



هيئة الطاقة الذرية المصرية

3 أحمد الزمر - مدينة نصر - جمهورية مصر العربية



الهيئة العربية للطاقة الذرية

7 نهج المؤازرة - حي الخضراء - تونس - الجمهورية التونسية

دورة تدريبية حول

"معالجة الأغذية بالإشعاع لتحسين سلامة الغذاء وتعزيز التبادل التجاري بين الدول العربية".

عن بُعد خلال الفترة: 03-2022/10/06

مقدمة

تستخدم الأشعة المؤينة بهدف تقليل كميات الفاقد من الغذاء وتحسين سلامة الغذاء وتسهيل عمليات الإتجار في الأغذية ومن هذه الاستخدامات: منع إنبات الدرنات والأبصال، والقضاء على الحشرات التي يمكن أن تصيب المواد الغذائية والمنتجات الزراعية في المخازن والمستودعات، وخفض التلف الفيزيولوجي والميكروبي وإطالة فترة تخزين الخضار وثمار الفاكهة والمنتجات سريعة التلف. ومن أهم استخدامات الأشعة المؤينة القضاء على البكتيريا الممرضة والفطريات المفزة للسموم الفطرية والطفيليات الضارة التي توجد في الأغذية خاصة ذات المصدر الحيواني، كما تستخدم من أجل تسهيل التبادل التجاري وتبادل المواد الغذائية وانتقالها عبر الدول بعد تخليصها من مسببات المنع الميكروبية والحشرية، وجعلها مطابقة بخصائصها ومواصفاتها لشروط ومتطلبات الحجر الصحي والزراعي.

تتناول هذه الدورة قضية هامة جداً وهي قضية الأمن الغذائي وسلامة الغذاء عند التبادل التجاري في الأغذية. إن قضية سلامة وأمن الغذاء تلاقي اهتماماً متزايداً من جميع دول العالم المتقدم والنامي على حد سواء للحد من الأمراض الناشئة عند تناول الإنسان الأغذية الملوثة بميكروبات ممرضة وفطريات مفزة للسموم الفطرية وطفيليات ضارة.

وتولي الهيئة العربية للطاقة الذرية مسألة الأمن الغذائي في أولويات اهتمامها تبعاً لاستراتيجيتها 2021-2030 في مجال الاستخدامات السلمية للطاقة الذرية، حيث تعمل الهيئة على تنفيذ ورش ودورات وبرامج تدريبية مستمرة لتأهيل الكوادر في الدول العربية في مجال تحسين الأمن الغذائي ومنها التعريف بالطرق الحديثة لمعالجة الأغذية بالإشعاع لتحسين سلامة الغذاء وصحة الانسان في الدول العربية.

أهداف الدورة:

تهدف هذه الدورة إلى تعريف وتدريب المشاركين العرب على استخدام تقنية حفظ الغذاء بالإشعاع وواقع هذه التقنية في الوطن العربي وتحفيز قبول المستهلك العربي لها والتشريعات واللوائح القياسية الموحدة والية تسهيل سبل التبادل التجاري بين الدول العربية، والاطلاع على مختلف الجوانب النظرية وبعض التطبيقات العملية الحديثة المتعلقة بموضوع الدورة. كما تهدف هذه الدورة إلى تشجيع التبادل البيئي للغذاء المعالج بالأشعة بين الدول العربية وكيفية الكشف عن المواد الغذائية المعالجة بالإشعاع.

أهم المحاور التي ستتناولها الدورة:

- الأمن الغذائي العربي والفجوة الغذائية.
- تقنيات معالجة الأغذية بالإشعاع.
- الكشف عن الأغذية المعالجة بالإشعاع.
- الأشعة المؤينة (أنواعها وطرق الوقاية منها).
- استراتيجية التبادل التجاري في الأغذية المعالجة بالإشعاع بين الدول العربية في إطار حماية المستهلك.
- إجراءات الحجر الزراعي وتسهيل التبادل التجاري في الأغذية.
- البكتيريا الممرضة في الغذاء والأمراض الناشئة عنها وكيفية التخلص منها بالإشعاع لتسهيل التبادل التجاري.
- الفطريات المفترزة للسموم الفطرية وأنواع سمومها وكيفية التخلص منها بالإشعاع لتحقيق المواصفات القياسية العالمية.
- تحليل المخاطر للافلاتوكسينات في بعض الأغذية.
- نظم سلامة الغذاء والرقابة على الأغذية.
- دور معامل تحليل الأغذية في تأكيد سلامة الغذاء.
- تطور الوضع الدولي والعربي والمصري في مجال معالجة الأغذية بالإشعاع

المستهدفين في الدورة:

تستهدف هذه الدورة العاملين في مجال الرقابة والصحة على المحاصيل الزراعية ومراكز البحوث والارشاد الزراعي والجامعات للمشاركة في هذه الدورة.

يرجى موافاتنا بأسماء مرشحيكم وبريدهم الإلكتروني لحضور هذه الدورة، **في موعد أقصاه 2022/9/25** حتى تتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة بهذا الخصوص.