

May 2007

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

برنامج معايير الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثلاثون، المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو)، روما، 2-7 تموز/يوليه 2007

معلومات حول أنشطة الشعبة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) والوكالة
لاستخدام التقنيات النووية في مجال الأغذية والزراعة، ذات الصلة بعمل الدستور الغذائي

1- منذ عام 1964، تحتل الشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة لاستخدام التقنيات النووية في مجال الأغذية والزراعة موقعاً فريداً يتيح لها الترويج لمهام منظمة الأغذية والزراعة، في جهودها الرامية إلى تخليص العالم من الجوع والفقر من خلال ضمان تنمية زراعية مستدامة وتحسين التغذية والأمن الغذائي، ومهام الوكالة الدولية للطاقة الذرية، من خلال الاستخدامات السلمية للطاقة الذرية بغية تعجيل وتوسيع مساهمات هذه التكنولوجيات في مجال الصحة والازدهار في العالم أجمع.

2- وتتلخص مهمة البرنامج المشترك بين الفاو والوكالة لاستخدام التقنيات النووية في مجال الأغذية والزراعة في تقوية القدرات على استخدام الأساليب النووية من أجل تحسين تكنولوجيات الأمن الغذائي المستدام، ونشر هذه التقنيات عبر أنشطة دولية في مجال البحث والتدريب والتواصل في الدول الأعضاء. وينقسم البرنامج المشترك بين الفاو والوكالة إلى ثلاثة برامج فرعية رئيسية تتناول التكاثيف المستدام لنظم إنتاج المحاصيل، والتكاثيف المستدام لنظم الإنتاج الحيواني، وتعزيز الامتثال لمعايير الأمان الغذائي والبيئي عبر ممارسات زراعية جيدة (يشار إليه فيما يلي باسم "الأمان الغذائي والبيئي"). ويضطلع مختبر الزراعة والتكنولوجيا البيولوجية المشترك بين الفاو والوكالة بدور رئيسي في دعم البرنامج المشترك بين الفاو والوكالة.

3- وقسم حماية الأغذية والبيئة التابع للشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة، ووحدة المواد الكيميائية الزراعية التابعة لمختبر الزراعة والتكنولوجيا البيولوجية المشترك بين الفاو والوكالة، كلاهما ينفذ البرنامج الفرعي الخاص بالأمان الغذائي والبيئي، الذي يوفر مساعدات في أربعة مجالات رئيسية هي تنسيق البحوث ودعمها، وتقديم خدمات تقنية واستشارية، وتوفير الدعم والتدريب للمختبرات، وجمع المعلومات وتحليلها ونشرها، بالدرجة الأولى في المجالات المرتبطة باستخدام الإشعاعات المؤيَّنة، وبقايا المبيدات الحشرية والعقاقير البيطرية، والتلوث الإشعاعي للمواد الغذائية. وفيما يلي لمحة عن بعض أنشطة هذا البرنامج الفرعي:

مشروع بحثي منسق بشأن استخدام التشعيع لضمان الجودة الصحية للفواكه والخضر الطازجة المحصودة قبل أوانها وغيرها من الأغذية ذات الأصل النباتي المعالجة بالحد الأدنى

4- إن مبيعات واستهلاك الفواكه والخضر الطازجة المحصودة قبل أوانها وغيرها من الأغذية ذات الأصل النباتي المعالجة بالحد الأدنى في تزايد مستمر. ويشار إلى التغييرات الحادثة في الأنماط المعيشية والغذائية، فضلاً عن التغييرات السكانية، باعتبارها بعض الأسباب التي تعزى إليها زيادة الطلب على هذا النوع من الحاصلات.

5- وبما أن زراعة الفواكه والخضر أو معالجتها أو تعيبتها تتم في أماكن ربما تكون معرضة لعوامل مجهرية مُمرضة، فإن ثمة قلقاً متزايداً بشأن إمكانية تلوث هذه المنتجات. وقد أفادت التقارير في الواقع بتفشي عدد من الأمراض المرتبطة باستهلاك الفواكه والخضر الطازجة الملوثة المحصودة قبل أوانها. وقبل المشروع البحثي المنسق، أُجريت دراسات حول مدى كفاءة شتى الأساليب الكيميائية والفيزيائية المتبعة لإزالة التلوث في القضاء على العوامل المُمرضة. ويبدو أن لاستخدام الإشعاعات المؤينة عدة مزايا مقارنة بالمعالجات البديلة الأخرى. بيد أنه يلزم إجراء المزيد من البحوث للبرهنة على كفاءة هذا الاستخدام دون إحداث تأثيرات سلبية في الخواص الفسيولوجية للفواكه، بما يؤثر بالتالي على الجودة التجارية لهذه المنتجات.

6- وتتضمن نتائج الدراسات بيانات عن تأثير الإشعاعات المؤينة كأسلوب للحفاظ في أكثر من 40 نوعاً مختلفاً من الحاصلات، وبيانات تتعلق بأكثر من 12 نوعاً من البكتيريا المُمرضة. وقد ثبت أن التشعيع عملية ممتازة لتحسين الأوضاع الصحية ودرجة الأمان في الفواكه والخضر الطازجة المحصودة قبل أوانها وغيرها من الأغذية ذات الأصل النباتي المعالجة بالحد الأدنى. كما تعمل الجرعات المطبقة لهذه الأغراض على إطالة مدة الصلاحية بالنسبة لمعظم الحاصلات محل الدراسة.

7- وقد نُشرت في كانون الأول/ديسمبر 2006 وثيقة تقنية للوكالة (IAEA-TECDOC-1530). وتتوافر معلومات إضافية في الموقع <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/public/d5-tecdoc-1530.html>.

حلقة عمل تدريبية – مقدمة للفحص ومنهجية إثباتية لبقايا العقاقير الطبية

8- في إطار البرنامج الفرعي للأمان الغذائي والبيئي، سيعقد المركز التدريبي والمرجعي لضبط الأغذية ومبيدات الآفات المشترك بين الفاو والوكالة حلقة عمل تدريبية بعنوان مقدمة للفحص ومنهجية إثباتية لبقايا العقاقير الطبية، وذلك في زايبرسدورف، بالنمسا، خلال الفترة من 12 إلى 30 تشرين الثاني/نوفمبر 2007. وتتمثل أهداف هذه الحلقة في تعزيز الوعي لدى علماء البلدان النامية والكوادر الإدارية المتوسطة المختصة بالمختبرات بالمبادئ التوجيهية واللوائح التنظيمية ذات الصلة والجوانب النظرية والتقنية للفحص والأساليب الإثباتية المتبعة لكشف بقايا العقاقير البيطرية، والأخذ بمبادئ توكيد/مراقبة الجودة المتفقة مع معيار المنظمة الدولية للتوحيد القياسي 17025، ذات الصلة بتحليل بقايا العقاقير البيطرية، ومناقشة شتى الأدوار الممكن أن تضطلع بها المختبرات المؤكدة الجودة في رصد فعالية الممارسات الزراعية الجيدة. وستوضع معلومات إضافية على الموقع الشبكي الخاص بحماية الغذاء والبيئة تحت عنوان:

<http://elearning.iaea.org/ATutor/bounce.php?course=73>

<http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>.

مشروع بحثي منسق عن عمليات تطبيق تكنولوجيات المقتنيات الإشعاعية والقياس الإشعاعي على تحليل المخاطر التي تكثف أمان الأغذية البحرية

9- هذا المشروع البحثي المنسق هو مبادرة مشتركة بين مختبرات البيئة البحرية التابعة للوكالة في موناكو، والشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة المعنية بالتقنيات النووية في مجال الأغذية والزراعة. وقد صيغ هذا المشروع البحثي المنسق بالتضافر مع ممثلي الشعبة المشتركة ومنظمة الصحة العالمية ولجنة الخبراء المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وكان ثمة اتفاق على ضرورة انتقاء توليفات محدّدة للملوثات/الأغذية البحرية والتركيز عليها فيما يخص السلع العالية القيمة التي تصادف عراقيل تعوق سبيل التجارة الدولية. واستند هذا القرار إلى الدلائل التي تثبت أن أنواعاً بحرية بذاتها صالحة للأكل تتراكم فيها بيولوجياً ملوثات معيَّنة بمستويات عالية جداً.

10- وسوف ينصبّ المشروع البحثي المنسق على الجوانب التالية:

- القيمة التي تضيفها عمليات تطبيق تقنيات القياس الإشعاعي والمقننات الإشعاعية إلى دراسة التراكم البيولوجي وانتقال الملوثات عبر السلسلة الغذائية في الأغذية البحرية، واستخدام هذه البيانات لدعم إجراء تقييمات أفضل للتعرض كجزء من تحليل مخاطر الملوثات في الأغذية البحرية.
- تسمم القشريات المسبب للشلل نتيجة تكاثر الطحالب الضارة والتسمم الناجم عن التراكم البيولوجي
- الكادميوم في المحار والمحار المروحي والرخويات الرأسية الأرجل.

11- وسوف تُعدّ البيانات الخاصة بالمشروع البحثي المنسق استناداً إلى النظام العالمي للرصد البيئي. وستؤخذ في الاعتبار مبادئ وسياسة تحليل المخاطر التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) بشأن تقويم التعرض للملوثات والسميات في الأغذية أو المجموعات الغذائية، والتي تطبقها اللجنة المعنية بالملوثات في الأغذية التابعة للهيئة المذكورة. وسوف ييسر هذا المشروع دراسة النتائج المنبثقة عنه في نطاق الهيئات الدولية المختصة بالتوحيد القياسي (هيئة الدستور الغذائي) وهيئات الخبراء (لجنة الخبراء المشتركة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية). ويشمل ذلك إمكانية تحديد مستويات قصوى من خلال هيئة الدستور الغذائي للملوثات التي تم تقييمها بالفعل من قِبَل لجنة الخبراء المشتركة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية (كالرصاص والكادميوم مثلاً)، فضلاً عن الملوثات التي لم يتم تقييمها إلى الآن (تكاثر الطحالب الضارة مثلاً).

12- وسوف يشمل المشروع البحثي المنسق مختبرات ذات كفاءة تقنية ومتعاقدين من البلدان النامية ينتمون إلى مناطق جغرافية شتى. وسيُعقد أول اجتماع تقني لتحديد خطط العمل بشكل أدق في تريستا، بإيطاليا، في تشرين الثاني/نوفمبر-كانون الأول/ديسمبر 2007، بدعم مالي مقدّم من المركز الدولي للفيزياء النظرية.

للحصول على المزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالعنوان التالي:

الشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة لاستخدام التقنيات النووية في مجال الأغذية والزراعة
قسم حماية الأغذية والبيئة

عنوان البريد الإلكتروني: Official.Mail@iaea.org

موقع الإنترنت: <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>