



جامعة بابل

مركز البحوث والدراسات البيئية

سياسات المصادر الأخلاقية للاغذية والإمدادات

2019



المحتويات:

رقم الصفحة	الموضوع	ت
3	اسماء اللجنة	.1
4	المقدمة	.2
6 - 5	التعريف والمصطلحات	.3
8 - 7	الاهداف	.4
9	ظهور وتطور مفهوم حريات سياسة اخلاقيات الاغذية / وثائق ذات صلة	.5
10	الوصف	.6
11	مسؤوليات المؤسسة من ناحية سياسة اخلاقيات الاغذية	.7
11	الاسباب الموجبة لوضع سياسة اخلاقيات الاغذية	.8
14 - 12	الاجراءات	.9
15	المصادر	.10



لجنة سياسات المصادر الأخلاقية للاغذية والإمدادات المشكلة بالامر الإداري:
موارد /L/ 5303 في 2019/2/18

الرتبة	الاسم	العنوان الوظيفي/ اللقب العلمي	مكان العمل	الصفة
1.	محمد إبراهيم الظفيري	أستاذ مساعد دكتور	مدير مركز البحوث والدراسات البيئية	رئيساً
2.	إنصاف نصيف جاسم	معاون رئيس باليولوجيين	مركز البحوث والدراسات البيئية	عضوأ
3.	نوفل عامر صالح	رئيس ملاحظين فنيين	مركز البحوث والدراسات البيئية	عضوأ

	تاريخ الإصدار: تاريخ آخر إصدار: تاريخ المراجعة السياسية: تاريخ المصادقة: العنوان:	وزارة التعليم العالي والبحث العلمي رئيسة جامعة بابل الرمز ١ القسم: مركز البحوث والدراسات البيئية العنوان: إسم السياسة: سياسات المصادر الأخلاقية للأغذية والإمدادات.
	العنوان: المدينة:	رقم السياسة: رقم الإصدار:

سياسات المصادر الأخلاقية للأغذية والإمدادات



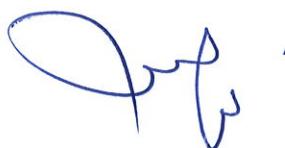
توقيع رئيس اللجنة

أ.م.د. محمد إبراهيم الظفيري
مدير مركز البحوث والدراسات
البيئية



توقيع عضو اللجنة

إنصاف نصيف جاسم
معاون رئيس باليولوجيين



توقيع عضو اللجنة

نوفل عامر صالح
رئيس ملاحظين فنيين

مصادقة رئيس الجامعة



المقدمة:

جاء وضع سياسات المصادر الأخلاقية للأغذية لغرض التأثير على كيفية الاهتمام بهذا الجانب من نظام الأغذية . وتاتي أهميته في كل ما يشمل من صنع او تطبيق او تنفيذ القرار للقيادات العليا المسؤولة عن هذا الموضوع او التي يقع ضمن مسؤوليتها. وصارت سياسات التغذية لتشمل تقنيات الإنتاج والتصنيع والتسويق والتوفير والاستخدام والاستهلاك الغذائي، وذلك من أجل تحقيق الأهداف التي وضعت من أجلها هذه السياسات صحياً واجتماعياً وإقتصادياً وتعزيزها من خلال وضع الاسس والصحيحة لتطبيقها في مختلف مجالات الحياة ابتداءً من الجهة المسؤولة وصولاً إلى باقي المستفيدين من المجتمع. فكان لابد من إصدار سياسة لمصادر أخلاق الغذاء وإمداداته لكل المستويات، سواء كان المستوى محلي أو عالمي، وسواء من خلال وكالة حكومية أو شركة أعمال أو منظمة، ليتم مشاركته من قبل صناع القرار في ما يخص السياسات الغذائية وفي أنشطة مثل تنظيم الصناعات المرتبطة بالأغذية، ووضع معايير الأهلية لبرامج المساعدات الغذائية للفقراء، وضمان سلامة الإمدادات الغذائية، ووضع الملصقات الغذائية، وحتى مؤهلات المنتج كي يعد مادة عضوية وضمان كل ما هو يخدم صحة المستهلك.

تعد أخلاق الغذائية أحد المجالات التي يتعلق بكيفية إنتاج الغذاء ومعالجته وتوزيعه وشرائه، وقد صممت السياسات الغذائية للتأثير على تشغيل نظام الأغذية والزراعة. ويشمل ذلك في كثير من الأحيان صنع القرار حول تقنيات الإنتاج والتصنيع والتسويق والتوفير والاستخدام والاستهلاك الغذائي، وذلك من أجل تحقيق الأهداف الاجتماعية أو تعزيزها و يمكن إصدار سياسة الغذاء على مستوى محلي أو عالمي، وسواء من خلال وكالة حكومية أو شركة أعمال أو منظمة، يشارك صناع السياسات الغذائية في أنشطة مثل تنظيم الصناعات المرتبطة بالأغذية، ووضع معايير الأهلية لبرامج المساعدات الغذائية للفقراء، وضمان سلامة الإمدادات الغذائية، ووضع الملصقات الغذائية، وحتى مؤهلات المنتج كي يعد مادة طبيعية ليس لها تأثير صحي خطير. وتشتمل السياسة الغذائية على الآليات التي تتعامل بها الادارة الحكومية مع المسائل المتعلقة بالأغذية.

ترتبط السياسة الغذائية بشكل عام بصحة السكان فان نقص التغذية يؤدي إلى انتشار الأمراض مثل النحافة وفقر الدم والكساح و الهزال وضمور نمو الجسم وهشاشة العظام وتضخم الغدة الدرقية و داء الاسقربوط بينما زيادة استهلاك الأطعمة كثيفة الطاقة يؤدي إلى انتشار الأمراض مثل السكري وارتفاع ضغط الدم والقلب والمفاصل والام الظهر وامراض اخرى مزمنة.



التعاريف والمصطلحات

المعطبات الغذائية : هي حافظات معدنية بلاستيكية ورقية زجاجية تستخدم لحفظ الطعام جاهزاً للاستخدام.

المواد الحافظة : أي مادة تضاف إلى الغذاء تستخدم لحفظ الغذاء لتشييط النمو البكتيري والتغيرات الكيميائية التي قد تطرأ على الأغذية.

تلويث الطعام : هو احتواء الطعام أو الماء على مواد كيميائية أو بacteriological تسبب مشاكل صحية مباشرة وغير مباشرة للإنسان والحيوان.

القيمة الغذائية للأطعمة : يعرف على أنه نسبة احتواء الطعام العناصر الغذائية (الكربوهيدرات والبروتينات والدهون) والفيتامينات التي تلبي احتياجات جسم الإنسان.

المضافات الغذائية : هي أي مادة تضاف إلى الطعام أو المشروبات وتعمل على تغيير أي من صفاته، أو هي جميع المواد التي ليست من المكونات الطبيعية للأغذية وتضاف إليها قصدًا في أي مرحلة من إنتاجها إلى استهلاكها.

المواد الملونة : هي من المواد المضافة للأغذية والتي تؤثر في الطبقات الحسية، وهناك نوعان هما مواد صلبة طبيعية ومواد ملونة اصطناعية.

الغذاء : هو كل المأكل والمشرب التي تحتوي على العناصر الغذائية المفيدة للجسم، والغذاء يعطي الجسم القدرة على النمو بالشكل السليم والقدرة على الحركة والعمل، ويحمي الجسم من الأمراض.

الغذاء الصحي : الغذاء الصحي هو الذي يحتوي على جميع المتطلبات الغذائية اليومية والتي يحتاج لها جسم الإنسان في جميع مراحل حياته العمرية، فالغذاء يعد الركيزة الأساسية للصحة جيدة والجسد الحالي من الأمراض، وفي حالات كثيرة يكون الطعام مصدرًا لإصابة الإنسان بالأمراض المختلفة، عندما يحتوي على الجراثيم والبكتيريا المختلفة.

أخلاقيات الغذاء : تعني التحلية بروح المسؤولية في استهلاك المواد الغذائية المتوفرة لنا وهو علم المعاملة السليمة التي ينبغي أن نتصرف مع الطعام ونعيش دون التسبب لضرر الجسم وكبح لذة الطعام ومن جهة أخرى فإنها تعني أيضًا استعمال مصادر الغذاء العالمية على نحو لا يسبب معاناة أي شخص على الأرض من الجوع.

الإمدادات الغذائية : هي توفير الأغذية من مخازن صغيرة أو كبيرة أو من المنافذ التجارية وتأمين الغذاء في حالات الفيضانات أو الزلازل أو الازمات السياسية والحروب.



الاهداف

كان لابد من إصدار سياسة لمصادر اخلاق الغذاء وإمداداته لكل المستويات، سواء كان المستوى محلي أو عالمي، وسواء من خلال وكالة حكومية أو شركة أعمال أو منظمة، ليتم مشاركته من قبل صناع القرار في ما يخص السياسات الغذائية وفي أنشطة مثل تنظيم الصناعات المرتبطة بالأغذية، ووضع معايير الأهلية لبرامج المساعدات الغذائية للقراء، وضمان سلامة الإمدادات الغذائية، ووضع الملصقات الغذائية، وحتى مؤهلات المنتج كي يعد مادة عضوية وضمان كل ما هو يخدم صحة المستهلك.

إن معظم السياسات الغذائية على المستوى المحلي لأغراض ضمان إمدادات غذائية آمنة وكافية في الدول النامية للمواطنين.

- توفير الغذاء للفقراء والمحتجين.
- تطوير أسواق طويلة المدى تعزز من كفاءة استخدام الموارد.
- زيادة الإنتاج الغذائي الذي سيؤدي بدوره إلى زيادة الدخل.
- تأمين الغذاء في حالة حدوث أزمات مثل الزلازل والفيضانات والحرائق والحروب.
- تحقيق الأمن الغذائي.
- الاهتمام بالاغذية كونها عامل مهم في صحة الانسان.
- ضرورة حماية المستهلك من اضرار المواد المضافة مثل المواد الحافظة والمواد الملونة وأصباغ ومواد أخرى.
- منع تلوث الاغذية بالملوثات الكيميائية والبيولوجية.
- فحص الاغذية المنتجة الشركات المنتجة من حيث طرق تصنيعها (ضمن المواصفات الصحية الواجب تطبيقها في المؤسسة من معايير الخزن).
- زيادة الوعي الصحي للمستهلك من حيث استهلاكه للأغذية الصحية والابتعاد عن تناول الاغذية ذات التأثيرات المباشرة وغير المباشرة على صحة الانسان.
- اتباع الشروط الصحية لصناعة الغذاء من خلال تطبيق الشروط الصحية للعاملين كإجازات العمل وخلوهم من الامراض السارية.



ظهور وتطور مفهوم حرفيات سياسة اخلاقيات الاغذية / وثائق ذات صلة

بدأ تاريخ السياسة الغذائية في الولايات المتحدة في ثمانينيات القرن التاسع عشر مع تطبيق السياسات من قبل وزارة الزراعة الأمريكية. وفي عام 1883 تم تعيين دكتور هارفي ويلي رئيساً للكيمياء في وزارة الزراعة الأمريكية و الذي كرس ويلي مسيرته المهنية لرفع الوعي العام بالمشكلات المتعلقة بالغذاء المفتش عنها ووضع معايير لعمليات تجهيز الأغذية والحملات من أجل تفعيل قانون الغذاء والدواء النقي والممعروف أيضاً باسم "قانون ويلي"، خلال معظم فترة الثمانينيات من القرن التاسع عشر ناقش صانعوا السياسة كيفية التعامل مع الماشية المريضة التي يجري استيرادها إلى الولايات المتحدة أو تصديرها من الولايات المتحدة، وفي عام 1884 تم إنشاء مكتب وزارة الزراعة الأمريكية بغرض ضمان عدم استخدام الماشية المريضة كغذاء وفي عام 1890 تم أيضاً اتهام مكتب وزارة الزراعة الأمريكية بشأن اختبار اللحوم التي يتم تصديرها من الولايات المتحدة وضمان أنها خالية من الأمراض في عام 1906 تم التوقيع على قانون الأغذية والأدوية الصرفية والقانون الفيدرالي لفحص اللحوم، و كلما يمنع إنتاج وبيع الأغذية المفتش عنها أو المسمية للأسماء إذ يركز قانون الأغذية النقي والدواء على الأطعمة العامة ويركز القانون الفيدرالي لفحص اللحوم على اللحوم.

يمكن الحكم على نظام غذائي مسؤوليات المؤسسة من ناحية سياسة اخلاقيات الاغذية من خلال ما إذا كان فعال من الناحية الفنية في الأسعار الاجتماعية، جيد للتغذية، يوفر الأمن الغذائي يعزز المساواة بشكل عام ويستطيع الناس ذات الدخل المحدود من العيش الكريم وكذلك مفيد للصحة، يمكن الناس من الحصول على الحقوق، يعزز الاندماج الاجتماعي. وكما يعزز المساواة بين الجنسين، يمكن الناس من التأثير، يدعم الحرية.



الاجراءات

1. فحص ضمان سلامة الأغذية للبشر، بما في ذلك المضافات الغذائية والمكملات الغذائية، من خلال وضع معايير علمية لمنع الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وضمان الامتثال لهذه المعايير.
2. فحص ضمان سلامة العلف الحيواني وسلامة وفعالية الأدوية الحيوانية، بما في ذلك سلامة بقايا الأدوية في الأغذية البشرية المشتقة من الحيوانات.
3. فحص حماية الغذاء والأعلاف من التلوث .
4. التأكد من أن ملصقات الطعام صادقة وتحتوي على معلومات موثوقة يمكن للمستهلكين استخدامها لاختيار نظام غذائي صحي.
5. التأكد من خلو الأغذية من الملوثات الكيميائية أمثل النترات الرصاص والزئبق والكادميوم والزنك .
6. التأكد من خلو الأغذية من الملوثات البيولوجية وهي تتضمن البكتيريا مثل Clostridium perfringens، Staphylococcus aureus، Salmonella فيروس شلل الأطفال Poliovirus) و الفطريات والطفيليات .
7. فحص صحة الحيوانات والنباتات من الأمراض الحيوانية والنباتية في المنتجات المحلية والمستوردة، وخدمة التسويق الزراعي، وخدمة الخزن ومعايير التسويق لمنتجات الألبان والفواكه والخضروات واللحوم.
8. التأكد من عدم وجود بقايا المبيدات في الأغذية
9. يجب أن تكون خاضعة لمعايير الجودة .
10. ضرورة تنقيف المستهلك عن نوعية وكمية الأغذية كذلك زيادة التوعية من خلال النشرات والصحف والاعلام وموقع التواصل الاجتماعي واقامة الندوات والدورات التنفيذية . الحرث على تناول خمس وجبات يوميا وان تكون غنية بالعناصر الغذائية الهامة للنمو والوقاية من الامراض وتوفير العناصر الغذائية الصحية على المائدة بانتظام وهذا يحسن من الحالة الصحية للانسان وتناول وجبة الإفطار بشكل يومي يساعد على العمل بشكل جيد.
11. رفع دعوى قضائية ضد الشركات المصنعة وضد الممارسات السيئة في مجال السلامة .
12. حظر الأغذية المعاملة بالتشعيع .
13. التأكد من احتواء المنتجات الغذائية على مكونات عضوية طبيعية وليس كيميائية .
14. حظر استيراد الأغذية المصنعة من المنتجات الحيوانية المعدلة وراثياً باستخدام التقنيات الحيوية الحديثة و أن تكون جميع الأغذية والمنتجات المعدلة وراثياً موافقة للضوابط الشرعية والأخلاقية ويجب وضع بطاقة على المنتجات الغذائية المعدلة وراثياً باستخدام التقنيات الحيوية الحديثة ، توضح



أن هذه الأغذية أو بعض مكوناتها معالجة وراثياً . على أن تكون بيانات البطاقة مكتوبة بخط واضح يسهل قراءته وباللغتين العربية والإنجليزية، وبلون مختلف عن لون البطاقة.

15. الحرص على تناول كميات كافية من السوائل مثل الماء والحليب واللبن والعصائر والابتعاد عن المشروبات الغازية واستبدالها بالحليب واللبن وعصائر الفواكه و تشجيع على الحركة والنشاط البدني وممارسة الرياضة، يجب أن يكون الوالدين قدوة حسنة من ناحية ممارسة العادات الغذائية السليمة والصحية وتعويد أبناءك على غسل اليدين قبل وبعد الطعام. والابعد عن الأغذية التي تقدمها الوجبات السريعة قدر الإمكان والاكثر من الخضروات والفواكه ، قلل ما أمكن من الدهون الحيوانية واللحوم واحرص على الزيوت غير المشبعة مثل زيت الزيتون والاكثر من الأسماك.

16. يجب أن تتوفر في أي مضاد للأغذية، وأهم هذه الاشتراطات مثل تحديد الغرض الذي تضاف بسببه، والتأكد من صلاحيتها لهذا الغرض، يلزم المصنع لا يضيف أي مادة بهدف خداع المستهلك، أو تغطية عيب في المنتج التجاري، لأن تضاف مادة نكهة لتخفى فساد المنتج ، يجب أن تتوفر طرائق احتليلها ومعرفة كميتها في الأغذية التي اضيفت إليها .

17. العاملان الأهم للسلامة هما مقدار تركيز المادة المضافة في الغذاء الحد الأقصى لتناول المادة المضافة.

18. حماية الثروة الحيوانية من الامراض الوافدة من خلال تطبيق الاجراءات المحرجية الحدودية على الحيوانات ومنتجاتها الداخلة الى القطر..

19. القيام والاسهام في انتاج وتسويق اللقاحات والادوية البيطرية وعدد التخسيص للاغراض المحلية او التصدير.

20. تقويم فعالية وسلامة الادوية واللقاحات والمستلزمات البيطرية والمواد البيولوجية والاضافات العلفية المستوردة منها والمحليه والمواد الداخلة في انتاجها.

21. استيراد وشراء الادوية واللقاحات والمستلزمات البيطرية والمواد البيولوجية وآية مواد اخرى تدخل ضمن انتاجها او احتياجاتها

22. ضرورة منح الشهادة الصحية البيطرية الدولية للحيوانات الحية ومنتجاتها المعدة للتصدير خارج القطر.

23. ضرورة منح الاجازة الصحية البيطرية لمسالخ ذبح الحيوانات والدواجن.

24. ضرورة منح الاجازة الصحية البيطرية لمحل القصابة وممارسة المهنة.

25. يجب ان يكون هناك اشتراطات محددة لغرض منح اجازة انشاء معامل انتاج الادوية والمستحضرات البيطرية والاضافات العلفية ضرورة والاشراف الفني عليها .



26. يجب ان تكون الاغذية المعلبة خالية من مظاهر الفساد الميكروبي في المعلبات مثل انتفاخ العلبة وتقعر نهايتي العلبة او وجود الصداء في بعض اجزاء العلبة ، وعند فتح العلبة يجب ان تكون خالية من العكورة ، وعدم وجود نمو الخمائر او بعض البكتيريا المتحملة للحموضة في المادة الغذائية او نمو العفن او رائحة مميزة وكريهة تتبعت من المادة الغذائية داخل العلبة او تغير لون المادة الغذائية .
27. يجب ان تكون جميع المنتجات الغذائية خالية من السموم الفطرية مثل افلاتوكسين وغيرها .
28. يجب ان تكون خالية ايضا من الكحول
29. يجب ان تكون خالية لحم او شحم الخنزير
30. ويجب ان تكون الاغذية وفق الشريعة الاسلامية وحلال .

المصادر:

1. عبد الرحمن عبيد مصيفر الغذاء والانسان مبادىء علوم الغذاء والتغذية 1999
الطبقة الاولى جمعية التغذية العربية دبي
2. جوان ويستر غاندي الغذاء والتغذية ترجمة زينب منعم 2013 الطبعة الاولى- كتاب Family Doctor books العربي 90 اصدار
3. سيرجون بدنجتون مستقبل الغذاء والزراعة : التحديات والاختبارات من اجل الاستدامة العالمية 2011 موجز تنفيذي الطبقة الاولى المملكة المتحدة.
4. ويكيبيديا الموسوعة الحرة.