

رؤية عمان
www.oman.gov.om

سلطنة عمان
وزارة الثروة الزراعية
والسمكية وموارد المياه

أسبوع سلامة الغذاء
Food Safety week

بالشراكة مع
IUFoST GFRSS
Global Food Regulatory Science Society

**مؤتمر عُمان الدولي السابع
لسلامة وجودة الغذاء**
نحو نظم غذائية مرنة ومتكيفة

21-23 ابريل 2025، مركز عُمان للمؤتمرات والمعارض - مسقط، سلطنة عُمان

مقدمة

بحلول عام 2050، سيتجاوز عدد سكان العالم 9 مليارات نسمة، مما سيؤدي إلى زيادة متواصلة في الطلب على الأغذية وإنتاج الأغذية الزراعية. تؤثر الصدمات المناخية والجيوسياسية المتعددة التي نشهدها حاليًا على تطور قطاع الأغذية والزراعة، وتعيد تشكيل العديد من أجنحة إنتاج الغذاء وإدارته والإشراف عليه، مما يترتب عليه عواقب طويلة الأمد على الأمن الغذائي واستدامة نظم إنتاج الأغذية ورغم ذلك تبقى بعض الضرورات الثابتة المتعلقة بالسلامة وحماية المستهلك دون تغيير، في حين توفر التقنيات الحديثة والحلول المعتمدة على البيانات فرصًا لتحويل نظم الغذاء العالمية، بما في ذلك الإنتاج والاستهلاك والإشراف.

وسيستعرض مؤتمر عمان الدولي السابع لسلامة وجودة الغذاء العوامل المحركة للتغيير التي تؤثر على نظم الغذاء، وسيدعم المناقشات حول الجهود المبذولة لمواجهة التحديات والاستفادة من الفرص الناشئة، بما يساهم في بناء نظم غذائية أكثر مرونة وتكيف.

اليوم الأول • 21 أبريل 2025

الجلسة الأولى • 9:00 - 10:00
الجلسة الافتتاحية الرسمية

10:00 - 9:00

الافتتاح الرسمي

الجلسة الرئيسية للمؤتمر: مواجهة تحديات مرونة نظم الغذاء عالمياً - التحول الضروري
الأستاذ كريستوفر إليوت، أستاذ الأمن الغذائي، المركز الدولي المشترك للأبحاث حول الأمن الغذائي، جامعة تاماسات، وأستاذ
فخري في جامعة كوينز بلفاست

10:30 - 10:00 استراحة • زيارة الأجنحة والمعرض

الجلسة الثانية • 10:30 - 13:00

تحديث منظومة سلامة وجودة الغذاء والإشراف عليها - دور التقنيات الحديثة والذكاء الاصطناعي

رئيس الجلسة الدكتور سالم الشعيلي مدير دائرة مشاريع الذكاء الاصطناعي والتقنيات المتقدمة بوزارة النقل والاتصالات وتقنية المعلومات
تستعرض هذه الجلسة دور التقنيات الحديثة في تطوير حلول مبتكرة لتعزيز سلامة وجودة الغذاء، بما يشمل على سبيل المثال لا الحصر: أنظمة التتبع
المتطورة، والأساليب الحديثة لتحسين عمليات الإنتاج والتخزين والتوزيع، إلى جانب استخدام تقنيات الاستشعار الذكية للكشف السريع عن الملوثات

11:00 - 10:30 متحدث من مبادرة قصة الغذاء في سنغافورة (SFS) - قيد التأكيد

11:30 - 11:00 متحدث كروب لايف افريقيا والشرق الاوسط - الابتكار في المنتجات الصحية النباتية - قيد التأكيد

12:00 - 11:30 السيد بريندان رينغ، شركة Creme Global، أيرلندا

12:30 - 12:00 تعزيز الامتثال لمعايير الحلال في صناعة الأغذية من خلال الذكاء الاصطناعي والابتكار الرقمي، د. ريم الشامسي، وزارة
الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه (MAFWR)، سلطنة عمان

13:00 - 12:30 الذكاء الاصطناعي في التغذية العلاجية - فتحة الراشدية، وزارة الصحة، سلطنة عمان

14:00 - 13:00 استراحة غداء

14:30 - 14:00 جلسة نقاشية إدارة الابتكار - الرقابة التنظيمية (عرض مقطع فيديو قصير)

- السيد بريندان رينغ
- البروفيسور كريس ايلوت
- السيدة ريم الشامسي وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه MAFWR
- السيدة فتحة الراشدية، وزارة الصحة
- السيد صلاح الشنفري، رئيس لجنة الأمن الغذائي سلطنة عمان

منسق الجلسة الدكتورة ليونثا الصبحي جامعة السلطات قابوس، سلطنة عمان

الجلسة الثالثة • 14:30 - 17:00

الغش الغذائي

رئيس الجلسة: د. عيبر الكابانية، مديرة دائرة القيمة المحلية المضافة، وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

سنخصص هذه الجلسة لاستعراض الأساليب والمنهجيات الداعمة للتحقق من صحة المنتجات الغذائية ومدخلاتها (مثل المبيدات) وعمليات الإنتاج،
مما يساهم في حماية صحة المستهلكين وتعزيز ثقتهم في المنتجات الغذائية المتاحة للبيع.

ترتبط هذه الجهود أيضًا بالحد من معدلات فقد وهدر الغذاء، مما يساهم بشكل ايجابي في دعم الاقتصادات الوطنية. سنتناول الجلسة عمليات إدارة
جودة الغذاء والأساليب التحليلية المستخدمة للتحقق من صحة الأغذية والكشف عن المكونات المغشوشة أو المقلدة، بما في ذلك تقنيات المعتمدة
على مطيافية الكتلة، التحليل الطيفي بالأشعة تحت الحمراء (IR)، التحليل الجيني، والاختبارات الحسية أو العضوية.

يُعد التحقق من مأمونية الأغذية عملية تهدف إلى التأكد من صحة ودقة الإدعاءات المتعلقة بخصائص المنتجات الغذائية أو مصدر مكوناتها.

15:00 - 14:30 جلسة الغش الغذائي – الجزء الأول

السيد علي بدارنه، رئيس وحدة الأمن الغذائي والنظم الغذائية، إدارة تنمية الأعمال الزراعية والبنية التحتية، منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية – (UNIDO) قيد التأكيد

15:30 - 15:00 دور اللوائح والتشريعات في الحفاظ علي مأمونية الأغذية د. إسراء العنبرية، بلدية نزوى، سلطنة عمان

16:00 - 15:30 استراحة

16:30 - 16:00 منع ومكافحة الغش الغذائي كأحد أهداف FoodSafeR د. /بروفيسور. مارتن فاغنر، المدير العلمي للمركز النمساوي لكفاءة جودة وسلامة وابتكار الأغذية والأعلاف (FFoQSI) ، ورئيس وحدة ميكروبيولوجيا الأغذية بجامعة الطب البيطري في فيينا، النمسا تقديم منصة FoodSafeR للتنبيه عن الحوادث الغذائية

17:00 – 16:30 تقرير عن ورشة العمل العربية للدستور الغذائي: أدوات منع الغش الغذائي وإدارته من النظرية إلى التطبيق

ورقة نقاشية مقترحة لدعم توفير موارد منع الغش الغذائي

20:30 - 17:00 فعالية المؤتمر – إطلاق الشبكة العربية لمشروع الأغذية فعالية بدعوة خاصة فقط، سيتم تأكيد الموقع لاحقًا

اليوم الثاني 22 ابريل 2025

الجلسة 1-4 • 8:30 - 10:00 • جلسات موازية
الحلول التحليلية للأغذية والاختبارات الرسمية

رئيس الجلسة - الدكتور أمين القاصوف رئيس القسم العربي لمنظمة AOAC International

ستتناول هذه الجلسة تطوير واعتماد وتقييم منهجيات التحليل الرقابي علي الأغذية، والتي تُستخدم لضمان سلامة وجودة الغذاء والتحقق من الامتثال للمعايير الصحية والجودة.

ستشمل المناقشات:

- المتطلبات التشريعية والتنظيمية المحلية والدولية المتعلقة بمنهج تحليل الأغذية.
- متطلبات مناهج التحليل الغذائي المستخدمة في نظم إدارة الجودة والتحقق من مطابقة البيانات الغذائية المدرجة على بطاقات البيان

9:00 - 8:30 تقديم القسم العربي لمنظمة AOAC International أنشطة القسم في توحيد الاساليب التحليلية في المنطقة
الدكتور. أمين القاصوف

9:30 - 9:00 أحدث التطورات في المنهجيات والتطبيقات في المنطقة العربية
- اختبار الإشعاع للكشف عن التلوث في الأغذية والمياه الجوفية وحماية الصحة العامة
د. أحمد شريف، مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة
- التحقق من دقة وموثوقية الاختبارات المعملية السيد عثمان اللمكي، مركز سلامة وجودة الغذاء سلطنة عمان

10:00 - 9:30 عرض تقديمي ووترز بايوفارم

10:30 - 10:00 العقيد خضر داوودية، رئيس المختبرات العسكرية لمراقبة الجودة، القوات المسلحة الأردنية، الأردن. المسار المستقبلي لمستويات الكشف عن الجلوتين

11:00 - 10:30 استراحة • جولة في الأجنحة والمعرض

الجلسة 1-5 • 11:00 - 13:00

تقييم مخاطر سلامة الغذاء لدعم القرارات التنظيمية للأغذية- الجزء الأول

رئيس الجلسة الدكتور محمد الرزقي جامعة السلطات قابوس، مسقط ، سلطنة عمان

ستركز هذه الجلسة على التطورات التي شهدتها المنطقة العربية والعالم في بناء القدرات والكفاءات المتعلقة بتقييم المخاطر لدعم وضع المواصفات واتخاذ القرارات التنظيمية.

وتهدف الجلسة إلى تقديم آخر المستجدات حول أحدث دراسات تقييم المخاطر التي تسهم في إصدار قرارات تنظيمية موثقة للغذاء على المستوى العالمي. كما ستتناول المناقشات العوامل الممكنة لتقييم المخاطر، مثل توفر بيانات استهلاك الغذاء ومعلومات انتشار الملوثات الغذائية في المنطقة العربية وخارجها.

المتحدث الرئيسي: الدكتور معز الصانع، رئيس وحدة المعايير والمشورة العلمية بشأن التغذية والأغذية، منظمة الصحة العالمية.

11:30 - 11:00 المعايير الدولية لتقييم مخاطر الأغذية: نهج الهيئة الاستشارية للخبراء التابعة لمنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، الدكتور معز الصانع، رئيس وحدة المعايير والمشورة العلمية بشأن التغذية والأغذية، منظمة الصحة العالمية

12:00 - 11:30 دور تقييم المخاطر في حماية الصحة العامة وتعزيز الثقة في نظم الرقابة الغذائية
السيدة إسراء العنبرية، دائرة البلديات، وزارة الداخلية، سلطنة عمان

دمج تقييم المخاطر في استراتيجية إنفاذ سلامة الغذاء لحماية الصحة العامة د. ريتشارد سبرينغر، هايفيلد إنترناشونال، دبي، الإمارات العربية المتحدة	12:00 - 12:30
تميز مستويات ثاني أكسيد التيتانيوم المستخدم كمضاف غذائي – مناقشة تباينات نتائج تقييم المخاطر الدكتورة انتصار الغريبية مركز سلامة وجودة الغذاء، سلطنة عمان	12:30 - 13:00
استراحة غداء	13:00 - 14:00
الجلسة 2-5 14:00 - 17:00	
تقييم مخاطر سلامة الغذاء لدعم القرارات التنظيمية – الجزء الثاني رئيس الجلسة : الدكتورة انتصار الغريبية، مركز سلامة وجودة الغذاء سلطنة عمان	
استهلاك الملح: المعرفة والمواقف والممارسات بين البالغين والشباب في سلطنة عمان د. حليلة الغنيمي، وزارة الصحة، سلطنة عمان	14:00 - 14:30
البيانات التغذوية لمنتجات غذائية مختارة مستهلكة في سلطنة عمان: تحديث جدول تركيب الأغذية ودوره في مسح استهلاك الغذاء المستقبلي د. سليمة المعمرية، وزارة الصحة، سلطنة عمان	14:30 - 15:00
تقييم مخاطر مشروبات الطاقة كخطوة نحو وضع إطار تنظيمي – النهج المصري الدكتورة رشا جلال الهيئة القومية لسلامة الغذاء، مصر	15:00 - 15:30
استراحة	15:30 - 16:00
مناقشة تحديات تقييم المخاطر في المنطقة العربية – الفجوات المعرفية والبيانية الدكتورة كريمة زوين المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية المغرب	16:00 - 16:30
تقديم قاعدة البيانات العربية للملوثات الغذائية الدكتور أمين القاصوف	16:30 - 17:00
إدارة المبيدات غير المسجلة عبر مختلف الجهات التنظيمية في ظل غياب مواصفات الدستور الغذائي الدكتورة انتصار الغريبية مركز سلامة وجودة الغذاء، سلطنة عمان	17:00 - 17:30
جلسة نقاشية	17:30 - 18:00
- مناقشة جهود توحيد التدابير التنظيمية للأغذية في المنطقة العربية: تعزيزها من خلال تقييم المخاطر - تحديات محدودية البيانات والجهود المبذولة للوصول إليها - التدريب على تقييم المخاطر منسق الجلسة البروفيسور صامويل جودفروي	

اليوم الثالث 23 ابريل 2025

الجلسة 6 • 8:30 - 11:30

سلسلة الإمداد الخضراء وإدارة سلاسل الإمداد

رئيس الجلسة: د. عيبر الكلباني، مديرة دائرة القيمة المحلية المضافة، وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه

ستناقش هذه الجلسة الاستراتيجية والمبادرات والبرامج التي تهدف إلى تقليل التأثيرات السلبية لسلاسل الإمداد الغذائي على البيئة، بالإضافة إلى تعزيز استدامة الموارد وصحة المستهلكين. لضمان استدامة الموارد الطبيعية وتلبية الاحتياجات الغذائية، لا بد من تنسيق الجهود بين الحكومات والشركات والمجتمعات المحلية. ومن بين الموضوعات التي يمكن تناولها ضمن هذا المحور: الحد من فقد وهدر الغذاء، وممارسات الإنتاج المستدام من المزرعة إلى المائدة.

كما ستتناول الجلسة إدارة سلاسل الإمداد، بما يشمل عمليات التخطيط والتنظيم والرقابة والمتابعة. وتهدف المناقشات إلى استعراض أساليب تدعم تحقيق الكفاءة التشغيلية وتقليل التكاليف، مع ضمان سلامة وجودة المنتجات الغذائية وتعزيز ثقة المستهلك.

التدقيق في سلامة الغذاء: نهج جديد للسيطرة على مخاطر سلامة الأغذية	9:00 - 8:30
الدكتور إسماعيل البلوشي، قسم علوم الأغذية والتغذية، جامعة السلطان قابوس، سلطنة عمان	
تحديات تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المنشآت الغذائية الصغيرة: تعزيز القرارات التنظيمية من خلال تقييم المخاطر	9:30 - 9:00
الدكتور باسم عزام، مدير لخدمات الجودة، الإمارات العربية المتحدة	
إنتاج السكر السائل من التمور المبسلي غير الناضجة	10:00 - 9:30
الدكتور الفارسي، مختبر علوم وتكنولوجيا الأغذية، جامعة نزوى، سلطنة عمان	
دراسة استكشافية حول التأثير المبيد للبكتيريا لبنزوات الصوديوم عند مزجه مع أحماض مختارة لتطوير مادة حافظة غذائية	10:30 - 10:00
الدكتورة مزنة السعدي، جامعة التقنية والعلوم التطبيقية، مسقط، سلطنة عمان	
استراحة	11:00 - 10:30
استعراض مخرجات المؤتمر	12:00 - 11:00
يقدم مقررو الجلسات المختلفة تقارير حول التوصيات الرئيسية المرتبطة بالأهداف الموضوعية للمؤتمر	
الجلسة الختامية	13:00 - 12:00
الغذاء	14:00 - 13:00