**** 

**تجارة و استثمار الإغذية الزراعية**

**دعم تحسين سلامة الغذاء وتطوير الأغذية الحلال**

**بالدول الأعضاء بالمنظمة الإسلامية للأمن الغذائي 2020 -2021**

**مذكرة تصورية**

**مقدمه**

يواجه الأمن الغذائي في العالم تهديداً خطيراً حيث تشير البيانات العالمية إلى أن 820 مليون شخص ما زالوا يعانون من الجوع على الرغم من هدف القضاء على الجوع بحلول عام 2030. الحقائق اليائسة التي تشير إلى أن ما يقرب من ملياري شخص يعانون من انعدام الأمن الغذائي المعتدل أو الشديد. ومع تقدير الأغذية المنتجة على الصعيد العالمي، يذهب نحو الثلث إلى النفايات أو الضياع. لا ينفصل، الأمن الغذائي من سلامة الغذاء، للجميع الحق في الغذاء الآمن والمغذي. ووفقاً لمنظمة الصحة العالمية، يمكن أن يسبب الغذاء غير المأمون أكثر من 200 مرض مختلف. ومع ذلك، يصاب في اليوم واحد من كل عشرة من سكان الكوكب بمرض بعد تناول الطعام الملوث كل عام، وتسبب الأغذية غير المأمونة 600 مليون حالة من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، ونتج عن ذلك وفاة 420 ألف شخص و تحدث 30% من الوفيات بسبب الأغذية بين الأطفال دون سن الخامسة. وقدرت منظمة الصحة العالمية أن 33 مليون سنة من الحياة الصحية تُفقد بسبب تناول أغذية غير مأمونة على الصعيد العالمي كل عام. بدون طعام آمن، لا يمكن للأطفال التعلم، ولا يمكن للبالغين العمل، و لا يمكن للشخص أن يتطور. في ظل الظروف غير المسبوقة التي يواجهها العالم اليوم مع الانتشار الحاد لوباء COVID19 ، من المتوقع أن تتأثر حالة السلسلة الغذائية.

2 – إنتاج الغذاء الآمن ومعاملتها وتجارتها تلعب دورا محوريا في إطار الابتكار العلمي والتكنولوجي لمنظمة التعاون الإسلامي. وتدرك المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي، وهي مؤسسة متخصصة تابعة لمنظمة التعاون الإسلامي، أن الأمن الغذائي يسير دائما جنبا إلى جنب مع سلامة الغذاء.

**سلامة الغذاء والأغذية الحلال**

3. تسير سلامة الغذاء والحلال جنبا إلى جنب حيث أن الشركات التي حصلت على شهادة الحلال مطالبة بالمثل للحصول على شهادة سلامة الأغذية العالمية. و تتطلب الأغذية الحلال معايير صارمة والتي بدأت تجذب المستهلكين في إعتبار المنتجات الغذائية الحلال صحية وعضوية وأخلاقية كما تعد أكثر ملاءمة للتعامل مع الحيوانات. وتجتذب تلك المعاييرالمستهلكين غير المسلمين إلى الغذاء الحلال، وبالتالي تزدهرقيمتها السوقية العالمية. الحلال لا يعني مجرد شهادة المنتج أو يقتصر فقط على المواد الخام والمكونات في حد ذاتها ولكن يشمل أيضا على كامل عملية التعامل مع المنتجات الحلال قبل أن يستهلكها المسلمون. يجب أن تتوافق سلسلة الإمدادات الغذائية بأكملها من المزرعة إلى المائدة مع المعايير والممارسات الحلال. ومع قبول المزيد من البلدان لمفهوم الحلال والإسلام، بدأ سوق الأغذية الحلال في الازدهار، وتقدر قيمته بمبلغ 1.37 تريليون دولار أمريكي في عام 2014، ومن المتوقع أن تصل قيمته إلى 3.3 تريليون دولار أمريكي بحلول عام 2025.

4- من بين أنشطتها لتعزيز التجارة الأغذية الزراعية والاستثمارفي الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي، تركز المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي على تعزيز تنمية الاستثمار في إنتاج الغذاء الآمن والحلال، و تحفيز البلدان الأعضاء للاستفادة من حصة السوق الحلال العالمية. وفي هذا المجال، اقترحت المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي تنفيذ عدة أنشطة خلال الفترة 2020-2021 للتعامل بشكل صحيح مع القضيتين الهامتين. وتلقي هذه المذكرة التصورية الضوء على أنشطة المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي وتشدد على الحاجة الملحة للبلدان الإسلامية لمواجهة التحديات وتضع مبادئ إرشادية لتسهيل ومواءمة وتعزيز التعاون بين البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي.والأنشطة المقترحة للفترة 2020-2021 هي:

* اجتماع الخبراء حول سلامة الغذاء وإنتاج الأغذية الحلال في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي OIC، سبتمبر 2020 نورسلطان، كازاخستان. ويجري تنظيم اجتماع الخبراء المعني بسلامة الغذاء في إطار جدول أعمال منظمة التعاون الإسلامي بشأن العلم والتكنولوجيا والابتكار لعام 2026، بالتعاون مع حكومة جمهورية كازاخستان، والبلدان الأعضاء في المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي / منظمة التعاون الإسلامي، والغرفة الإسلامية للتجارة والصناعة والزراعة ؛
* ورشة عمل حول الاستثمار والإنتاج من الأغذية الحلال وسلامة الغذاء في البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي، أكتوبر 2020، بنغلاديش. يظل إنتاج الطعام الحلال والآمن جوهر اهتمام المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي. ومن بين الأنشطة المقترحة لهذا العام 2020، توجه المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي اهتماما خاصا للحصول على نتائج اجتماع الخبراء واستخدامه في ورشة العمل هذه. وستتيح هذه الورشة للمشاركين من الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي دراسة العقبات والتحديات التي تواجه المنظمة في مجال إنتاج الأغذية الحلال. وستتيح التعرف على دراسة حالة البلدان في مجال الربط العكسي وتبادل المعرفة. وسيكون نقل التكنولوجيا جلسة إلزامية في ورشة العمل هذه. وبالتالي سيتم الاستفادة من نتائج ورشة العمل في المؤتمر والمعرض الدولي لإنتاج الأغذية الحلال الذي اقترح عقده في عام 2021.
* المؤتمر والمعرض الدولي لصناعة الحلال في سلامة الأغذية في الدول الإسلامية 2021. سيجمع المؤتمر العلماء وصناع القرار والقطاع الخاص جنبا إلى جنب مع القطاعات المالية من الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي لمناقشة التحديات الرئيسية التي تواجه صناعة وإنتاج الحلال في منظمة التعاون الإسلامي. سوف يلعب المعرض دوراً في جمع القطاع الخاص العامل في إنتاج وتجهيز صناعة الحلال. وسيكون مركزا للإبداع من خلال التعاون بين أصحاب المصلحة. وسيبدأ صانعو القرارفي إطلاق منصة للتعاون لوضع مبادئ توجيهية منسقة لإنتاج صناعة الحلال. إدراك اهتمام كل من القطاعين المالي والخاص بالاستثمار في إنتاج صناعة الحلال في منظمة التعاون الإسلامي. تشجيع صياغة آلية استراتيجية تفصيلية للاستثمار لتعزيز التعاون في إنتاج صناعة الحلال. ومن المتوقع أن يمهد المؤتمر، بحضور العديد من أصحاب المصلحة ، الطريق نحو زيادة إنتاج صناعة الحلال في البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي، والإهتمام بنظام الربط العكسي من خلال تبادل المعرفة وتبادل الخبراء بين البلدان الأعضاء.

وستوف تتلاقى الأنشطة المذكورة أعلاه بين المحركات الرئيسية لسلامة الغذاء والمنتجات والمعالجات الحلال في البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي. وسيتعامل ذلك مع سياسات الحلال وسلامة الغذاء، والمؤسسات في مختلف البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي، والقضايا الأخلاقية والتجارية. وسيعقد هذا المؤتمر والمعرض بالتعاون وبرعاية العديد من الشركاء المتوقعين مثل منظمة الأغذية والزراعة، والبنك الإسلامي للتنمية، ومؤسسة SMIIC، و IHAF، و ICCIA ، والقطاع الخاص، والسلطات المؤسسية الحلال في البلدان الأعضاء والجامعات.

**سلامة الغذاء؛ خيارات السياسات الرئيسية للبلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي**

5- وفيما يتعلق بقضايا سلامة الغذاء، هناك تمييز واضح في الإسلام بين الغذاء المشروع المسموح به للمسلمين والغذاء غير المسموح به للمسلمين. مع زيادة الوعي بمتطلباتهم الغذائية الإسلامية، يطالب المستهلكون المسلمون في جميع أنحاء العالم الآن بالمزيد من المعلومات حول مصادر الغذاء وتجهيزه. وتبين القواعد الإسلامية التي تحكم الغذاء أنها بسيطة وواضحة ويمكن تطبيقها بسهولة في البلدان الإسلامية. النظافة والصرف الصحي والسلامة هي متطلبات مسبقة مهمة وممارسة التصنيع الجيدة (GMP) أو الممارسة الصحية الجيدة (GHP) هو شرط إلزامي في إعداد الطعام الحلال. لدى المعهد العالمي للحلال قائمة بالمعتمدين الحلال من قبل معظم البلدان الإسلامية مع قيود على الاستيراد الغذائي. منذ مطلع القرن الحادي والعشرين، كانت هناك جهود لإنشاء منظمات مثل مجموعة المستهلكين المسلمين التي تستخدم رمز H-MCG، بهدف تحديد حالة المنتجات الاستهلاكية المختلفة الصالحة للأكل وغير الصالحة للأكل والتصديق على المنتجات الغذائية باعتبارها حلال للمستهلكين المسلمين.

6 - ولمكافحة مرض الفقر وسوء التغذية الذي يقع في مجال الأمن الغذائي، لا بد من بذل جهود متضافرة؛ وينعكس النضال في الإسلام في الممارسة الدينية للزكاة (الصدقات) وفي مؤسسة الأوقاف الدينية (مؤسسة الأوقاف الإسلامية الخيرية). في جميع أنحاء العالم، يقلل الجوع من القوة ويضعف الذكاء. فهو يدمر العديد من الأرواح البريئة، ولا سيما أرواح الأطفال. من خلال إضعاف القوى العاملة في أي بلد، يشل الجوع نمو الأمة. ومن المؤسف أن معظم البلدان المتضررة من الجوع تقع في أفريقيا وجنوب شرق آسيا والشرق الأوسط، حيث يوجد كثافة عالية من السكان المسلمين. ويرتكز الهدف الرئيسي في مجال الأمن الغذائي على خفض عدد الأشخاص الذين يعانون من نقص التغذية. وبالتالي، فإن سلامة الغذاء تعد جانبا شاملا للأمن الغذائي. تربط أخلاقيات الطعام الإسلامي بمفهوم قضايا سلامة الغذاء ليس فقط لمكافحة الفقر والجوع في العالم، ولكن أيضا لتحقيق الصحة المطلوبة للغذاء الجيد من حيث النظافة الصحية والتطهير والسلامة. ويجب أن نتبني هذه الجوانب لكي نتمسك بها وننفذها معًا.

**أخلاقيات الغذاء الإسلامي و الأغذية الآمنة**

7 - من المتفق عليه عالميا أن أخلاقيات الغذاء تهدف إلى حماية الصحة الجيدة والحفاظ عليها، وتهدف إلى منع أي ضرر يلحق بالإنسان والكائنات الأخرى الحية والبيئة. وفي هذا الصدد، فإن أخلاقيات الغذاء الإسلامية واضحة وملموسة وبارزة وتركز على المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء. العوامل التالية تؤثر على أخلاقيات الغذاء الإسلامي، وتؤكد على الغذاء الجيد والصحي والجودة، وتهدف إلى تعزيز وحماية الصالح العام والمصلحة البشرية والتأكيد على حقيقة أن الغذاء المنتج صحي ومسموح به.

**الطعام الحلال و آفاقه**

8. تكتسب المنتجات الحلال بسرعة الاعتراف في جميع أنحاء العالم كمعيار جديد للسلامة وضمان الجودة. المنتجات التي يتم إنتاجها مع شهادة الحلال هي مقبولة بسهولة من قبل المستهلكين المسلمين وكذلك المستهلكين من الديانات الأخرى. ويرجع هذا القبول إلى مفهوم الصحة الحلال، الذي لا يغطي فقط متطلبات الشريعة، ولكن أيضا جوانب النظافة والتطهير والسلامة. لتحقيق مفهوم الحلال، يجب الالتزام بكلا الجانبين وتنفيذهما معاً. سوف يؤدي الفشل في اي منها الي فشل المفهوم الصحي للطعام الحلال. الغذاء الآمن هو الغذاء الذي لا يسبب ضررا للمستهلكين عندما يتم تحضيرة و / أو تناوله وفقا للاستخدام المقصود. ينبغي على منتجي المواد الغذائية اتخاذ الخطوات اللازمة للامتثال لممارسات التصنيع الجيدة (GMP) والممارسات الصحية الجيدة (GHP). الممارسة الجيدة للتصنيع هو المكان الذي يطبق فيه المنتجون مجموعة من إجراءات التصنيع ومراقبة الجودة لضمان تصنيع المنتجات باستمرار وفقاً لمواصفاتهم. وهذه المبادئ معترف بها دولياً ويمكن استخدام المبادئ التوجيهية إلى جانب مدونات محددة ومناسبة أخرى للممارسة الصحية. هناك العديد من المبادئ الرئيسية التي تعتبر حاسمة لضمان نظافة الغذاء. يضمن الجمع بين HACCP والحلال أن الطعام ليس آمنًا فحسب ، بل حلالاً أيضًا. هذا المزيج هو أداة تسويقية قوية للصناعات الغذائية الإسلامية وغير الإسلامية على حد سواء، حيث يوجد وعي متزايد من المسلمين في جميع أنحاء العالم بالتزامهم باستهلاك الطعام الحلال. ومن المتوقع أن يستمر هذا الاتجاه في زيادة الطلب على الأغذية الحلال بالتوازي مع تزايد عدد السكان المسلمين. وعلاوة على ذلك، فإن الوعي الإسلامي بالطعام الحلال آخذ في الانتشارفي جميع أنحاء العالم خاصة في البلدان غير الإسلامية. وفي الآونة الأخيرة، ارتفع سوق الحلال مع تزايد الوعي العالمي بأهمية سلامة الغذاء بعد تفشي التلوث الغذائي عالمياً وفي أوروبا ودول الكومنولث المستقلة الجديدة ، حيث يشكل المسلمون أغلبية السكان. قد يأتي سوق المنتجات الغذائية الحلال من المسلمين والبلدان غير الإسلامية. وتشير التقديرات إلى أن متوسط التجارة العالمية للأغذية الحلال يبلغ حوالي 150 مليار دولار أمريكي سنوياً. من أجل المشاركة بفاعلية في هذا السوق الهائلةمن الحلال وتنفيذ HACCP وأنظمة الحلال هي الخطوة المنطقية التالية للصناعات الغذائية. يضمن نظام HACCP أن المنتج آمن بينما يضمن النظام الحلال أن الطعام يمكن أن يستهلكه أي شخص بما في ذلك غير المسلمين.

**سلامة الغذاء والتجارة**

9- الغذاء هو ثالث أهم مجموعة سلعية في مجال التجارة الدولية تبلغ قيمتها 1.7 تريليون دولار. وفي العديد من بلدان منظمة التعاون الإسلامي، بما في ذلك البلدان النامية، تشكل الواردات الغذائية جزءا كبيرا من الإمدادات الغذائية. ونتيجة لذلك، وعلى مدى العقود القليلة الماضية، هناك صلة لا تنفصم بين التجارة والمشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء. وقد اعتُمدا اتفاقيتان دوليتان على مستوى منظمة التجارة العالمية - أحدهما بشأن التدابير الصحية وتدابير الصحة النباتية، والثاني بشأن الحواجز التقنية أمام التجارة - يحددان آليات اتخاذ تدابير مراقبة لحماية صحة المستهلك وتعزيز الممارسات التجارية العادلة للغذاء. وبالنسبة للبلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي/ المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي، أصبحت الوثائق المرجعية الهامة في مجال ممارسات سلامة الغذاء التي تساعد على الامتثال للاتفاقات المذكورة أعلاه معايير غذائية دولية وضعت تحت رعاية هيئة الدستور الغذائي. وتوفر معايير ونصوص الدستور الغذائي إطارا شاملا مفيدا تقوم الدول على أساسه بتطوير ضوابطها الرقابية وفقا للوضع المحلي، والمشاكل المحددة والموارد المتاحة. إن استخدام المعايير الغذائية الدولية في جميع أنحاء العالم الإسلامي لا يساهم في حماية الصحة العامة فحسب، بل يقلل أيضاً من تكاليف التجارة من خلال زيادة الشفافية واقتصاد العمليات التجارية وسهولة حركة المنتجات الغذائية بين الأسواق المختلفة. وفيما يتعلق بجوانب الأمن الغذائي للعالم الإسلامي، فإن التركيز على الأمن الغذائي الحلال لا يقل أهمية عن ذلك. الأمن الغذائي الحلال هو ضمان توافر وإمكانية الحصول على منتجات غذائية عالية الجودة وأكثر أماناً (الأغذية الخام والمصنعة). و يعد التمويل المستمر دون إنقطاع لسلسلة الإمدادات الغذائية الحلال لبنة أساسية للأمن الغذائي الحلال، ويخدم الإمداد المتواصل لسلسلة الإمدادات الغذائية الحلال دون انقطاع كركيزة للتجارة المستدامة للأغذية الحلال. تشمل سلسلة الأغذائية الحلال أيضًا المعايير اللوجستية الحلال والممارسات لضمان صحة الحلال قبل الوصول إلى المستهلكين أو استهلاكهم.

10 - وسط زيادة سنوية بنسبة 10 % في تجارة الأغذية، لا سيما تعزيزالحاجة إلى تدابير لمراقبة الحدود. ومن الحالات النموذجية الوضع في دول منطقة آسيا الوسطى هو وصول السلع من بلد إلى آخر مع القليل او عدم التحقق من الوثائق المصاحبة، وعليها علامات بلغة أجنبية فيما يتعلق بالبلد المستورد. حول وضع العلامات على الأغذية التي تقع على جدول معلومات المستهلك حول السلامة أو التركيب الغذائي أو غائبة تماما، إما نادرة جدا. ولهذه المشكلة أهمية رئيسية بالنسبة للمنطقة المذكورة أعلاه، حيث يتم استيراد حصة كبيرة من المواد الغذائية هناك. وتعتبر أنظمة الرقابة على الواردات الفعالة أداة قوية للسلطات الوطنية، حتى مع محدودية الموارد، وإدارة الدخول إلى البلد وبيع المنتجات الغذائية التي تنطوي على مخاطر متنوعة وغير معروفة في بعض الأحيان. وبهذه الطريقة، يمكن للبلدان أن تحافظ على التوازن بين الوفاء بالتزاماتها بتعزيز التجارة والصحة العامة. في كل بلد، يجب أن يكون لديك نظام تصنيف المخاطر القائم على أسس علمية والتفتيش على أساس تقييمهم. وينبغي أن يشمل هذا النظام التنسيق مع الشركاء الوطنيين الرئيسيين، الذين يمثلون خدمات الصحة النباتية و البيطرية والحجر الصحي، وهو ما يسمى توفير التنبؤ بالمخاطر المحتملة والمراقبة السليمة أثناء استيراد البضائع عند النقاط الحدودية.

11- ويفضل المستهلكون المطلعون الأغذية الملائمة للاستهلاك والمعتمدة باعتبارها أكثر أماناً وصحة وصديقة للبيئة. ونظرًا لأن الهيئات الحكومية لا تملك الموارد اللازمة للتصديق على جميع المواد الغذائية في البلد، فإن المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي ستدعم إنشاء آليات قانونية وبيئات تمكينية لاعتماد معايير طوعية وخاصة، على سبيل المثال، تصاغ تحت رعاية SMIIC و/أو ICCIA، ونظم إصدار شهادات سلامة الغذاء، فضلا عن المعايير أو المنتجات البيئية والحلال وتصديقها من قبل الهيئات المعتمدة على مستوى غير الدولة. وتضمن هذه التدابير الامتثال لمعايير السلامة للمنتجات الغذائية في صناعة الأغذية وتتيح للقطاع الخاص فرصًا للابتكار وإنشاء منتجات ووصفات جديدة.

**تقييم السلامة ووجهة نظر الحلال في الأغذية المعدلة وراثيا**

12 - الكائنات المحورة وراثيا التي تم تعديل مادتها الوراثية باستخدام تقنيات التكنولوجيا الحيوية الحديثة المعروفة أيضا باسم تكنولوجيا الحمض النووي المركب. تسمح هذه الطرق للعلماء بإدخال الجينات من الكائن الحي إلى آخر. يسمى الغذاء المنتج من خلال هذه الأساليب الأغذية المعدلة وراثيا. ووفقاً لمنظمة الصحة العالمية، ينبغي أن يركز تقييم الأغذية المعدلة وراثياً على ما يلي:

* الآثار الصحية المباشرة (السمية)؛
* إمكانية إثارة الحساسية (الحساسية)؛
* مكونات محددة يعتقد أن لها خصائص غذائية أو سامة؛
* استقرار الجين المدرج؛
* الآثار الغذائية المرتبطة بالتعديل الوراثي؛
* أي آثار غير مقصودة يمكن أن تنتج عن إدراج الجينات.

لا يمكن اعتبار الأغذية المعدلة وراثيا آمنة ما لم تجتاز عملية تقييم السلامة المذكور[[1]](#footnote-1).

الكائنات المحورة وراثيا والحلال، الأغذية المعدلة وراثيا التي تم الحصول عليها من أصل نباتي ستعتبر حلال. أما إذا تم الحصول عليها من الحيوانات، هنا وضعت الشريعة بعض القيود حول الحيوان. وينبغي أن يكون ذلك مناسباً ونظيفاً وصحياً للصحة. يجب ذكر الأطعمة الحلال بوضوح من خلال وضع علامة على المكونات الغذائية المخفية، على سبيل المثال الإنزيمات. العلماء المسلمون بحاجة إلى استنتاج الآراء مع النهوض بالتكنولوجيا الحيوية[[2]](#footnote-2).

**ممارسة القواعد الإسلامية في تحديد وتجنب الأطعمة ذات المكونات المحظورة**

13. توصي القواعد الإسلامية بتحديد وتجنب الأطعمة ذات المكونات المحظورة. اليوم في البلدان غير الإسلامية سوف نرى أنه حتى منتجات الخضروات أو الحليب و المنتجات مثل الخبز والمعجنات والبسكويت والشوكولاتة والآيس كريم والجبن والسمن قد تحتوي على مكونات محظورة. النقانق ولحم البقر المحفوظ والحساء وغيرها من الأطعمة المماثلة تحتوي أيضا على هذه المكونات، ولكن في التسمية الملصقة، لا يشار إلى هذه بالمكونات بوضوح. تنص قوانين الغذاء في العديد من البلدان على أن ملصقات الغذاء يجب أن تشير إلى المكونات الرئيسية ، ولكن الممارسة الفعلية لوضع العلامات لا تأخذ القواعد الإسلامية في الاعتبار. على سبيل المثال، المكونات التي تم تصنيفها على أنها "دهون حيونية" و"دهون صالحة للأكل" والجيلاتين و"المستحلب" قد تكون مشتقة من المواد الخام المحظورة. قد لا تحمل العديد من المنتجات الغذائية مثل الخبز ومنتجات المخابز الأخرى ملصقات التكوين على الإطلاق. ولذلك فمن المستحيل تقريبا بالنسبة للمستهلكين المسلمين التأكد من أن المواد الغذائية المسموح بها على ما يبدو أنهات قدم في المحلات التجارية هي حقا خالية من المكونات المحظورة. ويمكن في كثير من الأحيان تحديد مكونات الأطعمة المختلطة أو الخام أو المصنعة جزئيا ً ذات الأصل الحيواني (فيما يتعلق بالأنواع الحيوانية التي يتم اشتقاقاها) عن طريق الفحوصات التشريحية والكيميائية والمجهرية والمناعية للدم واللحم والدهون والشعر والعظام. استخدام تكنولوجيا الحمض النووي وغيرها من التطورات في العقود القليلة الماضية جعلتها أكثر موثوقية ولكن هذه الممارسات للأسف لديها قيود. تقوم المعالجة الحديثة للأغذية في السوق حاليا على استخدام أساليب معقدة ومتطورة من المعالجة الفيزيائية والكيميائية التي تغير المواد الخام لا يمكن التعرف عليها حتى عن طريق التحليل المختبري. وعلاوة على ذلك، قد تخضع بعض المكونات الأولية على ما يبدو أيضا ً للمعالجة، الذي قد يكون استخدم فيه مواد محظورة دينياً. على سبيل المثال، زيت الطهي المسمى بأنه "زيت نباتي نقي" قد يكون تم معالجته باستخدام مشتقات ستيرات أو جليسريد مشتق من لحم الخنازير.

14. وتبين القواعد الإسلامية التي تحكم الغذاء أنها بسيطة وواضحة ويمكن تطبيقها بسهولة في البلدان الإسلامية. هذا المعيار إلزاميا كشرط لفصل الحلال ماديا من الإنتاج والتحضير غير الحلال. النظافة الصحية والتطهير والسلامة هي عوامل هامة في تصنيع وإعداد الأغذية. وقد ورد في المعيار بوضوح أن هذه العوامل هي متطلبات مسبقة في إعداد الطعام الحلال والتي تؤكد أيضا على أن الطعام آمن وليس خطرا. وبالتالي، فإن التصنيع الجيد (GMP) أو الممارسة الصحية الجيدة (GHP) هو شرط إلزامي في إعداد الطعام الحلال. وفي الوقت نفسه، يُسمح بتنفيذ النظام الغذائي، حيث تكون (HACCP) هي النظام الموصى به، على أساس طوعي. صناعة الأغذية هي صناعة دائمة الخضرة والأغذية الحلال هي أحدث اتجاه في السوق العالمية. يتزايد طلب العملاء على الأغذية الحلال ليس فقط في البلدان الإسلامية ولكن أيضا في أوروبا وأمريكا. في الإسلام، الحلال الذي لا يشمل الطعام والشراب فحسب، بل يشمل كل أمور الحياة اليومية.

عندما يتعلق الأمر بالطعام الحلال، فإن معظم الناس يعتقدون من اللحوم ومنجاتها فقط. ومع ذلك، يجب على المسلمين التأكد من أن جميع الأطعمة، وخاصة الأطعمة المصنعة والخضروات هي أيضا حلال. وفي كثير من الحالات، غالباً ما تحتوي هذه المنتجات على منتجات ثانوية للحيوانات أو مكونات أخرى غير مسموح بها للاستهلاك الإسلامي. وفيما يتعلق بمسائل سلامة الغذاء، هناك تمييز واضح في الإسلام بين الغذاء الشرعي المسموح به للمسلمين والطعام غير الشرعي غير المسموح به للمسلمين. بأمرنا الله سبحانه وتعالي بالاهتمام بجودة الغذاء في جميع أشكال ومراحل التعامل: من اختيار التربة للزراعة؛ لتناول الطعام الطازج الجيد؛ أو استخدام الطعام بحكمة[[3]](#footnote-3).

**رؤية منظمة التعاون الإسلامي لسلامة الأغذية**

15. ووفقا لبرنامج العمل الصحى الاستراتيجيي لمنظمة التعاون الإسلامي 2013-2022، اعتبر أن أحد التحديات الرئيسية التي تواجه البلدان الأعضاء في المنظمة هو عدم وجود تنسيق قوي بين مختلف الشركاء على الصعيدين الإقليمي والوطني، ولا سيما فيما يتعلق بالأمراض الحيوانية المنشأ وغيرها من المخاطر المحتملة، مثل أحداث سلامة الأغذية والأحداث الكيميائية وحالات الطوارئ الإشعاعية.[[4]](#footnote-4)

16. في القرارات المتعلقة بالعلم والتكنولوجيا والابتكار؛ التعليم العالي؛ قطاعي الصحة والبيئة المعتمدان في الدورة الخامسة والأربعين لمجلس وزراء الخارجية، دكا، جمهورية بنغلاديش الشعبية 05-06 مايو 2018، يلاحظ أن أهمية إدراج تقييم الضعف الغذائي وسلامة الأغذية.

17. تشجع أجندة منظمة التعاون الإسلامي في مجال العلم والتكنولوجيا والابتكار لعام 2026، وهي القمة الأولى لمنظمة التعاون الإسلامي حول العلوم والتكنولوجيا، أستانا 10-11 سبتمبر 2017، تشجيع الدول الأعضاء على النظر في تنفيذ المعايير الدولية مثل IFS (مبادرة سلامة الغذاء)، وBRC (الاتحاد البريطاني للبيع بالتجزئة)، وEurepGAP (بروتوكول البيع بالتجزئة الأوروبي للممارسات الزراعية الجيدة)، والأيزو 22000 (سلامة الغذاء).

.

**صناعة الحلال ووضع سلامة الغذاء في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي**

18 - تتمتع **منطقة آسيا الوسطى** بإمكانات تصديرية كبيرة للمنتجات الغذائية الحلال. وتضطلع بلدان آسيا الوسطى بعمل مهم بشأن تنمية صناعة الحلال في بلدانها، وعلى وجه الخصوص، شرعت جمهورية كازاخستان في تحديث شامل وواسع النطاق لهذا القطاع، ووضعت خارطة طريق مناسبة ويجري تنفيذها.

وتهدف أنشطة المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي IOFS إلى تشجيع الدول الأعضاء على تطوير البنية التحتية للصناعة الحلال والسوق والتجارة. و يمتد إهتمام المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي IOFS لدعم التعاون الإقليمي لصناعة الحلال مثل بلدان آسيا الوسطى. وفي هذا الصدد، تبدأ المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي المناقشات مع مختلف أصحاب المصلحة لاستكشاف القضايا الرئيسية المتعلقة بالتنمية في صناعة الحلال في بلدان آسيا الوسطى وكازاخستان كبرنامج تجريبي. وتؤدي المناقشات إلى الأولويات الرئيسية:

1. الحاجة إلى التنظيم التشريعي لنظم إصدار الشهادات والاعتماد للمنظمات التي تصدر شهادات حلال، مع تحديد مجالات المسؤولية؛
2. تشجع المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي على الشروع في التنظيم السليم و المناسب الذي يؤدي إلى أقصى استفادة من الصناعة الحلال في بلدان آسيا الوسطى إلى أقصى حد؛
3. تتمثل التحديات الرئيسية التي تواجه تطوير صناعة الحلال في كازاخستان ودول آسيا الوسطى في عدم وجود معايير موحدة وتنسيق بشأن التشريعات والاعتماد والتصديق على منتجات الحلال. وقد يؤثر ذلك تأثيراً قوياً على سوقها وتجارتها. في نهاية المطاف، سوف تضيف تكاليف إضافية وتقليل إمكانات غزو الأسواق الدولية؛
4. للتغلب على التحديات المذكورة أعلاه، الحاجة إلى إنشاء مركز واحد للاعتماد والتصديق لجميع دول آسيا الوسطى وتقليل التكاليف والإجراءات، وتعزيز التجارة الإقليمية وتسهيل فوائد المنتجات الحلال. ومن ناحية أخرى، أصبح التطوير المؤسسي لنظام الحلال في بلدان آسيا الوسطى أكثر ضرورة من أي وقت مضى.

وفي هذا الصدد، تتمثل إحدى المراحل الهامة في تطوير قطاع الأغذية في صناعة الحلال في مساعدة حكومات المنطقة على تشكيل نظام مستقر ومتكامل، مع إطار تشريعي مناسب. ومن المقرر تنفيذ هذه المبادرة في جمهورية كازاخستان لزيادة نشر التجارب الناجحة على جميع بلدان منطقة آسيا الوسطى، بما فيها أفغانستان. قامت المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي IOFS بتنظيم العديد من الفعاليات في كازاخستان خلال 2019-2020 فيما يتعلق بالصناعات الحلال مع التركيز بشكل خاص على بلدان آسيا الوسطى:

* مؤتمر، جمع المؤسسات ذات الصلة بالحلال في رابطة الدول CIS (بما في ذلك الأقليات المسلمة في روسيا) في يوليو 2019، في مركز أستانا المالي الدولي، في نور سلطان، بمشاركة شركات ومنظمات دولية ومحلية كبيرة وخبراء وممثلين عن الوكالات الحكومية.
* اجتماع وكالات إصدار شهادات الحلال في سبتمبر 2019. حضر هذا الاجتماع المنظمات الرئيسية لإصدار شهادات الحلال في كازاخستان وآسيا الوسطى، والعلماء المعنيين بالحلال، وممثلي الجامعات، والوكالات الحكومية، فضلا عن مصنعي المنتجات الحلال.
* اجتماع الهيئات التنظيمية حول تطوير الحلال في فبراير 2020 عقد اجتماع حول تطوير صناعة الحلال في كازاخستان بمشاركة الهيئات الحكومية المسؤولة، ومفتي من جمهورية كازاخستان، والشركات الحكومية، والغرفة الوطنية لرواد الأعمال في كازاخستان "Atameken"، ومراكز الاعتماد الوطنية في مقر المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي IOFS.

نشرت SMIIC/ منظمة التعاون الإسلامي أحدث طبعات معايير الحلال لمنظمة التعاون الإسلامي/SMIIC التي بدأت في إطار منظمة التعاون الإسلامي في عام 2008. وأدت هذه الجهود إلى إصدار الطبعة الأولى في عام 2011 التي بدأها فريق خبراء التوحيد القياسي الذي يضم 39 دولة عضواً في منظمة التعاون الإسلامي والأكاديمية الإسلامية الدولية للفقة. التركيز القياسي على نظام الإدارة والتحكم لضمان إنتاج الطعام الحلال بموجب القواعد الإسلامية[[5]](#footnote-5)..

اقترحت المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي IOFS عدد من الأنشطة خلال 2020 -2021 في كازاخستان ودول آسيا الوسطى فيما يتعلق بتعزيز صناعة الحلال بدعم من شركائها الاستراتيجيين SMIIC وICCIA بشأن توحيد الشهادات الوطنية الحلال والاعتراف المتبادل بها. وسيتم تنفذ هذه الأنشطة بالاشتراك مع مؤسسات أخرى تابعة لمنظمة التعاون الإسلامي وهيئات حكومية وقطاع خاص. وعلاوة على ذلك، يمكن أن تكون المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي مساعدا ً في وضع خطة عمل مشتركة مع SMIIC وIHAF لوضع إطار تنظيمي وتشريعي للدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي بشأن نظام الحلال وسلامة الغذاء فيما يتعلق بمسائل الإنتاج والتسويق.

**أنشأت تركيا** وكيل اعتماد الحلال (HAK) للعمل في مجال اعتماد الحلال في تركيا وعلى الصعيد العالمي. مع واجب أساسي: تقديم خدمات اعتماد الحلال لهيئات تقييم المطابقة الحلال الموجودة في كل من تركيا والخارج، وتعزيز التجارة والعلاقة الدولية وخلق الوعي حول مفهوم الحلال والاعتماد[[6]](#footnote-6)..

**أنشأت ماليزيا** موقع إليكتروني الحلال الرسمي الماليزي لجمع جميع السلطات الوطنية المتعلقة بالحلال في بوابة واحدة. وزارة التنمية الإسلامية الماليزية (JAKIM) هي الوكالة المسؤولة عن الشؤون الإسلامية بما في ذلك شهادة الحلال في ماليزيا وطمأنة المستهلكين الماليزيين للبحث عن المنتجات الحلال كما حثت الشريعة الإسلامية. ممثلو JAKIM لمراقبة / التحقق من الوضع الحلال للمواد الخام والمنتجات والتأكد من الوضع الحلال للمنتج في كل مرحلة وفي كل مرحلة معنية. JAKIM للتأكد من أن هيئات إصدار شهادات الحلال الأجنبية التي تتوافق مع الإجراءات والمبادئ التوجيهية الماليزية[[7]](#footnote-7).

**أصدرت** **إندونيسيا** قانون المنتجات الحلال رقم 33 لسنة 2014، الذي يدير وكالة فحص الحلال، والمشرف الحلال، وإنشاء نظام تدقيق للمنتجات الحلال. عمل خارطة طريق استراتيجية للإقتصاد الحلال. ركز المسؤولون الإندونيسيون على ما يسمونه قواعد 5C على المنتجات الحلال. وهي القدرة التنافسية، وإصدار الشهادات، والتنسيق، والحملات، والتعاون. وتلبي هذه البنود الخمس متطلبات مواجهة تحديات صناعة الحلال العالمية. بنك إندونيسيا[[8]](#footnote-8).

إندونيسيا التي تضم أكبر عدد من السكان المسلمين (273 مليون نسمة) هي أكبر مصدر لمنظمة التعاون الإسلامي لمنتجات الاقتصاد الحلال، ولكن فقط 3.3٪ من الصادرات الحلال للحصة العالمية (7.6 مليار دولار). ينفق المستهلك الحلال في إندونيسيا 214 مليار دولار في عام 2017 مع نمو متوقع بنسبة 6.0٪ سنوياً ليصل إلى 330.5 مليار دولار بحلول عام 2025. وتركز البلاد على مبادئ 5C لتوسيع المكاسب من سوق الحلال التي يبلغ مجموعها 1.84 مليار مسلم (24.4٪ من سكان العالم). كما سيجذب قطاع آخر من صناعة الحلال القطاع الاقتصادي وهو السياحة الحلال التي تبلغ قيمتها 264 مليار دولار أمريكي وصناعة الأزياء الحلال بقيمة 361 مليار دولار أمريكي والمجال الرئيسي هو صناعة الأغذية الحلال التي تبلغ قيمتها 1.8 تريليون دولار أمريكي بحلول عام 2030. ويحتاج نجاح هذه الاستراتيجية إلى التعاون بين قطاعات مختلفة مثل بنك إندونيسيا وغرفة الأزياء الإندونيسية ومركز إندونيسيا لنمط الحياة الحلال.

**الإمارات العربية المتحدة**. وفقًا لإستراتيجية الإمارات للمنتجات الحلال، فإن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس (ESMA) هي الجهة المخولة بإصدار معايير دولة الإمارات العربية المتحدة وإقرارها وتحديثها والإشراف على التحقق من مطابقة المنتجات أو الخدمات أو الأنظمة لمتطلبات المنصوص عليها والحصول على شهادة الحلال أو العلامة الوطنية الحلال. الاتفاق مع المنظمات العربية والإقليمية والدولية للاعتراف المتبادل بشهادات وعلامات الحلال. يحتوي موقع ESMA على مصدر هائل للبيانات المتعلقة بالمنتجات الحلال وقائمة تضم أكثر من 800 من السلطات الدولية المعتمدة لتصدير المنتجات الحلال إلى الإمارات العربية المتحدة[[9]](#footnote-9).

**الأهداف والأسس المنطقية**

*19****. وسيهدف اجتماع الخبراء المقترح وورشة العمل والمؤتمر الدولي إلى تحقيق الأهداف التالية، من بين مسائل أخرى:***

* ***العمل بشكل وثيق مع الشركات الوطنية المصنعة للأغذية لمنع أو تقليل مخاطر الغذاء؛***
* ***تقديم الخبرة حول إنتاج السلسلة الغذائية وتنظيمها وتخزينها باستخدام أساليب غير المعدلة وراثيا؛***
* ***دفع هيئات الدولة إلى وضع معايير سلامة الأغذية وجودتها، وكذلك إنتاج الأغذية الحلال؛***
* ***تنظيم ندوات دراسية ومؤتمرات للعلماء من بلدان منظمة التعاون الإسلامي/المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي لتوفير منصة للحوار وتبادل المشورة العلمية المستقلة بشأن مسائل سلامة الأغذية؛***
* ***تعزيز المعايير الغذائية الحلال وتطوير تصدير المنتجات الحلال.***
* ***تشجيع صياغة آلية استراتيجية تفصيلية للاستثمار لتعزيز التعاون في سلامة الأغذية وإنتاج الأغذية الحلال؛***
* ***استعراض الابتكار في البلدان والقصص الناجحة؛***
* ***دراسة المعوقات والتحديات التي تواجه منظمة التعاون الإسلامي في مجال المنتجات الغذائية وصناعة الحلال.***
* ***رفع مستوى الوعي حول قضية هدر الغذاء وسلامة الأغذية وكيفية القضاء على الجوع في البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي؛***
* ***تعزيز التعاون بين الوكالات الحكومية وهيئات المستهلكين والأوساط الأكاديمية والصناعة والمنظمات الدولية؛***
* ***تثقيف المستهلكين لزيادة وعيهم بقضايا سلامة الغذاء؛***
* ***وضع خارطة طريق مبتكرة لتعزيز إنتاج الأغذية الحلال وسلامة الأغذية في منظمة التعاون الإسلامي.***

**مستوى وهيكل اجتماع الخبراء وورشة العمل والمؤتمر الدولي؛ العروض التقديمية والمعرض**

*20. الاجتماعات المذكورة أعلاه المقترح عقدها على مستوى رفيع من الخبراء من البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي لتغطية ما يلي:*

* *التحديات والأهداف التي تهدد سلامة الغذاء في العالم مع التركيز بشكل خاص على حالة سلامة الغذاء في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي.*
* *عرض الوضع الحالي لصناعة وسوق الحلال العالمي مع التركيز بشكل خاص على الإنتاج الضئيل في منظمة التعاون الإسلامي.*
* *رسم مشروع مخطط توجيهي لتشجيع الاستثمار في هذه الصناعة.*
* *إنشاء مشروع إطار للأنشطة ذات الصلة في المستقبل.*
* *وسيقوم القطاع الخاص والمعرض العلمي بإثراء المؤتمر من خلال جمع مختلف أصحاب المصلحة وتبادل الأفكار.*

**النتيجة المتوقعة**

* ومن المقرر أن يقدم اجتماع الخبراء توصيات ويقترح خطة عمل لتنفيذ توصياته، بما في ذلك آلية تضع وتعزز سلامة الغذاء في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي؛
* وستلعب ورشة العمل بدور هام في تدريب الموارد البشرية المتصلة بسلامة الغذاء؛
* رفع مستوى الوعي الغذائي الحلال بين دول منظمة التعاون الإسلامي؛
* صياغة مبادئ توجيهية لتعزيز الاستثمار وجذب القطاع المالي في هذه الصناعة؛
* الخبرة ونقل التكنولوجيا بين البلدان الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي في مجال سلامة الغذاء؛
* المؤتمر والمعرض الدولي لصناعة الحلال في سلامة الأغذية في البلدان الإسلامية سيمهد الطريق لأصحاب المصلحة والشركاء في سلامة الأغذية وصناعة الحلال جنبا إلى جنب مع العلماء لتبادل الأفكار حول المنتجات والتجارة ونقل التكنولوجيا.
* ويشتمل المؤتمر على عروض ومساهمات من العلماء و قطاعات الصناعات التكنولوجية الحديثة في صناعة الحلال.

.

**أمانة المنظمة الإسلامية للأمن الغذائي،**

**نور سلطان، جمهورية كازاخستان**

**07 أبريل 2020**

1. <https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-technology/faq-genetically-modified-food/en/> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://www.researchgate.net/publication/224910279_Concept_of_Halal_Food_and_Biotechnology> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://www.researchgate.net/publication/316471794_Food_safety_issues_in_Islam> [↑](#footnote-ref-3)
4. https://www.oic-oci.org/subweb/ichm/4/en/docs/1\_OICSHPA-draft-1-v3.pdf [↑](#footnote-ref-4)
5. <https://www.smiic.org/en/content/573> [↑](#footnote-ref-5)
6. <https://english.hak.gov.tr/> [↑](#footnote-ref-6)
7. [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) [↑](#footnote-ref-7)
8. [www.bi.go.id](http://www.bi.go.id) [↑](#footnote-ref-8)
9. [www.esma.gov.ae](http://www.esma.gov.ae) [↑](#footnote-ref-9)