مجلة تصدر كل شهرين عن
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
وزارة الصناعة



وزير الصناعة: توطين التكنولوجيا الحديثة وربط البحث العلمي باحتياجات الصناعة ركيزتان أساسيتان لتحقيق التنمية الصناعية المستدامة

العدد ١٢٣ ـ ٦٨ صفحة

مواصفات وجودة



مصر أول دولة عربية تستضيف اجتماع لجنة الكودكس المعنية بالملوثات في الأغذية



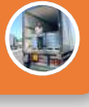
هيئة المواصفات والجودة تستقبل وزير التجارة والسياحة الجيبوتي لتعزيز التعاون في مجالات التقييس والجودة



منظومة الفحص المعملي بالهيئة.. دقة التحليل لتعزيز سلامة الغذاء



مواصفة جديدة تحافظ على أصالة زيت الزيتون وتدعم الابتكار



خلال العطلات الرسمية.. «المواصفات والجودة» تواصل العمل بفروعها بالموانئ لدعم حركة التجارة



المعهد القومي للجودة يشارك في ملتقى جامعة الإسكندرية لتعزيز مهارات الخريجين وربط التعليم باحتياجات الصناعة



«المواصفات والجودة» تعزز شراكتها مع القطاع الخاص بتوقيع بروتوكول تعاون مع «فوتون إكس» لدعم الصناعة المصرية

Meteory®

industry, trading & contracting

meteory-eg.com/branches



Head Office

81 Joseph Tito Sheraton, Airport Qism El-Nozha, Cairo Governorate

Factory

Industrial Zone C1 No. 5, 10th of Ramadan City

الإدارة

٨١ شارع چوزيف تيتو – النزهة الجديدة – القاهرة

المصنع

المنطقة الصناعية C1 رقم ٥ – مدينة العاشر من رمضان

Phone: +20226200068 Fax: +20226200069 Mobile: +201201170010



بقلم :

د.م. خالد حسن صوفي

إستضافة تاريخية تعكس مكانة مصر.. مؤتمر دولي يبرز دور الهيئة في تطوير المواصفات وسلامة الغذاء

تمثل استضافة القاهرة للدورة التاسعة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (CCCF19) خلال أكتوبر ٢٠٢٦، للمرة الأولى على مستوى الدول العربية، محطة مهمة في مسيرة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، وتجسيدًا لتطور دورها في تعزيز مكانة مصر داخل منظومة التقييس الدولية، فقد عكست هذه الاستضافة الثقة الدولية في الإمكانات المؤسسية والفنية للهيئة، وقدرتها على تنظيم واستضافة الفعاليات الدولية المتخصصة، بما يعزز الحضور المصري في المحافل المعنية بتطوير المواصفات وحماية صحة المستهلك وضمان سلامة الغذاء.

وتولت الهيئة من خلال نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري، وبالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية، أعمال الإعداد والتنسيق لاستضافة هذا الحدث، الذي شهد مشاركة ٤١٦ خبيرًا ومسؤولًا يمثلون ٨٣ دولة و٢٢ منظمة دولية، لمناقشة عدد من القضايا الفنية المرتبطة بالملوثات في الأغذية والحدود القصوى للسموم والمعادن الثقيلة والتقييم العلمي للمخاطر، ويعكس هذا الحضور الدولي أهمية الحدث، كما يؤكد قدرة الهيئة على توظيف خبراتها الفنية والتنظيمية في إدارة ملفات ذات أبعاد دولية مؤثرة.

ولم تقتصر أهمية الاستضافة على تنظيم اجتماع دولي، وإنما امتدت إلى تعزيز المشاركة المصرية في مناقشة وتطوير المعايير الدولية المرتبطة بسلامة الغذاء، والإسهام في التوجهات التي تؤثر في حركة التجارة الغذائية العالمية. وقد عكست الإشادة التي وجهتها رئيسة اللجنة إلى الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة وغرفة الصناعات الغذائية تقديرًا دوليًا للجهود المبذولة في إنجاح أعمال الدورة، وأهمية الشراكة بين مؤسسات الدولة والقطاع الصناعي في دعم منظومة الجودة وسلامة الغذاء.

وتؤمن الهيئة بأن دورها يتجاوز إصدار المواصفات القياسية وتطويرها إلى دعم الصناعة الوطنية وتعزيز قدرتها على المنافسة والنفاذ إلى الأسواق الدولية، من خلال مواكبة المتطلبات الفنية العالمية، ونشر ثقافة الجودة، وتعزيز أنشطة المطابقة. وتمثل المشاركة المصرية الفاعلة في أعمال المنظمات الدولية فرصة لنقل الخبرات، والمساهمة في تطوير المعايير، والتعبير عن احتياجات الصناعة الوطنية، بما يدعم قدرة المنتجات المصرية على المنافسة والاستفادة من فرص الأسواق العالمية.

ويمتد هذا التوجه إلى تعزيز حضور مصر في المؤسسات الدولية المعنية بالتقييس، حيث تمثل استضافة مصر المرتقبة لاجتماع مجلس إدارة المنظمة الدولية للتقييس (ISO) في مارس ٢٠٢٨ محطة جديدة في مسار التعاون الدولي، وفرصة لإبراز ما تمتلكه المؤسسات المصرية من خبرات وإمكانات في هذا المجال. ويتكامل ذلك مع جهود الهيئة لمواكبة التحولات العالمية في مجالات الاستدامة والطاقة النظيفة والتحول التكنولوجي، وتطوير منظومة المواصفات بما يدعم أولويات التنمية ورؤية مصر ٢٠٣٠.

إن ما تسعى إليه الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة هو ترسيخ دور مصر كشريك فاعل ومؤثر في منظومة التقييس الدولية، من خلال تطوير القدرات الوطنية، وتعزيز التعاون مع المنظمات الدولية، وتوسيع مجالات المشاركة في إعداد المواصفات وصناعة القرارات الفنية ونؤمن بأن استضافة المحافل الدولية وتحقيق الحضور المؤثر فيها ليسا غاية في حد ذاتهما، بل وسيلة لدعم الصناعة الوطنية، وتعزيز تنافسية الاقتصاد المصري، وتأكيد قدرة المؤسسات المصرية على المشاركة في صياغة مستقبل الجودة والتقييس على المستوى العالمي.

مواصفات وجودة

●● مجلة تصدر كل شهرين ●●
عن الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
وزارة الصناعة

رئيس مجلس الإدارة ورئيس التحرير :
د.م. خالد حسن صوفى

مدير عام شئون مجلس الإدارة:
مصطفى صبرى

المدير الإدارى:
هشـام خليفة

التنسيق الفنى:
محمد الفص

أسرة التحرير:
نرمين عمر - وليد سلام

●● الإشتراكات والإعلانات

وحدة الإعلام : ايميل : eosmgla@gmail.com
إدارة التسويق : هاتف مباشر: ٢٢٨٤٥٥٠٩
هاتف سويتش: ٢٢٨٤٥٥٢٤ـ ٢٢٨٤٥٥٢٢
فاكس: ٢٢٨٤٥٥٠٤
البريد الإلكترونى: marketing@eos.org.eg ....
الموقع الإلكترونى: www.eos.org.eg
الموقع الإلكترونى للفيسبوك: www.facebook.com\eosegypt
العنوان:١٦ ش تدريب المدربين ـ خلف بسكو مصر ـ الأميرية



وزير الصناعة: توطين التكنولوجيا الحديثة وربط البحث العلمي باحتياجات الصناعة ركيزتان أساسيتان لتحقيق التنمية الصناعية المستدامة

الأخبار ٦



المعهد القومي للجودة يشارك في ملتقى جامعة الإسكندرية لتعزيز مهارات الخريجين وربط التعليم باحتياجات الصناعة

مجتمع الأعمال ..١٨

دنيا المواصفات
..... ٣٢





الجودة حول العالم ... ٤٠



المستهلك ٥٢





دوت نت ٥٤

مقالات
..... ٥٦

المختبر ٤٦



وزير الصناعة: توطين التكنولوجيا الحديثة وربـــــــ ركيزتان أساسيتان لتحقيق التنمية الصناعية المـــــــ

شارك المهندس خالد هاشم، وزير الصناعة، في احتفالية «آفاق جديدة للبحث والابتكار»، التي نُظمت تنفيذًا لمبادرة «دولة الابتكار»، بهدف إطلاق مجموعة من البرامج والمبادرات الجديدة لدعم الباحثين والمبتكرين، وتعزيز التعاون بين المؤسسات البحثية والقطاع الصناعي، وتحويل مخرجات البحث العلمي إلى تطبيقات تكنولوجية ومنتجات قابلة للتنفيذ والتسويق.

وجاءت مشاركة وزير الصناعة في الاحتفالية إلى وزير التعليم العالي والبحث العلمي، وزير الدولة للإنتاج الحربي، وبحضور ممثلي الجامعات والمراكز البحثية والمؤسسات الصناعية، في إطار جهود الدولة لتعزيز التكامل بين البحث العلمي والصناعة، وتطوير القدرات التكنولوجية الوطنية.

وأكد المهندس خالد هاشم، وزير الصناعة، أن الوزارة تركز على تبني أحدث التكنولوجيات في الصناعة، مع إيلاء أولوية قصوى لتوطين التكنولوجيا وإنتاجها في مصر وتصديرها للخارج، وتحقيق التوازن بين التكنولوجيا المنتجة محليًا ونظيرتها المستوردة، موضحًا أن التكنولوجيا تُعد المحدد الرئيسي لتحقيق التنمية الصناعية المستدامة.

وأشار الوزير إلى أن ربط مخرجات البحث العلمي بمتطلبات الصناعة من شأنه رفع القدرات التكنولوجية المحلية وتعزيز توظيفها في العمليات الصناعية، خاصة في ظل ما تتمتع به الشركات المصرية من قدرات تكنولوجية عالية، بما يدعم جهود تطوير الصناعة الوطنية وتعميق التصنيع المحلي.

وشهدت الاحتفالية توقيع مذكرة تفاهم بين هيئة تمويل العلوم والتكنولوجيا والابتكار ومركز تحديث الصناعة، بهدف تعزيز التعاون بين المؤسسات البحثية والقطاع الصناعي، وتوجيه المشروعات البحثية والتطبيقية نحو التحديات والاحتياجات الفعلية للصناعة المصرية.

كما تضمنت الفعاليات إطلاق عدد من البرامج والمبادرات الداعمة للابتكار الصناعي، من بينها برنامج «أستاذ لكل مصنع»، الذي يستهدف إتاحة الفرصة للباحثين للعمل داخل المنشآت الصناعية لمدة تتراوح بين أربعة وستة أشهر، لدراسة المشكلات الإنتاجية وتطوير حلول بحثية وتطبيقية لها.

وتأتي هذه المبادرات في إطار التوجه نحو تعزيز الاستفادة من الإمكانات البحثية والتكنولوجية المصرية، وربط الجامعات والمراكز البحثية بالمؤسسات الصناعية، بما يسهم في تطوير العمليات الإنتاجية، وتحويل الأفكار المبتكرة إلى منتجات وتطبيقات صناعية تدعم الاقتصاد الوطني.

ـــــط البحـث العلمي باحتياجات الصناعة
ـــــــــــستدامة



خالد هاشم: الوزارة تركز على إنتاج التكنولوجيا محليًا وتصديرها للخارج وتعزيز الاستفادة من القدرات البحثية والتكنولوجية المصرية

تحت رعاية وزارة الصناعة

مصر تستضيف الدورة التاسعة عشرة للجنة الكودكس المعنية بالملوثات في الأغذية



استضافت مصر ممثلة فى الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة المواصفات والجودة وغرفة الصناعات الغذائية الحدث الدولي بمشاركة ٤١٦ خبيرًا ومسؤولاً يمثلون ٨٣ دولة و٢٢ منظمة دولية وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة ورئيس لجنة الدستور الغذائي المصري، أهمية سلامة الغذاء في حماية الصحة العامة واستدامة النظم الغذائية وتيسير التجارة الدولية، جاء ذلك خلال الكلمة التي ألقتها نيابة عنه المهندسة مريم برسوم، مسؤول نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري، في اليوم العلمي التمهيدي للدورة. كما أكد أهمية التعاون بين الجهات المعنية بالمواصفات وسلامة الغذاء والقطاع الصناعي، بما يعزز المشاركة المصرية في تطوير المعايير الغذائية الدولية ويدعم تنافسية الصناعات الغذائية، مشيدًا بدور غرفة الصناعات الغذائية برئاسة المهندس أشرف الجزايرلي في تنظيم الحدث وتأتي استضافة القاهرة لأعمال الدورة التاسعة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (CCCF19)، خلال الفترة من ١٩ إلى ٢٣ أكتوبر الماضي، في إطار جهود الدولة المصرية لتعزيز منظومة سلامة الغذاء ودعم التعاون الدولي، بتنظيم وتنسيق من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، من خلال نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري، بالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية





واستُهلت الفعاليات باليوم العلمي التمهيدي يوم ١٨ أكتوبر، الذي نظمه الدستور الغذائي المصري «الكودكس» تحت مظلة الهيئة، لمناقشة التحديات العلمية المرتبطة بالملوثات في الأغذية وتطوير آليات تقييم المخاطر، بمشاركة ممثلين عن منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة وتناولت مناقشات اليوم العلمي مخاطر الملوثات الكيميائية والمعادن الثقيلة والزرنيخ والسموم الفطرية وتأثيراتها الصحية، إلى جانب تحديات رصد السموم الفطرية في ظل التغيرات المناخية، وأهمية تعزيز برامج الرصد الوطنية وربطها بالنظام العالمي لرصد البيئة وتقييم التلوث الغذائي (GEMS/Food) وفي ١٩ أكتوبر، افتتح الدكتور خالد صوفي أعمال الدورة نيابة عن وزير الصناعة، بمشاركة الدكتورة سالي هوفر، رئيسة لجنة الكودكس الدولية للملوثات في الأغذية من هولندا وشاركت في منصة الافتتاح الأستاذة رنا جمالي، نائب رئيس غرفة الصناعات الغذائية، والدكتورة سارة كاهيل، أمين سر هيئة الدستور الغذائي، والدكتور عبد الحكيم الواعر، ممثل منظمة الأغذية والزراعة، والمهندس تايكو فيرمولين، المستشار الزراعي بسفارة هولندا لدى مصر، والدكتور أسامة ماهر، ممثل منظمة الصحة العالمية، والدكتورة إيمان حلمي، ممثلة الهيئة القومية لسلامة الغذاء، إلى جانب نواب رئيس اللجنة الدكتور خالد الزهراني، والدكتورة بتول فازجيتشر، والدكتور تيان جينغ وجاء تنظيم الدورة بجهود وحدة الدستور الغذائي المصري بالهيئة، بالتعاون مع غرفة الصناعات الغذائية، حيث تولى أعمال التنسيق والإعداد الفني والإداري كل من المهندسة نهى عطية، والكيميائية مريم برسوم، والمهندسة مريم رياض، فيما ترأست وفد مصر المهندسة نهى عطية، الأمين الفني للجنة الملوثات في الأغذية بمصر وعلى مدار خمسة أيام، ناقشت اللجنة الحدود القصوى للسموم الفطرية والملوثات الكيميائية والمعادن الثقيلة، ومراجعة المواصفات ومدونات الممارسات وطرق التحليل وأخذ العينات، إلى جانب تقييمات المخاطر الصادرة عن لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالإضافات الغذائية (JECFA)، بما يدعم تطوير المعايير الدولية لحماية صحة المستهلك وتيسير التجارة الغذائية واختُتمت أعمال الدورة في ٢٣ أكتوبر باعتماد التقرير النهائي، متضمنًا نتائج المناقشات والتوصيات الفنية بشأن الموضوعات المدرجة على جدول الأعمال ومن جانبها، أعربت الدكتورة سوزان زوترلين، رئيسة اللجنة، عن تقديرها للتعاون الذي شهدته الدورة، ووجهت الشكر إلى الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، من خلال نقطة اتصال الدستور الغذائي المصري، وغرفة الصناعات الغذائية، تقديرًا لجهودهما في التنظيم والتنسيق وإنجاح أعمال الاجتماع ويعكس نجاح استضافة مصر لهذه الدورة دور الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في تعزيز التعاون الدولي وتبادل الخبرات الفنية والمشاركة في تطوير المواصفات الغذائية العالمية، بما يدعم منظومة سلامة الغذاء وحماية المستهلك على المستويين الإقليمي والدولي.

المواصفات والجودة تستقبل وزير التجارة والسياحة الجيبوتي لتعزيز التعاون فى مجالات التقييس والجودة



د. خالد صوفي: حريصون على نقل الخبرات المصرية ودعم بناء القدرات الفنية لتعزيز منظومة الجودة والتبادل التجاري بين البلدين

استقبل الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورئيس المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، السيد أوربيس إيلاف أوربيس، وزير التجارة والسياحة بجمهورية جيبوتي، والوفد المرافق له، بمقر الهيئة، وذلك في إطار زيارته لمصر، لبحث سبل تعزيز التعاون المشترك في مجالات المواصفات والمقاييس والجودة، وتبادل الخبرات الفنية وبناء القدرات بين البلدين وتناول اللقاء التعريف باختصاصات الهيئة وأنشطتها وإمكاناتها الفنية، واستعراض فرص التعاون مع الجانب الجيبوتي في مجالات إعداد المواصفات القياسية والاختبارات والمعايرة وتقييم المطابقة، بما يسهم في تطوير البنية التحتية للجودة وتعزيز كفاءة المنتجات والخدمات لدى الجانبين

وشهدت الزيارة جولة تفقدية بعدد من معامل الهيئة، شملت المعامل الغذائية ومعامل الغزل والنسيج والمعامل الهندسية والكيماوية، حيث اطلع الوفد الجيبوتي على التجهيزات الفنية والأجهزة المستخدمة وأساليب الاختبار الحديثة، للتعرف على الإمكانات المتاحة وفرص الاستفادة منها في دعم التعاون الفني وتبادل الخبرات بين البلدين

وأكد الدكتور خالد صوفي حرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على توسيع مجالات التعاون الفني مع جمهورية جيبوتي، والاستفادة من الإمكانات والخبرات المتاحة لدى الطرفين، مشيرًا إلى ما تمتلكه الهيئة من معامل متخصصة وكوادر فنية مؤهلة وخبرات واسعة في مختلف مجالات التقييس والجودة، بما يؤهلها للقيام بدور فاعل في دعم جهود تطوير منظومة الجودة وبناء القدرات الفنية

واستعرض صوفي دور المعهد القومي للجودة التابع للهيئة في تقديم البرامج التدريبية المعتمدة وتأهيل الكوادر الفنية وفقًا للمواصفات الدولية ذات الصلة، مؤكدًا استعداد الهيئة لنقل المعرفة والخبرات المصرية وتنفيذ برامج تدريبية متخصصة تسهم في رفع كفاءة الكوادر الجيبوتية وتطوير قدراتها في مجالات إعداد وتطبيق المواصفات القياسية والاختبارات وتقييم المطابقة والرقابة على الجودة

وأوضح أن تعزيز التعاون بين المؤسسات المعنية بالتقييس والجودة في مصر وجيبوتي يمثل فرصة مهمة لتطوير البنية التحتية للجودة ورفع كفاءة المنتجات والخدمات، بما يتوافق مع المعايير الدولية ومتطلبات الأسواق المختلفة، ويسهم في دعم التبادل التجاري وتعزيز تنافسية المنتجات وفتح آفاق أوسع للنفاذ إلى الأسواق الإقليمية والدولية

وشدد رئيس الهيئة على أهمية استمرار التنسيق بين الجانبين لتحديد أولويات التعاون ووضع آليات عملية لتنفيذ مجالات العمل المشتركة خلال المرحلة المقبلة، بما يحقق الاستفادة المتبادلة من الإمكانات الفنية والخبرات المتخصصة لدى البلدين

ومن جانبه، أعرب السيد أوربيس إيلاف أوربيس، وزير التجارة والسياحة بجمهورية جيبوتي، عن حرص بلاده على تعزيز التعاون مع الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، مؤكدًا أهمية الاستفادة من الخبرات الفنية والإمكانات المتاحة لدى الهيئة في تطوير أنشطة التقييس والارتقاء بمنظومة الرقابة على الجودة، مع استمرار التواصل والتنسيق لتحديد مجالات التعاون ذات الأولوية

وفي ختام الزيارة، أكد الجانبان أهمية مواصلة التنسيق ودراسة فرص التعاون الفني وتبادل الخبرات وبناء القدرات، بما يدعم تطوير منظومتي المواصفات والجودة في مصر وجيبوتي، ويعزز الشراكة الثنائية في المجالات ذات الاهتمام المشترك.

هيئة المواصفات والجودة تعزز تعاونها مع IEC لدعم جودة وتنافسية الأجهزة والمعدات الكهربائية



استقبل الدكتور خالد صوفي رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة السيد فيليب ميتزجر سكرتير عام اللجنة الدولية الكهروتقنية IEC والسيد فرانسوا أهوتي المدير الإقليمي للجنة الدولية الكهروتقنية وذلك على هامش زيارتهما للشعبة القومية الكهروتقنية بوزارة الكهرباء والطاقة المتجددة وجاءت الاجتماعات بمشاركة كريمة من الدكتور حسن محمود حسنين رئيس الشعبة القومية الكهروتقنية بوزارة الكهرباء والطاقة المتجددة والوفد المرافق له وتناول اللقاء استعراض أنشطة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في مختلف المجالات، إلى جانب بحث أوجه التعاون المشترك مع اللجنة الدولية الكهروتقنية IEC خاصة في مجالات المواصفات القياسية الكهروتقنية وبرامج تقييم المطابقة، ومنح الشهادات والعلامات الدولية للمنتجات والأجهزة الكهربائية كما ناقش اللقاء فرص تعزيز التعاون في قطاعات الأجهزة والمعدات الكهربائية والكابلات الكهربائية ومستلزماتها بما يسهم في دعم جودة المنتجات ورفع قدرتها على المنافسة والوفاء بالمتطلبات والمعايير الدولية وعقب اللقاء، قام الوفد بزيارة عدد من المعامل التابعة للهيئة، شملت المعامل الهندسية ومعامل المعايرات الصناعية حيث اطلع الوفد على الإمكانات الفنية والتجهيزات المعملية والخدمات التي تقدمها الهيئة في مجالات الاختبارات والقياسات والمعايرة، ودورها في دعم منظومة البنية التحتية للجودة في مصر وتأتي هذه الزيارة في إطار حرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على توسيع مجالات التعاون مع المنظمات الدولية المتخصصة، وتعزيز التكامل مع المنظومة الدولية للمواصفات والتقييم والمطابقة، بما يدعم الصناعة المصرية ويرفع مستوى جودة المنتجات ويعزز تنافسيتها في الأسواق المحلية والدولية.

من المزرعة إلى المائدة.. ورشة بـ«المواصفات والجودة» لدعم سلامة الغذاء



نظمت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورشة عمل على مدار يومين بعنوان «دور المواصفات القياسية المصرية من المزرعة إلى المائدة»، بمشاركة ممثلين عن عدد من الجهات المعنية، من بينها غرفة الصناعات الغذائية، ووزارة الصناعة، وقطاع الاتفاقات والتجارة الخارجية بوزارة الاستثمار والتجارة الخارجية، وشركة تنمية الريف المصري، ومركز تحديث الصناعة، والمجلس التصديري للحاصلات الزراعية، وجهاز حماية المستهلك.

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن جودة وسلامة المنتج الغذائي لا تبدأ عند المصنع، وإنما تمر بعدد من المراحل بداية من المزرعة والحصاد، مرورًا بالنقل والتخزين والتصنيع والتعبئة، وصولاً إلى المستهلك، وهو ما يبرز أهمية المواصفات القياسية في مختلف مراحل رحلة المنتج.

وأوضح أن المواصفات القياسية لا تمثل مجرد متطلبات فنية للمنتج النهائي، وإنما تعد جزءًا أساسيًا من منظومة متكاملة للجودة والسلامة، وحلقة وصل بين المزرعة والمصنع والمصدر والمستهلك، بما يسهم في مواجهة التحديات المرتبطة بالفاقد والهدر في مرحلة ما بعد الحصاد، والتحديات التي تواجه بعض المنتجات المصرية في الأسواق الخارجية، إلى جانب المتطلبات والتشريعات الفنية المتغيرة.

وأشار صوفي إلى أن تطوير منظومة المواصفات والجودة يمثل عنصرًا أساسيًا في دعم المنتج المصري في السوق المحلية والأسواق التصديرية، بما يتماشى مع توجهات واستراتيجية وزارة الصناعة لزيادة تنافسية الصناعة المصرية وتعزيز الصادرات، مؤكدًا أن تكامل المواصفات في مختلف مراحل الإنتاج يدعم جودة وسلامة المنتج المصري ويعزز قدرته على المنافسة.

وأضاف أن الورشة تستهدف الاستماع إلى مختلف الأطراف والتعرف على التحديات الموجودة على أرض الواقع وتبادل الخبرات، وصولاً إلى توصيات عملية قابلة للتطبيق تسهم في تحقيق التكامل بين مختلف مراحل سلسلة الإنتاج الغذائي.

ومن جانبه أوضح المهندس محمد عبد الحميد، مدير إدارة المواصفات الغذائية بالهيئة، أن تنظيم الورشة يأتي في إطار مسؤولية الهيئة عن رصد المشكلات التي قد تؤثر على جودة وسلامة المنتجات بوجه عام والمنتجات الغذائية بوجه خاص، والعمل على المساعدة في إيجاد حلول لها، مشيرًا إلى عدد من التحديات، من بينها ارتفاع معدلات الفاقد والهدر في مرحلة ما بعد الحصاد في بعض المحاصيل، ورفض بعض الصادرات في الموانئ الأوروبية، إلى جانب التحديات التشريعية التي تواجه المصنعين والمفتشين على حد سواء.

وتناولت فعاليات اليوم الأول من الورشة دور المواصفات في مرحلة ما قبل الحصاد، حيث استعرضت المهندسة رضا محمد من الإدارة الغذائية مواصفات جودة التربة، فيما تناولت المهندسة هند عبدالله من الإدارة الهندسية مواصفات آلات البذر والحصاد، وقدمت المهندسة هدير مصطفى من الإدارة الكيماوية عرضًا حول مواصفات الأسمدة، بينما استعرضت المهندسة ماهيتاب إبراهيم من الإدارة الكيماوية مواصفات المبيدات.





كما استعرضت المهندسة نرمين الحفناوي من الإدارة الكيماوية مواصفات مياه الري والحدود القصوى للملوثات والمعادن الثقيلة، وناقشت المهندسة نهى محمد عطية من الإدارة الغذائية قواعد الممارسات الجيدة لتقليل تلوث الخضر والفاكهة بالملوثات، فيما استعرض المهندس محمد مستقيم من إدارة الغزل والنسيج الخامات المستخدمة في تبطين التربة.

وتضمنت مناقشات اليوم الأول دور الجهات الأخرى في مرحلة ما قبل الحصاد، إلى جانب بحث خريطة الطريق المستقبلية والتوصيات، وطرح موضوعات مرتبطة بزراعة الجوجوبا «ذهب الصحراء» والمورينجا، فضلاً عن مناقشة عدد من المواصفات الجديدة ذات الصلة.

وخلال فعاليات اليوم الثاني، تناولت الورشة دور المواصفات في مرحلة ما بعد الحصاد، حيث استعرض المهندس محمد عبد الفتاح من إدارة المواصفات الغذائية مواصفات الخضر والفاكهة في مجالات التخزين والتبريد، فيما تناولت الدكتورة زينب مسعد من إدارة المواصفات الغذائية مواصفات التعبئة والتغليف.

وأوضح الدكتور محمد عبد المنعم من وحدة الأداء البيئي أن التنمية المستدامة تقوم على ثلاثة محاور رئيسية تشمل النمو الاقتصادي والتكامل البيئي والمسؤولية المجتمعية، مشيرًا إلى أن منظمة الأيزو طورت العديد من المواصفات في مختلف هذه المجالات بما يدعم تحقيق أهداف التنمية المستدامة، ويغطي جوانب الإدارة وتقييم المخاطر والمسؤولية المجتمعية ومكافحة الفساد ونظم الإدارة البيئية وتقييم دورة الحياة.

وأضاف الدكتور محمد عبد المنعم أن المواصفات الدولية تناولت كذلك قياس البصمة الكربونية والبصمة المائية للمنتجات، حيث تحدد المواصفة ISO 14067 البصمة الكربونية للمنتج على امتداد دورة حياته، فيما وملا لوانتتاصفة ISO 14046 البصمة المائية من خلال قياس التأثير المرتبط باستخدام المياه وتصنيفها إلى المياه الزرقاء والمياه الخضراء والمياه الرمادية، مع مراعاة تأثيرات ندرة المياه وتدهور جودتها.

كما تضمنت فعاليات اليوم الثاني مناقشة دور الجهات الأخرى في مرحلة ما بعد الحصاد، إلى جانب وضع خريطة الطريق المستقبلية والتوصيات.

واختتمت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة فعاليات الورشة بالتأكيد على أهمية استمرار التعاون والتنسيق وتبادل الخبرات بين مختلف الجهات المعنية، والخروج بتوصيات عملية قابلة للتطبيق تسهم في دعم المنتج المصري وتحسين جودته وسلامته وتعزيز قدرته على المنافسة في الأسواق المحلية والدولية.





هيئة المواصفات والجودة تختتم برنامج تأهيل مقيمي لقطاع الطباعة



اختتمت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة فعاليات البرنامج التدريبي والتقييم الشامل لمقيّمي المواصفة الدولية ISO 12647-2 الخاصة بطباعة الأوفست، والذي نظمته وقدّمته وحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات بالهيئة على مدار ٩ أيام متواصلة من التدريب والتطبيقات العملية والتقييمات النظرية والعملية

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن تطوير منظومة التقييم ومنح الشهادات يمثل محورًا أساسيًا في دعم الصناعة المصرية ورفع قدرتها على المنافسة، مشيرًا إلى حرص الهيئة على توفير البيئة التنظيمية والفنية الملائمة لتطوير الكوادر الفنية المتخصصة، والارتقاء بمستوى الخدمات المقدمة للقطاعات الصناعية، وتعزيز ثقة الأسواق المحلية والدولية في المنتجات المصرية

وأجريت فعاليات التقييم النظري والعملي تحت الإشراف والمتابعة الدقيقة من الدكتورة هبة سعد، مدير وحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات بالهيئة، بما يضمن تطبيق المعايير الفنية ذات الصلة، ورفع جاهزية المقيّمين لإعداد وإصدار تقارير المطابقة الرسمية المعتمدة

وساهم فريق عمل وحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات في تنظيم مختلف مراحل البرنامج وتنسيقها ومتابعتها، بالتعاون مع مركز المعلومات بالهيئة الذي وفّر الدعم التقني اللازم لإنجاح فعاليات البرنامج

ويعكس تنظيم هذا البرنامج حرص الهيئة على تطوير منظومة التقييم الفني لمواصفات الطباعة، وتعزيز جاهزية الكوادر المتخصصة لتطبيق المواصفات الدولية في قطاع الطباعة والتغليف، بما يسهم في الارتقاء بجودة المنتجات ودعم تنافسية الصناعة المصرية

وفي هذا الإطار تتقدم الهيئة بخالص الشكر والتقدير إلى أعضاء اللجنة العلمية: الأستاذ الدكتور جورج نوبار، والأستاذ الدكتور معتز الباهي، تقديرًا لجهودهما العلمية والفنية المتميزة وإشرافهما المباشر على إعداد وإدارة منظومة التقييم العملي وفق أعلى مستويات الدقة والكفاءة

كما تتوجه الهيئة بجزيل الشكر والتقدير إلى الدكتور عاطف عبدالرحمن وغرفة صناعات الطباعة والتغليف، تقديرًا لتعاونهما المثمر والدائم، وما تم توفيره من إمكانيات وأدوات وأجهزة القياس الطيفي (Spectrophotometers) التي أتاحت تنفيذ التقييم العملي بصورة مباشرة وفقًا للمتطلبات الفنية للمواصفة

وتؤكد الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة استمرار جهودها في تطوير منظومة التقييم ومنح الشهادات ورفع كفاءة الكوادر الفنية، بما يدعم جودة وتنافسية الصناعة المصرية، ويعزز حضور المنتج المصري في الأسواق المحلية والدولية

في العطلات الرسمية.. «هيئة المواصفات والجودة» تواصل عملها بميناء سفاجا لدعم حركة التجارة



على مدار الساعة تواصل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة أداء دورها في دعم حركة التجارة، حيث يواصل فرع الهيئة بسفاجا العمل خلال العطلات الرسمية لضمان استمرار خدمات الفحص والمراجعة وإنجاز الإجراءات دون تأخير، بما يسهم في تسريع حركة تداول البضائع وتيسير الإجراءات مع الحفاظ على متطلبات الجودة والسلامة

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن استمرار العمل خلال العطلات الرسمية يأتي في إطار حرص الهيئة على تقديم خدماتها بكفاءة وسرعة ودعم حركة التجارة، بما يسهم في تيسير الإجراءات وتحسين بيئة الأعمال مع الالتزام الكامل بتطبيق المواصفات ومتطلبات الجودة والسلامة

ومن جانبها أوضحت الأستاذة أماني مختار، مدير فرعي أسيوط وسفاجا، أن فريق العمل بفرع سفاجا يواصل أداء مهامه خلال العطلات الرسمية بما يضمن سرعة إنجاز أعمال الفحص والمراجعة وتقديم الخدمات للمتعاملين في التوقيتات المطلوبة، دعمًا لانسيابية حركة البضائع بالميناء ويعكس تواصل العمل بفرع الهيئة بسفاجا خلال العطلات الرسمية التزام الهيئة بتلبية احتياجات المتعاملين بالموانئ المصرية والحد من فترات انتظار الرسائل، من خلال سرعة استكمال إجراءات الفحص والمراجعة والتحقق من مطابقة المنتجات للمواصفات القياسية، بما يدعم كفاءة الخدمات المقدمة ويسهم في انسيابية حركة التجارة وحماية المستهلك.

«المواصفات والجودة» تدرب طلاب الأكاديمية العربية على التحول الرقمي



في إطار حرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على دعم وتأهيل الكوادر الشابة وتنمية مهارات طلاب الجامعات في مجالات التحول الرقمي وتكنولوجيا المعلومات، نظم مركز المعلومات والتحول الرقمي بالمركز الرئيسي للهيئة برنامجًا للتدريب العملي لعدد من طلاب كلية الهندسة بالأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا والنقل البحري، خلال الفترة من ٤ إلى ٣١ أغسطس

وأكد الدكتور خالد صوفي رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن الاستثمار في الشباب وتأهيلهم بالمهارات التكنولوجية الحديثة يمثل أحد المحاور المهمة لدعم جهود الدولة في التحول الرقمي، مشيرًا إلى أن التدريب العملي داخل الهيئة يتيح للطلاب فرصة الربط بين الدراسة الأكاديمية والتطبيق الفعلي والتعرف على نظم العمل الرقمية المستخدمة في تطوير الخدمات

ومن جانبها أكدت المهندسة جيهان جمال مدير مركز المعلومات والتحول الرقمي بالهيئة، أن البرنامج يأتي في إطار حرص المركز على نقل الخبرات العملية للطلاب وإتاحة الفرصة أمامهم للتعامل مع بيئة عمل رقمية حقيقية، موضحة أن التدريب ركز على تنمية قدراتهم في مجالات الأنظمة المميكنة والشبكات والبنية التحتية وأمن المعلومات، وتشجيعهم على ابتكار حلول رقمية قابلة للتطبيق تخدم احتياجات العمل المؤسسي

وأشرفت المهندسة إيمان محمد نزيه مدير إدارة البنية الأساسية وأمن المعلومات، على التدريب والمشروعات التطبيقية التي نفذها الطلاب علي هشام نديم ومحمد أحمد عيد وعمر أشرف عيد، والتي شملت تطبيقًا لمراسلات الإدارة، ونظامًا لتنظيم مواعيد رئيس الهيئة وإدارة الاجتماعات إلكترونيًا كما قام الطلاب بتطوير تطبيق لإنشاء المواصفات المصرية بصيغة PDF باستخدام قالب موحد، بما يسهم في تيسير إعداد النسخة النهائية للمواصفة وتحقيق مزيد من الدقة والاتساق وتقليل احتمالات الأخطاء

ويأتي البرنامج في إطار جهود الهيئة لتوفير فرص تدريبية عملية لطلاب الجامعات، والمساهمة في إعداد كوادر شابة مؤهلة وقادرة على دعم مسيرة التحول الرقمي وتطوير الخدمات المؤسسية.



"المواصفات والجودة" تنظم دورة تدريبية حول تدقيق أنظمة الإدارة

تنفيذًا لتوجيهات الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، نظمت الهيئة، لأول مرة وعقب صدور الإصدار الجديد من المواصفة الدولية، دورة تدريبية متخصصة تحت عنوان «إرشادات التدقيق على أنظمة الإدارة المختلفة طبقًا لمتطلبات المواصفة الدولية ISO 19011:2026»، بما يسهم في تطوير الأداء المؤسسي وتعزيز كفاءة منظومة العمل.

وقد نُظمت الدورة من خلال إدارة تنمية وإدارة المواهب بالإدارة العامة للموارد البشرية، برئاسة الأستاذة رنا مخلص محمد، القائمة بأعمال مدير إدارة تنمية وإدارة المواهب، وذلك ضمن خطة الهيئة المستمرة لتنمية مهارات العاملين ورفع كفاءتهم الفنية في مختلف مجالات المواصفات والجودة ونظم الإدارة.

وألقى محاضرات الدورة الدكتور أشرف شحته عبد الظاهر، مدير عام الإدارة العامة للاختبارات الغذائية، إذ تناول أهم الإرشادات والمتطلبات الواردة بالمواصفة الدولية ISO 19011:2026، وما يتضمنه الإصدار الجديد من مستجدات تتعلق بمبادئ التدقيق، وإدارة برامج التدقيق، وآليات التخطيط والتنفيذ والمتابعة لأنظمة الإدارة المختلفة.

كما استعرضت الدورة المهارات والكفاءات الواجب توافرها لدي القائمين بأعمال التدقيق، وسبل تقييم فعالية عمليات التدقيق وتحقيق أقصى استفادة منها، بما يسهم في دعم التطبيق السليم لأنظمة الإدارة، وتعزيز ثقافة الجودة والتحسين المستمر داخل بيئة العمل.

وتواصل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة تنفيذ برامجها التدريبية المتخصصة، انطلاقًا من حرصها على إعداد كوادر فنية مؤهلة قادرة على مواكبة التطورات الدولية المتسارعة في مجالات المواصفات والجودة ونظم الإدارة، بما يدعم تطوير الأداء المؤسسي ويسهم في تعزيز تنافسية الصناعة المصرية.



..وتعزز الوعي الصحي بندوة حول الإسعافات الأولية

وجاء تنظيم الندوة من خلال إدارة تنمية وإدارة المواهب برئاسة الأستاذة رنا مخلص محمد في إطار جهود الهيئة لتعزيز المعرفة الصحية لدى العاملين ونشر ثقافة الوقاية والسلامة وتزويدهم بالمعلومات الأساسية التي تساعدهم على التعامل السليم مع الحالات الطارئة داخل بيئة العمل.

وحاضر في الندوة الدكتور محمد حسن أحمد الطبيب الممارس بالهيئة والحاصل على بكالوريوس الطب والجراحة ودبلومتي الأطفال والباطنة حيث تناول عددًا من الموضوعات المتعلقة بالإسعافات الأولية وطرق التعامل مع الحالات الطارئة والإصابات المختلفة إلى جانب أهمية سرعة الاستجابة واتباع الإجراءات الصحيحة عند تقديم المساعدة للمصاب.

كما تناولت الندوة عددًا من الإرشادات والمعلومات التوعوية حول كيفية التصرف في المواقف الطارئة وأهمية التعامل الهادئ والسليم مع المصاب وتجنب الممارسات الخاطئة التي قد تؤدي إلى تفاقم الحالة مع التأكيد على ضرورة طلب المساعدة الطبية المتخصصة في الوقت المناسب.

وتأتي هذه الندوة ضمن الأنشطة التثقيفية التي تحرص الهيئة على تنظيمها لتعزيز الوعي الصحي لدى العاملين ودعم ثقافة الوقاية والسلامة بما يسهم في الحفاظ على سلامتهم ورفع مستوى المعرفة بأساليب التعامل السليم مع الحالات الصحية الطارئة داخل بيئة العمل



«المواصفات والجودة» تعزز الوعي الصحي للعاملين بندوة حول مرض السكر وسبل الوقاية منه







في إطار اهتمام الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بتعزيز الوعي الصحي لدى العاملين نظمت الهيئة ندوة تثقيفية تناولت مرض السكر بهدف التعريف بالمرض وأسبابه وعوامل الإصابة به والتوعية بسبل الوقاية والحد من مخاطره إلى جانب استعراض الأساليب الصحيحة للتعامل مع المصابين خاصة في حالات ظهور الأعراض المفاجئة أو حدوث مضاعفات بما يسهم في تعزيز القدرة على التصرف السليم وتقديم المساعدة المناسبة عند الحاجة.

وأكد الدكتور خالد صوفي رئيس الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة أن الاهتمام بصحة العاملين يأتي ضمن أولويات الهيئة ويعكس حرصها على توفير بيئة عمل آمنة وداعمة مشددًا على أهمية تعزيز الوعي الصحي لدى العاملين من خلال البرامج والندوات التثقيفية التي تقدم معلومات عملية حول الوقاية من الأمراض والتعامل السليم مع الحالات الصحية الطارئة بما يسهم في حماية العاملين وتعزيز سلامتهم.

وجاء تنظيم الندوة من خلال إدارة تنمية وإدارة المواهب برئاسة الأستاذة رنا مخلص محمد في إطار جهود الهيئة لتعزيز المعرفة الصحية لدى العاملين وتزويدهم بالمعلومات التي تساعدهم على اتباع أساليب الوقاية والتعامل السليم مع الحالات الصحية المختلفة.

وحاضر في الندوة الدكتور محمد حسن أحمد الطبيب الممارس بالهيئة الحاصل على بكالوريوس الطب والجراحة ودبلومتي الأطفال والباطنة حيث استعرض عددًا من الموضوعات المتعلقة بمرض السكر شملت أسبابه وعوامل الإصابة به وطرق الوقاية وأهمية التعرف على الأعراض والعلامات المبكرة إلى جانب أساليب التعامل مع المصاب سواء في الظروف العادية أو عند ظهور أعراض مفاجئة.

كما تناولت الندوة كيفية التعامل مع مريض السكر في حالات انخفاض أو ارتفاع مستوى السكر وظهور المضاعفات أو الأعراض الطارئة مع التأكيد على أهمية سرعة التصرف وتقديم المساعدة المناسبة وتجنب بعض الممارسات الخاطئة التي قد تؤثر على حالة المصاب.

وتأتي هذه الندوة ضمن الأنشطة التثقيفية التي تنظمها الهيئة لرفع مستوى الوعي الصحي لدى العاملين ودعم ثقافة الوقاية والسلامة وتعزيز المعرفة بأساليب التعامل السليم مع الحالات الصحية الطارئة داخل بيئة العمل.



المعهد القومي للجودة يشارك في ملتقى جامعة الإسكندرية لتعزيز مهارات الخريجين وربط التعليم باحتياجات الصناعة



شارك المعهد القومي للجودة التابع للهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات الملتقى العلمي والتدريبي لطلاب وخريجي جامعة الإسكندرية، الذي أقيم تحت رعاية الأستاذ الدكتور أحمد عادل عبد الحكيم، القائم بأعمال رئيس الجامعة، والأستاذ الدكتور محمد عصام حجر، عميد كلية العلوم، بهدف تعزيز قدرات الشباب وتأهيلهم لسوق العمل، ومد جسور التواصل بين المؤسسات الأكاديمية والجهات الفنية والصناعية، بما يسهم في إعداد كوادر مؤهلة قادرة على مواكبة التطورات المتسارعة في مختلف القطاعات الإنتاجية والخدمية.

وشهد الملتقى مشاركة الدكتورة سماح عمار، رئيس الإدارة المركزية للمعهد القومي للجودة، التي استعرضت خلال كلمتها الدور المحوري للهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في دعم الصناعة الوطنية والارتقاء بمستويات الجودة، إلى جانب التعريف بالإمكانات الفنية والخدمات المتخصصة التي تقدمها الهيئة لمختلف القطاعات، ودورها في نشر الوعي بالمواصفات القياسية ونظم إدارة الجودة باعتبارها من الركائز الأساسية لتعزيز التنافسية وتحقيق التنمية المستدامة.

وسلطت الدكتورة سماح عمار الضوء على فرع الهيئة بالإسكندرية بمنطقة باب ١٤، وما يمتلكه من إمكانات فنية وخدمات متنوعة يمكن للطلاب والخريجين والمؤسسات الاستفادة منها، مؤكدة أهمية تعزيز التواصل بين الشباب والجهات الفنية المتخصصة، وإتاحة الفرصة أمامهم للتعرف على التطبيقات العملية للمواصفات القياسية ونظم الجودة، بما يسهم في تضييق الفجوة بين الدراسة الأكاديمية ومتطلبات بيئة العمل الفعلية.

وأكدت أن نشر ثقافة الجودة بين طلاب الجامعات والخريجين يمثل استثمارًا حقيقيًا في بناء الإنسان وإعداد جيل جديد من الكفاءات القادرة على مواكبة احتياجات الصناعة الحديثة، مشيرة إلى أن اكتساب المهارات المهنية والتدريب المستمر والتعرف على المعايير والمواصفات الدولية أصبحت عناصر أساسية للتميز في سوق العمل. وأضافت أن التكامل بين التعليم الأكاديمي والتأهيل العملي يسهم في إعداد كوادر تمتلك المعرفة والخبرة اللازمة للمشاركة الفاعلة في تطوير المؤسسات وتحسين جودة المنتجات والخدمات.

وجاء تنظيم الملتقى بتنسيق الأستاذة الدكتورة دعاء أحمد غريب، منسق الملتقى ورئيس قسم الكيمياء الحيوية، وبمشاركة الدكتورة سمر سمير، مدير مكتب الاستدامة، والدكتورة رحاب الدقاق، مدير مكتب إدارة الخريجين، إلى جانب مشاركة شركة رويال للعلوم والتكنولوجيا.

كما شهدت الفعاليات مشاركة الدكتورة نرمين سويدان، مدير إدارة الجمعيات والمؤسسات الأهلية، والدكتور محمد مكي، استشاري التطوير المهني والتعليمي، ونخبة من الخبراء والمتخصصين وممثلي الجهات المختلفة، بما أتاح مساحة لتبادل الخبرات والرؤى حول سبل تأهيل الشباب وتطوير مهاراتهم وربط مساراتهم التعليمية بالفرص المهنية المتاحة.

وتجسد مشاركة المعهد القومي للجودة في هذا الملتقى أهمية التكامل بين المؤسسات التعليمية والجهات المتخصصة في مجالات الجودة والمواصفات القياسية، وتعكس حرص المعهد على المساهمة في بناء قدرات الأجيال الجديدة، وترسيخ ثقافة الجودة باعتبارها منهجًا للتطوير والتميز، بما يدعم إعداد خريجين أكثر تأهيلاً، ويعزز قدرة الصناعة المصرية على النمو والمنافسة ومواكبة متطلبات المستقبل.

«المواصفات والجودة» تعزز التكامل الأفريقي في سلامة الغذاء عبر منتدى AFRAF



شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، ممثلة في إدارة المواصفات الغذائية والكودكس المصري، في فعاليات المنتدى الأفريقي الثالث للسلطات الرقابية على الأغذية (AFRAF)، الذي استضافته القاهرة خلال الفترة من ٣٠ سبتمبر إلى ٢ أكتوبر الماضي ، تحت عنوان «النهوض بالمستقبل المتكامل للرقابة على الأغذية في أفريقيا» (Advancing Africa›s Integrated Food Regulatory Future)، بمشاركة ممثلي السلطات الرقابية والجهات المعنية بسلامة الغذاء من مختلف الدول الأفريقية، لبحث سبل تطوير المنظومات الرقابية وتعزيز التعاون المشترك لمواجهة التحديات المرتبطة بسلامة الغذاء.

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن استضافة مصر لهذا المنتدى ومشاركة الهيئة في فعالياته تعكسان أهمية تعزيز الشراكات الأفريقية وتنسيق الجهود الرامية إلى تطوير نظم الرقابة على الأغذية، مشيرًا إلى أن تطبيق المواصفات الدولية والإقليمية يمثل ركيزة أساسية لتطوير الأطر التشريعية والرقابية، وتحقيق مزيد من التوافق بين الدول الأفريقية، بما يسهم في تسهيل حركة التجارة البينية وتعزيز فرص وصول المنتجات الغذائية إلى الأسواق.

وأوضح أن تبادل الخبرات وبناء القدرات الفنية وتطوير آليات الرقابة يمثلون عناصر محورية للارتقاء بمنظومة سلامة الغذاء في القارة، مؤكدًا أهمية تعزيز التعاون بين الجهات المعنية لدعم نظم رقابية أكثر كفاءة وفاعلية، قادرة على مواكبة التطورات المتسارعة في قطاع الصناعات الغذائية والتعامل مع التحديات المشتركة.

ومثّل الهيئة في فعاليات المنتدى المهندس محمد عبد الحميد، مدير إدارة المواصفات الغذائية، إلى جانب ممثلي الكودكس المصري، وهم المهندسة نهى محمد عطية، والمهندسة مريم رياض، والكيميائية مريم برسوم، في مشاركة تعكس اهتمام الهيئة بتعزيز الحضور المصري في المحافل الأفريقية المعنية بالمواصفات الغذائية وسلامة الغذاء.

وشهد المنتدى مناقشات تناولت عددًا من القضايا المرتبطة بمستقبل الرقابة على الأغذية في أفريقيا، من أبرزها تحديث النظم الرقابية، وتوظيف التحول الرقمي في تطوير آليات المتابعة والرقابة، وتعزيز استخدام منهجيات تحليل المخاطر، إلى جانب الابتكار الغذائي وبناء القدرات العلمية والفنية للعاملين في هذا المجال، بما يدعم تطوير منظومة رقابية متكاملة تستجيب لمتطلبات سلامة الغذاء وحماية المستهلك.

وحظيت أعمال هيئة الدستور الغذائي الدولية (Codex Alimentarius) باهتمام ضمن أجندة المنتدى، حيث تناولت الجلسات دور برامج الكودكس الأفريقية في تعزيز التنسيق والتكامل بين الدول، وأهمية الاستفادة من المواصفات والإرشادات الدولية في تطوير الأطر التشريعية والأنظمة الرقابية، فضلاً عن مناقشة دور تحليل المخاطر في دعم اتخاذ القرارات الرقابية القائمة على أسس علمية.

كما أبرزت المناقشات أهمية التقارب بين النظم الرقابية في الدول الأفريقية وتبادل الخبرات الفنية والتجارب الناجحة، بما يسهم في الحد من التباين في المتطلبات الرقابية، وتيسير حركة المنتجات الغذائية عبر الحدود، وتعزيز الثقة في منظومات سلامة الغذاء، وفتح آفاق أوسع للتعاون الاقتصادي والتجاري بين دول القارة.

وتجسد مشاركة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في المنتدى امتدادًا لدورها في تطوير المواصفات القياسية الغذائية وتعزيز تطبيق الممارسات الدولية في مجال سلامة الغذاء، ودعم جهود التنسيق والتعاون الأفريقي، بما يسهم في بناء منظومة غذائية أكثر أمانًا وكفاءة، وتعزيز قدرة المنتجات المصرية والأفريقية على المنافسة في الأسواق الإقليمية والدولية.



«المواصفات والجودة» تستعرض مستقبل السياحة العلاجية المستدامة في أفريقيا خلال معرض EGY Health 2026



شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات معرض EGY Health 2026 الدولي، الذي أقيم خلال الفترة من ١٥ إلى ١٧ سبتمبر الماضي من خلال تنظيم وإدارة جلسة نقاشية متخصصة بعنوان «السياحة العلاجية والاستشفائية المستدامة: العلامة الأفريقية Eco-Mark Africa – Sustainable Medical Tourism وآفاق الريادة الوطنية والإقليمية»، بمشاركة نخبة من الخبراء والمتخصصين في مجالات الجودة وإدارة المنشآت الصحية والسياحة العلاجية والتسويق الدولي، لبحث فرص تطوير هذا القطاع الواعد وتعزيز مكانة مصر على خريطة السياحة العلاجية والاستشفائية في أفريقيا والعالم.

وأدارت الجلسة الدكتورة هبة سعد، مدير وحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، حيث استعرضت أهمية بناء منظومة متكاملة للسياحة العلاجية والاستشفائية المستدامة، ترتكز على معايير الجودة المعتمدة وكفاءة الخدمات والاستدامة البيئية، بما يسهم في تعزيز تنافسية المنشآت الصحية المصرية ورفع قدرتها على جذب المرضى والسائحين من الأسواق الإقليمية والدولية.

وأكدت الدكتورة هبة سعد أن مفهوم السياحة العلاجية والاستشفائية شهد تطورًا كبيرًا، فلم يعد يقتصر على جودة الرعاية الطبية وحدها، وإنما أصبح يشمل منظومة متكاملة تجمع بين سلامة الخدمات الصحية وكفاءة التشغيل والحفاظ على الموارد وتحقيق الاستدامة البيئية. وأشارت إلى أن العلامة الأفريقية للسياحة العلاجية المستدامة (Eco-Mark Africa – Sustainable Medical Tourism) تمثل أداة مهمة لدعم المنشآت الصحية والاستشفائية في تطبيق معايير الجودة والاستدامة، وتوفير مرجعية واضحة للمرضى والمستثمرين بشأن مستوى الخدمات المقدمة ومدى التزامها بالمتطلبات المعتمدة.

وشهدت الجلسة مناقشات موسعة حول مستقبل السياحة العلاجية والاستشفائية المستدامة في مصر والقارة الأفريقية، حيث تناولت الدكتورة نجلاء شطا، استشاري إدارة المستشفيات والجودة، أهمية الحوكمة الرشيدة للمنشآت الصحية والتحول نحو السياحة الاستشفائية البيئية، مؤكدة ضرورة الاستفادة من المقومات الطبيعية التي تتمتع بها مصر والدول الأفريقية، وتوظيفها ضمن منظومات تشغيلية متكاملة تحقق التوازن بين جودة الخدمات والحفاظ على البيئة، بما يسهم في تطوير نماذج استرشادية للمنشآت الصحية والاستشفائية المستدامة.

وفي عرض لتجربة تطبيقية مصرية، استعرض الدكتور أيمن عدلي البطة، مدير مركز دمياط للعلاج الطبيعي، جهود المركز في تطوير خدمات العلاج الطبيعي والاستشفاء، والخطوات التي يتخذها للتأهل للحصول على العلامة الأفريقية، من خلال تطبيق المعايير الإقليمية والدولية والارتقاء بمستوى الخدمات المقدمة، بما يعكس فرص تطوير المنشآت المصرية وتعزيز جاهزيتها للمنافسة في سوق السياحة العلاجية والاستشفائية.

ومن جانبه، سلط الدكتور علي عبد العظيم، استشاري الجودة وتطوير الخدمات، الضوء على أهمية هندسة العمليات وتطوير مسارات العمل داخل المنشآت الصحية، باعتبارهما من الأدوات الفعالة لتقليل الهدر وتحسين كفاءة التشغيل وترشيد استخدام الموارد. وأوضح أن دمج متطلبات الاستدامة في العمليات التشغيلية لا يقتصر على تحقيق الأهداف البيئية، بل يمتد إلى رفع الكفاءة الاقتصادية وتحسين جودة الخدمات وتعزيز القدرة التنافسية للمنشآت.

كما تناولت الدكتورة إيمان حسام البرعي، مدير السياحة العلاجية والتسويق بأمانة المراكز الطبية المتخصصة، جهود الأمانة في تطوير منظومة السياحة العلاجية داخل المستشفيات التابعة لها، والخطوات العملية التي يجري تنفيذها للارتقاء بجودة الخدمات وتطبيق معايير الاستدامة، إلى جانب استعراض آليات توظيف هذه المعايير في التسويق الدولي وجذب المرضى من الخارج، بما يدعم توجهات الدولة نحو تعزيز مكانة مصر كوجهة متميزة للسياحة العلاجية والاستشفائية.

وفي الجانب الفني، قدمت الدكتورة أماني إبراهيم، المنسق الفني لنشاط السياحة العلاجية بوحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات بالهيئة، محاضرة تعريفية حول «برنامج تقييم المطابقة الأفريقي ومتطلبات العلامة الأفريقية Eco-Mark Africa in Sustainable Medical Tourism»، استعرضت خلالها المتطلبات الفنية والإجرائية للعلامة، ومراحل تقييم المنشآت الصحية والاستشفائية، وآليات دعمها فنيًا للتأهل للحصول عليها وفقًا للضوابط والمعايير المعتمدة، بما يسهم في نشر الوعي بأهمية تطبيق نظم الجودة والاستدامة في هذا القطاع.

وأبرزت المناقشات أهمية التكامل بين جودة الرعاية الصحية وكفاءة الإدارة والاستدامة البيئية والتسويق الدولي، باعتبارها عناصر مترابطة تسهم في بناء منظومة تنافسية للسياحة العلاجية والاستشفائية، قادرة على الاستفادة من الإمكانات الطبية والطبيعية التي تتمتع بها مصر، والاستجابة لتطلعات المرضى والسائحين الباحثين عن خدمات صحية عالية الجودة ومستدامة.

واختُتمت الجلسة بالتأكيد على الدور الذي تضطلع به الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في دعم تطبيق المواصفات والمعايير الإقليمية والدولية، وتوفير خدمات تقييم المطابقة للمنشآت الصحية والاستشفائية، بما يعزز فرص حصولها على العلامة الأفريقية Eco-Mark Africa، ويرسخ مفاهيم الاستدامة والجودة في القطاع الصحي، ويدعم مكانة مصر في سوق السياحة العلاجية والاستشفائية على المستويين الأفريقي والدولي.

.. و تفتح آفاقاً جديدة للتنافسية المصرية في أفريقيا



لم تعد السياحة العلاجية تقتصر على تقديم الخدمات الطبية والاستشفائية للزائرين، بل أصبحت أحد القطاعات التي ترتبط قدرتها التنافسية بمدى الالتزام بمعايير الجودة وسلامة المرضى والاستدامة البيئية وكفاءة إدارة الموارد. وفي ظل التحولات العالمية نحو الاقتصاد الأخضر والتنمية المستدامة، بات تطبيق منظومات متكاملة للجودة وتقييم المطابقة ضرورة لتعزيز ثقة المستفيدين ورفع قدرة المنشآت الصحية على المنافسة إقليمياً ودولياً.

وفي هذا السياق، تبرز العلامة الأفريقية للسياحة العلاجية المستدامة «Eco-Mark Africa – Sustainable Medical Tourism» باعتبارها إحدى المبادرات الهادفة إلى دعم جودة الخدمات الصحية والاستشفائية بالقارة الأفريقية، من خلال إطار تقييم يستند إلى مجموعة من المعايير والمؤشرات التي تجمع بين جودة الخدمة والمسؤولية البيئية والحوكمة وكفاءة التشغيل.

في خطوة تعكس توجه مصر نحو تعزيز حضورها في مجال السياحة العلاجية المستدامة، نفذت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة أول زيارة تقييم لمنشأة صحية مصرية تتقدم للحصول على العلامة الأفريقية «Eco-Mark Africa»، لتكون هذه الزيارة الأولى من نوعها على مستوى مصر والقارة الأفريقية في هذا المجال.

وتأتي هذه الخطوة في إطار الدور الذي تضطلع به الهيئة في نشر ثقافة الجودة وتطبيق المعايير المعتمدة، وتوسيع نطاق خدمات تقييم المطابقة لتشمل القطاعات الخدمية والصحية، بما يدعم قدرة المنشآت المصرية على تبني الممارسات المؤسسية المستدامة والارتقاء بمستوى خدماتها

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أن تنفيذ أول زيارة تقييم للحصول على العلامة الأفريقية للسياحة العلاجية المستدامة يمثل خطوة مهمة نحو دعم توجهات الدولة لتعزيز السياحة العلاجية والاستشفائية، مشيراً إلى أن تقدم منشأة صحية مصرية للحصول على هذه العلامة يعكس تطور منظومة الجودة في القطاع الصحي، وقدرتها على مواكبة المعايير الأفريقية والدولية المرتبطة بالاستدامة والتحول الأخضر.

يمثل مركز دمياط للعلاج الطبيعي أول منشأة صحية واستشفائية مصرية تتقدم للحصول على العلامة الأفريقية للسياحة العلاجية المستدامة، مستهدفاً الحصول على المستوى البرونزي «Bronze Level»، باعتباره المرحلة الأولى ضمن منظومة متدرجة من مستويات الاعتماد تبدأ من البرونزي وصولاً إلى المستوى البلاتيني «Platinum Level».

وفي هذا الإطار، أوضحت الدكتورة هبة سعد، مدير وحدة منح الشهادات للعمليات والخدمات بالهيئة، أن تجربة المركز تمثل نموذجاً تطبيقياً لمدى قدرة المنشآت الصحية المصرية على تبني معايير الجودة والتميز التشغيلي والبيئي، مؤكدة أن أعمال التقييم تستهدف التحقق من مدى استيفاء المنشأة للمتطلبات والمؤشرات المعتمدة ضمن برنامج تقييم المطابقة الأفريقي.



«المواصفات والجودة» تعزز التواصل مع شركات الصناعات الغذائية لدعم التنافسية وتذليل تحديات القطاع



شاركت الهيئة في اجتماع شعبة الأغذية الخاصة، الذي عُقد يوم ٢٩ سبتمبر الماضي بمقر اتحاد الصناعات المصرية، بمشاركة عدد من الجهات المعنية وممثلي الشركات العاملة في قطاع الصناعات الغذائية ومثّل الهيئة في الاجتماع المهندس محمد عبد الحميد (مدير إدارة المواصفات الغذائية)، حيث شهد اللقاء مناقشات موسعة حول أبرز التحديات التي تواجه الشركات والمنشآت الغذائية، وسبل التغلب عليها، إلى جانب التعريف بأحدث المواصفات القياسية ذات الصلة بالقطاع، والرد على الاستفسارات الفنية للشركات، بما يسهم في تيسير أعمالها ودعم خططها للتطوير والتوسع.

وأكد المهندس محمد عبد الحميد أن التواصل المباشر والمستمر مع الشركات يمثل ركيزة أساسية في استراتيجية الهيئة لمساندة الصناعة الوطنية، مشيرًا إلى أن التعرف على التحديات الفعلية التي تواجه المصنعين والاستماع إلى مقترحاتهم يتيح وضع حلول وآليات عملية للتعامل معها في إطار اختصاصات الهيئة، بما يدعم استقرار المنشآت الصناعية ويعزز فرص نموها

وأوضح أن دور الهيئة لا يقتصر على إعداد وإصدار المواصفات القياسية، بل يمتد إلى نشر الوعي بمتطلباتها وتوضيح آليات تطبيقها، وتقديم الإرشادات الفنية اللازمة للشركات، بما يساعد على تحسين جودة المنتجات، ورفع كفاءة العمليات الإنتاجية، وتعزيز قدرة الصناعات الغذائية المصرية على المنافسة في الأسواق المحلية والخارجية.

وتناولت المناقشات أهمية تعزيز التعاون بين الجهات المعنية والقطاع الخاص، وتوفير بيئة أكثر دعمًا للمنشآت الغذائية القائمة، بما يشجعها على التوسع وضخ استثمارات جديدة، ويسهم في تطوير القطاع وزيادة مساهمته في الاقتصاد الوطني.

وفي هذا السياق، جددت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة تأكيد انفتاحها على مختلف المقترحات والمبادرات التي تسهم في تطوير قطاع الصناعات الغذائية، وحرصها على مواصلة الحوار والتنسيق مع ممثلي الصناعة، انطلاقًا من دورها في ترسيخ ثقافة الجودة، ودعم تنافسية المنتج المصري، وتعزيز قدرة الصناعة الوطنية على مواكبة المتطلبات والمواصفات القياسية الحديثة.

«المواصفات والجودة» تعزز شراكتها مع القطاع الخاص بتوقيع بروتوكول تعاون مع «فوتون إكس»



وقّعت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بروتوكول تعاون مع شركة «فوتون إكس»، بهدف تعزيز التعاون في مجالات الاختبارات الهندسية وتقييم مطابقة المنتجات وتوفير الخدمات الفنية المتخصصة للمصنعين، بما يسهم في تطوير جودة المنتجات المصرية ورفع كفاءتها وقدرتها التنافسية. ووقع البروتوكول الدكتور مهندس خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة ورئيس المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، والمهندس محمد مجدي العربي، العضو المنتدب والرئيس التنفيذي لشركة فوتون إكس، بحضور الأستاذة مها صالح، مساعد وزير الصناعة لشؤون السياسات الصناعية، ونخبة من قيادات الهيئة

وأكد الدكتور مهندس خالد صوفي أن البروتوكول يمثل خطوة مهمة نحو تعزيز التكامل بين الجهات الوطنية المعنية بالمواصفات والجودة وشركات القطاع الخاص المتخصصة في الخدمات الهندسية والتكنولوجية، مشيرًا إلى أن تطوير منظومة الاختبارات وتقييم المطابقة يعد أحد الركائز الأساسية لدعم الصناعة الوطنية، وتحسين جودة المنتجات، وتعزيز قدرتها على تلبية المتطلبات الفنية للأسواق المحلية والدولية

وأوضح أن مجالات التعاون تشمل اختبارات الأجهزة المنزلية والمنتجات الهندسية، وفي مقدمتها اختبارات الأمان والسلامة والتوافق الكهرومغناطيسي وكفاءة الطاقة والأداء البيئي والاستدامة، إلى جانب إصدار تقارير الاختبارات اللازمة لدعم التحقق من مطابقة المنتجات للمواصفات القياسية المعمول بها، بما يسهم في رفع مستويات الجودة والسلامة وتعزيز ثقة المستهلك في المنتجات المصرية

وأشار صوفي إلى أن أهمية البروتوكول تمتد إلى مساندة المصنعين خلال مختلف مراحل تطوير المنتجات، بدءًا من التصميم الهندسي وتطوير النماذج الأولية، مرورًا بإجراء الاختبارات والتحقق من الأداء واستيفاء متطلبات السلامة وكفاءة الطاقة، وصولًا إلى الاستعداد للتصنيع والتصدير.

وأكد أن إتاحة الخدمات الفنية المتخصصة تسهم في تيسير إجراءات التحقق من المطابقة، والحد من العوائق الفنية التي قد تواجه المنتجات، بما يدعم زيادة القيمة المضافة للصناعة الوطنية وفتح آفاق أوسع أمام نفاذها إلى الأسواق الخارجية

ويعكس هذا التعاون أهمية بناء شراكات فعالة بين المؤسسات الوطنية والقطاع الخاص، والاستفادة من الإمكانات الفنية والخبرات التكنولوجية المتخصصة لتطوير منظومة متكاملة تخدم المصنعين، وتساعدهم على تحسين أداء منتجاتهم ومواكبة التطورات المتسارعة في مجالات التكنولوجيا والهندسة، فضلًا عن تعزيز تطبيق المواصفات القياسية المصرية ومتطلبات الجودة والاستدامة

وتقدم شركة «فوتون إكس» مجموعة من الخدمات الهندسية المتخصصة تشمل التصميم الهندسي، وتطوير النماذج الأولية، والمحاكاة، والاختبارات المعتمدة، بما يدعم الشركات الصناعية في مختلف مراحل دورة تطوير المنتج، من الفكرة الأولية والتصميم إلى التحقق والاختبار والاستعداد للتصنيع

ويمثل توقيع البروتوكول امتدادًا لجهود الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في توسيع مجالات التعاون الفني مع المؤسسات الصناعية والتكنولوجية، وترسيخ دور المواصفات القياسية والاختبارات الهندسية وتقييم المطابقة في تطوير الصناعة المصرية، بما يسهم في تعزيز جودة المنتجات الوطنية، ودعم تنافسيتها، ومواكبة المتطلبات الدولية في مجالات السلامة وكفاءة الطاقة والاستدامة.



مجتمع الأعمال

«المواصفات والجودة» توسع التحقق من البصمة الكربونية للكيماويات والتأمين التعاوني

نفذت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، من خلال وحدة الأداء البيئي وجهة التحقق والمصادقة، أربع مهام متخصصة للتحقق من تقارير البصمة الكربونية لعدد من المؤسسات الصناعية والمالية، شملت شركة مصر لصناعة الكيماويات بالإسكندرية، والجمعية المصرية للتأمين التعاوني بالقاهرة، وشركة فيركيم للأسمدة والكيماويات، وشركة العز الدخيلة للصلب، خلال الفترة من أغسطس إلى أكتوبر ٢٠٢٦، في خطوة تعكس اتساع نطاق خدمات الهيئة في مجال التحقق البيئي، ودورها في دعم المؤسسات نحو قياس وإدارة الانبعاثات الكربونية وتعزيز موثوقية بيانات الإفصاح البيئي وفقًا للمعايير الدولية

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورئيس المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، أن التحقق من تقارير البصمة الكربونية يمثل أحد المحاور المهمة لدعم التحول نحو الاقتصاد الأخضر، مشيرًا إلى أن الهيئة تعمل على تقديم خدمات تحقق ومصادقة متخصصة ومحايدة وفقًا للمواصفات والمعايير الدولية، بما يعزز مصداقية البيانات البيئية ويساعد المؤسسات على تطوير منظومات قياس وإدارة انبعاثات غازات الاحتباس الحراري.

وأوضح أن التوسع في هذه الخدمات يسهم في دعم المنشآت الصناعية والمؤسسات الاقتصادية للوفاء بمتطلبات الإفصاح البيئي، وتحسين كفاءة استخدام الطاقة والموارد، وتعزيز قدرتها على التعامل مع المتطلبات والتشريعات البيئية المتزايدة في الأسواق العالمية، بما يدعم تنافسية المنتجات المصرية ويواكب توجهات الدولة نحو التنمية المستدامة وخفض الانبعاثات الكربونية





الصناعات الكيماوية.. تعزيز موثوقية بيانات الانبعاثات

وشملت جهود الهيئة تنفيذ مهمة للتحقق من تقرير البصمة الكربونية لسنة الأساس ٢٠٢٤–٢٠٢٥ لشركة مصر لصناعة الكيماويات بالإسكندرية، خلال الفترة من ١١ إلى ١٣ أغسطس ٢٠٢٦، من خلال جهة التحقق والمصادقة بالهيئة، حيث تضمنت الأعمال مراجعة بيانات جرد انبعاثات غازات الاحتباس الحراري، وفحص منهجيات حساب الانبعاثات وعوامل الانبعاث المستخدمة، والتحقق من اتساق البيانات المعلنة مع متطلبات المواصفة الدولية ISO 14064-1 وإرشادات بروتوكول الغازات الدفيئة (GHG Protocol).

ونفذ المهمة فريق فني متخصص ضم المهندسة إكرام سعيد حسن، مدير وحدة الأداء البيئي ورئيس وحدة التحقق والمصادقة وقائد فريق التحقق، والدكتورة ريهام بدير، مدير الجودة ومحقق البصمة الكربونية، وذلك لدعم الشركة في تعزيز موثوقية بيانات الانبعاثات وتطوير منظومة إدارتها البيئية، بما يسهم في تحسين كفاءة العمليات الإنتاجية والاستعداد للمتطلبات البيئية الدولية.

قطاع التأمين.. خطوة نحو تعزيز الإفصاح البيئي

وامتدت خدمات التحقق لتشمل القطاع المالي غير المصرفي، حيث نفذت وحدة الأداء البيئي بالهيئة مهمة للتحقق من تقرير البصمة الكربونية لسنة الأساس ٢٠٢٥ للجمعية المصرية للتأمين التعاوني، وفقًا لمتطلبات المواصفة الدولية ISO 14064-1 وإرشادات بروتوكول الغازات الدفيئة، وقرار الهيئة العامة للرقابة المالية رقم ٣٦ لسنة ٢٠٢٦ بشأن الإفصاح عن البصمة الكربونية.

وشملت المهمة زيارة ميدانية إلى المقر الرئيسي للجمعية بمنطقة العباسية يوم ٣٠ سبتمبر ٢٠٢٦، حيث التقى فريق التحقق بالأستاذ وائل وجدي، مدير الالتزام والاستدامة، والأستاذ أحمد إسماعيل، مدير الشؤون المالية، والأستاذ سامح عرابي، وكيل إدارة الشؤون المالية، لمراجعة البيانات والمعلومات المرتبطة بالأنشطة والمواقع المشمولة بتقرير البصمة الكربونية.

كما عقد الفريق اجتماعًا عبر تقنية الاتصال المرئي مع رؤساء فروع الجمعية بمحافظات الإسكندرية وسوهاج وقنا، لاستكمال مراجعة بيانات جرد انبعاثات غازات الاحتباس الحراري، والتحقق من منهجيات الحساب وعوامل الانبعاث ومدى اتساق البيانات مع المتطلبات الفنية والتنظيمية، بما يعزز دقة الإفصاح البيئي ويدعم المؤسسات المالية غير المصرفية في تطوير منظومات قياس وإدارة الانبعاثات.

من الأسمدة إلى الصلب.. التحقق من البصمة الكربونية لـ«فيركيم» و«العز الدخيلة»





وفي قطاع الحديد والصلب، نفذت وحدة الأداء البيئي بالهيئة مهمة للتحقق من تقرير البصمة الكربونية لمنتجات شركة العز الدخيلة للصلب عن عام ٢٠٢٥، وذلك للعام الثاني على التوالي، في خطوة تعكس استمرارية التعاون في مجال التحقق البيئي ودعم جهود الصناعات كثيفة الانبعاثات نحو تطوير منظومات قياس وإدارة البصمة الكربونية للمنتجات. وأجرى فريق فني متخصص زيارة ميدانية إلى مقر الشركة بمحافظة الإسكندرية خلال الفترة من ١٣ إلى ١٥ أكتوبر ٢٠٢٦، ضم المهندسة إكرام سعيد حسن، مدير وحدة الأداء البيئي ورئيس وحدة التحقق والمصادقة، والدكتورة ريهام بدير، مدير الجودة بالوحدة، والفيزيائي إسلام عبد الحميد، محقق البصمة الكربونية، حيث عقد الفريق سلسلة من الاجتماعات الفنية مع قيادات الشركة ومسؤولي الاستدامة والجودة لمراجعة البيانات والمعلومات المتعلقة بالعمليات الإنتاجية المشمولة ضمن نطاق التقرير. وشملت أعمال التحقق فحص بيانات الانبعاثات والسجلات والمستندات الداعمة، ومراجعة منهجيات الحساب وعوامل الانبعاث المستخدمة، وفقًا لمتطلبات المواصفة الدولية ISO 14064-3 الخاصة بالتحقق من بيانات غازات الاحتباس الحراري، مع مراجعة اتساق تقرير البصمة الكربونية للمنتجات مع متطلبات المواصفة ISO 14067، بما يعزز دقة البيانات ومصداقية الإفصاح البيئي، ويدعم قدرة الشركة على مواكبة المتطلبات البيئية المتزايدة في الأسواق المحلية والدولية.

وفي خطوة جديدة تعكس اتساع نطاق خدمات التحقق البيئي لتشمل قطاع الأسمدة، نفذت وحدة الأداء البيئي بالهيئة أول مهمة لها للتحقق من تقرير البصمة الكربونية لشركة تعمل في هذا القطاع، وذلك لشركة فيركيم للأسمدة والكيماويات عن سنة الأساس ٢٠٢٦/٢٠٢٥، وفقًا لمتطلبات المواصفة الدولية ISO 14064-1 وإرشادات بروتوكول الغازات الدفيئة (GHG Protocol). وشملت المهمة زيارة ميدانية إلى المقر الرئيسي للشركة بمنطقة أبو زعبل يومي ٦ و٧ أكتوبر ٢٠٢٦، حيث عقد فريق التحقق لقاءات فنية مع الدكتورة مروة صبيح، مدير عام البحوث والتطوير، والدكتور محمد عبد الرحمن زيد، رئيس قطاعات المعامل والبحوث والجودة، إلى جانب اجتماعات عبر الاتصال المرئي مع مسؤولي فرعي الشركة بأسوان والسادات، لمراجعة بيانات انبعاثات غازات الاحتباس الحراري ومنهجيات حسابها والتحقق من موثوقيتها، بما يدعم تطوير الأداء البيئي للشركة وتعزيز جاهزيتها لمتطلبات الاستدامة والإفصاح البيئي ومن جانبها، أوضحت المهندسة إكرام سعيد حسن، مدير وحدة الأداء البيئي ورئيس وحدة التحقق والمصادقة بالهيئة، أن أعمال التحقق من تقارير البصمة الكربونية تمثل أداة فنية مهمة لتعزيز دقة وموثوقية بيانات انبعاثات غازات الاحتباس الحراري، وتساعد المؤسسات على تحديد مصادر الانبعاثات وتطوير منظومات متكاملة لقياسها وإدارتها وفقًا للمعايير الدولية والمتطلبات التنظيمية ذات الصلة وأشارت إلى أن التحقق من البصمة الكربونية للمنشآت والمنتجات يدعم المؤسسات في تحسين أدائها البيئي، ورفع كفاءة استخدام الموارد، وتعزيز قدرتها على الوفاء بمتطلبات الإفصاح البيئي، بما يسهم في ترسيخ ممارسات الاستدامة ومواكبة التوجهات الدولية في مجالات العمل المناخي



التكتلات الصناعية وتعزيز التنافسية.. المواصفات والجودة ركيزة للابتكار والتكامل في سلاسل القيمة



في ظل التوجهات العالمية نحو تعزيز التكامل الصناعي وتطوير سلاسل القيمة الإقليمية والدولية، تبرز أهمية التكتلات الصناعية باعتبارها أحد المحركات الرئيسية لدعم الابتكار ورفع كفاءة الشركات وتعزيز قدرتها على المنافسة والنفاذ إلى الأسواق الخارجية. ويتطلب تحقيق هذه الأهداف تكامل الجهود المؤسسية والفنية، وتبني منظومات متطورة للجودة والالتزام بالمواصفات القياسية ومتطلبات الأسواق وفي هذا الإطار، شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات «EuroMed Clusters Policy Seminar – Mashreq Edition»، الذي عُقد بالقاهرة تحت عنوان «حوار السياسات من أجل الابتكار المدفوع بالتكتلات وسلاسل القيمة الإقليمية»، بتنظيم من مشروع «EUROMED CLUSTERS FORWARD» الممول من الاتحاد الأوروبي، وبالتعاون مع منتدى البحوث الاقتصادية ومنظمتي «ANIMA» و«FEMISE».

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، أهمية تكامل الجهود المؤسسية والفنية لتعزيز تنافسية التكتلات الصناعية، ودعم الابتكار والارتقاء بمستويات الجودة، بما يسهم في رفع جاهزية الشركات للوفاء بمتطلبات الأسواق الإقليمية والدولية، وتوسيع مشاركتها في سلاسل القيمة الإقليمية والدولية وأشار إلى أن المواصفات القياسية وخدمات الاختبار والمطابقة ونظم إدارة الجودة تمثل ركائز أساسية لتعزيز قدرات التكتلات الصناعية، ورفع قدرتها على تلبية متطلبات الأسواق المختلفة، بما يدعم فرص التصدير والاندماج في سلاسل القيمة

وشهدت فعاليات السيمينار مشاركة نخبة من الخبراء وصناع السياسات وممثلي التكتلات الصناعية والتكنولوجية من مصر والأردن وفلسطين ولبنان وفرنسا وألمانيا، ومثلت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة المهندسة رضا محمد سيد وتناولت المناقشات التحديات المؤسسية والقانونية التي تواجه التكتلات الصناعية في منطقة المشرق العربي، وسبل تطوير الأطر التنظيمية اللازمة لدعم استدامتها وتعزيز قدرتها على النمو والتوسع، إلى جانب استعراض عدد من التجارب الإقليمية والدولية في تنظيم التكتلات وتطوير آليات الاعتراف بها ودعمها، بما يعزز التنسيق بين التكتلات والجهات الحكومية ومؤسسات القطاع الخاص كما سلطت المناقشات الضوء على الدور المتنامي للتكتلات الصناعية في تعزيز الترابط بين القطاع الصناعي والمؤسسات الأكاديمية ومراكز البحث والتطوير، وتحويل التحديات التي تواجه الشركات إلى فرص للابتكار وتطوير المنتجات والخدمات، فضلاً عن تعظيم الاستفادة من البنية التحتية والمعدات والخبرات المشتركة، بما يدعم كفاءة الشركات ويساعدها على تطوير حلول مستدامة للتحديات الصناعية والبيئية وامتدت المناقشات لتشمل أهمية التحول الرقمي والأخضر باعتبارهما من العوامل المؤثرة في تطوير أداء الشركات الصناعية، من خلال رفع كفاءة العمليات وتطوير نماذج أعمال مبتكرة وتعزيز القدرة على مواكبة المتغيرات في الأسواق الخارجية واختُتمت الفعاليات بمجموعة من التوصيات التي ركزت على تطوير الأطر التنظيمية الداعمة للتكتلات الصناعية، وتعزيز التعاون بين الجهات الحكومية والقطاع الخاص والمؤسسات الأكاديمية، وربط الحوافز الاستثمارية بمتطلبات الجودة والتحول الأخضر والرقمي، إلى جانب دعم التعاون الأورومتوسطي وتبادل الخبرات وتعزيز الاعتراف المتبادل بالشهادات، بما يسهم في فتح آفاق جديدة أمام الشركات المصرية للتوسع في الأسواق الإقليمية والدولية وتعكس هذه المناقشات أهمية التكامل بين السياسات الصناعية ومتطلبات الجودة والمواصفات القياسية، باعتباره أحد المسارات الداعمة لتطوير التكتلات الصناعية وتعزيز قدرتها على الابتكار والمنافسة وتحقيق حضور أكبر للصناعة المصرية في الأسواق الخارجية.

«المواصفات والجودة» تعزز الاقتصاد الدائري والصناعة المستدامة خلال معرض الأعمال الخضراء ٢٠٢٦ بالأقصر



خمس سنوات من التعاون مع «اليونيدو» لتطوير المواصفات القياسية للأسمدة العضوية والحيوية ودعم إعادة تدوير المخلفات

شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات معرض الأعمال الخضراء ٢٠٢٦، الذي نظمته منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) بمحافظة الأقصر خلال الفترة من ١٠ إلى ١١ أكتوبر الماضي، ضمن أنشطة مشروع «الاقتصاد الأخضر الشامل في مصر» (IGGE)، بمشاركة نخبة من الشركات والمؤسسات التمويلية وصناع السياسات وشركاء التنمية، لاستعراض الحلول المبتكرة في مجالات الاقتصاد الدائري وإعادة تدوير المخلفات النباتية والحيوانية لإنتاج الأسمدة العضوية، وتعزيز فرص الاستثمار في المشروعات الخضراء

وجاءت مشاركة الهيئة امتدادًا لشراكة فنية مع منظمة اليونيدو استمرت على مدار خمس سنوات، ووفقا لتوجيهات الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورئيس المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، بتعزيز التعاون مع المنظمات الدولية وتوظيف المواصفات القياسية في دعم التحول نحو الاقتصاد الأخضر، ومساندة القطاعات الصناعية والإنتاجية في تطبيق ممارسات الاستدامة وتعظيم الاستفادة من الموارد الطبيعية، بما يدعم التوجه نحو أنماط إنتاج أكثر كفاءة وأقل تأثيرًا على البيئة

ومثل الهيئة في فعاليات المعرض الكيميائية أمل الحناوي، مدير إدارة المواصفات الكيماوية، والكيميائية هدير مصطفى سعيد، أخصائي المواصفات الكيماوية وأمين اللجنة الفنية للأسمدة، حيث شاركتا في جلسة حوارية تناولت أوجه التعاون الفني بين الهيئة ومنظمة اليونيدو، والجهود المشتركة لإعداد وإصدار المواصفات القياسية المصرية للأسمدة العضوية والحيوية المنتجة من المخلفات النباتية والحيوانية، بما يسهم في تحسين جودة هذه المنتجات وتعزيز الاستفادة الاقتصادية من المخلفات وتحويلها إلى موارد ذات قيمة مضافة

واستعرضت الهيئة خلال الجلسة دور المواصفات القياسية في دعم تطبيقات الاقتصاد الدائري وتطوير الصناعات القائمة على إعادة التدوير، من خلال وضع المتطلبات الفنية التي تساعد على تحسين جودة المنتجات وتعزيز موثوقيتها، إلى جانب دعم الإدارة المستدامة للمخلفات وترشيد استخدام الموارد والحد من الآثار البيئية المرتبطة بالأنشطة الإنتاجية

كما سلطت المشاركة الضوء على أهمية توفير الدعم الفني للمشروعات الصغيرة والمتوسطة، ومساعدتها على تبني أساليب الإنتاج المستدام وتطوير منتجات تتوافق مع متطلبات الجودة والمواصفات القياسية، بما يعزز فرص نموها وتوسعها في الأسواق، ويدعم التحول التدريجي نحو الاقتصاد الأخضر

وشكل المعرض فرصة لتعزيز الحوار بين الجهات الفنية والمؤسسات الصناعية والتمويلية وشركاء التنمية حول سبل الاستفادة من المخلفات الزراعية والحيوانية في إنتاج مواد ومنتجات ذات قيمة اقتصادية، بما يدعم الابتكار في الصناعات الخضراء، ويسهم في تطوير سلاسل إنتاج أكثر استدامة، ويعزز الربط بين متطلبات الجودة والاعتبارات البيئية

وتعكس مشاركة الهيئة في معرض الأعمال الخضراء أهمية التعاون الفني الممتد مع منظمة اليونيدو في دعم تطوير المواصفات القياسية المصرية المرتبطة بالاستدامة والاقتصاد الدائري، وترسيخ دور التقييس في تحويل التحديات البيئية إلى فرص إنتاجية واستثمارية، بما يسهم في دعم الصناعة الوطنية وتعزيز قدرتها التنافسية، ومساندة جهود الدولة المصرية لتحقيق أهداف التنمية المستدامة ومستهدفات رؤية مصر ٢٠٣٠.



«المواصفات والجودة» تشارك في معرضي Cairo Mother & La Pyjama و Cairo Fashion & Tex



بمشاركة أكثر من ٨٥٠ علامة تجارية من ١٨ دولة.. لدعم تنافسية صناعة الملابس والمنسوجات تشارك الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات معرضي «Cairo Mother & La Pyjama» و«Cairo Fashion & Tex»، اللذين تنظمهما شركة بيراميدز جروب لتنظيم المعارض الدولية، خلال الفترة من ٢ إلى ٤ أكتوبر ٢٠٢٦، بمركز القاهرة الدولي للمؤتمرات بمدينة نصر كما تشهد فعاليات المعرضين مشاركة أكثر من ٨٥٠ علامة تجارية محلية وأجنبية من ١٨ دولة، بما يعكس تنوع المشاركة الدولية في قطاع الملابس والمنسوجات، ويدعم فرص التواصل والتعاون بين الشركات العاملة في القطاع، ويفتح آفاقًا جديدة أمام المنتجات المصرية للتوسع في الأسواق الخارجية. وتأتي مشاركة الهيئة تنفيذًا لتوجيهات الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، بضرورة دعم الصناعة الوطنية، وتعزيز جودة وتنافسية المنتجات المصرية، بما يتوافق مع المتطلبات الفنية والمواصفات القياسية، واحتياجات الأسواق المحلية والدولية. وقد تضمنت التوجيهات التشديد على أهمية التواصل المباشر مع المصنعين والمنتجين للتعريف بالمتطلبات القياسية، ودعم جهود تطوير المنتجات، ورفع قدرتها على النفاذ إلى الأسواق الخارجية وقد شارك من الهيئة في فعاليات المعرضين: المهندس حسين أحمد، رئيس الإدارة المركزية لمركز ضبط الجودة؛ والمهندسة أمل عبد المنعم، من الإدارة العامة لاختبارات الغزل والنسيج؛ والأستاذ مصطفى إبراهيم والدكتور محمد فوزي، من إدارة الغزل والنسيج؛ والأستاذ محمد الفص، من إدارة الإعلام. وتعكس مشاركة الهيئة في المعرضين حرصها على دعم قطاع الملابس والمنسوجات، وتعزيز تطبيق المواصفات القياسية ومتطلبات الجودة داخل القطاع، بما يسهم في رفع كفاءة المنتجات المصرية، وتحسين قدرتها على المنافسة، وفتح آفاق جديدة أمامها في الأسواق المحلية والدولية. وتحرص الهيئة من خلال مشاركتها في الفعاليات والمعارض المتخصصة على التواصل مع ممثلي الشركات والجهات العاملة في قطاع الملابس والمنسوجات، والتعريف بدور الهيئة في إعداد وتطبيق المواصفات القياسية المصرية، ودعم المنشآت الصناعية في التعرف على المتطلبات الفنية ذات الصلة بمنتجاتها، بما يسهم في رفع مستوى الجودة وتعزيز القدرة التنافسية للمنتجات المصرية.

.. و تدعم المنسوجات في معرضي
Egypt Fabric & Yarn، Egypt Home Tex



شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات معرضي «Egypt Home Tex 2026» المتخصص في أقمشة التنجيد والستائر والمفروشات المنزلية، و«Egypt Fabric & Yarn 2026» المتخصص في الأقمشة والغزول ومستلزمات صناعة المنسوجات، اللذين أقيما بمركز القاهرة الدولي للمؤتمرات بمدينة نصر خلال الفترة من ٢٢ إلى ٢٥ أكتوبر الماضي، بمشاركة عدد من الشركات والمصنعين والمتخصصين في الصناعات النسيجية، بهدف تعزيز التواصل مع مجتمع الصناعة والتعريف بأهمية المواصفات القياسية في تطوير جودة المنتجات ودعم تنافسيتها. وجاءت مشاركة الهيئة اتساقًا مع توجيهات الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، بأهمية تطبيق المواصفات القياسية والالتزام بمتطلبات الجودة باعتبارهما ركيزتين أساسيتين لتطوير الصناعة الوطنية وتعزيز قدرتها على المنافسة في الأسواق المحلية والدولية، مع ضرورة مواكبة التطورات التكنولوجية في قطاع المنسوجات، وتحسين جودة المنتجات ورفع كفاءة العمليات الإنتاجية، بما يسهم في زيادة القيمة المضافة للمنتج المصري وتعزيز فرص نفاذه إلى الأسواق الخارجية.

وشهد المعرضان استعراض مجموعة متنوعة من المنتجات والتقنيات الحديثة في مجالات الأقمشة والمفروشات والغزول ومستلزمات الصناعات النسيجية، إلى جانب إتاحة فرص للتواصل بين المصنعين والموردين والمتخصصين، وتبادل الخبرات والتعرف على أحدث اتجاهات الأسواق واحتياجاتها، بما يسهم في تعزيز فرص التعاون التجاري والصناعي وتطوير منظومة الإنتاج في هذا القطاع الحيوي.

وسلطت مشاركة الهيئة الضوء على الدور الذي تؤديه المواصفات القياسية المصرية في الارتقاء بجودة المنتجات النسيجية، وتحسين خصائصها الفنية، ودعم توافقها مع المتطلبات المعمولٍ بها في الأسواق المستهدفة، فضلاً عن أهمية خدمات تقييم المطابقة في تعزيز الثقة بالمنتجات المصرية ورفع قدرتها على المنافسة، خاصة في ظل التطورات المتسارعة التي تشهدها صناعة المنسوجات عالميًا

كما أبرزت المشاركة أهمية التكامل بين تطبيق المواصفات القياسية وتحديث التكنولوجيا المستخدمة في العمليات الإنتاجية، باعتباره أحد المحاور الرئيسية لتطوير الصناعة النسيجية، وتحسين كفاءة استخدام الموارد، وتعزيز فرص التوسع في الإنتاج والتصدير، بما يدعم توجهات الدولة نحو توطين الصناعة وزيادة المكون المحلي والقيمة المضافة للمنتجات المصرية.

وتعكس مشاركة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في المعرضين استمرار دورها في دعم القطاعات الصناعية ونشر ثقافة الجودة والتقييس، وتعزيز التواصل مع المصنعين والشركات، بما يسهم في تطوير صناعة المنسوجات المصرية، ورفع تنافسية صادراتها، وترسيخ مكانة المنتج المصري في الأسواق الإقليمية والدولية.



«المواصفات والجودة» تنظم ورشة عمل لتعزيز كفاءة الطاقة في أجهزة التبريد والتكييف والثلاجات بالتعاون مع «اليونيدو»



نظمت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورشة عمل بعنوان «رفع الوعي وتبادل المعلومات الفنية في مجال كفاءة استخدام الطاقة لأجهزة التبريد والتكييف والثلاجات»، وذلك بالتعاون مع منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية «اليونيدو»، وبمشاركة عدد من الجهات المعنية وممثلي القطاع الصناعي والشركات المنتجة.

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ورئيس المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، خلال كلمته الافتتاحية، أن تحقيق تقدم ملموس في مجال كفاءة استخدام الطاقة لا يقتصر على وضع وتحديث المواصفات والمتطلبات الفنية، وإنما يتطلب تعزيز التعاون المستمر بين الجهات الحكومية والفنية والقطاع الصناعي والمنظمات الدولية، بما يضمن تكامل الجهود وتحقيق الأهداف المرجوة.

وأشار إلى أهمية استمرار الحوار مع القطاع الصناعي للتعرف على التحديات العملية التي تواجه الشركات في تطبيق المتطلبات الفنية، والعمل على تقديم الدعم اللازم لتحقيق التوافق والامتثال لهذه المتطلبات، بما يسهم في تطوير المنتجات وتحسين كفاءتها ورفع قدرتها على المنافسة في الأسواق المحلية والدولية.

وأوضح الدكتور خالد صوفي أن مواكبة التطورات الدولية في مجال كفاءة استخدام الطاقة تمثل فرصة مهمة أمام القطاع الصناعي لتطوير منتجاته والارتقاء بمستوى أدائها، بما يعزز تنافسيتها ويدعم فرص نفاذها إلى الأسواق الإقليمية والدولية.

وشارك في فعاليات الورشة من الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة كل من المهندسة عبير صادق، والدكتورة سماح عمار، والمهندسة إسراء عبد العزيز، والمهندس أحمد حجازي، والأستاذة غادة محمد، والأستاذة رقية إبراهيم، والمهندسة مايسة مجدي، والأستاذ محمد هشام، والأستاذ محمد صبري، والأستاذ وليد سلام، حيث أسهموا في أعمال الورشة وتبادل الخبرات والمعلومات الفنية مع الجهات المشاركة وممثلي القطاع الصناعي.

وتأتي هذه الورشة في إطار جهود الهيئة لتعزيز الوعي بأحدث المتطلبات الفنية والدولية في مجال كفاءة استخدام الطاقة، حيث تضمنت استعراض متطلبات كفاءة الطاقة ومنهجيات التحقق من المطابقة لأجهزة التبريد والتكييف والثلاجات، وبطاقات وأنظمة كفاءة الطاقة، إلى جانب تبادل الخبرات والمعلومات الفنية بشأن أفضل الممارسات، ومناقشة أبرز التحديات التي تواجه الشركات والقطاع الصناعي في تطبيق المتطلبات الفنية وتحقيق التوافق والامتثال للمواصفات القياسية ذات الصلة، بما يدعم الصناعة المصرية ويسهم في رفع كفاءة المنتجات وتعزيز تنافسيتها.

كما تناولت فعاليات الورشة الالتزامات الدولية لمصر في إطار بروتوكول مونتريال، ومشروعات الدعم الفني التي يتم تنفيذها بالتعاون مع المنظمات الدولية، بما يدعم جهود تطوير الصناعة ورفع كفاءة المنتجات ومواكبة التطورات والمتطلبات الدولية.

وفي ختام الورشة، تم التأكيد على أهمية مواصلة التعاون والتنسيق بين الهيئة والجهات المعنية والمنظمات الدولية والقطاع الصناعي، وتعزيز تبادل الخبرات والمعلومات الفنية، بما يسهم في تطوير المتطلبات الفنية ورفع كفاءة المنتجات، ودعم تنافسية الصناعة المصرية وتحقيق مستهدفات كفاءة استخدام الطاقة.

«المواصفات والجودة» تسلط الضوء على كفاءة الطاقة ومستقبل تكنولوجيا الإضاءة



شاركت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في فعاليات الدورة الثامنة من معرض Middle East Lighting Expo 2026 لتكنولوجيا الليد ونظم الإضاءة الحديثة والمكونات الإلكترونية، الذي أقيم من ٢٠ إلى ٢٢ أغسطس الماضي بمركز مصر للمعارض الدولية تحت رعاية المهندس خالد هاشم، وزير الصناعة، حيث ركزت مشاركتها على نشر الوعي بالمواصفات القياسية المصرية ومتطلبات كفاءة الطاقة للمصابيح ووحدات الإنارة.

وأكد الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة، أن تطبيق المواصفات ومتطلبات كفاءة الطاقة يمثل أحد المحاور الأساسية لتطوير صناعة الإضاءة وتحسين جودة المنتجات، مشيرًا إلى أن التوعية بالمواصفات الإلزامية تسهم في ترشيد استهلاك الكهرباء وحماية المستهلك من المنتجات غير المطابقة.

وأوضح أن الهيئة تحرص على التواصل المباشر مع الشركات والمصنعين والمستوردين للتعريف بالمواصفات القياسية المصرية والخدمات الفنية والاختبارات اللازمة للتحقق من مطابقة المنتجات لمتطلبات الجودة وكفاءة الطاقة، بما يعزز ثقة المستهلك في المنتجات المطروحة بالأسواق، ويدعم قدرة الصناعة الوطنية على مواكبة التطورات التكنولوجية والمعايير الدولية.

وتضطلع الهيئة بدور فني محوري في تطبيق منظومة المواصفات المتعلقة بكفاءة الطاقة، ومن أبرزها المواصفة ES 7823-1/2023 الخاصة بالمصابيح ووحدات الإنارة، وذلك في ضوء القرار الوزاري رقم ٩١٢ لسنة ٢٠١٧ بشأن بطاقات كفاءة الطاقة. وتمتد المنظومة لتشمل مكيفات الهواء وفقًا للمواصفة ES 3795/2023، والثلاجات ES 3794/2024، وغسالات الملابس ES 4100/2023، وغسالات الأطباق ES 7820/2023، وسخانات المياه الكهربائية ES 5806/2023، وأجهزة التلفزيون ES 7993/2023، والمكانس الكهربائية ES 8057/2023، ومراوح الهواء ES 7821/2024.

وتُعد بطاقة كفاءة الطاقة أداة مهمة لمساعدة المستهلك على المقارنة بين الأجهزة واختيار الأعلى كفاءة، إذ تعتمد تصنيفات لونية يشير فيها اللون الأخضر إلى المستويات الأعلى كفاءة واللون الأحمر إلى الأقل، بما يتيح قرارات شراء أكثر وعيًا، ويساعد على خفض استهلاك الكهرباء وتكاليف التشغيل والآثار البيئية.

وأتاحت مشاركة الهيئة في المعرض فرصة لتعزيز التواصل مع الشركات العاملة في مجال الإضاءة الحديثة والمكونات الإلكترونية، والتعريف بمتطلبات المواصفات القياسية الإلزامية، وأهمية الاختبارات الفنية وتقييم المطابقة في التأكد من جودة المنتجات وكفاءتها قبل طرحها في الأسواق.

وتعكس هذه المشاركة دور الهيئة في دعم تطوير الصناعة الوطنية، وتعزيز الالتزام بالاشتراطات الفنية، ونشر ثقافة ترشيد استهلاك الطاقة بين المصنعين والمستوردين والمستهلكين، بما يعزز القدرة التنافسية للصناعة المصرية.



لدعم قطاعات الصناعة المصرية
«المواصفات والجودة» تعتمد حزمة مواصفات تشمل ٥ قطاعات صناعية



عـقد مجـلس إدارة الهيئـة المصرية العامـة للمواصفات والجودة إجتماع رقم (٣٣٦) برئاسة رئيس هيئة المواصفات والجودة وبحضور كلاً من رئيس الإدارة المركزية للتوحيد القياسى ومدير عام الإدارة العامة للمواصفات بالهيئة ومدير عام الإدارة العامة للمقاييس بالهيئة والسـادة أعضاء مجلس إدارة الهيئة من رجال الصناعة ورؤساء الهيئات.

وتم خلال هذا الإجتمـاع إعتمـاد عدد (٢٨٥) مواصفـة قياسية مصرية، وتتراوح المواصفات التى تم إعتمادها بين جديدة وتعديل وتصويب خطأ وتحديث وتبنى وإلغاء وتبنى وإلغاء وشملت :

- (٢٧) مواصفة فى قطاع الغزل والنسيج.
- (١٨) مواصفة فى قطاع الهندسيـــة.
- (٤٢) مواصفة فى قطـــــــاع الغذائيـــــــــة.
- (٩٨) مواصفة فى قطاع الكيماويـــة.
- (١٠٠) مواصفة فى قطـــــاع المقاييـــــــس.

وقد تم إعداد هذه المواصفات بالتعاون والتنسيق بين هيئة المواصفـات والجودة وكافـة قطاعـات الصناعة والغرف الصناعية.

ومن أهم المواصفـات القياسيـة التـى تم إعتمادهـا فى قطاع الغزل والنسيج :



المنسوجات - مواصفات مخلفات الخيوط القطنية، أغطية أسرة المستشفيات المصنوعة من الأقمشة المغطاة بالمطاط، أقمشة حماية التربة (الجيوسنثتيك) اختبار الثقب الساكن (CBR)، التعبئة والتغليف - عبوات متوسطة الحجم مرنة للسلع غير الخطرة، طرق اختبار أليـاف الكربون النشط، المنسوجات - المنسوجات الذكية - طريقة اختبار لتحديد خصائص الأقمشة لشاشات اللمس، منسوجات - تقييم قابلية القماش للتكوير والتوبير أو التشابك على السطح،

الجزء الثالث : طريقة التكور العشوائي، منسوجات - تقييم قابلية القماش للتكوير والتوبير أو التشابك على السطح الجزء الرابع : تقييم التكوير والتوبير والتشابك بواسطة التحليل البصري، ماكينات ومعدات الغزل والنسيج - اسطوانات الشريط - الجزء الأول : الأبعاد الرئيسية، ماكينات ومعدات الغزل والنسيج - اسطوانات الشريط - الجزء الثانى : ذات اليـاى بالقاع، نظم إدارة المعرفة – المتطلبات، طرق الاختبار القياسية للفحص البصري وتصنيف الأقمشة، المستلزمات الطبية المساعدة - متطلبات الأداء وطرق اختبار الشاش القطنى الماص والشاش من (القطن / الفسكوز) الماص، تقدير عدد العقد أو العراوى فى وحدة الطول وفى وحدة المساحة لأغطية الأرضيات النسيجية، طريقة الاختبار لتحديد مقدار الرجوعية المرنة للشعيرات المفردة والشعيرات المستمرة (باستعمال جهاز ذو معدل ثابت للاستطالة)، نسجيات - تقدير البرمات فى الخيوط - بطريقة العد المباشر، طريقة الاختبار القياسية للألياف النخاعية والميتة فى الصوف والألياف الحيوانية الأخرى بواسطة ميكروسكوب الاسقاط، تحديد قطر شعيرة الصوف - طريقة العرض المجهري، طرق الاختبار القياسية للتحليل الكمى للمنسوجات.

ومن أهم المواصفات القياسية التى تم إعتمادها فى قطاع الهندسية :

متطلبات الأداء وكفاءة الطاقة لمولدات المياه من الهواء الجوى، إدارة الجودة - رضا العملاء - إرشادات لمدونات السلوك الوظيفى للمنشآت، إدارة الجودة - إرشادات لإدارة الطراز، الاستدامة فى تشييد المبانى وأعمال الهندسة المدنية - مبادئ عامة، المعدات الطبية الكهربائية متطلبات خاصة بالأمان الأساسى والأداء الضرورى لمعدات العلاج الضوئى للصفراء فى الأطفال، المعدات الطبية الكهربائية - متطلبات خاصة بالأمان الأساسى والأداء الضرورى لمعدات تدفئة الطفل المشعة، كفاءة استهلاك الطاقة للأجهزة المنزلية الكهربائية - طرق قياس وحساب كفاءة استهلاك الطاقة للأفران الكهربائية، متطلبات الأمان للأجهزة المنزلية الكهربائية وما شابهها متطلبات خاصة لأجهزة تسخين السوائل، بطاريات الرصاص الحامضية لبدء الحركة-

الجزء الأول : متطلبات عامة وطرق الإختبار، الروافع - التصنيف - الروافع المتحركة، المواصفات العامة للتوافق الكهرومغناطيسي - الجزء الأول : المواصفة القياسية للمناعة للبيئات السكنية والتجارية وذات الصناعات الخفيفة



ومن أهم المواصفات القياسية التى تم إعتمادها فى قطاع الغذائية :

كود ممارسات إدارة الأغذية المسببة للحساسية (مسببات الحساسية الغذائية) لدى متداولى الأغذية، مشروبات القهوة السائلة، منقوع التوابل والبهارات والنباتات الطبية العطرية مع زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون، جودة التربة - الإتاحة البيولوجية للملوثات العضوية وغير العضوية من التربة الملوثة والمواد الشبيهة بالتربة cassia Nees ex Blume)، زيت اللافندر العطرى [Lavandula angustifolia Mill.]، زيت الكاسيا الصينى العطرى (Cinnamomum aromaticum Nees, syn. Cinnamomum cassia Nees ex Blume)، زيت البردقوش الاسبانى البرى العطرى (Thymus mastichina L.)،



زيت الاسبيك لافندر العطري - النوع الاسبانى Lavandula latifolia Medikus),) Spanish type، زيت المريمية العطرى (Salvia lavandulifolia Vahl)، زيت خشب الورد العطرى Aniba rosaeodora Ducke or Aniba parviflora (Meissner) Mez، زيت خشب الصندل العطرى (Santalum album L.)، الألبان المبسترة، الأسماك المملحة، أسماك التونة والبونيتو المعلبة، المواصفات العامة لمياه الشرب المعبأة (غير المياه المعدنية الطبيعية)، الاشتراطات العامة لبدائل السجائر التقليدية الجزء الأول : السجائر الالكترونية - السائل الإلكترونى.



ومن أهم المواصفات القياسية التى تم إعتمادها في قطاع الكيماوية :

المنظفات الصناعية السائلة لتنظيف أدوات ومستلزمات الأطفال، منتجات تنظيف الجسم على الجاف ومنتجات التنشيف للاستخدام لمرة واحدة، المطهرات السائلة التى أساسها الكلوروزايلنول، المطهرات السائلة التى أساسها مركبات الامونيوم الرباعية، ورق الكرافت البنى

الجزء الثانى : المستخدم فى تصنيع الشكائر، ورق الكرافت البنى الجزء الثالث : الكرافت لاينر والتست لاينر لتصنيع عبوات الكرتون المضلع، ورق الكرافت البنى الجزء الرابع : الكرافت لاينر لتصنيع الكرتون المضلع للاستخدامات الخاصة، ورق الكرافت البنى الجزء الخامس : المستخدم فى تصنيع أفرخ السنفرة، ورق الكرافت البنى الجزء السابع : المستخدم لأغراض التصميغ والتشميع، ورق الكرافت البنى الجزء الثامن : المستخدم لأظرف المراسلات، ورق الكرافت البنى الجزء التاسع : المستخدم فى تصنيع ألواح الفورميكا (الرقائق المضغوطة عالية الضغط HPL)، ورق الكرافت البنى الجزء العاشر : المستخدم في تصنيع ورق على شكل خلايا النحل، ورق الديكور المستخدم في تصنيع ألواح الفورميكا (الرقائق المضغوطة عالية الضغط HPL) و (الرقائق المضغوطة منخفضة الضغط LPL) والقواعد الزخرفية، التعيين الكمي للنشاط المضاد للبكتريا لأسطح بلاط السيراميك – طرق الاختبار الجزء الأول : أسطح بلاط السيراميك المحتوية على عوامل مضادة للبكتريا، عزل الرطوبة – التعاريف المتعلقة بعزل المياه والأسطح، التعبئة والتغليف والبيئة – وضع العلامات لتعريف المواد، التعبئة والتغليف – اختبار الإسقاط

الجزء الأول : الأكياس الورقية، التعبئة والتغليف والبيئة – استرجاع الطاقة، الطريقة القياسية لمقاومة الحراريات للتآكل بواسطة الزجاج المنصهر عند ثبات درجات الحرارة، أماكن أخذ العينات لقطع الاختبار من الطوب القاعدي المحروق المتشرب وطوب الماغنسيا كربون، المنتجات الحرارية – تعيين الكثافة الكلية للمنتجات الحبيبية (كثافة الحبيبات)، طريقة الاختبار القياسية لمقاومة الطوب القاعدي والأشكال القاعدية للتميؤ، الطريقة القياسية لاختبار التميؤ لحبيبات الماجنزيت المحروقة والبيركليز، منظف الإيدى السائل، مادة لوريل ايثر سلفات الصوديوم المستخدمة في صناعة مستحضرات التجميل والمنظفات، ورق الكرافت البنى

الجزء الأول : المستخدم لأغراض اللف والتغليف، الدهانات والورنيشات - الورنيش شديد الصلادة، طريقة اختبار قوة ربط بلاط السيراميك مع معجون الأسمنت البورتلاندى، الأسمدة ومحسنات التربة والمواد النافعة – المصطلحات، سماد نترات الجير، التولوين صنف النيترة، الفازلين المستخدم للأغراض الصناعية، الزيلين صنف النيترة، الشحوم – الجزء الأول : شحوم خدمة السيارات، البيتومين السائل المحتوى على مذيب (المحاليل الأسفلتية)، البيتومين المنفوخ (المؤكسد) بأصنافه المختلفة، الأسمدة ومحسنات التربة والمواد النافعة – التصنيف، أحذية القدم وأجزاؤها، الأحذية الرياضية وأجزاؤها.

ومن أهم المواصفات القياسية التى تم اعتمادها فى قطاع المقاييس :

أنظمة الموائع المستخدمة في الطيران - موانع التسرب المطاطية - التخزين والعمر الافتراضي، الاهتزاز الميكانيكى والصدم - أنظمة التثبيت المرنة - الجزء الأول : المعلومات الفنية الواجب تبادلها لتطبيق أنظمة العزل، أدوات الماكينة - الأوجه الأمامية لحوامل عمود الدوران لمراكز التشغيل - الأبعاد الوظيفية، تحليل الشعاع الميكرونى - المجهر الالكتروني التحليلي – مصطلحات، مقاييس الطول للمادة للاستخدام العام الجزء الأول : متطلبات فنية ومترولوجية، مقاييس الطول للمادة للاستخدام العام الجزء الثانى : طرق القياس، الموائع الهيدروكربونية الخفيفة المبردة - أخذ عينات الغاز الطبيعى المسال - طرق مستمرة ومتقطعة، الهيدرومترات - المياه الجوفية -

المسوحـات الجيوفيزيائية السطحيـة للأغراض الهيدروجيولوجية، تحـليل الشـعاع الميكروني - التحليل المسبـاري الإلكتروني الدقيق - إرشـادات لتحديد البارامترات التجريبية فـي التحليل الطيفي المشتت للطول الموجي، الاهتزاز الميكانيكى والصدم - أنظمة التثبيت المرنة - الجزء الثانـي : المعلومـات الفنيـة الواجب تبادلهـا لتطبيـق عزل الاهتزازات المرتبطـة بأنظمـة السكك الحديديـة، البترول ومنتجات البترول السـائلة - قيـاس المستوى ودرجـة الحرارة فـي صهاريـج التخزين بالطرق الاتوماتية الجزء الثانى : قياس المستوى في السـفن البحرية، البترول ومنتجات البترول السـائلة - قياس المستوى ودرجة الحرارة فـي صهاريـج التخزين بالطرق الاتوماتيـة الجزء الثالث : قيـاس المستوى فـى صهاريج التخزين المضغوطـة (غير المبردة)، احتجاز ثانـي أكسيد الكربون ونقله وتخزينه جيولوجياً - أنظمة النقل عبر خطوط الأنـابيب، الاختبـارات البيئية - الاختبـارات - الاختبار Cy : اختبـار التسخين الرطب في حالة الاستقرار، الاختبار المعجل المخصص بشكل أساسـي للمكونـات، تصنيف الظروف البيئيـة - الظروف البيئية التي تظهر في الطبيعة - الإشـعاع الشمسـي ودرجة الحرارة، تصنيف الظروف البيئيـة - الظروف البيئيـة التـي تظـهر فـي الطبيعـة - ضـغط الـهواء، تصنيف الظروف البيئية - الظروف البيئيـة التي تظهر في الطبيعـة – درجة الحرارة والرطوبة، درجات الحماية التـي توفرها الأغلفة الحاوية لحماية المعدات الكهربائية ضد الارتطامات الميكانيكية الخارجية (كود IK)، طرق الاختبار القياسية للمناولـة الميكانيكيـة للأحمـال الموحدة وصناديق وأقفـاص الشحن الكبيرة، ترمومترات قيـاس درجـة الحرارة المحيطة أو الداخلية لنقل وتخزين

وتوزيـع البضائع الحساسـة لدرجـة الحرارة - الاختبارات والأداء والملاءمـة، وقايـة العين والوجـه للاستخدام المهنـي - الجزء الأول : المتطلبـات العامـة، السلسـلة (١) لحاويـات الشحن - المواصفات والاختبـارات - الجزء الثانـي : الحاويـات الحراريـة، الاختبـارات البيئيـة - الاختبـارات - الاختبـار A : البرودة، الاختبارات البيئية - الاختبارات - الاختبار B : الحرارة الجافة، الوسائل الطبية - الرموز المستخدمة مع المعلومات التي يقدمها الصانع الجزء الأول : متطلبات عامة، الأجهزة الحجمية التي تعمل بمكبس الجزء الثالث : السحاحات، الأجـهزة الحجميـة التي تـعمل بمكبس الجزء الرابع : أجهزة تخفيف التركيز، البصريـات والفوتونيـات - طرق الاختبارات البيئية الجزء الرابـع : الرذاذ الملحـي، الميكروسكوبـات - قيم وتفاوتـات ورموز التكبير، تنقيـة الهواء والغـازات الأخرى – المصطلحات، بصريات العين - عدسات النظارة الطبية - المتطلبات الأساسية للعدسات التامة الصنـع غير المقصوصـة، أنظمـة المراقبـة بالـفيديو للاستخدام فى التطبيقات الأمنية - توصيف البيانات وأداء جودة الصورة للكاميرات - طرق الاختبـار البيئى لأداء جودة الصورة، معدات قياس الكهرباء (عدادات الكهربـاء) - المتطلبـات العامـة والاختبـارات وشروط الاختبـار الجزء الرابـع : طرق تسجيل الطاقـة والمتطلبات الخاصة بالـعدادات متعددة الطاقة ومتعددة الشرائـح، استخدام البيرانومترات والبيرهـليومترات وأجهزة قياس الأشـعة فوق البنفسجية في المواقع الخارجيـة، تقييم المواد الماصة للطاقة الشمسية للتطبيقات الحرارية، طريقة الاختبار القياسية لمعايرة أجهزة قياس الأشـعة فوق البنفسجية ضيقة وعريضة النطاق باستخدام جهاز قياس الإشعاع الطيفي، حماية الأشخـاص والمعدات بواسطـة الأغلفة الحاوية - مجسـات للتحقق، متطلبـات الأمان للمـعدات الكهربائيـة للقيـاس والتحكم والاستخدام المعملـي - متطلبات خاصة للمعدات المعملية الأوتوماتيكية والنصف أوتوماتيكية المُستخدمة في التحليل وأغراض أخرى، متطلبات الأمان للمـعدات الكهربائية للقيـاس والتحكم والاستخدام المعملي - متطلبات خاصـة للمعدات المعملية للخلط والتقـليب، متطلبات الأمان للمعدات الكهربائيـة للقيـاس والتحكم والاستخدام المعملـي - متطلبات خاصة لأجـهزة التحليل الطيفي الذري المعملية المعتمدة على التذرية والتأين الحراري، متطلبـات الأمـان للمـعدات الكهربائيـة للقيـاس والتحكم والاستخدام المعملى - متطلبات خاصة لمعدات القياس لمقاومة العزل ومعدات اختبار التحملية الكهربائية، قياس التكرارية عند نفس ظروف الاختبـار للتركيز البؤرى التلقائـى من حيث الحدة وزمن الاستجابة، التقنيات النانوية - إرشادات حول طرق قياس الترايبولوجيا في

نطـاق النـانو والميكرو، التقنيـات النانويـة - شرح بلغـة بسيطـة لمصطلحـات مختـارة من سلسـلة ISO / IEC 80004، التقنيات النانويـة - المـفردات - الحويصلات الدهنيـة، تحديد مواد معينـة فـي المنتجـات الكهروتقنيـة - الدوديكان الحلقي سداسـي البروم في البوليمرات بـاستخدام كروماتوجراف الغـاز - مطياف الكتلة (GC-MS)، تحديد مواد معينة في المنتجات الكهروتقنية - الهيدروكربونات الأروماتية المتعددة الحلقات (PAHs) في البوليمرات والإلكترونيات باستخدام كروماتوجراف الغاز - مطياف الكتلة (GC-MS)، طريقة عامة لتقييم نسبة المكونات المعاد استخدامها في المنتجات، صمامات التحكم فـى العمليات الصناعية - المصطلحـات والاعتبارات العامة لصمام التحكم، معدات قياس الكهرباء (عدادات الكهرباء) - متطلبات خاصة الجزء الأول : العدادات الكهروميكانيكية للطاقة الفعالة (رتب ٠,٥ , ١ , ٢).





مواصفات قياسية مصرية جديدة لتعزيز جودة وسلامة الأسماك المعلبة والمملحة



رضا محمد

تحتل الأسماك مكانة مميزة على المائدة المصرية، بين التونة المعلبة التي أصبحت جزءًا من الوجبات اليومية، والفسيخ والأسماك المملحة التي ارتبطت بعادات المصريين واحتفالاتهم، خاصة في شم النسيم. ورغم اختلاف طبيعة هذه المنتجات، فإنها تشترك في ضرورة الالتزام بمعايير دقيقة للجودة والسلامة لحماية صحة المستهلك.

وفي هذا الإطار، أصدرت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، من خلال اللجنة الفنية رقم (١/٣) للأسماك ومنتجاتها، المواصفتين القياسيتين المصريتين رقم ٨٠٤ / ٢٠٢٦ للتونة والبونيتو المعلبة، ورقم ١٧٢٥ / ٢٠٢٦ للأسماك المملحة، بهدف تنظيم عمليات التصنيع والتداول، والحد من الغش التجاري والمخاطر الصحية.

وجاءت المواصفة رقم ٨٠٤ / ٢٠٢٦ متماثلة مع مواصفة الكودكس الدولية CXS 70-1981 وتعديلها لعام ٢٠٢٤، حيث حددت أنواع الأسماك المسموح باستخدامها في إنتاج التونة والبونيتو المعلبة، واشترطت ألا يقل محتوى لحم السمك عن ٥٠٪، مع تصنيف أشكال التونة إلى قطع متماسكة (Solid) لا تتجاوز نسبة المفتت فيها ١٨٪، وقطع كبيرة (Chunks) لا يقل حجم القطعة فيها عن ١,٢ سم، إلى جانب الرقائق والمفتت (Flakes & Shredded)، بما يضمن دقة توصيف المنتج ومنع التضليل التجاري.

كما تميزت المواصفة بإضافة اشتراطات مصرية خاصة في الملحق (أ) تتعلق بجودة زيوت التعبئة، حيث حددت الحد الأقصى لرقم البيروكسيد عند ٥ ورقم الأنيسيدين عند ٢٠، للكشف عن تأكسد الزيوت وتدهور جودتها. وتضمنت كذلك ضوابط لمستويات الهستامين، واشتراطات للحماية من مخاطر بكتيريا Clostridium botulinum المسببة للتسمم الوشيقي، مع ضرورة إحكام غلق العبوات وتحقيق الضغط الداخلي السالب.

أما المواصفة رقم ١٧٢٥ / ٢٠٢٦ للأسماك المملحة، التي تحل محل إصدار عام ٢٠١٦، فقد وضعت ضوابط تفصيلية لفترات التسوية قبل التداول، حيث حددت مدة شهر كامل للفسيخ المصنّع من أسماك العائلة البورية، ومنها البوري والطوبار والجران والسهيلة والهليلي، وثلاثة أسابيع للسردين المملح، وأسبوعين لبعض أصناف الملوحة، ومنها الراي وكلب السمك واللبيس والبني، مع التأكيد على الالتزام بالاشتراطات الصحية خلال مراحل التصنيع والتداول.

كما صنفت المواصفة الأسماك المملحة وفقًا لنسبة الملح إلى خفيفة جدًا بنسبة لا تتجاوز ٤٪، وخفيفة حتى ١٠٪، ومتوسطة حتى ٢٠٪، وشديدة الملوحة بنسبة تبدأ من ٢٠٪. واشترطت خلو المنتجات من يرقات ذبابة الجبن والنموات البكتيرية الحمراء المحبة للملوحة والطفيليات، وألا يقل الوزن الفعلي للعبوة عن ٩٥٪ من الوزن المعلن.

وتعكس هاتان المواصفتان الدور المحوري للهيئة في تطوير منظومة المواصفات القياسية المصرية، من خلال الجمع بين المعايير الدولية والمتطلبات الوطنية، بما يسهم في حماية صحة المستهلك، ومنع الغش التجاري، ودعم تنافسية الصناعات الغذائية، مع الحفاظ على الموروث الغذائي المصري وفق أسس علمية تواكب متطلبات الجودة وسلامة الغذاء.

تم إعداد الموضوع بمعرفة اللجنة الفنية رقم (١/٣) للأسماك ومنتجاتها، وتضم ممثلين عن الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، والهيئة القومية لسلامة الغذاء، والمعامل المركزية بوزارة الصحة، وكلية الزراعة بجامعة القاهرة، والمعهد القومي لعلوم البحار، والجهة المعنية بالرقابة على الصادرات، وغرفة الصناعات الغذائية، وجهاز حماية وتنمية البحيرات والثروة السمكية، والشركة الوطنية للثروة السمكية.

فوكس إيچيبت لوبريكانتس في معرض أوتو تك

في إطار حرصها على مواكبة تطورات قطاع السيارات والصناعات المغذية، تشارك شركة فوكس لوبريكانتس لأول مرة في معرض أوتو تك، مستعرضةً خبراتها العالمية وحلولها المتطورة في مجال زيوت التشحيم، بما يعكس التزامها المستمر بالجودة والابتكار وتلبية احتياجات السوق المصري.

MOVING YOUR WORLD



LUBRICANTS. TECHNOLOGY. PEOPLE. FUCHS

02-23585760

02-01103102101

www.fuchs.com

marketing@fuchs-egypt.com



مواصفة جديدة لاختبار مقاومة الثقب الساكن لأقمشة حماية التربة «الجيوسنثتيك»

أميرة محمد

أصدرت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة المواصفة القياسية المصرية الخاصة بـ» أقمشة حماية التربة (الجيوسنثتيك) اختبار الثقب الساكن (CBR) تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بطريقة تحديد مقاومة الثقب من خلال قياس القوة اللازمة لدفع مكبس ذى نهاية مسطحة عبر أقمشة حماية التربة.

يتم إجراء هذا الاختبار عادة على اختبار خمس عينات. يتم أخذ عينات الاختبار بشكل عشوائى من العينة الرئيسية

أما إذا كانت الخامة المختبرة معروفة بسمات مختلفة فى كلا الوجهين (بمعنى خواص فيزيقية أو كنتيجة لعملية التصنيع)، لذا لإستكمال الاختبار يجب أن يتم عمله منفصلاً لكل وجه.

يجب الأخذ فى الإعتبار تكييف عينات الاختبار عندما يكون التغير فى الوزن، فى أوزان متتالية على فترات زمنية لا تقل عن ساعتين. والتى لا تزيد عن ٠,٢٥٪ من وزن عينة الاختبار.

التكييف و/أو الاختبار فى الجو القياسى قد يمكن فقط التغاضى عنه عندما يمكن أن يظهر أن النتائج المتحصل عليها لنفس نوع المنتج المحدد (كل من نوع وتركيب البوليمر) والتى لا تتأثر بواسطة التغيرات فى الجو القياسى التى تتعدى الحدود. تلك المعلومات يجب أن يتم تضمينها فى تقرير الاختبار.

ألياف الكربون النشط.. مواصفة قياسية مصرية لتعزيز كفاءة الأقمشة الواقية والحماية من المواد الخطرة

نهى أمين

تُعد ألياف الكربون النشط من المواد المتقدمة التي تلعب دورًا مهمًا في تطوير المنسوجات التقنية ومعدات الحماية الشخصية، بفضل خفة وزنها ومرونتها وقدرتها العالية على امتزاز الغازات والمواد الكيميائية الخطرة، وتتميز بإمكانية دمجها في الأقمشة الواقية دون التأثير بشكل كبير على مرونتها وقابليتها للارتداء، مما يجعلها خيارًا مناسبًا لتصنيع ملابس الحماية الكيميائية والبيولوجية.

وتدخل هذه الألياف في تصنيع بطانات بدلات الحماية المستخدمة للعاملين في البيئات الخطرة وفرق الاستجابة السريعة، حيث تساعد على التقاط واحتجاز بعض الغازات السامة والأبخرة الكيميائية والحد من وصولها إلى الجلد، كما تُستخدم في إنتاج طبقات الترشيح بالأقنعة ومعدات الوقاية التنفسية والأقمشة الواقية من الأبخرة العضوية والملوثات المتطايرة، وفقًا لطبيعة الاستخدام ومتطلبات الحماية.

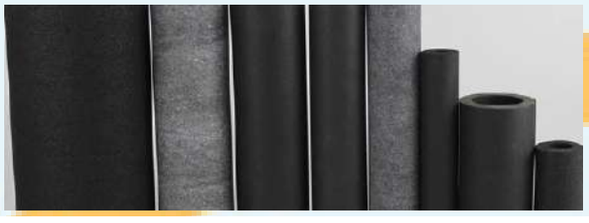
وفي إطار دعم تطبيقات المواد المتقدمة وتعزيز جودة المنتجات الصناعية، أصدرت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة المواصفة القياسية المصرية رقم ٩٢٩٩ / ٢٠٢٦، التي تختص بتحديد طرق الاختبار المستخدمة لتقييم خصائص ألياف الكربون النشط (Fibrous Activated Carbon)، بما يتيح قياس كفاءتها وتحديد مدى ملاءمتها للتطبيقات الصناعية المختلفة.

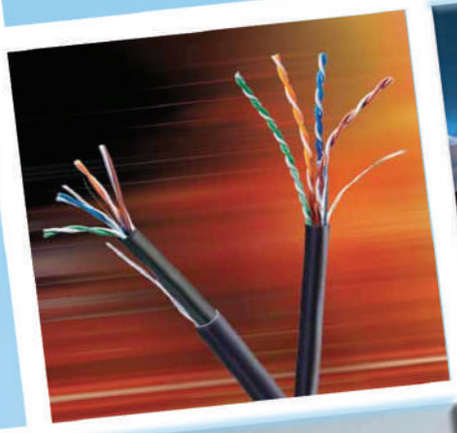
وتشمل المواصفة مجموعة من الاختبارات الفنية لتقييم مساحة السطح النوعية (Specific Surface Area)، وحجم المسام (Pore Volume)، وخصائص الألياف الفيزيائية، ومنها قطر الألياف (Fibre Diameter) وقوة الشد (Tensile Strength)، إلى جانب الخصائص الفيزيائية للشرائح النسجية (Sheet Properties)، بما يساعد على تقييم البنية الداخلية للألياف ومتانتها وكفاءتها في التطبيقات العملية.

كما تتناول المواصفة قياس فقد الكتلة بالتجفيف (Mass Loss on Drying)، والرقم الهيدروجيني (pH Value)، ومحتوى الرماد الكلي (Total Ash Content)، فضلاً عن اختبارات كفاءة الامتزاز باستخدام التولوين (Toluene Adsorption)، وأزرق الميثيلين (Methylene Blue Adsorption)، واليود (Iodine Adsorption)، باعتبارها مؤشرات مهمة لتقييم قدرة الألياف على امتزاز المواد المختلفة.

وتحدد المواصفة كذلك طرق أخذ العينات وإجراء الاختبارات المتخصصة، بما يسهم في توحيد إجراءات الفحص والقياس، وتحقيق نتائج أكثر دقة وموثوقية عند تقييم الخصائص الفيزيائية والكيميائية لألياف الكربون النشط.

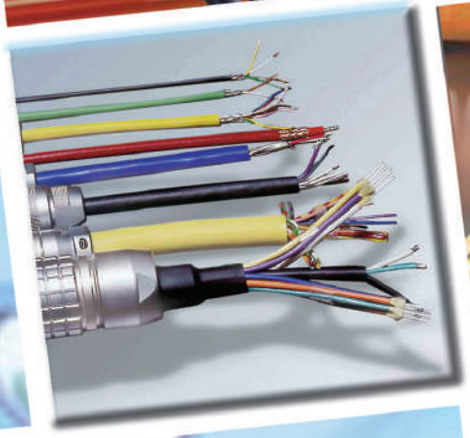
ويمثل إصدار هذه المواصفة خطوة مهمة نحو دعم صناعة المنسوجات التقنية والمواد المتقدمة، وتوفير مرجعية فنية لتقييم خصائص ألياف الكربون النشط، بما يعزز جودة المنتجات ويدعم الابتكار الصناعي وتطوير تطبيقات الحماية الشخصية وفق أسس علمية ومعايير قياسية دقيقة.















Thermoplastic Cables extremely flexible, constructed with conductor size 0.3 mm, for all sizes (from 1 mm^2 to 240 mm^2).

Flexible wires and cables for automotive, home appliances operating at high temperature usage up to 125°

Solid copper wires PVC insulated non flammable for buildings and resorts, (from 1 mm^2 to 300 mm^2).

Electrical polyethylene Pipes sizes from 13 mm to 29 mm.

Solid Copper cables PVC insulated 1 kv up to 3*240+120

Control wires and cables for electrical control cabinet's producers from 5 core to 24 cores.

الشركة حاصلة على :

ES

علامة الجودة المصرية

الأيزو ٩٠٠١

سلكوبلاست للكابلات (ش.م.م.)

SELCOPLAST CABLES CO. (S.A.E)

Factory: 10th of Ramadan City - Industrial Zone B4
Sales department
02-22357861, 02-22356917, 02-22355416
Fax: 02-22338137
www.selcoplastcables.com E-mail: selco@link.net



إطلاق أول مواصفة دولية لإدارة إسهامات المؤسسات في تحقيق أهداف التنمية المستدامة



شهد الاجتماع السنوي للمنظمة الدولية للتقييس ISO لعام ٢٠٢٦، المنعقد في العاصمة الفرنسية باريس، الإطلاق الرسمي للمواصفة الدولية الجديدة ISO/ UNDP 53001:2026 تحت عنوان «أنظمة الإدارة لأهداف الأمم المتحدة للتنمية المستدامة – المتطلبات»، والتي تم تطويرها بالتعاون المشترك بين المنظمة الدولية للتقييس ISO وبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي UNDP. وجاء إطلاق المواصفة خلال اليوم الأول من الاجتماع السنوي للمنظمة الدولية للتقييس، برئاسة الدكتور خالد صوفي، رئيس ISO ورئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، في خطوة دولية جديدة تستهدف دعم المؤسسات في تحويل التزاماتها تجاه أهداف التنمية المستدامة إلى إجراءات عملية ونتائج قابلة للقياس وتمثل ISO/UNDP 53001:2026 أول مواصفة دولية في العالم تقدم نظام إدارة متكاملاً لمساعدة المؤسسات على إدارة إسهاماتها في تحقيق أهداف الأمم المتحدة للتنمية المستدامة، بما يتيح الانتقال من مرحلة وضع الأهداف والطموحات إلى التنفيذ المنظم والقياس والتحسين المستمر وتوفر المواصفة إطارًا إداريًا قائمًا على مجموعة من المتطلبات التي تساعد المؤسسات على دمج أهداف التنمية المستدامة ضمن استراتيجياتها ونظم الحوكمة وعملياتها التشغيلية، بما يسهم في تحديد الأولويات بصورة أكثر وضوحًا، وإدارة الآثار الناتجة عن أنشطتها، وقياس مستوى التقدم المحقق، وتعزيز المساءلة والتحسين المستمر للأداء كما تساعد المواصفة المؤسسات على ربط أهداف التنمية المستدامة بعمليات صنع القرار والإدارة اليومية، بما يحول الاستدامة من مجموعة من الالتزامات والمبادرات المنفصلة إلى جزء متكامل من منظومة الإدارة والتخطيط المؤسسي. ويأتي إطلاق ISO/UNDP 53001:2026 ليعكس الدور المتنامي للمواصفات الدولية في دعم جهود التنمية المستدامة وتوفير أدوات عملية تساعد المؤسسات بمختلف أنواعها وأحجامها على تحقيق أثر حقيقي وقابل للقياس، وتعزيز قدرتها على الاستجابة للتحديات الاقتصادية والبيئية والمجتمعية.

المواصفة الدولية ISO 19011.. إطار موحد لتدقيق نظم الإدارة وتعزيز الثقة والأداء

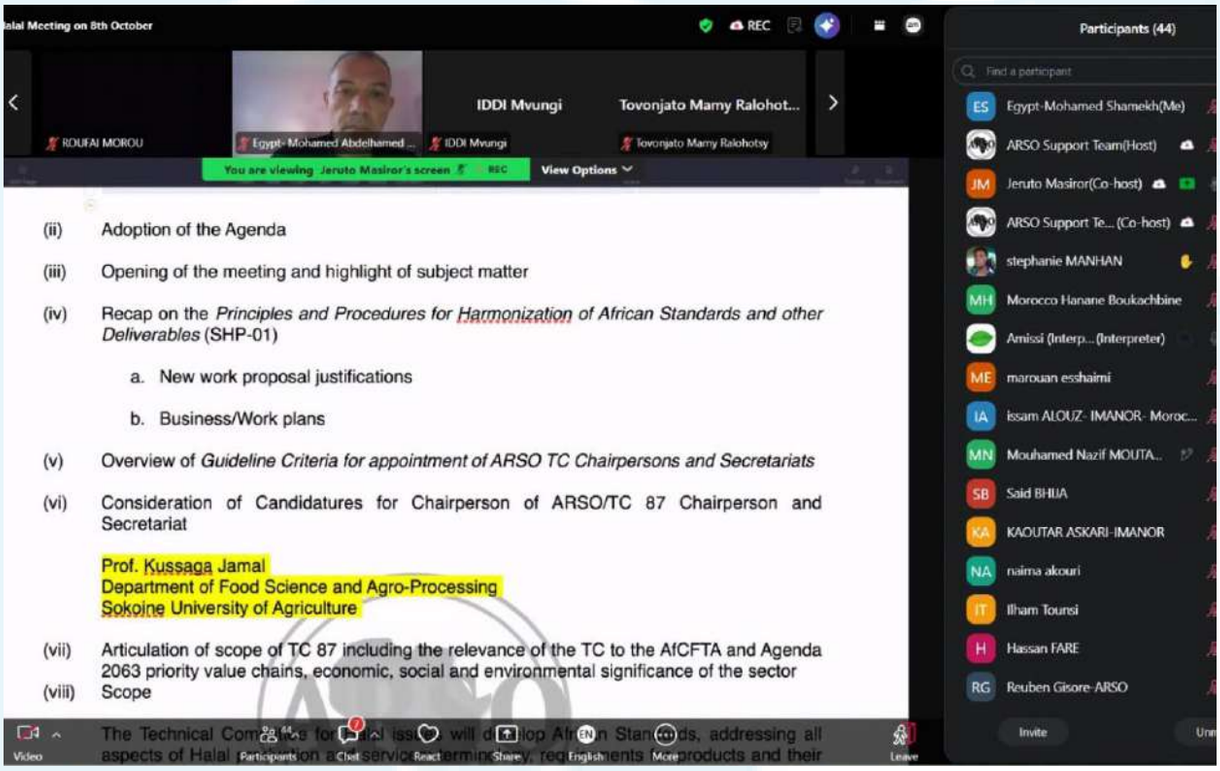


■ **محمد عبد الحميد**

لم تعد الجودة مجرد خيار تنافسي بل أصبحت شرطاً للبقاء في الأسواق، ومـع تعدد نظم الإدارة التي تعتمدها المنظمـات (الجودة، البيئة، السلامة الغذائيـة، أمن المعلومات، الطاقة)، برزت الحاجة إلى إطار دولي موحد ينظم عملية التدقيق على هذه النظم، وهنا يأتي دور المواصفة الدولية ISO 19011، التي تُعد المرجع العالمي الأول لإرشـادات تدقيق نظم الإدارة و لم تـعد مـقتصرة على الجودة والبيئة فـقط، بل تشمل السلامة الغذائية، وأمن المعلومـات، والطاقة، وغيرها حيث تختص هذه المواصفة بتقديم (إرشـادات (وليست متطلبات إلزامية لتدقيق نظم الإدارة، وتشمل: مبادئ التدقيق، إدارة برنامج التدقيق، تنفيذ عمليات التدقيق، تقييم كفاءة المدققين وتُطبـق على جميـع أنواع وأحجام المنظمات، وعلـى جميع نظم الإدارة (الجودة، البيئـة، السلامـة، الـغذاء، الطاقـة، أمن المعلومـات) ... إلخ صدرت هذه المواصفة لأول مرة عام ٢٠٠٢، وكانت مقتصرة على تدقيق نظم الجودة والإدارة البيئية فقط، لكن مع التطور المتسـارع في المعايير الدوليـة، صدر إصدار محدث عـام ٢٠١١، ثم جـاء الإصدار الأحدث والأكثر شمولاً عام ٢٠١٨ ليُحدث نقلة نوعية في فلسـفة التدقيق وأدواته. ما الذي يميز إصدار ٢٠١٨ إذن؟ الإجابة تكمن في ثلاثة محاور جوهرية أولاً: الشموليـة، لم تـعد المواصفـة حبيسـة نظامـي الجودة والبيئة، بل أصبحت أداة تصلـح لتدقيـق أي نظـام إدارة، سواء كان سلامـة غذائية، أو أمن معلومـات، أو طاقة، أو صحة مهنية. هذا التوسـع يجعلها مرجعاً موحداً لكل المنظمـات، بـغض النظر عن حجمهـا أو طبيعـة نشـاطها. ثانيـاً: المنهج القـائم على المخاطر، لم يعد التدقيـق مجرد عملية روتينية للتحقـق من الالتزام، بل أصبح نشـاطاً استراتيجيـاً يبدأ بتحديد المخاطر والـفرص قبل تخطيط أي تدقيـق، هذا التحول يضمن توجيه الموارد إلى المجالات الأكثر أهمية، ويجعل نتائج التدقيق أكثر تأثيراً في تحسين الأداء. ثالثاً: المرونة والواقعية، أدركت المواصفة أن العالم تغير، فأدخلت إرشادات جديدة للتعامل مع التدقيق عن بُعد (عبر المنصات الإلكترونية)، و(التدقيق المتكامل (الذي يغطي أكثر من نظام في جولة واحدة، وراعت خصوصية المنشـآت الصغيرة التي لا تملك موارد ضخمة لبناء أنظمة تدقيق معقدة. وبين كل هذه التحديثـات، بـقيت المبـادئ السبعة للتدقيـق ثابتة كبوصلة أخلاقية: النزاهة، والعرض العادل، والعناية المهنية، والسرية، والاستقلال، والمنهـج القائم على الأدلـة، والمنهج القائم على المخـاطر، هذه المبادئ ليست شكليات نظرية بل هي ما يفرق بين تدقيق يبني الثقة وتدقيق يهدمها. أمـا فـي مصر، فـإن ISO 19011:2018 تحمل أهمية مضاعفة فهي الأسـاس الذي يبني عليه أي مصنع نظامه الداخلي للتدقيق قبل الحصول على شـهادات الجودة الدوليـة، وهي المرجـع الذي يحدد كفاءة المدققين ويعزز مصداقية تقاريرهم أمام المشترين الأجانب، وهي الأداة التي تتيح للمنظمات المصرية أن تتحدث بلغة تدقيق واحدة يفهمها العالم كله.



«المواصفات والجودة» تشارك في أول اجتماع للجنة الأفريقية للحلال لتوحيد المعايير وتعزيز فرص التجارة



في إطار جهود الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لتعزيز التعاون الأفريقي ودعم تنافسية المنتجات المصرية في الأسواق الإقليمية والدولية، شاركت الهيئة في الاجتماع الأول للجنة الفنية الأفريقية للحلال (ARSO/TC 87)، التابعة للمنظمة الأفريقية للتقييس (ARSO)، والذي عُقد اليوم الخميس ٨ أكتوبر ٢٠٢٦، عبر تقنية الاتصال المرئي، بمشاركة ممثلي الدول الأعضاء، بهدف وضع أسس لمنظومة أفريقية موحدة لمواصفات الحلال، بما يسهم في تسهيل حركة التجارة وفتح آفاق جديدة أمام المنتجات الأفريقية في الأسواق العالمية

وتأتي مشاركة الهيئة في إطار توجيهات الدكتور خالد صوفي، رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، بتعزيز الدور المصري في أنشطة التقييس الإقليمية والدولية، ودعم جهود توحيد المواصفات القياسية على مستوى القارة الأفريقية، بما يعزز فرص نفاذ المنتجات المصرية إلى الأسواق الخارجية، خاصة في ظل تنامي الطلب العالمي على المنتجات والخدمات الحلال، وأهمية الاستفادة من الفرص التي تتيحها منطقة التجارة الحرة القارية الأفريقية (AfCFTA).

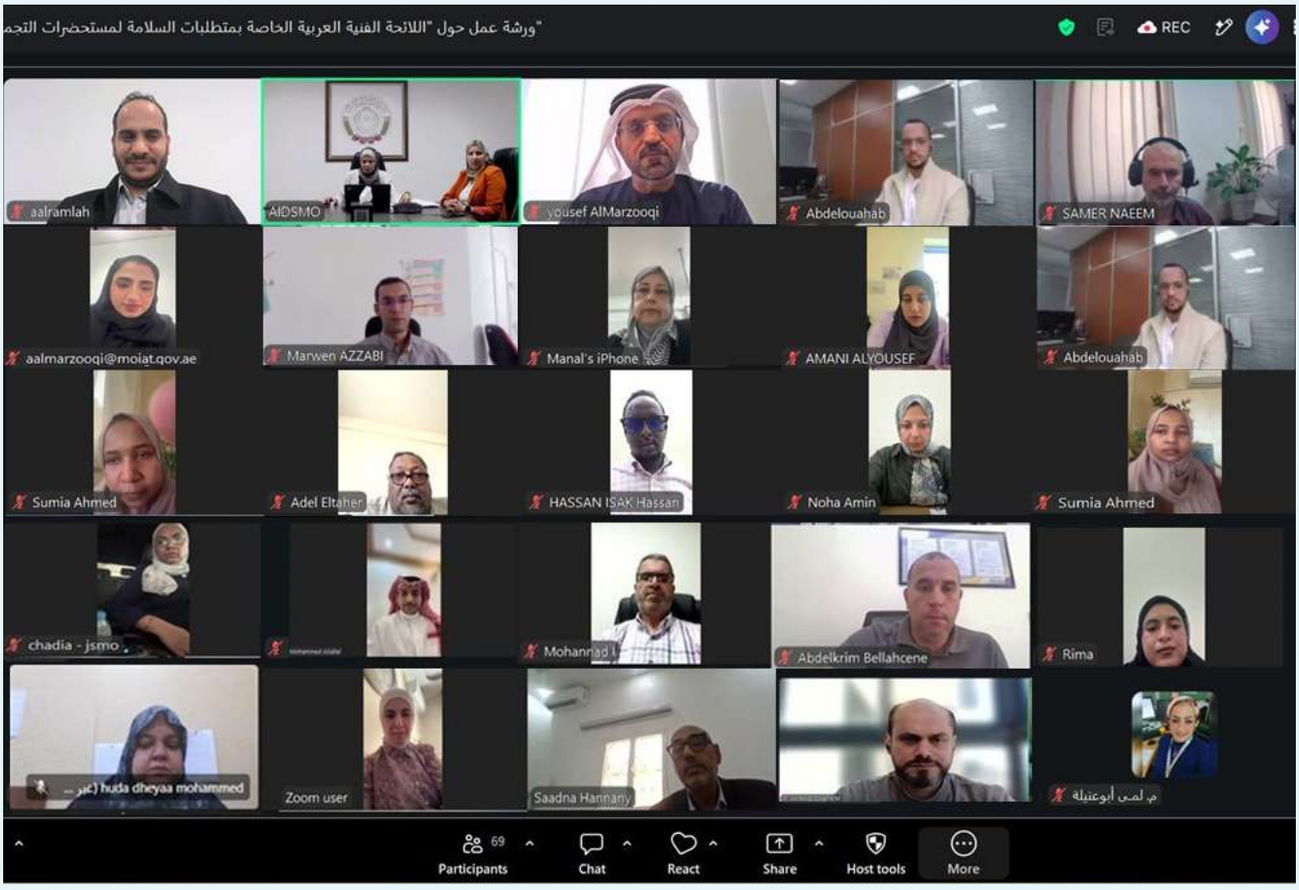
ومثّل الهيئة في الاجتماع المهندس محمد عبد الحميد ناصر، مدير إدارة المواصفات الغذائية والأمين الفني للجنة الحلال المصرية، وتناول الاجتماع تحديد نطاق عمل اللجنة الفنية، ليشمل المواصفات المتعلقة بالأغذية والمشروبات ومستحضرات التجميل والأدوية والخدمات الحلال، إلى جانب بحث مواءمة المواصفات الأفريقية مع المعايير الدولية الصادرة عن معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)، بما يدعم الاعتراف المتبادل بشهادات الحلال ويحد من العوائق الفنية أمام التجارة.

كما ناقش الاجتماع آليات تشكيل فرق العمل الفنية، ووضع الجداول الزمنية لإعداد مشروعات المواصفات ومراجعتها واعتمادها، فضلاً عن أهمية بناء القدرات الفنية للكوادر الأفريقية، وتأهيل جهات منح شهادات الحلال، وتعزيز تبادل الخبرات والتجارب بين الدول الأعضاء

وتعكس المشاركة المصرية الخبرات الفنية التي تتمتع بها الهيئة في مجال إعداد وتطوير مواصفات الحلال، من خلال أعمال اللجنة الفنية المصرية المتخصصة وإصدار المواصفات القياسية ذات الصلة، والمشاركة الفاعلة في أعمال اللجان الفنية التابعة لمعهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية والمنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين، بما يعزز قدرة مصر على الإسهام في صياغة منظومة أفريقية متكاملة لمواصفات الحلال

وتؤكد هذه المشاركة حرص الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة على دعم التكامل الاقتصادي الأفريقي، وتعزيز الثقة في المنتجات الحلال، وتوحيد المتطلبات الفنية بما يواكب أفضل الممارسات الدولية، ويفتح فرصًا أوسع أمام الصادرات المصرية والأفريقية في الأسواق الإقليمية والعالمية.

ورشة العمل حول اللائحة الفنية العربية الخاصة بمتطلبات السلامة لمستحضرات التجميل



عقدت المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (AIDSMO)، شهر ٢٧ أكتوبر الماضى عبر تقنية الاتصال عن بُعد، ورشة عمل حول «اللائحة الفنية العربية الخاصة بمتطلبات السلامة لمستحضرات التجميل»، حيث قام بتأطيرها المهندس يوسف المرزوقي، مدير إدارة المواصفات بوزارة الصناعة والتكنولوجيا المتقدمة – دولة الإمارات العربية المتحدة.

وعرفت الورشة حضور عدد (٧٤) مشارك يمثلون عدداً من الدول العربية، التالية: المملكة الأردنية الهاشمية، دولة الإمارات العربية المتحدة، مملكة البحرين، الجمهورية التونسية، الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، المملكة العربية السعودية، الجمهورية العربية السورية، جمهورية السودان، جمهورية الصومال، جمهورية العراق، سلطنة عمان، دولة فلسطين، دولة قطر، دولة الكويت، دولة ليبيا، جمهورية مصر العربية، المملكة المغربية، الجمهورية الإسلامية الموريتانية، الجمهورية اليمنية.

تم خلال الورشة تقديم عرض حول اللائحة الفنية العربية الخاصة بمتطلبات السلامة لمستحضرات التجميل، استعرض فيها بنودها ومحاورها الرئيسية، التي تتألف من ١٠ فصول و٣٢ مادة و٩ ملاحق فنية إلزامية، مع التركيز على متطلبات تقييم سلامة المستحضرات، ومسؤوليات الجهات المعنية وسلسلة التوريد، وممارسات التصنيع الجيدة وفق المواصفة الدولية ISO 22716، والمواد المحظورة والمقيدة، وآليات الرقابة على المنتجات في الأسواق.

كما ناقشت الورشة أيضاً متطلبات اللائحة وآليات تطبيقها، بهدف توحيد الأطر التنظيمية لسلامة مستحضرات التجميل، وتعزيز حماية صحة المستهلك، وتيسير تداول المنتجات بين الدول العربية الأعضاء، تمهيداً لاستكمال مراجعتها واعتمادها.

وتأتي هذه الورشة في إطار جهود المنظمة الرامية إلى تعزيز القدرات الفنية العربية، ومواءمة متطلبات تقييم المطابقة مع الممارسات الدولية، بما يسهم في رفع جودة المنتجات وتسهيل التجارة البينية العربية وإزالة العوائق الفنية أمامها.



«الأرسو» تنظم برنامجًا تدريبيًا أفريقيًا لبناء القدرات وتعزيز كفاءة منظومة تقييم المطابقة



في إطار تعزيز التعاون الأفريقي في مجال التقييس وتقييم المطابقة، أعلنت المنظمة الأفريقية للتقييس (ARSO) عن تنظيم برنامج تدريبي افتراضي لبناء القدرات وتدريب المدربين حول برنامج الأرسو لتقييم المطابقة (ACAP)، وذلك خلال الفترة من ٢١ إلى ٢٩ أكتوبر ٢٠٢٦. وتضمن البرنامج وحدتين تدريبيتين؛ تتناول الأولى تقييم المطابقة من منظور منح الشهادات، فيما تركز الثانية على تقييم المطابقة من منظور الاعتماد، بمشاركة خبراء من أمانة منطقة التجارة الحرة القارية الأفريقية وهيئة الاعتماد الكينية

وإستهدف البرنامج ممثلي جهات منح الشهادات وجهات الاعتماد بالدول الأعضاء، بهدف تنمية الكفاءات الفنية وتأهيل المشاركين لنقل المعرفة والخبرات إلى مؤسساتهم، بما يسهم في دعم منظومة تقييم المطابقة الأفريقية، وتعزيز الثقة في المنتجات، وتيسير التجارة البينية الأفريقية وتأتي هذه المبادرة في إطار الجهود الرامية إلى تعزيز التعاون بين الدول الأفريقية وتطوير البنية التحتية للجودة، دعمًا للتكامل الاقتصادي وتحقيق أهداف منطقة التجارة الحرة القارية الأفريقية.

«المواصفات والجودة» تدعم التقييس العربي بإصدار ISO 9001:2026 باللغة العربية

في إنجاز يعكس الدور الفاعل لـ الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في دعم أعمال التقييس الدولي وتعزيز التعاون العربي في مجال المواصفات صدرت المواصفة الدولية ISO 9001:2026 «نظم إدارة الجودة – المتطلبات» باللغة العربية بالتزامن مع إطلاق نسختها الدولية من جانب المنظمة الدولية للتقييس ISO.

ويأتي هذا الإصدار في إطار الدور الذي يقوم به الدكتور خالد صوفي بصفته رئيس المنظمة الدولية للتقييس أيزو ISO ورئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في دعم أعمال التقييس الدولي وتعزيز التعاون العربي وإتاحة المواصفات الدولية باللغة العربية.

كما تولت الأستاذة غادة عمر أمين اللجنة متابعة ملفات التواصل والربط التنفيذي بين أعضاء مجموعة إدارة الترجمة العربية والمنظمة الدولية للتقييس بما دعم استكمال أعمال الترجمة والمراجعة وفق المتطلبات الفنية المعتمدة.

وتتولى الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة EOS مهام الأمانة الفنية لمجموعة إدارة الترجمة العربية /ISO/TMB ATMG التابعة للمنظمة الدولية للتقييس حيث تنسق أعمال المجموعة وتدير جهود التواصل بين أعضائها وتتابع أعمال ترجمة المواصفات الدولية إلى اللغة العربية ومراجعتها بالتعاون مع أجهزة التقييس الوطنية العربية والجهات الفنية المعنية.

وأسهمت الهيئة من خلال دورها في الأمانة الفنية للمجموعة في تنسيق الجهود الفنية والتنفيذية اللازمة لإصدار المواصفة الدولية ISO 9001:2026 باللغة العربية بالتزامن مع إطلاق الإصدار الدولي بما يدعم إتاحة المعرفة القياسية العالمية باللغة العربية ويعزز استفادة المؤسسات العربية من متطلبات نظم إدارة الجودة.

وجاء إصدار النسخة العربية ثمرةً للتعاون الفني المشترك بين أعضاء مجموعة إدارة الترجمة العربية ومشاركة أجهزة التقييس الوطنية العربية وفرق العمل المتخصصة في مراجعة المسودات وإثرائها بالملاحظات الفنية واللغوية بما يضمن دقة الترجمة واتساقها مع النص الدولي المعتمد.

وفي هذا الإطار تتقدم الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بخالص الشكر والتقدير إلى هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية GSO وإلى المهندس



طارق الست مقرر المجموعة تقديرًا لجهوده الفاعلة في إدارة أعمال المجموعة والمساهمة في إصدار المواصفة باللغة العربية.

كما تتوجه المجموعة بخالص التقدير إلى المؤسسة الأردنية للمواصفات والمقاييس JSMO وإلى الأستاذتين كلوديا الزيادين و نهال الشوابكة تقديرًا لمساهمتهما في ترجمة المواصفة الدولية إلى اللغة العربية.

وتثمن المجموعة جهود أجهزة التقييس الوطنية العربية وأعضاء فرق العمل المشاركين في مراجعة المسودات وتقديم الملاحظات الفنية واللغوية التي أسهمت في إخراج المواصفة بصياغة عربية دقيقة ومتوافقة مع المتطلبات الدولية

ويؤكد هذا الإصدار أهمية الدور الذي تقوم به الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في تنسيق الجهود العربية في مجال التقييس ودعم إتاحة المواصفات الدولية باللغة العربية بما يسهم في تعزيز تطبيق نظم إدارة الجودة ورفع كفاءة الأداء المؤسسي ودعم تنافسية المؤسسات العربية.



«المواصفات والجودة» تنظم دورة متخصصة حول ISO/IEC 17025 لرفع كفاءة العاملين بالمعامل

في إطار استراتيجية الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لتنمية القدرات البشرية ورفع كفاءة العاملين وتنفيذًا لتوجيهات الدكتور خالد صوفي رئيس مجلس إدارة الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بالاستثمار المستمر في العنصر البشري باعتباره الركيزة الأساسية لتطوير الأداء المؤسسي نظمت الهيئة دورة تدريبية متخصصة حول المواصفة الدولية /ISO IEC 17025:2017 الخاصة بمتطلبات كفاءة معامل الاختبار والمعايرة وذلك بمقر الهيئة.

ويأتي تنظيم الدورة ضمن جهود إدارة تنمية وإدارة المواهب بالإدارة العامة للموارد البشرية برئاسة الأستاذة رنا مخلص محمد مدير إدارة تنمية وإدارة المواهب لتنفيذ خطة الهيئة المستمرة لتنمية مهارات العاملين بمختلف القطاعات وإطلاعهم على أحدث المواصفات والمعايير الدولية بما يسهم في تبادل الخبرات ورفع كفاءة الأداء.

كما حاضر في الدورة الدكتور أشرف شحته عبدالظاهر مدير عام الإدارة العامة للاختبارات الغذائية حيث تناول خلال البرنامج متطلبات المواصفة الدولية ISO/IEC 17025:2017 باعتبارها أحد الأطر الأساسية لضمان كفاءة معامل الاختبار والمعايرة مؤكدًا أهمية فهم متطلباتها وتطبيقها بصورة فعالة بما يسهم في رفع مستوى الأداء الفني للمعامل وتعزيز الثقة في نتائج الاختبارات والمعايرات.

وأشار إلى أن الالتزام بمتطلبات المواصفة يسهم في تطوير كفاءة العاملين وتحسين إجراءات العمل داخل المعامل وتعزيز موثوقية النتائج بما يدعم منظومة الجودة والاعتماد ويواكب الممارسات الدولية المتبعة في هذا المجال.

كما تناولت الدورة عددًا من المحاور المتعلقة بمتطلبات كفاءة معامل الاختبار والمعايرة بما في ذلك الجوانب الفنية والإدارية للمواصفة وآليات تطبيق متطلباتها بما يضمن كفاءة العمليات ودقة وموثوقية نتائج الاختبارات والمعايرات إلى جانب تعزيز قدرة العاملين على التعامل مع متطلبات المواصفة وتطبيقها في بيئة العمل.

وتأتي هذه الدورة ضمن جهود الهيئة المتواصلة لتطوير الكوادر البشرية وإعداد عناصر مؤهلة تمتلك المعارف والمهارات اللازمة لدعم منظومة الجودة وتعزيز جاهزية الهيئة لمواكبة أفضل الممارسات العالمية في مجالات المواصفات والاختبار والمعايرة بما يسهم في تحقيق أهداف التنمية الصناعية المستدامة.



معمل اختبارات درجات الحماية IP بإدارة الاختبارات الكهربائية

سلامه يوسف

قد تبدو قطرة ماء أو ذرة غبار أمرًا هيّنًا، لكنها في عالم الكهرباء قد تكون بداية الخطر. فيكفي أن تتسلل بضع قطرات من مياه الأمطار إلى علبة توصيل غير محكمة، أو أن تتراكم طبقة رقيقة من الغبار داخل لوحة توزيع في مصنع، ليتحول منتج كهربائي بسيط إلى مصدر لصدمة كهربائية أو شرارة قد تُشعل حريقًا. فالماء والأتربة خصمان صامتان، يعملان ببطء على إضعاف العزل وتكوين مسارات للتسرب السطحي بين الأجزاء الحاملة للتيار.

ومن هنا تبرز أهمية رمز الحماية (IP Code) الذي تحدده المواصفة الدولية IEC 60529 لتصنيف درجات الحماية التي توفرها أغلفة المعدات الكهربائية. غير أن الرمز المطبوع على المنتج، سواء أكان IP44 أم IP65 أم IP66، يظل مجرد ادعاء ما لم يُثبَت داخل معمل متخصص، بأجهزة مطابقة للمواصفة وأسلوب اختبار موحد يمكن الوثوق بنتائجه.

وانطلاقًا من ذلك، تمتلك الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة معملاً متخصصًا لاختبارات الحماية من المياه والأتربة حتى الدرجة IP66، يمثل حلقة أساسية في منظومة حماية المستهلك المصري، ودعامة للصناعة الوطنية، وجسرًا يعبر منه المنتج المصري إلى الأسواق الإقليمية والدولية.

• ماذا يعني رمز الحماية IP؟

يتكون الرمز من الحرفين IP يليهما رقمان. يدل الرقم الأول، وتتدرج قيمه من صفر إلى ستة، على مستوى حماية الأشخاص من الوصول إلى الأجزاء الخطرة، وحماية المعدة من دخول الأجسام الصلبة والأتربة؛ إذ يبدأ بالحماية من الأجسام الكبيرة كظهر اليد، ثم الإصبع، فالأدوات، فالأسلاك الرفيعة، وصولاً إلى الحماية من الأتربة، ثم الإحكام التام ضدها. أما الرقم الثاني فيدل على الحماية من الآثار الضارة لدخول المياه، بدءًا من القطرات الساقطة رأسيًا، مرورًا بالرش والتناثر ونفثات المياه العادية والقوية، ثم الغمر المؤقت والمستمر، وانتهاءً بنفثات المياه عالية الضغط والحرارة التي أضافها التعديل الثاني للمواصفة عام ٢٠١٣ تحت الرمز IPX9.

وعليه، فالمنتج المصنف IP66 منتج محكم ضد الأتربة تمامًا، ولا تُحدث نفثات المياه القوية الموجهة إليه من أي اتجاه أثرًا ضارًا به، وهو ما يجعله من أنسب الخيارات للتركيبات الخارجية والبيئات الصناعية. ومن المهم الإشارة إلى أن هذه الدرجة لا تعني بالضرورة صلاحية المنتج للغمر في المياه، إذ تختص بذلك الدرجتان IPX7 وIPX8.

• إمكانيات المعمل وتجهيزاته

يغطي المعمل النطاق الكامل لاختبارات الرقم الأول حتى IP6X، والرقم الثاني حتى IPX6، بأجهزة تستوفي الاشتراطات الدقيقة للمواصفة من حيث معدلات التدفق، وأقطار الفوهات، وزوايا الرش، ومدد الاختبار، مع إجراء الاختبارات بالمياه العذبة وفي ظروف جوية مضبوطة.

• أجهزة اختبار الحماية من المياه

يضم المعمل ثلاثة أجهزة لاختبار الحماية من المياه، يختص كل منها بدرجتين متتاليتين. أولها صندوق التقطير المزود بطاولة دوارة، ويحاكي سقوط القطرات رأسيًا على المنتج في وضعه الطبيعي (IPX1)، أو وهو مائل بزاوية تصل إلى ١٥ درجة (IPX2). وثانيها الأنبوب المتأرجح ورشاش اليد، ويحاكيان رش المياه بزاوية تصل إلى ٦٠ درجة على جانبي الخط الرأسي (IPX3)، وتناثرها على المنتج من جميع الاتجاهات (IPX4). أما ثالثها فهو منظومة النفث بالفوهات القياسية، التي تُطلق المياه على المنتج من مسافة تتراوح بين ٢,٥ و٣ أمتار، بفوهة قطرها ٦,٣ مم وتدفق ١٢,٥ لتر في الدقيقة لاختبار IPX5، وبفوهة قطرها ١٢,٥ مم وتدفق ١٠٠ لتر في الدقيقة لاختبار IPX6.

غرفة اختبار الأتربة

تُعد غرفة الأتربة من أدق تجهيزات المعمل؛ إذ تُبقي مسحوق التلك الناعم معلقًا في حيز مغلق بتركيز ٢ كجم لكل متر مكعب من حجم الغرفة، مع خفض الضغط داخل غلاف المنتج عند الحاجة لسحب الهواء المحمل بالغبار إلى داخله، لمدة قد تصل إلى ثماني ساعات. ويُعد المنتج «محميًا من الأتربة» (IP5X) إذا لم يتراكم الغبار داخله بكمية أو في موضع يؤثر في تشغيله أو سلامته، بينما لا يستحق وصف «محكم ضد الأتربة» (IP6X) إلا إذا خلا داخله تمامًا من أي أثر للغبار في نهاية الاختبار.

أصابع ومجسات الاختبار

ويكتمل المشهد بمجموعة متكاملة من مجسات الاختبار التي تحاكي ما قد يصل إلى الأجزاء الخطرة داخل المنتج: الكرة التي قطرها ٥٠ مم لمحاكاة ظهر اليد، وإصبع الاختبار المفصلي لمحاكاة إصبع الإنسان، والكرة التي قطرها ١٢,٥ مم لمحاكاة الأجسام الصلبة المتوسطة، وقضيب الاختبار الذي قطره ٢,٥ مم لمحاكاة الأدوات، وسلك الاختبار الذي قطره ١ مم لمحاكاة الأسلاك الرفيعة. ويُستعان معها بدائرة إشارة منخفضة الجهد موصولة بمصباح؛ فإن أضاء المصباح دل ذلك على ملامسة المجس جزءًا حيًّا خطرًا، ومن ثم عدم تحقيق المنتج للدرجة المعلنة.

• المنتجات التي يخدمها المعمل

يخدم المعمل طيفًا واسعًا من المنتجات الكهربائية التي تُعلن درجة حماية IP، في مقدمتها علب التوصيل والعلب الكهربائية بأنواعها، والمفاتيح والمقابس المخصصة للأماكن الرطبة والخارجية، ولوحات التوزيع بمختلف أنواعها من المنزلية إلى الصناعية، ومنتجات الإضاءة كالكشافات الخارجية ووحدات إنارة الشوارع والحدائق ووحدات LED، فضلاً عن المقابس الصناعية وعلب توصيل منظومات الطاقة الشمسية وغيرها من المعدات المركبة في الأماكن المكشوفة. ويُجرى الاختبار وفق اشتراطات المواصفة القياسية الخاصة بكل منتج، ضمانًا لنتيجة تعبر بصدق عن ظروف استخدامه الفعلية.

• القيمة المضافة للمستهلك والصناعة والاقتصاد

يضمن المعمل للمستهلك أن المنتجات المتداولة في السوق المصرية تحقق فعليًا درجة الحماية المعلنة عليها، بما يحد من مخاطر الصدمات الكهربائية والحرائق والأعطال المبكرة. ويتيح للمصنعين المصريين التحقق من تصميماتهم محليًا، بدلاً من إرسال العينات إلى الخارج وما يستتبعه ذلك من تكلفة ووقت. كما يعزز قدرة المنتج المصري على النفاذ إلى الأسواق الخارجية، ويدعم جهود الرقابة على الأسواق للحد من تداول منتجات تحمل ادعاءات حماية غير حقيقية.

رقمان صغيران على منتج كهربائي يحملان وعدًا كبيرًا بالأمان والجودة وطول العمر، ومعمل اختبارات درجات الحماية بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة هو الجهة التي تحوّل هذا الوعد إلى حقيقة موثقة. ومن هذا المنطلق، تدعو الهيئة المصنعين والمستوردين والجهات المعنية إلى الاستفادة من خدمات المعمل، إسهامًا في بناء سوق مصرية أكثر أمانًا، وصناعة وطنية أقدر على المنافسة.









معمل الدخان.. دور فني ورقابي في فحص منتجات التبغ ومشتقاتها

أماني عبد العاطي

يمثل معمل الدخان بفرع الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة برمسيس أحد المعامل المتخصصة في إجراء التحاليل الكيميائية للتبغ والأدخنة ومشتقاتها، حيث يتبع هيكليًا الإدارة العامة للمواد العضوية وغير العضوية والمواد الخطرة، ويعمل وفق منظومة فنية تستند إلى متطلبات الجودة والكفاءة المعملية المعتمدة ويتمتع المعمل باعتماد وفق المواصفة الدولية ISO/IEC 17025 منذ عام ٢٠١٨ في عدد من الاختبارات المتخصصة، تشمل تقدير الرطوبة والرماد والرمل والسكريات الكلية والسكريات المختزلة والنيكوتين، بما يعزز موثوقية نتائج الاختبارات ودقتها، ويدعم دور الهيئة في التحقق من مدى مطابقة المنتجات للمواصفات القياسية المصرية والمتطلبات الفنية ذات الصلة.

وتتركز المهام الأساسية للمعمل في إجراء التحاليل الكيميائية الدقيقة للتبغ والأدخنة ومختلف مشتقاتها، ولم يعد نشاطه مقتصرًا على المنتجات التقليدية فقط، بل امتد ليواكب التطورات التكنولوجية وأنماط المنتجات الحديثة، حيث تشمل أعمال الفحص السجائر والمعسل والسائل الإلكتروني وغيرها من المنتجات ذات الصلة.

ويتلقى المعمل عينات للفحص من عدد من الجهات الحكومية والقضائية والرقابية، من بينها النيابة العامة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ومصلحة الرقابة الصناعية، حيث يقدم الدعم الفني من خلال إجراء الاختبارات وإصدار التقارير الفنية اللازمة لفحص المضبوطات والتحقق من مطابقتها للمواصفات القياسية المصرية.

كما يقدم المعمل خدماته للقطاع الخاص، بما يشمل الشركات والمؤسسات والأفراد، لإجراء الفحوصات اللازمة وإصدار نتائج الاختبارات المرتبطة بمتطلبات التداول في السوق المحلية أو إجراءات الاستيراد والتصدير وفقًا للضوابط المنظمة.

وتشمل الاختبارات التي يجريها المعمل تقدير نسبة الرطوبة، والتي تعد من المؤشرات المهمة المرتبطة بحالة المنتج وجودته، إلى جانب تقدير نسبة الرماد الكلي للتحقق من خصائص الخامات، وتقدير نسبة الرمل للكشف عن وجود الشوائب أو الأتربة، فضلاً عن قياس نسب السكريات الكلية والسكريات المختزلة.

ويُعد تقدير نسبة النيكوتين من الاختبارات الأساسية التي يجريها المعمل، حيث يتم من خلالها التحقق من النسبة الفعلية للنيكوتين ومقارنتها بالبيانات المعلنة على المنتج والحدود والمتطلبات المحددة وفقًا للمواصفات والضوابط المعمول بها.

ويعكس معمل الدخان بفرع رمسيس الدور الذي تضطلع به الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في دعم منظومة الرقابة الفنية وضبط الأسواق من خلال توفير نتائج معملية دقيقة وموثوقة، بما يسهم في دعم الجهات الرقابية واتخاذ القرارات الفنية على أسس علمية، وتعزيز الالتزام بالمواصفات القياسية المصرية ورفع كفاءة منظومة البنية التحتية للجودة.





معمل مستحضرات التجميل والكحوليات..
إختبارات دقيقة لدعم الرقابة والجودة

شيماء محمد

يمثل معمل مستحضرات التجميل والكحوليات بفرع الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة برمسيس أحد المعامل المتخصصة التابعة للإدارة العامة للمواد العضوية وغير العضوية والمواد الخطرة، ويضطلع بدور فني مهم في إجراء الاختبارات والتحاليل اللازمة لمستحضرات التجميل والكحول الإيثيلي النقي والكحول المحول للأغراض الصناعية، وفقًا للمواصفات القياسية الخاصة بكل منتج.

ويتلقى المعمل العينات الواردة من القطاعين العام والخاص، حيث يتعامل مع الشركات والأفراد، إلى جانب عدد من الجهات الحكومية والرقابية من بينها النيابة العامة ووزارة التموين والتجارة الداخلية ومصلحة الرقابة الصناعية والجمارك، بما يدعم أعمال الفحص والتحقق من مطابقة المنتجات للمتطلبات والمواصفات المعمول بها.

ويجري المعمل مجموعة متنوعة من الاختبارات المتخصصة على مستحضرات التجميل والكحوليات، من بينها تقدير نسبة الزيت العطري في عينات المحاليل المعطرة والبرفانات ومعطرات الجو، إلى جانب تقدير نسبة الكحول الإيثيلي، أو ما يعرف بالدرجة الكحولية، في المحاليل المعطرة والكحول الإيثيلي النقي والكحول المحول للأغراض الصناعية.

كما تشمل الاختبارات تقدير نسبة المادة الفعالة في الشامبو وسائل الاستحمام، والكشف عن الميثانول في عينات الكحول النقي والمعطر ومثبتات الشعر، وإجراء اختبار الثبات الحراري على كريمات الشعر والبشرة، فضلاً عن التحقق من كفاية تحويل الكحول المحول للأغراض الصناعية.

ويختص المعمل كذلك بقياس درجة الغليان والحموضة لعينات الكحول الإيثيلي النقي، وإجراء اختبار التزنخ على كريمات البشرة والشعر وزيوت الشعر، إلى جانب الكشف عن الفورمالدهيد في عينات مستحضرات التجميل، بما يوفر بيانات فنية دقيقة حول خصائص المنتجات ومدى مطابقتها للمتطلبات القياسية.

وفي إطار التكامل بين معامل الهيئة، يتم تقدير نسب العناصر الثقيلة في عينات مستحضرات التجميل بالتعاون مع المعمل الآلي، فيما يتم الكشف عن الأحماض الدهنية في عينات زيوت الشعر المنفردة من خلال معمل الكروماتوجراف، إلى جانب إجراء الاختبارات الميكروبيولوجية لعينات مستحضرات التجميل بمعرفة معمل الميكروبيولوجي.

ويعكس تنوع الاختبارات التي يجريها معمل مستحضرات التجميل والكحوليات أهمية دوره في دعم منظومة الفحص والرقابة الفنية على المنتجات المتداولة، وتوفير نتائج دقيقة وموثوقة تسهم في دعم الجهات الرقابية واتخاذ القرارات الفنية على أسس علمية، بما يعزز تطبيق المواصفات القياسية ويرفع كفاءة منظومة الجودة.







معمل الثلاجات يختبر كفاءة الطاقة وفق المواصفات القياسية المصرية والدولية

سهام توفيق

يجري معمل الثلاجات بالإدارة العامة للاختبارات الهندسية بالهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة مجموعة من الاختبارات المتخصصة لقياس كفاءة الطاقة للثلاجات والمجمدات، وفقًا للمواصفات القياسية المعتمدة، بما يتيح تقييم استهلاك الأجهزة للطاقة والتحقق من أدائها وفق أسس فنية موحدة.

وتبدأ إجراءات الاختبار باستلام العينة والتحقق من بياناتها ومواصفاتها الفنية، ثم تهيئة ظروف الاختبار وتركيب أجهزة القياس اللازمة، قبل إجراء الاختبارات وتسجيل النتائج وتحليلها، وصولاً إلى التقييم النهائي وإعداد التقرير الفني.

وتتناول المواصفة القياسية المصرية 3794 2024/ES طرق قياس وحساب استهلاك الطاقة للثلاجات المنزلية بدون مجمدات، والثلاجات المشتملة على مجمدات، والمجمدات، وقد تم اعتمادها في مايو ٢٠٢٥، وأصبحت من المواصفات الإلزامية في مجال كفاءة الطاقة، كما تستند إلى المرجع الدولي IEC 62552-3 الخاص بخصائص أجهزة التبريد المنزلية وطرق اختبارها، وبصفة خاصة قياس استهلاك الطاقة والحجم.

ويتم إجراء الاختبارات داخل بيئة معملية يمكن التحكم في ظروفها، حيث يتم تجهيز الجهاز وتشغيله حتى يصل إلى حالة التشغيل المستقرة، مع الحفاظ على درجة حرارة محددة تبلغ ٢٥ درجة مئوية وفق متطلبات طريقة الاختبار.

وخلال فترة القياس، يتم تسجيل البيانات الكهربائية والحرارية باستخدام أجهزة قياس وأنظمة تسجيل بيانات دقيقة، بما يتيح تحديد كمية الطاقة التي يستهلكها الجهاز خلال فترة زمنية محددة، بدلاً من الاعتماد على قياس لحظي للقدرة الكهربائية.

ويعتمد تقييم كفاءة الطاقة على عدد من العوامل الفنية، من بينها تصميم الجهاز وحجمه ونظام إزالة الثلج وطريقة توزيع الهواء وخصائص دورة التبريد، بالإضافة إلى ظروف التشغيل، وهو ما يجعل الاختبار المعملي وسيلة أساسية للوصول إلى نتائج قابلة للتحقق والمقارنة.

وتتم معالجة النتائج وإجراء الحسابات اللازمة وفقًا للطريقة القياسية المعتمدة، قبل إصدار التقرير الفني النهائي الذي يتضمن نتائج الاختبارات وتقييم أداء الجهاز.

وتسهم هذه الاختبارات في دعم منظومة كفاءة الطاقة، والتحقق من أداء الثلاجات والمجمدات وفقًا للمواصفات القياسية، بما يدعم ترشيد استهلاك الكهرباء ورفع كفاءة الأجهزة المتداولة في السوق.



معمل الكربوهيدرات

حمدى الشاطر

يقوم معمل الكربوهيدرات التابع للإدارة العامة للإختبارات الغذائية بإجراء العديد من الإختبارات الكيماوية للمنتجات الكربوهيدراتية مثل الكشف عن ثانى أكسيد التيتانيوم فى منتجات الحلاوة الطحينية والطحينة والكشف وتقدير ثانى أكسيد الكبريت بمنتجات الذرة مثل نشا الطعام الغذائى وشراب الجلوكوز كما يقوم بإجراء العديد من الإختبارات المعتمدة على منتج دقيق القمح بإستخراجاته المختلفة طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٢٥١-٢٠٠٥/١ ت. ج ٢٠١٦, ت.ج ٢٠٢٣ مثل تقدير نسبة البروتين – تقدير نسبة الرطوبة – تقدير نسبة الرماد الكلى والرماد الغير ذائب فى الحمض وتقدير نسبة الحموضة وتقدير رقم السقوط falling number وهو أهم الإختبارات المستخدمة فى مجال تحليل الحبوب والدقيق خاصة فى تقييم جودة الدقيق ومدى صلاحيتة للإستخدام فى صناعة الخبز ويعرف هذا الإختبار بتقدير نشاط إنزيم الألفا أمليز فى العينة والذى يقوم بتكسير الروابط وتحويل النشا إلى سكريات أبسط. ويدل على طول مدة التخزين للمنتج ويقدر بجهاز falling number حيث توزن العينة بمرجعية نسبة الرطوبة للعينة ويضاف ٢٥ ملليلتر من الماء المقطر وترج جيدا وتوضع بالجهاز حيث يقوم بتقليب العينة ويبدأ فى قياس للزمن (بالثوانى) الذى يستغرقه قضيب معيارى للهبوط داخل معلق مائى من الدقيق أو الحبوب بعد تسخينة فى حمام مائى هذا الزمن يعكس لزوجة المعلق والتى تتأثر بدرجة نشاط إنزيم الألفا -أمليز

مبدأ الإختبار

عند خلط الدقيق بالماء وتسخينة يتكون جل نشوى إذا كان إنزيم نشاط الألفا أميليز مرتفعا يتم تكسير النشا بسرعة – تقل اللزوجة – يسقط القضيب بسرعة – رقم سقوط منخفض

إذا كان النشاط منخفضا – يظل النشا متماسكا – تزداد اللزوجة – يسقط القضيب ببطء – رقم سقوط مرتفع

أهمية الإختبار

- تقييم جودة القمح قبل الطحن
- تحديد صلاحية الدقيق لصناعة الخبز
- ضبط جودة الإنتاج فى المطاحن والمخابز

تفسير النتائج

أقل من ٢٠٠ ثانية نشاط الإنزيم عالى جدا – جودة ضعيفة للمنتج

- من ٢٠٠-٣٠٠ ثانية مناسب لمعظم التطبيقات

اختبارات دقيقة تضمن سلامة اللحوم والأسماك المتداولة

نيفين أديب

خفايا ما وراء الغلاف: كيف يحمي معمل اللحوم والأسماك مائدة المصريين؟

رحلة في الكواليس الكيميائية والفيزيائية داخل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة لكشف أسرار فحص المصنعات والبروتين الحيواني.

حقيقة صامتة: قد تبدو قطعة اللحم أو عبوة البرجر شهية ومتماسكة على الرف، لكن خلف اللون الجذاب تدور معارك كيميائية دقيقة لتحديد ما إذا كان المنتج يحمل بروتينًا حقيقيًا مغذيًا، أم مجرد كتلة من الشحوم والماء والنشا المعالج لزيادة الربح التجاري.

• مراحل فحص العينات داخل المعمل

• سحب وتجنيس العينات: تحضير ممثل طبقًا للمواصفة.

• التحليل التقريبي الأساسي: البروتين، الدهن، الرطوبة، الرماد.

• مؤشرات الفساد والتزنخ: قياس TVN ورقم TBA وحموضة pH.

• المطابقة والاعتماد: إصدار تقرير المطابقة الرسمي.

المحور الأول: التحليل التقريبي وتقدير المكونات الأساسية

يقوم المعمل بتفكيك عينات اللحوم مخبريًا لوزن عناصرها الجوهرية طبقًا للطرق القياسية المعتمدة:

• تقدير البروتين الكلي (طريقة كلداهل): المعيار المعتمد لتحديد نسبة اللحم العضلي الحقيقي والتأكد من عدم تقليصه لحساب مواد رابطة رخيصة.

• تقدير الدهن الكلي (طريقة سوكسلت): لضبط الحدود القصوى للشحوم والدهون الحيوانية المضافة لمنع الغش التجاري وحماية المستهلك.

• نسبة الرطوبة والمادة الجافة: لكشف ممارسات حقن اللحوم بالمحاليل الملحية أو الإفراط في حبس الماء التصنيعي لزيادة الوزن.

• الرماد والكربوهيدرات الكلية: لتقدير كمية الأملاح وكشف التجاوز في استخدام مساحيق النشا والروابط التصنيعية غير المصرح بها.

جهاز سوكسلت المستمر (Soxhlet): استخلاص وسحب الدهون الكلية بالمذيبات العضوية لتقدير نسب الشحوم بدقة.

المحور الثاني: بارومتر الصلاحية ومؤشرات التزنخ والفساد

لا تتوقف الرقابة عند المكونات، بل تمتد إلى التاريخ البيوكيميائي للعينة ورصد علامات التحلل غير المرئية:

• النيتروجين الكلي الطيار (TVN): مؤشر حاسم لقياس تفكك البروتينات وتراكم القواعد النيتروجينية الناتجة عن التحلل، وهو البصمة الرقمية التي تفصل بين المنتج الطازج وبداية الفساد الذاتي

• أكسدة الدهون ورقم التزنخ (TBA): يقيس تركيز مركبات المالونالدهيد، مما يكشف فترات التخزين المفرطة للحوم المجمدة أو ذوبانها وإعادة تجميدها بالمخالفة للاشتراطات الفنية.

• الرقم الهيدروجيني الدقيق (pH): يعكس جودة إدماء الذبيحة والتحولات اللاهوائية داخل النسيج العضلي عقب الذبح، وملاءمة اللحم لعمليات التصنيع والحفظ الممتد.

• توازن القوام ونشاط الماء: مراقبة الاتزان الفيزيائي بين الألياف العضلية والرطوبة المحتبسة لضمان عدم حدوث انفصال عصاري أو تدهور مائي أثناء التداول.

• المحور الثالث: رقابة المضافات ومثبتات اللون

• أملاح النيتريت والنترات: تضاف لمنح المصنعات (كاللانشون والبسطرمة) لونها الوردي الثابت وحمايتها من الميكروبات الخطيرة. يُحدد المعمل بقايا النيتريت بدقة عبر القياس الطيفي الضوئي للتأكد من عدم تجاوزها الحدود الآمنة منعًا لتكون مركبات «النيتروزامين» المسرطنة.

• مركبات الفوسفات الكلية: تضاف لتعزيز قدرة اللحم على الاستحلاب والاحتفاظ بالعصارة، وتتم معايرتها لمنع تجاوز النسب المقررة بالمواصفات القياسية المصرية.

جهاز المطياف الضوئي (Spectrophotometer UV-Vis): قياس الامتصاص الضوئي لحساب تركيز النيتريت والفوسفات بدقة فائقة.

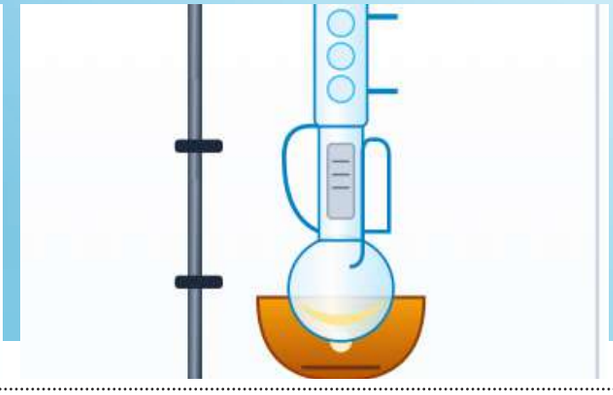
صمام الأمان: الأثر الرقابي والاقتصادي لمعمل الهيئة

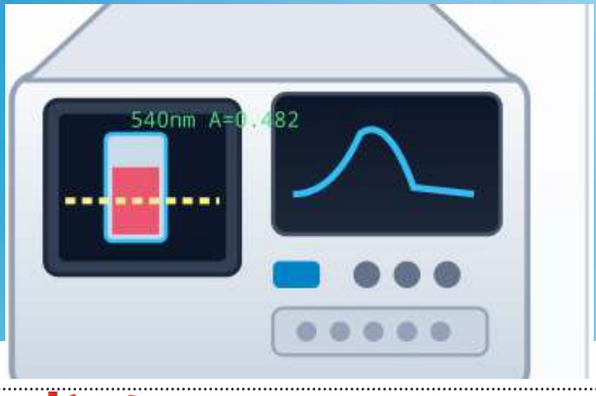
إن ما يُنجز داخل المعمل يمثل خط دفاع استراتيجي لحماية السوق القومي:

• حماية المستهلك المصري: التأكد من أن السعر المدفوع يقابله غذاء حقيقي آمن ومطابق للمواصفات الغذائية.

• حراسة المنافذ والواردات: فحص الشحنات اللحومية والأسماك القادمة عبر الموانئ لردع أي رسائل متزنخة أو غير مطابقة.

• دعم تنافسية الصناعة الوطنية: مساعدة المصانع المصرية على معايرة تركيباتها لفتح أسواق التصدير العالمية.







مواصفة جديدة تواكب تنوع مشروبات القهوة الجاهزة للشرب

رضا إسماعيل

في ظل التوسع المتزايد في سوق مشروبات القهوة الجاهزة للشرب، وتنوع منتجاتها بين القهوة المثلجة والمنكهة والمركزة والمضاف إليها الحليب أو بدائله، برزت الحاجة إلى وضع ضوابط فنية واضحة تضمن جودة هذه المنتجات وسلامتها، وتواكب التطورات المتسارعة في صناعة المشروبات محليًا وعالميًا.

وفي هذا الإطار، أصدرت الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة المواصفة القياسية المصرية رقم ٩٣٠٨ لسنة ٢٠٢٦ الخاصة بمشروبات القهوة السائلة، والتي تم اعتمادها بتاريخ ٥ أغسطس الماضي، من خلال اللجنة الفنية رقم (١٥/٣) للمشروبات، بهدف تنظيم الاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية لهذه المنتجات، وتعزيز حماية المستهلك ودعم جودة الصناعة الوطنية.

وتشمل المواصفة مشروبات القهوة السائلة الجاهزة للشرب، سواء كانت منكهة أو غير منكهة، ومحلاة أو غير محلاة، إلى جانب القهوة السائلة المركزة والقهوة منزوعة الكافيين. كما تتناول المنتجات المحضرة من مستخلص حبوب البن أو منتجاته، مع إمكانية إضافة مكونات أخرى مثل الحليب السائل أو المجفف، والكاكاو، ومبيض القهوة، وبدائل الحليب كحليب اللوز وجوز الهند، فضلاً عن المحليات والنكهات المصرح باستخدامها.

وحددت المواصفة تعريفًا لمشروب القهوة السائلة الجاهز للشرب باعتباره مشروبًا غير غازي يُحضر من مستخلص البن أو منتجاته، بينما عرّفت القهوة السائلة المركزة بأنها المستخلص الناتج عن تركيز المواد الصلبة القابلة للذوبان في الماء من البن المحمص المطحون أو القهوة سريعة التحضير، بما يسهم في توحيد المفاهيم الفنية وتحديد طبيعة المنتجات المتداولة بالأسواق.

ووضعت المواصفة مجموعة من الاشتراطات الأساسية، في مقدمتها مطابقة المواد الخام للمواصفات القياسية المصرية، والالتزام بالمعايير الميكروبيولوجية المناسبة لكل نوع من المنتجات، مع مراعاة اختلاف طبيعة القهوة الجاهزة دون إضافات، والقهوة المركزة، والمشروبات المحتوية على مبيض القهوة أو الحليب، خاصة فيما يتعلق بسلامة المنتج النهائي طوال فترة صلاحيته.

كما تضمنت ضوابط للمضافات الغذائية والملوثات ومتبقيات المبيدات، ومتبقيات العقاقير البيطرية في المنتجات المحتوية على الحليب، فضلاً عن متطلبات الفحص الإشعاعي للواردات وفقًا للتشريعات المعمول بها. وأكدت ضرورة الالتزام بالاشتراطات الصحية للمنشآت وممارسات سلامة الغذاء وفقًا للمواصفتين المصريتين ٣٣٩٣ و٣٨٥٦.

وفيما يتعلق بالخصائص الوصفية، اشترطت المواصفة خلو المنتج من المواد الغريبة، وأن يتمتع باللون والطعم والرائحة المميزة للقهوة المحمصة، مع السماح بتقديمه في صور متعددة، تشمل السائل أو الجل أو الرغوة أو الشكل شبه المجمد. كما حددت نسبة الكافيين بما لا يتجاوز ٠,٣٪ من الكتلة الجافة للقهوة منزوعة الكافيين، ولا يقل عن ٠,٨٪ في القهوة المركزة المحتوية على الكافيين، إلى جانب تحديد الرقم الهيدروجيني (pH) للقهوة المركزة بين ٥ و٨.

وأتاحت المواصفة استخدام مجموعة متنوعة من النكهات الطبيعية والمماثلة للطبيعية المسموح بها، مثل الفانيليا والبندق والكراميل والشوكولاتة البيضاء والنعناع والفواكه وتوابل اليقطين، بما يواكب تنوع أذواق المستهلكين ويتيح فرصًا لتطوير منتجات مبتكرة.

كما أولت المواصفة اهتمامًا خاصًا بمتطلبات التعبئة والبيانات الإيضاحية، حيث اشترطت استخدام عبوات مناسبة تحافظ على سلامة المنتج وجودته، مع تدوين بيانات واضحة وغير قابلة للمحو، تشمل اسم المنتج، واسم وعنوان المصنع أو المعبئ أو المستورد، وبلد المنشأ، وتاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، ورقم التشغيلة، وقائمة المكونات والمواد المضافة، بما يعزز الشفافية ويتيح للمستهلك التعرف على طبيعة المنتج ومكوناته.

ويمثل إصدار هذه المواصفة خطوة مهمة نحو تنظيم سوق مشروبات القهوة السائلة في مصر، ومواكبة الابتكارات الحديثة في صناعة المشروبات، من خلال توفير مرجعية فنية واضحة للمصنعين والجهات الرقابية، بما يسهم في رفع جودة المنتجات، وتعزيز ثقة المستهلك، ودعم القدرة التنافسية للصناعات الغذائية المصرية في الأسواق المحلية والدولية.





مواصفة جديدة تحافظ على أصالة زيت الزيتون وتدعم الابتكار

رضا إسماعيل

في ظل التطور المتسارع في الصناعات الغذائية وتزايد الإقبال على المنتجات الطبيعية ذات النكهات المميزة، أصبحت زيوت الزيتون المنقوعة بالأعشاب والتوابل من المنتجات التي تحظى باهتمام متزايد لدى المستهلكين، لما تتمتع به من مذاق مميز واستخدامات متنوعة في إعداد الأطعمة. ومع انتشار هذه المنتجات في الأسواق، برزت الحاجة إلى وضع ضوابط فنية واضحة تضمن جودتها وسلامتها، وتحافظ على الخصائص الأصلية لزيت الزيتون، وتحد من ممارسات الغش التجاري.

وانطلاقًا من دور الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة في حماية المستهلك ودعم الصناعة الوطنية، أصدرت الهيئة المواصفة القياسية المصرية رقم ٩٣٠٩ لسنة ٢٠٢٦ الخاصة بزيوت الزيتون المنقوعة بالتوابل والأعشاب، والتي تم اعتمادها بتاريخ ٥ أغسطس ٢٠٢٦ من خلال اللجنة الفنية رقم (٣/٣) للزيوت والدهون، بهدف وضع إطار فني ينظم إنتاج هذه الزيوت وتداولها، ويضمن مطابقتها لمتطلبات الجودة والسلامة.

وتقوم الفكرة الأساسية للمواصفة على تحقيق التوازن بين إضفاء النكهات الطبيعية المميزة على زيت الزيتون والحفاظ على جودته وخصائصه الأساسية، بحيث لا تؤدي إضافة الأعشاب أو التوابل إلى إخفاء عيوب الزيت المستخدم أو التستر على انخفاض جودته. فإضافة النكهة ينبغي أن تمثل قيمة مضافة للمنتج، وليس وسيلة للتحايل على الاشتراطات الفنية أو تسويق زيوت غير مطابقة للمواصفات.

وفي هذا الإطار، تضع المواصفة ضوابط للحفاظ على الخصائص الأساسية لزيت الزيتون المستخدم في عمليات النقع، مع مراعاة الحدود المقررة لكل فئة من فئاته. وتحدد الحدود القصوى للحموضة الحرة، محسوبة كحمض أوليك، بنسبة ٠,٨٪ لزيت الزيتون البكر الممتاز، و٢٪ لزيت الزيتون البكر، و٣,٣٪ لزيت الزيتون البكر العادي، و٠,٣٪ لزيت الزيتون المكرر، بما يسهم في التمييز بين درجات الجودة المختلفة ومنع الخلط بينها عند التصنيع أو التسويق.

كما تؤكد المواصفة أهمية التوصيف الدقيق للمنتجات والتمييز بين زيت الزيتون وزيت تفل الزيتون والخلائط المختلفة، بما يمنع استخدام مسميات تجارية قد تؤدي إلى تضليل المستهلك بشأن طبيعة المنتج أو مصدره أو درجة جودته.

ولا تقتصر أهمية المواصفة على تحديد الخصائص الوصفية والكيميائية، بل تمتد إلى دعم عمليات التحقق من أصالة الزيت والكشف عن احتمالات الغش أو الخلط بزيوت أخرى أقل تكلفة، من خلال مجموعة من الاختبارات والتحاليل الفنية المتخصصة.

وتشمل هذه التحاليل دراسة تركيب الأحماض الدهنية باستخدام تقنية كروماتوجرافيا الغاز (GC)، واختبار الفرق بين المحتوى الفعلي والنظري للدهون الثلاثية ذات العدد الكربوني المكافئ 42 (ECN42)، وتحليل تركيب الإستيرولات، إلى جانب قياس محتوى الشموع والإريثروديول، ورقم البيروكسيد، ومعامل الامتصاص في الأشعة فوق البنفسجية عند الطول الموجي ٢٧٠ نانومتر (K270).

وتسهم هذه المؤشرات، عند تقييمها وفق الحدود والطرق المنصوص عليها في المواصفة، في التحقق من خصائص الزيت وجودته والكشف عن بعض صور الغش والتدهور التأكسدي، الأمر الذي يعزز موثوقية المنتجات المتداولة في الأسواق ويحمي المستهلك من الممارسات غير السليمة.

وتكتسب هذه المواصفة أهمية اقتصادية خاصة، إذ توفر مرجعًا فنيًا واضحًا أمام المصانع والشركات العاملة في قطاع الزيوت الغذائية، وتشجع على تطوير منتجات مبتكرة تجمع بين الجودة والقيمة المضافة، مثل زيوت الزيتون المنقوعة بالروزماري والزعتر والفلفل والأعشاب العطرية المختلفة، مع ضرورة الالتزام باشتراطات سلامة المواد المستخدمة وعمليات التصنيع والتعبئة والتخزين، خاصة أن بعض المكونات الطازجة قد تخلق مخاطر ميكروبيولوجية إذا لم تُعالج وتُحفظ بصورة آمنة.

كما تفتح المواصفة آفاقًا جديدة أمام المنتجين المصريين لتطوير منتجات قادرة على المنافسة في الأسواق المحلية والخارجية، من خلال تعزيز الالتزام بالمتطلبات الفنية ورفع مستويات الجودة والشفافية في توصيف المنتجات، مع مراعاة الاشتراطات التنظيمية ومتطلبات الاستيراد الخاصة بكل سوق تصديرية.

ويمتد الأثر الإيجابي للمواصفة إلى دعم منتجي الزيتون والمصنعين الملتزمين بمعايير الجودة، من خلال الحد من المنافسة غير العادلة الناتجة عن تداول منتجات مغشوشة أو غير مطابقة، بما يعزز الثقة في زيت الزيتون المصري ويرفع قدرته التنافسية.

وتؤكد المواصفة القياسية المصرية رقم ٩٣٠٩ لسنة ٢٠٢٦ أن الابتكار في الصناعات الغذائية لا ينفصل عن الالتزام بالجودة والسلامة، وأن تطوير المنتجات وإضافة نكهات جديدة يجب أن يستندا إلى أسس علمية وفنية دقيقة. فمن خلال هذه المواصفة، تواصل الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة دورها في مواكبة تطورات الأسواق، وحماية حقوق المستهلكين، ودعم الصناعة الوطنية، وتحويل الأفكار والمنتجات المبتكرة إلى فرص حقيقية للنمو والتنافسية.

وهكذا تصبح زجاجة زيت الزيتون المنقوع بالأعشاب والتوابل أكثر من مجرد منتج غذائي بنكهة مميزة؛ بل نموذجًا لكيفية توظيف المواصفات القياسية في الجمع بين الابتكار والجودة والقيمة الاقتصادية، بما يدعم مكانة المنتج المصري في الأسواق.





التسويق عبر مواقع التواصل الاجتماعي





سها محمد

فـى الـفترة الاخيرة لم تعد مواقـع التواصل الاجتماعى وسيلة للتعارف بل أصبحت أداة تسويقيـة قوية وفعالـة نظرا لـلتزايد الكبير لمستخدمـى هذه المواقـع ولكونها منخفضة التكاليف وسهولة الانضمام إليها والاشتراك بهـا، لذلك يـعتبر التسويـق عبر مواقـع التواصل الاجتماعـى وسيلـة جذب انتبـاه قطاع عريض من الجمهور وتحويل العميل إلى عميل دائم لديه شعور بالانتماء وبالرغم من اختلاف طبيعة هذه المواقع إلا أنها تمثل مجموعة متكاملة يمكن أن تحقق عائدا طيبا فـى حالـة استغلالها الاستـغلال الأمثل من خلال دراسـة الامكانيـات التـى تتحها هذه المواقع واستخدامها بصورة احترافية يمكن من خلالهـا تـعريف الجمـهور بالمنتجـات والخدمـات المقدمـة من قبل الشركات والمنظمـات ومن ثم تحقيـق المبيعـات وكذلك الترويـج للعلامـة التجاريـة وهذا بجـانب تحقيق الارتباط بالـعميل واستمرار التواصل معـه والحصول علـى انطباعاتـه وآرائـه بخصوص المنتجـات والخدمـات المعرضـة من قبل أصحـاب الاعمال عبر مواقع التواصل الاجتماعى مما يخدم عملية التطوير والتحسين.

ضرورة التركيز علـى العملاء لنجاح جهود التسويـق عبر مواقـع التواصل الاجتماعي وفـى سبيل ذلك ينصـح بضرورة التجاوب مـع العملاء باستمرار، فعميل واحد لا تشبع رغبته قد يكون سبباً كافياً في القضاء على صفحة الشركة

ربمـا يـقود المستخدم حملـة ضد صفحـة المؤسسـة لإغلاق الصفحـة والبعض ينجح فـى ذلك ولذلك لابد من أن يستخدم مدير الصفحـة بياناته الحقيقـة وأن يرفق صفحته الشخصيـة بسيرته الذاتية فكثير من العملاء يريدون أن يتـعرفوا علـى شخصيـة من يتعاملوا معه.

بالإضافة إلى مـا سبق ضرورة جذب انتباه العملاء وجعلهم يتعلقون بالصفحة وتحفيزهم على التفاعل مع الصفحة وإقناعهم بالشراء.

تـعتبر أدوات مواقـع التواصل الاجتماعـى أدوات تسويقيـة جديدة بالنسبـة للمنظمـات «الشركات» التـى توظفهـا ضمن أدوات التسويقية المختلفـة والتى تمكنها من تحقيق أهدافها واستراتيجياتها التسويقية والترويجية بأقل التكلفة و توفير الوقت والجهد.

ولكن علـى هذه المنظمـات «الشركات» الإستفـادة الكاملة من مزايا هذه الأدوات مع إتباع خطة واستراتيجية تسويقية مناسبة لها لتساعدها فى تحقيق أهدافها المرجوه.

أساليب جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي



كل شركة يكون هدفها الأساسي هو العميل؛ لأنه تقوم عليه استمرار الشركة ونموها، وتبحث الشركات بشكل مستمر عن كل ما يساعدها في جذب العملاء والحفاظ عليهم، وهنا يأتي دور منصات التواصل الاجتماعي، في هذا المقال سنذكر مفهوم جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي، وأهمية المحتوى الجذاب في هذه العملية، وكيفية بناء علاقة قوية مع العميل من خلالها.

جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي هو التواجد المستمر في هذه المنصات ومحاولة عمل محتوى جذاب ومفيد لجعل العملاء مهتمين ومتفاعلين، هذا الفعل يجعل العميل أكثر قربًا من الشركة ويتذكر دائمًا اسمها وعلامتها التجارية، ويجعله أيضًا يعرف كل الخدمات والمنتجات بشكل مستمر وهذا يجعلها الخيار الأول له إذا كان يرغب في الشراء، ومن هنا تكون الشركة استطاعت جذب العملاء إليها من خلال منصات التواصل الاجتماعي واستغلالها بشكل صحيح.

المحتوى الجذاب على مواقع التواصل الاجتماعي يعود بالعديد من الفوائد على العلامة التجارية ويساعد في جذب العملاء بسبب العديد من الأشياء والتي تتمثل في:

لمحتوى الجذاب يجعل العملاء يتفاعلون معه بالمشاركة والتعليقات والإعجابات مما يساعد في إنتشار العلامة التجارية وبالتالي جذب عملاء أكثر وبشكل أكبر.

يساعد في تعزيز الوعي بالعلامة التجارية من خلال المحتوى المفيد والمثمر تصل العلامة التجارية إلى عدد كبير من الأشخاص وهذا يجعل العلامة أكثر انتشارًا ومنها يكون العملاء أكثر وعي بالعلامة ومعرفة بها وبالتالي بمرور الوقت تجذب العديد من العملاء إليها.

المحتوى الجذاب يجعل العميل يثق في الشركة أكثر، خاصةً إذا كان المحتوى مفيد ويحتوي على معلومات مختلفة ومتنوعة مما يدعم مصداقية الشركة وزيادة ثقة العملاء بها المعلومات الكثيرة والمحتوى المختلف والمميز للشركة يساعد العميل في اتخاذ قرار الشراء ويجعله غير متردد أو غير واثق من رغبته في الشراء من الشركة، يكسر المحتوى لديه هذا التردد ويساعده في اتخاذ خطوة في ظل المنافسات الكبيرة التي تحدث في السوق، المحتوى الجذاب يساعد في خلق ميزة تنافسية للشركة ويجعلها تتميز وهذا يجذب إليه العملاء وبهذا نرى أن المحتوى الجذاب هو طريقة من طرق جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي بناء علاقات قوية عبر وسائل التواصل الاجتماعي يعد من أقوى الوسائل التي تعزز علاقة الشركة مع العميل، إليك كيفية بناء علاقة قوية مع عميلك من خلال منصات التواصل الاجتماعي:

التفاعل المستمر مع العملاء عبر وسائل التواصل الاجتماعي يساعد في تكوين علاقة بين الشركة والعميل قوية، ويجعل الشركة أيضًا تعرف ما يفكر به العميل بدقة.

عمل محتوى مخصص لفئات معينة، بعد دراسة العملاء وتقسيمهم إلى فئات قم بعمل محتوى مخصص لكل فئة هذا يجعل الشركة أقرب إلى هذه الفئة بهذا المحتوى الموجه لهم بشكل خاص.

تفاعل بشكل شخصي مع العميل وهذا من خلال ذكر اسمه مثلاً أو عمل مسابقات وتحديات للتعامل مع العميل بشكل مباشر وإيجابي.

قم بعمل عروض متنوعة وتناسب كل الفئات هذا يجعل العروض تصل إلى مختلف الأشخاص مما يجعل الشركة أكثر قربًا من العميل، كما أن العروض تساعد في التواصل مع العميل بشكل مباشر.

اجعل محتواك تفاعلي ليشاركك العملاء أفكارهم وتفاعلهم ويجعلك تتقرب إلى عقولهم أكثر حلل ردود الأفعال لتستغلها جيدًا وستساعدك في التقرب إلى عميلك وبناء علاقات قوية قبل استخدام مواقع التواصل الاجتماعي يجب أن تعرف أكثر عن كيفية استهداف عملاء عقارات؛ لأن هذا مهم لتستطيع التعامل مع عملائك عبر منصات التواصل الاجتماعي.

هناك العديد من أساليب جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي، وإليك هذه الطرق الإعلانات الممولة من أكثر الطرق شيوعًا في جذب العملاء من خلال منصات التواصل الاجتماعي وهي أيضًا الأكثر فعالية.

من خلال محتوى جذاب واحترافي تستطيع جذب الكثير من العملاء واكتساب ثقتهم.

استغل خاصية القصص (Stories) في منصات التواصل الاجتماعي هذه تجعلك تصل إلى عدد كبير من الناس كما أنها تُمثل أهمية كبيرة عند بعض الأشخاص.

التفاعل المستمر يجعلك تجذب عملائك وتجعلك أقرب إليهم بشكل كبير.

حلل أداء وردود أفعال عملائك باستمرار، هذه التحليلات تجعلك أكثر فهمًا لعملائك وبالتالي تستطيع توفير ما يحتاجون لجذبهم إليك وإلى شركتك.

عزز علامتك التجارية من خلال رسائل ومعلومات واضحة عنك وعن خدمتك أو منتجك.



الأمن الغذائي الحلال والاقتصاد الدائري.. نحو غذاء آمن ومستدام

م/ محمد عبد الحميد

الأهداف النهائية للأمن الغذائي هي القضاء على الفقر وضمان عدم الجوع. قد تؤثر العوامل البيئية (تغير المناخ ، عدم كفاية إمدادات المياه وغيرها) وسياسة التنمية الزراعية على النظام البيئي لسلسلة الإمداد الغذائي المستدام ؛ مما يؤثر على توافر وسهولة الوصول إلى منتجات آمنة وجودة. التعريف الحالي للأمن الغذائي لا يعالج بشكل كاف القضايا المتعلقة بالأطعمة الحلال ؛ حوالي ٢٦ ٪ من سكان العالم. تعتمد أهداف التنمية المستدامة على التنفيذ الفعال لنظام الأمن الغذائي الذي يعتمد بشكل أساسي على سلسلة إمدادات الغذاء دون انقطاع ؛ من المزرعة الى المائدة. لم يتم تحديد الحالة الحلال لمدخلات المواد الخام وعملياتها على وجه التحديد ، على الرغم من أنها تعتبر أكثر أمانًا للاستهلاك البشري من حيث المحتوى الغذائي وخالية من الملوثات الضارة.

توفر النظم الإيكولوجية الحلال بيئة مواتية للأمن الغذائي الحلال المستدام حيث أن الحلال هو المعيار للمنتجات ذات الجودة والسلامة بغض النظر عن الحراسة الآمنة لجيل المستقبل من خلال عدم استغلال البيئة والموارد الطبيعية. تعد المسؤولية الاجتماعية في الحفاظ على البيئة الطبيعية لضمان جودة الغذاء والأكثر أمانًا هي العنصر الأساسي في نظام القيم الحلال.

في سياق الأمن الغذائي الحلال ، يحدد جانب سلسلة التوريد المستدام للأغذية الحلال والتي تشمل توفر المواد الخام ومتوافقة مع معايير الحلال في التصنيع واللوجستيات والتخزين والتوزيع سلامة الحلال ، بالإضافة إلى ضمان جودة وسلامة الطعام الحلال. هذه هي أهم العوامل الحاسمة التي تؤثر على سلامة وسلامة سلسلة الإمداد الغذائي الحلال. يجب أن تتوافق سلسلة التوريد بأكملها (من المزرعة إلى المائدة) وإضافة القيم مع المعايير والممارسات الحلال.

حوالي ثلث المواد الغذائية الصالحة للأكل يتم إهدارها إما بسبب المعالجة غير الصحيحة لما بعد الحصاد أو الناتجة عن الكوارث الطبيعية (التغيرات المناخية ، الفيضانات ، إلخ.) النفايات الناتجة أثناء معالجة ما بعد الحصاد ترجع عمومًا إما إلى الاستخراج الانتقائي فقط الجزء الأصغر نسبيا من المواد الخام أو بسبب عدم كفاءة تكنولوجيا العملية للتعامل مع الهياكل التشريحية المعقدة للمواد الخام يمكن أن النفايات إطعام نحو ١ مليار نسمة. وبالتالي ، فإن العوامل البيئية والتكنولوجية تسهم بوضوح في توليد



النفايات في جميع أنحاء سلسلة الإمداد الغذائي.

مفهوم الحلال يحظر هدر واستخدام الإجراءات الضارة بما في ذلك تجهيز المساعدات. يساهم تحقيق عدم وجود نفايات في كل من أنشطة المنبع والمصب بما في ذلك معالجة الزراعة بشكل كبير في تحقيق أهداف الاقتصاد الدائري الأخضر والتي من بين أمور أخرى تؤكد على إعادة التدوير وإعادة استخدامها من النفايات أو من المنتجات الصناعية المعالجة. قد تسهم الممارسات الحالية التي تستخدم معظمها كمساعد للمعالجة في تراكم النفايات الخطرة التي تؤثر على البيئة إذا لم يتم معالجتها أو معالجتها بشكل صحيح قبل تصريفها في النظام البيئي ؛ وبالتالي تعطيل التوازن البيئي والتأثير على البيئة المستدامة والحياة الصحية.

تعد المحافظة على البيئة الصحية والمحافظة عليها مسؤولية اجتماعية باعتبارها جزءًا لا يتجزأ من مفهوم الحلال ، وهي العنصر الرئيسي في نظام القيمة الحلال لضمان استمرار سلسلة الإمداد الغذائي التي تتحول إلى نوع بشري محتاج. سيصبح الاستغلال المفرط للموارد الخضراء قريبًا جدًا مع تحقيق الأرباح كهدف أولي ما لم يتم دمج وتنفيذ سياسة عادلة ومنصفة تعتمد على الحلال . الحلال في حد ذاته له ما يبرره وجزءا لا يتجزأ في الاقتصاد الأخضر الدائرية ، والتي تدفع عن طريق التكنولوجيا الخضراء.

إن تطبيق التقنية الخضراء المبتكرة تستند بشكل أساسي على الحلال لتوفير حلاً مستدامًا و لضمان سلامة الحلال للحصول على طعام حلال ذي جودة وأكثر أمانًا مع الحد الأدنى من النفايات. سلسلة إمداد الطعام الحلال التي نشأت من عملية تصنيع المواد الخام الحلال المفيدة من خلال التكنولوجيا الصديقة للبيئة ، وتولد الحد الأدنى من النفايات القابلة لإعادة التدوير والقابلة لإعادة الاستخدام. النفايات

المتولدة خالية بشكل خاص من المكونات الضارة ولكنها قد لا تزال تحتوي على مغذيات قيمة قابلة للاستهلاك البشري من خلال المعالجة الإضافية وإثراء المواد المغذية أو التحصين. «النفايات» نفسها ؛ اعتمادًا على التركيبة يمكن استخدامها كعنصر أساسي أو وظيفي للتحويل الأحيائي إلى منتجات ذات قيمة مضافة ، وبالتالي تحقيق الحد الأدنى من النفايات واستراتيجيات عدم وجود نفايات مع التركيز بشكل واضح على مفهوم الحلال وجزءا لا يتجزأ من الاقتصاد الدائري.

إن دمج معايير وممارسات الحلال في جدول أعمال الأمن الغذائي العالمي يوفر إطار عمل مواتياً لريادة الأعمال الاجتماعية من خلال مختلف الفرص التي أنشأها نظام الأمن الغذائي الحلال. قد يخلق النظام البيئي للأمن الغذائي الحلال فرصًا لأحجام مختلفة من مشاريع الأعمال المتعلقة بالأغذية والتي ستنمو وتغذي مع النظام. هذه الفرص قد تسهم في القضاء على الفقر. الفرص قد تخلق أحجام مختلفة من المشاريع التجارية ذات الصلة بالطعام الذي سينمو مع النظام.

تتطلب المحافظة على النظام البيئي للأمن الغذائي بشكل عام جهودًا متضافرة وتعاونية من جانب أصحاب المصلحة المعنيين ، بما في ذلك الحكومة كمنظم ومزارعين ومنتجين. يجب صياغة السياسات والإجراءات التي تحكم النظام البيئي للأمن الغذائي الحلال من خلال دمج عناصر الحلال للمنتجات والعمليات. وهذا يمثل العناصر الرئيسية لتطوير وتنفيذ النظام البيئي للأمن الغذائي الحلال. يحتاج كل من المزارعين والمنتجين إلى التواصل بشكل فعال بشأن أدوارهم للحفاظ على سلامة الحلال من خلال الالتزام والمطابقة لمختلف المعايير والممارسات الحلال في تكنولوجيا المعالجة والتوزيع.

يتطلب الحفاظ على الأمن الغذائي الحلال التواصل الفعال مع القطاعات الاقتصادية الأخرى التي تشمل وسائل الإعلام من أجل التواصل الفعال ونشر المعلومات ذات الصلة. يحتاج أصحاب المصلحة والمجتمع بشكل عام إلى تغذية المعلومات الموثوقة بشكل تفاعلي. يخدم الدعم الإعلامي كمنصة وقناة لتثقيف المجتمع حول الأهمية الاستراتيجية للأمن الغذائي الحلال فيما يتعلق بأجندة التنمية المستدامة العالمية.

يعد الدعم والالتزام المستمر من المؤسسات المالية أمرًا هامًا للمؤسسات ذات الصلة الحلال التي يتم تطويرها بشكل منفصل عن سلسلة توريد الأغذية الحلال. تُعد سلسلة الإمداد الغذائي المستدام الحلال بمثابة العمود الفقري المتكامل للأمن الغذائي الحلال حيث يتم تطوير أشكال وأحجام مختلفة من رواد الأعمال ورعايتهم. يتمثل أبرز الجهود في إنشاء تسهيلات لتمويل القروض الصغيرة المتوافقة مع الشريعة لمساعدة الشركات الصغيرة على تنمية أعمالها. سيسهم هذا الجهد النبيل في القضاء على الفقر ، كما يتصور أحد الأهداف في أهداف التنمية المستدامة المشتركة عالمياً.

رأس المال البشري يخدم كقوة دافعة للحفاظ على النظام البيئي للأمن الغذائي الحلال. إن تدريب رأس المال البشري المختص والمعرفة في الأمور المتعلقة بالمعايير والممارسات الحلال سوف يسهم بشكل كبير في الحفاظ على النظام البيئي للأمن الغذائي الحلال. تعد مشاركة كل من أصحاب المصلحة والجهات المنظمة في تطوير المواهب أمراً حاسماً في نجاح برنامج تنمية رأس المال البشري لتحقيق الأمن الغذائي الحلال المستدام.

يبقى الأمن الغذائي بشكل عام كجدول أعمال عالمي ولكن من حيث الحجم والحجم. تؤثر التغيرات المناخية وسياسات التنمية بشكل كبير على أجندة الأمن الغذائي العالمي بما في ذلك الأمن الغذائي الحلال. يجب صياغة وتنفيذ سياسات التنمية المضمنة مع عناصر الأمن الغذائي المستدام. قد لا يكون من الضروري للتقدم التكنولوجي في كل من التنمية الزراعية في المراحل التمهيدية والمصب أن يكون له تأثير إيجابي على الأمن الغذائي المستدام ويخلق في كثير من الأحيان مشاكل قد تتطلب بذل جهد كبير وموارد للتغلب عليها. يجب أن تكون التكنولوجيا المتقدمة شاملة لمعالجة القضايا المتعلقة بالبيئة المستدامة وغير الاستغلالية. حلال كنظام القيم قد توفر حلا مستداما ومدخلات لأطر التنمية المستدامة للأمن الغذائي.





الحماية من القوس الكهربي وأحدث تقنيات إكتشافه

م/ سلامة يوسف

القوس الكهربي عطل صامت يتولّد داخل مقبس أو مفتاح أو علبة توصيل؛ لا يرفع التيار بما يكفي لتشغيل القاطع، ولا يتسرب إلى الأرض فيراه جهاز التيار المتبقي، لكنه يحمل ثلاثة مخاطر:

خطورته على سلامة الأشخاص: تبلغ حرارة القوس آلاف الدرجات، بينما يتحلل عزل PVC عند ١٦٠–٢٠٠°C فيتفحّم ويصير مساراً موصلاً يغذّي القوس. وعند اشتعاله ينبعث كلوريد الهيدروجين وأول أكسيد الكربون ودخان كثيف، وهي ما يحصد أغلب ضحايا الحرائق المنزلية التي يبدأ كثير منها داخل الجدران أو خلف الأثاث وفي ساعات النوم.

خطورته على الممتلكات: قد ينتهي قوس في وصلة رخوة بحريق يلتهم منشأة بمقتنياتها، ويسبقه تلف الأجهزة الإلكترونية الحساسة بفعل الاضطرابات عالية التردد وتذبذب الجهد، فضلاً عن تكلفة التوقف والإصلاح.

خطورته على كفاءة الطاقة: جهد القوس في الجهد المنخفض ٢٠–30 V، فقوس بتيار 10 A يبدد نحو 250 W. وقبل نشوئه، تبدد وصلة رخوة مقاومتها ٠,١ Ω على دائرة 16 A نحو 25 W متواصلة (نحو 220 kWh سنوياً)، وهذا الفقد يتضاعف بآلاف الوصلات ويستحق إدراجه في برامج إدارة الطاقة.

عرض المقال السابق فيزياء القوس الكهربي ونوعيه التسلسلي والتوازي، ومصادره من وصلات رخوة وعزل متدهور ولوازم غير مطابقة، وخلص إلى أن القاطع الدقيق (MCB) وجهاز التيار المتبقي (RCD) لا يكتشفان القوس التسلسلي ولا التوازي منخفض التيار. ويجيب هذا المقال: كيف نمنع القوس؟ وكيف نكتشفه ونفصله خلال أجزاء من الثانية إن تكوّن؟

منظومة الأمان من القوس الكهربي

لا يكفي جهاز واحد؛ فالحماية خمس طبقات تبدأ بإزالة أسباب القوس وتنتهي بفصله آلياً.

الطبقة الأولى – جودة المكونات: هي خط الدفاع الأول، لأن كثيراً من الأقواس تبدأ من مكوّن رديء: مفتاح تتآكل نقاط تلامسه، أو مقبس تضعف قبضته على القابس، أو طرف توصيل يرتخي مع الوقت. فالمكوّن المطابق يُطفئ القوس عند أول عبور للتيار بالصفر ويحافظ على ضغط التلامس طوال عمره، ولا تعوّض الطبقات التالية غيابه. لذا يجب أن تكون المفاتيح والمقابس مطابقة لـ IEC 60669 وIEC 60884 (المواصفتان المصريتان ٤٣٨ و١٣٣)، والكابلات وفق IEC 60227، وأطراف التوصيل وفق IEC 60999، كما يوضح شكل (١).

الطبقة الثانية – جودة التنفيذ: إحكام الأطراف بعزم الصانع، ووصلات ضغط أو أطراف زنبركية، واحترام نصف قطر ثني الكابلات وفق IEC 60364-5-52.

الطبقة الثالثة – الفحص والصيانة الدورية: الفحص البصري وقياس مقاومة العزل والتصوير الحراري وإعادة إحكام الأطراف. ويوصي IEC 60364-6 بفحص المساكن كل عشر سنوات (وأقل في المباني القديمة والبيئات الرطبة أو الحارة)، وتُلزم NFPA 70B:2023 بالفحص الحراري كل ١٢ شهراً على الأكثر و٦ أشهر للمعدات عالية الخطورة، لأن الوصلة الرخوة تسخن قبل أن تُقوّس بوقت طويل.

الطبقة الرابعة – الحماية التقليدية: MCB لكل دائرة، وRCD بحساسية 30 mA للحماية الإضافية، وبحساسية لا تتجاوز 300 mA للحماية من الحريق.

الطبقة الخامسة – اكتشاف القوس وفصله: أجهزة AFDD على الدوائر النهائية وفق IEC 62606، ومراقبة مستمرة في اللوحات الكبيرة.

ويُكمل هذه الطبقات سلوك المستخدم: عدم تحميل المشتركات فوق قدرتها أو تمرير الكابلات تحت السجاد والأثاث، واستبدال المقابس الساخنة أو المتغير لونها، واستدعاء فني عند رائحة احتراق أو طقطقة أو وميض.



لماذا لا تكفي القواطع وأجهزة التيار المتبقي؟

لا يغيّر القوس المقدار الذي يراقبه الجهاز التقليدي بما يكفي لتشغيله:

١. **القوس التسلسلي** (وصلة رخوة أو موصل مكسور): التيار محدود بالحمل فلا يفصله القاطع، ولا تسرب فلا يراه RCD؛ يكتشفه AFDD.

٢. **القوس التوازي بين الطور والمحايد منخفض التيار:** التيار دون عتبة الفصل اللحظي ولا يتجه للأرض، فلا يفصله القاطع غالباً ولا RCD؛ يكتشفه AFDD.

٣. **القوس التوازي بين الطور والأرض:** قد يفصله القاطع متأخراً، ويفصله RCD وAFDD.

٤. **القصر المباشر بتيار عال:** يفصله القاطع، ولا يفصله RCD إلا مع التسرب، ويفصله AFDD في الطرازات المدمجة مع MCB.

وهذا ما يؤكده IEC 62606، ويفسّر وقوع ٢٥–٤٠٪ من الحرائق الكهربائية المنزلية في مبانٍ مزودة بقواطع وأجهزة RCD لم تُصمَّم لاكتشاف القوس.

أجهزة اكتشاف أعطال القوس (AFDD)

١- التعريف والمعيار

يُركَّب جهاز AFDD (Arc Fault Detection Device) في لوحة التوزيع عند بداية الدائرة النهائية، فيحلّل موجة التيار باستمرار ويفصل الدائرة عند تمييز بصمة قوس خطِر. ويحكمه IEC 62606:2013



شكل (١): جودة المفاتيح الكهربائية لحظة الفتح: قوس مطوَّل في مفتاح غير مطابق مقابل إخماد سريع في مفتاح مطابق لـ IEC 60669-1

وتعديله AMD1:2017 لدوائر التيار المتردد المنزلية وما يماثلها، وهو مشتق جزئياً من UL 1699 الأمريكي لأجهزة AFCI.

٢- مبدأ العمل:

- **الاستشعار:** محوّل تيار عالي التردد يلتقط بصمة القوس في موجة التيار.
- **المعالجة الرقمية:** معالج دقيق يحلّل الإشارة لحظياً.
- **التمييز:** خوارزمية تميّز القوس الخطِر عن أقواس التشغيل الطبيعي.
- **الفصل:** آلية تفصل الدائرة ضمن الأزمنة المحددة في المعيار.

وتعتمد الخوارزمية على: شدة التيار، ومدة القوس (القصيرة جداً تميّز تشغيل المفتاح)، وانتظامه (أقواس فُرش المحركات منتظمة وغير خطِرة)، وتشوّه الموجة عند عبور الصفر، والضجيج عالي التردد الدال على عزل متفحّم.

٣- أزمنة الفصل القصوى

يقصر أقصى زمن لفصل القوس التسلسلي في دوائر 230 V كلما ارتفع تياره:

٤- أنواع الأجهزة

يعرّف المعيار ثلاثة أنواع:

١. **وحدة AFD مع وسيلة فتح:** تكشف القوس وتفصله فقط، وتُركَّب على التوالي مع MCB أو RCBO.

٢. **جهاز AFDD متكامل:** كشف القوس مدمج في MCB أو RCCB أو RCBO، وتجمع صيغة AFDD+RCBO الحماية من القوس والتيار الزائد والتسرب.

٣. **وحدة AFD للتجميع في الموقع:** تُقرن ميكانيكياً بجهاز حماية يحدده الصانع وفق الملحق D من المعيار.

- مميزات AFDD وموقعها في التشريعات

١- حجم المشكلة

وفق NFPA، شهدت الولايات المتحدة (٢٠٢٠–٢٠٢٤) نحو ٤٦,٦٥٢ حريقاً منزلياً كهربائياً سنوياً، خلّفت ٥٢٧ وفاة و١,٥٨٠ إصابة و٢,٤ مليار دولار خسائر مباشرة؛ وهي ١٣٪ من حرائق المنازل لكنها ١٨٪ من وفياتها.

٢- المميزات الفنية

اكتشاف ما تعجز عنه الأجهزة التقليدية: القوس التسلسلي والقوس التوازي منخفض التيار.

الفصل المبكر: خلال ٠,١٢–١ ثانية حسب تيار القوس، قبل اشتعال المواد المجاورة.

ثلاث وظائف في جهاز واحد: صيغة AFDD+RCBO تحمي من القوس والتيار الزائد والتسرب وتوفّر مساحة اللوحة.

تشخيص سبب الفصل: مؤشر LED يبيّن نوع العطل بعدد الومضات (قوس تسلسلي أو توازي، جهد زائد يقارب 270 V، حرارة فوق ١١٥°C في بعض الطرازات).

الاختبار الذاتي: اختبار دوري تلقائي، وزر لاختبار آلية الفصل.

الربط بأنظمة إدارة المباني: إرسال إنذار يبيّن سبب الفصل إلى نظام إدارة المبنى (BACS)، كما في كاتدرائية نوتردام بباريس.

الصيانة التنبؤية: تكرار الفصل على دائرة بعينها يدل على وصلة رخوة أو عزل متفحّم يجب تحديد موضعه.

٣- المتطلبات التشريعية

المعيار الدولي IEC 60364-4-42:2024 (البند ٤٢٦,٣): يُلزم بأجهزة AFDD على دوائر المقابس في أماكن النوم (المساكن، الفنادق، دور المسنين وذوي الإعاقة، رياض الأطفال والمدارس الابتدائية)، ومواقع خطر الحريق BE2، ومواقع المقتنيات التي لا تُعوَّض، وأماكن العمل في المباني الشاهقة، والمنشآت الزراعية للماشية، ويوصي بها لبقية الدوائر النهائية.



شكل (٢): أقصى زمن للفصل مقابل تيار القوس التسلسلي وفق IEC 62606

اللوائح البريطانية BS 7671 (اللائحة ٤٢١,١,٧): أصبحت إلزامية منذ التعديل A2:2022 على دوائر المقابس أحادية الطور حتى 32 A في المباني السكنية الشاهقة ومساكن التعدد السكني وسكن الطلاب ودور الرعاية، وموصى بها في غيرها (مع مراجعة التعديل A4:2026).

الكود الوطني الأمريكي NEC (البند ٢١٠,١٢): يُلزم بأجهزة AFCI منذ أوائل الألفية الثالثة، واتسع نطاقه ليشمل معظم غرف المسكن.

٤- اعتبارات التصميم

التكلفة: أعلى من القاطع التقليدي ويُتوقع انخفاضها، لكن لا ينبغي أن تحسم قرارات السلامة.

الدوائر الحرجة: قد تُستثنى الدوائر التي يسبب فصلها المفاجئ خطراً، كمقابس UPS لمضخات الإنسولين وأجهزة دعم الحياة.

الاختبار الميداني: لا يتوفر جهاز ميداني يولّد قوساً معايَراً، فيُعتمد على الاختبار الذاتي وزر الاختبار، مع اتباع تعليمات الصانع قبل قياس مقاومة العزل لحماية إلكترونيات الجهاز.

الفصل غير المرغوب: وارد مع الأحمال رديئة الجودة، ويتفاوت بحسب كفاءة خوارزمية التمييز.

- أحدث تقنيات الاكتشاف المبكر

تتجه التقنية من «الفصل عند العطل» إلى «التنبؤ قبله» عبر: حماية أنظمة الطاقة الشمسية من قوس التيار المستمر، والمراقبة الحرارية المستمرة للوصلات، وحساسات تحلّل العزل، ومراقبة تيار التسرب مع الإنذار دون قطع الخدمة في الدوائر الحرجة، واكتشاف قوس الوميض في لوحات القوى.

١- قوس التيار المستمر في أنظمة الطاقة الشمسية

قوس التيار المستمر أخطر لغياب نقطة الصفر التي تطفئه تلقائياً؛ لذا يُلزم الكود الأمريكي (البند ٦٩٠,١١ منذ طبعة ٢٠١١) أنظمة PV على المباني بحماية معتمدة منه للدوائر بجهد 80 V فأكثر، ويحدد IEC 63027 متطلبات أدائها، وتتزايد أهميتها مع انتشار الطاقة الشمسية على أسطح المباني في مصر.

٢- المراقبة الحرارية وحساسات العزل

لسد فجوة ما بين فحصين حراريين تتوافر: حساسات حرارة دائمة على الوصلات، وحساسات لغازات وجسيمات سخونة العزل (PVC و XLPE) داخل اللوحة، ومرحلات تيار تسرب تنبّه إلى تدهور العزل دون فصل، وأطراف زنبركية تعوّض التمدد الحراري والارتخاء بالاهتزاز.

٣- قوس الوميض داخل لوحات القوى

في لوحات القوى الكبيرة يُكتشف قوس الوميض (Arc Flash) الداخلي بمرحلات ضوئية تجمع حساس ضوء وقياس تيار، فتُصدر أمر الفصل خلال نحو مللي ثانية، ويتوقف الإخماد الكلي على زمن فتح القاطع. وهذه المرحلات تكمّل اللوحات المختبرة ضد القوس الداخلي ولا تغني عن AFDD في الدوائر النهائية.

القوس الكهربي عطل صامت يفلت من الحماية التقليدية لأنه لا يرفع التيار ولا يتسرب إلى الأرض. والحماية منه منظومة تبدأ بمكوّن مطابق وتنفيذ متقن وصيانة دورية، وتنتهي بجهاز AFDD يفصله خلال أجزاء من الثانية. ومع إلزام IEC 60364-4-42:2024 به في أماكن النوم ومواقع الخطر، صارت الحماية من القوس جزءاً أصيلاً من الممارسة الهندسية.



الخشب كائن حي وثيق الصلة بالانسان والارض يتاثر بالزمن والبيئة المحيطة

ك/ أحمد رجب

يعرف العلماء والباحثين أن الخشب مادة عضوية مسامية ومسترطبة تنتج من سيقان وجذور الاشجار ويمتص الماء فهو حي بعد تقطيعه يتاثر بالبيئة المحيطة مثل البشر يحزن ويفرح ويصمد ويقاوم مما يجعله يبعث بالحيوية والطاقة ويؤثر في الانسان منذ الطفولة وحتي الشيخوخة ويبعث في بيئته علامات التخلي او الاهتمام فحسب,من يراه ويتركه أو يقوم بترميمه

التركيب الكيميائي للخشب : يتكون الخشب بشكل رئيسي من الياف السليلوز المغمورة في مادة اللجنين المقاومة للضغط ويحتوي تقريبا علي ٥٠ ٪ كربون ,٤٢ ٪ اكسجين في المسافات البينية بين الطبقات، وحوالي ٦ ٪ هيدروجين، ١ ٪ نيتروجين اضافة الي عناصر ميكرونية اخري.

مميزات الخشب وعيوبه : يتميز الخشب بخفة وزنه النسبي مقارنة بصلابته وسهولة تشكيله بالاضافة لخصائص العزل الحراري والصوتي الجيدة التي يمتلكها ويتم التغلب علي عيوب الخشب باضافة خصائص اخري تصنيعية كالكبس لزيادة الصلادة او خصائص كيميائية كالمقاومة للحريق أو مقاومة ناخرات الخشب كالنمل الابيض والسوس أو مقاومة الميكروبات كالفطريات والبكتريا.

أنواع الاخشاب الرئيسية

الاخشاب الطبيعية : و تؤخذ من الاشجار بالقطع دون تعديل ملموس وتنقسم الي :

• اخشاب صلبة : تتميز بقوتها وجمال تجعيداتها مثل خشب الارو/ البلوط او الخشب الماهوجني او خشب الزان

اخشاب لينة : مثل الخشب الموسكي والخشب السويد الفنلندي وهو رخيص الثمن وخفيف الوزن منه جديد ومنه مستعمل يعاد تدويره

الاخشاب المصنعة : وتنتج من بقايا الاخشاب (النشارة) او الالياف اوالبوليمرات مع اضافة مواد لاصقة وراتنجات حرارية بالبثق الحراري او الضغط والحرارة بطبقات متعاكسة الاتجاه مثل الواح الكونتر ورقائق الابلاكاج وMDF والاخشاب التركيبية المصنعة والخشب الحبيبي الاسمنتي والاخشاب التوجيهية OSB.

المصبعات الخشبية : وتنتج من مخلفات الاشجار والمحاصيل مثال قش الارز ومخلفات النباتات الطبية والعطرية وغيرها من المواد العضوية الجافة كبديل امن للطاقة النظيفة للمصانع والمزارع كوقود حيوي يسهم في تقليل انبعاثات الدخان أثناء الاشتعال مع امكانية اضافة بعض المكونات لخفض الانبعاثات الكربونية حيث تتميز بالقيمة الحرارية العالية وانخفاض الرطوبة والرماد المعدني مما يجعلها صديقة للبيئة ومنخفضة الدخان بديلا عن الفحم الكربوني والميزة الاهم هي السعر مقابل الطاقة فهي رخيصة الثمن وتساهم في اعادة تدوير المخلفات الزراعية .

وتختلف الاختبارات المطلوبة في كل منتج عن الاختبارات لمنتج اخر الا ان الاختبارات الاساسية التي يحتاج اليها المشتري او الشركة لتقييم التعاقد وجودة الاداء وسهولة التشكيل علي الماكينات وامكانات التعامل مع القطاعات الخشبية الثابتة او المتحركة تتلخص في الاتي:

أولاً: اختبارات السلامة والصحة العامة:

تشترط معظم التكتلات الاقتصادية للدول المنتجة لخامات الاشجار الخشبية او المستوردة لمنتجاتها خاصة الاسواق الاوروبية (BS EN 71) ودول اليورومتوسطية وامريكا الشمالية (ASTM D3345) اجراء بعض الاختبارات لمنع الاوبئة او الامراض او المخاطر التي قد تنشا عن تداول الاخشاب والاثاث بكافة صورها خاصة في مواد الطلاء المستخدمة في قطاعات الاخشاب المستخدمة في المطابخ ولعب الاطفال والاثاث المنزلي وغيرها من تجهيزات المستشفيات ودور الرعاية والفنادق والمراكز الطبية المختلفة خاصة المنتجات المحتمل ظهور اخطارها علي الجهاز الهرموني للانسان وهي علي سبيل الحصر :

• اختبار العناصر الثقيلة (كالرصاص والكادميوم والزئبق ,والقصدير والكروم...الخ)

• تقدير محتوي الفورمالدهيد الكامن اوانبعاثاته بطريقة الغرفة 1-EN324

• اختبار مادة الفثالات التي تشير الي وجود ملدنات DBP,DEHP

• خلو العينة من الناخرات الحشرية كالنمل الابيض وسوسة الخشب اوالاصباغ

• مقاومة العينة للبكتريا والفطريات –المقاومة للحريق وتاخر الاشتعال

ثانيا : اختبارات طبيعية (فيزيائية):

وهي اختبارات تضمن جودة المنتجات ومطابقتها للمواصفات التعاقدية او المواصفات القياسية او مواصفات التصميمات التراثية لسهولة التجميع واختيار النوع والقوة والمتانة والتحكم في ثبات واستقرار الابعاد او مقاومة اعوجاج السطح والتشوه او التشقق بسبب الطلاءات غير المطابقة ومن هذه الاختبارات .

• قياسات الابعاد والتفاوت فيها والترابيع واستقامة الاحرف (الابعاد الاسمية)

• الكثافة والرطوبة والتشرب بالماء (الانتفاخ الخطي بعد ٢٤ ساعة او بعد ساعتين)

• الانتفاخ والانكماش -العقد المغمورة او الجافة - التصنيف -التصدعات الثلجية وتحديد الرتبة طبقا للتعاقد

ثالثاً : اختبارات ميكانيكية (اختبارات المتانة) :

• اجهاد الشد -مقاومة الانحناء (معامل الكسر) - معامل المرونة بالانحناء

• مقاومة الضغط (الشقوق بانواعها –الانفصالات الحلقية) – مقاومة الصدمات

• اجهاد القص – مقاومة الشد – اجهاد الشد العمودي (الرابطة الداخلية)

وتتشرف الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بدعوة كافة مصنعي الاخشاب والاثاث وخاماتها وبدائلها والمصدرين والمستوردين للاستفادة من المواصفات القياسية المصرية المتوافقة دوليا مع المواصفات العالمية في كافة المجالات وكذا الاختبارات الاساسية للتحقق من جودة منتجاتهم والتوريد باعلي معايير السلامة والاستفادة من البرامج التدريبية وورش العمل والمعارض والمؤتمرات التي تقدمها الهيئة والمعهد القومي للجودة للطلبة والمصنعين خاصة النجارين ومرممي التحف والاثار الخشبية والمهتمين بالفنون الجميلة والفنون الخشبية والتراثية والمعمارية بقطاعات الصناعة في مجال الاخشاب والاثاث وكل ما يلزم المنزل العصري والبناء الحديث .

Carrier

لا شيء يفوق الخبرة،
لا شيء يفوق كاريير

XCOOL
inverter



19111

www.miraco.com.eg



صناعة أكثر ذكاءً.. ومواصفات تضمن الجودة والموثوقية

أ/ محمد الفص

أصبحت تطبيقات الذكاء الاصطناعي أداة مهمة في تطوير الصناعة وتحسين كفاءة المؤسسات، لما توفره من إمكانات في تحليل البيانات، ومراقبة العمليات الإنتاجية، واكتشاف العيوب، والتنبؤ بالمشكلات قبل وقوعها. وتتيح هذه التطبيقات فرصًا واسعة لتحسين جودة المنتجات، ورفع كفاءة التشغيل، وتقليل الفاقد وتكاليف الإنتاج. غير أن تحقيق الاستفادة الفعلية منها يرتبط بمدى دقة البيانات التي تعتمد عليها، وموثوقية النتائج التي تقدمها، ووجود معايير فنية تنظم استخدامها.

وتبرز هنا أهمية المواصفات القياسية باعتبارها أحد المكونات الأساسية لضمان الاستخدام الآمن والفعال للذكاء الاصطناعي، حيث لا يقتصر دورها على تحديد المتطلبات الفنية للتكنولوجيا، بل يمتد إلى وضع أطر لإدارة المخاطر، والتحقق من جودة الأنظمة، وتعزيز الثقة في مخرجاتها.

تتطلب تطبيقات الذكاء الاصطناعي وجود ضوابط ومعايير فنية تحكم مراحل تصميم الأنظمة وتطويرها وتشغيلها، وتضمن جودة البيانات المستخدمة، وأمن المعلومات، وإدارة المخاطر، وشفافية النتائج. وفي هذا الإطار، تعمل المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، بالتعاون مع اللجنة الكهروتقنية الدولية (IEC)، على تطوير مواصفات دولية تنظم هذا المجال وتحدد المتطلبات اللازمة لاستخدامه بصورة مسؤولة.

ومن أبرز هذه المواصفات ISO/IEC 42001:2023 الخاصة بنظم إدارة الذكاء الاصطناعي، والتي تحدد متطلبات إنشاء وتطبيق نظام إداري يساعد المؤسسات على إدارة تطبيقات الذكاء الاصطناعي ومتابعة مخاطرها، إلى جانب ISO/IEC 23894:2023 التي تقدم إرشادات لإدارة المخاطر المرتبطة بهذه التقنيات، وISO/IEC 22989:2022 التي تحدد المفاهيم والمصطلحات الأساسية للذكاء الاصطناعي.

وتكتسب هذه المواصفات أهمية كبيرة في مساعدة المؤسسات على بناء أنظمة موثوقة، وتحقيق التوازن بين الاستفادة من الإمكانات التكنولوجية ومتطلبات السلامة وحماية البيانات، فضلاً عن تعزيز الثقة في مخرجات الأنظمة الذكية.

تطبيقات الذكاء الاصطناعي في إدارة الجودة

تتعدد مجالات الاستفادة من الذكاء الاصطناعي في أنشطة الجودة، خاصة داخل المنشآت الصناعية، حيث يمكن استخدام تقنيات الرؤية الحاسوبية في فحص المنتجات واكتشاف العيوب، وتحليل بيانات خطوط الإنتاج لتحديد أسباب الانحرافات، والتنبؤ بأعطال المعدات والآلات قبل حدوثها.

كما تتيح هذه التقنيات تحليل كميات كبيرة من بيانات الاختبارات والفحوص، ومتابعة مؤشرات الأداء، وتحديد المشكلات المتكررة، بما يساعد المنشآت على اتخاذ قرارات أكثر دقة، وتحسين العمليات الإنتاجية، وتقليل تكاليف عدم المطابقة.

ويمثل ذلك تطورًا مهمًا في أساليب إدارة الجودة، من خلال الانتقال إلى نظم تعتمد على التحليل المستمر والتنبؤ بالمخاطر، بدلاً من الاقتصار على اكتشاف العيوب بعد حدوثها.

المقاييس وتقييم المطابقة.. أساس دقة النتائج

ترتبط موثوقية تطبيقات الذكاء الاصطناعي ارتباطًا وثيقًا بدقة البيانات والقياسات التي تعتمد عليها، خاصة في المجالات الصناعية والطبية والعلمية. فالأنظمة المستخدمة في مراقبة درجات الحرارة والأوزان والأبعاد والضغط وغيرها من الكميات الفيزيائية، تحتاج إلى أجهزة قياس دقيقة ونتائج قابلة للتتبع إلى المراجع القياسية المعتمدة.

وفي المقابل، يمكن توظيف الذكاء الاصطناعي في تطوير عمليات القياس والمعايرة، من خلال تحليل نتائج القياسات، واكتشاف الانحرافات، والتنبؤ باحتياجات صيانة أجهزة القياس، وتحسين كفاءة عمليات الفحص والاختبار. وهو ما يعزز أهمية المترولوجيا في دعم التطبيقات الرقمية الحديثة، ويتوافق مع الاهتمام الذي يوليه المكتب الدولي للأوزان والمقاييس (BIPM) لتطوير منظومة القياس في العصر الرقمي.

كما تمتد تطبيقات الذكاء الاصطناعي إلى أنشطة تقييم المطابقة، بما تشمل من اختبار وتفتيش ومنح شهادات، حيث يمكن استخدامه في تحليل النتائج الفنية ومراجعة الوثائق وتحديد المخاطر المحتملة، بما يسهم في رفع كفاءة الإجراءات، مع ضرورة التحقق من النتائج والحفاظ على استقلالية وحيادية الجهات القائمة على تقييم المطابقة.

دور المواصفات والجودة في دعم الصناعة الوطنية

تمثل تطبيقات الذكاء الاصطناعي فرصة مهمة أمام الصناعة المصرية لتطوير أساليب الإنتاج، وتحسين جودة المنتجات، ورفع كفاءة استخدام الموارد، وتعزيز القدرة على المنافسة في الأسواق الإقليمية والدولية. ويتطلب تحقيق ذلك نشر الوعي بالمواصفات الدولية ذات الصلة، وتشجيع المنشآت على تبني نظم إدارة الذكاء الاصطناعي، وتأهيل الكوادر البشرية القادرة على التعامل مع هذه التطبيقات وتقييم نتائجها.

وفي هذا السياق، تضطلع الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة بدور مهم في مواكبة التطورات الدولية في مجال التقييس، ومتابعة المواصفات القياسية المرتبطة بالتكنولوجيات الحديثة، ونشر ثقافة الجودة، ودعم المنشآت الصناعية والخدمية في التعرف على المتطلبات القياسية التي تساعدها على تطوير أدائها.

إن الاستفادة الحقيقية من الذكاء الاصطناعي لا تتحقق بمجرد إدخال التقنيات الحديثة إلى العمليات الإنتاجية، بل تتطلب وجود منظومة متكاملة تضمن جودة البيانات ودقة القياسات وموثوقية النتائج. ومن هنا، تظل المواصفات القياسية والمقاييس وتقييم المطابقة ركائز أساسية لتوظيف هذه التقنيات بكفاءة، وتحويل إمكاناتها إلى قيمة مضافة تسهم في تطوير الصناعة وتعزيز تنافسية الاقتصاد الوطني.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

المعهد القومى للجودة
National Quality Institute

البرامج التدريبية
خلال شهر نوفمبر ٢٠٢٦

م	إسم البرنامج	التاريخ	التوقيت / مكان الإنعقاد	رسوم الإشتراك للمصريين
1	نظام إدارة جودة الأجهزة الطبية ISO 13485/2016	3, 4, 5/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنية مصرى
	برنامج فى مجال سلامة الغذاء			
2	- إشتراطات البرامج الأولية PRPs - تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP - نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000/2018	8, 9, 10/11/2026 11, 12/11/2026 15, 16/11/2026	10ص – 2م حضور (مدينة نصر)	1750 جنية مصرى
3	إدارة الجودة الشاملة TQM	12, 13, 14/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنية مصرى
4	متطلبات نظام إدارة الجودة ISO 9001/2026	15, 16, 17/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنية مصرى
5	الممارسات المعملية الجيدة GLP	16, 17, 18/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	1000 جنيه مصرى
	برنامج فى مجال سلامة الغذاء			
6	إشتراطات البرامج الأولية PRPs تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000/2018	15, 16, 17/11/2026 18, 19/11/2026 22, 23/11/2026	3 – 7 م حضور (أسيوط)	1750 جنية مصرى
7	متطلبات نظام كفاءة معامل الإختبارات والمعايرة ISO/IEC 17025/2017	22, 23, 24/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنية مصرى
	برنامج فى مجال سلامة الغذاء			
8	إشتراطات البرامج الأولية PRPs تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000/2018	22, 23, 24/11/2026 25, 26/11/2026 29, 30/11/2026	10ص – 2م حضور (مدينة نصر)	1750 جنية مصرى
9	إدارة المخاطر Risk Management ISO 31000/2018	29, 30/11, 1/12/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنيه مصري
10	المراجعة الداخلية لنظم إدارة الجودة والبيئة طبقاً لمتطلبات المواصفة الدولية ISO 19011/2026	29, 30/11, 1/12/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	750 جنيه مصري
11	تقييم المطابقة – متطلبات جهات منح الشهادات للمنتجات والعمليات والخدمات ISO 17065/2012	29, 30/11, 1/12/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	1000 جنيه مصري
12	أساسيات سلامة الغذاء بالفنادق Catering	29, 30/11/2026	10ص – 2م (مدينة نصر)	500 جنيه مصرى

خصم 50 % للطلبة
خصم20% للخريجين الجدد

للحجز و الاستفسار:
٠١٠٩٤٤٤٨٢٢٦ - ٠١١١١٢٤٨٥٣ - ٠١٠٢٨١٢٨١٨١



صناعة القيمة

أ/ محمد محي

تُعد صناعة القيمة من المفاهيم الأساسية في الإدارة الحديثة والاقتصاد وريادة الأعمال، لأنها تمثل قدرة الفرد أو المؤسسة على تحويل الموارد والأفكار والإمكانات إلى نتائج ذات منفعة حقيقية للعملاء والمجتمع والمنظمة. ولم تعد المنافسة تعتمد فقط على تقديم منتج أو خدمة، بل أصبحت ترتبط بقدرة المؤسسات على تقديم قيمة أفضل وتجربة أكثر تميزًا وحلول أكثر ابتكارًا واستدامة، خاصة في ظل التحولات الرقمية وتغير توقعات العملاء وارتفاع مستوى المنافسة.

فهم احتياجات العملاء

تبدأ صناعة القيمة الحقيقية من فهم ما يحتاج إليه العميل وليس من مجرد إنتاج السلع والخدمات. فالمؤسسة الناجحة تدرس توقعات العملاء وسلوكياتهم والمشكلات التي يواجهونها، ثم تقدم حلولاً تلبي احتياجاتهم بصورة أفضل من البدائل المتاحة، كما أن الاستماع المستمر إلى العملاء يساعدها على اكتشاف فرص جديدة للتطوير والابتكار.

الابتكار وتطوير الأفكار

يمثل الابتكار أحد أهم محركات صناعة القيمة، لأنه يسمح بتحويل الأفكار الجديدة إلى منتجات وخدمات وعمليات تحقق منفعة اقتصادية أو اجتماعية. ولا يقتصر على اختراع منتجات جديدة، بل يشمل تطوير أساليب العمل، واستخدام التقنيات الحديثة، وإعادة تصميم العمليات، وتحسين تجربة العملاء.

الجودة والتميز

لا يمكن صناعة قيمة مستدامة دون المحافظة على مستوى مرتفع من الجودة، فكلما ارتفعت جودة المخرجات زادت ثقة العملاء بالمؤسسة وتحسنت سمعتها. ويمثل التميز مرحلة متقدمة تسعى فيها المؤسسة إلى تقديم منفعة يصعب على المنافسين تقليدها، بما يساعدها على بناء ميزة تنافسية طويلة الأجل.

الكفاءة التشغيلية

تسهم الكفاءة التشغيلية في صناعة القيمة من خلال الاستخدام الأمثل للموارد وتقليل الهدر والوقت والتكاليف غير الضرورية، عبر تحسين الإجراءات وإعادة تنظيم العمليات والاستفادة من التكنولوجيا.

الاستدامة والمسؤولية

لم تعد الاستدامة قضية بيئية فقط، بل أصبحت جزءًا من صناعة القيمة الاقتصادية والاجتماعية طويلة الأجل؛ فالمؤسسة التي تقلل الهدر وتحسن استخدام الطاقة والموارد وتراعي الآثار الاجتماعية لأعمالها تستطيع تقليل المخاطر وفتح فرص جديدة للنمو.

تمكين الكفاءات البشرية

يمثل العنصر البشري أحد أهم مصادر صناعة القيمة، لذلك تحتاج المؤسسات إلى الاستثمار في التدريب والتطوير، وتحفيز العاملين، وتشجيع التفكير الإبداعي، ومنح الموظفين مساحة للمبادرة.

التحسين المستمر

صناعة القيمة ليست عملية تنتهي بإطلاق منتج أو خدمة، بل عملية مستمرة تحتاج إلى قياس النتائج وتحليل الأخطاء والاستفادة من ملاحظات العملاء، لتتحول المؤسسة إلى منظمة متعلمة قادرة على تطوير القيمة التي تقدمها.

تعزيز تجربة العملاء

تمثل تجربة العميل المحصلة النهائية لعناصر صناعة القيمة، فهي تشمل طريقة التواصل وسهولة الحصول على الخدمة وسرعة الاستجابة وجودة التعامل، لأن القيمة لا تُقاس فقط بما تقدمه المؤسسة، وإنما أيضًا بما يدركه المستفيد ويشعر به.

الخاتمة

يتضح أن صناعة القيمة منظومة متكاملة تجمع بين فهم احتياجات العملاء والابتكار والجودة والكفاءة والشراكات والاستدامة والاستثمار في الإنسان والتحسين المستمر. والقيمة المستدامة لا تتحقق عندما تستفيد المؤسسة وحدها، وإنما عندما تبني علاقة متوازنة تحقق منفعة للعملاء والعاملين والشركاء والمجتمع.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
Egyptian Organization for Standardization and Quality

المعهد القومى للجودة
National Quality Institute

البرامج التدريبية
خلال شهر نوفمبر ٢٠٢٦

Online Course

م	إسم البرنامج	التاريخ	التوقيت / مكان الإنعقاد	رسوم الإشتراك للمصريين
1	المماارسات التصنيعية الجيدة (الادوية) GMP	2026/ 11 / 3 , 2 , 1	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
2	متطلبات نظام إدارة الجودة ISO 9001/2026	2026/ 11 / 5 , 4 , 3	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
3	نظام الإدارة البيئية ISO 14001/2026	2026/ 11 / 10 , 9 , 8	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
4	إدارة الجودة الشاملة TQM	2026/ 11 / 11 , 10 ,9	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصري
5	نظام إدارة السلامة والصحة المهنية ISO 45001/2018	2026/ 11 / 17 , 16 , 15	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
6	نظام إدارة جودة الرعاية الصحية ISO 7101/2023	2026/ 11 / 17 , 16 , 15	أونلاين 7م – 10م	750 جنيه مصري
7	متطلبات نظم كفاءة معامل الإختبارات والمعايرة ISO/IEC 17025/2017	2026/ 11 / 17 , 16 , 15	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصري
8	نظام إدارة جودة المؤسسات التعليمية ISO 21001/2025	2026/ 11 / 19 , 18 , 17	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
9	نظام إدارة الكفاءات وتنمية الأفراد ISO 10015 / 2019	2026/ 11 / 19 , 18 , 17	أونلاين 7م – 10م	1000 جنيه مصري
10	تدريب المدربين TOT	2026/ 11 / 24 , 23 , 22	أونلاين 7 م – 10 م	1000 جنية مصرى
11	حساب اللايقين Uncertainty	2026/ 11 / 24 , 23 , 22	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
12	المراجعة الداخلية ISO 19011/2026	2026/ 11 / 25 , 24 , 23	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
	برنامج فى مجال سلامة الغذاء			
13	إشتراطات البرامج الأولية PRPs تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000/2018	2026/ 11 / 24 , 23 , 22 2026/ 11/ 26 , 25 2026/ 11/ 30 , 29	أونلاين 7 م – 10 م	1750 جنية مصرى (7 أيام)
14	متطلبات نظام إدارة الجودة ISO 9001/2026	2026/ 11 / 26 , 25 , 24	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
15	أنظمة إدارة السلامة المرورية على الطرق (RTS) ISO 39001/2012	2026 / 7/22 , 21 , 20	أونلاين 7 م – 10 م	1000 جنية مصري
16	الضبط الإحصائى للجودة SQC	2026/ 11 / 26 , 25 , 24	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
17	نظام إدارة أمن وسرية المعلومات ISO 27001/2022	2026/ 11 / 26 , 25 , 24	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
18	نظام إدارة الذكاء الإصطناعى ISO 42001/2023	2026/ 12 / 1 ,11 / 30 , 29	أونلاين 7 م – 10 م	1000 جنية مصري
19	إدارة المخاطر Risk Management ISO 31000/2018	2026/ 12 / 1 ,11 / 30 , 29	أونلاين 7 م – 10 م	750 جنية مصرى
20	الدبلوم المهنى فى إدارة الجودة	2027/ 1 / 15 - 11/20 16 محاضرة	أونلاين 7 م – 10 م	3600 جنية مصرى الجمعة والسبت أسبوعياً
21	الدبلوم المهنى فى سلامة الغذاء	2027/ 1 / 18 - 11/23 16 محاضرة	أونلاين 7 م – 10 م	3600 جنية مصرى الاثنين والخميس أسبوعياً

خصم 50 % للطلبة

خصم20% للخريجين الجدد

للحجز و الإستفسار:
٠١٠٩٤٤٤٨٢٢٦ - ٠١١١١٢٤٨٥٣ - ٠١٠٢٨١٢٨١٨١



تخطيط الجودة وضمانها

المبادئ والمناهج والأساليب لتطوير المنتجات والخدمات

للمؤلف: هيرمان تانغ

يتنـاول الكتاب أسس نظام إدارة الجودة مثل وضع سياسـة وأهداف لـلجودة وتحديد مسؤوليات الـفرق والاستفادة من بيانـات الأداء، كما يشرح تخطيط الجودة المسبق APQP الذي ينظم خطوات تطوير المنتج والعملية الإنتاجية وإدارة المخاطر قبل بدء التصنيع، ويعرض أدوات تساعد على منع الـعيوب قبل وقوعها من بينها تحليل أنماط الإخفاق وآثارها FMEA وخطة الرقابة علـى العمليات ومراجعة التصميم والتحقق من أن المنتج يلبي المتطلبات.

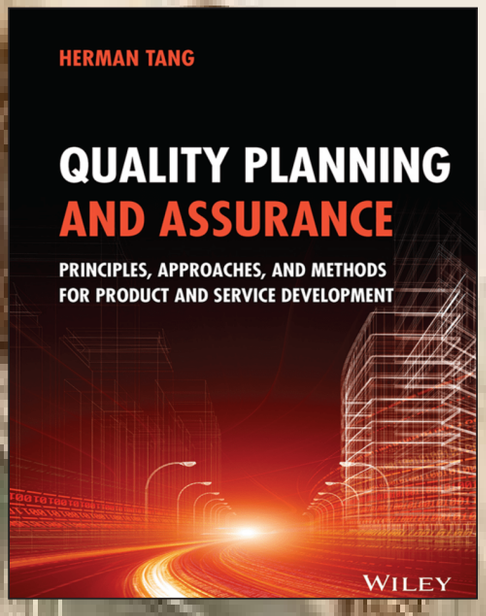
ويؤكد الكتاب أهمية ربط التصميم بصوت العميل، فالأدوات مثل نشر وظيفة الجودة QFD تساعد على ترجمة توقعات الـعملاء إلى خصائص فنيـة ومراحل عمل واضحة، بينما يسـاعد نموذج كانو علـى التمييز بين المتطلبات الأسـاسية والخصائص التي يمكن أن تزيد رضا العميل، وبهذا تصبح الجودة جزءًا من تطوير المنتج نفسه لا خطوة منفصلة تأتي في نهاية التصنيع.

يشرح هيرمـان تانغ في كتابه كيف تنتقل الجودة من مجرد فحص للمنتج بعد تصنيعه إلى نظام متكامل يبدأ بالتخطيط، وتنطلـق هذه العملية من فهم احتياجـات العميل ثم تحويلها إلـى أهداف ومواصفـات واضحة يمكن قياسـها ومتابعتها خلال التصميم والإنتـاج، فكلما كانت المتطلبات محددة منذ البداية أصبح من الأسهل اكتشاف الانحرافات مبكرًا وتقليل تكلفة إصلاحها لاحقًا.

ولا يغـفل تانـغ دور الموردين، فيشرح تـقييم جودة المواد والأجزاء وإجراءات اعتمـاد أجزاء الإنتـاج PPAP المستخدمـة على نحو خـاص في صناعة السيـارات، كما يتناول تحليل أنظمـة القياس MSA لأن القرارات المتعلقة بالجودة تعتمد على قياسـات موثوقة ودراسة قدرة العمليات علـى إنتـاج نتائـج مستـقرة ضمن الحدود والمواصفـات المطلوبـة، ويشمل الكتـاب أيضًا إدارة التـغييرات وتدقيق نظام الجودة للتأكد من تطبيق الإجراءات واكتشـاف فرص التحسين.

ولمعالجـة المشكلات وتحسين الأداء يـقدم المؤلف أدوات مثل دورة خطط ونـفذ وتحقـق وحسن PDCA ومنهجية 8D ومخططات بـاريتو والسبب والنتيجـة والرقابة، وتسـاعد هذه الأدوات الـفرق علـى الانتقـال من معالجـة الأعراض إلى البحث عن السبب الجذري ثم متابعة فعاليـة الحل، ويستند الكتـاب إلـى مراجع لمعـايير الجودة ومنها ISO 9001 ضمن مناقشتـه لنظم الجودة والتخطيط والتدقيق.

تتمثل الفكرة الأسـاسية في أن الجودة مسؤولية مشتركة بين التصميم والإنتاج والمشتريات والإدارة، وليست مهمة قسم الفحص وحده، وعندما تخطط المواصفات بوضوح وتضبط العمليات وتراجع النتائج باستمرار تقل العيوب وإعادة العمل والـهدر ويتحسن ثبات المنتج ورضـا العميل، لذلك يناسب الكتاب المهتمين بتطبيق الجودة في الصناعة والتعرف إلى أدواتها العملية في تطوير المنتجات والخدمات.



إعداد أ/ محمد الفص

JOTUN

جوتاشيلد ايترنا

الحماية الخارجية الوحيدة بتقنية مقاومة للأتربة!



يحافظ على شدة اللون
COLORS THAT DON'T FADE

أقصى درجة تحمّل في فئته
BEST IN CLASS DURABILITY

Anti-Dust technology
تقنية مضادة للأتربة

يبقى نظيفًا وناصعًا
STAYS CLEANER

قابلية ممتازة للغسل
EXCELLENT WASHABILITY

JotunEgypt | JotunEgypt | Jotun.com/eg


الأولى
التعـمـير للتمويل العقـاري
التعمـــــير
للتمويـــــل
العقـــــاري
الحلول التمويلية الأمثـــــل
لدعم نموك وتحقيق أهدافـــك
السيولة الأضخم في القطاع
كفاءة وسرعة إجراءات التمويل
فترات سداد مرنة تصل إلي 10 سنوات
19996
www.aloula-eg.com
الشّركة خاضعة لإشراف ورقابة الهيئة العامة
للرقابة المالية ومقيدة تحت رقم (1) بتاريخ 2004/1/6