

ما مدى سلامة غذائك؟

يوم الصحة العالمي 2015

من المزرعة إلى المائدة:
حافظوا على سلامة الأغذية



راسمو السياسات والسلطات المعنية بسلامة الأغذية

- بناء وصيانة أنظمة وبنَى أساسية ملائمة لسلامة الأغذية (مثل المختبرات) للتصدي وإدارة المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء على امتداد السلسلة الغذائية بأكملها، بما في ذلك أثناء حالات الطوارئ.
- دمج سلامة الأغذية في السياسات والبرامج الغذائية الأوسع مثل التغذية والأمن الغذائي.
- تحديث التشريعات المتعلقة بسلامة الأغذية لمواجهة المخاطر الناشئة من قطاع الأغذية.
- تعزيز التعاون المتعدد القطاعات بين الصحة العمومية وصحة الحيوان والزراعة والقطاعات الأخرى لتحسين التواصل وزيادة فعالية العمل المشترك.
- ربط ترصد الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، بما في ذلك ترصد الفاشيات، بقواعد بيانات القطاع الغذائي، واستخدام البيانات المجمعَة لتخطيط الإجراءات الوقائية.
- استخدام مرافق التنسيق والتعاون الدوليين استخداماً فعالاً لتحقيق مستوى عالٍ ومتسق من سلامة الأغذية.

المنتجون الأوليون

- تطبيق الممارسات الزراعية الجيدة أمر أساسي لضمان إنتاج غذائي أولي مأمون في قطاعي المحاصيل والإنتاج الحيواني على حدٍ سواء.
- استخدام المياه والأعلاف والأسمدة المأمونة وسائر المدخلات الزراعية المأمونة.

سلامة الأغذية

- الغذاء المأمون يدعم الحياة المستدامة ويعزز الصحة الجيدة.
- قد يكون الغذاء غير مأمون بسبب ما يحتويه من البكتيريا الضارة، والفيروسات، والطفيليات أو المواد الكيميائية.
- ومن المعروف أن المواد الغذائية غير المأمونة تُسبب أكثر من ٢٠٠ مرض - بدءاً من الإسهال إلى أشكال مختلفة من السرطان.
- الأغذية غير المأمونة تعوق التنمية الاجتماعية والاقتصادية؛ فهي تزيد العبء الواقع على نُظُم الرعاية الصحية، وتضر بالاقتصادات الوطنية والسياحة والتجارة.
- «من المزرعة إلى المائدة» نهج شامل يمتد ليغطي السلسلة الغذائية بأكملها من المنتج الأولي إلى المستهلك، وهو السبيل المعروف أنه الأكثر فعالية للسيطرة على الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.
- غالباً ما تمتد سلاسل الإمدادات الغذائية عبر العديد من الشركات الغذائية، وتعتبر الحدود الوطنية لأكثر من بلد قبل أن تصل إلى المستهلك النهائي. ومن شأن التعاون الجيد بين الحكومات والشركات الغذائية والمستهلكين والنظم الصحية أن يساعد على ضمان سلامة الأغذية.
- ويتطلب تحقيق مأمونية السلسلة الغذائية إجراءات محددة من مجموعة من مختلف الأطراف المعنية. وفيما يلي لمحة عامة عن بعض المكونات المطلوب توافرها في أي نظام قوي لسلامة الأغذية:

ما مدى سلامة غذائك؟

- استخدام أدوات حصاد وماكينات تعبئة و مواد تغليف نظيفة.
- تخزين المحاصيل الغذائية في مناطق وحاويات محمية من الآفات ومن نمو الكائنات الدقيقة غير المرغوب فيها.
- علاج حيوانات المزرعة المريضة بعد استشارة الطبيب البيطري.

الصناعات الغذائية

- تطبيق أنظمة السلامة الغذائية مثل تحليل الأخطار ونقاط التحكم الحرجة «الهاسب» (HACCP) لإدارة المخاطر التي تهدد سلامة الأغذية.
- الحصول على المواد الخام من المنتجين الأوليين بتطبيق الممارسات الزراعية الجيدة.
- مراقبة سلامة المواد الخام والمنتجات النهائية، والاستجابة الفورية عند تحديد أخطار.
- وضع نُظْمٍ لسحب المنتجات من السوق في حال ثبتت خطورتها، والحفاظ على هذه النُظْمِ.
- تعزيز «ثقافة السلامة الغذائية» بين الموظفين، وتوفير التدريب الكافي على سلامة الأغذية.
- كتابة بيانات التوسيم بوضوح على عبوات الأغذية ليعرفها تجار التجزئة والمستهلكون جيداً.

شركات النقل

- الوقاية من التلوث عن طريق الفصل بين الأغذية والمواد غير الغذائية.
- الوقاية من التلوث عن طريق الفصل بين الفئات المختلفة للأغذية.

- تخصيص حاويات لنقل المواد الغذائية تُستخدَم لهذا الغرض فقط.
- تنظيف وسائل النقل والحاويات قبل استخدامها في نقل الأغذية إذا كانت مُتسخة أو استُخدمت لنقل مواد غير غذائية.
- الحفاظ على سلسلة التبريد والتجميد للمواد الغذائية المُبرّدة والمُجمّدة.

- الاستجابة للحوادث التي قد تتعرض فيها المواد الغذائية لسوء الاستخدام أو التلوث، والإبلاغ عن هذه الحوادث.

تجار التجزئة

- تطبيق مبدأ «ما يدخل أولاً يخرج أولاً» لتحقيق دورة تخزين مثالية.
- الحفاظ على سلسلة التبريد للمواد الغذائية المُبرّدة والمُجمّدة.
- فصل المواد الغذائية عن المواد غير الغذائية.
- تجنب انتقال التلوث من المواد الغذائية الخام غير المأمونة إلى المواد الغذائية الجاهزة للأكل.
- الحفاظ على المرافق نظيفة وخالية من الآفات.



من المزرعة إلى المائدة: حافظوا على سلامة الأغذية

يوم الصحة العالمي 2015

نظم الرعاية الصحية

- يجب أن ينتبه الأطباء إلى المرضى الذين يطلبون الرعاية الطبية من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.
- ينبغي على الأطباء التحقق من التشخيص، وذلك بطلب أخذ عينات من المرضى وتحليلها في مختبر موثوق.
- عندما يحدد المختبر سبب المرض، ينبغي استخدام المعلومات للتركيز في علاج المرضى، وفي الوقت نفسه تقديم التقارير إلى السلطات الصحة من خلال أنظمة الترصد المتاحة.
- يجب على السلطات الصحية جمع وتحليل التقارير عن تفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، ودراسة اتجاهات هذه الأمراض. فالمعلومات المستقاة يمكن استخدامها لحماية الصحة العمومية من خلال بدء الإجراءات الوقائية بالتعاون مع السلطات المعنية بسلامة الأغذية ومُنْتَجِي المواد الغذائية.
- دمج ترصد الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في النظام العام لترصد الأمراض.

- توفير مرافق نظيفة لغسل اليدين (الماء النظيف والصابون والمناشف)، ومرحاض ومرافق لنظافة الموظفين.

المستهلكون وقطاع الخدمات الغذائية

- معرفة الممارسات الصحية الجيدة أمر أساسي عند إعداد الطعام وتداوله وتخزينه في المنزل وكذلك في منافذ بيع الطعام وفي المطاعم.
- في حين يتحمل مُنتِجُو الأغذية المسؤولية الرئيسية عن توفير الغذاء الآمن، يمكن للمستهلكين حماية أنفسهم وأسرهم من خلال تداول الطعام وإعداده بطريقة مأمونة، وتطبيق توصيات منظمة الصحة العالمية الخمس لضمان مأمونية الغذاء.
- قراءة وفهم واتباع التوجيهات المكتوبة على بطاقات البيانات التي يضعها المنتجون على عبوات المواد الغذائية.
- عدم النظر إلى الإسهال على أنه «حقيقة من حقائق الحياة».
- تجنب العلاج الذاتي، والأحرى التماس العناية الطبية عند ظهور أعراض الإصابة بالأمراض التي تنقلها الأغذية مثل الإسهال.

