



دولة ليبيا
وزارة الإقتصاد والتجارة
ورشة عمل بعنوان
"الأغذية الحلال والقضايا المعاصرة"
الثلاثاء: 7 / 3 / 2023 م



الوقت	البيان	المتحدث
9:00 - 8:30	الإستقبال والتسجيل	//
9:30 - 9:00	الإفتتاح	تلاوة قرآنية
		النشيد الوطني
		كلمة السيد / رئيس اللجنة العلمية كلمة السيد / وكيل وزارة الإقتصاد والتجارة للشؤون الإقتصادية كلمة السيد / معالي وزير الإقتصاد والتجارة
الفترة الأولى	عنوان الورقة	المتحدثين
9:45 - 9:30	المحور الأول: (صناعة الأغذية الحلال: قضايا وتحديات معاصرة) 1- نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إنتاج لحوم الدواجن الحلال	أ.د. توفيق المهدي حسان / كلية الزراعة - جامعة طرابلس
10:15 - 9:45	المحور الثاني: (الضوابط الفقهية والتشريعية لإنتاج الأغذية الحلال) 1- الذبح الحلال من الناحية الصحية وطرق الكشف عن المنتجات الحلال . 2- الأغذية الحلال بين المفهوم والتطبيق في ظل التحديات المواجهة.	د. زايد صالح المجدوبي / مركز الصحة الحيوانية أ. صالح جمعة بيكي و أ. سالمين المبروك المغربي كلية الزراعة - جامعة بني وليد
11:00 - 10:15	المحور الثالث: (هيكل حوكمة الأغذية الحلال: الوسائل والمتطلبات) 1. المنظومة الوطنية للحلال وآلية منح الترخيص باستعمال علامة حلال الليبية. 2. حوكمة (الادارة الرشيدة) للمنظومة الليبية للمنتجات الحلال. 3- حالة نظام التتبع في الأنشطة الحلال في ليبيا: تحديث منصة الرقابة والتفتيش.	م.علي رمضان بن زيتون و م.ابراهيم مفتاح الطويري / المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية د. طاهر أحمد الفيتوري / كلية علوم الأغذية - جامعة وادي الشاطئ د.عبداللطيف المرغني أحمد و د. نعيمة سعد الشيباني و م.محمد بشير البوصيري / الأكاديمية الليبية المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية
11:30 - 11:00	مناقشة	//

المتحدثين	عنوان الورقة	الفترة الثانية
//	استراحة	11:45 - 11:30
د. مروان السحيمي / رئيس مصلحة الشهادات بالمطابقة في مجالي الأغذية والصحة / المعهد المغربي للتقييس	التجربة المغربية في مجال الحلال	12:00 - 11:45
د. صفى الدين عبد الله انبية كلية الزراعة - جامعة الزيتونة د.فاطمة خليفة دعباج المعهد العالي للتقنيات الزراعية د.علي حسين الحامدي كلية الزراعة - جامعة طرابلس م.علي عبد السيد غنية و م.وائل سالم بن عامر مركز الرقابة على الأغذية والأدوية	المحور الرابع: (التقنيات الحديثة المطبقة في الكشف على الأغذية الحلال) 1. المنهجيات الحديثة للطرق التحليلية في كشف الغش والتحقق والمصادقة على الأغذية الحلال. 2. المركبات المتطايرة كاستراتيجية جديدة لتحديد الأغذية الحلال باستخدام تقنية الفراغ الراسي لإستخلاص الدقيق بالطور الصلب مع قياس الطيف الكتلي وقياس الشم. 3. الأسس العلمية لتأكيد أصالة وسلامة الغذاء الحلال. 4-الكشف عن مسحوق الحشرات في خلائط دقيق القمح باستخدام الأشعة تحت الحمراء وتقنية PCR.	13:00 - 12:00
أ. أسامة خليل العالم شركة الساحل لإستيراد اللحوم والدواجن	المحور الخامس: (دور القطاع الخاص في ممارسات إنتاج الأغذية الحلال) 1. ممارسات تجهيز لحوم الدواجن المجمدة الموردة إلى ليبيا.	13:15 - 13:00
د. أسامة محمد بن لاغا كلية الزراعة - جامعة طرابلس د. طاهر أحمد الفيتوري كلية علوم الأغذية - جامعة وادي الشاطئ	المحور السادس: (تجارب الدول العربية والإسلامية في مراقبة الأغذية الحلال) 1. شهادات الغذاء الحلال ودورها في حماية المستهلك - نظرة على تجربة ماليزيا. 2-علامة الحلال - أهميتها وآلية إصدارها.	13:45 - 13:15
//	مناقشة	14:15 - 13:45
//	التوصيات والختام	14:30 - 14:15





دعوة حضور

تتشرف وزارة الإقتصاد والتجارة بدعوتكم لحضور فعاليات ورشة العمل بعنوان
الأغذية الحلال والقضايا المعاصرة

تحت شعار (نحو إدارة فعالة لحكومة الأغذية الحلال)

التي ستعقد في قاعة عمر المختار بأرض معرض طرابلس الدولي
وذلك يوم الثلاثاء الموافق 2023/ 03/07 علي تمام الساعة 9:30 صباحاً

حضوركم يشرفنا

السيد/ سعد محمد الحنيش

وكيل وزارة الإقتصاد والتجارة
للشؤون الإقتصادية



Halal food certifications and their role in protecting the consumers: Insight from Malaysia

Summary

The current demand for Halal food and Halal ingredients is approximately at USD1.2 trillion and is estimated to increase to USD1.7 trillion in 2025. There is a shortage in the supply of Halal food ingredients due to the problems of their authentication and traceability especially for the undeclared processing aids. Development of traceability and certification systems for Halal food and their ingredients is crucial for the food industries to meet Halal compliance requirements. Halal food certification is an important tool for Halal food market. Halal certification is presented by certificates and logos or trademark that are printed on the product which indicate that certain food meets Halal regulations. The certificate and logos are granted after extensive inspections from a legitimate Islamic certification authority around the world and ensure foods are prepared according to the Shariah principles. Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) which is the Malaysian Halal certification authority is the only governmental authority in the world, while other certification bodies are individually operated. This study aims to highlight the role of JAKIM in protecting the Malaysian consumers and ensure compliance with Halal regulations, moreover its certification enables companies to export to Malaysia successfully.

Dr. Osama Mohamed Ben Lagha 1

Dr. Belal J Muhialdin2

Lecturer, Department of Food Science and Technology / University of Tripoli 1

Director of the Environmental Sanitation Department, Souk Al-Jumaa Municipality, 1

Member of the Libyan Society for Food and Nutrition1

usama44@yahoo.com

University of Petra - Malaysia 2

Lecturer at the University of Minnesota

Department of Food Sciences and Nutrition - USA 2

Key words: **Halal food, certifications, Malaysia**

