



جمهورية مصر العربية
معهد التخطيط القومي
الدراسات العليا

البحث التطبيقي

أثر تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على حجم صادرات الغذاء المصرية في الفترة من 2019 الى 2021	عنوان البحث باللغة العربية
The effect of application of food safety Requirements on the volume of Egyptian food exports in the period from 2019 to 2021	عنوان البحث باللغة الإنجليزية
الباحث/ وائل محمد الطيب أخصائي شئون إدارية - الهيئة القومية لسلامة الغذاء	إعداد
أ.د/ إجلال راتب العقيلي رئيس قسم التكتلات والمنظمات الاقتصادية الإقليمية والدولية بمعهد التخطيط القومي	إشراف

بحث لاستكمال متطلبات

الحصول على الماجستير المهني "التخطيط للتنمية المستدامة"

2022

المستخلص:

مما لا شك فيه أن عولمة التجارة الغذائية تحقق منافع كثيرة للمستهلكين، إذ أنها تؤدي إلى اتساع وتنوع الأغذية الجيدة التي يمكن الحصول عليها بأسعار معقولة والتي تكون مأمونة بما يلبي مطالب المستهلكين. وتفتح التجارة العالمية للأغذية فرصاً للبلدان المصدرة لكسب النقد الأجنبي الذي لا غنى عنه للتنمية الاقتصادية. ولكن هذه التغيرات تثير تحديات جديدة أمام سلامة إنتاج الأغذية وتوزيعها وقد تبين أن لها انعكاسات واسعة النطاق على الصحة.

ويتزايد التركيز في برامج سلامة الأغذية على أسلوب من المزرعة إلى المائدة باعتباره وسيلة فعالة لتقليل مصادر الخطر الذي تنقله الأغذية. وهذا الأسلوب الشامل في الرقابة على الأخطار الغذائية يتطلب النظر في كل خطوة من خطوات السلسلة الغذائية ابتداءً من الخامات حتى استهلاك الأغذية. إذ أن مصادر الخطر يمكن أن تدخل إلى السلسلة الغذائية في المزرعة وتستمر موجودة فيها، أو يمكن إدخالها أو يمكن أن تتفاقم في أي نقطة من نقاط السلسلة.

فيأتي هذا البحث في محاولة لتوضيح الإطار المفاهيمي لسلامة الغذاء، ومدى علاقته بحجم ومعدل الصادرات من المنتجات الغذائية، كذلك جهود الهيئة القومية لسلامة الغذاء في توحيد جهة إصدار التشريعات وتنفيذها وكذلك الجهد المبذول في متابعة تنفيذ المنشآت الغذائية لاشتراطات سلامة الغذاء المطابقة لأحدث المواصفات العالمية ومساهمة الهيئة في توفير غذاء آمن بالسوق المحلي ورفع قيمة المنتجات الغذائية وتصديرها بشكل آمن، مع اقتراح نموذج لتطوير ومواجهة التحديات الحالية والمستقبلية بشأن سلامة الأغذية.

الكلمات المفتاحية:

سلامة الغذاء - اشتراطات سلامة الغذاء - الصادرات الغذائية

Abstract:

There is no doubt that the globalization of food trade brings many benefits to consumers as it leads to the expansion and diversity of good quality foods that can be obtained at reasonable prices and that are safe to meet the demands of consumers. Global trade in food opens opportunities for exporting countries to earn foreign exchange, which is indispensable for economic development. However, these changes raise new challenges to the safety of food production and distribution and have been shown to have wide-ranging implications for health.

Food safety programs are increasingly focusing on a farm-to-table approach as an effective way to reduce sources of foodborne hazard. This comprehensive approach to controlling food hazards requires consideration of every step of the food chain, from raw materials to food consumption. As the sources of danger can enter the food chain on the farm and continue to exist there, or they can be introduced or can be exacerbated at any point in the chain.

This research comes in an attempt to clarify the conceptual framework for food safety, and its relationship to the volume and rate of exports of food products, as well as the efforts of the National Food Safety Authority in unifying the authority issuing and implementing legislation, as well as the effort expended in following up the implementation of food facilities for food safety requirements conforming to the latest international standards and the authority's contribution to Providing safe food in the local market, raising the value of food products and exporting them safely, while proposing a model for developing and facing current and future challenges regarding food safety.

Keywords: food safety – food safety Requirements – food exports

قائمة المحتويات

الموضوع	الصفحة
المستخلص:	1
قائمة المحتويات:	3
القسم الأول: الإطار النظري:	4
2-1 المشكلة البحثية:	5
3-1 أهداف البحث:	5
4-1 أهمية البحث:	5
5-1 فرضية البحث:	5
6-1 منهجية البحث:	5
7-1 حدود البحث:	5
8-1 المفاهيم البحثية:	6
9-1 الدراسات السابقة:	8
أهم وأبرز الاشتراطات الواجب توفرها للتسجيل في هيئة سلامة الغذاء	13
القسم الثاني: جهود الهيئة في وضع الاشتراطات الواجب تطبيقها عند تداول الغذاء بمراحلها المختلفة	19
القسم الثالث: الدراسة التطبيقية:	20
مجتمع الدراسة التطبيقية	20
نتائج البحث	37
توصيات البحث:	40
المراجع:	41
الملاحق:	42

القسم الأول: الإطار النظري

1-1 مقدمة البحث:

سلامة الأغذية هي قضية أساسية في الصحة العامة في جميع البلدان، وقد حدثت في العقود الماضية حالات مرضية ضخمة بسبب الأغذية في كل قارة من القارات، مما يُثبت أهمية هذه الأمراض وخطورتها على الصحة العامة والمجتمع. وينظر المستهلكون في كل مكان إلى انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية على أنه مصدر قلق متزايد دائماً، ولكن المحتمل أن يكون ظهور الأمراض هو مجرد الجانب الظاهر من مشكلة أوسع من ذلك بكثير وأطول أمداً. وتؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً في صحة الناس وطريقة عيشهم، بل إن لها نتائج اقتصادية للأفراد والعائلات والمجتمعات ولدوائر الأعمال ولبلدان بأكملها. وتلقي هذه الأمراض عبئاً ثقيلاً على نظم الرعاية الصحية وتقلل من الإنتاجية الاقتصادية بدرجة ظاهرة. ولما كان الفقراء يعيشون من يوم إلى يوم فإن خسارة الدخل بسبب أمراض منقولة بالأغذية تعني أن دورة الفقر ستظل قائمة لأمد طويل.

وهناك عوامل وراء النظر إلى سلامة الأغذية باعتبارها قضية من قضايا الصحة العامة، فالتوسع المدن يؤدي إلى زيادة المتطلبات اللازمة لعمليات نقل الأغذية وتخزينها وتجهيزها، وفي البلدان النامية كثيراً ما يتولى تجهيز الأغذية باعة في الشوارع، وأما في البلدان المتقدمة فنحو 50% من الميزانية الغذائية تُنفق على أغذية أُعدت خارج المنزل. وهذه التغيرات كلها تؤدي إلى ظهور أوضاع يستطيع فيها مصدر وحيد من مصادر التلوث أن يحدث أثراً واسعاً النطاق بل وآثاراً في العالم بأكمله.

ولا شك أن عولمة التجارة الغذائية تحقق منافع كثيرة للمستهلكين إذ أنها تؤدي إلى اتساع وتنوع الأغذية الجيدة التي يمكن الحصول عليها بأسعار معقولة والتي تكون مأمونة بما يلبي مطالب المستهلكين. وتفتح التجارة العالمية بالأغذية فرصاً للبلدان المصدرة لكسب النقد الأجنبي الذي لا غنى عنه للتنمية الاقتصادية. ولكن هذه التغيرات تُثير تحديات جديدة أمام سلامة إنتاج الأغذية وتوزيعها وقد تبيّن أن لها انعكاسات واسعة النطاق على الصحة.

ويتزايد التركيز في برامج سلامة الأغذية على أسلوب من المزرعة إلى المائدة باعتباره وسيلة فعالة لتقليل مصادر الخطر الذي تنقله الأغذية. وهذا الأسلوب الشامل في الرقابة على الأخطار الغذائية يتطلب النظر في كل خطوة من خطوات السلسلة الغذائية ابتداءً من الخامات حتى استهلاك الأغذية. إذ أن مصادر الخطر يمكن أن تدخل إلى السلسلة الغذائية في المزرعة وتستمر موجودة فيها، أو يمكن إدخالها أو يمكن أن تتفاقم في أي نقطة من نقاط السلسلة.

وفي هذا السياق، سيتناول البحث مناقشة القضايا المتعلقة بسلامة الغذاء من خلال عرض علاقة تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء بحجم الصادرات الغذائية.

2-1 المشكلة البحثية:

سلامة الأغذية هي قضية أساسية في الصحة العامة في جميع البلدان. وتُعتبر الأمراض المنقولة بالأغذية بسبب كائنات مُمرضة ميكروبية أو مسممات بيولوجية وملوثات كيميائية تهديداً كبيراً لصحة آلاف الملايين من الناس. وينظر المستهلكون في كل مكان إلى انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية على أنه مصدر قلق متزايد دائماً، وتؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً في صحة الناس وطريقة عيشهم، بل إن لها نتائج اقتصادية للأفراد والعائلات والمجتمعات ولدوائر الأعمال ولبلدان بأكملها. ولما كان الفقراء يعيشون من يوم إلى يوم فإن خسارة الدخل بسبب أمراض منقولة بالأغذية تعني أن دورة الفقر ستظل قائمة لأمد طويل⁽¹⁾.

ومن ثم يمكن صياغة المشكلة البحثية في التساؤل التالي:

هل هناك علاقة بين تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء بحجم ونمو الصادرات الغذائية في جمهورية مصر العربية.

3-1 أهداف البحث:

يستهدف البحث عرض وتحليل أهم مؤشرات الوضع الحالي لتطبيق اشتراطات سلامة الغذاء بصفة عامة والصادرات الغذائية المصرية بصفة خاصة ولتحقيق هذا الهدف تم دراسة ما يلي:

- الوضع الراهن لاشتراطات سلامة الغذاء
- التعرف على تحديات الصادرات الغذائية المصرية.
- التعرف على دور الأزمات العالمية مثل جائحة كورونا في تحديث وتطوير نظم الرقابة الغذائية لمواجهتها.

4-1 أهمية البحث:

- تأتي أهمية البحث من كونه يناقش تحليل العلاقة بين سلامة الغذاء، والصادرات ودورها في التأثير على حجم الصادرات الغذائية ودورها في التأثير على حجم الصادرات الغذائية.

5-1 فرضية البحث:

التعرف على العلاقة بين تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء وحجم الصادرات الغذائية المصرية

6-1 منهجية البحث:

يعتمد البحث في تحقيق أهدافه على منهج الوصفي التحليلي للتعرف على ظاهرة الدراسة وهي العلاقة بين تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء والصادرات الغذائية المصرية، ووضعها في إطارها الصحيح، وتفسير جميع الظروف المحيطة بها.

7-1 حدود البحث

¹ <https://www.who.int/ar/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

■ الحدود المكانية:

اقتصرت الدراسة الميدانية على المسؤولين المعنيين بالهيئة القومية لسلامة الغذاء بجمهورية مصر العربية.

■ الحدود الزمانية:

تم تجميع البيانات الخاصة بالدراسة الميدانية للأعوام 2019: 2021 حيث جائحة كورونا وبداية قيام الهيئة بدورها الرقابي على الغذاء.

8-1 المفاهيم البحثية:

• مفهوم سلامة الغذاء food safety

هي ضمان عدم وجود أي عوامل ميكروبية أو طفيلية أو كيميائية في أي مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء أو تداوله حتى يصل إلى المستهلك سواء عند استهلاك المواد الغذائية محلياً أو دولياً.

• مفهوم الصادرات الغذائية Food Exports

هي عملية نقل المنتجات الغذائية من مصدر داخلي إلى خارج الدولة (1)

ويعد الطعام من أولويات بقاء الكائنات الحية بكافة أنواعها على قيد الحياة، وبالتالي فإن عدم كفاية كمية الأغذية سيؤدي إلى ظهور مشكلة في الأمن الغذائي والتي سينتج عنها تقليل إنتاجية اليد العاملة وزيادة احتياجات الناس وانخفاض العمر المتوقع، وبالتالي سيقبل النمو الاقتصادي على ما هو عليه.

علاقة الأمن الغذائي بالاقتصاد

ترتبط علاقة الأمن الغذائي بشكل كبير في الاقتصاد فعند انخفاض الدخل الناتج من نقص رأس المال الاقتصادي البشري والمادي والاجتماعي والطبيعي وبالتالي؛ يتحدد النقص في الأمن الغذائي للأسر المعيشية وبيئات المعيشة الصحية (2)

وإن التعبير في عوامل الاقتصاد الكلية التي تتمثل بالاستقرار والنمو الاقتصادي واندماجه مع الاقتصاد العالمي والإنفاق العام والحكومة قد يؤدي إلى جلب الاستثمارات التي تحسن من رأس المال البشري وتزيد من النمو الاقتصادي ومعدل الثبات الاقتصادي، وبالتالي سيتم تقليل معدلات الفقر وانخفاض مستوياتها في المجتمع إضافة إلى الاستغلال الجيد للموارد وتحسن البيئة الصحية جنباً إلى الأمن الغذائي.

زيادة الاستثمار الاقتصادي الزراعي الذي يحدث في بلد ما يؤدي إلى زيادة الوظائف ورفع وتعزيز إنتاجية الاستثمار في الغذاء أن الحكومة متمثلة في درجة تطبيق القانون في الدولة فإذا تم تحسين هذه النسبة قد يتم خفض انتشار نقص الأمن الغذائي بمقدار 0.739 %، إن الزيادة في أسعار الاقتصاد العالمي قد يؤدي إلى زيادة أسعار الغذاء العالمية،

¹ <https://mawdoo3.com>

² www.aun.edu.eg/faculty_agriculture/journals_issues_form.php

وبالتالي ستؤثر سلباً على المستهلكين، ولهذا على الدولة الاحتفاظ بالمخزون الغذائي فيما إذا كانت الزيادة مستمرة في الأسعار العالمية فلا يتأثر الأمن الغذائي. كيف تؤثر التغيرات الاقتصادية على الأمن الغذائي تتسارع التغيرات الاقتصادية باستمرار وتعرض تحديات مختلفة على كل مستوى من التجارة الوطنية ومنها ما يحرر رؤوس الأموال وتنمي من اقتصاده، ومن آثار هذه التحولات مسها للأمن الغذائي بالأشكال التالية:

- تؤدي التحولات والتغيرات الاقتصادية إلى وفرة في السلع المعروضة ونقص واحتياج في الطلب نتيجة الضعف الذي يواجهه القوة الشرائية وبذلك يتوجه الاقتصاد العالمي بشكل عام إلى الانكماش أو ما يسمى بالكساد.
- عطاء قطاع التصدير في الدول النامية حرية الثنائية الاقتصادية لمجموعات محتكرة من الاستثمارات والإعلانات التي يتم تمويلها دولياً مما أدى إلى خلق فجوة بين الاقتصاد المنتج والاقتصاد المستهلك واقتصاد العرض والطلب
- ظهور آفات الفقر والعوز والجهل والمرض نتيجة العولمة والليبرالية التي أودت بالاقتصاد إلى تسريح العديد من العمال
- التصارع على السلع الغذائية فيما إذا كانت غير متطابقة لمعايير أمن الغذاء رغم اتفاقيات منظمة التجارة العالمية نتيجة لعدم مطابقة سلع البلدان للمعايير الدولية التي تم الاتفاق عليها
- يزيد التركيز على التبادل التجاري الوطني وتوسيع رقعته الجغرافية من عناصر التنمية ويعمقها ويجعلها أكثر انفتاحاً وبذلك يتم ضمان السوق الغذائي ويتم دعمه بشكل تنافسي
- تحسين القدرة التنافسية في نوعية التجارة التي تعاني من خلل وحصر في السلع التحويلية والخدمات التقليدية حتى يتم عكس موازنتها في التبادل التجاري بين الدول.

تأثيرات الأغذية غير المأمونة

- إن الأمراض التي تنقلها الأغذية مشكلة عالمية النطاق وهامة للغاية، سواء من حيث ما تتسبب فيه من معاناة بشرية وما يرافقها من تكاليف اقتصادية. والعديد من العوامل والأخطار البيولوجية والكيميائية تسبب أمراضاً تنقلها الأغذية بدرجات متفاوتة من الشدة، تتراوح بين انحراف صحي طفيف وأمراض مزمنة أو مسببة للوفاة. ووفقاً للتقديرات فإن الملوثات التي تنقلها الأغذية تتسبب في 70 في المائة من مجموع 1.5 بليون حالة من حالات الإسهال التي تحدث في العالم سنوياً. وعلى الرغم من أنه قد أمكن حصر الكثير من الممرضات المختلفة، فإن الأغذية الملوثة ببكتيريا E. coli تسبب ما يصل إلى 25 في المائة من جميع حالات الإصابة بالإسهال عند الرضع والأطفال، في حين تتسبب بكتيريا Campylobacter Jejuni و Shigella spp. فيما بين 10-15 %، و 5-15 % على التوالي.
- والأمراض التي تنقلها الأغذية هي واحدة من أهم العوامل التي تؤدي إلى سوء التغذية، وبصورة مباشرة، إلى التهابات الجهاز التنفسي في البلدان النامية. فالإصابة المتكررة بمرور الزمن بالأمراض التي تنقلها الأغذية يمكن أن تؤدي إلى سوء التغذية التي يكون لها تأثير خطير على نمو الرضع والأطفال ونظامهم المناعي.⁽¹⁾
- وتمثل المناطق النامية 40 في المائة من الإجمالي المناطق المتأثرة، ومن المتوقع أن ترتفع فاتورة وارداتها الغذائية بنسبة 20 في المائة مقارنة بالعام السابق، مع توقع نمو أسرع في البلدان ذات الدخل المنخفض التي تعاني من نقص غذائي.
- ومن حيث المنتجات، تواجه المناطق النامية زيادات حادة في المواد الغذائية الأساسية مثل الحبوب والدهون الحيوانية والزيوت النباتية والبذور الزيتية.

¹ <https://www.fao.org/3/J0634a/J0634a.htm>

- أما في المناطق المتقدمة، فتقود الأطعمة عالية القيمة، مثل الفاكهة والخضروات ومنتجات الأسماك والمشروبات، الجزء الأكبر من الزيادات.

9-1 الدراسات السابقة

يمكن تقسيم مراجعة الأدبيات الى محورين على النحو التالي:

➤ محور الأدبيات التي تناولت مفهوم سلامة الغذاء:

- أ.د/ إجلال راتب، مقالة بعنوان "الأمن الغذائي والاكتفاء الذاتي في مصر، سلسلة أوراق اقتصادية العدد رقم (13) مايو 2011، معهد التخطيط القومي"

تناول المقال ارتباط أزمة الغذاء وارتفاع أسعاره العالمية بالارتفاع في أسعار النفط وموارد الطاقة مع سيطرت بعض مراكز الإنتاج الزراعي ومما يعظم من حجم المشكلة عالميا هو اللجوء الى انتاج الوقود الحيوي فور ارتفاع أسعار النفط وذلك يؤدي الى عجز كبير في المعروض عالميا من السلع الغذائية إذا فإننا محاصرون محليا وعالميا في فجوة غذائية طاحنة أدت الى أهمية دراسة إمكانية الاكتفاء الذاتي من بعض المحاصيل الزراعية الهامة وخاصة القمح والذرة وذلك ضمانا لعدم ارتفاع سعر رغيف الخبز والذي يعتبر في مصر من الخطوط الحمراء.

وتعتمد الزراعة في مصر في الأساس على تحديد قوة الأداء الزراعي المصري مصحوبا بفلسفة مختلفة لإدارة التنمية الاقتصادية والخروج بها من فلسفة انتاج (الفراولة والكنتالوب) والاتجاه الى المواد الغذائية الأساسية أو بمعنى آخر تغيير الهيكل المحصولي القائم في مصر ودفع مزيد من الاستثمارات المنفذة في الزراعة التي تراجعت لتبلغ 2.9% من جملة الاستثمارات القومية بالإضافة الى عدم وجود إطار مؤسسي للزراعة في مصر يحتوي على منظمات للعمل على تشجيع المنتجين الزراعيين وتدافع عن مصالحهم.

- " المؤتمر الدولي الأول المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والاتحاد الأفريقي والمعني بسلامة الأغذية: 12 و 13 فبراير 2019 أديس أبابا، إثيوبيا "

يُنَاقِش المؤتمر الأولويات المُحدَّدة بشأن سلامة الأغذية لكي تتسنى موائمة الاستراتيجيات والنهج المتعلقة بها عبر أنحاء القطاعات والحدود كافة وتعزيز الجهود الرامية إلى تحقيق أهداف التنمية المستدامة ودعم عقد الأمم المتحدة للعمل من أجل التغذية. وستتخذ إجراءات استراتيجية من جانب أفرقة وزارية مكونة من مسؤولين في مجالات كل من الصحة والتجارة والزراعة وجلسات مواضيعية يعقدها خبراء معنيون.

- " المؤتمر الدولي الثاني للجمعية المصرية لسلامة الغذاء : 14 فبراير 2020 شرم الشيخ مصر "

يهدف المؤتمر إلى الاطلاع على أحدث المستجدات المحلية والاقليمية والدولية، وتبادل الخبرات في مجال سلامة الغذاء، والتأكيد على الاستراتيجيات الحديثة لمواجهة التحديات المستقبلية في سلامة الغذاء على الصعيد العالمي، وتعزيز الالتزام السياسي تجاه سلامة الأغذية في خطة التنمية المستدامة لعام 2030، والتغيرات المناخية والنظم

الدولية للإنتاج وأثرها على نظم السلامة الغذائية، ونشر الوعي بالتغذية، وتطوير الأداء الاستهلاكي لدى المستهلك، والمحافظة على قواعد التجارة التي تضمن رفاهية الفرد، وتزيد من مستوى التنافس في السوق الاقتصادي.

- " مقال بعنوان السلامة الغذائية بين المفهوم العام وسلامة الغذاء بالمفهوم الخاص، مجلتك الموسوعة الشاملة: 24 فبراير 2020 "

تناول المقال مفهوم السلامة الغذائية، والطرق الكفيلة لسلامة الغذاء من التلوث ويعتبر التأكد من أن الطعام الذي نتناوله صحي تمامًا وخالٍ من التلوث الجرثومي والطفيلي والكيميائي من أولويات سلامة الأغذية، وقد تم تسليط الضوء على أهمية سلامة الأغذية إلى الحد الذي قدمت فيه منظمة الصحة العالمية شعارها في عام 2015 في تعزيز السلامة الغذائية.

➤ محور الأدبيات التي تناولت الصادرات الغذائية:

- " مقال بعنوان " 3.5 مليار دولار صادرات مصر الغذائية خلال 2020، بوابة الاهرام: 21 فبراير 2020 "
- تناول المقال حجم صادرات الصناعات الغذائية المصرية في عام 2020 حوالي 3.5 مليار دولار وهي نفس قيمة صادرات عام 2019، وتمثل صادرات الصناعات الغذائية نسبة 13% من إجمالي الصادرات المصرية غير البترولية وتحتل المركز الثالث في قائمة أهم القطاعات التصديرية المصرية خلال عام 2020، كما تربعت الصادرات إلى الدول العربية قائمة أهم المجموعات الدولية المستوردة للأغذية المصنعة المصرية بقيمة 1865 مليون دولار تمثل 54% من إجمالي الصادرات الغذائية في 2020.

- " مقال بعنوان صادرات الصناعات الغذائية ترتفع 8% خلال الربع الأول من 2021، بوابة مصر اوي: 29 ابريل 2021.

أشار المقال الي زيادة حجم صادرات القطاع بنسبة 8% خلال الربع الأول من 2021، مقارنة بنفس الفترة من العام الماضي، كما بلغ حجم الصادرات خلال الربع الأول من عام 2021 حوالي 977 مليون دولار خلال الثلاثة شهور الأولى من العام الجاري، مقابل 980 مليون دولار في نفس الفترة من عام 2020، بحسب البيان، وبلغت صادرات شهر يناير 2021 حوالي 293 مليون دولار خلال الربع الأول من عام 2021 محققة نسبة نمو قدرها 2% مقارنة بنفس الفترة من عام 2020، كما بلغت صادرات شهر فبراير حوالي 344 مليون دولار بنسبة نمو بلغت 17%، كما بلغت صادرات شهر مارس 2021 حوالي 340 مليون دولار بنسبة نمو قدرها 4% مقارنة بصادرات نفس الفترة من عام 2020. وذكر بيان المجلس، أن صادرات شهر فبراير تعد أعلى قيمة صادرات خلال أشهر الربع الأول من 2021.

- "نشرة المجلس التصديري للصناعات الغذائية: 55 شركة مصرية مشتركة في Gulf food ، دبي: الإمارات العربية المتحدة، 21:25 فبراير 2021.

أشارت النشرة الي بلوغ صادرات مصر الغذائية ٥.٣ مليار دولار في 2020 محققة نفس قيمة الصادرات في 2019، وتمثل 13% من إجمالي الصادرات المصرية الغير بترولية، وتحتل المركز الثالث في صادرات القطاع الغير بترولية لعام 2020.

حافظت الصادرات المصرية الغذائية في عام ٢٠٢٠ علي نفس مستوى الاداء في قيم الصادرات المحققة في عام ٢٠١٩ برغم الظروف الاستثنائية التي مر بها العالم ولكن ظهر الانخفاض في نسبة الصادرات خلال شهور السنة خاصة شهور مارس وابريل ومايو ويوليو واكتوبر ونوفمبر وديسمبر .

كما تناولت النشرة جائزة الابتكار حيث قام المجلس في مبادرة منه بتنظيم مسابقة للمنتجات المبتكرة خلال معرض Food Africa 2019 والتي حصلت خلالها العديد من الشركات على جوائز الابتكار لمنتجات جديدة لم يعتدها السوق المصري، أو منتجات مصرية يتم تقديمها بشكل جديد يتواءم مع التغيرات العالمية، والتي تبدأ بالمنتجات الغذائية التي حازت على جائزة الابتكار بالمعرض مثل منتج كشري سريع التحضير .

كما عرضت النشرة للبعثات التجارية في البلدان المختلفة فمن المقرر عقد عدد 6 بعثات تجارية خلال العام إلى أهم الدول المستهدفة أمام المنتجات الغذائية المصرية مثل السودان و اثيوبيا وتنزانيا وغانا ومدغشقر ورواندا وبروندي .

- محمد سيد أحمد وآخرون بحث بعنوان "محددات الطلب الخارجي لأهم الصادرات الزراعية المصرية ، مجلة اتحاد الجامعات العربية للعلوم الزراعية جامعة عين شمس مجلد 27 عدد 5 رقم 2447- 2460 ، 2019".

أستهدف البحث دراسة أهم العوامل المحددة للطلب على الصادرات الزراعية المصرية في أهم الأسواق العالمية لأهم السلع التصديرية الزراعية المصرية لأنها من أهم العوامل الفاعلة لوضع السياسات التجارية الزراعية وتمثلت في الموالح والعنب من محاصيل الفاكهة والبطاطس والبصل من محاصيل الخضار، والعصائر والجبن ومركزات الفاكهة وذلك من خلال تقدير الطلب الفردي للسلع التصديرية في أهم أسواقها العالمية خلال الفترة 2011 الى 2018 واعتمد البحث على اسلوبي التحليل الوصفي والكمي مثل تقدير مصفوفة الارتباط والتقدير دالة الانحدار المتعدد في صورها المختلفة وتقدير المرونات السعرية والعبورية لدوال الطلب وأوضح النتائج في مجال التقدير الاحصائي لمحددات الطلب الفردي على اهم صادرات الفاكهة في الأسواق العالمية أن السوق الروسي أهم الأسواق المستوردة للموالح المصرية بينما سوق المملكة المتحدة من أهم الأسواق المستوردة للعنب المصري لمتوسط الفترة 2011 الى 2018، كما تبين ارتفاع المرونة السعرية والعبورية للموالح المصرية في السوق الروسي وكذلك ارتفاع المرونة السعرية للعنب والمرونة العبورية في المملكة المتحدة وفي مجال التقدير الاحصائي لمحددات الطلب الفردي على أهم صادرات الخضار في الأسواق العالمية تبين أن السوق الروسي والسعودي أهم الأسواق المستوردة للبطاطس والبصل المصري على الترتيب كما تبين ارتفاع المرونة السعرية والعبورية للبطاطس المصرية في السوق الروسي بينما بلغت المرونة السعرية للبصل المصري حوالي (-1.4) والمرونة العبورية حوالي (1.1) اما محدثات الطلب الفردي لأهم صادرات الصناعات الغذائية في الأسواق العالمية تبين أن السوق الأمريكي والسعودي من أهم الأسواق المستوردة للعصائر ومركزات الفاكهة والجبن وقد أوصى البحث بأهمية تحسين جودة الصادرات الزراعية في الأسواق العالمية وتحسين شروط نفاذ السلع الزراعية للأسواق العالمية والترويج للصادرات الزراعية المصرية والحد من الأعباء التي يتحملها المصدرون وتخفي الحذر في تغيير أسعار السلع نظرا لمرونة الطلب.

وقد أوضح عرض الأدبيات السابقة أن معظم هذه الدراسات تناولت مفهوم سلامة الغذاء في إطار الجوانب الاقتصادية والسياسية والاجتماعية، حيث ركزت بعض هذه الادبيات على مفهوم سلامة الغذاء وعلاقته بصحة الانسان وبعضها ركز على صادرات المنتجات الغذائية لتحقيق معدلات نمو اقتصادي مما يستفاد منها في صياغة الجزء الخاص بالإطار المفاهيمي لسلامة الغذاء والصادرات الغذائية.

وتختلف هذه الدراسة عما جاء في الأدبيات السابقة في محاولتها لتوضيح الإطار المفاهيمي لسلامة الغذاء، ومدى علاقته بحجم ومعدل الصادرات من المنتجات الغذائية، كذلك جهود الهيئة القومية لسلامة الغذاء في توحيد جهة إصدار التشريعات وتنفيذها وكذلك الجهد المبذول في متابعة تنفيذ المنشآت الغذائية لاشتراطات سلامة الغذاء المطابقة لأحدث المواصفات العالمية ومساهمة الهيئة في توفير غذاء آمن بالسوق المحلي ورفع قيمة المنتجات الغذائية وتصديرها بشكل آمن، مع اقتراح نموذج لتطوير ومواجهة التحديات الحالية والمستقبلية بشأن سلامة الأغذية.

ضرورة إنشاء هيئة لسلامة الغذاء في مصر

بالنظر إلى صعوبة التعامل مع تحديات سلامة الغذاء في العصر الحديث فقد قررت الحكومة المصرية تبني فكرة إنشاء جهاز أو هيئة عامة لسلامة الغذاء في مصر ولأهمية إنشاء هذا الجهاز كجهة واحدة لديها القدرة على التعاون مع مختلف المنظمات والمؤسسات المحلية المعنية بسلامة الغذاء، ولديها سلطة وإمكانات، وقادرة على التأكد من جودة وسلامة الغذاء، قام معهد التخطيط القومي بمناقشة هذا الأمر من منظور دوره البحثي من جهة ومسؤوليته الاجتماعية من جهة أخرى، واستضاف خبراء هذا المجال مع أساتذة المعهد. وبعد بحث الموضوع من جميع جوانبه توصل الخبراء إلى ضرورة الإسراع في إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء. وهذا ما وافق عليه مجلس النواب في ديسمبر 2016، ويبقى العمل على تحويل الهيئة من مجرد فكرة قانونية إلى البدء فوراً في إنشاء هيكلها ومجلس إدارتها ومباشرة اختصاصاتها في مراقبة وتأمين سلامة الغذاء¹.

واستجابة لتلك الضرورة أنشئت الهيئة القومية لسلامة الغذاء بموجب القرار رقم 1 لسنة 2017 بتكليف قوي وواسع النطاق على مستوى محافظات وموانئ الجمهورية للرقابة على الأغذية من المزرعة إلى المائدة مروراً بعمليات النقل والتداول والتصنيع والحفظ والتقديم للمستهلك.

وقد بدأ كيان الهيئة بوحدة إنشاء كائنات بمبنى وزارة التجارة والصناعة حتى اتخذت لنفسها مقراً بمبنى البنك الزراعي بشارع القصر العيني لتبدأ عملية إعداد وتدريب الكفاءات العلمية المتمتعة بالنزاهة والشفافية والمؤمنة بدورها الرقابي على الأغذية وكونه رسالة هامة وتكليف عظيم بالحفاظ على الأغذية من التعرض لأي ملوثات عضوية أو فطرية أو جرثومية.

ثم بدأت الهيئة في استكمال الجانب التشريعي بإصدار اللائحة التنفيذية المنظمة للعملية الرقابية، ثم التوسع في الاستعانة بالمفتشين الأكفاء وتدريبهم على أحدث الاشتراطات العالمية لسلامة الغذاء من خلال الاشتراطات الأوروبية والأمريكية الحديثة، ثم التوسع في إنشاء المقرات بالمحافظات والموانئ وفقاً للاستثمارات المتاحة سنوياً.

ويتكون الهيكل التنظيمي للهيئة القومية لسلامة الغذاء إلى جانبين (جانب إداري وجانب فني) حيث يتكون الجانب الفني من عدة إدارات عامة فنية كل منها يختص بجانب من جوانب الرقابة على الأغذية حتى تتمكن الهيئة من القيام بدورها الرقابي وهو الجانب المستهدف بالبحث، وتتمثل الإدارات العامة الفنية في الآتي:

1. إدارة الموردين

وهي المعنية بالرقابة على الفواكه والخضروات التي لم يتم عليها أي عملية من العمليات التصنيعية

2. إدارة المجازر

¹ - خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، سلسلة دراسات الأغذية والتغذية، منظمة الأغذية العالمية - 76

وهي معنية بالرقابة على مجازر اللحوم والدواجن وعملية حفظها ونقلها دون التعرض لأي عملية تصنيعية

3. إدارة الألبان

وهي تقوم بالرقابة على محالب الألبان ومراكز التجميع تمهيدا للتصنيع وطرق حفظها وتداولها طبقا للمواصفات والمعايير القياسية.

4. إدارة الرقابة على الأسماك

وهي تقوم بالرقابة على الأحياء المائية سواء المنتجة محليا أو المستوردة من الخارج.

5. إدارة الرقابة على المصانع

وهي تقوم بالرقابة على مصانع الأغذية المختلفة مثل اللحوم والألبان والفواكه والخضروات ومركزاتها مثل العصائر والمربى والصلصة وكذلك المخبوزات والحلويات والمشروبات الغازية والمياه المعدنية والجبن والألبان المعقمة والمحلاة وزيت الطعام ومطاحن الدقيق ومضارب الأرز وجميع مصانع التغليف والتعبئة للمنتجات الغذائية المختلفة.

6. إدارة الرقابة على المنشآت السياحية

وهي تقوم بالرقابة على المطاعم السياحية بالفنادق أو المستقلة وكذلك المطابخ المركزية التي تتبع سلسلة من منافذ البيع

7. إدارة السلاسل الغذائية

وتقوم بالرقابة على سلاسل السوبر ماركت الكبرى التي تباع المواد الغذائية للمستهلك مباشرة.

8. إدارة المخازن

وهي تقوم بالرقابة على مخازن المواد الغذائية البعيدة عن المنشآت الغذائية ومراقبة طرق تخزينها وتوفير البيئة المناسبة لها مثل درجة الحرارة والرطوبة والتهوية الجيدة.

9. إدارة السلع الاستراتيجية

وتقوم بالرقابة على المحاصيل الاستراتيجية مثل القمح والشعير والأرز والسكر نظرا لحجم المنتج من هذه المحاصيل وكونها موسمية ولأهميتها الاستراتيجية.

10. إدارة الأغذية الخاصة

وهي تقوم بالرقابة على المكملات الغذائية والمنتجات المدعمة بالفيتامينات والمعادن سواء كانت أقراص أو شراب أو مخبوزات أو مستحلبات.

11. إدارة المعامل

وتقوم بتنظيم عملية سحب العينات من المنشآت الغذائية وتكويد العينات وإرسالها إلى المعامل المعتمدة واستلام نتائجها.

12. إدارة الواردات والصادرات

وتقوم بالرقابة على الأغذية المستوردة والمصدرة وتوافر اشتراطات سلامتها من العيوب المسببة لرفضها بموانئ الدول الأخرى.

13. إدارة عربات الطعام

وتقوم بالرقابة على العربات التي تقدم المأكولات والمشروبات ومنحها التراخيص بعد استيفاء الاشتراطات اللازمة.

14. إدارة التظلمات

اللبت في شكاوى أصحاب المنشآت الغذائية ومعالجة الأخطاء التي قد تحدث في تقييمها.

15. إدارة الشكاوى والإعدامات

وتقوم ببحث شكاوى المستهلكين والتفتيش على المنشآت الغذائية المختلفة وإعدام الأغذية التالفة والغير صالحة للاستخدام الآدمي أو التي تحتوي على ملوثات كيميائية¹.

وبهذا تكون الهيئة قد غطت معظم المنشآت الغذائية ومن الناحية الجغرافية فقد استطاعت الهيئة من تحقيق التواجد القوي على مستوى المحافظات والموانئ.

أهم وأبرز الاشتراطات الواجب توفرها للتسجيل في هيئة سلامة الغذاء

1 - اشتراطات متعلقة بالأفراد والعاملين بالمنشأة

- أن يكون الأفراد المتعاملون مع الأغذية على درجة عالية من النظافة الشخصية واتباع السلوك الشخصي السليم لمنع حدوث تلوث الأغذية مثل (التدخين، البصق، الأكل، العطس، الكحة الخ) على مقربة من الأغذية غير المغطاة
- الغسيل المستمر والمتكرر للأيدي وارتداء ملابس واقية نظيفة بما في ذلك أحذية خاصة
- ممنوع ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والساعات في مناطق التعامل مع الأغذية
- عدم السماح للأفراد المشتبه في مرضهم أو يحملون عدوي من الدخول الى مناطق تداول الأغذية وعلى أي شخص مصاب إبلاغ الإدارة بذلك.
- تدريب و/أو توعية الأشخاص الذين يتعاملون مع الأغذية بشكل مباشر أو غير مباشر على جوانب النظافة العامة للأغذية بمستوى يتناسب والعمليات التي يقومون بها
- إعداد خطة شهرية أو سنوية للتدريب على موضوعات سلامة الغذاء ورفع وعي العاملين بأهمية سلامة الغذاء.
- الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين وتقييم فعالية البرامج التدريبية ومدى جدوها وتحديد الاحتياجات التدريبية بناء على الوضع القائم.
- انشاء سجل للحالات المرضية لتسجيل اي حالات مرضية تظهر بين العاملين

2 - اشتراطات متعلقة بوحدة التصنيع ومكان الإنتاج و/أو تداول الأغذية

- الالتزام بأشترطات GMP داخل وحدات تصنيع وتخزين وتداول الأغذية
- الصيانة الدورية للأبنية والهياكل الداخلية والتأكد من استمرار صيانتها
- توفر مصادر التهوية الجيدة وتصميمها بشكل لا يسمح بانتقال الهواء من المناطق الملوثة الى المناطق النظيفة
- توفر الإضاءة المناسبة بالشدة الجيدة اللازمة لاكتشاف اي أماكن غير نظيفة او صالحة والتأكد من توفر الحماية اللازمة لمنع دخول مخلفات كسر الزجاج الى الأغذية في حالة تلف المصباح
- توفر دورات المياه الكافية بالعدد اللازم وتكون منفصلة بالكامل عن مناطق التصنيع والتخزين
- وجود برنامج لمكافحة الآفات

3 - اشتراطات متعلقة بالوثائق والعقود

¹ اللجنة الفنية بالهيئة

- توفير جميع وثائق MSDS الخاصة بالكيماويات ومواد التنظيف والتطهير
- يجب أن تكون جميع نقاط التحكم الحرجة مراقبة ويتم السيطرة عليها لضمان فاعليتها طبقاً لخطة تحليل المخاطر .
- إنشاء خطة الهاسب (HACCP Plan)
- يجب تسجيل حالات خروج النقاط الحرجة عن الحدود الصحيحة والاجراءات المتخذة للتصحيح (الاحتفاظ بها لمدة لا تقل عن عام)
- يجب قياس وتسجيل درجات الحرارة أثناء عملية التصنيع للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة لنوعية الغذاء
- المبدأ الأول في تطبيق نظام الهاسب ينبغي أن يضع الفريق المكلف بتطبيق نظام ال HACCP بتحديد المخاطر التي من المرجح ان تحدث في كل خطوة ابتداء من الانتاج الأولي، والتجهيز، والتصنيع، والتوزيع حتى نقطة الاستهلاك. ثم اجراء تحليل لتلك المخاطر بكل خطوة. ثم وضع تدابير التحكم. *يجب وجود خطة عامة لتحليل المخاطر (الفيزيائية، الميكروبية، الكيميائية)¹

4 - اشتراطات متعلقة بنظام الجودة وسلامة الغذاء وإدارة المنشأة

- تشكيل فريق سلامة الغذاء بالشركة وتحديد رئيس الفريق
- الالتزام المستمر والدائم بتطبيق متطلبات الصحة العامة
- التوجه نحو تطبيق المواصفات العالمية مثل HACCP, ISO 9001, ISO 22000
- إخضاع جميع الموردين للفحص والرقابة بشكل دوري Supplier Audit

5- خطة العمل لتأهيل المصانع والشركات لتحقيق الاشتراطات الخاصة بسلامة الغذاء

- تشكيل فريق الاستشاريين من الخبراء في سلامة الغذاء
- عمل مسح شامل لجميع مراحل وخطوط الإنتاج والتصنيع والتخزين والنقل والتداول
- المرور على المباني والإنشاءات والمعدات للتأكد من عدم وجود أي مخالفات
- تقييم مدى المطابقة مع اشتراطات السلامة وفقاً للمواصفات الدولية
- رسم خريطة مسار للعمليات Flow Chart تحدد التتابع والتداخل بين العمليات
- تحديد المخاطر المحتملة في جميع العمليات (مخاطر فيزيائية - كيميائية - بيولوجية)
- تحديد نقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة لها Critical control Point CCP
- فحص سجلات التدريب والخبرات للموظفين وتحدي مدى مستوي وعي العاملين بسلامة الغذاء
- تنفيذ دورة توعية للعاملين باشتراطات النظافة والتطهير والتعقيم والتعامل الآمن مع الغذاء وشرح اساسيات واشتراطات سلامة الغذاء في بيئة العمل
- مراجعة الوثائق والسجلات المستخدمة واقتراح مجموعة من النماذج الضرورية
- مراجعة خطط النظافة والتعقيم والتطهير وطريقة تنفيذها على أرض الواقع
- اجراء مراجعة وتدقيق تحاكي تلك المنفذة بواسطة هيئة سلامة الغذاء

¹ المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني/ المملكة العربية السعودية ، فيسولوجيا الدواجن ، 2018 ص 76 – 95

- تقديم الدعم الفني لإغلاق حالات عدم المطابقة واقتراح الإجراءات التصحيحية اللازمة طبقاً لتقرير الزيارة الصادر من فريق المراجعة بالهيئة

6- منهجية تدريب العاملين والموظفين في المنشأة طبقاً لوظائفهم¹

- حصول العاملين على تدريب على أعلى معايير سلامة الأغذية و أهم اشتراطات اجتياز المراجعة والتفتيش
- يتم تنفيذ تدريب للعاملين والموظفين داخل المنشأة لرفع مستوى الوعي بسلامة الغذاء
- يتم تنفيذ التدريب بطرق مختلفة طبقاً لمستواهم التعليمي والوظيفي
- يتم الاعتماد على الصور والفيديو والمعلومات المبسطة في تدريب العمال والفنيين
- يتم تقديم محتوى علمي متخصص للعاملين ذوي الدرجات العلمية المتوسطة والعالية
- يكون التدريب داخل مقر الشركة ويتضمن شرح عملي داخل بيئة العمل
- يتم منح العاملين شهادات تدريب لتوثيق عملية التدريب
- يكون لكل شهادة رقم تسلسلي مميز لإمكانية التحقق من الشهادات المصدرة برقمها

7 - الجهات والقطاعات المهمة بالتسجيل في هيئة سلامة الغذاء

- جميع المنشآت والوحدات المشتركة في تصنيع وتداول الغذاء
- محطات تعبئة وفرز المواد والخضروات والفواكه
- جميع أنواع المصانع الغذائية بمختلف أنواعها واحجامها
- شركات تصنيع اللحوم والأسماك والألبان ومنتجاتها²

¹ الدليل الفني لتدريب مُفتشي السلامة والصحة المهنية، منظمة العمل الدولية ، 2017 ، ص 70 وما بعدها .

² الدليل الفني لتدريب مُفتشي السلامة والصحة المهنية، منظمة العمل الدولية ، 2017 ، سبق ذكره

القوانين والقرارات التي اتخذتها الهيئة في إطار قيامها بدورها الرقابي على المنشآت الغذائية

وفي الإطار التشريعي اتخذت الهيئة العديد من القرارات وأصدرت اللوائح التنفيذية والقواعد المنظمة التي تساعد في القيام بدورها الرقابي مستعينة ببعض القوانين السابقة والتعديل فيها بالإضافة والتحديث حسب ما يقتضيه العصر الحديث وما استجد من أساليب تداول للغذاء لم تكن موجودة من قبل.

• قرارات مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة خلال عام 2022

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 2 لسنة 2022 بشأن رسوم مقابل خدمة فحص منشآت الأغذية التي تتداول الاحياء المائية

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 3 لسنة 2022 بشأن تعديل بعض الرسوم الواردة في قرار مجلس إدارة الهيئة رقم 11 لسنة 2011 بشأن تحصيل مقابل بعض خدمات الواردات الغذائية

• قرارات مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة خلال عام 2021

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 1 لسنة 2021 بشأن القواعد الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية
قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 2 لسنة 2021 بتعديل القرار رقم 1 لسنة 2019 بالقواعد الملزمة لملح الطعام وتنظيم تداوله

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 3 لسنة 2021 بتعديل بعض أحكام القرار رقم 2 لسنة 2020 بشأن تسجيل الجهات وتسجيل الشركات المانحة

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 4 لسنة 2021 بتحصيل مقابل بعض الخدمات الواردات الغذائية وتعديل القرار رقم 6 لسنة 2020

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 5 لسنة 2021 بشأن رسوم فحص محالب الألبان

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 6 لسنة 2021 بتحديد القواعد الفنية المصرية الملزمة للحدود القصوى المسموح بها لمتبقيات المبيدات في وعلى المنتجات الغذائية ذات الأصل النباتي والحيواني .

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 7 لسنة 2021 بتعديل القرار رقم 12 لسنة 2020 بشأن نظام حصول المنشآت السياحة والفندقية على ترخيص تداول الغذاء

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 8 لسنة 2021 بشأن مقابل خدمة اعادة تشكيل لجنة فحص الرسالة الواردة عند عدم حضور المستورد أو من يمثله في الموعد المحدد للجنة الفحص

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 9 لسنة 2021 بشأن تداول السلع الإفراج المؤقت

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 10 لسنة 2021 بالأحكام الخاصة للاعتراف بالأداء الرقابي للسلطات المختصة بالدولة المصدرة في إطار الرقابة على الواردات الغذائية

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 11 لسنة 2021 بتعديل قرار مجلس إدارة الهيئة رقم 4 لسنة 2021 بشأن تحصيل رسوم فحص الواردات الغذائية.

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 12 لسنة 2021 بتحصيل رسم نشاط سحب عينة معملية من الشحنات الغذائية الصادرة.

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 15 لسنة 2021 بشأن تحصيل رسوم مقابل خدمة لتسجيل وفحص المجازر سنوياً طبقاً لنوع المجزر

• قرارات مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة خلال عام 2020

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 1 لسنة 2020 بشأن بإصدار القواعد الفنية الملزمة بشأن إصدار شهادة صلاحية للصادرات الغذائية.

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 2 لسنة 2020 بشأن تسجيل الجهات وتسجيل الشركات المانحة المسموح لها بإصدار الشهادات الفحص والمطابقة للرسائل الغذائية المُستوردة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 3 لسنة 2020 بشأن الاكتفاء بفحص نسبة 25% لبعض الرسائل الواردة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 4 لسنة 2020 بشأن المواد المضافة المصرح باستخدامها

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 5 لسنة 2020 بشأن التزامات العاملين بالهيئة القومية لسلامة الغذاء تجاه سلوك وأخلاقيات الوظيفة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 6 لسنة 2020 بشأن قواعد تنظيم ترخيص استيراد الغذاء

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 7 لسنة 2020 بشأن نظام الرقابة على الواردات الغذائية القائم على المخاطر

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 8 لسنة 2020 بالاكتفاء بفحص نسب من رسائل المواد الخام الغذائية المستوردة

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 11 لسنة 2020 بشأن قواعد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء فى المنشآت الغذائية

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 12 لسنة 2020 بشأن نظام الرقابة على المنشآت السياحية

قرار 13 لسنة 2020 القواعد الفنية الملزمة للحدود القصور المسموح بها من متبقيات الادوية البيطرية في الاغذية

قرار الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 14 لسنة 2020 بشأن الاكتفاء بفحص نسبة 25% لكل من رسائل المواد الخام الغذائية

• قرارات مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة خلال عام 2019

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 1 لسنة 2019 بإصدار القواعد الملزمة لملاح الطعام وتنظيم تداوله

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 2 لسنة 2019 بشأن إجراءات فحص ومراجعة شركات منح شهادات الفحص والمطابقة على الرسائل الغذائية المصدرة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 3 لسنة 2019 بشأن الاشتراطات الفنية لوحدات الطعام المتنقلة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 4 لسنة 2019 بشأن بعض القواعد الفنية التي يتعين مراعاتها عند الفحص المعملّي لرسائل الاسماك

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 5 لسنة 2019 بشأن تنظيم إجراءات تسجيل الشركات المانحة للشهادات الدولية في مجال مطابقة أنظمة إدارة سلامة الغذاء

• قرارات مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة خلال عام 2018

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 1 لسنة 2018 بشأن قواعد تنظيم وتسجيل وتداول الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 5 لسنة 2018 بإصدار اللائحة المالية للهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم 6 لسنة 2018 بإصدار لائحة المشتريات والعقود للهيئة القومية لسلامة الغذاء

• المنشورات الرقابية الصادرة عن الهيئة القومية لسلامة الغذاء خلال عام 2021

منشور رقابي رقم (1) لسنة 2021 بشأن مستوردي الغذاء

• المنشورات الرقابية الصادرة عن الهيئة القومية لسلامة الغذاء خلال عام 2020

منشور رقابي رقم (1) لسنة 2020 بشأن تسجيل مصانع إنتاج الغذاء بنطاق محافظات القاهرة الكبرى (القاهرة، القليوبية، الجيزة) لدى الهيئة القومية لسلامة الغذاء

منشور رقابي رقم (2) لسنة 2020 بشأن تسجيل مصانع إنتاج الغذاء بنطاق محافظات القاهرة الكبرى (القاهرة، القليوبية، الجيزة) لدى الهيئة القومية لسلامة الغذاء

• المنشورات الرقابية الصادرة عن الهيئة القومية لسلامة الغذاء خلال عام 2019

منشور رقابي رقم 1 لعام 2019 الصادر عن الهيئة بشأن تسجيل الشركات المنتجة للمياه المعبأة

منشور رقابي رقم 2 لعام 2019 الصادر عن الهيئة بشأن تسجيل كافة محطات التعبئة ومراكز التجميع للخضار والفاكهة

منشور رقابي رقم 3 لسنة 2019 في شأن المصانع المنتجة للمياه المعبأة المسموح بتداول منتجاتها بالأسواق.¹

¹ - الموقع الرسمي للهيئة

[https://www.nfsa.gov.eg/\(S\(ot045u3aar2lkq4gzqxqe342\)\)/App_PP/DeskTop/App_Web/App_Custom/1/Default.aspx?TabID=13400001](https://www.nfsa.gov.eg/(S(ot045u3aar2lkq4gzqxqe342))/App_PP/DeskTop/App_Web/App_Custom/1/Default.aspx?TabID=13400001)

القسم الثاني: جهود الهيئة في وضع الاشتراطات الواجب تطبيقها عند تداول الغذاء بمراحلها المختلفة

أولا الوضع الراهن للهيئة القومية لسلامة الغذاء :

تأخذ سلامة الغذاء أولوية متدنية لتعدد مسئوليات الجهات الرقابية حيث بلغت 17 جهة رقابية مع عدم إدراج سلامة الغذاء على قائمة أولويات أي منهم بل في معظم الأحيان هناك افتقار إلى التنسيق الفعال بينهم، وعدم وجود آلية لإدارة أزمات سلامة الغذاء .

كما تفقد الآليات الحالية إلى توفير بيانات محددة ودقيقة عن سلامة الغذاء في مصر، وعدم الإلتزام الكامل لسياسة الاستدعاء والتتبع والسحب وتقييم المخاطر وإدارة الطوارئ، بالإضافة إلى افتقار النظام الحالي إلى الدقة والفاعلية وأحيانا ازدواجية العمل، وإهمال بعض المهام الأخرى قدم القوانين الحالية و تضارب بعضها للبعض، ومنها ما يتعارض مع اتفاقات والتزامات دولية، مع احتوائه على كثير من التفاصيل لا حاجة لها، ولا تعكس الشفافية الكاملة، مع صعوبة التراخيص مما لا يحقق السلامة المنشودة للغذاء وعدم التطور في مفاهيم الرقابة وثباتها عند تلك المفاهيم التي كانت سائدة في عقود كثيرة مضت. فقد ظلت قاصرة على سحب عينات الغذاء، مع عدم توافر الأدوات اللازمة لعملية التفتيش وانعدام برامج تدريب مستدامة؛ وهو ما أفقدها الفاعلية وأدى إلى عشوائية في إنتاج الغذاء وتصنيعه وتداوله. تعدد الجهات المسؤولة عن التفتيش والرقابة والافتقار إلى التنسيق والتكامل بينها، مع التركيز على الأغذية المستوردة وإهمال الأغذية المحلية. معايير سلامة الغذاء غير محددة دائماً، وغير معتمدة على تحليل المخاطر. عدم اشتراط إجراء الفحوص في المعامل المشهود لها بالكفاءة حيث تتباين قدرات المعامل في الإمكانيات، القوى البشرية، الأدوات، المعدات، طرق الاختبار.

رغم أن التقارير قد أكدت تزايد حالات الغش في الأسواق، لم تتمكن الجهات القضائية من تجريم معظمها، مما يدل على عدم كفاءة تحرير المخالفات وتضارب التشريعات الحالية وعدم إمكانية تحديد الجهة المسؤولة.

تردي حالة الرقابة على المجازر على مستوى الجمهورية وعدم فاعلية متابعة تنفيذ الاشتراطات الصحية وعدم المعاملة الرحيمة للحيوان أثناء عملية الذبح والسلخ والإعداد والنقل والعرض، مما أدى لتوقف بعض الدول عن تصدير حيوانات حية.

القسم الثالث: الدراسة التطبيقية

اختبار ما ورد بفروض البحث حسب تسلسلها مدعماً بالجدول والنتائج التحليلية

في إطار الأهداف التي يسعى البحث إلى تحقيقها، قام الباحث بإجراء دراسة تطبيقية على المسؤولين في إدارة الواردات والصادرات والتي تقوم بالرقابة على الأغذية المستوردة والمصدرة وتوافر اشتراطات سلامتها من العيوب المسببة لرفضها بموانئ الدول الأخرى، وذلك في محاولة للتعرف على العلاقة بين تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء وحجم الصادرات الغذائية المصرية.

مجتمع الدراسة التطبيقية

حيث تم إعداد قائمتي استبيان وجهت إلى المسؤولين في إدارة الواردات والصادرات وأخرى لبعض مصدري الغذاء، حيث قام الباحث بإعداد قائمتين أوليتين للاستبيان، وعرضهما على عدد من المتخصصين لتقييمهما وإجراء التعديلات اللازمة عليهما، وبعد أن أجريت هذه التعديلات تمت الموافقة عليهما، ووضع قائمتي الاستبيان في صورتها النهائية، والتي تشمل على (20) عبارة تغطي المحاور الرئيسة للبحث بأبعاده المختلفة، بالإضافة إلى البيانات الشخصية المتعلقة بالمفردات موضع الدراسة ويمكن تقسيم هذه العبارات إلى محورين رئيسيين هما:

المحور الأول: محور دور الهيئة الرقابية في تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء.

يضم مجتمع الدراسة التطبيقية المسؤولين بإدارة الواردات والصادرات، والذين يشغلون الوظائف التالية (رئيس إدارة مركزية "وكيل وزارة"، مدير عام، مدير فرع، باحث) بالإضافة لبعض المصدريين الذين أمكن التواصل معهم (صاحب مصنع أو مزرعة، مدير مصنع أو مزرعة، مدير جودة) وفيما يلي عرض للبيانات الديموغرافية لمجتمع الدراسة:

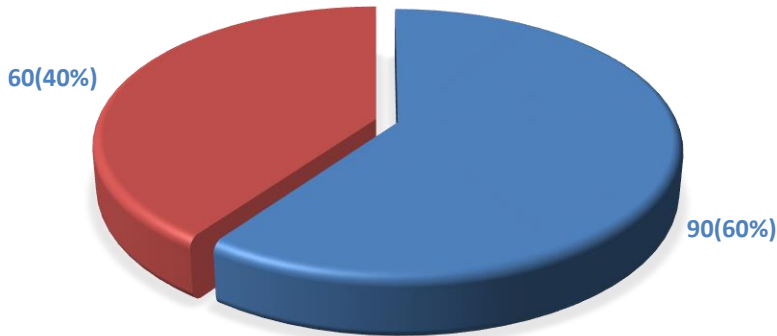
استطاع الباحث استخراج البيانات التالية من الاستبيان الخاص برأي السادة المسؤولين بإدارة الواردات والصادرات

بيان مجتمع الدراسة المسؤولين بإدارة الواردات والصادرات				
من حيث النوع	ذكر		أنثى	
	90		60	
من حيث العمر	أقل من 30 سنة		من 40 إلى 50 سنة	
	30		45	
من حيث المؤهل العلمي	بكالوريوس		ماجستير	
	28		50	
من حيث الوظيفة	باحث		مدير عام	
	92		6	
من حيث الخبرة	من 5 سنوات وأقل من 10		من 15 سنة وأقل من 20	
	70		25	
من حيث موقع العمل	موانئ جوية		موانئ مائية	
	10		90	

المصدر: إعداد الباحث

1. المسئولين بإدارة الواردات والصادرات بالهيئة القومية لسلامة الغذاء :

شكل رقم (1) توزيع مجتمع الدراسة وفقاً للنوع



ويوضح الشكل رقم (1) توزيع مجتمع الدراسة

وفقاً للنوع:

يتضح من الشكل المقابل أنه بلغ تكرار

العنصر الرجالي (90) مفردة من إجمالي

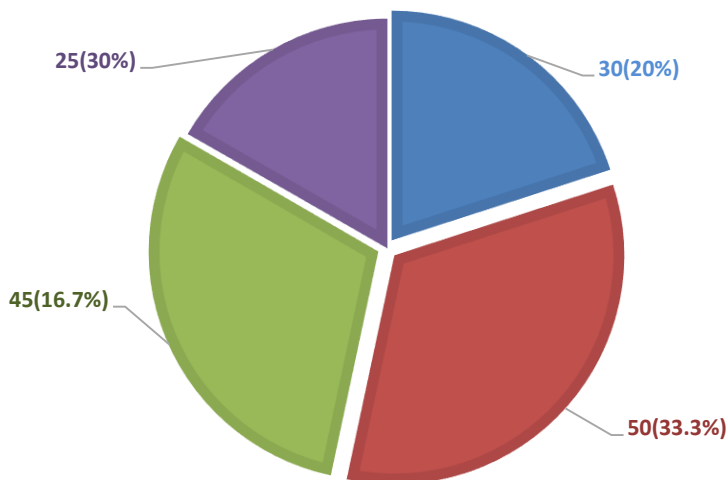
عينة البحث بنسبة 60% حيث أن هناك

ورديات مساوية في الفروع والموانئ

المصدر: إعداد الباحث

شكل رقم (2) توزيع مجتمع الدراسة وفقاً للعمر

■ أكثر من 50 سنة ■ من 40 إلى 50 سنة ■ من 30 إلى 40 سنة ■ أقل من 30 سنة



ويوضح الشكل رقم (2) توزيع مجتمع الدراسة

وفقاً للعمر:

يشير الشكل المقابل أنه بلغت الشريحة

العمرية (أقل من 30) نسبة 20% والشريحة

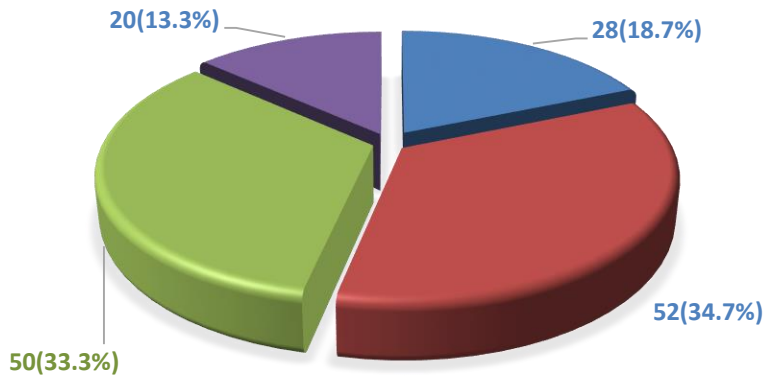
(من 30 إلى 40 سنة) نسبة 33.3%

والشريحة (أكثر من 50 سنة) نسبة 16.7%

مما يشير لتوافر الخبرة بعينة البحث.

المصدر: إعداد الباحث

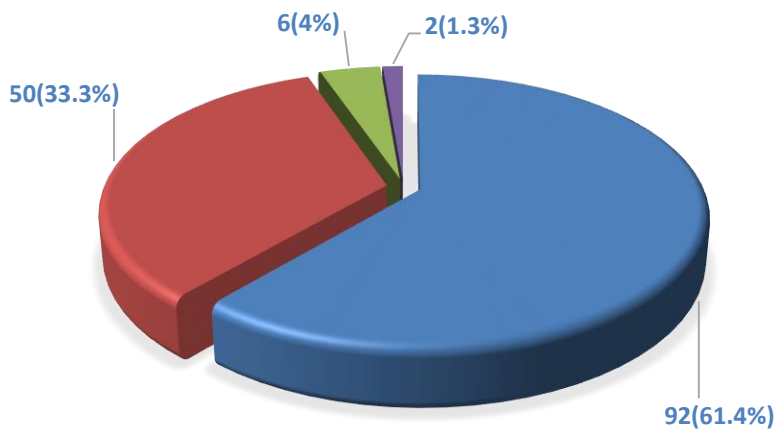
شكل رقم (3) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمؤهل العلمي



ويوضح الشكل رقم (3) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمؤهل العلمي:
بالنظر الى الشكل المقابل نجد توزيع مجتمع البحث حسب المؤهل العلمي يظهر أن هناك تنوع في المؤهلات العلمية لتصل الى درجة الدكتوراه وهذا يساهم في صحة نتائج الدراسة حيث ارتفاع مستوى التعليم يساعد بدرجة كبيرة في إدراك العاملين لمتغيرات الدراسة والنضوج الذي يضيفه العلم.

المصدر: إعداد الباحث

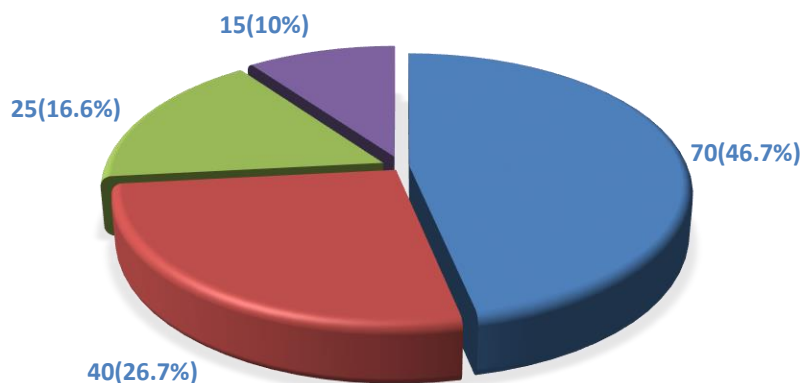
شكل رقم (4) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمسمى الوظيفي



ويوضح الشكل رقم (4) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمسمى الوظيفي:
رغم أن هذا التوزيع يتفق مع الشكل الهرمي للتنظيم إلا أنه لا يوجد درجة مدير إدارة حيث حتى الآن لم يفعل الهيكل التنظيمي للهيئة القومية لسلامة الغذاء.

المصدر: إعداد الباحث

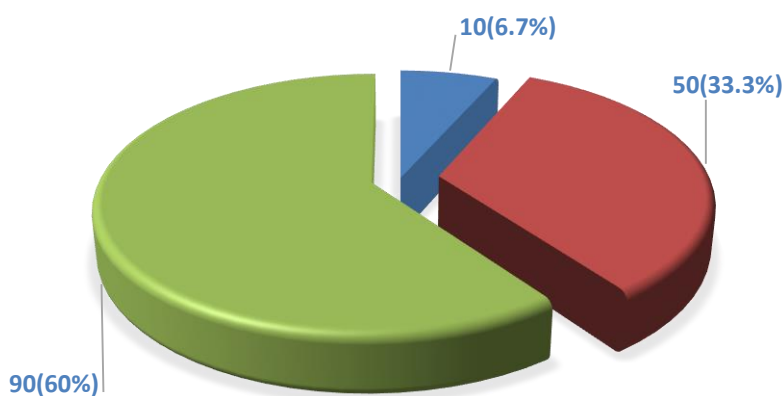
شكل رقم (5) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للخبرة العملية



ويوضح الشكل رقم (5) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للخبرة العملية: يبدو أن عدد سنوات العمل بالهيئة القومية لسلامة الغذاء وخاصة الفئة من 5 سنة وأقل من 10 سنة بلغت نسبة 46.7% أكبر الفئات تكرر في عينة البحث مما يشير الى استعانة الهيئة بالعناصر الشابة ودمجها بالعناصر ذوي الخبرة وعليه يمكن الاطمئنان لنتائج إجاباتهم.

المصدر: إعداد الباحث

شكل رقم (6) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمقرات بالفروع والموائ



ويوضح الشكل رقم (6) توزيع مجتمع الدراسة وفقا للمقرات بالفروع والموائ: ضمت عينة البحث مسؤولي إدارة الصادرات والواردات بالهيئة القومية لسلامة الغذاء بالإضافة الى المسؤولين بالفروع والموائ (موائ مائية، موائ جافة، موائ جوية) حيث بلغت نسبة استجابة المسؤولين بالموائ المائية 60% نظرا لمرور معظم الصادرات من الموائ المائية.

المصدر: إعداد الباحث

■ عرض وتحليل نتائج الدراسة التطبيقية للمسؤولين بإدارة الواردات والصادرات بالهيئة القومية لسلامة الغذاء:

توصل الباحث من خلال الدراسة التطبيقية إلى مجموعة من النتائج يمكن استعراضها من خلال المحور الأول للدراسة وهو:

المحور الأول: محور دور الهيئة الرقابي في تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء .

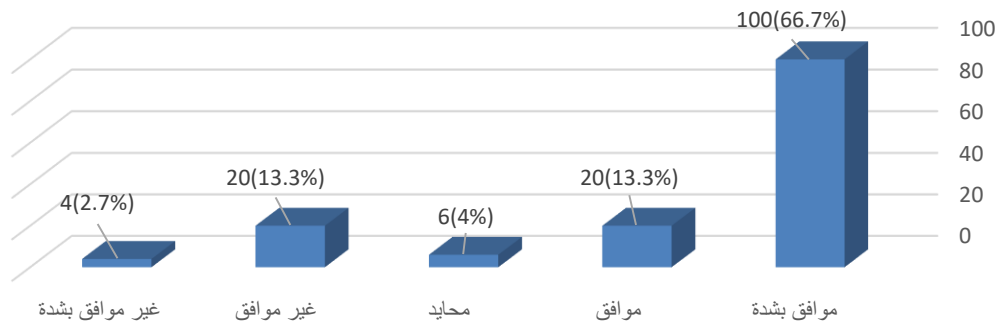
فقد تم ترميز الاختيارات عن طريق التعبير بقيمة رقمية لكل جملة وفق التالي:

(موافق بشدة = 5، موافق = 4، محايد = 3، غير موافق = 2، غير موافق بشدة = 1) وفيما يلي عرض ومناقشة عدد

ونسبة موافقة أفراد عينة البحث على جمل محاور الدراسة:

- عبارة رقم (1) هناك التزام بتطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على الصادرات الغذائية

شكل رقم (7) عبارة رقم (1) هناك التزام بتطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على الصادرات الغذائية

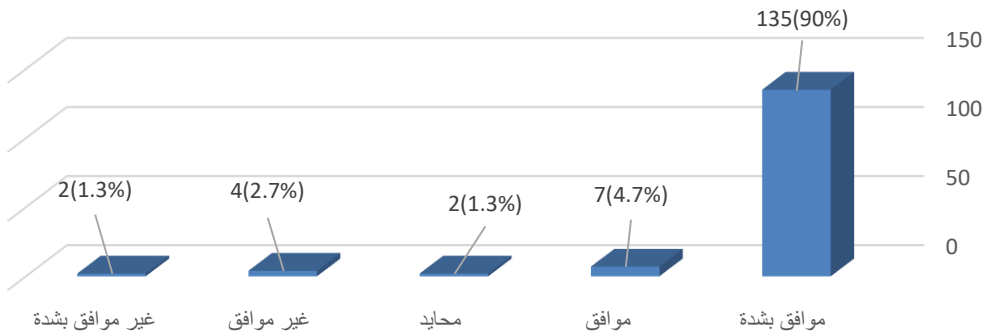


المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك التزام بتطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على الصادرات الغذائية بنسبة 80% وذلك لأن الهيئة في بداية عملها الرقابي وأن هناك كثير من المصدرين لم يسجلوا بالهيئة.

- عبارة رقم (2) تتيح الهيئة تسجيل المنشآت الغذائية إلكترونياً

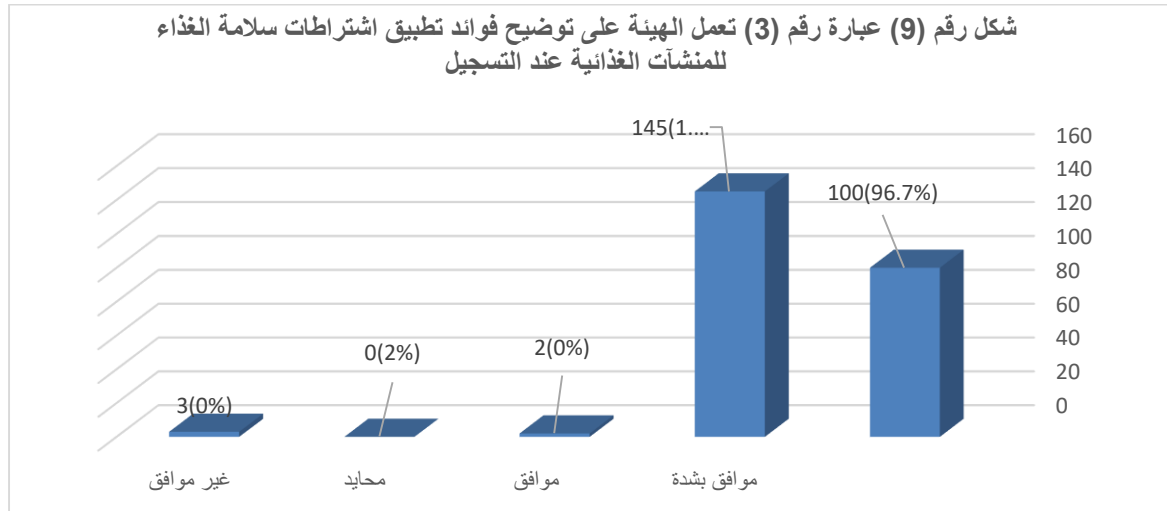
شكل رقم (8) عبارة رقم (2) تتيح الهيئة تسجيل المنشآت الغذائية إلكترونياً



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن التسجيل الإلكتروني للمنشآت الغذائية مطبق بشكل كبير جدا عبر الموقع الرسمي للهيئة وأن هناك نسبة من المصدرين ممن ليس لهم معرفة جيدة بالتعامل عبر الانترنت يلجأون للتسجيل عن طريق التوجه للهيئة والتسجيل يدويا.

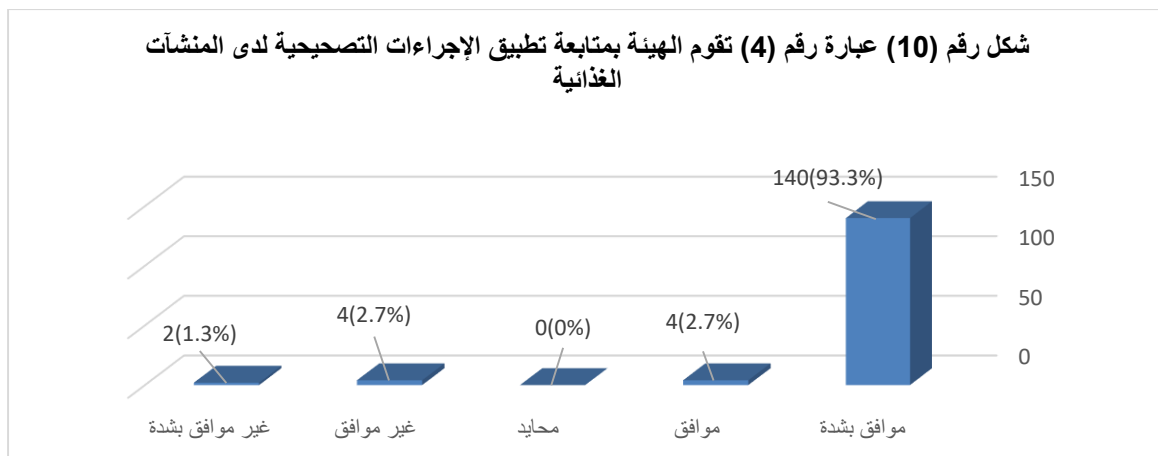
- عبارة رقم (3) تعمل الهيئة على توضيح فوائد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء للمنشآت الغذائية عند التسجيل



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك موافقة بنسبة 98% على أن الهيئة تعمل على توضيح فوائد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء للمنشآت الغذائية عند التسجيل.

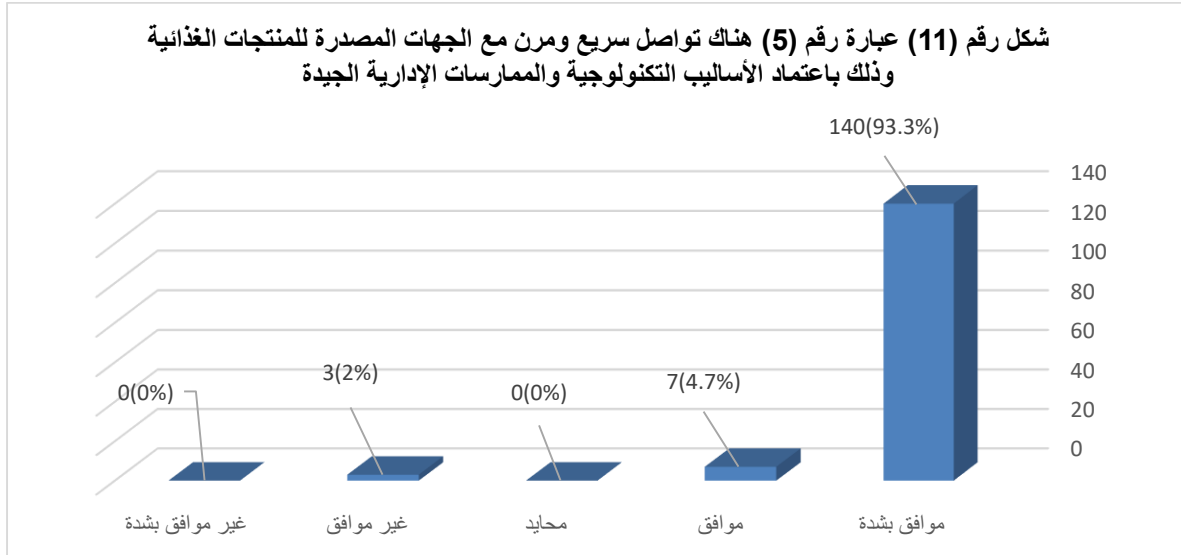
- عبارة رقم (4) تقوم الهيئة بمتابعة تطبيق الإجراءات التصحيحية لدى المنشآت الغذائية



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك موافقة بنسبة 96% على أن الهيئة تقوم بمتابعة تطبيق الإجراءات التصحيحية لدى المنشآت الغذائية، وهناك نسبة بسيطة جدا لا ترى هذا.

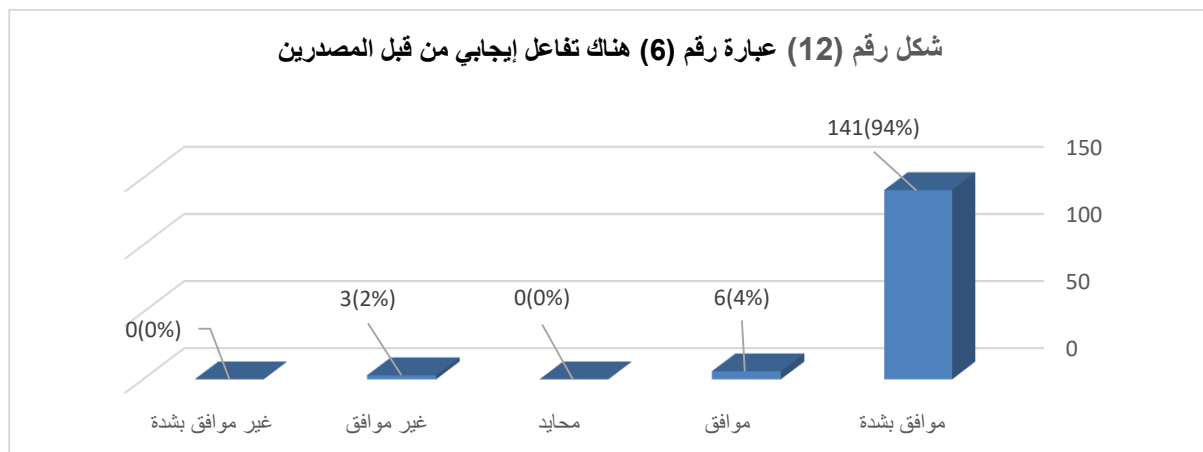
- عبارة رقم (5) هناك تواصل سريع ومرن مع الجهات المصدرة للمنتجات الغذائية وذلك باعتماد الأساليب التكنولوجية والممارسات الإدارية الجيدة



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك تواصل سريع ومرن مع الجهات المصدرة للمنتجات الغذائية وذلك باعتماد الأساليب التكنولوجية والممارسات الإدارية الجيدة بنسبة 98% من إجمالي المبحوثين، نظرا لاعتماد الهيئة لتسجيل المنشآت الغذائية عبر الانترنت.

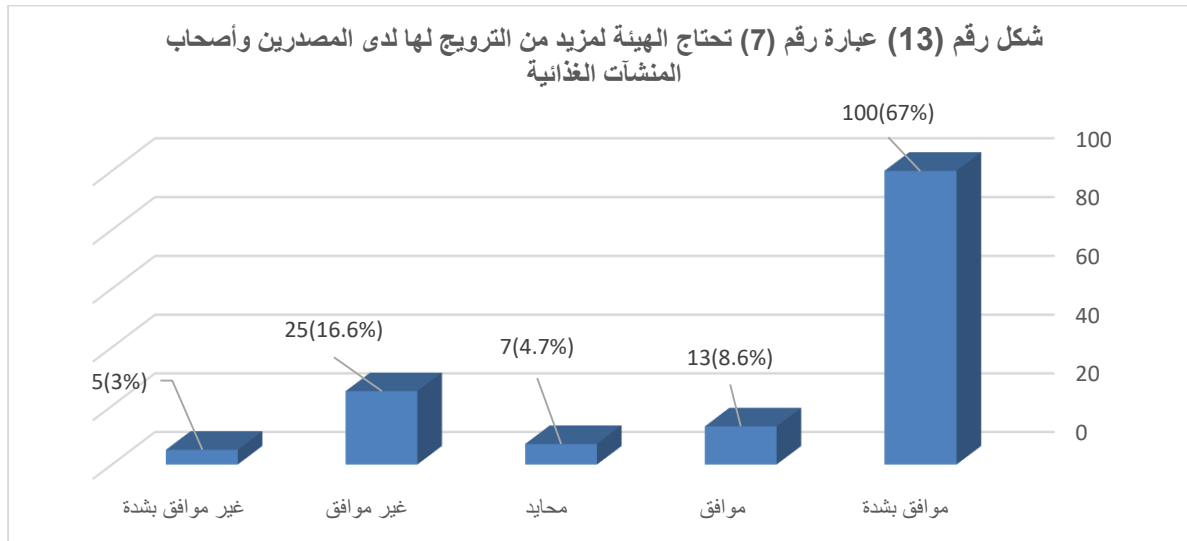
- عبارة رقم (6) هناك تفاعل إيجابي من قبل المصدرين



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك تفاعل إيجابي من قبل المصدرين بنسبة 98% مما يشير الى استجابة المصدرين لتوصيات مفتشي الرقابة الغذائية بالهيئة.

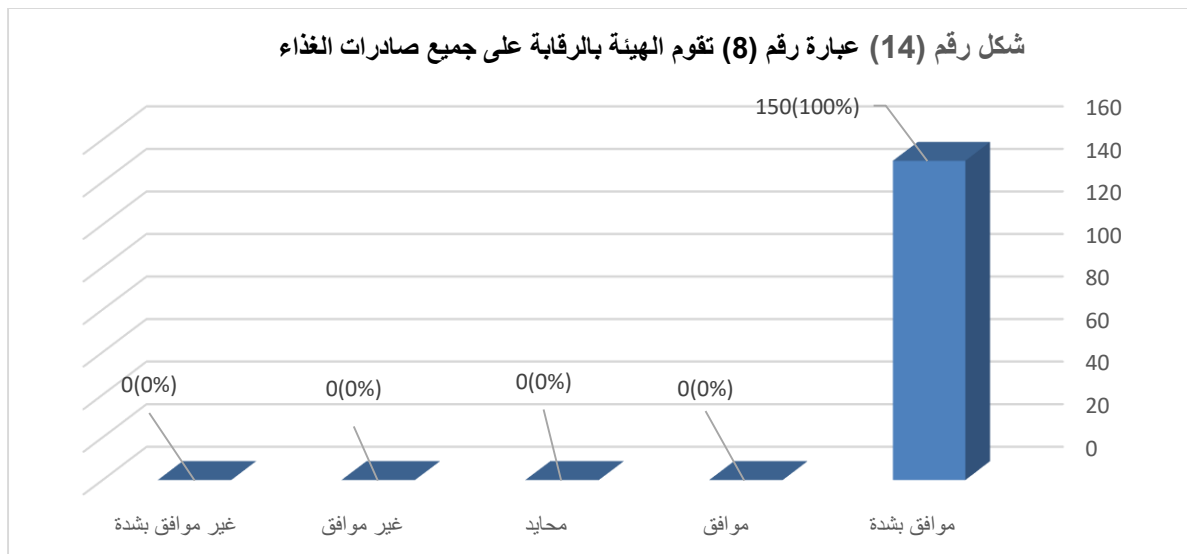
- عبارة رقم (7) تحتاج الهيئة لمزيد من الترويج لها لدى المصدرين وأصحاب المنشآت الغذائية



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك نسبة تزيد عن 95% من المبحوثين يرون احتياج الهيئة لمزيد من الترويج لها لدى المصدرين وأصحاب المنشآت الغذائية نظرا لوجود منشآت غذائية لا تخضع لرقابة الهيئة مما يشير الى أن الهيئة تحتاج لمزيد من الترويج ولإعلام أصحاب المنشآت الغذائية بدور الهيئة الرقابي الذي ينتج عنه بعد الزيارات المتتالية ارتفاع مستوى سلامة الغذاء للمنتج محليا ودوليا.

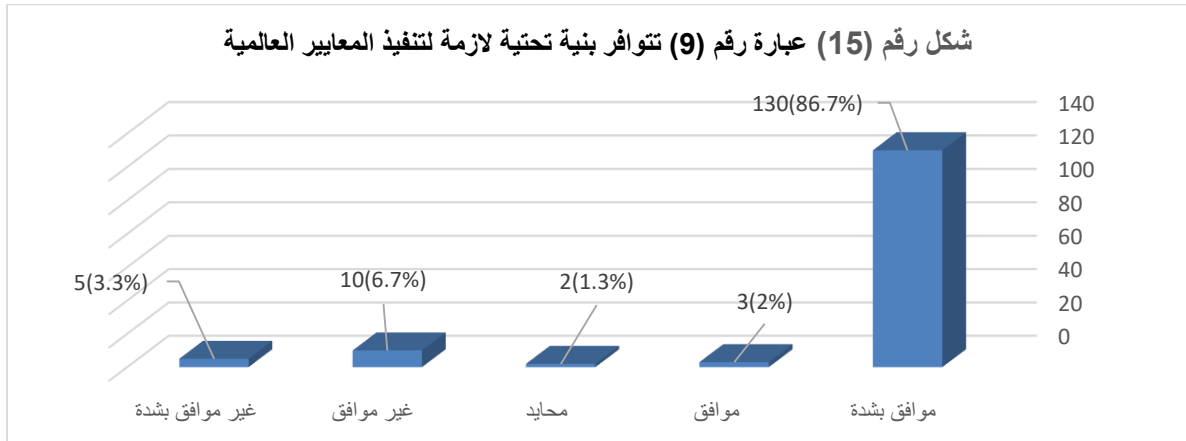
- عبارة رقم (8) تقوم الهيئة بالرقابة على جميع صادرات الغذاء



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن الهيئة تقوم بالرقابة على جميع صادرات الغذاء نظرا لإحكام السيطرة على منافذ التصدير بجميع الموانئ المصرية وعدم السماح بتصدير الأغذية سواء كانت مصنعة أو فواكه وخضروات طازجة إلى بموافقة الهيئة وسحب عينات من السلع المصدرة.

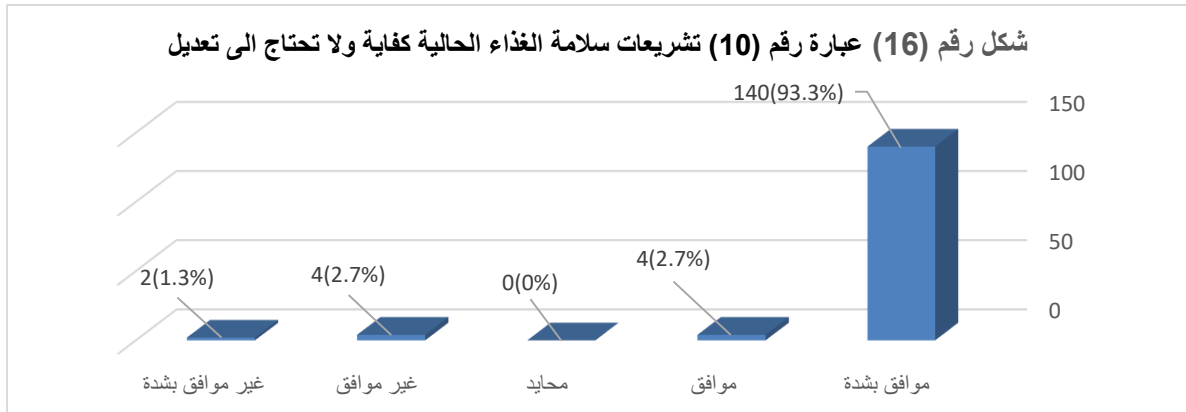
- عبارة رقم (9) تتوافر بنية تحتية لازمة لتنفيذ المعايير العالمية



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن البنية التحتية اللازمة لتنفيذ المعايير العالمية متوفرة بالهيئة بنسبة تقارب 90% وأن بعض الباحثين يرون أن ما هو قائم غير كاف ويأمل إلى المزيد من التطوير.

- عبارة رقم (10) تشريعات سلامة الغذاء الحالية كافية ولا تحتاج الى تعديل



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك أجماع بنسبة 96% على أن التشريعات القائمة كافية ولا تحتاج لتعديلات في حين يرى ما يوازي نسبة 4% من الباحثين ضرورة استكمال بعض التشريعات نظرا لظهور مستجدات تحتاج لما يلائمها من تشريعات.

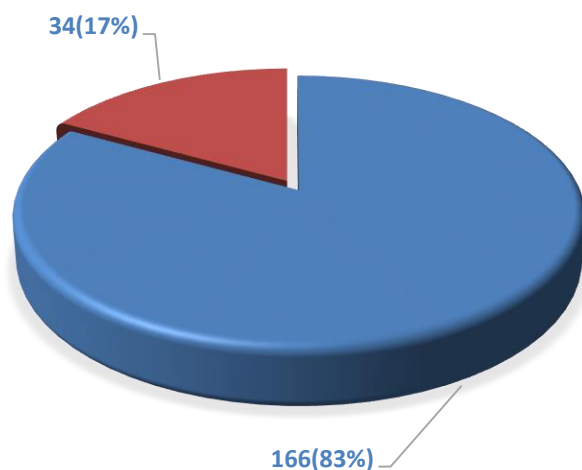
2. بعض مصدري ومنتجي الغذاء الذين أمكن التواصل معهم:

استطاع الباحث استخراج البيانات التالية من الاستبيان الخاص برأي السادة منتجي ومصدري الغذاء .

بيان مجتمع الدراسة مصدري ومنتجي الغذاء			
من حيث النوع	ذكر	أنثى	
	166	34	
من حيث العمر	من 40 إلى 50 سنة	أكثر من 50 سنة	من 30 إلى 40 سنة
	60	98	42
من حيث المؤهل العلمي	تعليم جامعي	تعليم فوق الجامعي	تعليم متوسط
	106	42	52
من حيث الصفة	مدير مصنع أو مزرعة	مدير جودة	صاحب مصنع أو مزرعة
	71	51	78

المصدر: إعداد الباحث

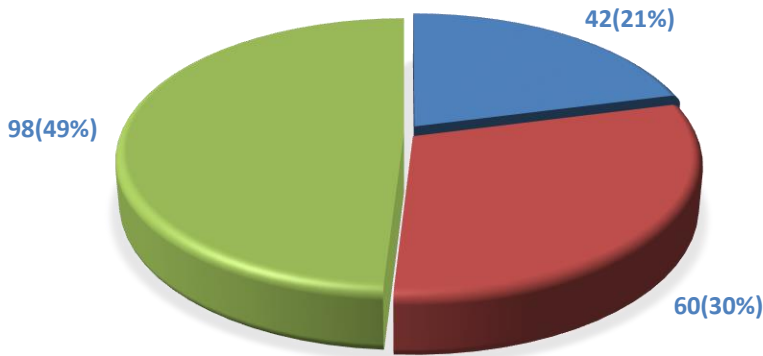
شكل رقم (17) توزيع مجتمع الدراسة (المصدرين) وفقاً للنوع



المصدر: إعداد الباحث

ويوضح الشكل رقم (17) توزيع مجتمع الدراسة (المصدرين) وفقاً للنوع: يتضح من الشكل المقابل أنه بلغ تكرار العنصر الرجالي (166) مفردة من إجمالي عينة البحث بنسبة 83% حيث تركز رؤوس الأموال في الغالب مع الرجال.

شكل رقم (18) توزيع مجتمع الدراسة (المصدرين) وفقاً للعمر



ويوضح الشكل رقم (18) توزيع مجتمع

الدراسة (المصدرين) وفقاً للعمر:

يشير الشكل المقابل أنه بلغت الشريحة

العمرية (من 30 الى 40) نسبة 21%

والشريحة (من 40 الى 50 سنة) نسبة 30%

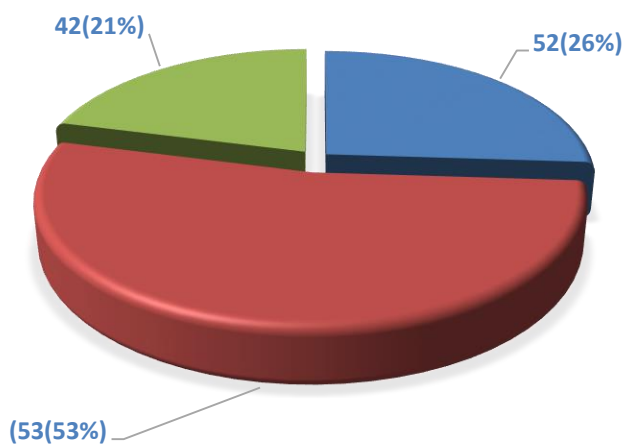
والشريحة (أكثر من 50 سنة) نسبة 98%

حيث التمكن من توافر رأس المال يحتاج مده

لتكوينه.

المصدر: إعداد الباحث

شكل رقم (19) توزيع مجتمع الدراسة (المصدرين) وفقاً للمؤهل العلمي



ويوضح الشكل رقم (19) توزيع مجتمع

الدراسة (المصدرين) وفقاً للمؤهل العلمي:

بالنظر الى الشكل المقابل نجد توزيع مجتمع

البحث حسب المؤهل العلمي يظهر أن هناك

تنوع في المؤهلات العلمية وهذا يسهم في

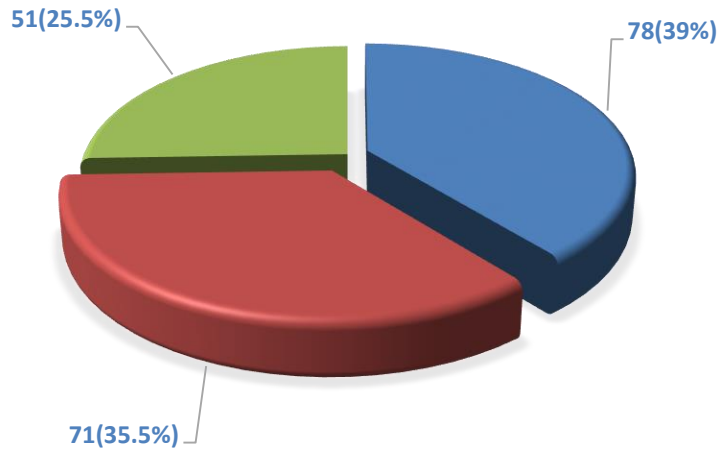
صحة نتائج الدراسة حيث ارتفاع مستوى

التعليم يساعد بدرجة كبيرة في إدراك العاملين

لمتغيرات الدراسة والنضوج الذي يضيفه العلم.

المصدر: إعداد الباحث

كل رقم (20) توزيع مجتمع الدراسة (المصدرين) وفقا للمسمى الوظيفي



ويوضح الشكل رقم (20) توزيع مجتمع

الدراسة (المصدرين) وفقا للمسمى الوظيفي:

ضمت عينة البحث صاحب مصنع أو

مزرعة ومدير مصنع أو مزرعة بالإضافة

الى مسؤولي الجودة فهم يمثلوا متخذي القرار

والمسؤولين المعنيين بجودة السلع المصدرة.

المصدر: إعداد الباحث

عرض وتحليل نتائج الدراسة التطبيقية لبعض مصدري ومنتجي الغذاء الذين أمكن التواصل معهم

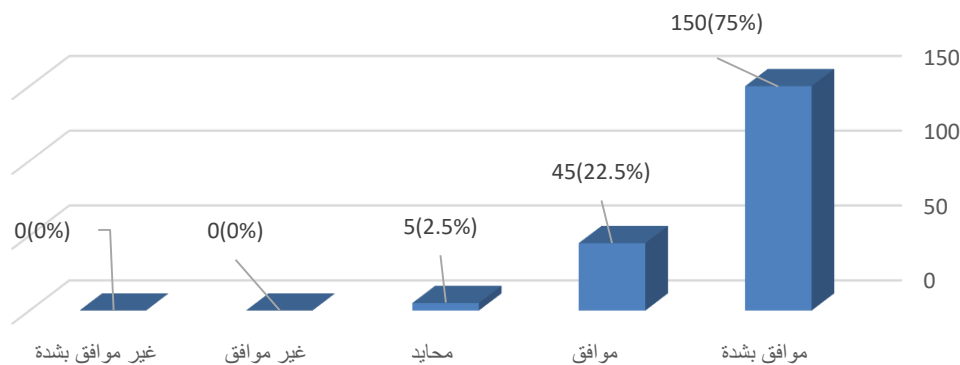
كما توصل الباحث من خلال الدراسة التطبيقية إلى أيضا مجموعة من النتائج يمكن استعراضها من خلال المحور الثاني للدراسة وهو:

المحور الثاني: محور علاقة اشتراطات سلامة الغذاء بحجم الصادرات الغذائية

ويشمل عرض نتائج الاستبيان الخاص برأي السادة منتجي ومصدري الغذاء

• عبارة رقم (1) اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء قابلة للتطبيق وترفع من قيمة المنتج

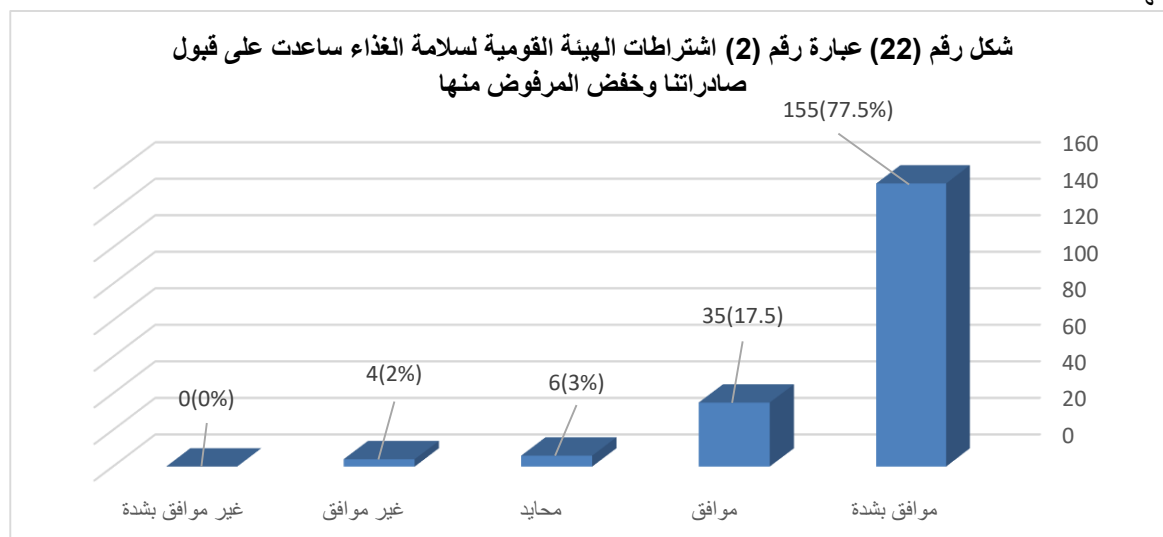
شكل رقم (21) عبارة رقم (1) اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء قابلة للتطبيق وترفع من قيمة المنتج



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 97.5% يرون أن اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء قابلة للتطبيق وترفع من قيمة المنتج مما يشير إلى أن اشتراطات سلامة الغذاء التي وضعتها الهيئة مرنة وقابلة للتطبيق على كافة المنشآت الغذائية.

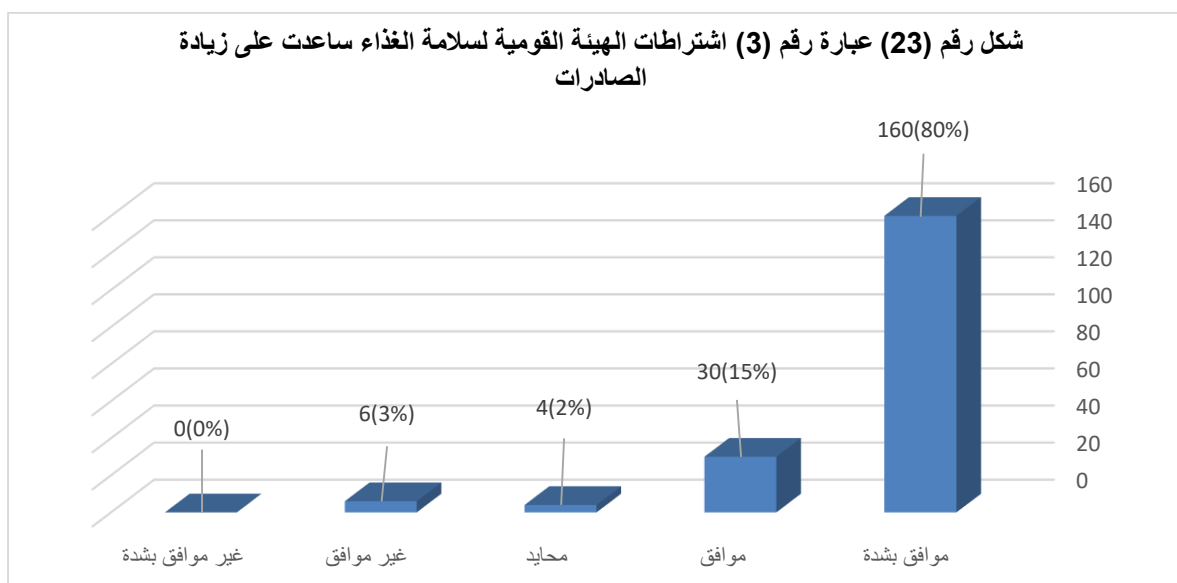
- عبارة رقم (2) اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على قبول صادراتنا وخفض المرفوض منها



المصدر: إعداد الباحث

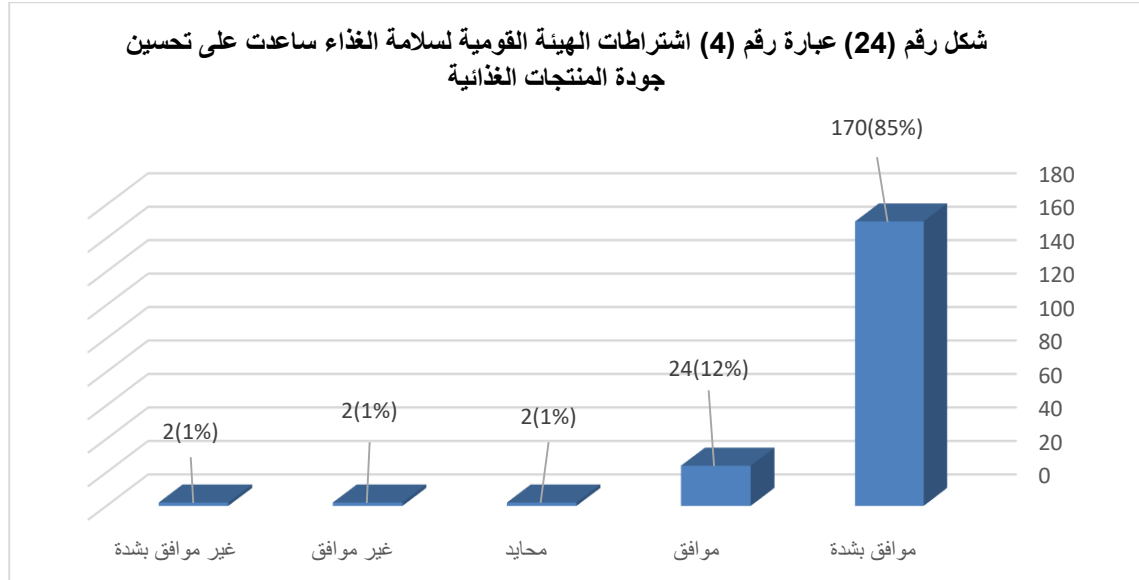
يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 95% يرون أن اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على قبول صادراتنا وخفض المرفوض منها حيث تم تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء من المزرعة الى الحاوية.

- عبارة رقم (3) اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على زيادة الصادرات



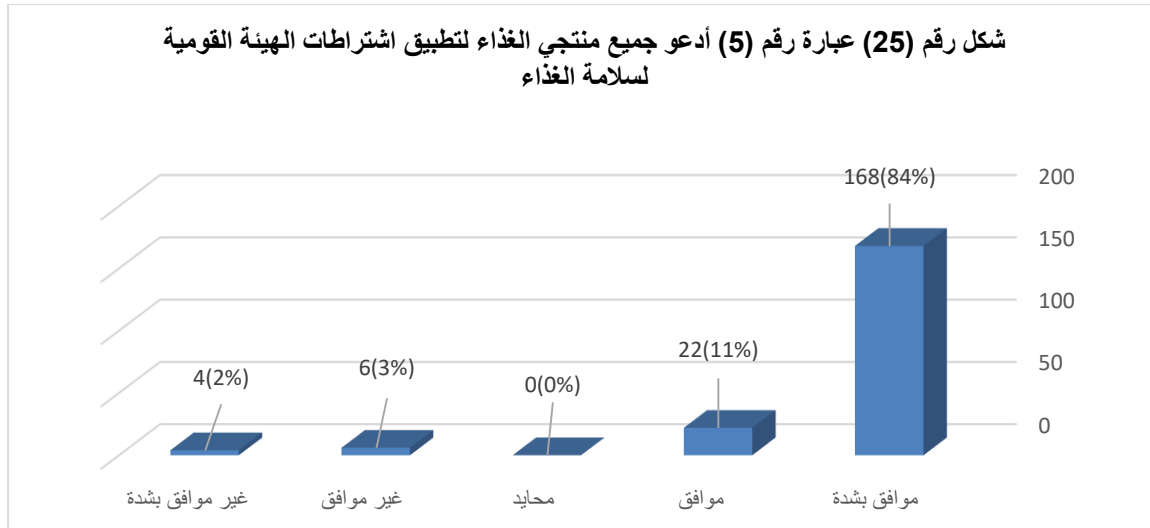
المصدر: إعداد الباحث

- يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 95% من المبحوثين يرون أن اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على زيادة الصادرات حيث اتباع سياسية تدارك الخطأ وتجنب حدوثه وبالتالي زيادة الصادرات.
- عبارة رقم (4) اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على تحسين جودة المنتجات الغذائية



المصدر: إعداد الباحث

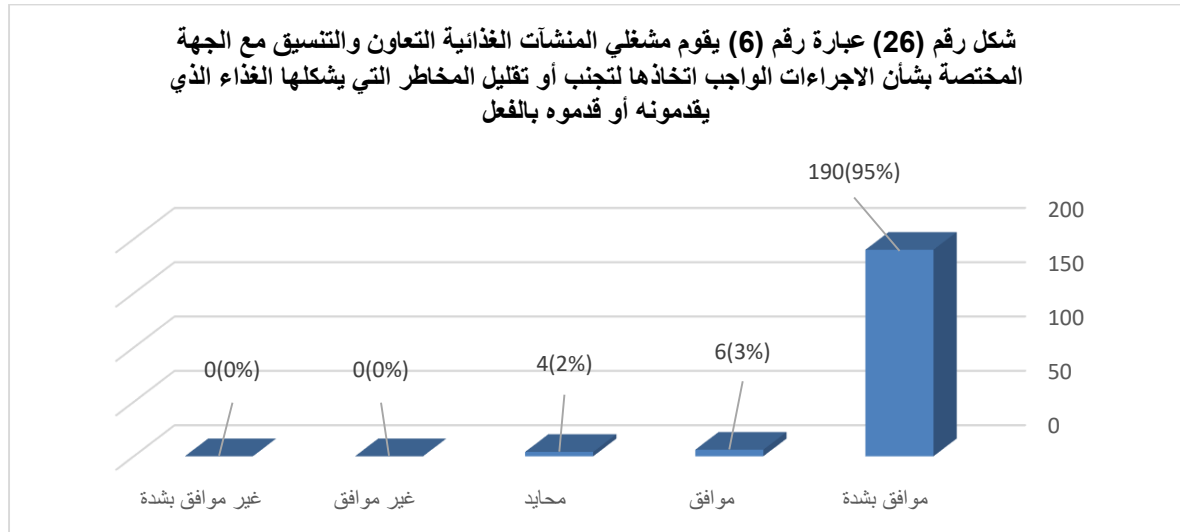
- يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 95% يرون أن اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على تحسين جودة المنتجات الغذائية مما يشر إلى ارتفاع جودة السلع الغذائية بالمصانع التي تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء.
- عبارة رقم (5) أدعو جميع منتجي الغذاء لتطبيق اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء



المصدر: إعداد الباحث

- يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 95% من المبحوثين يرون ضرورة دعوة جميع منتجي الغذاء لتطبيق اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء نظرا الى ما أثمرت عنه عملية تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء من جودة في المنتج وزيادة في الصادرات.

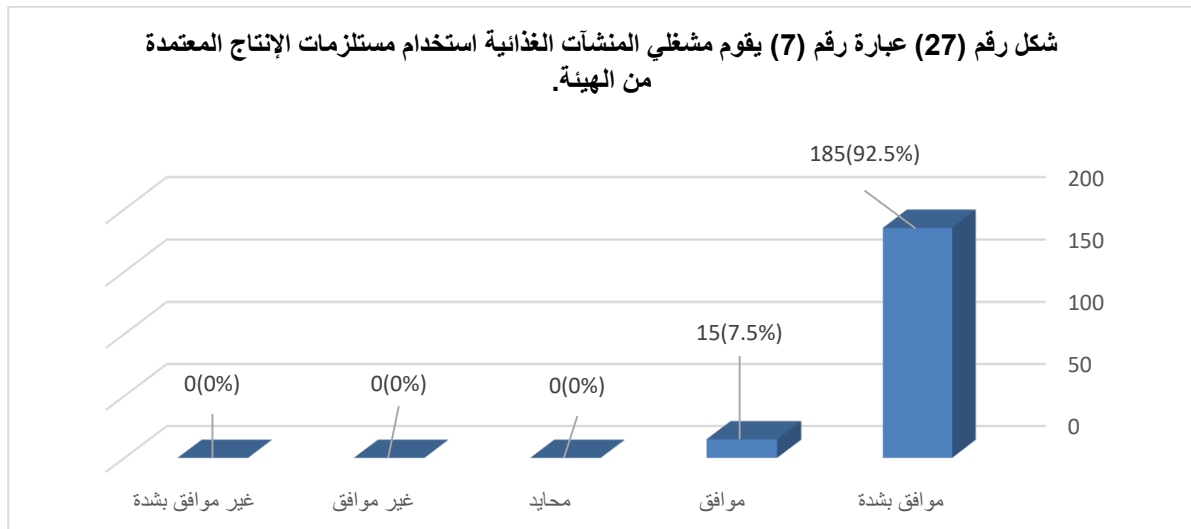
- عبارة رقم (6) يقوم مشغلي المنشآت الغذائية التعاون والتنسيق مع الجهة المختصة بشأن الاجراءات الواجب اتخاذها لتجنب أو تقليل المخاطر التي يشكلها الغذاء الذي يقدمونه أو قدموه بالفعل



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 98% من المبحوثين يرون أن مشغلي المنشآت الغذائية يقومون بالتعاون والتنسيق مع الجهة المختصة بشأن الاجراءات الواجب اتخاذها لتجنب أو تقليل المخاطر التي يشكلها الغذاء الذي يقدمونه أو قدموه بالفعل مما يشير لتوافر المرونة في التواصل من قبل الهيئة القومية لسلامة الغذاء مع المصدرين ومساعدتهم لإتمام متطلبات تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء.

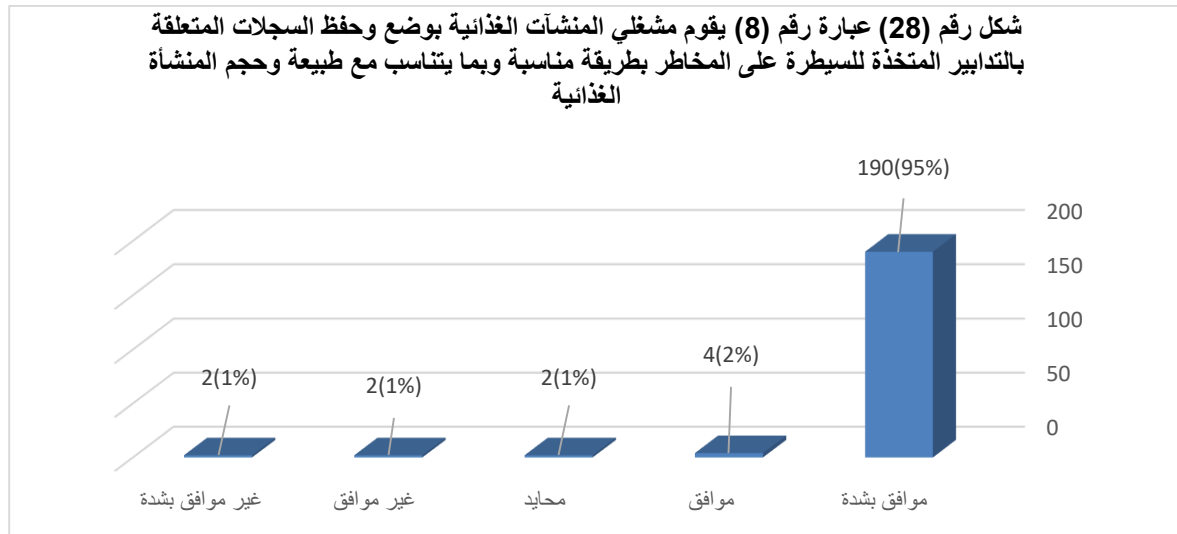
- عبارة رقم (7) يقوم مشغلي المنشآت الغذائية استخدام مستلزمات الإنتاج المعتمدة من الهيئة.



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي 100% من المبحوثين يرون أن مشغلي المنشآت الغذائية يقومون باستخدام مستلزمات الإنتاج المعتمدة من الهيئة وذلك يتفق مع مبدأ الهيئة الخاص بالرقابة على الغذاء من المزرعة الى المائدة فيتم اعتماد مستلزمات التشغيل أو الخامات الأولية التي بعملية التصنيع لإنتاج سلع غذائية صحية وأمنة.

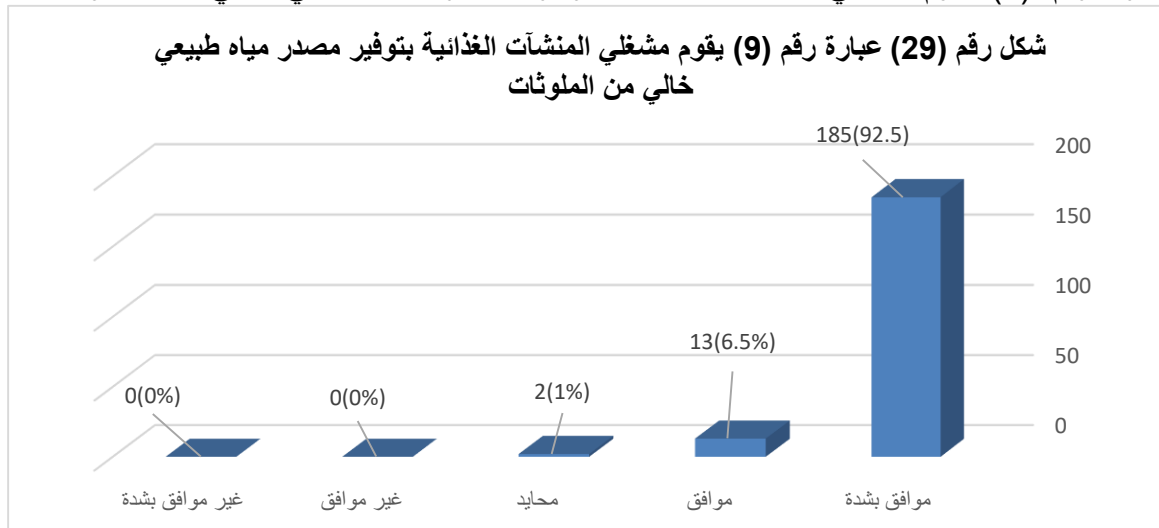
- عبارة رقم (8) يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بوضع وحفظ السجلات المتعلقة بالتدابير المتخذة للسيطرة على المخاطر بطريقة مناسبة وبما يتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 97% من المبحوثين يرون أن مشغلي المنشآت الغذائية يقومون بوضع وحفظ السجلات المتعلقة بالتدابير المتخذة للسيطرة على المخاطر بطريقة مناسبة وبما يتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية مثل خطة تحليل المخاطر ومخطط الإنتاج حيث أنه من متطلبات تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء.

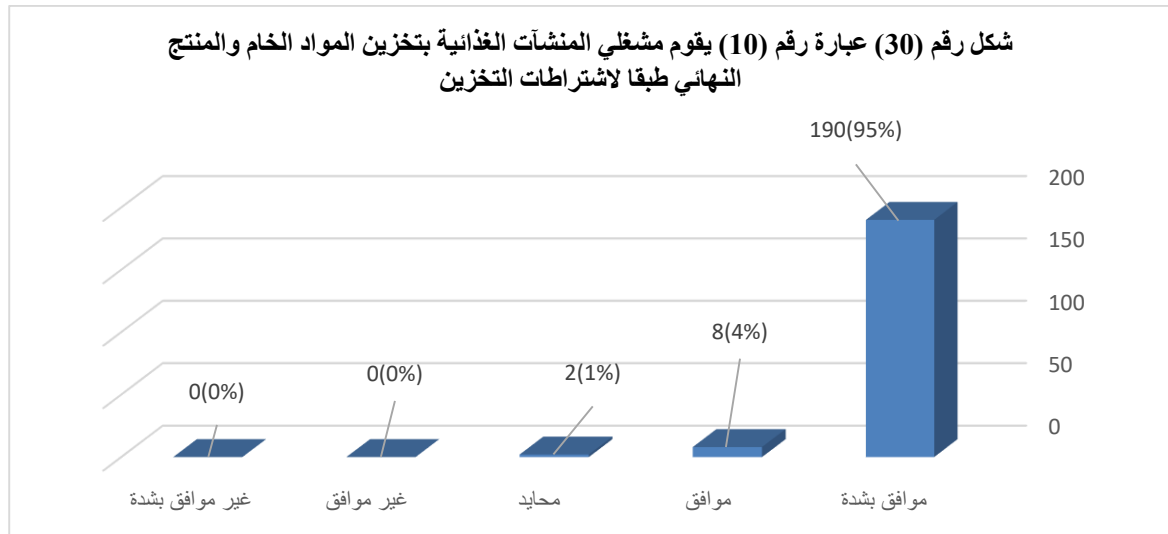
- عبارة رقم (9) يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بتوفير مصدر مياه طبيعي خالي من الملوثات



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 99% يرون أن مشغلي المنشآت الغذائية يقومون بتوفير مصدر مياه طبيعي خالي من الملوثات حيث أنه من ضمن تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء توفير مصدر مياه نظيف وآمن ويخضع لعملية سحب العينات وتحليلها والرقابة المستمرة.

- عبارة رقم (10) يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بتخزين المواد الخام والمنتج النهائي طبقا لاشتراطات التخزين



المصدر: إعداد الباحث

يظهر التحليل الإحصائي أن هناك ما يوازي نسبة 99% يرون أن مشغلي المنشآت الغذائية يقومون بتخزين المواد الخام والمنتج النهائي طبقا لاشتراطات التخزين حيث أنه من ضمن تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء مراعاة شروط التخزين الآمنة سواء من الخامات الأولية حتى المنتج النهائي.

نتائج البحث

في إطار مراجعة الأدبيات التي أمكن للباحث الاطلاع عليها وفي ضوء محاور الدراسة التطبيقية خلال فترة إعداد هذه الدراسة يمكن استنتاج الآتي:

أولاً: نتائج الدراسة النظرية:

✓ إن الأمراض التي تنقلها الأغذية مشكلة عالمية النطاق وهامة للغاية، سواء من حيث ما تتسبب فيه من معاناة بشرية وما يرافقها من تكاليف اقتصادية.

✓ ترتبط علاقة الأمن الغذائي بشكل كبير بالاقتصاد فعند انخفاض الدخل الناتج من نقص رأس المال الاقتصادي البشري والمادي والاجتماعي والطبيعي وبالتالي؛ يتحدد النقص في الأمن الغذائي للأسر المعيشية وبيئات المعيشة الصحية .

✓ ارتباط أزمة الغذاء وارتفاع أسعاره العالمية بالارتفاع في أسعار النفط وموارد الطاقة مع سيطرة بعض مراكز الإنتاج الزراعي ومما يعظم من حجم المشكلة عالمياً هو اللجوء الى انتاج الوقود الحيوي فور ارتفاع أسعار النفط وذلك يؤدي الى عجز كبير في المعروض عالمياً من السلع الغذائية إذا فإننا محاصرون محلياً وعالمياً في فجوة غذائية طاحنة أدت الى أهمية دراسة إمكانية الاكتفاء الذاتي من بعض المحاصيل الزراعية الهامة وخاصة القمح والذرة وذلك ضماناً لعدم ارتفاع سعر رغيف الخبز .

✓ حجم صادرات الصناعات الغذائية المصرية في عام 2020 حوالي 3.5 مليار دولار وهي نفس قيمة صادرات عام 2019، وتمثل صادرات الصناعات الغذائية نسبة 13% من إجمالي الصادرات المصرية غير البترولية وتحتل المركز الثالث في قائمة أهم القطاعات التصديرية المصرية خلال عام 2020، كما تربعت الصادرات إلى الدول العربية قائمة أهم المجموعات الدولية المستوردة للأغذية المصنعة المصرية بقيمة 1865 مليون دولار تمثل 54% من إجمالي الصادرات الغذائية في 2020.

✓ زيادة حجم صادرات القطاع بنسبة 8% خلال الربع الأول من 2021، مقارنة بنفس الفترة من العام الماضي، كما بلغ حجم الصادرات خلال الربع الأول من عام 2021 حوالي 977 مليون دولار خلال الثلاثة شهور الأولى من العام الجاري، مقابل 980 مليون دولار في نفس الفترة من عام 2020، وبلغت صادرات شهر يناير 2021 حوالي 293 مليون دولار خلال الربع الأول من عام 2021 محققة نسبة نمو قدرها 2% مقارنة بنفس الفترة من عام 2020، كما بلغت صادرات شهر فبراير حوالي 344 مليون دولار بنسبة نمو بلغت 17%، كما بلغت صادرات شهر مارس 2021 حوالي 340 مليون دولار بنسبة نمو قدرها 4% مقارنة بصادرات نفس الفترة من عام 2020.

✓ حافظت الصادرات المصرية الغذائية في عام ٢٠٢٠ علي نفس مستوي الاداء في قيم الصادرات المحققة في عام ٢٠١٩ برغم الظروف الاستثنائية التي مر بها العالم ولكن ظهر الانخفاض في نسبة الصادرات خلال شهور السنة خاصة شهور مارس وابريل ومايو ويوليو واکتوبر ونوفمبر وديسمبر .

✓ اهم صادرات الفاكهة في الأسواق العالمية السوق الروسي حيث يعتبر من أهم الأسواق المستوردة للموالح المصرية بينما سوق المملكة المتحدة من أهم الأسواق المستوردة للعنب المصري لمتوسط الفترة 2011 الى 2018، وفي مجال

التقدير الاحصائي لمحددات الطلب الفردي على أهم صادرات الخضر في الأسواق العالمية تبين أن السوق الروسي والسعودي أهم الأسواق المستوردة للبطاطس والبصل المصري على الترتيب.

✓ أهم صادرات الصناعات الغذائية في الأسواق العالمية تبين أن السوق الأمريكي والسعودي من أهم الأسواق المستوردة للعصائر ومركزات الفاكهة والجبن.

ثانيا نتائج الدراسة التطبيقية:

✓ أنشئت الهيئة القومية لسلامة الغذاء بموجب القرار رقم 1 لسنة 2017 بتكليف قوي وواسع النطاق على مستوى محافظات وموانئ الجمهورية للرقابة على الأغذية من المزرعة إلى المائدة مروراً بعمليات النقل والتداول والتصنيع والحفظ والتقديم للمستهلك.

✓ بدأ كيان الهيئة بوحدة إنشاء كائنة بمبنى وزارة التجارة والصناعة حتى اتخذت لنفسها مقراً بمبنى البنك الزراعي بشارع القصر العيني لتبدأ عملية إعداد وتدريب الكفاءات العلمية المتمسة بالنزاهة والشفافية والمؤمنة بدورها الرقابي على الأغذية وصولاً إلى جميع المحافظات والموانئ.

✓ ينقسم الهيكل التنظيمي للهيئة القومية لسلامة الغذاء إلى جانبين (جانب إداري وجانب فني) حيث يتكون الجانب الفني من عدة إدارات عامة فنية كل منها متخصصة بجانب من جوانب الرقابة على الأغذية حتى تتمكن من القيام بدورها الرقابي وهو الجانب المستهدف بالبحث، وتتمثل الإدارات العامة الفنية في (إدارة الموردين، إدارة المجازر، إدارة الألبان، إدارة الرقابة على الأسماك، إدارة الرقابة على المصانع، إدارة الرقابة على المنشآت السياحية، إدارة السلاسل الغذائية، إدارة المخازن، إدارة السلع الاستراتيجية، إدارة الأغذية الخاصة، إدارة المعامل، إدارة الواردات والصادرات، إدارة عربات الطعام، إدارة التظلمات، إدارة الشكاوى والإعدامات)

✓ تقوم الهيئة بالرقابة على جميع صادرات الغذاء نظراً لإحكام السيطرة على منافذ التصدير بجميع الموانئ المصرية وعدم السماح بتصدير الأغذية سواء كانت مصنعة أو فواكه وخضروات طازجة إلا بموافقة الهيئة وسحب عينات من السلع المصدرة.

✓ يقوم مشغلو المنشآت الغذائية باستخدام مستلزمات الإنتاج المعتمدة من الهيئة وذلك يتفق مع مبدأ الهيئة الخاص بالرقابة على الغذاء من المزرعة إلى المائدة فيتم اعتماد مستلزمات التشغيل أو الخامات الأولية الآمنة التي تستخدم بعملية التصنيع لإنتاج سلع غذائية صحية وآمنة.

✓ ساعدت اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء على تحسين جودة المنتجات الغذائية مما أدى إلى ارتفاع جودة السلع الغذائية بالمصانع التي تطبق اشتراطات سلامة الغذاء.

✓ استجاب أصحاب المنشآت الغذائية لتسجيل منشآتهم الغذائية عبر الانترنت وأشادوا بتوفير خط ساخن للشكاوى والاستفسارات مما حقق التواصل السريع والمرن مع الجهات المصدرة للمنتجات الغذائية وذلك باعتماد الأساليب التكنولوجية والممارسات الإدارية الجيدة.

✓ اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء قابلة للتطبيق وترفع من قيمة المنتج مما يشير إلى أن اشتراطات سلامة الغذاء التي وضعتها الهيئة مرنة وقابلة للتطبيق على كافة المنشآت الغذائية.

✓ ثبت أن لتطبيق اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء على السلع والمنتجات الغذائية أثر في فتح السوق العالمي أمام المنتج الغذائي المصري المُراقَب والمطابق للمواصفات العالمية ولكن هذا الأثر يصعب تحديد قيمته نظرا لوجود عوامل أخرى تؤثر على الصادرات منها وفرة الإنتاج والطلب العالمي على السلع المصرية وقدرتها على المنافسة من حيث الجودة والسعر وأيضا سعر صرف العملات الأجنبية بالإضافة إلى حالة الاستقرار الأمني والصحي حيث تؤثر الحالة الصحية العالمية أثناء فترة انتشار وباء كورونا أو الحروب الدولية على حركة سلاسل الإمداد العالمية.

توصيات البحث:

- التوسع في رصد المنشآت الغذائية الغير مسجلة بالهيئة وتشجيعهم على التسجيل وإخضاعها للرقابة.
- إعداد قواعد بيانات لجميع المنشآت الغذائية المسجلة والغير مسجلة بالهيئة.
- يجب التوسع في إنشاء مقرات فرعية بكل مدن المحافظات مما يزيد من كفاءة التوزيع المكاني.
- إعداد برنامج ترويجي لبيان أثر تطبيق اشتراطات الهيئة على كل المنشآت الغذائية مما يرفع مستوى الوعي لدى أصحاب المنشآت الغذائية لأهمية دور الهيئة في توفير غذاء آمن محليا ودوليا.

المراجع

1. الأمم المتحدة ، منظمة الأغذية العالمية خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، سلسلة دراسات الأغذية والتغذية، -76
2. المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني/ المملكة العربية السعودية ، فيسيولوجيا الدواجن ، 2018 ص 76 - 95
3. منظمة العمل الدولية، الدليل الفني لتدريب مُفتشي السلامة والصحة المهنية، ، 2017 ، ص 70 وما بعدها.
4. الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء 2019 ، تقرير التجارة الخارجية
5. تقرير التجارة الخارجية ، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء 2020
6. تقرير الحجر الزراعي 2018 / 2019
7. تقرير الحجر الزراعي 2019 / 2020
8. بيان الصادرات الغذائية - المجلس التصديري للصناعات الغذائية 2019 - 2020 - 2021
9. بيان الصادرات الغذائية - المجلس التصديري للحاصلات الزراعية 2019 - 2020 - 2021
10. معهد التخطيط القومي 2019 ، تقرير الأمن الغذائي
11. "نشرة المجلس التصديري للصناعات الغذائية:55 شركة مصرية مشتركة في Gulfod ، دبي: الإمارات العربية المتحدة، 25:21 فبراير 2021.
12. جريدة الأهرام ، مقال بعنوان صادرات الصناعات الغذائية ترتفع 8% خلال الربع الأول من 2021، بوابة مصرأوي: 29 ابريل 2021.
13. أ.د/ إجلال راتب، مقالة بعنوان "الأمن الغذائي والاكتفاء الذاتي في مصر، سلسلة أوراق اقتصادية العدد رقم (13) مايو 2011، معهد التخطيط القومي"
14. مقال بعنوان " 3.5 مليار دولار صادرات مصر الغذائية خلال 2020، بوابة الاهرام: 21 فبراير 2020 "
15. " مقال بعنوان السلامة الغذائية بين المفهوم العام وسلامة الغذاء بالمفهوم الخاص، مجلتك الموسوعة الشاملة: 24 فبراير 2020 "
16. " الجمعية المصرية لسلامة الغذاء ، المؤتمر الدولي الثاني: 14 فبراير 2020 شرم الشيخ مصر "
17. " المؤتمر الدولي الأول المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والاتحاد الأفريقي والمعني بسلامة الأغذية: 12 و 13 فبراير 2019 أديس أبابا، إثيوبيا "
18. محمد سيد أحمد وآخرون ، 2019، بحث بعنوان" محددات الطلب الخارجي لأهم الصادرات الزراعية المصرية ، مجلة اتحاد الجامعات العربية للعلوم الزراعية جامعة عين شمس مجلد 27 عدد 5 رقم 2447- 2460 ، 2019."
19. الموقع الرسمي لمنظمة الصحة العالمية ، <https://www.who.int/ar/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
20. www.aun.edu.eg/faculty_agriculture/journals_issues_form.php
21. الموقع الرسمي لمنظمة الأغذية العالمية ، <https://www.fao.org/3/J0634a/J0634a.htm>
22. - الموقع الرسمي للهيئة القومية لسلامة الغذاء [https://www.nfsa.gov.eg/\(S\(ot045u3aar2lkq4gzxqe342\)\)/App_PP/DeskTop/App_Web/App_Custo m/1/Default.aspx?TabID=13400001](https://www.nfsa.gov.eg/(S(ot045u3aar2lkq4gzxqe342))/App_PP/DeskTop/App_Web/App_Custo m/1/Default.aspx?TabID=13400001)

الملاحق

الملاحق

البحث التطبيقي



جمهورية مصر العربية
معهد التخطيط القومي
الدراسات العليا

تحية واحترام.....

يقوم الباحث بإعداد بحث لاستكمال متطلبات الحصول على الماجستير المهني "التخطيط للتنمية المستدامة" بعنوان " أثر تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على حجم صادرات الغذاء المصرية في الفترة من 2019 الى 2021"

“The effect of application of food safety Requirements on the volume of Egyptian food exports in the period from 2019:2021”

يمثل هذا الاستبيان أحد الجوانب الهامة في البحث , حيث يهدف إلى دراسة " أثر تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على حجم صادرات الغذاء المصرية "، برجااء التكرم والإجابة على الأسئلة المطروحة وتزويد الباحث بأرائكم القيمة من خلال وضع إشارة (✓) على الإجابة التي ترونها ملائمة، كما يأمل الباحث أن تثري إجاباتكم من القيمة العلمية لهذا البحث.

يرجى العلم أن جميع الأسئلة المطروحة ضمن هذا الاستبيان لأغراض البحث العلمي وأن إجاباتكم ستكون محاطة بالسرية الكاملة والعناية العلمية الفائقة.

شكرا لتعاونكم وحسن استجابتكم.....

الباحث

وائل محمد الطيب محمد شحاتة

الاستبيان الموجه للسادة العاملين بإدارة الصادرات والواردات بالهيئة القومية لسلامة الغذاء

القسم الأول: المعلومات العامة

يرجى الإجابة على الأسئلة التي تتضمن معلومات عامة بوضع إشارة (✓)

1- النوع:

- ذكر
- أنثى

2- العمر:

- أقل من 30 سنة
- من 30 إلى 40 سنة
- من 40 إلى 50
- أكثر من 50 سنة

3- المؤهل العلمي:

- بكالوريوس
- دبلوم عالي
- ماجستير
- دكتوراه

4- المسمى الوظيفي:

- مدير إدارة
- مدير فرع
- مدير عام
- رئيس إدارة مركزية "وكيل وزارة"

5- الخبرة العملية:

- من 5 سنوات وأقل من 10
- من 10 سنوات وأقل من 15
- من سنة 15 وأقل من 20
- من 20 سنة فأكثر

6- المقرات بالفروع /الموانئ:

- موانئ جوية
- موانئ جافة
- موانئ مائية

فيما يلي مجموعة من العبارات خاصة بموضوع البحث، يرجى التكرم باختيار الإجابة المناسبة بعد قراءة العبارات الآتية:

م	البيان	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة
1	هناك التزام بتطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على الصادرات الغذائية.					
2	تتيح الهيئة تسجيل المنشآت الغذائية إلكترونياً.					
3	تعمل الهيئة على توضيح فوائد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء للمنشآت الغذائية عند التسجيل.					
4	تقوم الهيئة بمتابعة تطبيق الإجراءات التصحيحية لدى المنشآت الغذائية					
5	هناك تواصل سريع ومرن مع الجهات المصدرة للمنتجات الغذائية وذلك باعتماد الأساليب التكنولوجية والممارسات الإدارية الجيدة.					
6	هناك تفاعل إيجابي من قبل المصدرين.					
7	تحتاج الهيئة لمزيد من الترويج لها لدى المصدرين وأصحاب المنشآت الغذائية.					
8	تقوم الهيئة بالرقابة على جميع صادرات الغذاء.					
9	تتوافر بنية تحتية لازمة لتنفيذ المعايير العالمية .					
10	تشريعات سلامة الغذاء الحالية كافية ولا تحتاج الى تعديل.					

البحث التطبيقي



جمهورية مصر العربية
معهد التخطيط القومي
الدراسات العليا

تحية واحترام.....

يقوم الباحث بإعداد بحث لاستكمال متطلبات الحصول على الماجستير المهني "التخطيط للتنمية المستدامة" بعنوان " أثر تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على حجم صادرات الغذاء المصرية في الفترة من 2019 الى 2021"

“The effect of application of food safety Requirements on the volume of Egyptian food exports in the period from 2019:2021”

يمثل هذا الاستبيان أحد الجوانب الهامة في البحث , حيث يهدف إلى دراسة " أثر تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء على حجم صادرات الغذاء المصرية "، برجاؤ التكرم والإجابة على الأسئلة المطروحة وتزويد الباحث بأرائكم القيمة من خلال وضع إشارة (√) على الإجابة التي ترونها ملائمة، كما يأمل الباحث أن تثري إجاباتكم من القيمة العلمية لهذا البحث.

يرجى العلم أن جميع الأسئلة المطروحة ضمن هذا الاستبيان لأغراض البحث العلمي وأن إجاباتكم ستكون محاطة بالسرية الكاملة والعناية العلمية الفائقة.

شكرا لتعاونكم وحسن استجابتكم....

الباحث

وائل محمد الطيب محمد شحاتة

الاستبيان الموجه للسادة منتجي ومصدري الغذاء المتعاملين مع الهيئة القومية لسلامة الغذاء

القسم الأول: المعلومات العامة

يرجى الإجابة على الأسئلة التي تتضمن معلومات عامة بوضع إشارة (✓)

7- النوع:

- ذكر
- أنثى

8- العمر:

- من 30 إلى 40 سنة
- من 40 إلى 50
- أكثر من 50 سنة

9- المؤهل العلمي:

- تعليم متوسط
- تعليم جامعي
- تعليم فوق جامعي

10- المسمى الوظيفي:

- صاحب مصنع أو مزرعة مدير فرع
- مدير مصنع أو مزرعة
- مدير جودة

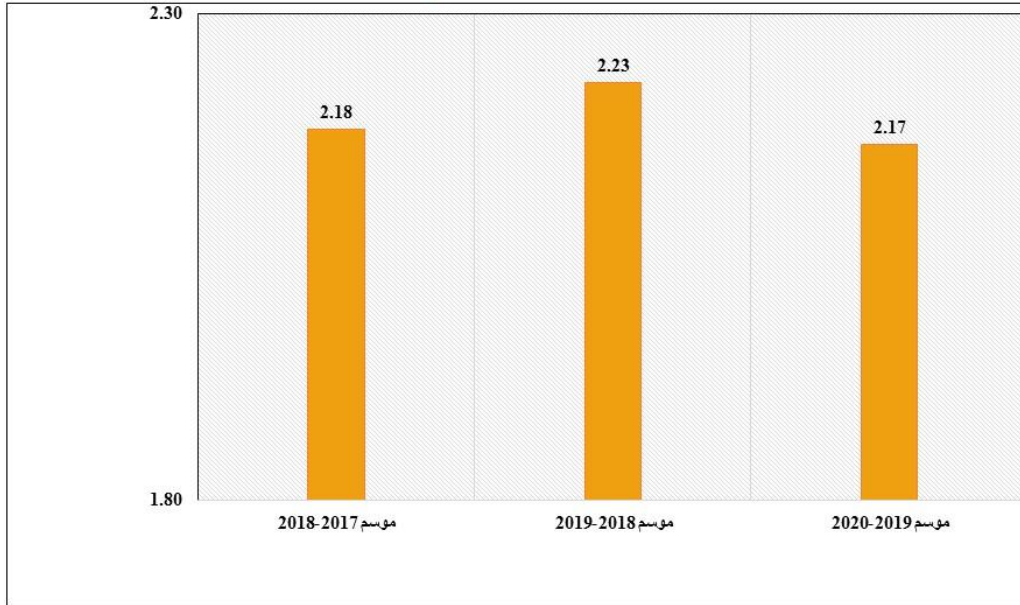
فيما يلي مجموعة من العبارات خاصة بموضوع البحث، يرجى التكرم باختيار الإجابة المناسبة بعد قراءة العبارات الآتية:

م	البيان	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة
1	اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء قابلة للتطبيق وترفع من قيمة المنتج.					
2	اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على قبول صادراتنا وخفض المرفوض منها					
3	اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على زيادة الصادرات					
4	اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء ساعدت على تحسين جودة المنتجات الغذائية					
5	أدعو جميع منتجي الغذاء لتطبيق اشتراطات الهيئة القومية لسلامة الغذاء					
6	يقوم مشغلي المنشآت الغذائية التعاون والتنسيق مع الجهة المختصة بشأن الاجراءات الواجب اتخاذها لتجنب أو تقليل المخاطر التي يشكلها الغذاء الذي يقدمونه أو قدموه بالفعل					
7	يقوم مشغلي المنشآت الغذائية استخدام مستلزمات الإنتاج المعتمدة من الهيئة					
8	يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بوضع وحفظ السجلات المتعلقة بالتدابير المتخذة للسيطرة على المخاطر بطريقة مناسبة وبما يتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية					
9	يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بتوفير مصدر مياه طبيعي خالي من الملوثات					
10	يقوم مشغلي المنشآت الغذائية بتخزين المواد الخام والمنتج النهائي طبقا لاشتراطات التخزين					



الجلس التصديري للحاصلات الزراعية
AGRICULTURAL EXPORT COUNCIL

بيان إجمالي قيمة صادرات الحاصلات الزراعية المصرية آخر ثلاثة مواسم

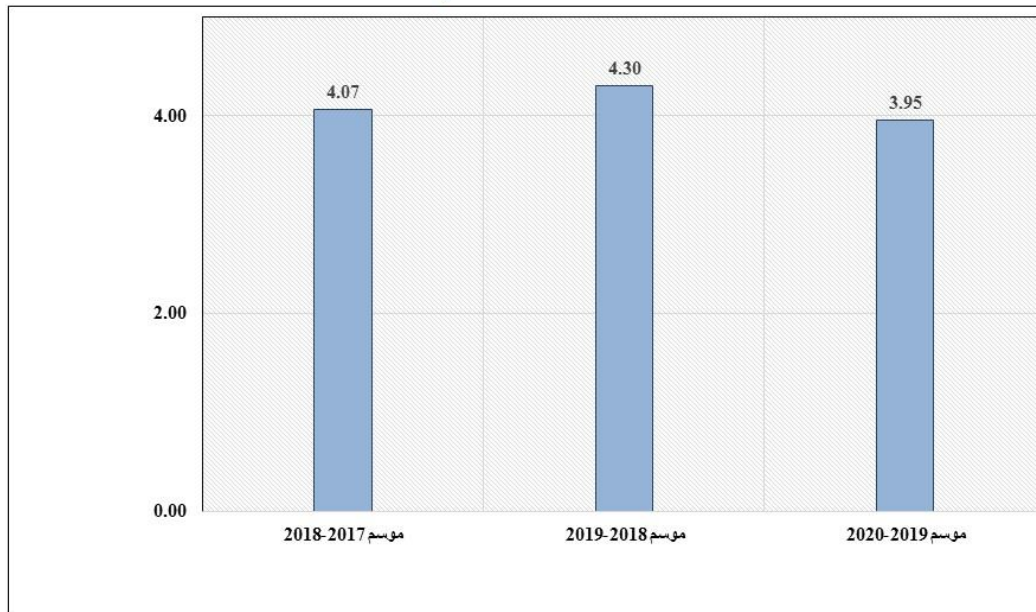


المصدر/ مستودع بيانات التجارة الخارجية - الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
الموسم التصديري يبدأ من شهر سبتمبر ويستمر حتى نهاية أغسطس العام التالي



الجلس التصديري للحاصلات الزراعية
AGRICULTURAL EXPORT COUNCIL

بيان إجمالي كمية صادرات الحاصلات الزراعية المصرية آخر ثلاثة مواسم



المصدر/ مستودع بيانات التجارة الخارجية - الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
الموسم التصديري يبدأ من شهر سبتمبر ويستمر حتى نهاية أغسطس العام التالي