د افغانستان اسلامي امارت

د خوړو او درملو ملي اداره/اداره ملی غذا و ادویه

Afghanistan Food And Drug Authority(AFDA)

خواړه او درمل مهالنی

لومړی کال- لومړی گڼه-۱۴۴۴هـ ق (رمضان) /۱۴۰۲هـ ش(حمل)

ریاست دفتر
آمریت اطلاعات او ارتباطات

خواړه او درمل مهالنی

۱ گڼه

د خوړو او درملو ملي اداره(AFDA)

د امتیاز خاوند	: د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداره
مسوول مدیر	: داکټر جاوید هڅیر
کتنپلاوی	: مولوي عبدالبصیر قانع ، فدا محمد منصور ، نور احمد حنیفي
خبریال	: حکمت الله هوتک
ډیزاینر	: داکټر جاوید هڅیر
انځورگر	: عالم کبیري
د اړیکو شمیرې	: ۰۷۰۰۱۷۰۰۹۱---۰۷۸۸۰۸۰۱۰۱
برېښنالیک	: info@afda.gov.af
ویب پاڼه	: www.afda.gov.af
پته	: کابل ښار ، دویمه ناحیه ، ده افغانان

لړلیک

۱	د ادارې د سرپرست پیغام	۱
۲	د ادارې پېژندنه	۴
۳	د ادارې لیدلوری، دندې او ارزښتونه	۵
۴	د ادارې دندې	٦
۵	د ادارې لاسته راوړنو ته کتنه	۸
۶	د روغتیایي محصولاتو او درملو د وارداتو تنظیم	۹
۷	درملیزو بنسټونو او فعالیتونه ته جواز ورکول	۱۰
۸	له درملیزو بنسټونو څخه څارنه	۱۱
۹	د خوړو، درملو او روغتیایي محصولاتو د کیفیت کنټرول	۱۲
۱۰	د کیفیت د کنټرول لابراتوارونو ریاست	۱۴
۱۱	د خوړو او درملو پر کیفیت او مصؤونیت باندې د اسلام ټینګار	۱۷
۱۲	دخوړو خوندیتوب	۱۹
۱۳	د خوړو په خوندیتوب کې مهم ټکي	۲۰
۱۴	سازمان های شناخته شده و تصدیقنامه های مصونیت غذایی	۲۲
۱۵	دوا و استفاده معقول آن	۲۵
۱۶	دخوړو اهمیت او مصونیت د اسلام له نظره	۳۰
۱۷	ارزیابی مصؤونیت شامپوی گیاهی بیخ	۳۲
۱۸	تشخیص منشا جلاتین دواهای منابع حیوانی	۳۵
۱۹	بدل(تقلبي) چای وپیژنئ	۳۸
۲۰	دانتي بیوتیک ګټې او زیانونه	۳۹
۲۱	هیواد ته د بیلتی (قاچاق) په ډول د درملو د وادراتو زیانونه	۴۱
۲۲	فارمکوویجیلانس	۴۳

د اداري د سرپرست پیغام

الحمد لله الذي خلقنا موحدين، والحمد لله الذي جعلنا مسلمين، له الحمد هدانا للإسلام وما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله، الحمد لله أكمل لنا الدين وأتم علينا النعمة ورضي لنا الإسلام دينا، فله الحمد حمداً يليق بجلال ملكه وعظيم سلطانه. ثم الحمد لله حمداً كثيراً الذي أنعم علينا بهذه القيادة الرشيدة، التي جعلت هدفها إقامة شرع الله وعاهدت الله ثم عاهدت الشعب بأن تجعل القرآن دستورها فما أعظمها من نعمة حين يكون الإسلام هو أساس الحكم والتحاكم،
والصلوة و السلام على خير خلقه محمد و على اله و صحبه اجمعين .
وبعد :
د الله شکر ادا کوم چې د شرعي ،ازاد او خپلواک نظام تر سیوري لاندې د هیواد د سمسورتیا ، ابادی او د خلکو د سالمي روغتیا د ساتنې په موخه په خدمت بوخت یو ، باالخصوص هغه برخه کې چې له اکسیجن څخه وروسته د انسان د ژوند اړین ضروریات بلل کیږي چې عبارت له خوراکي توکو او درملو څخه دی نو په همدې اساس ویلی شو، چې د خوړو او درملو ملي اداره یوه له مهمو حیاتي او اقتصادي ادارو څخه بلل کیږي.
دغه اداره دنده لري تر څو دگړانو هیوادوالو د سالمې روغتیا او مالي لګښتونو د کمښت په موخه د خوړو درملو داخلي تولیدات ، واردات ، د مصؤنیت او کیفت کنترول ، په بازارونو کې نظارت او څارنه او د درملو او طبي وسایلو د نرخونو د کنټرول په موخه هر اړخیز خدمات تر سره کړي او همدارنگه په دغه برخه کې د هیواد د ځان بسایني لپاره هم اړین گامونه پورته کړي.
نو ویلی شو چې نوموړې اداره له خورا اهمیت څخه برخمنه ده، که چېرته غذایې توکي باکیفیته او مصؤن وي نو انسانان به تر ډیره حده نه ناروغه کېږي او اړتیا به نه وي چې په روغتونونو کې خپلې پیسې مصرف کړي، نو په نتیجه کې به د کورنیو اقتصاد هم نه ضعیفه کیږي، د عامې روغتیا په بودیجه کې به هم سپما کیږي، بالاخره هغه ملیاردونه افغانۍ چې هر کال د خوړو د عدم مصؤنیت له امله په رامنځته شویو ناروغیو لګول کیږي سپما شي .
د یادونې وړ ده چې په هیواد کې تیر شل کلن اشغال د نورو ناخوالو تر څنگ د خوراکي توکو د نه خوندیتوب په برخه کې هم ډیرې ناخوالې زیږولې، امریکا او د دوی متحدینو زیات شمیر کیمیاوي وسلې او بمونه چې په لوړه کچه د رادیو اکتیف او زهري ذراتو لرونکي و استعمال او د هیواد هره برخه او چاپیریال یې وربادنې ککړ او الوده کړ، چې دغه کار له یوې خوا د خلکو روغتیا ته لوړ زیان اړولی او له بله پلوه یې د هیواد کرنیز سیستم له ستر زیان سره مخ کړی دی، چې په نتیجه کې یې د خوراکي توکو د خوندیتوب په برخه کې زیات خنډونه رامنځته کړي دي، چې افغانان به لسگونه کاله نورهم له دغه خطرناک محیط څخه کړېږي، نو لازمه ده چې د بشر دحقوقو داعیان او نړیوالې محکمې د افغانانو له حقوقو څخه په دغې برخه کې دفاع وکړي او اواز پورته کړي، تر څو هغه نړیوال چې په دغه برخه کې یې ستر ناورین رامنځته کړی اوس یې په ترمیم او جوړښت کې لاس په کار شي .

له خوراکي توکو وروسته درمل او طبي محصولات د ژوند له مهو اړتیاوو څخه ګڼل کیږي، چې باید د نړیوالو ستندردونو سره سم تولید ، وارد ، ذخیره او و ویشل شي .
د درملو او طبي محصولاتو کیفیت او خوندیتوب (مصؤنیت) خورا لوی اهمیت لري، که نوموړي توکي باکیفیته او معیاري وي نو د ناروغی تشخیص به آسانه او ارزانه تر سره کیږي او همدارنګه په کم وخت کې په اسانه او ارزانه ډول به د ناروغیو درملنه کیږي او ضرورت به نه وي چې بار بار ډاکټرانو ته مراجعه وشي او د سلګونو پر ځای زرګونه روپۍ مصرف شي .
له بده مرغه زمونږ په هیواد کې د کورنیو تر ټولو زیاته برخه پانګه د ناروغانو په درملنه لګول کیږي، چې د روغتیاېي ستونزو تر څنګ یې خورا زیاتي اقتصادي ستونزې زیږولي .
د تیرو څو کلونو راپوروته ښیې چې هیواد ته په منځني ډول د کال د زرو میلونو ډالرو درمل را واردیږي، حال داچې د هیواد نفوس ته په کتو دومره زیاتو درملو ته اړتیا نشته نو دا په ډاګه کوي چې دغه درمل کم کیفیته او غیر مصؤن وي ، څکه په لوړه کچه استفاده شوي تر څو ناروغی وربانديې درملنه شي نو که دغې برخې ته په ملي کچه ځانګړې پاملرنه ونه شي د هیوادوالو اقتصاد به هیڅکله پرمختګ ونه کړي او خپل هست و نیست به ټول د ناروغانو په درملنه لګوي او یو شمیر به حتی له هیواده بهر خپل ناروغان د درملنې په موخه وباسي، چې دغه وضعیت به هیواد نور هم له اقتصادي بحران سره مخ کړي.
نو ویلی شو چې د خوړو او درملو ملي اداره له خورا مهمو حیاتي او اقتصادي ادارو څخه بلل کیږي.
داچې دغه اداره د تیر نظام په وخت کې صرف تر کابل منحصره وه او په ټولو برخو کې یې د پام وړ مشکلات او نیمګرتیاوې لرلې خو اوس الحمدالله د ټولو ۳۴ ولایاتو لپاره منظور شوی تشکیل لرو او هغه حیاتي برخه چې هغه د غذایي توکو له خوندیتوب څخه ډاډ حاصلول دي، د یوه عمومي ریاست تر چتر لاندې اوس فعالیت لري.
د هیواد په ټولو ګمرکونو کې د یادې اداري نمایندګان شتون لري تر څو د وارداتو په برخه کې کیفیت او مصؤنیت ته پاملرنه وشي ،د هیواد په څلورو سترو زونونو کې د غذایي توکو ، درملو، طبي وسایلو، وینځلو (شوینده) موادو او سینګاري(ارایشي) وسایلو د مصؤنیت او کیفیت د کنترول ستر لابراتوارونه جوړیږي چې طرحه یې تکمیل او ډیر ژر به په کار شروع وکړي .
د اداري ټول سیستم برقي (ډیجیټل) کول چې د دغې برخې طرحه هم نهاېي شوې او د ۱۴۰۲ هجري شمسي کال تر دریمي ربعې پورې به په مرکز او ولایاتو کې عملي شي او پر اساس به يې وکولی شو چې د ورځو کارونه په نیم ساعت کې تر سره کړو، له شفافیت څخه سل سلنه ډاډ حاصل کړو، د کیفت د لابنه کنترول په موخه به د ګرځنده ټلیفونونو لپاره سافټویرونه جوړ شي، چې عام خلک به په اسانه ډول د اصلي او جعلي درملو تفکیک وربانديې وکولی شي، که په لنډ ډول وواېو د خوړو او درملو دملي اداري په چوکات کې د تیر یوه کال په دوران کې لاندې مهم ګامونه اخستل شوي :
۱: د درملو او طبي محصولاتو لپاره د حنفي فقهي مطابق قانون جوړول .
۲: د غذایي خوندیتوب (مصؤنیت) څانګه فعالول .
۳: په مرکز او ولایاتو کې د تشکیل اضافه کول .
۴: د غیر مصؤن او کم کیفیته درملو او غذایي توکو د قاچاق مخنیوی .
۵:په مرکزي لابراتوار کې د پخوا په پرتله پنځه برابره د فعالیت زیاتوالی او صرف په ۱۴۰۱ کال درې څلویښت زره نمونې ټسټ کول

ډاکټر عبدالباري عمر
د خوړو او درملو ملي اداري سرپرست

لمړی برخه؛

زمونږ په اړه

- د اداري پیژندنه
- د اداري لیدلوری، ماموریت او ارزښتونه
- د اداري دندې

د اداري پېژندنه

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداره، د خلکو د روغتیا په برخه کې دهیواد له مهمو او کلیدي ادارو څخه ده، چې د خلکو د روغتیا ، د خوړو، درملو او روغتیایي محصولاتو د کیفیت، اغیزمنتوب او خوندیتوب څخه د ډاډ حاصلولو په موخه په ۱۳۹۹ هـ کې کال کې رامنځته شوه

درملیزو بنسټونو ته د جواز ورکړه، د روغتیایي محصولاتو او داخلي کارخانو ارزونه او ثبتول، د خوړو او درملو د کیفیت کنټرول، بازار ته د خوړو، درملو او روغتیایي محصولاتو د وړاندې کولو اجازه، د کلینیکي ازمېښتونو تنظیم او کنټرول، فارمکوویجلانس یا د روغتیایي محصولاتو او درملو پر خوندیتوب څارنه، د درملو د اشتهاراتو او خبرتیاوو تنظیم او کنترول ، د قانون او مقرراتو پلي کول او دخوړو خوندیتوب د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري له مهمو دندو څخه شمیرل کیږي

په نړۍ کې د خوړو او درملو د اداراو اصلي موخه، د خوړو، درملو ، د روغتیایي توکو، طبي وسایلو، واکسینونو، او روغتیایي محصولاتو د څارنې له لارې د عامې روغتیا ساتنه او ترویج دی، له دې سربېره د نوښتونو له لارې د کیفیت ، خوندیتوب او اغیزمنتوب په موخه د عامې روغتیا وده او د درملو مناسب بیې دندې پر غاړه لري ،

په همدې اساس په افغانستان کې هم د خوړو او درملو ملي اداره رامنځته شوې ده، چې د یوې موثرې او اغېزمنې اداري د رامنځته کېدو او په ټول هېواد کې د خوراکي توکو او درملو د تنظیمي چارو د ترسره کولو لپاره تشکیل او مناسب جوړښت، د فعالیتونو د لا پرمختګ لپار لازمې بودیجې او سیاسي ملاتړ ته اړتیا لري تر څو د خلکو دروغتیا خوندي او با کیفیته خوړو او درملو په کارولو سره ښه شي .

د نړۍ نور هیوادونه د خپل هیواد اړتیاو ته په کتو د خوړو او درملو د چارو د تنظیم اداري رامنځته کوي، چې دغه اداري د درملو د نویو مالیکولو د پراختیا، د جواز ورکړه، ثبت، تولید ، بازار ته د وړاندې کولو او لیبل لګولو په موخه د قانوني اجراتو ،مقرراتو او د لارښودونو د جوړولو مسؤلیت لري .

تنظیمي اداري د درملو د کیفیت، اغیزمنتوب، او خوندیتوب څخه د ډاډ حاصلولو په موخه د درملیزو مقرراتو د پلي کولو مسؤلیت لري او سربېره پر دې د هغو درملو د اطلاعاتو سمونه چې د عامو خلکو د لاس رسي وړ وي باید تایید کړي.

تنظیمي اداري د ټولني خلکو ته د با کیفیته، اغیزمنو او خوندي درملیزو محصولاتو د رسولو په موخه د مقرراتو په چوکاټ کې ستراتژیکې، تکتیکي او عملیاتي لارې په نظر کې نیسي.

د اداري لیدلوری، دندې او ارزښتونه

لیدلوری

ټولو خلکو ته باکیفیته ، مؤثره او خوندي درملو ،
خوړو او روغتیایي محصولاتو ته لاسرسی

ماموریت

د ټولو خلکو د صحت د خوندیتوب لپاره د درملو ،
خوړو او روغتیایي محصولاتود تولید ، تورید ، لیږد،
ویش او ګټې اخیستنې تنظیم او کنترولول

ارزښتونه

- عدالت او برابري.
- ریښتینولي او لیاقت.
- د کیفیت او روڼوالي خوندیتوب.
- خوندي خوړو او درملو ته د خلکو لاسرسی.
- د ټولنې ډیری وګړو لپاره د اخیستلو وړ خوړو او درملو برابرول.

د اداري دندې

LICENSING

د درملیزو او خوراکي بنسټونو، فعالیتونو او کارکوونکو ته د جواز ورکول

REGISTRATION

د تولیدي کمپنیو او اړونده محصولاتو ثبت او ارزونه

MARKET AUTHORIZATION

بازار ته د خوراکي توکو، درملو او روغتیایي محصولاتو د وړاندې کولو اجازه

INSPECTION

خوراکي توکو، درملو او روغتیایي محصولاتو څخه څارنه

QUALITY CONTROL

خوراکي توکو، درملو او روغتیایي محصولاتو د کیفیت کنترولول

PHARMACOVIGILANCE AND SURVEILLANCE

خوراکي توکو، درملو او روغتیایي محصولاتو پر خوندیتوب څارنه

CONTROL AND PROMOTIONS OF ADVERTISEMENT

خوراکي توکو، درملو او روغتیایي محصولاتو د اعلاناتو او خبرتیاو تنظیم او کنترولول

CONTROL OF CLINICAL TRIAL

د کلینیکي آزمایښتونو تنظیم او کنترولول

FOOD SAFETY

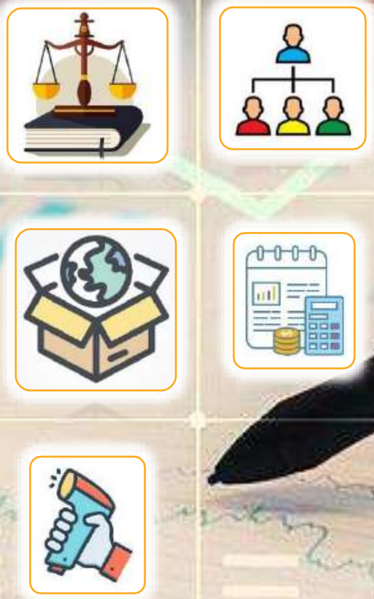
د خوړو خوندیتوب

دویمه برخه؛

د خوړو او درملو ملي اداري کړنې او لاسته راوړنې:

- د اداري لاسته راوړنو ته کتنه
- د روغتیایي محصولاتو او درملو د وارداتو تنظیم
- درملیزو بنسټونو او فعالیتونه ته جواز ورکول
- له درملیزو بنسټونو څخه څارنه
- د خوړو، درملو او روغتیایي محصولاتو د کیفیت کنټرول

د خوړو او درملو ملي اداري لاسته راوړنو ته کتنه؛



که څه هم د خوړو او درملو ملي اداره د خوړو، درملو او روغتیايي محصولاتو د چارو د ښه ترسره کولو په موخه په ۱۳۹۹ هـ ل کال کې رامنځته شوه، خو تشکیل یې د ورسپارل شوي مسؤولیت په اندازه نه و. دغه اداره د مخکیني تشکیل په درلودولو سره یوازې د کابل مرکز پورې منحصره وه ، خوشبختانه ویلی شو چې په ۱۴۰۱ هـ ل کال کې معقول تشکیل د اداري په اختیار کې ورکړل شو او د ۳۱۰ بستونو په زیاتیدو سره یې تشکیل ۵۸۸ بستونو ته لوړ کړ، په دغه کال کې اداري خپل فعالیتونه یو شمیر ولایاتو ته و غځول او د هیواد په څلورو ولایتونو ننګرهار، کندهار، هرات او بلخ کې حوزوي ریاستونه او د هیواد په ګمرکونو کې د درملو وارداتو د کنټرول په موخه څلور امریتونه د اسلامي امارت له لورې منظور شول.

همدا راز اداره په دې وتوانیده چې خپلواک بودیجوي کوډ ترلاسه کړي او دتشکیل سره سمه بودیجه واخلي اداري هڅه کړې ترڅو اغیزمنو، خوندي او باکیفیته خوړو او درملو ته د خلکو دلاس رسي د اسانیدو ترڅنګ د خوړو درملو قوانینو ته پراختیا ورکړي او په دې وتوانیدله، چې د درملو قانون د اداري د فعالیتونو او مسؤلیتونو سره برابر د علماو، متخصصینو او مسلکي کارکوونکو په ګډې کمیټې تسوید کړي.

همدارنګه د خوړو خوندیتوب قانون او اړوندو مقرراتو د تسوید کار داړوندو کمیټو سره پیل شوی دی .

اداري د روغتیا نړیوال سازمان د غوښتنو سره سم د پرمختګ او تنظیمي سیستمونو د پیاوړتیا او دریمې درجې کچې ته د رسیدو او د اداري د اړینو کارونو په موخه تخنیکي طرحې، لارښوودونه، طرزالعملونه او شرطنامې جوړې کړې دي تر څو اداره د پرمختګ خواته ته لاړه شي.

په ۱۴۰۱ هـ ل کال کې د اداري ډیر تمرکز په رسمي وارداتو او کنټرول باندې و او د هیواد په ټولو ګمرکونو کې د اداري د استازوپه ټاکلو سره د خوړو، درملو او وارد شویو روغتیايي محصولاتو د کنټرول لپاره اسانتیا او ملي سوداګر لپاره د اسانتیاو برابرول و .

همدا رنګه د اداري انلاین بڼې ته د اوښتو پروسه پیل شوې او ددې پروسې په تکمیلیدو او سیستم رامنځته کیدو سره به د اداري په چارو کې په بې ساري اسانتیا رامنځته او له بلې خوا به حساب ورکونه او روڼتیا پیاوړې کړي.

همدارنګه اداره په پام کې لري، چې په اکمالاتي کړیو د اغیزمنې څارنې او د غیر معیاري او د بدلو (تقلبي) درملو د وارداتو د مخنیوی په موخه Traceability ردیابي سیستم رامنځته کړي ترڅو هغه لارې او پولې وڅارې چې درمل پرې راځي.

د روغتیايي محصولاتو او درملو د وارداتو تنظیم :

دا چې د خوړو او درملو ملي اداره، د درملو د ثبت، ارزونې او بازار ته د وړاندې کولو یو اغیزمن سیستم لري باید ډاډ ترلاسه شي تر څو ټول هغه درمل چې په افغانستان کې تولیدیږي او یا هم واردیږي د یو مناسب او کافي سیستم له لارې مخکې له دې چې بازار ته وړاندې شي ارزیابي شي، تر څو یې د کیفیت، خوندیتوب او اغیزمنتوب څخه ډاډ ترلاسه شي.
د تولید او وارداتو اساسي موخه د درملو بازار ته اجازه، پلورل، او ویشل دي چې ټول رسمي پړاوونه یې باید ترسره کړي وي
په تېر یو کال کې د خوړو او درملو ملي داري هڅه کړې ترڅو د هیواد درملیز مارکیټونه تنظیم او هېواد ته د درملو او رغتیايي محصولاتو واردات د وارداتي شرکتونو له لارې ترسره کړي ترڅو باکیفیته درملو او روغتیايي محصولاتو ته د خلکو لاس رسی ډېر شي. نو په ۱۴۰۱ هـ ل کال کې ۱۳۵۱ قطعي پروفورمې چې 14664 قلمه یې درمل دي، د 769،744،126 ډالرو په ارزښت درمل او روغتیايي محصولات د خوړو او درملو ملي اداره (AFDA)کې ثبت شوي دي.
په دې خاطر چې د درملو له کیفیت څخه ډاډ ترلاسه شي، مخکې له دې چې د بهرنیو تولیدي کارخانو درمل د افغانستان بازار ته وړاندې شي د ټولو کمپنیو ثبتیدل د اداري سره اړین دي.
د خوړو او درملو ملي اداري د کمپنیو د ثبت سیستم د خپلې ارزونې لاندې راوستی او په دغه سیستم کې د خنډونو او نیمګړتیاو د لیرې کولو لپاره اداري نویو طرزالعملونو ته پراختیا ورکړې ده او ددغه طرزالعملونو له لارې به ټولې خارجي کمپنۍ د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري سره ثبت شي .

درملیزو بنسټونو او فعالیتونو ته جواز ورکول :

په درملیز سیستم کې د فعالیت د جواز صادرول د حیاتي اهمیت څخه برخورداره وي، او ترڅنګ یې د هغو درملو او روغتیایي محصولاتو له کیفیت، اغیزمنتوب او کیفیت د تضمین په موخه خارنه چې د هیواد په داخل کې کارول کیږي او یا هم بهر ته لیږدول کیږي.

د خوړو او درملو ملي اداره، درملیزو بنسټونو ته د فعالیت د اجازې ورکولو د همغږۍ مسؤلیت لري او باید د قانون،مقرراتو له احکامو او د لاس رسی وړ نشر شویو لارښوودونو، له لارې ډاډ ترلاسه کړي ، چې د درملیزو تاسیساتو جواز ورکول د تولید، ذخیره کولو، ساتلو، ترانسپورت، وېش، لیږدول او نور اړونده کړنو سره مطابقت لري.

ټول درملیز تاسیسات چې د اکمالاتو په لړۍ کې شامل دي خپلو فعالیتونه اړوند باید د خوړو او درملو ملي اداري لخوا جواز ولري.

هغه درملیز بنسټونه چې د خوړو او درملو ملي اداره ورته د فعالیت اجازه لیک یا جواز ورکوي د درملو تولیدي کارخانې، عمده درمل پلورنځي، وارداتي شرکتونه او درملتونونو پورې محدود دي.

د جواز د ورکړې پروسه د کیفیت د معیارونو د رعایتولو او پلې کولو پر اساس ده . همدارنګه اداره هغو کسانو ته هم چې په درملیزو تاسیساتو کې فعالیت کوي د فني مسؤل یا فارمسسټ کارت صادروي.

د خوړو او درملو ملي اداري په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې ۶ بابه تولیدي کارخانو، ۲۱۸ بابه وارداتي شرکتونو او استازولیو ، ۲۰۹ عمده درمل پلورنځیو ته د فعالیت جوازونه صادر کړي دي. همدارنګه په درملیزو تاسیساتو کې د چارو د ښه ترسره کیدو په موخه ۲۰۸۷کسانو ته د فني مسؤل کارتونه صادر شوي دي

۲۰۸۷ فني مسؤل کارتونه

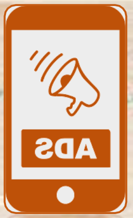
۲۰۹ عمده پلورنځي

۲۱۸ بابه وارداتي شرکتونه

۶ بابه تولیدي کارخاني

له درملیزو تأسیساتو څخه څارنه :

د غیر معیاري او بدلو درملو استعمال ښايي د درملنې د ناکامیدو ، ناروغۍ د اوږدېدو، د درملو پر وړاندې مقاومت او حتی د مړینې لامل شي همدارنگه په روغتیایي سیستم، متخصصینو، د درملو تولیدونکو او ویشونکو باندې د خلکو باور له منځه یوسي.
هغه پیسې چې په غیر موثر او کم کیفیته درملو باندې مصرفیږي هدر کیږي او بې ځایه لمنځه ځي، د خوړو او درملو ملي اداره د درملو تولید ، وېش، واردول او استفاده چې په اغیزمن ډول تنظیم وي باید ډاډ ترلاسه کړي تر څو د خلکو روغتیا وساتل شي .
په همدې خاطر د خوړو او درملو ملي اداره له ټولو عامه او خصوصي درملیزو تاسیساتو، مارکیټونوڅخه څارنه ، د درملو نابلل شویو او غیر مترقبه پیښو د راپور ثبت او د درملو او روغتیایي محصولاتو د نرخونو پر کنټرول تمرکز کوي .
په تیر ۱۴۰۱ هـ ش کال کې اداري په جدي ډول د درملو رسمي وارداتو د زیاتوالي او درملو د مارکیټونو د قانوني کولو لپاره مبارزه کړې ده، په منظم ډول یې په لږو امکاناتو له ۳۰۰۰ درملیزو تاسیساتو څخه چې په هغې کې د درملو تولیدي کارخانې، وارداتي شرکتونه، عمده درمل پلورنځي او درملتونونه شامل دي څارنه کړې ده
له دغو درملیزو تاسیساتو څخه د څارنې پر مهال تاریخ تیري، غیرمعیاري او غیر قانوني روغتیایي محصولات او درمل راټول شوي او د اړوندو ادارو د استازو په شتون کې د اداري له لوري له منځه وړل شوي دي. همدار راز د شکمنو درملو څخه نمونه اخیستنه شوې ده او له منفي نتیجې ورکولو وروسته له منځه وړل شوي دي چې په ټولیز ډول تیر کال ۸۵۰ ټنه تاریخ تېرې او غیر معیاري درمل راټول او لمنځه وړل شوي دي، تر څو یې د خلکو له لورې د مصرف مخنیوی وشي. همدارنگه د یادې څارنې پر مهال له سرغړونکو سره قانوني چلند شوی او هر درملیز تاسیس چې سرغړونه یې کړې وي په موقت ډول یې تاسیس مهرلاک یا تړل شوي دي.
همدا رنگه د اداري څارنې ټیمونو په منظم ډول د دولتي او خصوصي روغتونو له درملتونو څخه څارنه کړې او یادو درملتونونو له لورې درملیزو معیاراتو د تطبیق ترڅنگ یې خلکو د باکیفیته د درملو له کیفیت او اغیزمنتوب څخه ډاډ ترلاسه کړې ، او د درملو نابلل شویو پیښو ۱۳۱ راپورونه یې له یادو بنسټونو څخه راټول او تحلیل کړي او د دغو راپورونو د تحلیل د پایلو له مخې یې لازمې کړنې ترسره کړې دي.
د خوړو او درملو ملي اداري له درملیزو تاسیساتو څخه د یادې څارنې ترڅنگ له درملیزو اشتهاراتو او تبلیغاتو څخه هم څارنه کړې، ترڅو ډاډ ترلاسه شي چې په هیواد کې خپاره شوي اعلانونه د شرعي، کلتوري، اخلاقي او مسلکي معیارونو سره سم دي که نه، د خوړو او درملو ملي اداري د اشتهاراتو امریت په تیر ۱۴۰۱ هـ ل کال کې د ۵۸ غیرمجاز اشتهاراتو مخه نیولې ده.



<table>
<tr><th>له درملیزو تأسیسات څارنه</th><th>د سرغړونو سره مبارزه</th></tr>
<tr><td>۲۰۵۱ درملتونونه</td><td rowspan="6">۶۹۳ بابه درملتونونو د غیرقانوني فعالیت، په غیرقانوني ډول له یو ځای څخه بل ځای ته انتقال او د فني مسؤل یا فارمسسټ نه درلودو له امله مهرلاک یا تړل شوي دي
۲۷۸ بابه درملتونونو ته د شپې لخوا د نوکریوالۍ د نه اجرا کولو، درملتون کې د معاینه خانې موجودیت او د نظافت د نه مراعاتولو له امله د خوړو او درملو ملي اداري له لورې توصیه نامې ورکړل شوي
۱۷۴ بابه درملتونونو ته د شپې لخوا د نوکریوالۍ د نه اجرا کولو، په درملتون کې د معاینه خانې موجدیت اود نظافت نه مرعاتولو له امله اخطار نامې ورکړل شوي دي
د روان کال له پیل څخه تر اوسه پورې ۴۱۰ قلمه غیر قانوني درمل راټول شوي همدارنگه ۸۰۰ قلمه تاریخ تیري درمل، ۴۳ قلمه شکمن درمل هم راټول شوي دي
د اشتهاراتو په برخه کې د ۵۵۲ مرکزونو او ټولنیزو شبکو څخه څارنه شوې، چې د ۵۸ فیسبوک باڼو د اشتهار مخنیوی شوی.</td></tr>
<tr><td>۳۵۴ عمده پلورنځي</td></tr>
<tr><td>۴۴۴ توریدي شرکتونه</td></tr>
<tr><td>۵۰ تولیدي کارخانې</td></tr>
<tr><td>۵۵۲ مرکزونو او ټولنیزو شبکو</td></tr>
<tr><td>۱۹۴ تخصصي روغتونونو</td></tr>
<tr><td colspan="2">• د پورتنیو ارقامو څخه علاوه په کابل کې د ۱۹۴ روغتونونو څخه څارنه شوې، چې د درملو نابلل شویو پیښو نږدې ۱۳۱ مشکوکې قضیې ثبت شوي او په اړه یې د قانون په رڼا کې اجراءات شوي.</td></tr>
</table>

د خوړو، درملو او روغتیايي محصولاتو د کیفیت کنټرول :

43949
نمونه ادویه

1446
نمونه مواد غذایی

409
نمونه آب

په درمليز سيستم کې يوه له مهمو دندو څخه د درملو د کيفيت کنټرول دی، چې د لابراتوار فني کسانو ته اړتيا لري. د خوړو او درملو ملي اداري د کيفي ازمېښتونو په ترسره کولو سره د خوراکي توکو او درملو د محصولاتو د کيفيت څخه ډاډ ترلاسه کوي.

د کيفيت د ازمېښتونو څخه موخه، د توليدونکي شرکت لخوا ترسره شوي ازموينې پايلو تاييد ، همدا رنګه د خوړو او درملو ملي اداره له درمليزو محصولاتو څخه د شکايت او يا د درملو نابلل شويو پيښو د راپور پرمهال د هغو درملو لابراتواري ازمايل ترسره کوي.

همدارګه د خوړو او درملو ملي اداري په بازار کې د شتو درملو د کيفيت د تاييد او څارنې په موخه د غير صحي او جعلي محصولات د تشخيص لپاره د مارکيټ د سرويلانس لپاره لابراتواري ازمېښتونو ته اړتيا لري، چې اداره په پام کې لري چې هر کال سرويلانس ترسره کړي.

د اداري تمرکز په کابل کې د خوراکي توکو او درملو د کيفيت د کنټرول لابراتوارونو ظرفيت لوړولو او په حوزو کې د لابراتوارونو پر فعالولو بانديي دی. ځکه چې د خوړو او درملو د کيفيت د معلوملو په موخه اوسمهال په کابل کې يو مرکزي لابراتوار شتون لري چې د کيفيت د معلوملو په موخه د ټول هيواد په کچه د خوړو او درملو نموني ورته ليږدول کيږي ځنګه چې د نړيوالو شريکانو په همکارۍ د ۲ ميليونه امريکايي ډالرو په ارښت لابراتواري وسايل اخيستل شوي، د کيفيت د کنټرول د اسانتيا په موخه اړتيا ته چې د هيواد په زونونو کې د کيفيت د معلوملو لابراتوارونه فعال شي او معياري خدمتونه سوداګرو ته وړاندي کړي.

په تير يو کال کې اداري د لابراتوارونو د فعالولو په موخه کوټلي عملي ګامونه پورته کړي دي، چې د هرات ولايت د لابراتوار لپاره د وسايلو اخيستل عملاً شروع شوي او اداره په پام کې لري چې په راتلونکي کې د خوړو او درملو څلور حوزوي او د خوړو ۸ لابراتوارونه سمبال کړي،

د خوړو او درملو د کيفيت د کنټرول لابراتو په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې د خوړو او درملو ۴۵۸۰۴ نموني ازمايلي دي چي له دغې جملې څخه ۱۵۳ درملو او خوړو نموني منفي ثابتي شوي دي او بازار ته يي د وړاندي کولو اجازه نه ده پيدا کړي .

په تير ۱۴۰۱ هـ ل کال کې تجزيه شوي نموني

شماره	لابراتوار	تجزيه شوي نموني	منفي نموني	رد شوي نموني	فيس په افغانيو
۱	د درملو لابراتوار	۴۳۹۴۹	۱۴۳	۷۵۷	۳۱،۴۹۰،۹۴۹
۲	د خوړولابراتوار	۱۸۵۵	۱۰	-	۲،٦٦۳،٦۳۰
۳	د اوبو لابراتوار				
	مجموعه	۴۵۸۰۴قلمه	۱۵۳ قلمه	۷۵۷ قلمه	۳۴،۱۵۴،۵۷۹

دریمه برخه؛

د اداري د اړونده رياستونو پيژندنه:

په دې ګڼه کې:

- د کيفيت د کنترول لابراتوارونو رياست پيژندنه

د کیفیت د کنټرول لابراتوار

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري د لابراتوارونو رياست د خوړو او درملو د کيفيت د کنټرول په موخه په کال ۱۳۴۳ هـ ش کې د عامي روغتيا وزارت تر چتر لاندې په کار پيل کړی دی .ياد لابراتوار چې شاوخوا ۶۰ کاله مخينه لري. د خوړو او درملو د کيفيت په برخه کې څه ډول چې لازم وو ګټور نه دی ثابت شوی لامل يې له يوې خوا د مافيا کړی، له بلې قاچاق او کم ظرفيتې ددې باعث شوی، چې نه يوازې خلکو ته خوندي او باکيفيته درمل او خواړه وړاندې شي.

بلکې دغه برخه تر ډيره د پښو لاندې شوې ده. خو الحمدالله د اسلامي امارت په راتګ او د خوړو او درملو ملي اداري د رهبری په هڅو په۱۴۰۰ هـ ش کال کې د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري په خپلواکيدو سره ياد لابراتوار د اداري تر چتر لاندي راغی او په دې سره د خوړو، درملو او ښنلو د اوبو د کيفيت د کنټرول په برخه کې کوټلي ګامونه پورته شول، چې يو له هغو څخه يې د ظرفيت لوړل و ، د تير نظام پر مهال ياد لابراتوار کې د ورځې په اوسط ډول د خوړو، درملو او د ښنلو د اوبو ۱۰۰ نمونې ازمايل کيدې په داسې حال کې چې اوس مهال الحمدالله د ورځې په اوسط ډول په يادو برخو کې تر ۵۰۰ پورې نمونې ازمايل کيږي.

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري، د خوړو او درملو د کيفيت د کنټرول لابراتوارونو رياست چې هيواد کې د درملو او خوړو رسمي وارداتو او په داخل د هيواد کې د درملو ، خوړو او ښنلو د اوبو د توليد د کيفيت د ارزولو په موخه د نمونو ازمېښتونو دنده پر غاړه لري د ۱۴۰۱ هـ ل کال له پيل څخه تر پايه پورې د خلکو د روغتيا په موخه دخوړو، درملو او ښنلو اوبو ۳۴۱۳۱ نمونې ازمايلي او وروسته يې بازار ته د وړاندې کولو اجازه ورکړې ده، چې په لاندې ډول دي .

الف: خواړه

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري، دخوړو او درملو د کیفیت او کنټرول د لابراتوارو ریاست د خوړو د کیفیت د معلوملو او هیوادوالو ته خوندي خوړو د رسولو په موخه په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې د خوړو ۱۴۴۶ نموني ازمایلي (تجزیه) کړي دي، چې په هغو کې د ۷ نمونو پایله منفي وه . د خوړو د نمونو د تجزیه کولو له درکه د دولت خزانې ته شاوخوا (۱،۵۸۷،۶۳۰) افغانۍ جمع شوې دي .

ب: درمل

درمل چې د انسانانو یو له ضروري اړتیاو څخه شمیرل کیږي د لابراتوارونو ریاست، د افغانستان وګړو ته د باکیفیته او خوندي درملو د رسولو په موخه په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې د درملو (۴۳۹۴۹) نموني ازمایلي (تجزیه) کړي دي، چې له دې جملې څخه د (۱۴۳) قلمه درملو نمونې منفي او (۷۵۷) نمونې د مختلفو دلایلو له امله د یاد ریاست له لورې مسترد شوې دي.د یادولو وړ ده چې له دې لارې د افغانستان د دولت خزانې ته (۳۱،۴۹۰،۹۴۹) افغانۍ جمع شوې دي .

ج : د ښکلو اوبه

د ښکلو اوبه هم یوه له حیاتي موضوعاتو څخه ده، خو له بده مرغه د تیرو ځګړو پر مهال د کیمیاوي موادو استعمال دغه برخه هم اغیزمنه کړې ده یاد ریاست د افغانستان وګړو ته د روغتیایي او باکیفیته ښکلو اوبو د رسولو په موخه په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې د ښکلو اوبو ۴۰۹ نمونې ازمایلي (تجزیه) کړي دي، چې له دې جملې څخه د دریو نمونو نتیجه منفي شوې ده.
د یادولو وړ چې د ښکلو اوبو د تجزیه کولو له درکه د افغانستان د دولت خزانې ته (۱،۰۷۶،۰۰۰) افغانۍ جمع شوې دي .

د: په علمي ډګر کې ګام

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري، د خوړو او درملو د کیفیت د کنټرول د لابراتوارونو ریاست په ۱۴۰۱ هـ ش کال کې د خپلو ورځنیو کارونو ترڅنګ د کابل پوهنتون د فارمسي پوهنځۍ ۱۶۰ تنه محصلین، چې یاد ریاست ته د عملي کار په موخه معرفي شوي وو ، د اداري د تکړه او مجربو فارمسستانو له لوري په خوړو، درملو او د ښکلو اوبو د نمونو ازمېښتونو په برخو کې په پراخه سینه وروزل شول او د خدمت په موخه ټولنې ته وراندې شول.

هـ: ظرفیت لوړونه

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداري، د خوړو او درملو د کیفیت د کنټرول د لابراتوارونو ریاست، د اداري د رهبرۍ په پراخو هڅو، د تشکیل په زیاتوالي سره او درملو او خوړو د برخې سوداګرو ته د اسانتیا په موخه خپل ظرفیت لوړ کړی دی ، تېر څخه په لوی توپیر د ورځې په اوسط ډول له ۴۰۰ تر ۵۰۰ پورې د درملو، خوړو او د ښکلو د اوبو نمونې تجزیه کوي، چې دغه چاره به د تېر نظام په پرمهال د ورځې په اوسط ډول ۵۰ نمونې وه. د یاد ریاست مسؤولین ژمنه کوي، ترڅو په دې برخه کې نورې اسانتیاوې هم رامنځته کړي .

خلورمه برخه؛

تحقیق او معلومات

- د خوړو او درملو پر کیفیت او مصؤونیت باندې د اسلام ټینگار
- دخوړو خوندیتوب
- د خوړو په خوندیتوب کې مهم ټکي
- سازمان بین المللی ستندرد سازی (ISO)
- دوا و استفاده معقول آن
- دخوړو اهمیت او خوندیتوب د اسلام له نظره
- ارزیابی مصوونیت شامپوی گیاهی بیخ
- تشخیص منشا جلاتین دواهای منابع حیوانی

د خوړو او درملو پر کیفیت او خوندیتوب باندې د اسلام ټینګار

صبغت الله وصیل

اسلامي شریعت د پنځو ضروریاتو (عقیدې، عقل، نسل، ځان او مال) په ساتنه ټینګار کړی او هر هغه څه یې حرام ګرځولی، چې د مسلمانانو دغو پنځو ضروریاتو ته زیان رسوي او ګواښي یې.د بیلګې په توګه ارتداد، شراب، زنا، لواطت، قتل، غلا، غصب، چور، سود، قمار او داسې نور په اسلامي شریعت کې لوی جرمونه ګڼل کیږي، چې د مخنیوي لپاره یې بیلا بیل حدود او تعزیرات(سزا) وضع شوي دي.خواړه او درمل په پورتنیو ضروریاتو کې له دریو (عقل، ځان، مال) سره ژوره اړیکه لري، په دې معنا چې د ټولنې یو وګړی د مال له مصرفولو وروسته خواړه او درمل لاسته راوړي او په هغو خوړو او درملو باندې د هغه وجود تغذیه او تداوي کیږي.که خواړه او درمل با کیفیته نه وي وجود ته د ګټې پرځای تاوان رسوي چې له یوه لوري د یو مسلمان ته مالي زیان اوړي او بل لوړ ته په ډول ډول رواني او بدني ناروغیو اخته کیږي. له هجرت وړاندې د مدینې منورې په بازار باندې د یهودو واک چلیده، چې د سود، احتکار، غش، جعل، فریب او د ناپ او تول په څېر ډول ډول نارواوو پکې شتون درلود، رسول الله صلی الله علیه وسلم د یهودو له سلطې خخه د مدینې د بازار د ازادولو هڅې پیل کړې، په لومړي سر کې یې خپله د بازار څارنه کوله، وروسته یې دا چاره عمر بن الخطاب رضي الله عنه ته وسپارله. د خنځیر، شرابو او عقل ته د زیان رسوونکو توکو پیر او پلور منعه اعلان شو، په ناپ او تول کې د کمي په اړه په قرآنکریم کې وعیدونه راغلل، تطفیف(په ناپ اوتول کې کموالی) د فساد في الارض(په ځمکه کې دفساد) یو ډول وګڼل شو، د شعیب علیه السلام قوم چې د همدغه جرم له امله هلاک شوی دی، کیسه یې په قرآن مجید کې څو ځله د همدې لپاره تکرار شوې ترڅو خلک ترې عبرت واخلي.

رسول الله صلی الله علیه وسلم په تجارت کې هغه مهال د فریب، غدر، غش او جعل ټولو ډولونو څخه منع وکړه، تردې پورې وعید راغلی چې څوک له موږ سره غش کوي هغه زموږ (مسلمانانو) له ډلې څخه نه دی.د غش(دوکه) د مخنیوي لپاره مختلفي لارې چارې په ګوته شوې، رسول الله صلی الله علیه وسلم خپله په سوداګرو وګرځېد او د چا په خوړو کې یې چې عیب ولید تنبیه(ورپام) یې کړل، د احتکار د مخنیوي لپاره اقدامات ترسره شول.په سوداګرۍ کې سپیڅلتیا او صداقت ته هڅونه وشوه او امانت داره رښتوني سوداګر په جنت کې د انبیاوو، صادقینو، شهداوو او نیکو خلکو ملګری وګڼل شو.وروسته په اسلامي نظام کې د دې کار لپاره خپلواکه اداره رامنځته شوه چې حسبه ورته ویل کیده او په بازارونو کې به په سوداګرو، صنعتکارانو، طبیبانو، ډاکټرانو او درمل پلورونکو ګرځیدل او تخلف کوونکو ته به یې د حبس، بندیز او نورې مناسبې سزاګانې ورکول کیدې.له تیرو څو لسیزو راهیسې په ګران وطن کې د غښتلي نظام د نه شتون له امله افغانستان د بې کیفیته خوړو او درملو د قاچاق او پلور په مارکیټ بدل شوی و.دا چې فتحه راغلې، امنیت تامین دی، امکانات شته دي، موږ افغانانو ته ښه فرصت په لاس راغلی چې د خپلو خوړو او درملو د کیفیت او خوندیتوب په برخه کې ګړندي ګامونه واخلو، او د قاچاق، غدر، فریب، چل، ډوپلیکیټ، تزویر او په دې برخه کې له قوانینو څخه د سرغړونې په اړه په ملي کچه پوهاوی رامنځته او خلک ورڅخه منعه کړو.خوشبختانه د افغانستان اسلامي امارت په اوسني تشکیل کې د دې مهم کار لپاره د (خوړو او درملو ملي اداري) په نوم خپلواکه اداره شتون لري چې تراوسه پورې یې خپل کارونه په صداقت او امانتدارۍ سره سرته رسولي دي، د یو مسلمان افغان په توګه زموږ تاسي مسؤولیت جوړیږي چې له دې اداري خپله همکاري ونه سپموو او په دې توګه خپله دیني او ملي وجیبه ادا کړو.

دخوړو خونديتوب

FOOD SAFETY

محمد ولی عادل

خواړه ټول هغه خوراکي او د څښاک توکي دي چې ژوندي مخلوقات يې د بدن د ودې او د انرژۍ د سرچينې لپاره مصرفوي.

خواړه د انسانانو د ژوندي پاتې کيدو لپاره يوه ډېر مهمه او اغيز ناکه ماده ده او د خوړو پرته ژوند امکان نه لري.

د خوړو په علم کې دوه کلمې چې ډيرې مهمې او يو بل سره نږدې اړيکه لري عبارت دي د خوړو امنيت يا Food Securityاو د خوړو خونديتوب يا Food Safety.

د خوړو امنيت يا Food Securityتعريف دادی، چې هر وګړی په هر وخت کې په پوره اندازه، خوندي او مغذي خوړو ته فزيکي، اجتماعي او اقتصادي لاسرسی ولري.

د نړۍ د نفوس د زياتوالي له امله خوراکي توکو ته هم اړتيا ډيره شوې او د خوړو د توليد لپاره ډول ډول ميتودونه کارول کېږي، چې ځينې يې د ناپاکه او غيرمصؤن خوړو د توليد لامل کيږي او د انسان پر روغتيا ناوړه اغيزه کوي، د بيلګې په توګه په خوړو کې د فزيکي شيانو شتون، په کرهنيزو او حيواني محصولاتو کې د آفت وژونکو او کيمياوي دوا، انتي بيوتيک او هورمونونو پاتې شونې په خوړو کې ميکروبونه، درانه فلزات او مايکوتوکسين يا زهريات ټول هغه عوامل دي، چې په خوړو کې يې شتون د انسان روغتيا ته تاوان رسوي.

د خوړو خونديتوب ټول هغه فعاليتونه دي چې د توليد، پروسس، ذخيره، ترانسپورت او بازار څخه بيا تر مصرف کوونکي پورې د خوړو پاکوالی تضمينوي او دا چې د انسان روغتيا ته تاوان ونه رسوي، نو ويلی شو چې د خوړو خونديتوب د خوړو د امنيت تضمين کوونکی دی او د خوړو د خونديتوب پرته يوه ټولنه د خوړو امنيت نشي لرلای.

کله چې خواړه غير صحي وي، نه يوازې دا چې د بدن د اړتياوو د پوره کولو لپاره ګټور نه دي، بلکې د ډول ډول ناروغيو لامل کېدای شي. د روغتيا نړيوال سازمان يا WHOد معلوماتو په اساس هر کال په نړۍ کې ۶۰۰ ميليون وګړي يعنې د نړۍ په هر لسو کسانو کې يو يې د غير مصؤن او ناپاکه خوړو له امله ناروغه کېږي او له دې جملې څخه ۴۲۰ زره يې خپل ژوند د لاسه ورکوي چې د همدې تعداد ناروغانو له جملې څخه يې ۴۰٪ د ۵ کالو کم عمر لرونکي ماشومان دي. ډيرې دا پيښې د اسهال، د خوړو مسموميت، معدې، بډوډي، ينه، د عصابو او دماغو اختلالونه، حساسيت يا الرژي، سرطان او د انسان د مړينې سبب کيږي.

د ناپاکه او غير مصؤن خوړو د مصرف له امله رامنځته شوې ناروغۍ ډير يې په ټيټ او متوسط عايد لرونکوو هيوادونو کې پېښيږي، د نړيوالې سوداګرۍ ډيروالی، د خوړو د خونديتوب په اړه د کافي معلوماتو نشتوالی، د ژوند د طرز بدلون، د ښاري ژوند ډيروالی، د خوراکي توکو د توليد او پروسس اوږده او پيچلې سلسله او په نړيواله کچه د خوراکي توکو د ترانسپورت زياتوالی او اوږدوالی د خوړو د ناروغيو د ډيريدو لاملونه دي.

د خوړو په خوندیتوب کې مهم ټکي:

محمد ولی عادل

د خوړو ککړتیا : Food contamination

د خوړو ککړتیا د خوړو د خرابیدو یا Food Spoilage لامل کېږي چې په دې حالت کې خواړه خپل کیفیت له لاسه ورکوي، ظاهري شکل، بوی، خوند او رنګ یې خراب شي او د انسان د ناروغتیا لامل کېږي. هغه عوامل چې خواړه ککړوي او خرابوي یې په لاندې ډول دي:

۱. فزیکي عوامل: په خوړو کې د فزیکي توکو شتون لکه (لرګی، اوسپنه، شیشه، تیږه، هډوکی، وېښته، د کارمندان زینتي توکي) او داسې نور فزیکي توکي چې په خوړو کې د انسان د ټپي کېدو او حتا د مرګ لامل کېږي.

۲. بیولوژیکي عوامل: څلور ډوله بیولوژیکي عوامل د خوړو د ککړتیا یا خرابیدو لامل کېږي چې دلته د یو مثال سره ذکر شوي لکه بکتریا (Salmonella spp.)، فنګس یا پوپنک (Aspergillus)، ویروس (Norovirus) او پارازیت (Giardia duodenalis) نومړي بیولوژیکي عوامل په ډېره کچه خواړه خرابوي او په انسانانو کې ډول ډول ناروغی منځ ته راوړي.

۳. کیمیاوي عوامل: د خوړو د ککړتیا کیمیاوي عوامل لکه په خوړو کې د غیر مجاز علاوه شوي مواد؛ مثلا د غیر مجاز مصنوعي رنګونو او داسې نورو استعمالول، په خوړو کې د درنو فلزاتو شتون، زهریات یا Toxinاو د حشره وژونکو او کیمیاوي دواوو پاتې شوني. په افغانستان کې مایکوتوکسین ډوله زهریات په اکثره

د خوړو حفظ الصحه :Food Hygiene

خوراکي توکو کې موندل کېږي چې عموماً د خوړو د ساتلو په وخت کې د ډېر رطوبت له آمله منځ ته راځي او د افغانستان د وچې میوې نړیوال مارکېټ تر تاثیر لاندې راوړي.

د خوړو حفظ الصحه د خوړو په ټولو جریانونو لکه تولید، پروسس، بسته بندی او عرضې په وخت کې عملي کېږي، چې موخه یې د خوړو د تولید او پروسس د ښه عملیاتو له لارې د خوړو د خطرونو او ککړتیا کمول دي، تر څو انسانان د خوړو د ناروغیو څخه خوندي پاتې شي.

د خوړو حفظ الصحه ددې لامل کېږي چې یو شرکت په خپله فابریکه کې د خوړو خطرونه کنټرول او د منلو وړ کچې ته یې راولي.

د خوړو د حفظ الصحي پنځه عمده اصول چې د روغتیا نړیوال سازمان تعین کړي عبارت دی له:

(۱) د وداني، وسایلو او کارکوونکي نظافت پاکوالی
(۲) خام او پاخه خواړه باید جلا شي
(۳) خواړه باید په مکمل ډول پاخه شي
(۴) خواړه باید په مناسبه درجه کې وساتل شي
(۵) د پروسس په جریان کې د پاکو اوبو او خام موادو څخه ګټه واخستل شي.

خوړو ته ورزیات شوي مواد :Food Additives

خوړو ته علاوه شوي مواد هغه مواد دي، چې د اولیه موادو جز نه وي او د کېفیت، رنګ، خوند، طعم، ذخیروي عمر او نورو اهدافو لپاره خوړو ته علاوه کیږي. دا مواد کېدای شي، چې طبیعي او مصنوعي اوسي. د خوړو طبیعي علاوه شوي مواد د کرهنیزو، حیواني او منرالي محصولاتو څخه لاسته راځي، مګر د خوړو مصنوعي علاوه شوي مواد د انسانانو په واسطه په کیمیاوي ډول تولیدیږي.

د روغتیا د نړیوال سازمان او د خوړو او کرهنې نړیوال سازمانونو (WHO/FAO) په ګډه سره د خوړو د علاوه کېدونکو مواد یو تخنیکي کمیټه جوړه کړې، چې ددې ډول موادو استعمال او حدود تعین کړي.

خوړو ته علاوه کېدونکي مواد د مشخصو اهدافو لپاره استعمالیږي؛ لکه رنګ ورکوونکي، خوند ورکوونکي، خوږونکي، تیزابي کوونکي، غلیظ کوونکي، انتي اکسیدان، ثابت کوونکي، ساتونکي، مخلوط کوونکي، بوی ورکوونکي، د چسپیدوني د مخنیوي او نور.

په امریکا کې د خوړو مجاز علاوه کېدونکي مواد د امریکا د خوړو او درملو د اداري FDAلخوا تعین شوي او د GRASپه نامه یادیږي او په اروپا کې خوړو ته علاوه کېدونکي مواد د E Numberپه واسطه نښاني شوي، چې د اکثره هیوادونو په شمول د افغانستان د خوړو په لیبل کې علاوه شوي مواد د E Numberپه واسطه ښودل کیږي. د مثال په توګه د خوړو د لیبل د ترکیباتو په ډله کې د E330دا معنا ده چې د نوموړي خوړو په ترکیباتو کې سرکه یا Citric acidشته.

تر اوسه تر ۱۵۰۰ نوعه ډیر عام د خوړو علاوه شوي مواد شتون لري، مګر د هر نوعه خوړو لپاره خاص علاوه شوي مواد د خاص حدودو سره مجاز دي.

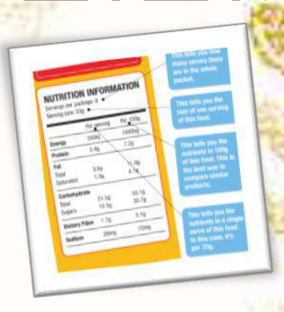
د خوړو لیبل :Food Label

د خوړو لیبل یوه معلوماتو مجموعه ده چې د خوراکي توکو بسته بندی باندې نښلول کیږي. د خوراکي توکو لیبل یو ډیر مهم او اساسي شی دی، چې مصرف کوونکي ته د خوراکي توکو د ډول، برانډ، تولید کوونکي شرکت، تولید او پای نیټه، اجزا او نور معلومات رسوي.

د نړیوال ستندرد په اساس دوه نوعه خوراکي توکې د لیبل په اساس شتون لري:

۱. هغه خوراکي توکي چې تولید شوي یا وارد شوي او په مستقیم مصرف کوونکي ته وړاندې کیږي. ددې ډول خوراکي توکو پر لیبل باید پوره معلومات لکه د محصول نوم، اجزا یې، وزن، تولید کوونکي شرکت، تولید کوونکي هیواد، لات نمبر، د تولید او پای نیټه او د استعمال طریقه ذکر شوي وي.

۲. هغه خواړه چې مستقیم ډول مصرف کوونکي ته نه وړاندې کیږي، بلکې یو شرکت یې بل شرکت ته تولیدوي یا واردوي، ددی ډول خوړو پر بسته بندی، چې عموماً غټ او یا د بوجۍ په شکل وي د محصول نوم، د محصول ډول، او وزن پکې ذکر شوي وي او ورسره ضمیمه اسناد لکه اجزا یې، د تولید او پای نیټه، د تولید کوونکي شرکت نوم، تولید کوونکي هیواد نوم او د حلال سرټفیکیټ شتون ولري.



د خوړو کېفیت :Food Quality

د خوړو کېفیت د خوړو ټولي هغه ځانګرتیاوې دي چې مصرف کوونکي د هغې پر اساس خواړه انتخابوي لکه د خوړو خوند، رنګ، بوی، ظاهري شکل او غذایي ارزښت. د خوړو مصرف کوونکي د خوړو کېفیت د خپل پنځه ګوني حس په واسطه تشخیصوي. د خوړو په صنعت کې د خوړو کیفیت په لابراتوارونو کې تشخیص کېږي چې په اوسني عصر کې په دې برخه کې ډیر پرمختګونه راغلي دي.

سازمان های شناخته شده و تصدیقنامه های مصونیت غذایی

محمد ولی عادل

کمیسیون کودکس Codex Alimentarius

سازمان جهانی صحت (WHO)با همکاری سازمان غذا و زراعت ملل متحد (FAO) در سال ۱۹۶۳ کمیسیون کودکس یا Codex Alimentariusایجاد کرد که یک کمیسیون غیر دولتی میباشد و وظیفه آن ایجاد ستندردها، رهنمود ها و کد های بین المللی بخاطر مصونیت، کیفیت و تسهیل تجارت مواد غذایی میباشد. فعلا ۱۸۹ کشور عضویت کمیسیون کودکس را دارد و این کمیسیون تا اکنون حدود ۲۵۰ ستندرد های غذایی، رهنمودها و کدهای عملی را منتشر کرده که شامل ستندردهای محصولات غذایی و ترکیبات آن، بقایایی آفت کش ها، روش های ازمایش، روش های لیبل و بسته بندی، بازرسی تاسسات غذایی و روش های خوب حفظ الصحه در جریان تولید، پروسس، بسته بندی، ذخیره و انتقال مواد غذایی میباشد. این دو سازمان همچنین شبکه بین المللی ادارات مصونیت غذایی (INFOSAN)را بخاطر شریک ساختن معلومات و رسیدگی به واقعیات عاجل مصونیت غذایی ایجاد کرده. کمیسیون کودکس سه وظیفه اصلی دارد که عبارت اند از:

۱. تسهیل تجارت بین المللی مواد غذایی
۲. حفاظت سلامت و صحت مصرف کننده گان
۳. تهیه و ترویج استندردهای مواد غذایی

روش های خوب حفظ الصحه و روش های خوب تولید(GMP/ GHP)

GMPروش های خوب حفظ الصحه یا Good Hygiene Practices وGHPروش های خوب تولید یا Good Manufacturing Practicesدو روش است که توسط کمیسیون کودکس و FDAبرای تطبیق اصول مصونیت غذایی در تاسیسات مواد غذایی معرفی شده. این دو روش تظمین می کند که مواد غذایی مطابق با ستندرد و اصول مصونیت غذایی تولید شده و اجرای آن میتواند به جلوگیری از آلودگی مواد غذایی، جلوگیری از فراخوان یا recallو جلوگیری از ضرر، جزا و جریمه شرکت های مواد غذایی کمک کند. اصول اساسی این دو روش عبارت است از مدیریت کیفیت، حفظ الصحه فردی کارمندان، مواد خام، ساختمان و تاسیسات، تجهیزات و وسایل، مدیریت زباله ها، کنترول حشرات، امکانات برای کارمندان، مدیریت شکایات، مدیریت گدام و مدیریت سیستم اسناد و مدارک تاسیسات مواد غذایی.

تجزیه و تحلیل خطر و کنترول نقاط بحرانی(HACCP)

HACCP یا Hazard Analyses Critical Control Pointکه به معنی تجزیه و تحلیل خطر و کنترول نقاط بحرانی میباشد. سیستم HACCPتوسط سازمان جهانی صحت WHOپذیرفته شده و یک سیستم شناخته شده جهانی است. با عملی نمودن این روش می توان تمام عوامل خطرات فزیکی، بیولوژیکی و کیمیاوی را در تمام مراحل تولید و پروسس مواد غذایی شناسایی و حذف کرد. سیستم HACCPهمچنان در گرفتن تصدیقنامه ایزو با شرکت های مواد غذایی کمک میکند و با ایجاد اعتماد بر مصونیت غذایی باعث بهبود تجارت بین المللی میشود. سیستم HACCPدر ۱۲ مرحله در شرکت های مواد غذایی تطبیق میشود و بعد از تاییدی آن شرکت های مواد غذایی میتواند تصدیقنامه HACCPرا بدست بیاورد.

سازمان غذا و ادویه امریکا (FDA)

سازمان غذا و ادویه (امریکا) که مشهور به FDAمیباشد و مسول حفظ سلامتی جامعه از طریق تنظیم و نظارت بر مصونیت غذایی، ادویه، واکسین، محصولات صحی و لوازم آرایشی میباشد. بر اساس تعهدات FDAبا سازمان جهانی تجارت WTO، این سازمان با سایر سازمان های بین المللی و کشور ها بخاطر یک سان سازی قوانین و ستندرهای مواد غذایی کار میکند که به همین اساس اکثر کشورها کوشش میکند تا قوانین و طرزالعمل های مصونیت غذایی را مطابق به FDAعیار سازد و سیستم مشابه کنترول مصونیت غذایی را عملی سازد.

سازمان بین المللی ستندرد سازی (ISO)

سازمان بین المللی ستندرد سازی(ISO) بشکل یک مجمع ادارات ستندرد کشورهای عضو میباشد و بخاطر یکسان سازی ستندردها در سطح جهان کار میکند تا ارتباط بین کشورها در تجارت آسان تر شود. این سازمان از کمیته های مختلفی تشکیل گردیده که و ظیفه این کمیته ها ن بررسی و تدوین استانداردهای مرتبط با آن کمیته می باشد. فعلا ۱۶۷ کشور عضو سازمان بین المللی ستندرد سازی بوده و این سازمان مرکز سویس فعالیت دارد و تا اکنون ۲۱۰۰۰ ستندردها را تهیه نموده است.. تصدیقنامه های ISOتنها توسط شرکت های که توسط International Accreditation Forum (IAF)تصدیق شده اجرا میشود.

ستندردهای مهم ایزو

- ISO9001:این استندرد برای ایجاد یک سیستم مدیریت کیفیت است و بخاطر رضایت مشتری عملی میشود که شامل مدیریت منابع، مسولیت های رهبری، تنظیم محصولات، برنامه ریزی، رسیدگی به خطرات، نظارت به سیستم و غیره میباشد.

- ISO 22000: ستندرد بین المللی ایزو ۲۲۰۰۰ شامل مجموعه ای از دستورالعمل ها و مقرراتی است که شرکت ها با رعایت آنها می توانند سیستم مدیریت مصونیت مواد غذایی را در تاسیسات خود پیاده سازی و اجرا نمایند. ستندرد ISO 22000بر مبنای استانداردهای ISO 9001 وHACCPتهیه شده است.

- ISO 14001:ستندرد ایزو ۱۴۰۰۱ مجموعه ای از دستورالعمل ها و مقرراتی است که شرکت ها با رعایت آنها می توانند به محیط زیست توجه خاص داشته و از آسیب به آن جلوگیری کند.

- ISO 17025:ستندرد ایزو ۱۷۰۲۵ بخاطر مدیریت و تصدیق لابراتوار ها تهیه شده که با عملی نمودن و گرفتن این ستندرد لابراتوار میتواند خدمات خود را با بهترین کیفیت به مشتریان خود ارایه نماید و نتجه آزمایش آن لابراتوار به سطح بین المللی قابل تایید میباشد.

تصدیقنامه حلال (Halal Certification)

حلال یک کلمه عربی است و هنگام که برای مواد غذایی استفاده شود به معنای مجاز برای مصرف و استفاده مسلمانان میباشد. اخذ تصدیقنامه حلال بودن مواد غذایی ، تائید می کند که ترکیبات بکار برده شده در محصول حلال و از نظر اسلامی مجاز هستند و محصول عاری از هر گونه ترکیبات حرام می باشد. تصدیقنامه حلال تنها توسط شرکت های صادر شده میتواند که صلاحیت صدور تصدیقنامه حلال را در آن کشور داشته باشد.

تصدیقنامه ارگانیک (Organic Certification)

مواد غذایی ارگانیک یا طبعی به غذایی گفته میشود که بدون استفاده از حشره کش ها و کودهای کیمیاوی تولید شده باشد و در این روش از مرحله کشت تا جمع آوری و بسته بندی محصولات تمام اصول ارگانیک رعایت شده و از هیج نوعه مواد کیمیاوی استفاده نمی شود. پروسه دریافت تصدیقنامه ارگانیک طوری است که ابتدا باید شرکت مواد غذایی درخواستی خود را به شرکت که صلاحیت صدور تقدیقنامه ارگانیک دارد ارایه کند. بعدا در مرحله بازرسی پروسه تولید طبق استانداردها مورد ارزیابی قرار می گیرد. پس از تایید این مرحله هزینه های لازم پرداخت می شود تا لیبل ارگانیک برای محصول مورد نظر صادر شود. با دریافت و چسپ نشان ارگانیک روی محصولات، در واقع نشان می دهید که محصولات غذایی با روش های طبیعی تولید شده. برای دریافت تصدیقنامه ارگانیک باید ستندردهای لازم رعایت شود که شامل حفاظت از محیط زیست، حفظ الصحه کارمندان، مدیریت اسناد و جلوگیری از استفاده هر نوعه مواد کیمیاوی در مزرعه و یا جریان بسته بندی و پروسس میباشد.

دوا

دوا و استفاده معقول آن

صبغت الله شبر

دین اسلام برعلاوهء اینکه پیروان خود را به تداوی امراض امر میفرماید، به طبیب و کارکنان صحی که به نحوی در نجات زندگی افراد نقش دارد نیز مقام بسا بلند و ارزشمندی داده است، چنانچه خداوند(ج) در قرآن کریم میفرماید:

فَكَأَنَّمَا قَتَلَ النَّاس جَمِيعاً وَ مَنْ أَحْيَاهَا فَكَأَنَّمَا أَحْيَا النَّاس ... (سوره المائده آیه 32)

ترجمه: هر کس انسانی را بدون ارتکاب قتل یا فساد در روی زمین بکشد چنان است که گوئی همه انسانها را کشته و هر کس انسانی را از مرگ رهائی بخشد چنان است که گوئی همه مردم را زنده کرده است .

مگر نکته ای که از نگاه عقیده قابل تذکر است این میباشد که داکتر و مریض هر دو به این یقین باشند که شفا دهندهء واقعی خداوند بوده ولی دوا و تداوی از جملهء اسباب مشروع میباشد.

علم طب در اسلام جایگاه ویژه ای دارد و بنابر روایات اسلامی، علم طب به دو نوع است که یکی علم دین و دیگری علم طبابت میباشد.

علم طب، دواشناسی ودواسازی در زندگی انسانها نقش بسزایی دارد که بوسیلهء آن میتوان به شناخت میکروبها ،

ویروس ها، پرازیتها و بدین ترتیب قادر به وقایه از اشیای مضر، از سرایت امراض معالجه نموده که در نتیجه سبب حفظ صحت و ارتقای سلامت خود خواهیم بود و داشتن صحت یکی از نعمات بزرگ الهی به حساب میآید که بدون داشتن صحت زندگی انسانها معنایی ندارد.

منشأ و منابع دوا:

دواهارا میتوان از طریقه های مختلف تهیه کرد :

I. منابع گیاهی مانند مورفین
II. منابع حیوانی مانند هیپارین، منشا ترکیبات جلاتین
III. منابع انسانی مانند انسولین
IV. منابع معدنی مانند آهن

مواد تشکیل دهندهء دوا:

یک دوا بطور عموم از دو قسمت ذیل ساخته شده است.

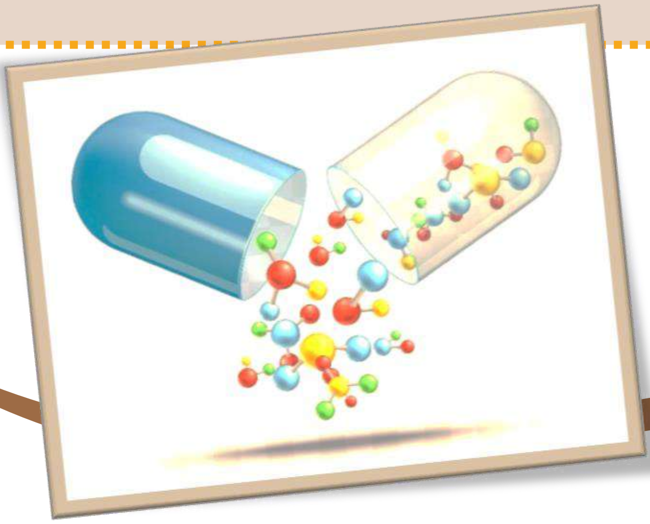
مادهء فعال: عبارت از همان قسمت دوا است که خاصیت وقایوی دوا را دریک اختلال وبی نظمی معین عضویت تصدیق می نماید.

مواد سواغیه: عبارت از ماده یا مخلوط مواد است غیر فعال است که تاثیر بالای مریض نداشته اما در تهیه واستعمال دوا سهولت می آفریند.

دوا :

دوا یا Drug از کلمه فرانسوی "Drogue" گرفته شده که به معنی گیاهان خشک شده میباشد.هر ماده ای که برای تشخیص، تداوی و پیشگیری از امراض استفاده شود و عملکرد بدن را اصلاح یا تغییر دهد دوا گفته می شود . ویا به عبارت دیگر چگونگی تاثیرات متقابل دوا و عضویت انسان چه به سطح مالیکول و حجره و چه به سطح اعضا وسیستم ها که منجر به تاثیرات تداوی میشود دوا نامیده میشود.

نظربه تعریف سازمان جهانی صحت، دوا عبارت ازمادهء است که غرض تغیر دریک سسیستم فزیولوژیک ویا تغیر دریک حالت پتالوژیک وياهم غرض معاینهء آنها طوریکه به نفع تطبیق شونده باشد،استعمال میشود.



تاریخچهء دوا ودوا سازی:

تاریخچهء دوا برمیگردد به 5000 سال قبل از میلاد مسیح که مهد این تاریخچه، یونان میباشد که بعد ازآن به کشو های عرب، هند، چین وغیره با توسعهء تجارت گسترش یافت. درابتدا طبابت ودواسازی محدود به اشخاصی چون روسای قبایل ، ساهرین و متصوفین بود

درکل این تاریخچه را به ادوار چهارگانه تقسیم کرده اند:

1.دورهٔ مذهبی یا :RELIGIOUS PERIOD دراین زمان مردم عقیده براین بود که ارواح خبیثه داخل عضویت فرد مریض میشوند؛ بناٌ باخواندن دعا وآوازهای متواتر نزد مریض یا بویاندن رایحهٔ بعضی مواد گویا مریض را معالجه میکردند و به این ترتیب ارواح خبیثه را ازجسم انسان خارج میکردند.مواد اولیه شامل مختصر مواد نباتی، حیوانی ومعدنی بود وچگونگی توضیح ادویه را از قبیل اخته کردن، دم کردن، جوشانده ها، شیره ها وگاهی اشکال بسیار سادهٔ دیگر مانند مرهم ها، دواهای مالشی، کولی ها وغیره تشکیل میداد.

2. دورهٔ فلسفی یا :PHILOSOPHIC PERIOD این دوره شامل طبابت چند طبیب مشهور یونان میشود که در تمدن یونانی ها ورومن ها تبارز نمود.

تمدن یونانی ها: دراین تمدن فلیسوفانی مثل افلاطون، سقراط وارسطو نقش بسزایی داشتند.

تمدن رومنها: جمهوریت رومن درمورد معالجه مریضان شدیداْ سختگیری مینمود وتصمیم خدایان شرط اول بود. بزرگترین دانشمند این تمدن گالین یونانی بود که در قرن دوم میلادی سال 150 میزیست وبه وبه پدر دواسازی ملقب است.

3. دورهٔ تجربوی: این دوره مدیون اطبأ ودانشمندان اسلامی چون ابن سینا بلخی که اورا بیش از 450 جلد کتاب است و شمار زیاد آن درموارد طبابت هستند، کتاب القانون فی الطب و الشفای او هنوزهم درممالک مختلف ختلف به زبانهای گوناگون طبع ویا هم به عنوان مأخذ مورد استفاده قرارمیگیرند.

4. دورهٔ علمی یا :SCIENTIFIC PERIOD موقف اصلی علم دواسازی را آغاز قرن 19 شناخته اند که باآغاز این قرن وکشف مواد جدید دوایی وساخت ماشین حالات متعدد، علم طبابت درکل درخشندگی بیشتری پیدا کرد.

طرق مختلف تطبیق دوا:

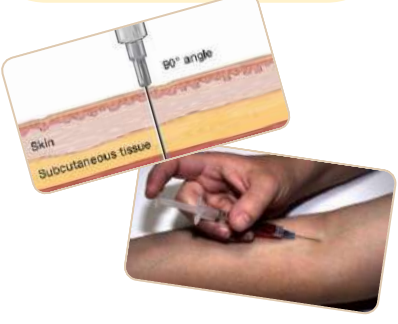
یک مادهٔ دوائی را میتوان به اشکال مختلف تهیه وبه طرق متعدد تجویز نمود، این تنوع دراشکال دوائی کارطبیب را درنسخه نویسی سهولت بخشیده ونظربه شدت مرض، ازجملهٔ اشکال مختلفهٔ دوایی ، مناسب ترین آنرا انتخاب، تجویز وتوصیه مینماید.

اهداف اساسی درطرق تطبیق دواها:

- ✓ توضیع طریقه های مختلف دوا
- ✓ فهمیدن فواید ونواقص طرق مختلف تطبیق
- ✓ شناخت مستحضرات دوایی طرق مختلف
- ✓ First pass effect اصطلاحی است که برای حذف یک دوا قبل از ورود به دوران سیستمیک یعنی اولین عبور آن از دوران کبد به کارمیرود.
- ✓ تاثیرات موضعی: عبارت از تاثیرات محلی وموضعی دوا میباشد که تنها درمحل تطبیق تاثیراتش نمایان میشود.
- ✓ تاثیر سیستمیک: وقتی اتفاق می افتد که دوا داخل دوران سیستمیک شود وبه تمام نقاط بدن توضیح گردد.

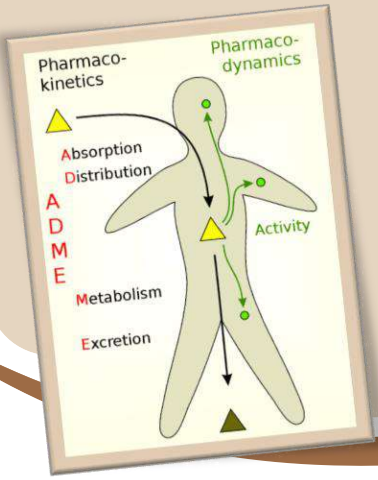
به صورت عموم طرق مختلفه تجویز ادویه قرار ذیل میباشد:

- طریقه فمی
- طریقه تحت السانی
- طریقه امعای مستقیم
- طریقه تنفسی
- طریقه جلدی
- تحت الجلدی
- طریقه مخاطی
- طریقه داخل عضلی
- طریقه داخل وریدی



از نگاه فارماکولوژی تاثیرات دوا به دوبخش عمده تقسیم میشود :
1. فارماکوکینتیک: یعنی مطالعه تاثیر بدن بر دوا میباشد
2. فارماکودینامیک: یعنی تاثیر دوا بر بدن میباشد

فارماکوکینتیک: شامل چهار مرحله می باشد
جذب/ Absorption: داخل شدن از محل تطبیق به خون جذب گفته می شود ؛ در تطبیق کردن مستقیم به داخل رگ جذب صفر می باشد.
میتابولیسم یا استقلاب(Metabolism)
توزیع/ Distribution: توزیع و پخش شدن دوا به تمام بدن است.
حذف و دفع/ Excretion & Elimination: دوا ها از طریقه های مختلف بدن دفع میشود مانند دفع از طریق پوست، ادرار، تعریق، بینی، چشم.



فارماکودینامیک: دوا از راهای ذیل می توانند روی بدن اثر کند:
- ✓ تاثیر روی سیستم انزایمی: مثلا یک دوا مانع یا تحریک تولید یک انزایم می شود.
- ✓ تاثیرات رقابتی: یعنی یک دوا باعث جدا شدن بعضی مواد ازروی گیرنده هایش می شود. تا اثرش را از بین ببرد.
- ✓ تاثیرات فزیکی: مثلا یک دوا مضر شود و مقدار مدفع را در بطن زیاد کند. یعنی دوا داراییک اثر فزیکی باشد
- ✓ تاثیرات روی آخذه: دوا روی گیرنده نشسته و عمل می کند.

استفادۀ معقول ادویه

- ❑ استفاده معقول ادویه در عرضه خدمات صحی مؤثر یک امر خیلی مهم می باشد، زیرا باعث نجات حیات مریضان و بهبود صحت افراد شده و باعث به میان آمدن اعتماد در عرضه خدمات صحی می شود.
- ❑ هدف از استفاده معقول ادویه عبارت است از رسانیدن ادویه مناسب به مریض نظر به نیاز مندی های کلینیکی، به دوز های متناسب به نیاز های شخص مریض، برای مدت زمان مناسب و به پایین ترین قیمت ممکنه به اشخاص و جامعه میباشد.
- ❑ با توجه به تعریف فوق هر تجویز، توزیع و استفاده دوایی که مغایر با این اهداف باشد استفاده نامعقول ادویه محسوب میگردد.
- ❑ استفاده غیر معقول ادویه در صورت استعمال چندین دوا، استفاده از ادویه نادرست یا استفاده از ادویه مؤثر به دوز کم، برای مدت کم ویا به شکل غیر علمی و مسلکی، چنین اقدامات، تأثیرات ناگواری بر کیفیت تداوی و هزینه آن گذاشته و ممکن باعث عکس العمل های نامطلوب یا تأثیرات منفی روانی اجتماعی شوند.
- ❑ استفاده غیر معقولادویه باعث ناکارآمدی سیستم خدمات صحی، غیر قابل اعتماد بودن سیستم، افزایش عوارض جانبی، افزایش مقاومت دوایی بخصوص در امراض انتانی، تحمیل هزینه های هنگفت تداوی بالای اشخاص، سیستم خدمات صحی و جامعه شده، که دارای تاثیرات منفی در معیشت اقشار با درآمد پایین جامعه
- ❑ و بالاخره سبب تلفات انسانی میگردد.

استفاده نامعقول دوایی به اشکال پولی فارمسی، استفاده دوای اشتباه یا غیر مؤثر، استعمال ناقص یا غلط دواهای مؤثر میتواند اتفاق بیافتد. نبود دانش و تجربه تجویز کننده نسخه (طبیب) تنها یکی ازعوامل استفاده غیر معقول ادویه نمیباشد بلکه عوامل دیگر مربوط آن را میتوان در روند توزیع دوا، مریض یا جامعه و یاهم در خود سیستم صحی دریافت نمود.

هدف مدیریت سیستم دوایی این است، تا دوای درست به مریضان نیازمند عرضه گردد. انتخاب، تدارک، و توزیع مناسب پیش شرط های ضروری برای استفاده معقول ادویه می باشند.

درین مورد سازمان جهانی صحت استفاده معقول ادویه را چنین تعریف می نماید:

استفاده معقول ادویه مستلزم آن است که مریضان ادویه مناسب را که نیازمندی های کلینیکی آنها را رفع نماید در دوزهای مناسب، برای یک مدت کافی و به پایینترین قیمت دریافت نمایند.

استفاده معقول ادویه به صورت عموم که حاوی معیارات ذیل میباشد:

- دوای درست
- استطباب مناسب که عبارت است از دلیل تجویز دوا، که مبتنی بر ملحوظات واضح طبی باشد
- دوای مناسب با در نظر داشت مؤثریت، مصؤونیت، مناسب بودن آن به مریض و قیمت آن
- دوز مناسب، طریق مصرف، و مدت تداوی
- در نظر گرفتن مضاد استطباب و احتمال عوارض نامطلوب حد اقل
- توزیع درست به شمول معلومات مناسب برای مریض در باره دوای تجویز شده

علاقمند نمودن مریض به تداوی.

جهت تطبیق با معیارات فوق، تجویز کننده نسخه (طبیب) باید یک روش معیاری نسخه نویسی را تعقیب نماید، این پروسه با تشخیص مرض که ایجاب تداوی را مینماید، آغاز میگردد. درمرحله بعدی، اهداف تداوی باید مشخص شوند. داکتر معالج جهت رسیدن به اهداف مطلوب نظربه داشتن معلومات در مورد ادویه جدید و روشهای تداوی، تصمیم بگیرد که کدام تداوی برای مریض لازم است. زمانی که تصمیم معالجه مریض با ادویه گرفته شد، بهترین دوا باید از لحاظ مؤثریت، مصؤونیت، مناسب بودن و قیمت مناسب آن برای مریض انتخاب گردد. به تعقیب آن مقداردوا، طرق تطبیق و مدت تداوی، با در نظرداشت وضعیت مریض، مشخص میگردند. حین تجویز یک دوا، داکتر باید معلومات مناسب را در باره دوا و وضعیت مریض، در اختیار مریض قرار دهد و دراخیر، داکتر باید در باره چگونگی نظارت از تداوی، با در نظرداشت امکان بروز عوارض از اثر تداوی ویا تأثیرات نامطلوب تداوی، تصمیم بگیرد. به تعقیب آن دوا باید به طریقه مصئون و با در نظرداشت شرایط حفظ الصحه به مریض توزیع گردد و از این ناحیه باید اطمینان حاصل شود که مریض بعد از دانستن مقدار دوا و مدت تداوی دوا را مصرف می نماید. علاقمندی مریض به تداوی زمانی به وجود می آید که مریض ارزش دوا تجویزشده را در مورد مشخص فهمیده وآن را درک نماید. باید دوا زمانی به مریض داده شود که اطمینان حاصل گردد که مریض دوز و مدت زمان تداوی را خوب فهمیده است.

استعمال غیر معقول ادویه

شامل تجویز دوای غلط، یا ادویه غیر مؤثر و استفاده نادرست از دواها می باشند.

به صورت عموم مثالهای از استعمال غیر معقول ادویه:

- تجویزادویه متعدد در یک نسخه یا تعداد اقلام دوایی در یک نسخه، استفاده از دوای که با تشخیص مرض ارتباط نداشته باشد.
- ادویه پرمصرف وغیر ضروری
- استفاده نامناسب خصوصا ادویه ضد میکروبی
- استفاده گسترده از ادویه زرقی
- تجویز غیرمعقول و خود سرانه ادویه و استفاده کمتر از دوز مناسب یا بیشتر از آن
- کاربرد نادرست ادویه، مصرف مقدار نادرست واستفاده از ادویه برای مدت نادرست

ادویه غلط

بسیاری از اطفالی که مصاب به Streptococcal Pharyngitisاند، به گونه مناسب با پنسلین با طیف تأثیر محدود، تداوی نمی شوند درعوض آن با تتراسایکلین، دوايي که برای وقایه تب روماتیک ناشی از Streptococcal Pharyngitisمناسب نمی باشد، توصیه می شوند که دارای عوارض جانبی بسیا شدید در اطفال می گردد.

دخوړو اهمیت او خوندیتوب (مصؤنیت) د اسلام له نظره

محمد ولی عادل

خواړه ټول هغه خوراکي او د څښاک مواد و ته ویل کیږي چې انسانان یې د خپل بدن د ترمیم، ودې او د انرژۍ د لاسته راوړلو لپاره کاروي .

د ژوندیو موجوداتو یو مهم خاصیت تغذیه یا خوړل دي او انسان پرته له خوړو ژوند نشي کولی. د حیاتي فعالیتونو د سرته رسولو لپاره انسانان بشپړ خوړو ته اړتیا لري چې په هغه کې قندونه،پروتینونه، شحمونه،اوبه، ویټامینونه او منرالونه موجود اوسي چې لدې جملې پروتین، قندونه او شحمونه د خوړو اصلي توکي دي.

هر انسان غواړي چې سالم ژوند وکړي، ناروغ نه شي او ښه صحت ولري که چېرې انسان پاک خواړه ونه خوري نو په ډول ډول ناروغیو اخته کیږي او حتی انسان مري او خپل ژوند له لاسه ورکوي.

د روغتیا د نړیوال سازمان WHO د معلوماتو پر اساس هر کال په ټوله نړۍ کې ۶۰۰ میلیونه کسان د نا پاکه او غیر خوندي خوړو د خوړلو له امله ناروغیږي او له دې ډلې ۴۲۰ زره یې خپل ژوند له لاسه ورکوي.

د خوړو په علم کې د خوړو پاکوالی ته د خوړو خوندیتوب (مصؤنیت) ویل کیږي. د خوړو مصونیت یعنې د خوړو تولید،پروسس،بسته بندي،ذخیره او وړاندې کول په داسې شکل چې پاک اوسي او د انسان روغتیا ته زیان ونه رسوي.

د اسلام په مبارک دین کې د انسان د ژوند ټولو اړخونو ته ځانګړې پاملرنه شوې چې انسان باید ښه خواړه وخوري او ښه صحت ولري. په قرآن کریم کې ۴۸ ځله د طعام یا خوړو، ۱۰۷ ځله (اکل) یا خوړلو ۳۹ ځله د شراب یا څښلو او ۶ ځله د حلال کلیمې ذکر شوي دي.

همدارنګه ډېرې حدیثونه د خوړو په باره کې شته چې پکې د خوړو بېلابېل موضوعات بیان شوي دي.

د اسلام له نظره انسان باید خپلو خوړو ته پاملرنه وکړي چې نوموړي خواړه له کومې لارې لاسته راغلي دي ، حلال دی که حرام ، ترکیبات یې څه دي ، پاک دي که نا پاک ،آیا نور انسانان هم همدا خواړه خوري که نه ، په کومه طریقه تیار شوي دي ، کیفیت او کمیت یې څرنګه دی ، په څه شکل پاخه شي ، په څه شکل وساتل شي ، په څه شکل وخوړل شي او څومره وخوړل شي.

که چیرته انسان سم خواړه وخوري نو د ښه صحت او قوي جسم خاوند به اوسي چې پدې سره کولای شي په سم ډول د الله پاک عبادت او د انسانانو او ټولنې خدمت وکړي.

په اسلام کې ټول هغه خواړه چې د انسان بدن ته ضرر رسوي منع او حرام ګڼل شوي دي.

زمونږ په مبارک دین کې باید خواړه حلال او په روا (مشروع) لاره باندې ګټل شوي وي، پاک وي او د انسان روغتیا ته تاوان ونه رسوي.

الله پاک په قران کریم کې فرمایي چې : (يا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا ممَّا فِي الْأَرْض حَلالًا طَيِّباً وَ لا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ)

ژباړه: ای خلکو ! هغه څه چې په ځمکه کې پاک او حلال دي وخورئ او د شیطان پیروي مه کوئ چې هغه ستاسې لپاره ښکاره دښمن دی.

په بل آیت کې آلله ج فرمايي : (يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ ...)

ژباړه: ای مؤمنانو ! له هغو پاکو ځیزونو څخه وخورئ چې مونږ تاسو ته درکړي دي او د الله شکر وباسئ ....

حلال یو عربي کلمه ده چې د مشروع او مجاز معنالري ، نه یواځې دا چې باید د خوړو ترکیبات حلال وي بلکې د حلالو خوړو د تولید او وړاندې کولو جریان باید د شریعت سره برابر اوسي.

حرام هم یو عربي کلمه ده او د نامشروع او غیر مجاز په معنا دی ، حرام هر هغه خواړه دي چې الله پاک د هغو مصرف منع کړی دی. الله پاک حرام خواړه د هغوئ د ناپاکۍ او د انسان روغتیا ته د تاوان رسولو په خاطر حرام ګڼلي دي.

د اسلام له نظره د خوړو تر ټولو لوړ ستندرد د خوړو حلال والی او پاکي ده . الله پاک به د بقرې په سورة کې فرمایي : (إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ ۖ ......

ژباړه : په تحقیق سره چې حرام کړي دي (الله‌پاک) په تاسې باندې مردار (خواړه) او وینه(بهیدونکي) او دخنزیر غوښې او هرهغه چې په هغه باندې (د حلالي په وخت کې) د الله ج نوم نه وي یاد شوی ....

باید وویل شي چې هغه تجاران او د خوراکي توکو تولیدونکي چې په خوراکي توکو کې تقلب او دوکه کوي او د خوړو د خوندیتوب (مصؤنیت) اصول تر پښو لاندې کوي ، بازار ته ناپاکه او غیرمصؤن خواړه وړاندې کوي او په لوړ قیمت سره یې خرڅوی نو په اسلام کې دا شخص ګناه کاره ګڼل کیږي.

الله ج په سوره طه کې فرمایي چې (كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَنْ يَحْلِلْ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَى)

ژباړه : تاسو هغه پاکیزه څیزونه وخورئ چې مونږ تاسو ته درکړي او تاسو په دغه (رزق) کې تجاوز مه کوئ (ګنهې) نو په تاسو به زما غضب کښته شي او هغه څوک چې په هغه باندې زما غضب را کښته شي ، نو یقینا هغه وښویده (هلاک شو).

د خوندي (مصؤنو) خوړو سره باید د خوړلو آداب هم پر ځای شي تر څو انسان د ښه روغتیا خاوند اوسي. الله پاک او د هغه رسول حضرت محمد ص د خوړلو آداب په مختلفو آیتونو او حدیثونو کې ذکر کړي دي. الله ج په قران کریم کې فرمایي : (يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا ۖ إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ) ژباړه: ای پیغمبرانو ! تاسې پاک خواړه وخوري او نیک عمله اوسئ او هر هغه څه چې تاسې کوئ زه پرې خبر یم.

رسول الله ص په یو حدیث کې فرمایي چې تاسې خواړه په جماعت سره وخورئ او بسم الله الرحمن الرحیم ووایاست تر څو په خوړو کې مو برکت ډیر شي.

په بل حدیث کې رسول اکرم ص فرمایي چې له خوراک مخکې د لاسونو مینځل فقر لرې کوي ، له خوراک وروسته غم لرې کوي او سترګو ته سلامتیا ورکوي.

د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداره د شریعت په رڼا کې د افغانستان د تولیدي او وارداتي خوړو د کیفیت او خوندیتوب د تظمین لپاره په ټول افغانستان کې فعالیت کوي او د عصري لابراتوارونو او مسلکي کارکوونکو په مرسته په افغانستان کې تولید شوي او وارد شوي خواړه څاري تر څو افغان ولس ښه او پاکو خوړو ته لاس رسی ولري او د ښه روغتیا څاوندان اوسي .

ارزیابی مصوونیت شامپوی گیاهی بیخ

پوهنوال آقامحمد ژکفر، پوهنیار محمد تردی حامدی

خلاصه

شامپو، چون شستشوکننده و پاک کنندهٔ مو، از جملهٔ قدیمی ترین محصولات زیبایی و آرایشی محسوب می گردد. امروز از فورمولیشن های شامپو، برعلاوهٔ شستشوی خالص مو، مزایای اضافی چون حالت دادن به مو، نرم کردن سطح مو، تأمین صحت خوب مو و برطرف نمودن شورهٔ جلد سر، شحم سطحی، چرک و مواد اجنبی از ساقهٔ مو و جلد سر و همچنین مصوون بودن آن نیز توقع برده می شود. ارزیابی مصوونیت، اولین و عمده ترین ارزیابی شامپو محسوب می گردد. زیرا عدم مصوونیت شامپو، باعث تخریش جلد سر و چشم می گردد. بدین منظور، ارزیابی غیرسمی بودن و غیرمخرش بودن شامپوی گیاهی بیخ، با استفاده از Draize Test، صورت گرفت. این ارزیابی، شامل آزمایش سمیت جلدی و آزمایش سمیت بالای چشم بوده، که در نزد حیوان لابراتواری(خرگوش)، اجرا گردید. در نتیجه، بعد از انجام آزمایش ها، شامپوی گیاهی بیخ بالای جلد و چشم، مصوون و غیرسمی پنداشته شد.

مقدمه

امروز مواد آرایشی جایگاه خاص در زندگی روزمره دارد. این مواد برعلاوهٔ جلب توجه مردم، دارای تأثیرات سایکولوژیکی نیز می باشد. در سه تا چهار دههٔ اخیر استفاده ازاین مواد توسط مردان و زنان بیشتر گردیده است. شامپو، ازجملهٔ مستحضرات لزوجی آرایشی بوده، که حاوی پاک کننده های سنتیزشده برای شستن مو، می باشد(بابک، 1393). وظایف عمدهٔ شامپو را پاک کردن مو و جلد سر و برطرف کردن مواد شحمی و مواد اجنبی(دود، خاک، حجرهٔ مرده، گرد وغیره)، تشکیل می دهد. وظیفهٔ اولی شامپو را شستشو و پاک کاری مو تشکیل داده، درحالی که وظایف اضافی آن شامل لشم کردن و حالت دادن به مو و تداوی امراض سمارقی، باکتریایی، ویروسی و سایرامراض جلدی نیزمی گردد((Swati et al, 2012

یک شامپو دارای خصوصیات مختلف بوده، که به طور عموم شامل موجودیت لزوجیت و قابلیت انتشار مناسب، تولید کف کافی در هنگام تطبیق، خاصیت برطرف کنندهٔ مواد بیهوده از جلد سر، عدم تولید هیچ نوع فلم بالای جلد سر، برطرف شدن کامل بعد ازشستن با آب و غیره می گردد. برعلاده یک شامپو، باید مصوون بوده و در هنگام استفاده باعث تخریش جلد و چشم نگردد(بابک، 1393).

گیاه Acanthophyllum squarrosum، متعلق به خانوادهٔ Acanthophyllum بوده و به اساس مطالعات انجام شده، تعداد زیاد نوع این خانواده در شرق ایران (ایالت خراسان)، شمال غرب افغانستان و کشور ترکمنستان ثبت گردیده است. گیاه مذکور، یک بوتهٔ دایمی بوده، که به شکل خودرو(وحشی) در مناطق مذکور می روید(Schuman , 1988, Aghel et al, 2007).

ریشه های گیاه مذکور دارای مقادیر زیاد ساپونین های ترای ترپینیک می باشد. ساپونین ها، بنابر داشتن قسمت قطبی(منحل در آب) و قسمت غیرقطبی(منحل در شحم) دارای خصوصیات پاک کننده و فعالیت سطحی بوده و مرکب از یک هستهٔ منحل در شحم با یک و یا زیادتر زنجیرهای جانبی کاربوهایدریت های منحل در آب می باشد. ساپونین ها، نظر به فعالیت شدید سطحی شان، مواد عالی تولید کنندهٔ کف محسوب گردیده، که کف حاصله از ساپونین ها بسیار ثابت و فراوان می باشد. بنابر خاصیت فعالیت سطحی، ساپونین ها در تهیهٔ محصولات آرایشی منجمله شامپو، به کار می روند. ساپونین ها، برعلاوهٔ تأثیرات نرم کننده، دارای خواص شدید ضد سمارقی و ضد میکروبی بوده،

که کاربرد آن در محصولات آرایشی از اهمیت خاص برخوردار است. خاصیت تولید کف شامپو، رول مهم را در قابل قبول بودن آن بازی می نماید. یک شامپو، باید کف فراوان و ثابت تولید نماید(Pressman)1984

در کشور ما، ریشه های نبات مذکور بنام های پشم شویه، بیخ، اشلون و سوپ میکر، به مقدار زیاد توسط مردمان محل در مناطق مختلف ولایت هرات از جمله قرای احمد آباد، شبتن و تیرپل ولسوالی کهسان آن ولایت بطور سنتی جمع آوری گردیده، به مثابهٔ صابون و مادهٔ پاک کننده، برای شستن جلد سر، ظروف، لباس های پشمی و حیوانات استفاده می گردد(ژکفر، 1395). به اساس قوانین معتبر مراجع بین المللی تنظیم دوا و محصولات صحی، باید هر بیخ شامپو قبل از صدور مجوز بازاریابی، مورد ارزیابی قرار گیرد.. بنابرآن هدف ازاین تجربه، ارزیابی مصوونیت شامپوی گیاهی بیخ در چشم و جلد خرگوش های لابراتواری است.

مواد و روش کار

در این تحقیق، از مواد مختلف مانند محلول رقیق شدهٔ شامپوی گیاهی بیخ(ژکفر، 1395)، آب مقطر، پل جراحی و قطره چکان، استفاده گردید. آزمایش سمیت جلدی و آزمایش سمیت بالای چشم خرگوش های لابراتواری، با استفاده از Draize Test قرار زیر صورت گرفت(بابک، 1397:(Jain, 2010,

آزمایش سمیت جلدی

شش عدد خرگوش هریک با وزن 2 کیلوگرام انتخاب گردید. بالای جلد خرگوش، یک ساحهٔ مدور توسط پل جراحی، با برطرف کردن مو، ایجاد گردید. محلول رقیق شدهٔ(9%) شامپوی گیاهی بیخ، بالای ساحهٔ انتخاب شدهٔ جلد خرگوش، تطبیق گردید. شامپو، برای 4 ساعت در ساحهٔ مذکور باقی مانده و بعد از آن از بالای جلد، توسط شستشو با آب به طورکامل برطرف گردید. بعد از شستن کامل شامپو، جلد خرگوش مورد آزمایش قرارگرفت.

آزمایش سمیت بالای چشم

شش عدد خرگوش لابراتواری با وزن 2 کیلوگرام، انتخاب گردید. در یک چشم هرخرگوش دو قطره(0.1 ml)شامپوی رقیق شده(9%)، تطبیق گردید و چشم دیگر آنها به گونهٔ شاهد، باقی گذاشته شد. بعد از سپری شدن 20 ثانیه، چشم هرخرگوش با 200 ملی لیتر آب، شستشو گردید. چشم های مذکور، بعد از 5 دقیقه دوباره شستشو گردید. چشم ها، بعد از24 ساعت بازهم شستشوگردید. باید گفت، که چشم های شاهد نیز در روز اول و بعد از 24 ساعت، شستشو گردید. چشم های تحت آزمایش، بعد از 1، 24، 48 و 72 ساعت و سپس در روز هفتم و چهاردهم، تحت معاینه قرارگرفت.

نتایج و مناقشه

نتایج بدست آمده از ارزیابی مصوونیت شامپوی گیاهی حاکی از آن است، که تماس 4 ساعتهٔ شامپو با جلد خرگوش های لابراتواری، سبب ایجاد عکس العمل جانبی(سرخی و یا آماس بالای جلد) نگردید(شکل 1 دیده شود).

هکذا، در اثر معاینهٔ چشم های تحت آزمایش بعد از 1، 24، 48، 72 ساعت و در روزهای هفتم و چهاردهم(مدت زمان تعیین شده در میتود)، کدام تخریش و یا جراحت قابل ملاحظه در قرنیهٔ چشم خرگوش های لابراتواری، به مشاهده نرسید(شکل 2 دیده شود).

تصویر چشم خرگوش بعد از تطبیق شامپو

مطابق الزامات مراجع تنظیمی دوا، ارزیابی سمیت شامپوها ضروری پنداشته می شود. ارزیابی شامپو، عبارت از اندازه گیری فعالیت و مصوونیت شامپو است. بنابرین اولین و عمده ترین فکتور ارزیابی شامپو، مصوونیت آن است. زیرا عدم مصوونیت شامپو، باعث تخریش جلد سر و چشم می گردد. فلهذا ارزیابی مصونیت شامپو، باید از نظر غیرسمی بودن و غیرمخرش بودن آن صورت گیرد. موجودیت بسیاری از مواد به شمول مواد سنتیتیک و محافظوی در فورمولیشن های موضعی، باعث انکشاف حساسیت های جلدی می گردد. ارزیابی حساسیت جلدی محصولات مختلف موضعی با استفاده از میتود های Draize test و Open epicutaneous test صورت می گیرد. Draize test، اولین تست پیش بینی حساسیت بود، که توسط مراجع تنظیمی مورد تأیید قرار گرفت (Jain, 2010). دراین تحقیق، با استفاده از روش مذکور، مصوونیت شامپوی گیاهی بیخ تأیید گردید.

تحقیق مشابه ارزیابی مصوونیت شامپوی گیاهی، توسط دانشمندان کالج فارمسی شهر پونهٔ کشور هند، با استفاده از Draize Test نیز صورت گرفته است. دراین تحقیق، فورمولیشن شامپوی گیاهی تهیه شده در لابراتوار و شامپوی گیاهی تجارتی موجود در مارکیت، برعلاوهٔ سایر ارزیابی ها، از نظر حساسیت جلدی نیز مورد ارزیابی قرار گرفته است. دراین تحقیق از حیوانات لابراتواری(خوک هندی) استفاده شده است. به اساس نتایج بدست آمده، کدام عکس العمل فرط حساسیت به مشاهده نرسید. هکذا فورمولیشن بعد از زمان تعیین شده در میتود، کدام تخریش را در چشم حیوانات تحت تجربه نشان نداد(Swati et al, 2012).

نتیجه گیری و پیشنهاد

چون بعد از شستن کامل شامپوی گیاهی بیخ(4 ساعت)، از جلد خرگوش های تحت تجربه، کدام عکس العمل جلدی مانند سرخی و یا آماس بالای جلد به مشاهده نرسید و هکذا، بعد ازسپری شدن 14 روز، علایم بارز تخریش و یا جراحت در قرنیهٔ چشم های تحت آزمایش خرگوش ها، دیده نشد، چنین نتیجه گیری می گردد، که، شامپوی گیاهی بیخ غیرسمی بوده و مصوون پنداشته می شود. چون اجزای طبیعی شامپوهای گیاهی، برای نشوونمای میکروب ها مساعد است، ارزیابی میکروبیولوژیک چنین شامپوها نیز، پیشنهاد می گردد.

مآخذ

بابک، گ.(1397). فارمسیوتیکس(اشکال دوایی جلدی، مخاطی و محصولات بهداشتی)، کابل، انتشارات عازم، ص:

بابک، گ.(1393). فارمسیوتیکس(اشکال دوایی جلدی و مخاطی)، کابل، انتشارات عازم، ص: 161، 167، 168

ژکفر، آ.(1395). بررسی چگونگی تهیهٔ شامپوی گیاهی با استفاده از مجموعهٔ ساپونین گیاه Acanthophyllum Squarrosum افغانستان، اثر علمی برای ترفیع به رتبهٔ پوهندوی، چاپ ناشده، پوهنحی فارمسی، پوهنتون کابل، ص: 1، 8، 9، 38- 45

Aghel N. Moghimipour B. and Dana R.A. (2007). Formulation of a Herbal Shampoo using total Saponins of Acanthophyllum Squarrosum, Iranian Journal of Pharmaceutical Research, 6(3): 167-172

Jain.N.K. (2010). Pharmaceutical Product Development, India, CBS Publishers & Distributors Pvt. Ltd, (P) 246,247

Pressman, R, Stewart, B, W. (1984). N- Nitrous Carcinogens, (SearleCE.ced182). Washington DC. PP: 643-684

Schuman. Czeika (1988). Acanthophyllum, IN: Rechinger KM(Ed) Flora Iranica, VOL.2, Graz, 163:35

Swati D, Bindurani K, Shweta G. (2012). Formulations and Evaluation of Herbal Shampoo and Comparative Studies with Herbal Marketed Shampoo, International Journal of Pharmacy and Bio Sciences, 3(3): (p) 638- 645

تشخیص منشا جلاتین دواهای منابع حیوانی

صبغت الله شبر

منابع دواها:
دواها ممکن است به چهار طریق ذیل تهیه گردد:
1 منابع حیوانی:
معمولاً آنهارا از غدد واعضای مختلف حیوانات به دست می آورند، مانند غده ای تیروئید که از گوسفند به دست آورده میشود و سپس نسوج اضافی وچربی آن را جدا ساخته وخشک می نمایند واز آن برای تداوی نارسایی های غده یی تیروئید در اختیار مریضان قرار میدهند.
هورمون انسولین مثال دیگری ازین دسته دواها میباشد، هورمون انسولین را از لوزالمعده یی حیواناتی از قبیل گوسفند، خوک وگاو به دست می آورند که برای کنترول بیماری قند به کار میرود.
2 منابع گیاهی:
دواهای گیاهی معمولاً از قسمت های مختلف گیاهان مانند ریشه ، پوست ، شیره ، برگ ، گل و دانه تهیه می شوند. به عنوان مثال دیژیتال گیاهی است که برگ های آن مصرف دوایی داشته و مواد مؤثره ای آن عبارتند از دیژیتالین و دیژیتوکسین که پس از استخراج از برگ دیژیتال به صورت تابلیت و آمپول تهیه و مصرف می شود.
همچنان سولفات مورفین که از تریاک به دست می آید و جهت تداوی دردهای خیلی شدید مورد استفاده قرار میگیرد.
3 منابع معدنی:
دواهای معدنی شامل فلزات و شبه فلزات میباشد که معمولاً به صورت اسیدها و بازها به کار می روند، به عنوان مثال اسید کلریدریک رقیق شده است که یك دوایی معدنی بوده و در موارد اختلالات هضمی مربوط به کمبود ترشح اسید کلریدریك معده مصرف می شود، همچنان سولفات سدیم و سولفات مگنیزیم که به عنوان ملین و یا مسهل به کار می روند نمونه های دیگری از دواهای معدنی هستند.

4. منابع دواهایی سینتتیک:
ازمجموعه ترکیبات معدنی هستند که به طور مصنوعی از ترکیب نمودن چند عنصرساده یا مواد مختلف با یکدیگر در آزمایشگاه توسط شیمیست تهیه می گردند. تعداد زیادی از دواهایی که امروزه در تداوی امراض به مصرف میرسد از این دسته دواها می باشند مانند کورتیزون ، سولفو نامیدها.
منشا جلاتین:
جلاتین ماده جامد، نیمه شفاف و بی رنگ است، منابع معمول ژلاتین شامل پوست و استخوان گاو، پوست خوک و به میزان کمتر پوست ماهی و پوست مرغ است.
جلاتین یک محصول پروتئینی است که از منابع مختلف کلاجن و مواد های پروتینی که از استخوان و نسج حیوانات حلال وحیوانات حرام مانند پوست خوک، پوست وگوشت ماهی غیر خوراکی و از سایر منابع پروتئینی به دست میآید.
جلایتن اکثرآ به صورت پودر گرانول تولید میگردد، بیشتر جلاتین ها یکی از انواع ذیل می باشد :
جلاتین نوع Aکه از پوست گوشت خوک تهیه میشود و از این خاطر برای مسلمانان استفاده از آن حرام است.
جلاتین نوع Bکه از پوست گاو و گوساله ویا ازاستخوان های آن تشکیل گردیده است.
از جلاتین برای ساخت کپسول های جلاتینی نرم و سخت به عنوان پوش و Binderاستفاده میگردد.

ژلاتین از نظر موارد مصرف آن به سه دسته دوایی، غذایی وصنعتی تقسیم میشود:
برای موارد مصرف صنعتی از ژلاتین غیرحلال نیز استفاده صورت میگیرد، بنابراین دواهایی که وارد کشور میشوند منشای جلاتینی آن باید مشخص گردد تا ازحلال ویا حرام بودن آن اطمینان حاصل گردد وزمینه استفاده شرعی آن من حیث دوا وغذا فراهم گردد؛ تشخیص آن توسط میتودهای مشخص لابراتواری صورت میگیرد.
دلیل استفاده از جلاتین در صنعت دوا سازی:
استفاده از جلاتین در صنعت دوا سازی این است که جلاتین یکی از خالص ترین و کامل ترین پروتین ها میباشد که خیلی سریع جذب عضویت میشود، جلاتین یکی از پر مصرف ترین مواد پروتینی میباشد.
جلاتین یک پروتئین خالص، بی مزه است و یک شکل دوز خوراکی خوش خیم را ارائه می دهد که تجربه خوشایندی را برای مصرف کننده ایجاد می نماید.
جلاتین ماده ای است که نه تنها در انواع مختلفی مواد دوایی وغذایی مورد استفاده قرار می گیرد بلکه درعکاسی ، و در محصولات آرایشی نیز از آن استفاده به عمل می اید.
جلاتین به دلیل دارا بودن کلاجن در ادویه ها استفاده می شود، این ماده می تواند موجب تقویت غضروف ها، نسج ها وبهبود قابلیت ارتجاعی اندام ها شود، در نتیجه استفاده جلاتین درد مفاصل تا حدی زیادی کاهش می یابد.
 تحقیقات نشان داده است که جلاتین برای سلامتی امعای رقیق و غلیظه مفید است، این ماده شامل گلیسین و پرولین یعنی دو امینو اسید مهم برای سلامتی بدن است ومیتواند به بهبود مفاصل و کاهش التهاب ها کمک کند.
پودر جلاتین خالص حاوی کاربوهایدرایت یا شحم نیست یعنی تنها از پروتئین تشکیل شده است و چاق کننده نمی باشد. جلاتین حاوی کلاجن بوده که این ماده به حفظ رطوبت پوست و جلوگیری از ایجاد چین و چروک کمک میکند.
جلاتین حاوی مقدار زیاد از گلیسین می باشد که ازین رو در بهبود عملکرد مغز موثر است.
آزمایش میتودهای لابراتواری برای تشخیص حلال وحرام بودن منشای ژلاتین دوایی:
برای تشخیص آن ازروش هایی همچون (طیف سنجی FTIR، کروماتوگرافی، ELISA، و واکنش زنجیره ای پلیمراز) استفاده صورت گرفته است.
یکی از روش هایی که در این زمینه موفق تر بوده است ومطالعات مختلفی در باره آن انجام شده است، روش PCRمیباشد که با حساسیت، اختصاصیت، سرعت بالا وهزینه کم قادر به تشخیص وشناسایی است.

لیست دواهای حاصل شده از منابع حیوانی :

Enoxaparin	خوک (Pig)
Thyroid	
Pancreliase	
Heparin	
Omega 3 acid ethyl esters (Lovaza)	روغن ماهی (Fish Oil)
Icosapent ethyl (vascepa)	
Conjugated estrogens (Premarin)	ادرار اسب ماده (Female horse urine)
Intralipid 20%	تخم مرغ (chicken eggs)
Peopofol (Diprivan)	
Certain influenza vaccine	
Insulin	خوک یا گاو (Pig or Cow)

References:

1. https://www.goodrx.com/well-being/diet-nutrition/medications-that-contain-animal-byproducts
2. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1636027/
3. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3560124/
4. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6072727/
5. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0167577X2030570X
6. https://college.agrilife.org/talcottlab/wp-content/uploads/sites/108/2019/01/Gelatin-Issues.pdf
7. https://pbp.medilam.ac.ir/article-1-45-en.pdf
8. https://civilica.com/doc/59662/

پنځمه برخه؛

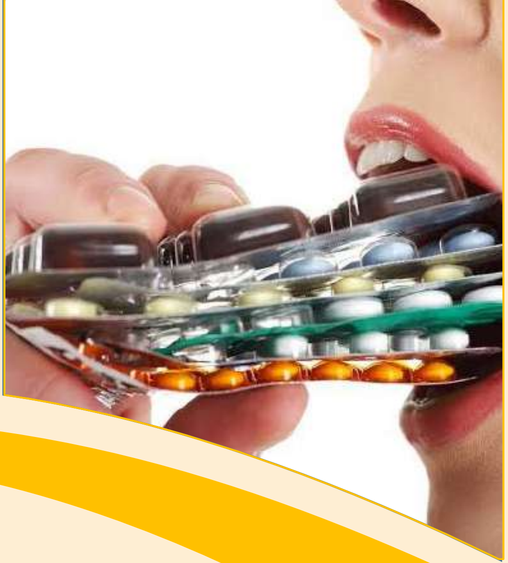
پاملـــــرنه

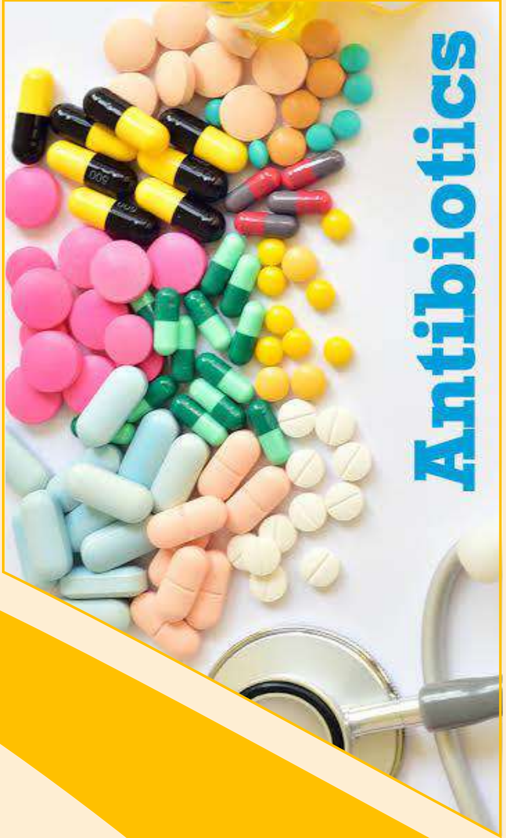
• تقلبی چای وپیژنی
• دانتـــی بیـوتیک گتې او زیانونه
• هیواد ته د بیلتې (قاچاق) په ډول د درملو د وادراتو زیانونه

بدل (تقلبي) چای وپیژنئ !

محمدولی عادل

مونږ او تاسې تقریبا هره ورځ یو یا څو ګیلاسه چای څښو او حتی ځینې خلک د چای څښلو عادت لري او د سترړیا د لیرې کولو لپاره چای څښي.
چای هغه خوراکي توکي دي، چې د انسانانو مختلفي ډلې لکه ماشومان، ځوانان او زیات عمر لرونکي کسان یې کاروي ، نو باید کوښښ وکړو چې داسې چای واخلو چې سرچینه یې معلومه وي او تقلبي (جعلي) نه وي.
په دې ورستیو کې یو شمیر سوداګرو افغانستان ته د داسې چایو د واردولو هڅه کړې ده چې مصنوعي رنګونه وسره ګډ شوي دي چې دا ډول چای اصلي چای نه دی .
د افغانستان د خوړو او درملو ملي اداره تل کوښښ کوي چې د دا ډول بدلو او رنګ شویو چایو د واردولو او پلورلو مخه ونیسي ، چې په دې برخه کې عملي ګامونه هم اخیستل شوي دي .
تاسو ته مشوره درکول کیږي چې د داډول چایو له رانیولو څخه ډډه وکړئ، ځکه چې ستاسو روغتیا ته تاوان رسوي او په بېلابیلو ناروغیو مو اخته کوي .
د تقلبي (رنګ شوي) چای او په چای کې د مصنوعي رنګ د معلومولو لپاره لاندې درې ساده طریقې په کار اچولی شئ:
اوله طریقه: د مایکروسکوپ په واسطه کولی شو چې د چای د وچو پاڼو پر مخ د مصنوعي رنګ وړې زرې تشخیص کړو.
دویمه طریقه: د چای یو نمونه واخلئ او په خپل لاس کې یې د ګوتو په واسطه ومښئ که چېرته ستاسو پر ګوتو باندې د رنګ لکې او کرښې پاتې شوې نو چای مصنوعي رنګ لري او اُصلي چای نه دی.
دریمه طریقه: د چای یو نمونه واخلئ او په یو ګیلاس یخو اوبو کې یې واچوئ که چېرته د یخو اوبو رنګ تغیر وخوري نو په دې چایو کې مصنوعي رنګ کارول شوی دی .
د أفغانستان د خوړو او درملو ملي اداره د خوراکي توکو پر ستندرد او د بدلو (تقلبي) خوراکي توکو د وارداتو پر بندیز باندې په جدي ډول کار کوي.
ټولو سوداګرو ته توصیه کیږي چې د تقلبي او رنګ شویو چایو له واردولو او خرڅولو څخه ډډه وکړئ.





انتی بیوتیک

(د مکروب ضد درمل)

نور احمد حنفی)

ګټې او زيانونه :

انټي بيوټيکونه چې د انټي بکټريل يا ميکروب ضد درملو په نوم هم شهرت لري هغه درمل دي چې بکټريا وژني او يا يې هم د تکثر مخنيوی کوي.

انټيبيوټيکونه د هغو ناروغيو لپاره کارول کيږي چې د بکټريا په واسطه پيدا شوي وي، يعنې د هغو ناروغيو لپاره ګټور نه دي چې د ويروس، فنګس اويا بل پرازيت له امله رامنځته شوي وي.

د انټي بيوټيکونو په کارولو کې بايد پام وکړو او په دې پوه شو چې د ناروغۍ لامل کوم ډول ميکروب دی، همدأراز دا بايد له ياده ونه باسو چې ځينې ځانګړي فنګسونه هم د انټي بيوټيکو په واسطه له منځه وړل کيدای شي. پنسيلين هغه لومړنی انټي بيوټيک دی چې په پراخه کچه کارول شوی او لا کارول کيږي. انټي بيوټيکونه د بکټريا په مقابل کې دوه ډوله عمل کوي، لومړی د بکټريا د حجروي برخو وژل او دوهم د بکټريا د ډېربښت يا تکثر مخنيوی.

مقاومت:

په نړېواله کچه داسې فکر کيږي چې انټي بيوټيکونه له اندازې زيات کارول کيږي چې په پايله کې يې ډېری هغه بکټريا د هغو انټي بيوټيکونو په وړاندې چې پخوا يې ورسره مقاومت نه شو کولای، اوس مقاومت کوي.

د معلوماتو له مخې د انټي بيوټيکونو پر وړاندې د بکټريا مقاومت يو جدي ګواښ دی چې نړۍ ورسره مخ ده.

په ډېره کچه او ناسم ډول د انټي بيوټيکونو د کارولو له امله په بکټريا کې مقاومت پيدا کيږي چې پدې صورت کې بيا انټي بيوټيکونه لږ ګټور وي.

يو شمېر انټي بيوټيکونه پر هوازي بکټريا او يو شمېر نور پر غير هوازي بکټرياو باندې بريد کوي.

هوازي بکټريا هغه دي چې اکسيجن ته اړتيا لري، غير هوازي هغه بکټريا دي چې اکسيجن ته اړتيا نه لري.

د بکټريا مقاومت د نا روغيو د کنټرول لارې چارې محدودوي، د روغتيايي پاملرنې قيمت لوړوي او د ناروغيو شمېر، شدت أو دوران زياتوي.

که څه هم ساينسپوهان په جديت سره کار کوي ترڅو داسې انټي بيوټيکونو ته وده ورکړي چې مقاومې بکټريا تر اغيز لاندې راولي، خو ناروغۍ رامنځته کوونکي بکټريا هم کولای شي چې په لږ وخت کې نوي مقاومت ته انکشاف ورکړي.

د انټي بيوټيک پر وړاندې د بکټريا مقاومت يوه نړيواله ستونزه ده او کابو ټولې مهمې بکټريا د عامو انټي بيوټيکونو پر وړاندې مقاومت پيدا کړی دی.

کله چې مونږ په ناوړه توګه انټي بيوټيک کاروو نو د بکټريا د مقاومت په ډېرولو کې مرسته کوو او په پايله کې د بکټريا له داسې نويو ډولونو سره مخ کيږو چې کنټرول يې ګران کار دی، له همدې امله د انټي بيوټيک د کارولو په اړه بايد دقيق تصميم ونيول شي تر څو د خپلې کورنۍ او چاپيريال په ساتنه کې مرسته وکړو.

جانبي عوارض:

ځينې انټي بيوټيکونه که له نورو درملو سره يو ځای وکارول شي نوکېدای شي د يوبل پر وړاندې منفي عکس العمل وکړي او د يو بل موثريت لږ کړي.

انټي بيوټيکونه انسانانو ته د ګټې تر څنګ ځينې زيانونه هم لري لکه په بدوډې کې د کاهو پيدا کول، د لمر په مقابل کې حساسيت، د دوراني يا وينې د سيستم غير منظم کېدل، کانګېکول، پر ژبه د سپينو ليکو يا کرښو ښکاريدل او کېدای شي کونوالی هم رامنځته کړي خو ماشومان چې انټي بيوټيکونه استعمال کړي د وزن د ډېريدو احتمال يې زيات دی.

احتیاط:

یو شمېر انټي بیوټیکونه باید له ځینو خوړو او یا څښناک سره یو ځای ونه کارول شي.

یو شمېر انټي بیوټیکونه باید له خوراک یو ساعت وړاندې وخوړل شي په داسې حال کې چې یو شمېر نور باید له خوراک څخه یو یا دوه ساعته وروسته وخوړل شي.

که غواړو چې په ښه توګه له انټي بیوټیکونه څخه ګټه واخلو، باید اړینې سپارښتنې په جدیت سره په پام کې ونیسو د بېلګې په توګه تتراسکلین باید له شېدو سره یو ځای ونه خوړل شي ځکه کېدای شي د د درملو په جذب باندې منفي اغېزه وکړي.

همدارز هیڅکله باید انټي بیوټیک د راتلونکي استعمال لپاره و نه ساتل شي او یا هم بل ناروغ ته ورنکړل شي.

که چېرته بډوډی کومه ستونزه ولري ، میندې مېندواره وي او یا ماشوم ته شېدې ورکوي، نو باید د انټي بیوټیکو له اخیستلو مخکې له ډاکټر سره سلا مشوره وکړي.

ډېری انټي بیوټیکونه یوازې په څو ساعتونو کې اغېزه کوي، دا خورا مهمه ده چې توصیه شوي درمل په پوره اندازه واخیستل شي که څه هم تاسې د درملو له پایته رسېدو مخکې روغ شئ، که داسې ونه شي نو کېدای شي چې ځینې بکتریا ستاسو په بدن کې پاتې شي او له څه مودې وروسته یو ځل بیا حمله وکړي.

انټي بیوټیکونه د بکتریایي ناروغیو پر وړاندې پیاوړي درمل ګڼل کیږي، چې که په سمه توګه وکارول شي ژوند ساتلی شي.

ځینې انټي بیوټیکونه که له نورو درملو سره یو ځای وکارول شي نوکېدای شي د یوبل پر وړاندې منفي عکس العمل وکړي او یو د بل موثریت لږ کړي.

په پرله پسې او ناسم ډول د انټي بیوټیک کارول د درملو پر وړاندې د بکتریا د مقاومت لومړی دلیل دی، که لاندېنیو ټکو ته پاملرنه وشي نو د انټي بیوټیکو کارول به ډېره ګټه ولري.

پر خپل وخت د انټي بیوټیک اخیستل، یوازې د بکتریایي ناروغیو پر وړاندې د انټي بیوټیک کارول، د توصیه شوې نسخې سره په بشپړ ورته والي د درملو اخیستل، له نسخې پرته هیڅکله د انټي بیوټیک نه کارول، د ناروغۍ په مخنیوي او خپرېدو کې کوښښ کول او له سپارښتنې سره سم واکسین کول.

هر انټي بیوټیک د یوځانګړي ګروپ بکتریا پر وړاندې عمل کوي او داسې نده چې یو انټي بیوټیک د ټولو بکتریاوو پر وړاندې کار وکړي.

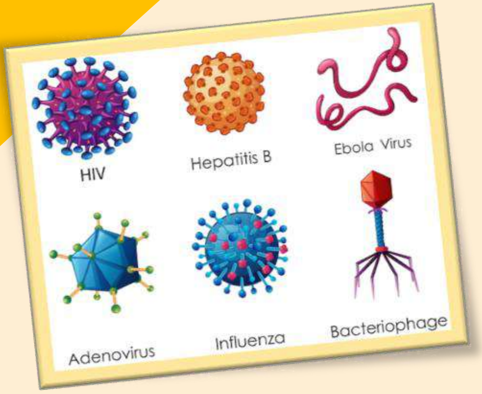
تاسو څه کولای شئ؟

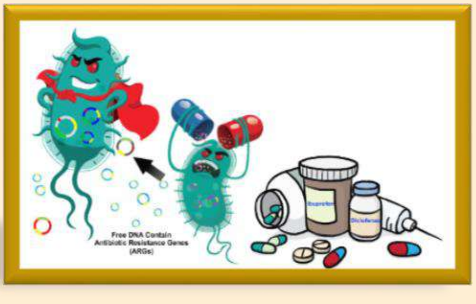
دسست مقاومت لپاره مونږ اړتیا لرو چې پرته له اړتیا څخه دانټیبیوټیکونو استعمال پرې کړو، درې ساده ګامونه شتون لري چې تاسو یې ترسره کولای شئ.

لومړی ګام: د ویروسي ناروغیو پر وړاندې د انټي بیوټیکونو کارول نه یواځې ګټه نه لري بلکې کېدای شي مضر پرېوځي او هر ځل چې مونږ انټي بیوټیک استعمالوو نو د بکتریا د مقاومت چانس زیاتیږي.

دوهم ګام : که تاسو ته انټیبیوټیکونه تجویز شوي وي نو هغه کټ مټ لکه څرنګه چې تجویز شوي دي وکاروئ او هیڅکله یې دراتلونکي لپاره ځان سره مه ساتئ او همدارنګه هیڅکله یې له نورو سره مه شریکوئ.

دریم ګام : دانټیبیوټیکونو دمقاومت په اړه خپلو ملګرواو کورنۍ ته په ویلو سره د پوهاوي دکچې په اوچتولو کې له ځان او ټولنې سره مرسته وکړئ.





هیواد ته د بیلتې په ډول د درملو واردات

د بیلتې (قاچاق) زیانونه:

1.د بیلتې په ډول د درملو واردات همیشه د هغه چا له لوري ترسره کیږي چې شخصي ګټې ورته مهمې وي، یاد کسان درمل د هېواد د ګاونډیو هیوادونو د درملو په مارکیټونو کې راټولوي او لسګونه قلمه درمل په یوه کارټن یا یوې بوجۍ کې په غیر معیاري ډول ځاي پر ځای کوي او د نورو مالونو لاندې یې په غیر قانوني لارو چارو هیواد ته واردوي.

2.هغه درمل چې د بیلتې په بڼه هیواد په غیر معیاري ډول انتقالیږي د هوا ګرم والي سوړوالي ته په کې هېڅ پاملرنه نه کیږي، او ځینې وختونه لیدل کیږي چې همدغه اشخاص په یوې کڅوړه، کارټن یا یوجۍ کې ډیر درمل ځای پر ځای کویر، درمل له خپلې أصلي بسته بندۍ او پاکټونو څخه لرې کوي او د پرېس په بڼه یې بسته بندي کوي.

3.د بیلتې په بڼه درمل په ټولیز ډول مجهول الهویته وي، یعنې هویت یې نه تشخیصیږي ، ځکه نه یې د تولید کمپنۍ معلومه وي او نه یې هم وارداتي شرکت .

4.هغه خلک چې درمل د بیلتې په بڼه هیواد ته واردوي، د هغو درملو ادرس مشخص نه وي او همېشه د خلکو له سترګو په پټه ساتل کیږي.

5.هغه اشخاص چې درمل د بیلتې په بڼه هیواد ته واردوي، نه مالیه ورکوي او نه د ګمرک محصول چې د افغانستان د دولت او خلکو مسلم حق ده .

6.د بیلتې په بڼه د درملو کیفیت نه تثبیتیږي او هیڅ وخت دا نتیجه نه معلومیږي چې ناروغ مثبت درمل کاروي او که منفي.

7.بیلتې درمل هغه درمل دي چې د یو شمیر اشخاصو له لورې بې له دې چې د خوړو او درملو ملي ادارې د درملو مجاز لیست ته پاملرنه وکړي هیواد ته واردوي، او دا معلومه نه وي چې دغه درمل د ټولنې د اړتیاو سره سم دي که نه.

8.بیلتې درمل چې د یو شمیر کسانو له لورې افغانستان ته واردیږي، په پټه په تهکوۍ، سرایونو او کورونو کې په غیر معیاري ډول ځای پر ځای کیږي، هیڅ وخت د درملو د ساتلو معیارونو په نظر کې نه نیسي او دا نه معلومیږي چې ساتل شوي درمل خوندي دي که نه .

9.د بیلتې درمل، د فرد د شخصي ګټو په موخه هیواد ته واردیږي او ګټه یې یوازې د شخص جیب ته ځي، ځکه مالیه، ګمرکي محصول، د لابراتوار فیس نه تحویلوي او نه هم کوم فني مسؤل لري .

10.هغه درمل چې د بیلتې په بڼه افغانستان ته واردیږي، اسنادو او شواهدو ته په کتو تر ډیره یې د اقلامو نتیجه منفي وي چې لامل یې د درملو غیرمعیاري انتقال، غیر معیاري ساتل او د مجهول الهویت (نامعلومو) کمپنیو له لورې تولید شوي وي.

11. که په واضع ډول سره ووایو چې په هیڅ یو هیواد کې ، درمل، واکسینونه، ریجنتونه او بیلوژیکي مواد چې خلک یې مصرفوي د بیلتې په بڼه نه واردیږي .

افغانستان ته په رسمي ډول د درملو واردات

1.تقریبا په سلو کې نوي سلنه درمل چې افغانستان کې مصرفیږي د بهرنیو کمپنیو تولید دی، چې زیاته برخه یې له ګاونډیو هیوادونو څخه واردیږي.

2.هغه شرکت چې افغانستان ته په رسمي ډول درمل واردوي باید د خوړو او درملو ملي اداري سره ثبت وي، چې یو دخرڅلاو دفتر او د درملو د ساتلو لپاره معیاري ګدام او ددې ترڅنګ یو تن فني مسؤل ، چې د درملو د ویش او ساتلو له مسلکي اړخه مسؤل وي لري.

3.د وارداتي شرکت مسؤل په لومړیو کې هغه کمپنۍ چې له هغې څخه هیواد ته درمل واردوي د اداري سره ثبتوي، وروسته له هغې د اړوندې کمپنۍ د درملو پروفورم او انوایس (مالي سند) د خوړو او درملو ملي اداري ته وړاندې کوي، چې د رسمي مرحلو څخه وروسته غوښتونکي ته سپارل کیږي، (درمل باید د اداري اساسي او مجاز لیست کې شامل وي) غوښتونکی وروسته له دې، چې د اداري له لورې تایید شوی پوروفورم لاسته راوړي له هغې کمپنۍ څخه چې اداري سره یې ثبت کړې وي افغانستان ته تري درمل واردوي، کله چې درمل د هیواد ګمرکونو ته ورسیږي غوښتونکی مسؤولیت لري چې د راوړو درملو مالیه او محصول تحویل کړي او بیا له هغو درملو څخه د کیفیت د ارزولو په موخه نمونه اخیستنه وشي او د خوړو او درملو ملي اداري د لابراتوار ریاست کې د ارزولو (تجزیه) وروسته که یې نتیجه مثبت وي نو بازار ته یې د وړاندې کولو حق لري.

په قانوني بڼه د درملو د واردولود د ګټو لنډیز:

1.واردوونکي کې هغه افراد دي چې مشخص ادرس لري
2.کوم درمل چې هیواد ته واردوي د یو ځانګړې کمپنۍ څخه وي.
3.مالیه او محصول ورکوي
4.د کیفیت تثبیت یې کیږي تر څو د افغانستان خلکو ته با کیفیته او خوندي درمل وړاندې شي
5.د وارداتي شرکتونو رسمي درمل ، د ورکړل شوي انوایس (مالي سند) له مخې د خوړو او درملو ملي اداري له لورې تثبیتیږي.
6.درمل درسمي شرکتونو له ګدامونو څخه په بازار کې ویشل کیږي.
7. په یوه شرکت کې پرته له رییس، مرستیال او فني مسؤل څو تنو نورو کسانو ته د کار زمینه برابریږي چې په دې سره د بیکارۍ مخنیوی کیږي.

معرفی فارمکوویجیلانس

سلطان مسعود

ادویه و واکسین ها توانایی بالقوه، در بهبود زندگی و کاهش مرگ و میر را دارند. دست یافتن به این مسئله مهم منوط به نظارت مصئونیت ادویه بعد از تایید میباشد، چون بعضی موارد پروفایل مصئونیت ادویه یا واکسینها در موقع اجازه عرضه به بازار ناشناخته باقی می ماند، مخصوصآ، اگر تحت شرایط عادی در دنیای حقیقی استفاده گردد. بدون نظارت (surveillance)موثر بر مصئونیت ادویه پس از عرضه به بازار، ممکن مریضان از عوارض جانبی (side effects)قابل پیشگیری و عمل متقابل (drug interaction)اجتناب پذیر ادویه متضرر گردد.

عوارض ناخواسته دوایی (AdverseDrug Reactions)یک مشکل کاملا شناخته شده جهانی صحت عامه بوده و یکی از علل عمده مرگ و یا بستری شدن افراد میگردد. بسیاری از واقعات ناخواسته که به تعقیب استفاده از دوا یا واکسین رخ میدهد، با سرویلانس موثر، نظارت تنظیمی، ارزیابی مداوم مفاد و خطر، قابل مدیریت بوده و کاهش یافته میتواند.

فاجعه ای تالیدومایـد (۱۹۵۷ تا ۱۹۶۱) بشریت را متوجه مصئونیت ادویه ساخت و پس از آن سیستم فارمکوویجیلانس یا مراقبت های دوایی مطرح شد، تا ادارات تنظیمی دوایی از طریق نظارت بر ادویه و استقرار سیستم گزارشدهی خودانگیخته یا Spontaneous reporting systems (SRS)بر بی خطر بودن ادویه اطلاع پیدا نمایند.

فعالیتهای فارمکوویجیلانس در فراهم کردن معلومات واقعی در مورد مصئونیت و مؤثریت ادویه، زمانیکه توسط عام مردم استفاده میشود کمک میکند.

کشورهای که اهمیت حیاتی فارمکوویجیلانس را تشخیص داده و عضویت دایمی مرکز نظارت بین المللی ادویه سازمان صحی جهان (WHO Program for International Drug Monitoring)را دارند در حدود ۱۲۴ میباشد و کشورهای همکار یا فرعی (associate) به ۲۹ کشور میرسند.

ریاست عمومی امور فارمسی بین ماه های حمل الی سنبله سال ۱۳۹۲ مطابق مارچ الی اگست ۲۰۱۳ میلادی به کمک پروژه تقویت سیستم های فارمسی، سیستم گزارشدهی و مدیریت عوارض ناخواسته دوایی را در شش شفاخانه شهر کابل ارزیابی نمود. نتایج ارزیابی نشان داد که در افغانستان کدام سیستم ملی برای شناسایی، گزارشدهی و مدیریت عوارض ناخواسته دوایی وجود ندارد. ریاست عمومی امور فارمسی سیستم گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی را در چهار شفاخانه به شکل آزمایشی بین ماه های سنبله ۱۳۹۳ الی اسد ۱۳۹۴ (مطابق سپتمبر ۲۰۱۴ الی اگست ۲۰۱۵ میلادی) ایجاد و تطبیق نمود.

این فعالیت باعث ایجاد گزارشدهی واقعات مصئونیت فردی (Individual Case Safety Reports) گردید که بعدآ این گزارشات به سیستم VigiBase وارد گردید. علاوتآ، تجارب حاصله از مرحله آزمایشی اجازه داد تا سیستم گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی به دیگر شفاخانه های مرکز و حوزوی گسترش یابد. در حال حاضر سیستم گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی در بیست و سه (23) شفاخانه مرکز، چهار شفاخانه حوزوی و شش شفاخانه ولایتی ایجاد گردیده است. افغانستان در ماه جدی ۱۳۹۴ (مطابق جنوری ۲۰۱۶ میلادی) عضویت اصلی برنامه نظارت بین المللی ادویه سازمان صحی جهان را دریافت نمود.

فارمکوویجیلانس چیست؟

مطابق تعریف سازمان صحی جهان، فارمکوویجیلانس عبارت از علم و فعالیت های مرتبط به شناسایی، ارزیابی، دانستن و جلوگیری از عوارض ناخواسته یا هر نوع مشکل ممکن دیگر مربوط به دوا می باشد.
هدف کلی فارمکوویجیلانس حصول اطمینان مداوم از تامین شواهد پایدار در مورد بیشتر بودن مفاد بالقوه یک ادویه یا واکسین نسبت به خطر بالقوه آن، تا استفاده یک ادویه برای مردم توجیه گردد. زمانیکه ادویه جدید ثبت میشود فهم کمتر از پروفایل مصئونیت آن موجود میباشد. آگاهی و معلومات در مورد مصئونیت ادویه جدید موقع تأیید توسط اداره ملی تنظیمی محدود به تجارب آزمایشات کلینیکی (clinical trials)تحت شرایط کنترول شده و معلومات دیگر کشورها میباشد. هر چند، خطرات ضمنی و روز افزون و فواید اضافی تنها بعد از اینکه ادویه بطور گسترده توسط مردم مورد استفاده قرار گرفت، شناسایی میگردد.

حدود فعالیت های فارمکوویجیلانس:

فارمکوویجیلانس با مصئونیت ادویه، تجهیزات طبی، ادویه متمم (که شامل ادویه سنتی و گیاهی میباشد)، واکسینها، محصولات خون، و سایر تجهیزات بیولوژیکی و طبی سر و کار دارد. همچان با شناسایی ادویه غیر معیاری، اشتباهات تداوی، عدم مؤثریت ادویه و استفاده ادویه بدون لیبل نیز سر و کار دارد. معلومات در مورد سایر موارد مانند تسمم حاد و مزمن، مرگ و میر ناشی از ادویه، سوء استفاده (Abuse) و استفاده نادرست (Misuse) ادویه، عمل متقابل با سایر دواها و یا غذا، را نیز میتوان از فعالیتهای فارمکوویجیلانس بدست آورد.
اداره ملی غذا و ادویه افغانستان منحیث نهاد ملی تنظیم کننده امور دوایی مسئولیت دارد تا از مصئونیت ادویهٔ که مورد استفاده مریض قرار میگیرد، اطمینان حاصل نماید. بنابرین نیاز است که سیستم فارمکوویجیلانس در سراسر کشور گسترش یابد تا این اداره بر تمام ادویه ای که مورد استفاده مریضان قرار میگیرد، نظارت داشته باشد.
یکی از فعالیت های عمده اداره ملی غذا و ادویه افغانستان تقویه و بهبود نظارت بر تطبیق و استفاده ادویه میباشد. بکارگیری شیوه های خوب فارمکوویجیلانس (GPvP) میتواند از تکرار واقعات ناگوار داوایی جلوگیری نموده استفاده ادویه را مصئون سازد.
با استقرار سیستم فارمکوویجیلانس، اداره میتواند واقعات ناگوار دوایی را دریافت، شناسایی و ارزیابی نموده از تکرار آن جلوگیری نماید تا مصئونیت محصولات دوایی در تمام مقاطع زمانی تامین شود.

گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی توسط کارمندان صحی:

گزارشدهی داوطلبانه عبارت از سیستمی است که عوارض یا واقعات ناخواسته دوایی بشکل داوطلبانه توسط کارمندان صحی، سایر کارمندان مسلکی و مشتریان به ادارات تنظیمی راپور داده میشوند. گزارشدهی داوطلبانه عوارض ناخواسته مشکوک دوایی نقش عمده یی در شناسایی سیگنال های خطر زمانیکه یک ادویه به بازار عرضه میگردد، دارد. همچنان اینها میتوانند که معلومات مهمی را در مورد خطرات در گروپ تحت خطر فراهم نمایند. به منظور کمک و بهبود مصئونیت مریض، تمام عرضه کننده گان خدمات صحی باید هر نوع واقعات ناخواسته مشکوک را که ممکن از اثر هر نوع ادویه (ادویه یا مواد بیولوژیکی)، واکسینها و ادویه گیاهی، بدون در نظر داشت اینکه عارضه خفیف، متوسط یا شدید است، گزارش دهند.
گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی باید با استفاده از "فورم گزارشدهی عوارض ناخواسته دوایی" صورت گیرد. این فورم ملی گزارشدهی (ضمیمه 1) برای گزارشدهی واقعات ناخواسته مشکوک دوایی می باشد. این فورم به شفاخانه ها توزیع میگردد. درحالیکه گزارشدهی واقعات ناخواسته مشکوک دوایی داوطلبانه میباشد، اما عرضه کننده گان مراقبت های صحی باید واقعات ناخواسته مخصوصاً اگر این واقعات جدی یا غیر مترقبه باشند، را گزارش دهند.

خواړه او درمل

@AFDA1401