

معهد البحوث الصناعية: نحن مرجع يملك صلاحيات دولية

الثلاثاء ٢٢ آذار ٢٠١٦



أشار معهد البحوث الصناعية إلى أنه "في خضم الجدل الحاصل منذ عدة أيام حول جودة القمح في لبنان والذي تم خلاله زج إسم معهد البحوث الصناعية، كون إحدى الوزارات قامت بفحص عينات في مختبراته المعتمدة"، موضحة أنه "على صعيد المبادئ العامة ما بين مختبر أكاديمي ومختبر متخصص، تعتمد نتائج المختبر المتخصص، ما بين مختبرين متخصصين تعتمد نتائج المختبر (Flexible) المتخصص المعتمد، فكيف إذا كان المختبر حائزاً على اعتماد دولي مرن". "يسمح له بوضع طرق اختبار ومقارنتها واعتماد الأنسب بينها (Accreditation) وفتت في بيان إلى أنه "حاز معهد البحوث الصناعية على اعتماد دولي من قبل مجلس الاعتماد في ألمانيا في العام ٢٠٠٤، وما زال محافظاً على هذا الإ اعتماد عبر زيادة عدد الفحوص المعتمدة سنوياً وحاز على الاعتماد من قبل جهاز الإ اعتماد الأميركي في العام ٢٠١٤"، موضحة أن "معهد البحوث من خارج الدول Euro Lab الصناعية هو الجهة الوحيدة العضو في تجمع المختبرات الأوروبية الأوروبية وأن معهد البحوث الصناعية هو عضواً في مجموعة تعاون المختبرات المعتمدة عالمياً ILAC".

وأفادت أنه "يقوم المختبر المركزي لبحوث الحبوب والدقيق والخبز برقابة دورية وفعالية على المطاحن الكبرى في لبنان وأخذ الإجراءات اللازمة لتأمين الجودة لهذه السلعة وفقاً للمواصفات الوطنية الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - ليبنور وذلك تلبية لطلبات التحليل، مفيدةً "إننا" الصادرة عن المديرية العامة للحبوب والشمندر السكري في وزارة الاقتصاد والتجارة، مرجعاً ذات صلاحيات دولية إذ أنه عضو ذو صلاحيات كاملة في المنظمة الدولية لعلوم وتكنولوجيا (ICC - International Association for Cereal Science & Technology) الحبوب ومقرّها فيينا والتي أسندت إلى المعهد عبر رئيس المختبر المركزي لبحوث الحبوب والدقيق والخبز مهام المدير التقني المساعد وهو لدليل ثقة دولية كبيرة بمستوى المعهد وبقدراته التقنية والفنية العالية، "وقد اعتمده هذه المنظمة حصرياً".

وأوضحت أن "مجال الاعتماد الدولي لمختبرات المعهد يضم أكثر من ٣٧٩ طريقة فحص، وهذا الرقم لا يمكن مقارنته مع أي مختبر في لبنان والتي لا يتعدى مجال اعتماد بعضها الأربعة طرق للفحص"، مفيدةً أن "المعهد هو الجهة الوحيدة المعتمدة دولياً لفحص الأفلاتوكسين بالطرق المرجعية الدولية وإمكانية المعهد البشرية والتجهيزات وطرق الفحص هي على أعلى المستويات (HPLC) الدقيقة

وأصبحت ذات مرجعية دولية"، مفيدةً أن "المعطيات جعلت من المعهد مرجعاً دولياً معتمداً وموثوقاً".
به عالمياً ويتم العودة إليه لحسم النزاعات التقنية
ولفتت إلى أنه "بناءً عليه فإن الدولة اللبنانية فوّضت المعهد صلاحية التفاوض مع الجهات الدولية
بغرض إبرام إتفاقيات الإعراف المتبادل بشهادات المطابقة بين لبنان وسائر الدول"، مفيدةً أنه
"مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية أصدرت تحديثاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة بالقمح
القمح والقمح الدوروم" وقد صدرت هذه المواصفة في الجريدة الرسمية عدد ٣ " 2014: NL 242
تاريخ ٢٠١٤/٠١/١٦".

في العام ٢٠١٣ ضمن الفقرة Office of Regulatory Affairs FAO يفيد تقرير صادر عن
بأن الدراسات أثبتت أنها مسرطنة لأنواع من الحيوانات. كما يفيد Ochratoxin ٧.٤.٣ الخاصة بالـ
(Annex 2) نزول في حال التعرض للطهي Ochratoxin التقرير ذاته على أن الـ
والـ USDA –FGIS أثبتت الدراسات العالمية التي قامت بها منظمات تعنى بالحبوب مثل
في حال وجوده في القمح والشعير "OTA" ان كمية الأوكراتوكسين Canadian Wheat Board
والشوفان لا تحافظ على نفس النسب في المنتجات المشتقة عنها كالنخالة والدقيق بعد الطحن. فهذه
النسب ذو ديناميكية بحيث تزيد في النخالة وتنقص في الدقيق كلما نقصت نسبة الإستخراج وذلك يُعَلل
(Annexes 3,4) تتكاثر على القشرة الخارجية للنجيليات "OTA" بأن هذه الفطريات المنتجة للـ
كما وأن تقنيات الإنتاج كالتخمير والخبيز على حرارات عالية يؤثر على هذه النسب ويؤدي إلى
تناقصها في المنتجات النهائية

يختلف تواجده من بقعة إلى بقعة في الإرسالية "OTA" يجدر الذكر أن الإصابة بالفطر المنتج للـ
ذاتها، فلهذا السبب خلصت الدراسات العالمية أن "طريقة الإعتيان" إذا تمت بخلاف المراجع العالمية
في نتائج التحاليل على عينات مختلفة من نفس الإرسالية 98% تؤدي إلى اختلافات تتجاوز الـ
(Annex 4).