



لجنة مصايد الأسماك

الدورة الثانية والثلاثون

روما، 11-15 يوليو/تموز 2016

متابعة المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية: مساهمة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية
في تحسين التغذية

موجز

جدد قادة العالم في نوفمبر/تشرين الثاني 2014، عبر اعتماد إعلان روما وإطار العمل ذي الصلة لدى انعقاد المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية (المؤتمر الدولي الثاني)، التزاماتهم بصياغة وتنفيذ سياسات ترمي إلى استئصال سوء التغذية وتحويل نظم الأغذية، من أجل إتاحة أنماط غذائية مغذية للجميع. وبوسع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية أداء دور حيوي في الأمن الغذائي والتغذية على مستوى العالم. ويشهد إنتاج تربية الأحياء المائية نمواً مطرداً وهو يوفر أصلاً معظم الأسماك التي يستهلكها البشر. وتؤمن الأسماك مصدراً من البروتينات والفيتامينات والمعادن السمكية المتاحة حيويًا فضلاً عن الأحماض الدهنية الأساسية التي تعزز الصحة. وقد شرعت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) في عدد من الأنشطة لدعم البلدان في تحسين مصايد وقطاعات تربية الأحياء المائية لديها وتنمية الإنتاج المحلي من الأسماك واستحداث فرص العمل وربط منتجات مصايد الأسماك بالأسواق. وتوفر مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية فرصة فريدة لمتابعة المؤتمر، باتجاه تحقيق أنماط غذائية صحية.

الإجراءات المقترحة اتخاذها من جانب اللجنة

إن اللجنة مدعوة إلى:

- ◀ تأييد مجالات العمل الرئيسية التي جرى تحديدها لمتابعة المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية في قطاع مصايد المصايد وتربية الأحياء المائية؛
- ◀ تقديم مشورتها بشأن أفضل السبل لتحديد أولويات استهلاك الأسماك في الاستراتيجيات الغذائية، من أجل الاستفادة القصوى من المنافع التغذوية والمعززة للصحة؛
- ◀ وتقديم مشورتها بشأن نهج تحسين جمع البيانات المتعلقة بتركيبة المغذيات في الأسماك ومنتجات المصايد.



mq874

يمكن الاطلاع على هذه الوثيقة باستخدام رمز الاستجابة السريعة (QR)؛
وهذه هي مبادرة من منظمة الأغذية والزراعة للتقليل إلى أدنى حد من أثرها البيئي وتشجيع اتصالات أكثر مراعاة للبيئة.
ويمكن الاطلاع على وثائق أخرى على موقع المنظمة www.fao.org

أولاً - معلومات أساسية بشأن المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية

1- عقد المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية، الذي اشتركت في استضافته الفاو ومنظمة الصحة العالمية، بنجاح خلال الفترة من 19 إلى 21 نوفمبر/تشرين الثاني 2014 في المقر الرئيسي للفاو في روما. وكان المؤتمر، باعتباره حدثاً سياسياً رفيع المستوى، أول منتدى حكومي دولي عالمي مختص في معالجة مشاكل التغذية في العالم خلال القرن الحادي والعشرين.

2- وقد عقد المؤتمر للغايات التالية: (1) استعراض التقدم المحرز منذ انعقاد المؤتمر الدولي الأول للتغذية في عام 1992، والاستجابة للتحديات والفرص الجديدة، وتحديد الخيارات المتعلقة بالسياسات لتحسين التغذية؛ (2) جمع قطاعات الأغذية والزراعة والصحة وغيرها من القطاعات معاً ومواءمة سياساتها القطاعية لتحسين التغذية بطريقة مستدامة؛ (3) اقتراح خيارات سياسية وأطر مؤسسية قابلة للتكيف يمكن أن تعالج بشكل مناسب تحديات التغذية الرئيسية في المستقبل المنظور؛ (4) تشجيع زيادة تناسق السياسات والتماسك السياسي، والمواءمة والتنسيق والتعاون بين قطاعات الأغذية والزراعة والصحة وغيرها من القطاعات؛ (5) تعبئة الإرادة السياسية والموارد اللازمة لتحسين التغذية؛ (6) وتحديد الأولويات للتعاون الدولي بشأن التغذية في الأجلين القريب والمتوسط.

3- حضر المؤتمر ما مجموعه 2 200 مشارك بمن فيهم 164 من أعضاء الفاو ومنظمة الصحة الدولية والمنظمات الحكومية الدولية فضلاً عن منظمات المجتمع المدني والقطاع الخاص. وقد تضمن المشاركون رفيعو المستوى 85 وزيراً وضيافاً خاصاً.

4- اعتمد المؤتمر إعلان روما بشأن التغذية (<http://www.fao.org/3/a-ml542a.pdf>) وإطار العمل ذي الصلة (<http://www.fao.org/3/a-mm215a.pdf>). فجدد قادة العالم التزامهم بصياغة سياسات وتنفيذها من أجل استئصال سوء التغذية وتحويل نظم الأغذية من أجل إتاحة أنماط غذائية مغذية للجميع

5- في 1 أبريل/نيسان 2016 اعتمدت الجمعية العامة للأمم المتحدة القرار رقم 259/70 فأعلنت عن عقد العمل من أجل التغذية (2016-2025). ويكلف القرار كلاً من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بالقيادة المشتركة لتنفيذ العقد، بالتعاون مع المؤسسات والآليات والمنتديات والشركاء وأصحاب العمل المعنيين. ويدعو القرار أيضاً إلى الدعم الفاعل للعقد من قبل الحكومات والمنظمات الدولية والإقليمية والمجتمع المدني والقطاع الخاص والأوساط الأكاديمية من خلال المساهمات الطوعية.

ثانياً – صلة البيانات الختامية للمؤتمر بلجنة مصايد الأسماك

- 6- باعتماد إعلان روما عن التغذية وإطار العمل ذي الصلة، جدد قادة العالم التزامهم بصياغة وتنفيذ سياسات تهدف إلى استئصال سوء التغذية وتحويل نظم الأغذية، لإتاحة أنماط غذائية مغذية للجميع.
- 7- تتسم الحالة التغذوية العالمية الراهنة بالتفشي الواسع لنقص التغذية (الذي يصيب 795 مليون نسمة¹، الفاو 2015) وبالانتشار الواسع للنقص في المغذيات الدقيقة (الفيتامينات والمعادن). ويعاني حوالي ملياري شخص – أي ما يقارب 30 في المائة من سكان العالم – من شكل أو عدة أشكال من النقص في المغذيات الدقيقة. وتعاني أكثر من 500 مليون امرأة في سن الإنجاب من فقر الدم علماً أن النقص في الحديد يسبب حوالي 50 في المائة من مجمل حالات فقر الدم. ويؤثر نقص الفيتامين ألف في 250 مليون طفل فيما يعاني 200 مليون طفل من النقص في اليود. أما الثمن البشري والاقتصادي لهذا فهائل.
- 8- بوسع الأسماك ومنتجات الأسماك أن تساهم في تلبية الاحتياجات التغذوية ولا سيما عبر توفير البروتينات ذات الجودة الحسنة والمغذيات الدقيقة والأحماض الدهنية الأساسية فتساهم بالتالي في الأنماط الغذائية الصحية للجميع.

إطار العمل²

- 9- يوفر إطار العمل مجموعة من الخيارات والاستراتيجيات الطوعية على مستوى السياسات – على شكل 60 إجراءً موصى به – من أجل توجيه تنفيذ الالتزامات الواسعة النطاق المكرّسة في إعلان روما بشأن التغذية.
- 10- تدعو توصيات إطار العمل إلى مجموعة متنوعة من الأعمال. وأكثر التوصيات صلة بلجنة مصايد الأسماك مصنفة بشكل عام ضمن خمس مجموعات كالتالي:
- (أ) تهيئة بيئة مواتية للعمل الفعال (التوصيات 1-6)؛
- (ب) زيادة الإجراءات لنظم غذائية مستدامة تعزز أنماط التغذية الصحية (التوصيات 8 إلى 11 و15 و16)؛
- (ج) تعزيز الحماية الاجتماعية والتثقيف التغذوي والمعلومات لبناء القدرات؛ (التوصيات 19 إلى 22 و24).

¹ حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم 2015 (www.fao.org/3/a4ef2d16-70a7-460a-a9ac-2a65a533269a/i46463.pdf)

² www.fao.org/3/a-mm215e.pdf

ثالثاً - مساهمة منتجات مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في التغذية

التركيبية التغذوية للأسماك

11- تشكل الأسماك مصدراً غنياً من البروتينات المتاحة حيويًا. فبروتين الأسماك يوفر مزيجاً جيداً من الأحماض الأمينية التي تعتبر أساسية للصحة البشرية - ولا سيما الليزين والميثيونين - وهو يضاهي جودة البروتينات التي يوفرها اللحم واللبن والبيض. وعلى الرغم من أن كمية البروتينات في الأسماك تتفاوت قليلاً بين نوع وآخر وأحياناً ضمن النوع نفسه، فإن المحتوى من البروتين في اللحوم ونظيره في الأسماك متشابهان تقريباً.

12- وتشكل الأسماك مصدراً فريداً من اليود والأحماض الدهنية غير المشبعة المتعددة طويلة السلسلة مثل حمض الدوكوساهيكسانويك وحمض الايكوسابنتينويك. توجد هذه الأحماض الدهنية غير المشبعة المتعددة طويلة السلسلة بكميات وافرة في الكثير من الأسماك السطحية الصغيرة وزهيدة الثمن مثل السردين والأنشوفة على وجه الخصوص وإن أنواع الأسماك التي تستهلك كاملة (بعظامها ورأسها وأحشائها) كالكثر من الأسماك المحلية الصغيرة، تشكل هي الأخرى مصدراً هاماً من المغذيات الدقيقة الأساسية، بما يشمل الفيتامينات ألف وباء ودال والمعادن - الكالسيوم والفسفور واليود والزنك والحديد والسيلينيوم.

الأهمية التغذوية للأسماك في الأنماط الغذائية

13- تشكل زيادة استهلاك الأسماك وإضافتها إلى الأنماط الغذائية لدى الشعوب متدنية الدخل (بمن فيهم النساء الحوامل والمرضعات وصغار الأطفال) وسيلة مهمة لتحسين الأمن الغذائي ولا سيما التغذية.

14- ويوفر استهلاك الأسماك منافع تغذوية فريدة من نوعها، خصوصاً للأطفال وللأمهات في سن الإنجاب. وهناك تركيز متزايد على الأسماك بصفقتها مصدراً من مصادر حمض الدوكوساهيكسانويك واليود، إذ كلاهما موجود بشكل شبه حصري في المأكولات البحرية وهو أساسي للنمو المبكر للدماغ والجهاز العصبي لدى الرضع. فإن حمض الدوكوساهيكسانويك هو الحمض الدهني الأكثر وفرة في الدماغ وهو مهم للنمو البصري والدهني السليم.

15- ويساهم استهلاك الأسماك كذلك في مكافحة نقص في المغذيات الدقيقة لا سيما في الحالات التي يكون فيها استهلاك الأسماك المحلية الصغيرة مرتفعاً وحيث تستهلك كاملة بما يشمل رأسها وعظامها وأحشاءها. وتؤدي الأحماض الدهنية غير المشبعة المتعددة طويلة السلسلة (حمض الدوكوساهيكسانويك وحمض الايكوسابنتينويك) في الأسماك دوراً هاماً في تحسين صحة القلب والشرابين وهي من المشاكل الناشئة سريعة التنامي في العديد من البلدان النامية.

16- قد تشكل الأسماك مصدراً جيداً للفيتامينين ألف ودال. فالفيتامين دال يساعد على امتصاص الكالسيوم وكلاهما ضروري لتعزيز صحة العظام فيما أن الفيتامين ألف يساهم في سلامة حاسة البصر ويحمي من العدوى. لا شك في أن الأغذية من البيئات المائية تستطيع أن تؤدي دوراً هاماً في توفير المغذيات الدقيقة والمغذيات الكبيرة (البروتينات المتاحة حيويًا والزيتون عالية الجودة) المطلوبة لتحقيق أنماط غذائية صحية للجميع.

17- خضعت المنافع الصحية والمخاطر الصحية المرتبطة بالملوثات الكيميائية المحددة (ثنائي ميثيل الزئبق والديوكسينات) في أنواع الأسماك مقارنةً بالمنافع الصحية لاستهلاك الأسماك والمتناول من المغذيات، إلى تقييم مشاوره خبراء مشتركة بين منظمة الصحة العالمية والفاو في عام 2010 فصيغت مجموعة من التوصيات لزيادة المنافع وخفض المخاطر الناجمة عن تناول الأسماك ترد في الإطار أدناه.

توصيات مشاوره الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

حول مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه (2010)

بغية خفض المخاطر قدر الإمكان لدى المجموعات السكانية المستهدفة، على الدول الأعضاء أن:

- تسلّم بأن الأسماك هي مصدر غذائي مهم للطاقة وللبروتينات وللمجموعة من المغذيات الأساسية وبأن استهلاك الأسماك جزء من العادات الثقافية للعديد من الشعوب؛
- التشديد على منافع استهلاك الأسماك من حيث خفض حالات الوفيات الناجمة عن أمراض القلب التاجية (واحتمال الوفاة جراء مرض القلب التاجي المرتبط بعدم تناول الأسماك) بالنسبة إلى عامة جمهور الراشدين؛
- التشديد على صافي فوائد استهلاك الأسماك، على مستوى نمو الجهاز العصبي للأطفال، من قبل النساء في سن الإنجاب ولا سيما النساء الحوامل والأمهات المرضعات، وعلى المخاطر التي تحدث بنمو الجهاز العصبي جراء عدم استهلاك الأسماك لدى أولاد تلك الفئة من النساء؛
- تطوير قاعدات البيانات الحالية بشأن المغذيات والملوثات المحددة، وإدارتها وتحسينها، ولا سيما ثنائي ميثيل الزئبق والديوكسينات في الأسماك المستهلكة في إقليمها؛
- وضع استراتيجيات لإدارة المخاطر والاتصالات وتقييمها على أن تكون كفيلة بخفض المخاطر وزيادة المنافع المتعلقة بتناول الأسماك على حد سواء.

المصدر: <http://www.fao.org/docrep/014/ba0136e/ba0136e00.pdf>

الاتجاهات على صعيد استهلاك الأسماك

18- توفر المصايد الطبيعية للأسماك وتربية الأحياء المائية لثلاثة مليارات شخص حول العالم في الوقت الراهن حوالي 20 في المائة من متوسط المتناول لكل فرد من البروتينات الحيوانية كما تمد 1.3 مليار شخص آخر بحوالي 15 في المائة من متوسط المتناول لكل فرد. ولكن قد تتخطى هذه النسبة الـ50 في المائة في بعض البلدان. لدى سكان الأرياف في بلدان جزر المحيط الهادئ، تعتبر الأسماك مصدراً لـ50 إلى 90 في المائة تقريباً من البروتينات المستهلكة. ويكون الاعتماد على الأسماك عادةً أعلى في السواحل منه في المناطق الداخلية. ففي البلدان الساحلية لغرب أفريقيا، مثل غامبيا وغانا وسيراليون، تفوق حصة الأسماك من إجمالي البروتينات الغذائية نسبة الـ60 في المائة في حين تتراوح النسبة الإجمالية للبروتين الغذائي من الأسماك بين 50 و60 في المائة في البلدان الآسيوية على غرار بنغلاديش وكمبوديا وإندونيسيا وسري لانكا.

19- وحول العالم، يتنامى الطلب على الأسماك ومنتجات الأسماك جراء محركات أهمها النمو السكاني والتحضر وارتفاع الدخل ومعايير العيش. كما يشكل تناول الأسماك جزءاً من التقاليد الثقافية للعديد من الشعوب. ولدى بعض الشعوب تشكل الأسماك مصدراً رئيسياً من الأغذية والمغذيات الأساسية. ولا تزال أنواع الأسماك المحلية الصغيرة تشكل جزءاً لا يتجزأ من النظم الغذائية الريفية في العديد من البلدان النامية عبر العالم.

رابعاً - متابعة المؤتمر الدولي الثاني المعني بالتغذية في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية

20- استناداً إلى الميزة النسبية للفاو في مجال مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، تقدم مجالات العمل أدناه فرصة فريدة من نوعها لمتابعة النتائج المستهدفة للمؤتمر.

21- من خلال الاشتراك مع القطاع الخاص يمكن تحقيق تحسينات في قطاع مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية من أجل زيادة التأثيرات التغذوية في مجالات مثل: (1) خفض خسائر ما بعد الصيد (2) وزيادة استخدام المهدر/المنتجات الثانوية/المنتجات المشتركة/بقايا المواد الخام السمكية (3) وتحسين جودة منتجات الأسماك وسلامتها (التوصية 4 لإطار العمل). بالإضافة إلى ذلك بوسع الاشتراك مع القطاع الخاص أن يحفز تنمية الإنتاج المحلي من الأسماك وتحسينه واستحداث فرص للعمل والمسؤولية الاجتماعية والربط بين منتجات الأسماك وبين الأسواق الجديدة ما يساهم بالتالي في تحسينات على صعيد التغذية.

22- تشجيع إدراج منتجات الأسماك في وجبات المدارس والمؤسسات الحكومية الأخرى لتحسين تغذية الأطفال والمجتمع الأوسع (التوصيتان 16 و23 لإطار العمل). تؤدي مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية دوراً أساسياً في زيادة توفر المنتجات متدنية الكلفة والمغذية من الأسماك المحلية المخصصة للاستهلاك. وإن تعزيز استهلاك الأسماك من خلال التثقيف التغذوي بشأن مزايا استهلاك الأسماك كجزء من نمط غذائي صحي، لا سيما للطلاب والمدرسين

ومسؤولي المدارس وأهالي الطلاب (التوصيات 19 و20 و24 لإطار العمل) سيشكل أيضاً مجالاً مهماً ينبغي تناوله. ومن شأن التشجيع على تبادل الخبرات بين البلدان وعبر الأقاليم بشأن الممارسات الجيدة لإدراج الأسماك ومنتجات الأسماك في الوجبات المدرسية في سياق التعاون بين بلدان الجنوب، أن يزيد في تيسير النقاش والحوار بشأن مساهمة الأسماك في تعزيز الأنماط الغذائية الصحية (التوصية 6 لإطار العمل).

23- تعزيز إنتاج واستهلاك أنواع الأسماك الصغيرة المحلية (التوصية 10 لإطار العمل). يمكن لمساهمة الأسماك المحلية الصغيرة باعتبارها مصدراً غنياً من المغذيات الدقيقة الأساسية للسكان المحليين أن تمارس أثراً هاماً في تلبية الاحتياجات من المغذيات لدى السكان المحليين.

24- الترويج لتكنولوجيات الحفظ البسيطة ومتدنية الكلفة بهدف زيادة دخل أصحاب الحيازات الصغيرة ولا سيما النساء وخفض الخسائر (التوصيتان 9 و11 لإطار العمل). نجحت الفاو في طرح طريقة تجفيف الأسماك على الرفوف المرفوعة ما أدى إلى تحسين في الجودة وخفض الخسائر وزيادة مدخول النساء العاملات في مجال تجفيف الأسماك.

25- ومن خلال تطوير المنتجات، يمكن التوصل إلى منتجات غذائية جديدة ومبتكرة تنطوي على الرؤوس والأعمدة الفقرية والأحشاء العائدة للأسماك الأكبر حجماً في عداد مكوناتها، من أجل الاستهلاك البشري، ما يخفف بالتالي من هدر تلك الأجزاء الغنية بالمغذيات (التوصية 42 لإطار العمل). أظهرت دراسات تجريبية حول إنتاج المنتجات الغنية بالمغذيات الدقيقة والقابلة للاستهلاك المصنوعة من العمود الفقري للسمك وحول تقييم قبولها من جانب الأطفال في الوجبات المحلية، أن تلك المنتجات تحظى بتقدير كبير من جانب هذه المجموعة المستهدفة.

26- نشر واستخدام التوصيات الصادرة عن مشورة الخبراء المعنية بمخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه من أجل تقديم مشورة حول منافع (ومخاطر) استهلاك الأسماك (التوصية 15 لإطار العمل). وتتمتع الفاو بموقع جيد لمساعدة البلدان الأعضاء على تطوير آليات رقابية تضمن أن تكون منتجات الأسماك التي تدخل إلى السوق آمنة للاستهلاك (التوصيتان 53 و54 لإطار العمل).

27- توليد ونشر واستخدام بيانات حول التركيبة التغذوية لمنتجات الأسماك (التوصيات 5 و21 و42 لإطار العمل). بصورة عامة، هناك نقص في البيانات المتعلقة بأنواع الأسماك التقليدية وغير التقليدية وهناك شح في المعلومات المتعلقة بالتركيبة التغذوية لأجزاء محددة من الأسماك غير المستهلكة تقليدياً.