

وضع المواصفات والأعمال المعيارية الأخرى



www.fao.org

السعي الدؤوب لتوفير غذاء آمن للجميع

إن الزيادة التي تمخضت عنها العولمة في حجم التجارة في السلع الغذائية والزراعية قد جعلت عملية إبقاء هذه السلع آمنة مهمة أكثر تعقيداً. فسلامة الأغذية تهم كل انسان بما في ذلك المزارعين والمجهزين وباعة التجزئة والمستهلكين والحكومات. غير أنه حينما يجري تطبيق المعايير الدولية المنسقة المرتكزة على العلم بصورة متسقة عبر السلسلة الغذائية كلها فان هذه المعايير توفر الحماية اللازمة للمستهلكين. ولذلك فان المنظمة تساعد في وضع هذه المعايير.

المعايير الدولية للأغذية والزراعة

تعمل المنظمة في عدة مجالات تتصل بالأغذية والزراعة حينما يتعلق الأمر بوضع المعايير الدولية، إذ تقوم بتطوير مدونات ومعايير واتفاقيات، كما تساعد البلدان في تنفيذها. فهي تعمل بدأ بيد مع الشركاء الدوليين والبلدان الأعضاء فيها من أجل:

- التأكد من سلامة الأغذية وجودتها؛
 - تيسير التجارة؛
 - الحفاظ على صحة النباتات والحيوانات؛
 - العمل لصون مستقبل الموارد الطبيعية الثمينة.
- وتنمض المنظمة بدور هام كمنتدى دولي ومستودع للمعارف والخبرة.



فني مختبر يقوم بإجراء فحوصات جودة الأغذية وسلامتها على بعض مشتجات اللحوم.

معايير للسوق العالمية

تمثل معايير السلامة المستخدمة حالياً في السوق العالمية فيما يلي:

- الدستور الغذائي في مجال الأغذية.
 - الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات في مجال النباتات.
 - المنظمة العالمية لصحة الحيوان في مجال الحيوانات.
- تساعد هذه الهيئات الثلاث البلدان في الامتثال للإتفاق بشأن تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية (SPS) المنبثقة عن منظمة التجارة العالمية، حيث يعترف هذا الإتفاق بحق كل بلد في تقييد التجارة من أجل حماية صحة الانسان والنبات والحيوان. غير أنه يتعين أن تكون الأنظمة قائمة على اساس العلم والاتفاقات الدولية لا أن يجري استخدامها لمحض تقييد التجارة.



تشجع المنظمة التعاون الدولي لتخفيض الأثر الخطر لمبيدات الآفات.

حقائق أساسية

تبلغ قيمة التجارة العالمية بالمنتجات الزراعية والسمكية والحرارية سنوياً نحو 552 مليار دولار.

يعاني نحو ثلث السكان في البلدان الصناعية كل عام من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. وتشمل هذه الأخطار بكتيريا

السلمونيلا (*Salmonella*) والكامبيلوباكتر (*Campylobacter*) اللذين كثيراً ما يلوثن الأغذية ذات المنشأ الحيواني، وكذلك الليستيريا (*Listeria*) التي تلوث اللحم النيء والحليب والخضروات.

تعد أمراض الإسهال التي تنقلها الأغذية والمياه الأسباب الرئيسية للاعتلال والموت في البلدان الأقل نمواً. وتساهم هذه الأمراض بصورة جوهرية في سوء التغذية وتقتل نحو 1.8 مليون شخص كل سنة غالبيتهم من الأطفال.

جرى في عام 2002 وضع خطوط توجيهية لمواد التعبئة الخشبية التي تستخدم في شحن زهاء 70 في المائة من البضائع، وذلك بغية كفاءة عدم نقل الآفات الضارة مع تلك المواد. كما يجري تنقيح هذه الخطوط التوجيهية في عام 2009.

تضم هيئة الدستور الغذائي في عضويتها 179 بلداً تمثل أكثر من 99 في المائة من سكان العالم.

تضع هيئة الدستور الغذائي مئات من المعايير والخطوط التوجيهية والمدونات الخاصة بالأغذية، حيث تغطي كافة أجزاء السلسلة الغذائية العالمية من المنتج الى المستهلك.

كما يوجد لدى الهيئة ما يزيد على 1 000 حد أقصى للمواد المضافة الى الأغذية وقرابة 3 000 حد أقصى لمخلفات مبيدات الآفات والعقاقير البيطرية.

خطوات الإنتاج السليم للأغذية نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)



يقوم نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة برصد الخطوات الحرجة في السلسلة الغذائية بغية تحديد الأماكن التي قد تقع المشاكل فيها، كما يقوم بوضع التدابير الاحترازية اللازمة للوقاية من التلوث. وقد أوصت هيئة الدستور الغذائي بتطبيق هذا النظام منذ منتصف تسعينيات القرن العشرين.

المصدر: منظمة الأغذية والزراعة

كيف يعمل الدستور الغذائي

لقد دأبت هيئة الدستور الغذائي التي أسست بصورة مشتركة من جانب المنظمة ومنظمة الصحة العالمية على وضع المعايير الغذائية منذ 1963، وتشكل هذه المعايير الدولية أساساً للمعايير القطرية. كما إن تطبيق معايير الهيئة على نطاق عالمي يجعل الأغذية أكثر أمناً للمستهلكين. وبكفل تطبيق ممارسات منصفة في التجارة العالمية المتنامية في الأغذية، ما يحقق المنفعة لمنتجي الأغذية ومستهلكيها على حد سواء.

وتضم الهيئة في عضويتها 179 بلداً تمثل نحو 99 في المائة من سكان العالم. وتعد المنظمة ومنظمة الصحة العالمية اجتماعات مع الخبراء وتنفذ تقديرات دولية للأخطار، ما يتيح للهيئة وضع وتحديث معاييرها على ضوء أحدث المعارف العلمية في مجال سلامة الأغذية.

■ وضعت الهيئة ما يربو على 1 000 حد أقصى لمئات من المواد المضافة للأغذية وما يزيد على 3 000 حد أقصى لمخلفات مبيدات الآفات والعقاقير البيطرية الموجودة في الأغذية.

■ وضعت الهيئة مئات من المعايير والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات في مجال الأغذية تغطي كافة أجزاء السلسلة الغذائية، من ضمنها معايير سلامة للبطائح الرئيسية في التجارة الدولية، ومعايير سلامة لتخفيض التلوث وكفالة صحة الأغذية أثناء الإنتاج والتداول والنقل، وخطوط توجيهية لفحص الأغذية ومنح شهادات الاعتماد لها، إضافة إلى معايير لتوسيم الأغذية من شأنها كفالة حصول المستهلكين على المعلومات التي يحتاجون إليها عن هذه الأغذية.

■ وضعت الهيئة لأول مرة معياراً لتقدير سلامة الأغذية المحورة وراثياً.

كما يعمل المسؤولون الحكوميون عن سلامة الأغذية والمهنيون الصحيون ومنسوبيون عن منظمات المستهلكين وأرباب صناعات الأغذية معاً في اللجان المنخفضة الكثيرة التي تساعد الهيئة في أداء مهمتها. ويذكر أن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تساعدان البلدان النامية في المشاركة في عملية وضع المعايير، كما تساعدانها بعد إقرار هذه المعايير في تنفيذها على الصعيد القطري.

معايير دولية في مجالات عديدة

- تروج المنظمة وتندجج اتفاقية روتردام بشأن تطبيق إجراء الموافقة المسبقة عن علم على مواد كيميائية ومبيدات آفات معينة خطيرة متداولة في التجارة الدولية، وكذلك مدونة السلوك الدولية بشأن توزيع مبيدات الآفات واستخدامها وذلك من أجل تخفيض الآثار الخطرة للمبيدات.
- تساعد مدونة السلوك الدولية بشأن توزيع مبيدات الآفات واستخدامها البلدان في تنظيم تداول هذه المنتجات وبوجه خاص عندما لا تتوفر قوانين لمعالجة هذا الأمر.
- تسمح الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات انتقال مواد الزراعة في التجارة الدولية جنباً إلى جنب مع توفير الحماية من انتشار آفات وأمراض النبات الضارة.

بتعين وضع معايير دولية - مدونات ومعايير واتفاقيات - في كافة المجالات التي تؤثر على الأغذية والزراعة. حيث لا تعدو المواد المضافة للأغذية وملوثاتها وصحة الحيوان والإدارة الرشيدة للموارد الطبيعية مثل مصائد الأسماك والغابات كونها، نزرأً بسبباً من المجالات التي بتعين وضع معايير دولية لها.

- تهدف مدونة السلوك بشأن الصيد الرشيد إلى كفالة الإدارة السليمة لمصائد الأسماك.
- تكفل المعاهدة الدولية بشأن الموارد الوراثية النباتية للأغذية والزراعة التي تم إقرارها في الآونة الأخيرة حق أجيال المستقبل في الوصول إلى الموارد الوراثية، كما تكفل حق الجميع في انقسام المنافع الناتجة عن هذه الموارد.