contaminants in Organic Food	الحدود القصوى لبقايا المبيدات والملوثات في الأغذية العضوية	GSO 2532:2016 46
Hygienic conditions for bakeries and ovens	الإشتراطات الصحية الخاصة للمخابز والأفران	GSO 2467:2015 47
General guidelines on claims	الإرشادات العامة للدعاءات المضللة للأغذية	GSO CAC/GL 1:2008 48
General Principles of Food Hygiene	القواعد العامة لصحة الغذاء	GSO 1694:2005 49
General requirements for food shops and Establishments	الاشتراطات الفنية العامة للمحلات والمؤسسات الغذائية	GSO 2309:2013 50
Trans Fatty Acids	الدهون (الأحماض الدهنية) المتحولة	GSO 2483:2015 51
Foods for Special Dietary Uses	الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة	Multiple متعددة 52
GSO Standards & Technical Regulations of Food (Products) (All Food Sectors)	المواصفات واللوائح الفنية الخاصة بالمنتجات الغذائية (جميع قطاعات الغذاء)	Multiple متعددة 53



هاني أحمد الأديمي
رئيس التحرير

منتج واحد وعشرات المواصفات

قد لا يدرك المستهلك أهمية المواصفات القياسية وحجم العمل الكبير الذي يؤدي داخل أروقة جهاز المواصفات والمقاييس في بلده. وقد يدرك ذلك لكن ليس بجميع التفاصيل التي تحدث على أرض الواقع، والتي يقف خلفها جنود مجهولون يعملون على إعداد وتطوير المواصفات القياسية واللوائح الفنية والأنظمة المتعلقة بالسلع والمنتجات والخدمات ومتابعة تطبيقها في سبيل حصوله على سلع ومنتجات سليمة وأمنة وجودة مناسبة.

وعلى سبيل المثال.. هل يعلم المستهلك أن عبوة المياه المعدنية - التي يستهلكها بشكل يومي تقريباً - طبقت عليها عشرات المواصفات القياسية واللوائح الفنية؟ وأن المواصفات القياسية كانت حاضرة في جميع المراحل التي مرت بها المياه بدءاً من البحث والتأكد من جودة المياه الطبيعية في باطن الأرض مروراً بكثير من المراحل المختلفة ومنها مرحلة أخذ العينات واستخراج المياه والمراحل المتعلقة وطرق الفحص والاختبار والتأكد من البيانات والتقديرات الصحيحة ومرحلة خط الإنتاج ومرحلة حفظ المنتجات النهائية ونقلها وعرضها حتى وصولها إلى المستهلك.

يمر المنتج - كل منتج - بعشرات المراحل المختلفة حتى يصل إلى المستهلك وكل تلك المراحل تخضع لمتطلبات واشتراطات عامة أو خاصة تحددها المواصفات القياسية واللوائح الفنية، والنموذج الذي ركزنا عليه (عبوة المياه المعدنية) مر بالعديد من المراحل وتم تطبيق عشرات المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية عليه ومنها ما يتعلق بطرق الفحص والاختبار وتقديرات المواد المسموح بها والمواد المسموح بإضافتها والتقديرات المتعلقة بالخصائص الطبيعية، والمواد الدالة على التلوث ومحتويات الحديد، والكالسيوم والصوديوم، وبطاقة البيانات الإيضاحية، والمجال هنا لا يتسع لذكرها.

وتعمل أجهزة التقييس على اقتراح وإعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية للسلع والمنتجات وفي قطاعات مختلفة من خلال مرجعيات دولية وبما يتناسب مع المتطلبات الوطنية، وتشمل المواصفات الخصائص والأبعاد، وجودة المنتجات، وطرق أخذ العينات وطرق التصنيع، والرقابة على جودة الإنتاج، والمواصفات القياسية للسلامة، وغير ذلك، لغرض تسهيل التبادل التجاري بين الدول وتدعيم الاقتصاد وبهدف الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك والبيئة.

سلامتهم

• يجب أن يتخضع الأطفال دائماً في المقعد الخلفي للسيارة مع استخدام أمان المقعد المثبتة لهم
• تجنب قيادة السيارة في حالة التعب أو وضع مقعداً في المقعد الأمامي.

- مقعد الأمان: أكثر من 36 شهر أو أكثر من 1.48 متر
- مقعد الأمان: أكثر من 15 سنة أو أكثر من 1.48 متر
- مقعد الأمان: أكثر من 9 سنوات أو أكثر من 1.48 متر
- مقعد الأمان: أكثر من 4 سنوات أو أكثر من 1.48 متر

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

سلامتك

• تجنب تعديل سيارتك بإضافة أمانات عليها فمن مخاطرها:
• قد تؤدي إلى خطر على السائق والمركبة في حالة وقوع حادث.

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

طريقة تبديل الإطارات

ينصح بالتحويل للإطارات كل 10,000 كم تقريباً للمساعدة في إطالة عمرها

للسيارات ذات الدفع الأمامي
للسيارات ذات الدفع الخلفي

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

مخاطر الحمولة الزائدة

• زيادة الحمولة تؤدي إلى:
• زيادة استهلاك الوقود
• زيادة تآكل الإطارات
• زيادة تآكل المحرك
• زيادة تآكل التعليق
• زيادة تآكل الفرامل
• زيادة تآكل الهيكل
• زيادة تآكل الأجزاء الكهربائية
• زيادة تآكل الأجزاء الميكانيكية
• زيادة تآكل الأجزاء الهوائية
• زيادة تآكل الأجزاء المائية
• زيادة تآكل الأجزاء الكهربائية
• زيادة تآكل الأجزاء الميكانيكية
• زيادة تآكل الأجزاء الهوائية
• زيادة تآكل الأجزاء المائية

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

جدول معامل الحمل لإطار السيارة

يوضح اختيار معامل الحمل الموصى به من الشركة الصانعة

الوزن (كجم)	معامل الحمل	الوزن (كجم)	معامل الحمل
1400	1250	900	800
1250	1050	800	700
1050	900	700	600
900	800	600	500
800	700	500	400
700	600	400	300
600	500	300	200
500	400	200	100
400	300	100	50
300	200	50	25
200	100	25	12
100	50	12	6
50	25	6	3
25	12	3	1

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

ضغط هواء الاطارات

• يمنع تضيق أو انتفاخ الإطارات كما هو موضح في الصور
• يؤدي إلى زيادة استهلاك الوقود وتآكل الإطارات
• يؤدي إلى زيادة خطر وقوع حادث

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

بعض الرموز المهمة في السيارة

• أمان
• الوقود
• المحرك
• الفرامل
• الإطارات
• الإضاءة
• التكييف
• الصوتيات
• الإلكترونيات
• الأمان
• الوقود
• المحرك
• الفرامل
• الإطارات
• الإضاءة
• التكييف
• الصوتيات
• الإلكترونيات

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

الوسائل الهوائية صممت للعمل مع حزام الأمان وليس بديلاً عنه

• يجب استخدام الوسائد الهوائية مع حزام الأمان
• لا يجب استخدامها بديلاً عن حزام الأمان

هيئة القياس
GSO Standardization Organization

أهم البيانات الإيضاحية للسلع والمنتجات

يجب أن تكون البيانات الإيضاحية للمنتج
أو السلعة واضحة وسهلة القراءة

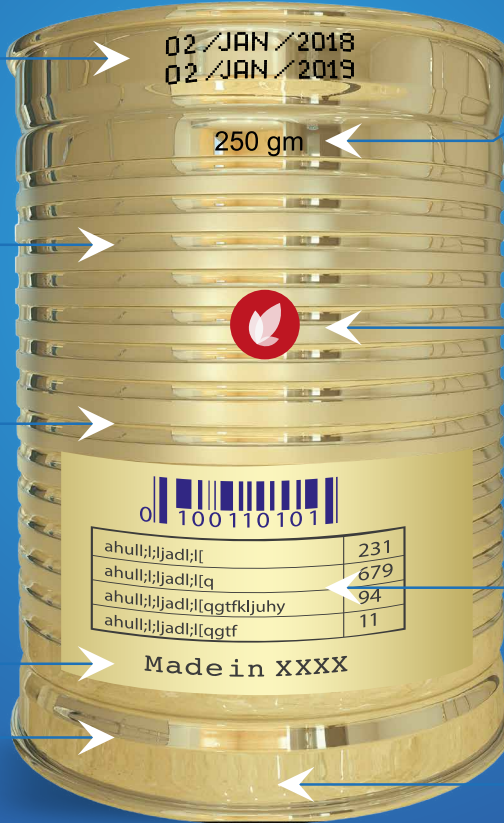
تاريخ الصلاحية
تاريخ الإنتاج -
تاريخ الانتهاء

اسم المنتج

قائمة
المكونات

بلد المنشأ

الاستخدام
وتعليمات
التخزين



صافي
المحتويات
الحجم الصافي/
الوزن الصافي

العلامة
التجارية
إن وجدت

البيانات
التغذية
القيمة
الغذائية

اسم
وعنوان
الصانع

