

في هذا العدد

- الصناعات الغذائية في لبنان – الأمس، اليوم وغداً
- مشروع المبادرة اللبنانية للترابط المهني (LBLI) تعاون مثمر تكمل بالنجاح
- وباء الإيكولاي – خطر يمكن تفاديه
- معايير السلامة الغذائية – خطوات ثابتة نحو العالمية
- معهد الصناعات الغذائية – شهادة، تدريب ووظيفة



نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية

في العام ١٩٩٥، تأسست نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية، وحملت راية حماية الصناعي وتشجيع الصناعة في لبنان ورفع مستواها وتعزيزها.



تعاونت النقابة مع نقابات وهيئات مهنية في لبنان والخارج، ومن أهمها إيدال، واتحاد غرف الصناعة والتجارة والزراعة، وجمعية الصناعيين، والوكالة الأميركية للتنمية الدولية (USAID).

وفي هذا الإطار، تُصدر النقابة اليوم العدد الأول من نشرتها الإخبارية "في نيوز"، وتسعى إلى جعلها أداة تواصل وتفاعل بين الأعضاء والعاملين في هذا المجال والقيمين عليه.

في ٢٩ حزيران ٢٠١١، عُقدت الجمعية العمومية العادية لانتخاب ستة أعضاء جدد للنقابة. سينتج مجلس الإدارة الجديد النهج ذاته لدعم الصناعات الغذائية محلياً ودولياً، وخلق فرص عمل للشبان والشابات المتخرجين من المعهد الفني للصناعات الغذائية، والتواصل مع الصناعيين من خلال ورش العمل والندوات، والترويج للصناعات اللبنانية في المعارض الدولية المتخصصة.

هيئة مكتب مجلس الإدارة

- جورج نصرأوي: رئيس
- منير البساط: نائب رئيس
- أحمد حطيظ: أمين سر
- رجا قرطاس: أمين صندوق

والمستشارون السادة

عبدالهادي شحادة، عدنان عطايا، رامز بو نادر، أغوب بابونجيان، يوسف فارس، محمد سنو، زين حرب، إلياس دانيال.

الإفتتاحية



تطلّ عليكم نقابة أصحاب الصناعات الغذائية من خلال هذه النشرة التي قرّرت إصدارها بدعم من الوكالة الأميركية للتنمية الدولية (USAID) من خلال مشروع الترابط المهني (LBLI)، لتكون صلة تواصل مستمر ومباشر مع جميع الزملاء وأصحاب الصناعات الغذائية في لبنان والصناعات المكّملة.

إنّ الصناعة اللبنانية التي صمدت طوال سنين الحرب، تخوض اليوم تحديات جديدة تتمثل في محاولة التكيف مع المتغيرات الاقتصادية في المنطقة والعالم. وذلك من خلال اتفاقيات التعاون وتنمية التبادل التجاري بين لبنان والدول العربية، واتفاقية الشراكة الأوروبية المتوسطية، واتفاقية تحرير التجارة العالمية (GATT)، وبناء المصانع الكبرى في المناطق المجاورة، ووضع القيود على الصناعة "الغذائية" اللبنانية، نظراً إلى أنّ القوموات الأساسية لديمومتها تعتمد بشكل أساسي على التكنولوجيا والمواد الأولية والخبرات الفنية للدول الصناعية المتقدمة.

من خلال هذه النشرة، سنعمل على أن نظهر ما تقوم به النقابة من نشاطات ومنها المعهد الفني للصناعات الغذائية بالشراكة مع وزارة التربية والتعليم العالي والاتحاد الأوروبي، والمشاركة في المعارض العالمية المتخصصة وإقامة جناح لبناني، إضافة إلى تنظيم عدد من الندوات وورش العمل. تجدر الإشارة إلى أنّ هدف هذه النشرة ليس محصوراً بتعداد نشاطات النقابة بل جعل هذه النشرة منبراً لإسماع صوت الصناعيين والحصول على آرائهم.

وأخيراً، إن نجاح النقابة في مساعيها لدعم هذا القطاع وتنميته رهن بتعاون الجميع ودعمهم الدائم لنقابتهم متمنين لهم دوام التوفيق والنجاح.

جورج نصرأوي
رئيس النقابة



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

This Newsletter is made possible with the support of the American people through the United State Agency for International Development (USAID). The contents of which are the sole responsibility of the Syndicate of Food Industrialists (SLFI) and do not necessarily reflect the views of USAID or the US Government.

LBLI

LEBANON BUSINESS LINKAGES INITIATIVE

e-newsletter: www.slfi.org.lb

SLFI - Kalaa Street - Tamer Building, 4th Floor - Sin El Fil, Beirut
Tel: +961 1 487 472 - Fax: +961 1 487 476 - Email: slfi@slfi.org.lb



الصناعات الغذائية في لبنان

الأمس، اليوم وغداً

دوريس سعد - إعلامية

إشتهر لبنان بتاريخه الحضاري والتراثي، وذاع صيت أطباقه وصناعاته الغذائية المميّزة حول العالم. فمن أين بدأت الصناعات الغذائية في لبنان؟ وكيف توارثتها الأجيال؟ أين هي اليوم، وكيف يراها الفَيّمون عليها غداً؟

للإضاءة على هذا الموضوع، كان لنا حديث مع السيد عاطف إدريس، مؤسس نقابة أصحاب الصناعات الغذائية ونقيبها الأول، والسيد رجا قرطاس أمين صندوق مجلس إدارة النقابة.

تاريخ الصناعات وتطورها

تحدث السيد عاطف إدريس عن تاريخ الصناعات الغذائية في لبنان، فقال: "بأنها تعتبر قديمة بقدم الحضارات التي تعاقبت على لبنان، فقد اعتاد أجدادنا صناعة المنتجات بطرق مختلفة، وصدّروا المنتجات الزراعية والصناعات الغذائية حتى ما قبل العصر الحديث في خوابي الفخار إلى المناطق والمستعمرات المختلفة في المتوسط، كما قاموا بتطوير تقنيات التجفيف مع حفظ المأكولات بواسطة الملح أو التعقيم أو حفظ اللحم عبر تصنيع الفاورما أو تجفيف الألبان وعبر المحضرات كالكشك أو ما شابه". وتابع: "في العصر الحديث، نمت صناعاتنا الغذائية مع نمو الإغتراب اللبناني إلى كافة أرجاء المعمورة، حيث صدّرتنا منذ أوائل القرن التاسع عشر إلى الدول التي هاجر إليها اللبنانيون. ومع الوقت، إنتهجت الصناعات الغذائية أنماطاً تتوافق والمعايير والمواصفات العالمية والتقنيات الحديثة ما أهلها دخول معظم أسواق الاستهلاك. وترافق التطور الصناعي الغذائي مع تطوير تقنيات التعليب، والبسترة، والتجليد والحفظ، والتعبئة والتعليق أيضاً عبر تقديم عبوات ذات نوعية عالية واستعمال طرق تصنيع متقدمة والاعتماد على مدخلات ومواد مساعدة ذات جودة عالية اعتمدها العلم لتدليل العقبات الغذائية التي تواجه هذه الصناعات".



الإكتفاء الذاتي

وعن إمكانية الإكتفاء الغذائي الذاتي للبنان، قال إدريس "لبنان بلد صغير جغرافياً وإمكانياته الزراعية قد تكون بسيطة إلا أنّ هذا البلد قادر على تطوير زراعات مختلفة بإمكانية عالية، وبالتالي الإكتفاء وبصورة أكيدة من الإمكانيات المحلية المتاحة إذا ما توفّر لزراعته ولصناعاته مناخاً إقتصادياً ملائماً يشجّع على الاستثمار في هذا القطاع".

ولفت إلى أنّ السوق اللبناني هو من أكبر الأسواق المكتفية ذاتياً بغذائها في المنطقة حيث تطرح الصناعات الغذائية والتجارة الزراعية ما يزيد عن مليارين ونصف مليار دولار من الإنتاج المحلي داخل السوق اللبناني. وأضاف: "إذا ما صدرنا بكميات تصل إلى خمسمائة مليون دولار فإنّ إمكانياتنا التصديرية تستطيع أن تتضاعف إذا ما وفرنا المناخ الملائم لتعزيز زراعاتنا وصناعاتنا الغذائية وتأمين كلّ ما تحتاجه من مقومات النوعية والسلامة والاستدامة بهدف تحديث بنيتنا التحتية ذات العلاقة بالصناعة الغذائية الحديثة علماً أنّ الصناعة تواجه إشكالات، سبق وطرحتها نقابة الصناعات الغذائية في برامجها من ضمن خطة النقابة الإنمائية".

خطة النقابة للنهوض بهذا القطاع

وعن عمل النقابة وخطتها للنهوض بالقطاع، تحدث السيد رجا قرطاس فقال: "تعمل النقابة على أكثر من جهة لتطوير قطاع الصناعات الغذائية وتحسين التنافسية عبر بناء العلاقات الوطيدة مع مختلف القطاعات والتجمّعات الإقتصادية، والوزارات، والتفاوض مع الجهات المانحة الدولية لتقديم برامج تدريبية لتحسين أداء أعضاء النقابة على الصعيدين التقني والتسويقي. وتشارك النقابة أيضاً في المعارض الغذائية الإقليمية والدولية من خلال جناح لبناني، وتؤدّي دوراً فاعلاً في المعهد الفني للصناعات الغذائية بغية تحسين مهارات القوة العاملة وكفاءتها".



مستقبل الصناعة

ووصف السيد قرطاس مستقبل الصناعة الغذائية في لبنان بالواعد، قائلاً: "نظرًا لتكلفة الإنتاج العليا، يفترض بالصناعات الغذائية اللبنانية أن تتجه تدريجيًا نحو إنتاج المنتجات ذات القيمة العالية. المطبخ اللبناني ذائع الصيت عالميًا، فهو غني ومتنوع، وفريد من نوعه في العالم العربي. ويمتاز قطاع الصناعات الغذائية اللبناني بدوره بقوة عاملة مثقفة ومبتكرة جدًا. وها نحن نلمس اليوم مدى نجاح المطاعم اللبنانية على الساحة الدولية ويسعدنا أن نبدأ بإدراك الطريقة التي يفترض فيها بالصناعيين الغذائيين التفكير استراتيجيًا لتحقيق إمكانيات أكبر لهذا القطاع. من جهتها، تحرص النقابة دومًا على تقييم العوامل الداخلية الخاصة بالقطاع والعمل بطريقة استراتيجية، كما تسعى لإبقاء العوامل الخارجية ولاسيما القرارات الحكومية إيجابية".

مركز عالمي ضعيف بالرغم من التقييم الجيد

وحول المركز الذي تحتله الصناعة اللبنانية اليوم، تحدّث السيد إدريس فقال: "لا زالت الصناعة الغذائية اللبنانية تحتلّ عالميًا مركزًا بسيطًا في حركة الاستثمار الإقليمية؛ نحن نتوجه حاليًا لبيع منتجاتنا اللبنانيين والمغربيين العرب، علمًا أن تقييم منتجاتنا من قبل المستهلكين الأوروبيين أو الأميركيين هو تقييم جيد إنمّا يحتاج إلى عمل دؤوب لكي نستطيع تطوير هذه المنتجات بما يتلاءم مع حاجات استهلاكهم بانتظام والتزام. ولا يخفى عليكم أنّ كثيرًا من الشركات انكفأت حتى عن دخول الأسواق الإقليمية نتيجة عدم توفر السيولة الملائمة لتطوير منتجاتها بما تتطلبه حاجات الإستهلاك أو بما يتلاءم مع آليات التسويق علمًا أن مصارفنا لم تستطع أن تواكب آليات الدفع المالي التي تلتزم بها هذه الأسواق".

” الصناعة الغذائية اللبنانية واعدة إلا أنها تحتاج إلى رؤية عصرية وقرار إستراتيجي من القيمين عليها ومن المجتمع الإقتصادي اللبناني والأكاديميين اللبنانيين لتعزيز الشركات الخاصة والعامة بهدف تطوير هذا القطاع وتأمين حاجات الأسواق برؤية عصرية وبكفاءة تعود بالإستثمارات الجيدة. ومن هنا، نأمل بأن تتضافر الجهود لتحقيق الإزدهار والنمو الذي يليق بهذا القطاع المميّز والعريق! “

الرقم الصحي الغذائي

ماهيته، آلية تنفيذه، أصدائه وتبعاته

دوريس سعد - إعلامية

في نهاية العام ٢٠١٠، أصدرت وزارة الزراعة قرارًا يقضي بتسجيل مصانع الغذاء وتنفيذ الرقابة الفنية عليها، قرارًا أثار موجة من الاعتراضات وطرح سلسلة من التساؤلات حول آلية العمل التي ستتبع والإجراءات التي ستفرض، ومصير عدد من المصانع التي تفتقر إلى المعايير المطلوبة...

مشروع الرقم الصحي بمثابة نهاية مرحلة وبداية أخرى بالنسبة إلى شهادة سلامة الغذاء. فهو يؤهل المصانع الغذائية الحصول على رقم صحي يسمح لها بتسويق منتجاتها في الأسواق المحلية أو تصديرها إلى الخارج، كما يمنح المصانع غير المستوفية للشروط فرصة لتصحيح أوضاعها استنادًا إلى معطيات وإرشادات خطية.

وتشرح المهندسة مريم عيد، المكلفة بمهام مديرة مصلحة الصناعات الغذائية في وزارة الزراعة، إجراءات الحصول على الرقم الصحي فتقول: "بعد تقديم طلب تسجيل للمصنع في المصالح الإقليمية التابعة لمصلحة الصناعات الغذائية الخاصة بوزارة الزراعة، تتوجّه لجنة إلى المصنع، فتجري الكشف استنادًا إلى جدول مراقبة محدد وتصدر تقريرها. يتضمّن التقرير، الذي يقدم إلى مالك المصنع للتوقيع عليه، ملاحظات اللجنة واقتراحات الحلول ومهلة زمنية محددة لإجراء الإصلاحات والتغييرات اللازمة".

مستلزمات المشروع مطلب الشركات منذ سنوات

وفي سياق متصل، أفاد الخبير في الصناعات الغذائية السيد فادي فياض، بأنّ المستلزمات الأساسية التي ينصّ عليها مرسوم وزارة الزراعة هذا رقم 65/1 ليست بجديدة على قطاع الصناعة الغذائية. فمنذ عشر سنوات على الأقل، تُجاهد شركات قطاع الأغذية، ولاسيما المصدّرة منها، للتقيّد بالمعايير الدولية وقد نجح بعضها في تحقيق ذلك، فيما لا يزال عدد كبير من المؤسسات الصناعية الصغيرة والمتوسطة الحجم يفتقر إلى مقومات الامتثال الأساسية. ويُعزى جزء من أسباب عدم الامتثال هذا إلى عدم تحفيز هذه المؤسسات، فيما يعدّ السبب الأساسي وراء ذلك ماديًا.

قابلية تحقيق المشروع

وعن ضرورة البحث عن بديل لهذا القرار تماشيًا مع وضع بعض المصانع في لبنان، قال فياض: "ما من ضرورة للتحدّث عن بدائل للمرسوم رقم 65/1 أو للرقم الصحي، إذ يجسّد هذا المرسوم الطابع التشريعي لما يعتبر حاجة ضرورية لتطوير قطاع الصناعة الغذائية في القرن الواحد والعشرين".

ولفت إلى أنّ: "قابلية تحقيق خطة الرقم الصحي الغذائي وواقعيتها ترتبط بمستوى توقعاتنا العملية من تنفيذ هذه الخطة". وتابع: "كّلي أمل بالألا تستحيل هذه الخطة حلمًا، وإلا فسيعني ذلك تدهور الصناعات الغذائية في لبنان وخسارتها لمصداقيتها أمام العملاء المحليين والدوليين".

"بسط" الرقم الصحي

بدأ العمل الميداني منذ ١٥ كانون الثاني ٢٠١١، على أن يتمّ الإعلان، مع نهاية العام، عن لوائح بأسماء المصانع التي نالت الرقم الصحي. ولفتت عيد إلى أنّ مختلف الوزارات المعنية، من وزارة الاقتصاد إلى وزارة الصحة، والسياحة، تولي هذا الموضوع حيّزًا كبيرًا من الإهتمام، كما أصبح اليوم لوزارة الزراعة فريق مراقبة كامل باشر العمل على "بسط" الرقم الصحي في معظم المصانع، بعد خضوعه لدورة تدريبية. وبموازاة ذلك، تمّ تنشيط مختبرات مصلحة الأبحاث العلمية ووضع تسعيرة موحّدة للقطاع العام تسهياً لفحص العينات.



جهود مشتركة للنهوض بالقطاع الصناعي

وختامًا لا بدّ من التنويه بالمصانع اللبنانية التي تصدّر منتجات عالية الجودة إلى العديد من البلدان العربية والأجنبية وقد حازت على شهادات عالمية بمجهودها الفردي وتشجيعها، وحثّ المصانع الأخرى، كلّ على قدر طاقته وقدراته، على العمل الدؤوب والتعاون مع الوزارة لتقديم منتجات عالية الجودة ترضي لا المستهلك المحلي فحسب بل تتناسب ومعايير التصدير الدولية أيضًا.

من جهتها، تعمل نقابة أصحاب الصناعات الغذائية مع وزارة الزراعة وسواها من المعنيين في هذا المشروع على أكثر من صعيد؛ إذ تسعى إلى تنظيم سلسلة من الاجتماعات بالتعاون مع مشروع المبادرة اللبنانية للترابط المهني (LBLI) ووضع إجراءات عمل خطية تضمن تنفيذ القرار بطريقة عادلة وعملية. كما تعمل للحفاظ على المصانع الغذائية ومواكبة تطورها، ومحاولة الوصول إلى أرضية مشتركة تسمح بايجاد مرحلة انتقالية لإجراء الإصلاحات اللازمة والتأكد من مراعاة المصانع للحدّ الأدنى من شروط سلامة الغذاء ومعاييرها، وصولاً الى الارتقاء بالقطاع وتنفيذ المواصفات الدولية لسلامة الغذاء.

تأتي هذه الخطوات جميعها لتؤكد على مهمّة النقابة ورؤيتها وسعيها الدؤوب، بكلّ ما أوتيت من إمكانيات، للنهوض بقطاع الصناعة الغذائية في لبنان والوصول به إلى العالمية.

لمزيد من المعلومات يرجى الاتصال بالنقابة.

الترويج لسلامة الغذائية لا الضرر بالصناعة الغذائية

وأضاف فياض: "السلامة الغذائية لا تتحقّق نتيجة الشعارات الثورية التي نشهدها اليوم، والتي تُردّد بأن "الأغذية اللبنانية غير آمنة". تؤدي هذه الشعارات إلى إحداث ردّة فعل عامّة قصيرة الأمد، ونشر توعية منقصة، وتوليد ذخم قصير الأمد لدى المؤسسات الصناعية التي ستتسرّع في اتخاذ تدابير طارئة للحدّ من تأثير ذلك، حتى ولو جاءت هذه التدابير بغير ترتيبها الصحيح. وتؤدي هذه الشعارات أيضًا إلى المساس بسمعة قطاع الصناعات الغذائية والشركات المصدّرة، ولاسيما تلك التي تراعي المستلزمات القانونية. لذا، علينا العمل بجهد للحؤول دون فقدان المستهلك اللبناني والأجنبي لثقته بالنظام الغذائي اللبناني، والسعي لتحفيز الشركات وإكراه بعضها على التقيد بالتشريعات الملائمة. ولتحقيق ذلك، لا بدّ من نشر التوعية السليمة استنادًا إلى أدلة علمية، وتأسيس مؤسسات كفوءة وشفافة تقود حملات التوعية حول سلامة الغذاء وتثبت فيها وتطبّق الأحكام والقوانين، فالثورات الإعلانية على شبكات التلفزة لن تفي بالغرض". وختم فياض: "مع السعي إلى تطبيق الرقم الصحي، الذي يُعتبر بمثابة نقلة نوعية في مجال السلامة والأمن الغذائيين، لا يسعنا أن نتجاهل التحديات التي يواجهها قطاع الصناعات الغذائية في لبنان ونغضّ الطرف عنها، كتكلفة التصنيع المرتفعة، وفواتير الكهرباء العالية وكلفة التخطيط والتنفيذ، والقطاع الزراعي المهمل، وسواها من العوامل التي لا بدّ من إيجاد حلول لها أيضًا".

How it is made 100% Fresh

-  We hand pick the finest fruits from our orchards, just a few steps away from our factory
 -  Our unique juice extraction process provides better taste by eliminating contact between the juice and the outer peel
 -  We immediately flash pasteurize our fresh juice to insure that Balkis is 100% safe and nutritious
 -  Balkis is instantly packed in sterility using Ultra Clean technology that guarantees 30 days of freshness
 -  Our fleet of temperature controlled trucks delivers Balkis straight from our orchards to a store near you
 -  You should refrigerate Balkis at all times because our juice contains no preservatives
 -  We are committed to providing you with a premium fresh juice, deliciously different, nutritious, & refreshing.
- This is the Balkis Guarantee**

Balkis Orange, premium orange freshness

Balkis Afandi is a one of a kind flavorful fresh Clementine juice

Balkis Fresh Mawardi, a unique red juice extracted from the Mawardi orange

Balkis Lemonade, freshly squeezed homemade classic lemonade

Balkis Grapefruit, an acquired taste of freshness, rich in vitamin C

Balkis Pink Grapefruit, a unique 100% fresh flavor from our pink grapefruit orchard

Balkis Fresh Lemon, The convenience of pure lemon squeeze to your cuisine



Beirut, Lebanon
 ☎ +961 - 1 - 812433
 ☎ +961 - 3 - 741900
 ✉ support@balkis.com
 www.balkis.com

تعاون مثمر تكلل بالنجاح

نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية
ومشروع المبادرة اللبنانية للترابط المهني



يمتد مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني (LBLI)" الممول من قبل الوكالة الأميركية للتنمية الدولية (USAID) على ثلاث سنوات ويهدف إلى دعم قطاع الصناعة الغذائية في لبنان وخلق فرص اقتصادية في القطاع الزراعي.



من خلال تعاون مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" ونقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية، حقق نحو ١٥ عضواً مشاركا نجاحات هامة تقاس من حيث ارتفاع نسبة المبيعات وزيادة كمية المنتجات اللبنانية الطازجة التي يتم شراؤها من المنتجين المحليين. فعلى سبيل المثال، بادرت شركة عائلية صغيرة إلى تصنيع مجموعة جديدة من المنتجات وتسويقها من خلال علامة تجارية جديدة تستهدف كافة المستهلكين في الولايات المتحدة الأميركية عوضاً عن التوجه إلى فئة معينة من المستهلكين أي إلى السوق المحدود حيث يتنافس المصنعون اللبنانيون إجمالاً. وقد أتاحت هذه المبادرة للشركة الحصول على طلبات شراء من قبل شركة Costco العالمية للبيع بالتجزئة، وسلسلة متاجر Kroger الأميركية. وأتيح المجال أيضاً لشركة أخرى بالدخول إلى سوبرماركت Safeway الأميركية، وهي شركة هامة تُعنى بالبيع بالتجزئة.

وانطلاقاً من قناعاته الثابتة بقدره لبنان على أن يستخدم في الصناعات الغذائية المنتجات الزراعية المحلية لا المستوردة، تعاون مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" مع نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية (SLFI) التي تسعى بدورها للترويج لقطاع الصناعات الغذائية في لبنان.

يعتمد مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" على مقارنة مزدوجة تفتضي ربط المزارعين المحليين بالمصنعين المحليين عبر تعزيز الثقة فيما بينهم، وتعزيز التنافسية بين المصنعين عبر زيادة فعالية الإنتاج وتحسين جودته.



في العام ٢٠٠٩، قام مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" ونقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية بتطوير استراتيجية لدعم أعضاء النقابة المهتمين، والمستعدين لتخصيص الوقت والاستثمار، لتحسين مستوى تنافسهم في سوق الولايات المتحدة الأميركية.

وخلال السنتين المنصرمتين، نُفذت هذه الاستراتيجية فأقيمت دورة تدريبية حول المقاربات التسويقية لدخول الأسواق المتخصصة في الولايات المتحدة الأميركية، وورش عمل حول الخطوات التمهيديّة للمشاركة في معارض الغذاء الأميركية، وقام مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" بتوظيف وسطاء أميركيين لتسهيل إجراءات الاستيراد وتحديد قنوات توزيع جديدة. وبالإضافة إلى ما سبق، قام مهندسو تصنيع بزيارات ميدانية تقنية إلى المصانع أدت إلى تحديث تجهيزات المصانع ورفع التوصيات لها حول الإنتاج.

في العام ٢٠١١، تعاونت نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية ومشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" من جديد عبر توقيع اتفاق يقضي منح هبة للنقابة لدعمها في عدد من النشاطات التي تحسّن الخدمات التي تقدّمها النقابة إلى الأعضاء. عبر هذه الهبة، تقوم النقابة بتحديث موقعها الإلكتروني (www.slfi.org.lb)، وتقديم النشرة الإخبارية التي تقرؤها، وتوظيف مستشارة تسويق تدرّبت من قبل موظفي مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني"، وقد تلقت النقابة أيضاً، وعبر هذه الهبة، الدعم لتحضير يوم التوعية حول الصناعات الغذائية اللبنانية الذي أقيم ضمن فعاليات مؤتمر "هوريكاً" (HORECA).

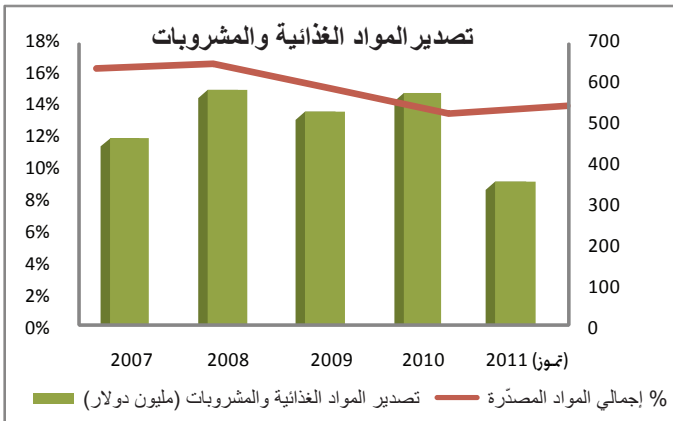
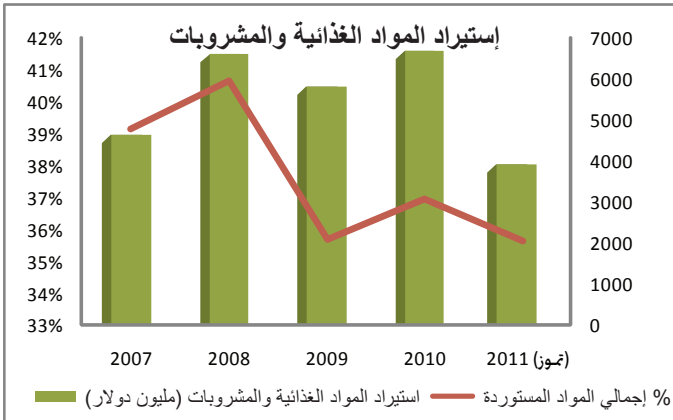
أثمرت الشراكة التي جمعت بين مشروع "المبادرة اللبنانية للترابط المهني" ونقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية نتائج مستدامة وراسخة أكدت التزام الوكالة الأميركية للتنمية الدولية ونقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية بدعم قطاع الصناعات الغذائية وأدت إلى زيادة المداخيل وفتح آفاق جديدة في قطاعات التصنيع الزراعي.

اكتشاف الفرص في قطاع الأغذية والمشروبات

مروان مخايل - خبير اقتصادي

يتميز قطاع الأغذية والمشروبات في لبنان بفرص نمو كثيرة لا على الصعيد المحلي فحسب بل على الصعيد الدولي أيضاً، وتحديداً في سوقين خارجيين هامين هما سوق دول مجلس التعاون الخليجي وأوروبا.

في العام ٢٠٠٩، قُدرت خدمات صناعة الغذاء في منطقة الشرق الأوسط بأكثر من ٣٢ مليار دولار أميركي. وقد وصلت فاتورة الإستيراد في دول مجلس التعاون الخليجي وحدها إلى ١٢ مليار دولار أميركي مغطية أكثر من ٩٠% من حاجة هذه البلدان. من جهته، يتميز لبنان بموقعه التفاضلي الذي يؤهله مدّ هذه البلدان بالمنتجات اللبنانية نظراً لموقعه الجغرافي القريب من بلدان مجلس التعاون الخليجي واعتباره من أهم الأسواق المنتجة زراعياً في المنطقة.



وفيما يتعلّق بالأسواق الأوروبية، فقد وقّع لبنان منذ سنوات، الشراكة الأوروبية - المتوسطية التي تؤهله إدخال منتجاته إلى بلدان الإتحاد الأوروبي من دون رسوم جمركية. يستطيع لبنان تصدير المنتجات الغذائية وفقاً لحصة نسبية معيّنة إلا أنه مازال يصدر بكميات أدنى من المسموح بها. وفي هذا الإطار، يقدم الإتحاد الأوروبي الدعم المادي والتقني إلى مختلف شرائح القطاعات الاقتصادية في لبنان، بهدف المساهمة في تطوير الصادرات اللبنانية من خلال تطبيق معايير الجودة التي تناسب شروط البلدان المستوردة.

من جهة أخرى، تمدّ وكالات دولية أخرى يد المساعدة لقطاع الزراعة في لبنان. ومن بين هذه الوكالات نذكر الوكالة الأميركية للتنمية الدولية التي تنجز في لبنان عدداً من المشاريع، بما في ذلك برنامجاً لتعزيز مراقبة جودة المنتجات الزراعية اللبنانية.

تتمحور أهمية الصناعة الزراعية في كونها تمتصّ الإنتاج الزراعي المحلي، تخلق فرص عمل، وتساعد على خفض العجز التجاري من خلال إنتاج منتجات ذات قيمة مضافة للتصدير أو الإستهلاك المحلي.

مقارنة بقطاع السياحة، يعدّ الاستثمار في قطاع الصناعة الزراعية لأغراض التصدير أفضل إذ لا يعتمد على الإستقرار السياسي المحلي بل على الظروف في البلدان المستوردة والتي غالباً ما تكون أكثر ثباتاً. وبالإضافة إلى ذلك، فقطاع الصناعة الزراعية أقلّ تأثراً بالنمو الاقتصادي بما أنّ بعض منتجاته تعدّ ضروريات أساسية، وهي أقلّ تأثراً بالظروف الاقتصادية.



توجّه متزايد نحو الحفاظ على نظافة الغذاء وسلامته في لبنان

كارن مناسا - أخصائية في سلامة الغذاء

من جهتها، تضمن تدابير سلامة الغذاء ونظافته خلّو الطعام من مخاطر التلوّث الفيزيائي (الأجسام الغريبة)، والكيميائي (مبيدات الحشرات ومواد التنظيف...)، والجراثيمي (بكتيريا وفيروسات...)، ومسببات الحساسية (البيض، الصويا، والحليب...) التي قد تؤدي إلى الضرر بالمستهلك. ومن هنا، وبغية اعتماد نظام سلامة الغذاء لا بدّ من الاستثمار بميزانية معيّنة وتخصيص الجهد والوقت في استثمار مربح وملائم ذي فوائد كثيرة على المدى البعيد، فهو بمثابة:

- جواز سفر للتصدير.
- أداة إدارة ووسيلة لتحفيز الموظفين.
- وسيلة لتجنّب حالات التسمّم الغذائي وتفشيها.
- استخدام فعّال للموارد.
- ضمانة للتقيّد بالمستلزمات القانونية أثناء التفتيش.
- ضمانة لرضى العملاء.
- عنصر مساهم في اكتساب سمعة جيدة.
- ضمانة لظروف عمل ملائمة ومحيط عمل جيّد.



اليوم، بات نيل شهادة الأيزو 22000، والهاسب (HACCP) عنصراً هاماً وقناعة راسخة في قطاع الصناعات الغذائيّة، قناعة منبثقة عن ردة فعل مباشرة لوعي المستهلك ومطالبته بالجودة الأفضل.



وباء الإيكولاي - خطر يمكن تفاديه

كارن مناسا - أخصائية في سلامة الغذاء

بالرغم من أنّ بعض أنواع بكتيريا الإيكولاي غير ضارّة، إلا أنّ بكتيريا الإيكولاي H7:0157 مؤذية وقد ينجم عنها الإصابة بإسهال دمويّ، وحرارة منخفضة، وتشنّجات معويّة وتقيؤ، كما قد تؤدي إلى حدوث مزيد من التعقيدات لدى الأطفال والمسنّين كالتسبب بمشاكل خطيرة في الكلى.

للوّاية من الإيكولاي، لا بدّ من تعقيم اليدين جيّداً قبل لمس الطعام، وتعقيم الأطعمة المعلّبة (الخضار، الفاكهة، الحليب واللحم)، واستخدام المياه المكرّرة والصالحة للشرب لتصنيع الطعام والشراب، وطهوه وشربه، وتعقيم الخضار والفاكهة جيّداً قبل تصنيعها.

تتصح مؤسّسة المقاييس والمواصفات اللبنانيّة - ليينور بلزوم خلّو العينات من أي أثر للإيكولاي، لاسيما وأنّ كميّة صغيرة من بكتيريا الإيكولاي H7:0157، تتراوح بين 10 إلى 100 كائن حيّ، قادرة على التسبب بالضرر. ومن هنا تتجلّى أهمية الكشف عن وجود هذه البكتيريا في الطعام عبر استخدام شرائط الاختبار المنزلي الخاصّة أو فحص عينات من المنتجات النيئة أو المصنّعة في المختبرات.

مع اكتشاف تلوّث الخضار في أوروبا بوباء الإيكولاي، إنتشر الخبر حول العالم وبات "حديث البلد وشاغل الناس". بدأت المشكلة في ألمانيا، حيث اشتبه بتلوّث الخيار، والطماطم والخسّ بتركيبة فيروس نادرة عرفت باسم إيكولاي 0104، تملك عوارض مطابقة لتركيبة فيروس الإيكولاي H7:0157. وقد كشفت نتائج التحقيقات الإضافية احتمال أن تكون بذور النباتات وحبوبها ناقلة للعدوى. من جهتها، أعلنت وزارة الصّحة العامّة اللبنانيّة خلّو لبنان من هذا الوباء واتّخاذها تدابير احترازية واقية عبر حظر استيراد الخضار من أوروبا.





المبادرة الوطنية لكفاءة الطاقة والطاقة المتجددة ...

قروض ميسرة بفوائد طاقيّة ماديّة وبيئيّة



نادر حاج شحاده - مهندس طاقة (LCEC)

يُشرف ورعاية وزارة الطاقة والمياه، وبعد توقيع مذكرة التفاهم بين مصرف لبنان وبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي في لبنان، تمّ إطلاق آلية التمويل الخاصة

بالمشاريع البيئية والمؤفّرة للطاقة المعروفة بالمبادرة الوطنية لكفاءة الطاقة والطاقة المتجددة (NEEREA) والصادرة عن مصرف لبنان بموجب التعميم رقم ٢٣٦.

وتحفيز تمويل مشاريع كفاءة الطاقة، الطاقة المتجددة، والأبنية الخضراء من خلال إشراك المصارف اللبنانية بشروط ميسرة، يعمل المركز اللبناني لحفظ الطاقة (LCEC) بالتعاون مع مصرف لبنان على دراسة المشاريع المقدّمة وإجراء التحقّق التقني لضمان فعالية كل مشروع وكفاءته للإستفادة من القروض.

تسمح الآلية المذكورة، لكلّ شركة ترغب بالاستثمار في مجالات الطاقات المتجددة وكفاءة الطاقة، بالإستفادة من قروض ميسرة لا يتخطى معدّل الفائدة فيها الـ ٠,٦% بمدّة سداد تمتدّ حتى ١٠ سنوات تسبقها فترة سماح لأربع سنوات من دون أي قيد أو شرط، كما تحوّل الشركات الحصول على منحة من الإتحاد الأوروبي بقيمة ١١,٩ مليون يورو تمنح للمشاريع الموافق عليها والتي تراعي معايير محددة.

للإستفادة من هذه الآلية تقوم الشركات بتقديم طلبها لدى أيّ مصرف تجاري مرفقاً بدراسة جدوى تقنية من إعداد شركة هندسية متخصصة توضح تفاصيل المشروع وقيّمته الإضافية. يتولّى بعدها المصرف إرسال الطلبات إلى مصرف لبنان الذي يطلب من المركز اللبناني لحفظ الطاقة إجراء التحقّق التقني، استناداً إلى مضمون التعميم رقم ٢٣٦.

يتوقّع المركز اللبناني لحفظ الطاقة أن تصل الإستثمارات في مشاريع الطاقة المتجددة وكفاءة الطاقة والأبنية الخضراء إلى نحو ١٠٠ مليون دولار أميركي في السنوات الثلاث القادمة، وفتح سوق جديدة ناشطة وخلق فرص عمل كبيرة، ما يؤدي إلى خفض الفاتورة الطاقيّة للشركات والمؤسسات المستفيدة وبالتالي خفض الفاتورة النفطية للبنان ما ينعكس بشكل إيجابي ومباشر لا على خزينة الدولة ومؤسسة كهرباء لبنان فحسب بل على البيئة أيضاً من خلال خفض انبعاثات غازات الدفيئة.

معهد الصناعات الغذائية ...

شهادة، فتدريب ووظيفة

دوريس سعد - إعلاميّة

معهد ابتكاري حديث وإنجاز رائد هو الأوّل من نوعه في الشرق الأوسط، إنّه المعهد الفني للصناعات الغذائية في قب الياس. مشروع مشترك بين وزارة التربية والتعليم العالي، والمديرية العامّة للتعليم المهني والتقني، ونقابة أصحاب الصناعات الغذائية بتمويل من الإتحاد الأوروبي ودعم منه.

معهد يتجاوب مع مستلزمات الحداثة واقتصاد الواقع

ولدت فكرة إنشاء المعهد منذ السنوات الأولى لتأسيس نقابة أصحاب الصناعات الغذائية، ومن الحاجة إلى يد عاملة ماهرة ومؤهلة للعمل في قطاع الصناعات الغذائية في لبنان، وإختيرت قب الياس لُقربها من عدد من المصانع الغذائية في البقاع الأوسط ولمبادرة بلديتها إلى تقديم الأرض لإنشاء المعهد.

تتمحور برامج المعهد التعليميّة حول مختلف نواحي الصناعات الغذائية، والميكروبيولوجيا والكيمياء الحيائيّة والصيانة ضمن مناهج يواكب التطوّر الحاصل في مجال الصناعات الغذائية ويتزاوج بين النظري والعملية طبقاً للمعايير الأوروبية.

الدفعة الأولى من الخريجين وخطة الوزارة

في تموز ٢٠١١، وبحضور رئيسة بعثة الإتحاد الأوروبي في لبنان "السفيرة أنجلينا إيخهورست" خرّج المعهد ٢٤ طالباً، نالوا شهادة بكالوريا فنية في الصناعات الغذائية. وخلال الحفل، أعلن المدير العام للتعليم المهني والتقني الأستاذ أحمد دياب عن خطة وزارة التربية التي تلحظ وتؤكد على أولوية الإيمان بالتعليم المهني والتقني ومن أبرز بنود الخطة إعطاء منح دراسية للطلاب المتفوّقين، وإنجاز الكتاب الموحد في اختصاص الصناعات الغذائية، واعتماد الاختصاص في أكثر من معهد تقني في مختلف المحافظات حيث يتلقّى الطلاب الدروس النظرية في معاهدهم خلال سنتين ثمّ يتمّون الدروس التطبيقية في قب الياس خلال السنة الثالثة.

فرص عمل وتدريب مضمونين

من جهته، يعمل مجلس إدارة المعهد على الإشراف على سياسة المعهد، وتطوير المناهج، وربط المؤسسات الصناعية بالمعهد، ومساعدة الطلاب على التدرّب في المصانع والعمل فيها عند تخرّجهم.

يأمل القيّمون على هذا المعهد تعزيز المعرفة حول الصناعات الغذائية المحلية ومستقبلها الواعد، وحثّ التلامذة على الإنتساب إلى المعهد والإنتقال في مسيرة مهنية مميّزة، قوامها المعرفة والعلم والتدريب استناداً إلى أسس متينة وثابتة.



متحف الكرمة والنبيذ

تراث، ثقافة وحدائث

بدأت صناعة النبيذ في لبنان منذ ٥٠٠٠ عام على الأقل، في عهد الفينيقيين وتطوّرت بشكل متقطع حتى وصلت إلى ما هي عليه اليوم. وبالرغم من أنّ الفينيقيين لم يبتكروا النبيذ، إلا أنّهم أتقنوا زراعة الكروم، وصناعة النبيذ فكان مصدر فخر واعتزاز لهم ومنتجًا يتاجرون به ويصدّرونه.

هذه المعلومة ليست إلا جزءًا من القصص والوقائع التاريخية التي تُروى حول صناعة النبيذ في لبنان والمنطقة، والتي لا بدّ وأن تُوثق وتحفظ لتنتقل إلى الأجيال المقبلة.

ومن هنا، وانطلاقًا من إمامهم بصناعة النبيذ وشغفهم به، وحرصهم على نقل ثقافته إلى العالم، أطلق القيمون على مؤسسة جوني ر. سعادة مشروع متحف الكرمة والنبيذ، وهو متحف فريد من نوعه في لبنان والمنطقة، سيُفتتح رسميًا في مطلع العام ٢٠١٣ في وادي البقاع، مهد الكرمة والنبيذ.

ينصّ النظام التأسيسي للمتحف على أن تتولّى مؤسسة جوني ر. سعادته الإشراف على شؤونه الإدارية، والمالية والقانونية، على أن يُعهد إلى فريق متخصص مسؤوليّة تطويره، فيما يشرف مجلس الأمناء، الذي يضمّ خبراء محليين وإقليميين ودوليين على مختلف شؤون المتحف الإدارية.

أمّا مهمّة هذا المتحف ورسالته فهي تعزيز تراث النبيذ ونشر المعرفة حوله بين مختلف شرائح المجتمع، من مواطنين ومهاجرين فسيّاح بهدف جعله معلمًا سياحيًا ومقصّدًا لكلّ باحث عن الثقافة.

يتميّز المتحف بطابعه العريق والحديث في الوقت عينه، إذ تُعتمد فيه الوسائط المتعدّدة والتقنيات الحديثة، لإطلاع الزائرين على تاريخ النبيذ، ومراحل تصنيعه كافة، بدءًا من الكروم وزراعتها، وحصادها، وصولاً إلى صناعة النبيذ وتقنياتها، وسبل حفظه وتعتيقه... وسيستسنى للزائرين أيضًا التعرف إلى مختلف أنواع النبيذ ومميّزات كلّ منه وفنّ تذوّقه أيضًا. وسيصبح المتحف مركزًا لاستضافة الندوات والمحاضرات كما سيكون محطة لرحلات المدارس الميدانية ومركزًا لبرامج التبادل الثقافية مع الجامعات المحلية والدولية.

الأنظار كلّها تتّجه نحو متحف الكرمة والنبيذ، تترقب افتتاحه والثقة تملأ القلوب من أنّه سيصبح معلمًا سياحيًا ومقصّدًا في لبنان، والبقاع تحديداً، وصلة وصل لنشر المعلومات الثقافية بهدف تعزيز صناعة النبيذ في المنطقة.



لبنان ... صاحب لقب كأس النبيذ الأكبر في العالم

سجل لبنان في ٢٩ تشرين الأول ٢٠١٠ رقمًا قياسيًا جديدًا في كتاب غينيس للأرقام القياسية من خلال أكبر كأس نبيذ.

جاء الكأس المصنوع من مادة البلكسي بارتفاع ٢،٤ مترًا وعرض ١،٦٥ مترًا، وقد اتّسع لنحو ١٠٠ قنينة نبيذ. مع هذا الرقم، تغلب لبنان على الرقم القياسي الذي حققه البرتغال في العام ١٩٩٨.



تنظّم نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية سنويًا عددًا من المؤتمرات، وورش العمل، والندوات لأعضاء النقابة. كما تشارك، ومن خلال وفود خاصّة، في مؤتمرات ومعارض محلية، إقليمية ودولية.

ندوة بعنوان "فرص النمو والزيادة التنافسية"

نظّمت نقابة أصحاب الصناعات الغذائية اللبنانية في ٢٦ تموز ٢٠١١، ندوة بعنوان "فرص النمو والزيادة التنافسية: القروض الميسرة للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة للحدّ من استهلاك الطاقة والهدر البيئي" بالتعاون مع مصرف لبنان، والمركز اللبناني لحفظ الطاقة وشركة DMA وفرنسبنك. تأتي هذه الندوة لتؤكد على دعم النقابة لمشاريع الحدّ من استهلاك الطاقة والهدر البيئي.

معرض الخليج للأغذية

٣٠ شركة لبنانية ٣٨٠٠ عارض
١٥٢ بلدًا ٨١ جناحًا ٥٥ ألف زائر

شارك وفد لبناني في معرض الخليج للأغذية الذي أقيم في دبي من ٢٧ شباط إلى ٢ آذار ٢٠١١ من خلال جناح خاص عرضت فيه الشركات لمنتجاتها.

معرض الصناعات الغذائية في واشنطن

٦ شركات لبنانية ٢٤٠٠ عارض ٨٠ بلدًا
١٨٠٠٠٠ منتج ٢٤٠٠٠ زائر

شارك لبنان في معرض الصناعات الغذائية في واشنطن من ١٠ إلى ١٢ تموز ٢٠١١. وبهدف التحضير للمعرض، نظّمت نقابة أصحاب الصناعات الغذائية ورشة عمل تمهيدية للمشاركين.

معرض أنواعا

١٦ شركة لبنانية ٦٥٠٠ عارض ١٥٠٠٠٠ زائر

يعدّ معرض أنواعا الذي يقام من ٨ إلى ١٢ تشرين الأول ٢٠١١ في كولون، ألمانيا محطة سنوية في عالم الصناعات الغذائية. وفي إطار سعيها للترويج للمنتجات الوطنية وفتح أسواق جديدة، تشارك النقابة في المعرض من خلال جناح خاص تعرض فيه شركات لبنانية لمنتجاتها.

قرارات حول زيت الزيتون

صدر عن وزارة الزراعة بتاريخ ٢٠ تموز ٢٠١١ عدد من القرارات المتعلقة بزيت الزيتون، وتحديدًا بتسجيل المعاصر والإلتزام بالمواصفات القياسية اللبنانية وحظر استخدام زيت جفت الزيتون في الصناعة الغذائية.



القرار رقم 657/1: إلزامية إخضاع كافة معاصر الزيتون في لبنان للتسجيل في وزارة الزراعة بموجب طلب يقدم في مصلحة الزراعة الإقليمية التي يتبعون لها، ليقوم موظفو الزراعة المكلفون بالكشف على المعصرة والتأكد من استيفائها لشروط الإنتاج الفنية والصحية بما يتلاءم والمعايير والأنظمة اللبنانية النافذة.

القرار رقم 658/1: ضرورة الإلتزام بمتطلبات المواصفات القياسية اللبنانية الإلزامية 756:2007 "زيوت الزيتون وزيتون ثقل الزيتون" عند أي عملية بيع زيت زيتون للمستهلك، وإلزامية أن تحمل كلّ عبوة بطاقة بيانات تبيّن تسمية الزيت، وإسم المزارع وعنوانه ورقم هاتفه، وإسم المعصرة وصاحبها، ومكان العصر وتاريخه، وتاريخ صلاحية الإستهلاك، ودرجة الحموضة ورقم التحليل وتاريخه.

القرار رقم 659/1: منع استعمال أو استخدام زيت جفت الزيتون في الصناعة الغذائية أو إدخاله في أي شكل من الأشكال في تركيبة الزيوت المخصّصة للإستهلاك البشري، ومنع استيراده ما لم يكن معطلًا عبر إضافة مواد تجعله غير مقبول الطعم والرائحة.



Vegetable Oils Industries
لصناعة الزيوت النباتية

Zouk Mosbeh | Sector 4 | Street 56 | Impasse 14
POBox 11-0630 Beirut, Lebanon

Office T. +961 1 252577 Factory T. +961 9 219376 / 8

Office F. +961 1 252580 Factory F. +961 9 219377

E-mail. info@zmvegetableoils.com

www.zmvegetableoils.com





النخالة تطيل عمر منتجات المخازير

أفاد باحثون في جامعة أثينا التقنية الوطنية في اليونان عن احتمال أن تؤدي النخالة إلى زيادة تاريخ صلاحية منتجات المخازير وتحسين مذاقها.

لإجراء هذه الدراسة، قام الباحثون ولجنة حكم مؤلفة من ٣٢ متطوعًا بمقارنة قوالب حلوى مصنوعة من مادة النخالة ذات الأنزيم المعدّل وأخرى مصنوعة من مادة النخالة الطبيعية. وبعد سبعة أيام من التخزين، أظهرت النتائج بأن قوالب الحلوى المصنوعة من النخالة ذات الأنزيم المعدّل قد بقيت طازجة بنسبة ٥٠ إلى ٦٠% أكثر من القوالب المصنوعة من النخالة الطبيعية محافظة أيضًا على مذاقها.

مادة حافظة طبيعية تقضي على البكتيريا الملوثة للطعام

إكتشف باحثون في جامعة مينيسوتا في الولايات المتحدة الأمريكية، مادة حافظة طبيعية من مجموعة "لانتيبوتيك Lantibiotic" تساعد في حماية الأغذية من البكتيريا الضارة كالسالمونيلا، والإيكولاي والليستيريا.

وبحسب الباحثين، يمكن استخدام هذه المادة للقضاء على البكتيريا الضارة الموجودة في اللحوم، والأجبان المصنّعة، والبيض ومنتجات الألبان، والأغذية المعلّبة، وثمار البحر، والصلصات الجاهزة وسواها.

ومن أبرز مميزات هذه المادة أنها سهلة الهضم، لا تسبّب الحساسية، ويصعب على البكتيريا الخطرة أن تطوّر مقاومة ضدها. تجدر الإشارة إلى أن هذا الإكتشاف تمّ عن طريق الصدفة على يد الأستاذ "دان سوليفان" وتلميذه "جو هون لي".

منهجية جديدة لكشف مستويات اهتسامين في الأسماك

طوّر العلماء في المعهد الوطني للتكنولوجيا الصناعية في الأرجنتين طريقة جديدة لتحديد مستويات الهتسامين في الأسماك، ما قد يساهم في تجنب حالات التسمم بالهتسامين وتعزيز مستوى السلامة في الصناعة الغذائية.

وبحسب العلماء، تتيح هذه الطريقة تحديد مستويات الهتسامين في الأسماك الطازجة والمعلّبة، وفي المنتجات الغذائية الأخرى أيضًا كالنبيذ الأحمر والأبيض، والخمر الفوار، والحليب، والجبن، ووجبات السمك.

تجدر الإشارة إلى أنّ التسمم بالهتسامين ينجم عن تناول الأسماك أو الأغذية التي تحتوي على مستويات عالية من مادة الهتسامين المسببة للتسمم. وبهدف السيطرة على مستويات الهتسامين في الأسماك، لا بدّ من الحفاظ على مستويات تبريد معيّنة من لحظة اصطياد السمك إلى لحظة استهلاكه.



شركة Brazil Foods تشيّد مصنعًا في الإمارات العربية المتحدة

تخطّط شركة Brazil Foods البرازيلية لبناء مصنع في الإمارات العربية المتحدة. تبلغ كلفة بناء المصنع ١٢٠ مليون دولار أميركي وسيتمّ تشييده لتصنيع الهمبرغر، والبيتزا والفطائر المجلّدة. يُبنى المصنع على مرحلتين ويتميّز بقدرة إنتاج تفوق ٨٠ ألف طن سنويًا لدى تشغيله بالكامل في العام ٢٠١٢.

يمكنّ بناء المصنع في الإمارات العربية المتحدة الشركة من تحسين مستوى تواجدها في أسواق المنطقة لناعية التوزيع والمبيع، كما يسهّل دخولها إلى أسواق جديدة علمًا أنّ الشركة تصدّر حاليًا ٣١,٨% من منتجاتها إلى منطقة الشرق الأوسط.

في العدد المقبل



- الصناعات الغذائية – تحديات وآفاق
- خطط IDAL للنهوض بقطاع الصناعات الغذائية
- الإستيراد والتصدير ... أرقام ووقائع
- عسل لبنان من القفير إلى العالم