

برنامج تقوية إدارة الجودة وقدراتها وبنيتها التحتية في لبنان

“على لبنان أن يحظى بنفاذ إلى الأسواق الدولية”

إن يهدف هذا القانون الجديد المتطابق مع المعايير الدولية والأوروبية إلى منح المستهلك العربي أمناً أكبر من جهة وإلى زيادة فرص التصدير إلى الأسواق الأوروبية من جهة أخرى.

“هناك فرصة سانحة ومسؤولية أمام المؤسسات العامة في دول الجامعة العربية لتنسيق المسائل المتعلقة بالجودة وسلامة الغذاء من خلال اعتماد نظم جودة تركز على الإعتدال وهيئات المصادقة وتقييم المطابقة.”

يعتبر المؤتمر العربي الأول للجودة وسلامة الغذاء مساهمة أساسية تهدف إلى إلقاء الضوء على مفهوم الجودة في العالم العربي



معالي وزير الاقتصاد والتجارة الأستاذ سامي حداد والسيدة مرفت التلاوي وكيل الأمين العام والأمينة التنفيذية للإسكوا والسفير الإيطالي فرانكو ميستريتا في حفل الافتتاح

بهما إلى البرامج التعليمية وذلك بالتنسيق مع المنظمات غير الحكومية ومؤسسات المجتمع المدني.

(٥) تحديث وتحسين نظم المراقبة والضبط للتأكد من الجودة وسلامة الغذاء.

(٦) تنسيق خدمات المراقبة والمعايرة مع المختبرات الأساسية في الدول العربية، إضافة إلى تقديم الخدمات التقنية للمختبرات مثل برامج المقارنات المخبرية للفحوص وتتبع الأثر. (٧) تحسين وتسهيل مشاركة الدول العربية في اللجان الدولية الخاصة بالجودة وسلامة الغذاء لاسيما في لجان “دستور الغذاء - الكودكس” (الفاو ومنظمة الصحة العالمية).

(٨) تشجيع الدول العربية على إنشاء لجان للإشراف على تحديث البنى التحتية الخاصة بالجودة وذلك تمهيدا لإنشاء مجلس إقليمي عربي للجودة إضافة إلى إطلاق جوائز وطنية وعربية خاصة بالجودة.

(٩) دعوة الدول العربية إلى اعتماد إرشادات النهج الجديد في صياغة المواصفات وأرساء أسس تقنية وتسهيل إنشاء هيئات مستقلة للإعتماد وإنشاء المجلس العربي لهيئات المصادقة.

(١٠) العمل على تمويل إنشاء منظمة عربية للمترولوجيا تعنى بتنسيق جميع الجهود لإعتماد المتترولوجيا والنشاطات المتعلقة بها في الدول العربية بالتعاون مع المنظمات الدولية المماثلة.

(١١) تطوير القدرات المؤسسية من خلال برامج التدريب وتبادل الخبرات ودعم قدرات البحث والتطوير في مجال الجودة وسلامة الغذاء بين الدول العربية.

(١٢) تعزيز التجارة العربية العربية من خلال إزالة الحواجز على التجارة وفتح الأسواق أمام نقل المنتجات والخدمات لاسيما في مجالي الجودة وسلامة الغذاء.

عقد المؤتمر العربي الأول للجودة وسلامة الغذاء في بيروت في ١٥ و١٦ حزيران ٢٠٠٦. نظم المؤتمر كل من وزارة الاقتصاد والتجارة ووزارتي الصناعة والزراعة ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية “اليونيدو” وبرنامج الجودة في لبنان ومجموعة الاقتصاد والأعمال.

بهذه الكلمات عبر دولة رئيس مجلس الوزراء الأستاذ فؤاد السنيورة بوضوح في كلمة الافتتاح في المؤتمر العربي الأول للجودة وسلامة الغذاء الذي عقد في شهر حزيران الماضي في بيروت. وقد أشار دولة الرئيس ممثلاً بمعالي وزير الاقتصاد والتجارة السيد سامي حداد، إلى أهمية سلامة الغذاء وصحة المستهلك من خلال الإقرار السريع للقانون الجديد الخاص بسلامة الغذاء.

وتلى معالي وزير الاقتصاد والتجارة السيد سامي حداد التوصيات في الجلسة الختامية للمؤتمر بحضور وزير الصناعة السوداني السيد علي أحمد عثمان ووزير الاقتصاد القومي الفلسطيني السيد علاء الأعرج وممثل مدير عام منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) السيد أحمد بن إبراهيم.

شارك في المؤتمر ٣٠٠ شخص من ٢١ دولة عربية وغير عربية بما في ذلك وزراء وخبراء ومدراء مؤسسات ورؤساء شركات من القطاع الخاص تعمل في مجالات تتعلق بالغذاء والتجارة والصناعة إضافة إلى شركات الإنتاج الزراعي.

عالج المؤتمر ثلاثة مواضيع أساسية:
■ البنية التحتية للجودة والسياسات والبرامج المتعلقة بها
■ التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء وعلاقتها بالتصنيع ومعالجة المنتجات الغذائية لاسيما التعليب والتعليب
■ إستراتيجيات النفاذ إلى الأسواق

وقد أوصى المؤتمر بما يلي:
(١) إنشاء لجنة متابعة لملاحقة تنفيذ التوصيات الصادرة عن المؤتمر العربي الأول للجودة وسلامة الغذاء في الدول العربية.

(٢) الطلب إلى منظمة اليونيدو وغيرها من المنظمات الدولية وخاصة منظمة الزراعة والأغذية للأمم المتحدة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية للأمم المتحدة إنشاء شبكة عربية لتبادل المعلومات ولبناء القدرات الخاصة بالجودة وسلامة الغذاء والتجارة.

(٣) تشجيع الدول العربية على تحديث التشريعات الخاصة بالجودة وسلامة الغذاء.

(٤) العمل على نشاطات التوعية العامة الخاصة بالجودة وسلامة الغذاء وإدخال المفاهيم المتعلقة



التغطية الإعلامية الدولية في المؤتمر العربي

في هذا العدد

صفحة ١

على لبنان أن يحظى بنفاذ إلى الأسواق الدولية

صفحة ٢

الأساس في ضمان الجودة وإدارتها

سلامة الغذاء في العالم العربي

سلامة الغذاء والمخاطر والأنظمة التجربة البريطانية

صفحة ٣

كلمة سعادة السفير باتريك رينو

صفحة ٤

نظام مراقبة الغذاء في دبي

صفحة ٥

الجودة والتجارة العالمية وجهة نظر اليونيدو

صفحة ٦

تعزيز التنافسية في الصادرات من خلال التعليب الفعال

سلامة الغذاء في العالم العربي - السيد أحمد بن إبراهيم، مدير قسم الصناعات الزراعية ودعم القطاعات في اليونيدو، فيينا

كما يتعين التعامل مع التحديات الموجودة في سلسلة القيم بما في ذلك مسائل مثل المواد الأولية والتسهيلات والتكنولوجيا ومواد التغليف والتخزين والنقل والبنية التحتية للتأمينات مثل الماء والطاقة وأخيراً الموارد البشرية.

لا شك أن هناك حاجات وطنية وعابرة للحدود يجب معالجتها مثل زيادة الوعي والإلتزام والتنسيق وتوافق المعايير والتواصل والتعاون والأعمال التي تتلاءم مع حاجات أصحاب المصالح.

اختتم السيد بن إبراهيم تعليقاته بالدعوة إلى المساعدة والتعاون الدوليين بين الفاو (النشاطات الخاصة بالمزارع) واليونيدو (النشاطات الخاصة بمعالجة الغذاء وبالمزارع) ومنظمة الصحة العالمية (الصحة العامة). كما شدد على ضرورة إشراك جمعيات المستهلكين والأكاديميين.



معالي وزير الزراعة د. طلال الساطي محاطاً بالسيد أحمد بن إبراهيم و د. جورج باترسون

تشير سلامة الغذاء إلى جميع المخاطر، المزممة والحادّة على حدّ سواء، التي قد تجعل من الأغذية خطراً على صحة المستهلك ويستحيل التفاوض عليها. تتضمن الجودة جميع الخصائص التي تؤثر على قيمة المنتجات المقدمة للمستهلك وتتضمن الخصائص السلبية مثل الإلثاف والتلوث وخسارة اللون والروائح والمصدر. بينما تتضمن الخصائص الإيجابية مسائل مثل المصدر واللون والطعم والملمس وأساليب معالجة الغذاء. وبحسب السيد بن إبراهيم، تعتبر مسائل مثل المستهلك والصحة والأسباب الاقتصادية من بين المبررات الأساسية لسلامة الغذاء. وقد بات المستهلكون الآن يتمتعون بوعي متزايد بحاجات السلامة إضافة إلى سبل العيش المتغيرة. إن الأمراض والمخاطر الجديدة والناشئة المتأتية من الأغذية هي مسائل صحية تضاف إلى المسائل الاقتصادية مثل الواجبات الناتجة عن إتفاقيات الحواجز التقنية على التجارة TBT وإتفاقيات تطبيق التدابير الصحية والصحة النباتية SPS والتزوير القائم على المعرفة ونسبة الربح.

هناك ثلاثة أسس تتعلق بالسلامة الغذائية:

- الإطار القانوني - تنمية مستمرة وتلاؤم يعكس القاعدة العلمية البني - مما يؤدي إلى أدوار واضحة / مسؤوليات واستقلالية وفاعلين ذات قدرات كبيرة
- تفاعل بين أصحاب المصالح - ما يتضمن نهجاً تشاركياً والمساعدة مقابل المراقبة

لطالما إعتزّت تجارة حواجز مختلفة. فقد لجأت الحكومات إليها لاعتبارات سياسية واقتصادية داخلية واستعملت التعريفات الجمركية والحصص كوسيلة للحد مباشرة من استيراد البضائع وبالتالي حماية الصناعات المحلية. وهذا النوع من الحواجز التجارية يزول يوماً بعد يوم نتيجة إتفاقيات دولية حول التحرير التجاري. وتعتبر إتفاقية منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى إحدى هذه الإتفاقيات التي سوف تؤدي في نهاية المطاف إلى تخفيض كبير في التعريفات الجمركية المفروضة على الاستيراد. إلا أن هناك حواجز أخرى على التجارة قد تكون أقل وضوحاً ولكنها تشكل قيوداً أكبر على حرية حركة البضائع بين الدول. وتنوع تلك الحواجز التقنية على



علي برو

التجارة من الإختلافات في قواعد المنشأ للبضائع إلى أنظمة السلامة والصحة إلى متطلبات التغليف واللصاقات البيانية وأساليب تقييم المطابقة. ويمكن لهذه الإختلافات بين الدول أن تكبح جراح المحفزات على التجارة الدولية لأنها تزيد من الكلفة التي يتكبدها المصنعون والتجار. ولعل الطريقة المثلى للتعامل مع الحواجز التقنية على التجارة تكمن في توافق الأنظمة والإجراءات والاعتراف المتبادل بإجراءات الفحص والمراقبة. ولقد أتاح المؤتمر العربي الأول للجودة وسلامة الغذاء الذي عقد في بيروت في حزيران ٢٠٠٦ الفرصة، لأول مرة، لمناقشة الوضع في المنطقة العربية لاسيما لجهة نظم القواعد التقنية وأنظمة الصحة والسلامة والأوجه البيئية للمنتجات الغذائية وغير الغذائية. كما بحث المؤتمر في كيفية تحفيز هذه النظم للنفذ إلى الأسواق أو إعاقته. وكان توافق المعايير الموضوع الأساسي في العديد من المناقشات والمحاضرات.

هناك في لبنان عمل جار على نطاق واسع الآن في هذا المجال وهو يسعى إلى إنشاء نظم القوانين والأنظمة وآليات التحكم والمؤسسات الخاصة به. وبمساعدة عدد من المشاريع التي تحظى بدعم مالي يأتي في مقدمتها برنامج الجودة، سوف ينجح لبنان في إنشاء نظام متماسك وتشغيلي لأنظمة تقنية تتلاءم مع متطلبات الحاضر والمستقبل لجهة التجارة الدولية وحماية المستهلك. وعندما ينعقد المؤتمر العربي للجودة وسلامة الغذاء مجدداً العام القادم، فأننا على ثقة أن لبنان سوف يظهر تقدماً كبيراً ويلعب دوراً أساسياً في تطوير تجارة أوسع لا تعترضها حواجز كثيرة في المنطقة.

علي برو

مدير برنامج الجودة

سلامة الغذاء والمخاطر والأنظمة - التجربة البريطانية

وتعزيز مصالح شركات إنتاج الغذاء البريطانية.

هكذا تم إنشاء وكالة المواصفات الغذائية بمجموعة من القيم الأساسية التي تهدف إلى معالجة مواطن القلق الأساسية حول النظام القديم. وتم الاتفاق على القيم الثلاث التالية:

- وضع المستهلك فوق كل اعتبار
- اعتماد الإنفتاح وإتاحة الوصول إليها
- العمل على أن تكون الوكالة صوتاً مستقلاً

وقررت الوكالة أن وضع المستهلك فوق كل اعتبار لا يعني السلامة فقط بل يعني العمل على إيجاد مستوى مناسب من السلامة يحافظ أيضاً على قدرة قطاع الغذاء على التحديث وتأمين الخيارات للمستهلكين.

تعتمد الوكالة نهجاً متكاملأ يجمع بين تقييم المخاطر وإدارتها والتواصل بشأنها ولكن تعتبر هذه النشاطات الثلاثة منفصلة. وضعت الوكالة نظاماً لتقييم المخاطر وذلك لتأمين أفضل الإثباتات والنصائح من أفضل الخبراء. هناك تسع لجان استشارية علمية مستقلة تتألف من ١٤٠ عالماً من أبرز العلماء في مجالاتهم المختلفة إضافة إلى ٤٠ من موظفي الوكالة الذين هم من العلماء.

إضافة إلى تقييم المخاطر، نسعى إلى جمع البيانات من مصادر أخرى حول خيارات إدارة المخاطر ونباشر باستشارة جميع مجموعات أصحاب المصالح ونفصح عن المعلومات التي نعرفها عندما نعرث عليها. والأهم أننا نفصح للناس عملاً لا نعرفه والواقع أننا في أكثر الحالات نحاول إدارة المخاطر على أساس معلومات محدودة. لا شك أن مواقف الناس تجاه المخاطر متبدلة وذلك لأسباب عديدة ونحن نفتقد إلى صيغة سحرية للتعامل مع المخاطر لأن كل حالة تختلف عن الحالة السابقة. أما فيما يتعلق بالتواصل بشأن المخاطر فالوكالة تركز بشكل كبير على نقل المعلومات بوضوح وبلغة بسيطة وسهلة الفهم.

قدم د. جورج باترسون، مدير وكالة المواصفات الغذائية، سكوتلندة، عرضاً ركز فيه على إلتزام الوكالة باعتماد أنظمة منفتحة وشفافة خاصة بسلامة الغذاء.

ألقي الدكتور باترسون الضوء على العمل الذي أنجز حتى تاريخه في إطار وكالة المواصفات الغذائية وهي منظمة حديثة العهد نسبياً. تأسست الوكالة عام ٢٠٠٠ بموجب مذكرة برلمانية من الحكومة البريطانية تهدف إلى حماية الصحة العامة ومصالح المستهلكين في المسائل المتعلقة بالغذاء. تتخذ الوكالة لندن مقراً لها ولديها مكاتب في سكوتلندة ووايلز وإيرلندا الشمالية.

تعطى أهمية كبرى لإدارة المخاطر الغذائية في بريطانيا وتعمل الوكالة بشكل وثيق مع وكالات أخرى وذلك بغية تحقيق أفضل النتائج بالنسبة إلى المستهلكين والشركات على حدّ سواء. فقد المستهلكون، في الثمانينات، فقتهم بالنظام القديم لإدارة سلامة الغذاء في بريطانيا بعد أن وقعت حوادث غذائية منها تفشي جرثومة E.coli 0157 في العالم الذي أدى إلى مقتل ٢١ شخصاً تناولوا لحوماً تحمل الجرثومة ومصدرها لحامين محليين. أما الحادثة الثانية فكانت الرابطة الذي ظهر عام ١٩٩٦ بين المرض القاتل الذي يصيب الدماغ البشري والمعروف باسم كروتسفيلد جاكوب وبين أكل لحوم من ماشية مصابة بفيروس BSI أو مرض جنون البقر. آنذاك، كانت التغطية الإعلامية مكثفة وكان يُنظر إلى الحكومات على أنها منكتمة وكانت استفتاءات الرأي تظهر أن الناس فقدوا الثقة بالنظام وبقدرته على حماية الصحة العامة. أخيراً، بدأ أن هناك تعارضاً أو نزاعاً في ذهن المستهلكين بين وزارة الزراعة المسؤولة عن سلامة المستهلك

لقد أحرزت الوكالة تقدماً كبيراً في مجال الأمراض الناجمة عن الغذاء في بريطانيا وذلك بفضل شراكتها مع قطاع الغذاء. أصبحت نسبة قشرة البيض المصابة بالسالمونيلا ضئيلة جداً وهذا ينطبق أيضاً على الدواجن في المحلات. وانخفضت أيضاً نسبة التلوث بالكامبيلوباكتر بشكل كبير كما تعمل الوكالة على تخفيض مستويات التلوث في الغذاء والحوادث مثل بودة الفلفل الأحمر بسودان ١، مادة صناعية للصبيغ، وهي حادثة تسببت بأكثر عملية سحب لمواد غذائية من الأسواق في بريطانيا وصلت كلفتها إلى ١٨٦ مليون دولار.

لا شك أن خسارة ثقة الرأي العام أسهل بكثير من اكتسابها وسوف نواجه دوماً مسائل جديدة تتعلق بسلامة الغذاء. ونعتقد أن النهج الذي اعتمده وكالة المواصلات الغذائية لقي نجاحاً بسبب:

- وضع المستهلك فوق كل اعتبار
- اتخاذ قرارات تعتمد على تقييم قوي للإبانات المتوفرة
- أخذ رأي كل الفرقاء بعين الاعتبار
- الإفصاح بوضوح عما نعرفه وعما لا نعرفه وما الذي نقوم به حيال ذلك
- العمل في إطار شراكات مع أفرقاء آخرين
- الإبقاء على إنفتاحنا وشفافيتنا واستقلاليتنا في جميع الأوقات

د. جورج باترسون
مدير وكالة المعايير الغذائية، سكوتلندة

يشكل موقع الوكالة على الشبكة "www.food.gov.uk" الوسيلة الأساسية للتواصل المباشر ولا ينفك يتوسع فبات يحتوي على ١٣ ألف صفحة معلومات يقوم بزيارتها ٧٠٠ ألف شخص شهرياً، ثلثان منهم من خارج بريطانيا (من الولايات المتحدة أساساً). كما أن الوكالة كانت متفاعلة إلى حد كبير مع وسائل الإعلام البريطانية فعززت الثقة بها من خلال حوار منفتح مع الصحفيين ومدتهم بكل المعلومات المتوفرة. ونتيجة



د. جورج باترسون

لذلك يتم التبليغ عن نصائح الوكالة وتوصياتها بشكل دقيق وعادل. قال الدكتور باترسون "لا شك أن النهج المنفتح الذي نعتمده ونشرك من خلاله وسائل الإعلام والرأي العام سمح لنا بإحداث تغييرات من دون خسارة ثقة المستهلك باللحوم البريطانية وتظهر استطلاعات الرأي السنوية التي تطال المستهلكين أن القلق بشأن مرض جنون البقر انخفض ليصل إلى ٣٩٪ العام الماضي مقارنة مع ٦١٪ عام ٢٠٠٠".

تشكل سلامة الغذاء شراكة بين قطاع الغذاء وواضعي الأنظمة والهيئات المشرفة على تنفيذها والمستهلك. ويكمن دور وواضعي الأنظمة في تحديد إطار لسلامة الغذاء والنسبة الكافية من حماية المستهلك والصحة العامة. أما دور قطاع الغذاء فيمكن في إنتاج وبيع أغذية سليمة والواقع أنه من غير الواقعي أن ننقي بعبء السلامة على عاتق وواضعي الأنظمة والمشرفين على تطبيقها وذلك بسبب الأسواق العالمية حيث سلسلات الغذاء تمتد في العالم برمتها. وتبتعد أوروبا عن الأنظمة التفصيلية الوصفية وتتجه نحو أنظمة أكثر عمومية تركز على الخطر إذ أنه يسهل تطبيقها وتبقى المسؤولية على عاتق القطاع الغذائي الذي يُطلب إليه تسليم منتجات سليمة. في شهر كانون الثاني الماضي، حدد الإتحاد الأوروبي ١٧ إرشاداً صحياً ورزمة تتألف من ٥ إجراءات تهدف إلى ضمان تماسكها عبر سلسلة الإنتاج الغذائي من المزرعة إلى المائدة.

كلمة سعادة السفير باتريك رينو، رئيس بعثة المفوضية الأوروبية في لبنان

ليس فقط في المختبرات ولكن أيضاً في كيفية البحث عن سبل إرضاء المستهلك ومصالحه: المراقبة والتسويق والإعلان والحقوق... هي تضمن في الوقت نفسه زيادة في التوظيف المباشر من خلال زيادة حجم الإنتاج بفضل التصدير وزيادة في التوظيف غير المباشر من خلال الخدمات التي تؤمن للشركات.

لا شك أن هذه الميزة الثورية، "حيث لا يتم التوصل أبداً إلى الإمتياز"، تجعل من الجودة محركاً اقتصادياً. فإذا ما كانت أوروبا اليوم قادرة على التحدث عن جودة منتجاتها وإذا ما استطاعت التوصل إلى مستوى جودة معترف به دولياً، فهذا لأن المنافسة لم تترك لها خياراً آخر. فإذا ما كانت تريد الاستمرار في بيع منتجاتها وخدماتها كان عليها أن تكون من بين الأفضل. لقد إنتمز الإتحاد الأوروبي منذ زمن بعيد بمشاطرة خبراته وبحته عن التوصل إلى الجودة الكاملة مع الدول التي تمثلونها هنا اليوم.

بفضل برنامج الجودة الأوروبي - المتوسطي، تستفيد ١٢ دولة من جنوب حوض البحر المتوسط من دعم لوضع آليات مؤسساتية وتطابق التشريعات وإنشاء منظمات لمراقبة الجودة إضافة إلى هيئات الإعتماد. ويرغب الإتحاد الأوروبي في تعزيز سلسلة مراقبة تقييم المطابقة بأكملها في الدول الشريكة له. كما يتم ترجمة هذا البرنامج من خلال برامج الدعم للشركات اللبنانية الصغيرة ومتوسطة الحجم. يعمل برنامج الجودة في لبنان برأس مال يصل إلى ١٥ مليون يورو وينجز مهامه بالتعاون مع ثلاثة برامج دعم للشركات الصغيرة ومتوسطة الحجم هي: المركز اللبناني الأوروبي للتحديث الصناعي ELCIM II وبرنامج دعم قسم الشركات الصغيرة ومتوسطة الحجم في وزارة الاقتصاد والتجارة وبرنامج دعم القطاع الزراعي.

وباتت هناك الآن أدوات في متناول شركائنا. ويجدر بهم ألا يتطلعوا فقط إلى المعايير المحلية أو الإقليمية بل إلى المعايير الأوروبية والدولية. فمن شأن هذه المعايير أن تفتح أمامهم أبواب سوق يضم أكثر من مليار نسمة يتمتعون بقوة شرائية عالية وحيث أن الجودة تشكل الموثوقية. الجودة تعني الصحة. الجودة تعني الأمن. إذا ما توفرت هذه الشروط سوف يبقى الإتحاد الأوروبي إلى جانبكم لتسهيل النفاذ إلى أسواقه.



سعادة السفير باتريك رينو

ألقى سعادة السفير باتريك رينو، رئيس بعثة المفوضية الأوروبية في لبنان كلمة بمناسبة إفتتاح المؤتمر العربي الأول للجودة و سلامة الغذاء.

دولة رئيس مجلس الوزراء، أصحاب السعادة، حضرات السيدات والسادة،

أود أن أعرب عن جزيل الشكر لإعطائي هذه الفرصة للتحدث عن موضوع يُعتبر شرطاً لتحقيق التنمية الاقتصادية وبالنسبة لي هو شرط للحصول على مكانة على الساحة الاقتصادية العالمية. لا شك أننا نتحدث هنا عن الجودة.

سبق أن أكد العديد على هذا الموضوع لكن لا عيب في لفت نظر الصناعيين والمزارعين وأصحاب الشركات والمؤسسات الموجودين معنا هنا اليوم من عدة قطاعات إقتصادية إلى أن الحصول على حصص من السوق بات رهن جودة المنتجات. أصبحت الجودة عنصراً أساسياً من المنافسة بين الشركات. ما من دولة متطورة تفتح أبوابها أمام منتجات لا تتطابق مع القواعد الصارمة وخاصة إذا ما كانت تشكل خطراً على صحة المستهلكين وأمنهم.

حان الوقت كي تتمتع الدول التي تمثلونها بنفاذ إلى حصص الأسواق العالمية. حان الوقت كي تستفيد هذه الدول من القطاعات الإنتاجية. إلا أن ذلك غير ممكن من دون اعتماد مواصفات دولية للإنتاج والحفظ. إن البحث عن الجودة هو إلزام تام حيث يتعين على الدول التي لديها فرصة الاستفادة، منذ البداية، من الدراية واليد العاملة التي تتمتع بالمعرفة الأساسية أن تركز على التدريب المستمر والمتخصص لليد العاملة تلك. كما يتطلب مدراء تنفيذيين وسطاء يتمتعون بالتدريب المناسب يتواجدون في جميع مستويات الإنتاج والحفظ. في وقت نشهد عدداً متزايداً من مدراء الشركات يتخرجون من مدارس عريقة في الإدارة نعتقد أنهم سيحدثون تغييراً في الشركات في السنوات القادمة.

لا شك أن الجودة مصدر استفادة ولكنها أيضاً مصدر توظيف. والواقع أن الجودة تطال كيفية تطوير المنتج إضافة إلى الخدمات التي ترافقه. هكذا فإن الجودة تولد الوظائف:

نظام مراقبة الغذاء في دبي - الإمارات العربية المتحدة - السيد خالد شريف، مدير قسم مراقبة الغذاء في دبي



معالي وزير الصناعة، الأستاذ بيار الجميل وأخصائي سلامة الغذاء، الأستاذ عبدالله باقر من قطر

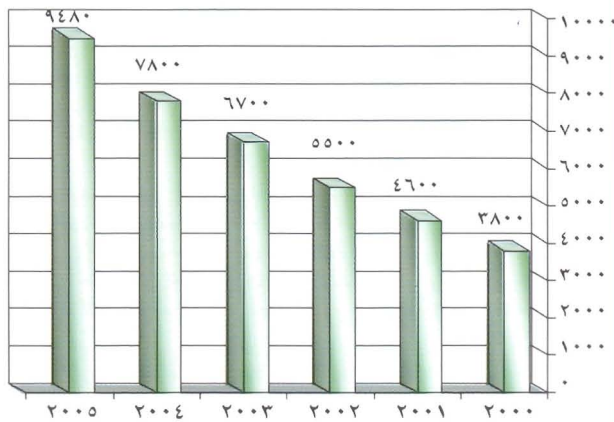
تقع مسؤولية مراقبة الغذاء في الإمارات العربية المتحدة على عاتق قسم الصحة العامة الذي يطمح إلى جعله "القسم الأفضل والأكثر فعالية الذي يعنى بالصحة العامة في دبي". يسعى القسم إلى الحفاظ على الصحة العامة وتعزيزها من خلال الوقاية من الأمراض وضمان صحة الغذاء وسلامته إضافة إلى اعتماد سبل فعالة لمراقبة الحشرات من خلال يد عاملة كفؤة واعتماد تكنولوجيات متطورة وذلك بالتعاون مع الشركاء الإستراتيجيين. تهدف الخطة الإستراتيجية لمراقبة الغذاء إلى تحقيق النقاط الأربعة التالية:

- ضمان تطابق المؤسسات الغذائية مع الأنظمة والمعايير المعتمدة الخاصة بصحة الغذاء وسلامته
- ضمان معايير صحة وسلامة الغذاء المستورد والمصدر والمتداول محلياً إضافة إلى مياه الشفة

تبويب منشآت الغذاء

نسبة خطر منخفضة ★	نسبة خطر متوسطة ★ ★	نسبة خطر عالية ★ ★ ★
محللات بيع الخضار والفواكه	المخابز	الفنادق
تجار الخضار والفواكه	محللات الحلويات	المطاعم
تجارة المواد الغذائية	بائعو اللحوم	المطاعم داخل المؤسسات والشركات
المحامص ومطاحن البهارات	السوبرماركت	تأمين الأطعمة
مخيمات اليد العاملة	المستودعات (تغليف)	المحللات متعددة الأقسام
محللات السمانة	المدارس التي تؤمن أطعمة مطهية	المدارس التي تؤمن الأطعمة
المخازن	تجارة الحلويات	مخيمات اليد العاملة التي تؤمن الأطعمة
الفنادق من دون مطاعم	تجارة اللحوم	
	جناح بيع الشاي	
	محللات بيع العصير	

عدد منشآت الغذاء



يعتمد وضع العلامات للأماكن التي تقدم الأغذية على مستوى الخطر في هذه المؤسسات والبعض منها يحتوي على نسبة خطر عالية (فنادق، مطاعم، مقاهي، مؤسسات تؤمن الطعام الجاهز، المدارس، المخيمات، إلخ) والبعض يحتوي على نسبة خطر متوسطة (مخابز، بائعو لحوم، سوبرماركت، محللات الحلويات، محللات بيع العصير، جناح بيع الشاي) والبعض الآخر يحتوي على نسبة خطر منخفضة (الخضار والفواكه، مطاحن البهارات، محللات السمانة، المخازن). يبدأ المحقق في الغذاء تقييمه للمؤسسة الغذائية بتحديد ما هي مواطن خرق الأنظمة وما هي النقاط التي تستحق المدح - يعطى كل خرق نقاطاً معينة على أساس الخطر الذي يشكله.

■ ضمان تدريب على النظافة للعاملين في مجال الغذاء

- تأمين جودة عالية وخدمات متطورة
- يتم التركيز على هذه الأهداف من خلال تحديد العمليات والإجراءات الأساسية وتطبيق نظم إدارة المخاطر واعتماد مبادئ الحكومة الإلكترونية في جميع الإجراءات بما فيها:
- مراقبة الأغذية المستوردة بما في ذلك المنتجات التي يعاد تصديرها
- إصدار شهادات الغذاء
- إجراءات للموافقة على السلع الغذائية الجديدة وتسجيلها وإتلاف المواد الغذائية المضروبة
- تلبية متطلبات منح الإجازات لمؤسسات غذائية جديدة
- عملية التحقق من الصحة والسلامة في المؤسسات الغذائية
- عمليات روتينية لأخذ عينات من الأغذية وإجراء استفتاءات
- التعامل مع الشكاوى والتحقق في تفشي حالات التسمم من الغذاء والحوادث
- الموافقة على شركات تنظيف براميل المياه

يتضمن تطبيق تحليل المخاطر دليلاً عن المنتجات الغذائية وأخذ عينات من الأغذية مع التركيز على المخاطر ووضع العلامات للمؤسسات الغذائية ونقاط المراقبة الحيوية لتحليل المخاطر في مصانع الأغذية ومؤسسات تأمين الأطعمة الجاهزة. وأشار السيد شريف إلى أن تبويب الأغذية يرتكز على نظام تحليل المخاطر الذي يتضمن تبويب المنتجات الغذائية على أساس المبادئ العلمية وتطوير دليل الغذاء.

وتجري عملية أخذ العينات على المخاطر بحسب المعايير التالية:

- المخاطر من الميكروبات والمواد الكيميائية والمخاطر البدنية
- نسب الاستهلاك
- الأثر على المجموعات الهشة
- المصادر
- تاريخ إجراء الفحوصات

بأن ٧٥٪ من التجارة العالمية تطال المواد المصنعة بالتالي فإن الصناعة هي الأساس.

يتعذر تحقيق مكاسب تجارية من دون قدرات صناعية ويعتبر التصنيع تحدياً للدول النامية. إلا أن هناك بعض الفرص الفورية في مجال الصادرات الغذائية الزراعية كما هو واضح في الجدول أعلاه.



جيراردو باتاتشوني

هناك تحديات في التجارة العالمية يجب أخذها بعين الاعتبار لاسيما مع تخفيض بعض التعريفات في حين يتم الحفاظ على غيرها. قال السيد كوفي أنان في آذار ٢٠٠١ "تفتقر الدول الأقل نمواً إلى فائض في قدرات المنتجات القابلة للتصدير وإلى قدرة الإنتاج التي من شأنها أن تخولها الاستفادة فوراً من الفرص الجديدة للتجارة". وقد تأثرت عام ٢٠٠٤ الصادرات من الدول النامية التي تصل قيمتها إلى ١,٥ مليار دولار وذلك بسبب عدم المطابقة مع الـ SPS (الإجراءات الصحية والصحة النباتية) في حين أنفق المانحون ٥٣ مليون دولار على دعم الـ SPS. وتقدر اليونيدو أنه في ما يتعلق بصادرات القريديس إلى الاتحاد الأوروبي ساهمت كلفة الفحوصات والمطابقة بزيادة نسبتها ٢,٨٪. أما كلفة نظم الجودة والسلامة الخاصة بالشركات فساهمت بزيادة نسبتها بـ ٥٪ في حين تتراوح كلفة البنية التحتية الوطنية الخاصة بالجودة والفحوصات بين ٥ مليون و ٢٥ مليون دولار.

وبحسب السيد باتاتشوني، طورت اليونيدو نهجاً عالمياً يتضمن ثلاثة عناصر:

- يتعين على الدول أن تتمتع بمنتجات قابلة للتسويق والتصدير. تنافسية القدرات الإنتاجية
- يتعين على المنتجات أن تتطابق مع متطلبات العملاء والأسواق. التطابق مع المعايير
- وضع قواعد لصفقات تجارية تطبيقية وبمبسطة عابرة الحدود. الاتصال بالأسواق

تقوم اليونيدو بشراكات استراتيجية لبناء القدرات التجارية مع عدد من المنظمات الدولية وتقوم بإعطاء المساعدات لمشاريع من النوع التجاري لجهة ترميم التنمية والتطابق. تتضمن هذه المشاريع:

- بحيرة فيكتوريا - حظر الإتحاد الأوروبي للأسماك مما أدى إلى تحسين المعالجة في المصانع وتطوير مكتب المعايير التابع للأمم المتحدة UNBS وهو أول مختبر ميكرو بيولوجي مصادق عليه
- الإتحاد الإقتصادي والنقدي لأفريقيا الغربية UEMOA - تحديث منشآت الجودة والسلامة، دعم قطاع الأسماك والقطن، الإعتماد الإقليمي، المعايير والمطابقة
- سري لانكا - الألبسة، الكاوتشوك، البهارات، قطاع الغذاء، وإعتماد المختبرات في مجال الـ SA8000، ISO 14001 والـ HACCP نقاط المراقبة الحيوية لتحليل المخاطر.
- مصر - تتبع الغذاء للنفاذ إلى الأسواق وتحسين الجودة والإنتاجية

أنهى السيد باتاتشوني عرضه بالتطرق إلى الأهمية المتزايدة التي تكتسبها التجارة الإقليمية. تضمنت تعليقاته ما يلي:

- في حين أن العضوية في منظمة التجارة العالمية تتزايد، تزداد أيضاً التكتلات التجارية الإقليمية عدداً وقوة
- الروابط التجارية التي تجمع تكتلات الجنوب في ما بينها محدودة
- هناك الكثير من الفرص لتنمية التجارة، جمعية آسيا الجنوبية للتعاون الإقليمي SAARC. حيث أن التجارة الداخلية في SAARC تصل إلى ١٠٪
- تعزيز التجارة ما بين المناطق والتجارة الداخلية ضمن المناطق
- معايير متطابقة وشروط مسبقة للمطابقة
- تتضمن مشاريع اليونيدو: جمعية آسيا الجنوبية للتعاون الإقليمي SAARC، الإتحاد الإقتصادي والنقدي لأفريقيا الغربية UEMOA الجمعية الاقتصادية لدول أفريقيا الغربية ECOWAS جمعية دول أفريقيا الشرقية

جيراردو باتاتشوني، EAC

قسم بناء قدرات التجارة، اليونيدو، فيينا

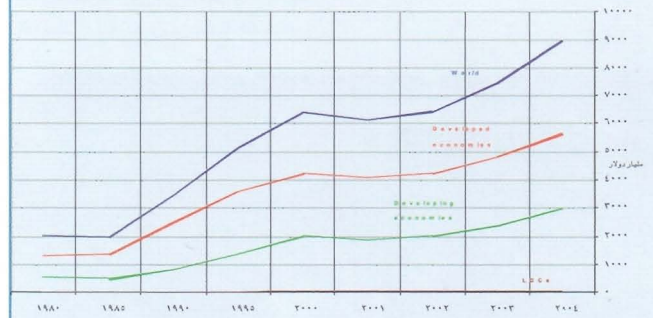
عالم السيد جيراردو باتاتشوني، من قسم بناء قدرات التجارة في اليونيدو، في كلمته العديد من المسائل العالمية التي تؤثر على الجودة.

هناك العديد من المسائل الناشئة الخاصة بالجودة والسلامة بما في ذلك الحوادث الغذائية والمسائل الأمنية المترتبة عليها وأنظمة TBT/SPS العالمية والإقليمية والقومية (كانون الثاني ١٩٩٥) والبنية التحتية لتقييم المعايير والمطابقة وقدرات التموين والتنافسية وسلسلات القيم العالمية/الإقليمية. يصبح العالم حريصاً على تحسين جودة الغذاء ونظم السلامة عندما يتعرض لحوادث غذائية وغيرها من المسائل الأمنية.

تتضمن المسائل الناشئة عناصر الأمن - خطر العدوى المتعمدة والتزوير وسوء استعمال الشحنات والتركيز على سلسة التموين وأمن الحدود.

نمو التجارة العالمية والتهميش

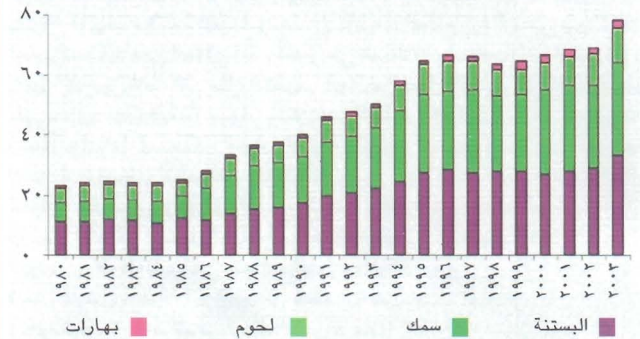
نمو التجارة العالمية بين عام ١٩٨٠ و ٢٠٠٤ (مليار دولار)



حصة الدول النامية من التجارة العالمية لا تتعدى ٢٦٪. يؤدي كل نمو في التجارة بنسبة ١٪ إلى زيادة في الدخل بنسبة ٠,٥٪ أكثر من ٧٥٪ من التجارة العالمية هي من الصناعات (الصناعة هي الأساس)

فرص فورية: الصادرات الغذائية الزراعية

صادرات الدول النامية المتزايدة من الأغذية ذات القيمة العالية (مليار دولار)



Source: FAOSTAT.

وتتضمن عناصر السلامة توزيع منتجات غذائية غير سليمة أو مضرية والتركيز على سلسلة التموين وسلامة الغذاء (أنظمة القانون الغذائي الأوروبي). يعترف اتفاق TBT (حول الحواجز التقنية على التجارة) واتفاق SPS (حول تطبيق الإجراءات الصحية والصحة النباتية) بأهمية المعايير التجارية وضرورة تطويرها بحيث لا تكون حاجزاً أو عائقاً أمام التجارة في حين هناك ضرورة للإعتراف بحق الدول بضمان جودة الواردات/الصادرات وسلامة المنتجات وحماية البشر والحيوانات والنبات والصحة والبيئة. أما المسائل الخاصة بالبنية التحتية لتقييم المعايير والمطابقة فتضم عناصر مثل التسهيلات البدنية وقدرات أكاديمية وبحث محدودة وتركيز مبكر على المعايير الإلزامية والمراقبة والمعايير الضعيفة الخاصة بتجهيزات المختبرات والتدريب وضعف جودة المنتجات المحلية. تظهر قدرات التموين والتنافسية وسلسلات القيم العالمية/الإقليمية أن حصة الدول النامية من التجارة العالمية لا تتعدى ٢٦٪ علماً

تعزيز التنافسية في الصادرات من خلال التغليف الفعال

يوصى بها (الحجم وأرقام الرزم وتفصيل عن المنتجات الإضافية) وكلها تؤثر بشكل كبير على إمكانية التتبع ووضع العلامات. تعتبر عملية إعطاء الشيفرات إلى المنتجات أساسية في تتبع المنتجات ولكي تكون متطابقة مع المتطلبات القانونية في حين أن وضع العلامات عبارة عن وظيفة أساسية في التغليف تعطي جميع المعلومات ذات الصلة للمستهلك والمستخدم النهائي من خلال عملية ملائمة لوسم المنتجات وإعطائها شيفرات ووضع علامات عليها.

لا شك أن التغليف أساسي لتخزين المنتجات ونقلها وتوزيعها ومن الضروري وضع نظام بأقل كلفة ممكنة مع الأخذ بعين الاعتبار كلفة التوزيع الإجمالية بما في ذلك كلفة التغليف والضرر. يتعين على نظام التغليف أن يأخذ بعين الاعتبار:

- تقييم المنتج/النظام
- تحليل بيئة التوزيع
- التشريعات والمعايير
- التصميم الهيكلي لنظام التغليف
- نماذج الفحص وإعادة الفحص



السيد علي برو برفقة مندوبين أثناء مناقشات مجموعة الخبراء

في ما يتعلق بالبيئة، أصبحت النفايات الناتجة عن التغليف تشكل مشكلة كبيرة، حيث يتعين على التغليف أن يكون قابلاً للتدوير ولاستعادة الطاقة والتحويل. على سبيل المثال، الانتقال من الزجاج إلى PET أدى إلى تخفيض الوزن بنسبة ٨٩٪ وزيادة القدرة بنسبة ٤١٪ وتخفيض الكلفة بنسبة ١٥٪ إضافة إلى زيادة الفعالية. أما التوجهات الجديدة بالنسبة إلى التغليف فتعني بأنواع تغليف ملائمة للبيئة وتحسين تقنيات الطبع وزيادة في جودة إقفال العلب للحفاظ على المنتج لمدة أطول في المحلات واستعمال مواد تتآكل بعد رميها إلخ. إن المسائل مثل التغليف الملائم (سهل الفتح والتعامل ويحتوي على معلومات دقيقة) ومواد يمكن إدخالها في المايكرووايف للطهي على البخار وإعادة استخدام المواد القابلة للتدوير جميعها من بين التوجهات الجديدة. تتضمن تطبيقات التغليف/وضع العلامات الذكية مؤشرات عن الحرارة القصوى وعوامل إدماج الوقت والحرارة وتحديد موجات الراديو ووضع الأعمدة المشفرة وإلى ما هنالك. يعني التغليف الفعال أن هناك المزيد من الوظائف التي يتم إدماجها ومنها:

- مدة عرض مطوّلة مع الحد من الخسارة من جودة المنتج
- جودة أفضل بعد التعبئة وأثناء دورة حياة المنتج برمتها

أضافت السيدة تابث "تظهر التجربة التونسية أن شركات التغليف في تونس تبدل جهوداً حثيثة لإدماج تطورات جديدة ولتحسين جودة منتجاتها". أخيراً، سلط الضوء على وضع قطاع التغليف التونسي حيث هناك حوالي ١٧٠ شركة تعمل في مجال التغليف توظف حوالي عشرة آلاف شخص. وصل إنتاجها عام ٢٠٠٥ إلى ٤٥٠ ألف طن كرس ٥٠ منه إلى القطاع الغذائي. يقدر مردود هذا القطاع بحوالي ٦٥٠ مليون دولار وتحظى حوالي ٥٠ شركة بشهادات ISO 9001:2000 وتشكل نسبة الاستثمارات في قطاع التغليف ١٠٪ من إجمالي الاستثمارات الناجمة عن برنامج التحديث الصناعي الذي أطلق عام ١٩٩٦.

السيدة لميا تابث
المدير العام لـ PACKTEC
المركز التونسي التقني للتغليف

قالت السيدة لميا تابث في كلمتها التي ألقته في المؤتمر "إن الدور الأساسي للتغليف هو تسليم منتج ما من مرحلة الإنتاج إلى مكانه النهائي بطريقة تحفظ المنتج وتساعد في الحفاظ على جودته الأصلية". لا يجب أن يكون هناك أي تفاعل بين المنتج والمواد المستعملة لأن المصدر لا يبيع المنتج إلى المستهلك. والواقع أنه يتعين على



السيدة لميا تابث

التغليف أن يضطلع بهذه المهمة. إلا أن التغليف بات يواجه اليوم تحديات جديدة بسبب الحاجة إلى أداء مرتفع بأقل كلفة ممكنة وحماية البيئة والنمو الاقتصادي مما يتزامن مع زيادة في بيع أفضل العلامات التجارية وهو ما يعتبر محفزاً على الابتكار في الغلاف.

تتضمن القوى الكامنة التي تؤثر على تغليف الصادرات:

- التصميم والتسويق
- الجودة والسلامة
- قابلية تتبع الغلاف ووضع العلامات
- التوزيع
- البيئة
- البحث والتطوير

إلى جانب المنتج الذي يعرض نفسه، يعتبر التغليف الفرصة الأخيرة للفت إنتباه المستهلك وحثه على شراء المنتج مرة ثانية. يمكن للتغليف أن يحث على اتخاذ قرار الشراء وأصبح جزءاً من العملية الإستراتيجية المتكاملة للشركات. أما في ما يتعلق بالتصميم والتسويق، تتضمن عناصر الابتكار في التغليف كيفية عكس تطلعات المستهلك وإنشاء تقنيات جديدة للتسليم والتأقلم مع حاجات معيشية وتغييرات وتلبية حاجات المستهلك بطرق غير تقليدية. بات مستهلك اليوم يبحث عن أحجام صغيرة وتغليف سهل الفتح والإقفال يؤمن سمات القيمة المضافة تلفت النظر وتكون حسنة اللمس. يريد بائعو المرفق أغلفة تحسن عرض المنتجات في محلاتهم وتسهل رؤيتها وتكون متوفرة بشكل أفضل. يمكن للابتكار في التغليف أن يطال مستويات مختلفة منها:

- المرونة وسلامة الاستعمال
- الاستعمال البسيط والفطري
- المعلومات الواضحة
- جهود بدنية منخفضة
- حجم وفضاء للاقترب من المنتج واستعماله
- سهولة الفتح واستخراج مضمونه
- سهولة الإمساك به

أما في ما يتعلق بسلامة الجودة، فهناك توجهات عديدة تحث على تطوير التغليف لجهة ضمان نفاذ ناجح ومستدام إلى الأسواق الدولية والمطابقة مع الأنظمة الدولية. هذه تتضمن مواد تغليف الغذاء والتغليف نفسه وسلامة المنتج نفسه، إضافة إلى اعتبار التسمم بسبب التغليف مسألة أساسية. فإن التفاعل بين المواد الغذائية والتغليف يتضمن بعض المخاطر منها:

- إنتقال أو نقل مكونات التغليف إلى المواد الغذائية
- تسرب الغازات والماء والبخار والمواد العضوية المتطايرة عبر التغليف
- نقل مكونات الغذاء إلى مواد التغليف

ولا شك أن التتبع هو عنصر أساسي في التغليف حيث يتعين توثيق مصدر المواد الغذائية ومكوناتها في كل مراحل الإنتاج والتوزيع. يتعين الاحتفاظ بسجلات مفصلة على أساس نهج خطوة إلى الخلف. خطوة إلى الأمام" في حين يجب تأمين إمكانية تتبع المواد التي تدخل الإتحاد الأوروبي من دول العالم الثالث. هناك بعض البيانات الإلزامية (الاسم والعنوان ووصف المنتج والتواريخ ذات الصلة) وأخرى اختيارية لكن