



ازدهار البلدان كرامة الإنسان



المنظمة العربية للتنمية الزراعية واللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) بالتعاون مع الإتحاد العربي للصناعات الغذائية

ورشة تدريبية حول ممارسات التصنيع والممارسات الصحية الجيدة
والاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات خزن المواد الغذائية
في منطقة بتير (جمعية شابات بتير الخيرية)، محافظة الكرك، المملكة الأردنية الهاشمية

خلال الفترة 2020/07/21-23

المذكرة التوضيحية

أولاً - خلفية المشروع والتعاون

تقوم اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا) بتنفيذ مشروع المبادرة الإقليمية لنشر تطبيقات الطاقة المتجددة صغيرة السعة في المناطق الريفية في المنطقة العربية الممول من الوكالة للتنمية الدولية السويدية (سيدا). ويهدف المشروع إلى تحسين سبل العيش، وتحقيق مزايا اقتصادية، والاندماج الاجتماعي، والمساواة بين الجنسين في المجتمعات الريفية العربية، وخاصة المجموعات المهمشة، من خلال معالجة مشكلة فقر الطاقة وندرة المياه والتأثر بتغير المناخ وغيره من تحديات الموارد الطبيعية. وسيتم اتباع هذا من خلال استخدام تكنولوجيات الطاقة المتجددة الصغيرة السعة المناسبة للأنشطة الإنتاجية وتنمية المشاريع الخاصة. بالإضافة إلى ذلك، سيعرض المشروع المبادرات الداعمة التي تحفز استثمارات القطاع الخاص، وتطوير المشاريع الريادية، وتمكين المرأة مع التركيز على خلق فرص العمل وتطوير سلاسل قيمة متينة في نهج الترابط لتشجيع الاقتصاد المستدام.

في إطار إحدى الدراسات التي أجراها المشروع في الأردن، تم إجراء تقييم واختيار للمناطق الريفية التي سينفذ فيها المشروع مشاريعه التجريبية وأنشطة بناء القدرات. وتوجت هذه العملية باختيار الأشعري في معان وبتير في الكرك حيث سيتم تنفيذ تطبيقات الطاقة المتجددة على نطاق صغير. بالإضافة إلى ذلك، حدد التقييم احتياجات بناء القدرات لسكان الريف في المناطق المتعلقة بأنشطتهم المعيشية الريفية بما في ذلك سلامة الغذاء والجودة وممارسات التصنيع الجيدة والتبريد/التخزين والتوسيم والتعبئة والتسويق والممارسات الزراعية الجيدة لتعزيز استدامة الطاقة. وقد وقعت الإسكوا مع المنظمة العربية للتنمية الزراعية اتفاقية تعاون لتحضير وتنفيذ أنشطة بناء القدرات المذكورة أعلاه.

وتهدف هذه الاتفاقية إلى تكليف المنظمة العربية للتنمية الزراعية بالتعاون مع الإتحاد العربي للصناعات الغذائية بإجراء أنشطة بناء القدرات النظرية والعملية في المجتمعات الريفية في الأشعري في معان وبتير في الكرك التي ستستهدف منظمات المجتمع المحلي ورواد الأعمال العاملين في إنتاج الغذاء والزراعة ضمن أنشطتهم المعيشية المذكورة أعلاه.

ثانياً - خلفية عامة

الصناعات الغذائية هي من أوائل الصناعات التي عرفها الإنسان وتعامل معها وطورها ولا زال وسبقى يعمل على تطويرها كونها المرتكز لإنتاج العديد من السلع الغذائية الغير قادرة الطبيعة بمفردها إعدادها

للاستهلاك المباشرة وأمثلتها عديدة منها تصنيع السكر، رغيف الخبز، الزيوت والدهون الغذائية ومنتجات الألبان وغيرها العديد.

ويعرف الغذاء بأنه أي مادة تغذوية سليمة وصحية سواء كانت زراعية بكر بشقيها النباتي والحيواني إضافةً لقطاع الأسماك أو شبه المصنعة وجاهزة للاستهلاك البشري صلبة كانت أو لينة أو سائلة وأية مضافات غذائية وفق المواصفات القياسية المعتمدة وغير ملوثة بأي صورة من صور التلوث الغذائي وضمن الشروط المصرح بها عالمياً.

والصناعات الغذائية في الوطن العربي هي أهم الصناعات التحويلية على الإطلاق كونها تتعامل مع الإنسان مباشرة لتلبية أول احتياجاته الضرورية وهي بنفس الوقت محرك للقطاع الزراعي وكذلك هي محرك أساسي لصناعات عديدة شاملة صناعات الأسمدة والمبيدات والمعدات ومستلزمات الإنتاج الزراعي والأدوية البيطرية والصناعات الهندسية والميكانيكية والكهربائية ومحركة لقطاع النقل بكل أنواعه ولقطاعات التعبئة والتغليف والصناعات الكيماوية كما أنها تركز على معطيات مرفق العلم والتقنية بكل ثوراته المتجددة. بل أن الصناعات الغذائية بمجملها هي الضمانة الأولى لتحقيق الأمن الغذائي للأسرة العربية من خلال تعاملها التصنيعي سواء كان خزاناً للمنتجات الغذائية أو تعبئتها وحفظها لضمان جودتها لأطول فترة ممكنة وكذلك لتسهيل عمليات نقلها والاتجار بها.

تعتبر الصناعات الغذائية الريفية هي أقدم المهن التي عرفها الإنسان والتي تتعامل مع المنتجات الزراعية الفائضة عن الاستهلاك المباشر من قبل المزارعين والموجهة إما لخزنها لاستعمالها من قبلهم في مواسم الشح أو لتسويقها بشكلها الطبيعي للاستفادة من عائدها (وهذه غير خاضعة لمعايير إنتاجية ثابتة ومحددة منها على سبيل المثال صناعة الألبان (الجبن، القشطة، اللبن)، وصناعة الزيوت النباتية (زيت الزيتون، زيت بذور السمسم) والحلويات المعتمدة على توفير المادة السكرية وبعض الحبوب.

وستركز هذه الورشة على الصناعات الغذائية الحرفية الأسرية والمعتمدة على عطاء أسرة معينة توارثت فنون التصنيع عن آبائها وتستعين أحياناً ببعض الموظفين الوقتيين وتقوم بإنتاج سلعة أو بعض السلع في أغلب الأحيان. فإن العاملين في هذه الصناعات محدودي المعلومات التقنية والعلمية وأي معلومات أخرى عن أية تطورات ذات العلاقة على المستوى المحلي والخارجي. وتضم هذه الصناعات بعض قطاعات إنتاج الألبان وتصنيع منتجات الحبوب وتصنيع المرببات أو الخل وما شابه.

ثالثاً - أهداف الدورة التدريبية

يتعرض الغذاء في المراحل المختلفة من الإعداد والتصنيع والتداول إلى مخاطر التلوث من مصادر متعددة مما يؤدي إلى حدوث مشاكل صحية للمستهلكين في صورة أمراض وكذلك تعرض المصنعين إلى مشاكل عديدة مع الجهات الرقابية قد تصل إلى درجة الملاحقات القضائية.

والحاجة الملحة من أجل تطوير، تأهيل، تدريب ورفع قدرات العاملين ومساعدتهم في الإدارة اللوجستية وتحسين سلسلة التوريد والتخطيط والرقابة على المخزون والشراء والمهارات المتكاملة في إدارة المستودعات وجرد المخزون ولحسن التعامل مع النواتج العرضية والاستفادة منها وتقليل الكلف وللحفاظ على سلامة وجودة المواد الغذائية.

بإنهاء هذه الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

1. التعرف على أهمية سلامة وجودة الغذاء.
2. وضع الخطط الهادفة إلى ضمان جودة وسلامة الغذاء.

3. تطبيق الممارسات الصحية الجيدة.
4. تطبيق متطلبات التصنيع الجيد للمنتجات الغذائية.
5. تطبيق مكافحة الآفات في المنشأة الغذائية.
6. تطبيق اشتراطات التخزين في المستودعات الغذائية.

وستساعد هذه المعرفة المكتسبة في دعم تثمين وبيع المنتجات والتي ستؤدي بدورها إلى زيادة الدخل والأرباح لمزيد من التوسع في أنشطة زيادة الأعمال وستساهم في نهاية المطاف في التخفيف من حدة الفقر في المناطق الريفية. ستساهم المواد التدريبية ونقل المعرفة أيضاً في تمكين المرأة الريفية حيث أن غالبية أعضاء منظمات المجتمع المحلي ورواد الأعمال الذين يعملون على إنتاج الأغذية وتجهيزها في المناطق الريفية هم من النساء وسيساعدون المجتمعات الريفية في تطبيق الممارسات الجيدة.

رابعاً – التفاصيل التنظيمية واللوجستية

سيتم عقد الورشة التدريبية في قاعة تدريب جمعية شابات بتير الخيرية في منطقة بتير، محافظة الكرك، المملكة الأردنية الهاشمية، خلال الفترة 2020/7/21-23 وسيتم اعتماد اللغة العربية كلغة عمل الورشة التدريبية والمشاركين في الدورة هم أعضاء الجمعية ومدربين من أصحاب المصلحة في التصنيع الغذائي ومن هم بحاجة إلى تطوير ورفع قدراتهم ويمكن أن يصل عددهم إلى 15 متدرب. وسيتم منح شهادات للمشاركين في نهاية الدورة التالية حول التعبئة والتغليف.

خامساً – المراسلات والاستفسارات

سيتم التنسيق بين كل من المعنيين في الإسكوا والمنظمة العربية للتنمية الزراعية والإتحاد العربي للصناعات الغذائية ورئيسة جمعية الجوهرة الخيرية والخبراء المتخصصين والمشاركين في ورشة العمل التدريبية بخصوص الورشة لتسهيل مهام تنفيذها ويرجى عند الحاجة الاتصال على العناوين التالية:

<p>المهندسة فداء الروابدة خبيرة ثروة نباتية رئيسة المكتب الاقليمي للمشرق العربي المنظمة العربية للتنمية الزراعية هاتف: 0096265370674 بريد الكتروني: f_rawabdeh@aoad.org</p>	<p>السيدة راضية سداوي رئيسة قسم الطاقة مجموعة تغير المناخ واستدامة الموارد الطبيعية الأمم المتحدة - الإسكوا بيت الأمم المتحدة، ساحة رياض الصلح 1107- 2812، بيروت، لبنان هاتف: +961 1 978527 بريد إلكتروني: sedaoui@un.org</p>
<p>السيد هشام محمد عبد الوهاب المسؤول المالي في مكتب المشرق العربي المنظمة العربية للتنمية الزراعية هاتف: 0096265370256</p>	<p>السيد جيل أمين مسؤول في شؤون التنمية المستدامة مجموعة تغير المناخ واستدامة الموارد الطبيعية الأمم المتحدة - الإسكوا</p>

<p>بريد الكتروني: ERO@aoad.org</p>	<p>بيت الأمم المتحدة، ساحة رياض الصلح 1107- 2812، بيروت، لبنان هاتف: +961 1 978522 بريد إلكتروني: jil.amine@un.org</p>
--	--