



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



77Conference Room Document

مستند غرفة اجتماعات الولايات المتحدة حول الموضوع رقم 2.3

التعامل مع المخاطر الناشئة المتعلقة بالبيئة والتكنولوجيات الجديدة (إعداد الولايات المتحدة الأميركية)

الخلفية: عادة ما يُنظر للبيئة على أنها منشأ العديد من مخاطر الأغذية الكيماوية، مثل المعادن الثقيلة والملوثات العضوية الدائمة. ولكن أصبح من الواضح بصورة متزايدة أن الكائنات الدقيقة الجديدة المسببة للأمراض إنما تنشأ من جراء العوامل المسببة للضغط البيئي من ممارسات إنتاج الأغذية. كما يمكن عزو المخاطر المتزايدة للكائنات المجهرية المسببة للأمراض إلى تلوث إمدادات المياه الزراعية من جراء المخلفات البشرية والحيوانية، واستخدام روث الحيوانات كسماد، ممارسات الصحة والنظافة لدى العمال الزراعيين، وحركة الأغذية العالمية. وحين يتم تصدير منتجات الفاكهة والخضروات الطازجة من المزارع في كل أرجاء العالم إلى موانئ الدول المستوردة، فإن مسؤولية وكالات الصحة العامة المحلية تتغير كي تتكيف مع سوقنا العالمية. يوجد طلب متزايد من الدول النامية على المساعدات التقنية فيما يتعلق بالممارسات الجديدة لإنتاج وإدارة المزارع، وتكنولوجيات التصنيع والمعالجة الجيدة. وكان قد طُلب من الدول المتقدمة الأعضاء في منظمة التجارة العالمية أن تقدم المزيد من التدريب فيما يتعلق بالصحة والصحة النباتية حيث أن سلامة الأغذية قد أصبحت أساسية وضرورية للتجارة الناجحة.

المناقشة: إن أحد الأمثلة على المخاطر الناشئة هو المرض الذي ينتقل عن طريق الأغذية المصاحب لاستهلاك الفواكه والخضروات الطازجة. فالفواكه والخضروات الطازجة هي مكون من مكونات نظام الغذاء الصحي، ويمكن أن تلعب دوراً حيوياً في إدارة الوزن، الذي هو أولوية أولى بالنسبة للصحة العامة. وحيث أن معظم هذه الفواكه والخضروات تنمو في البيئة الطبيعية، فهي معرضة للإصابة بالتلوث من مسببات الأمراض. وبالإضافة إلى ذلك، فإنه غالباً ما يتم استهلاك الفواكه والخضروات وهي نيئة بدون أي نوع من التدخل للتحكم في مسببات الأمراض أو التخلص منها.

خطة عمل (HHS/FDA) ومن جانبها اقترحت إدارة الأغذية والأدوية التابعة لوزارة الصحة والخدمات البشرية لتقليل الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية التي تصاحب استهلاك الفواكه والخضروات الطازجة. والأهداف الأربعة لهذه الخطة هي: منع تلوث الفواكه والخضروات الطازجة؛ تقليل الأثر على الصحة العامة إلى الحد الأدنى عند حدوث هذا النوع من التلوث؛ تحسين الاتصال مع المنتجين والمجهزين والمستهلكين؛ وتسهيل الأبحاث المتعلقة بالفواكه والخضروات الطازجة.

بنشر الدليل الطوعي لتقليل مخاطر HHS/FDA وللمساعدة في منع تلوث الفواكه والخضروات الطازجة، قامت سلامة الأغذية الميكروبية للفواكه والخضروات الطازجة وغير هذا من مواد الإرشاد الأخرى، كما قامت بتنظيم برنامج تدريب المدرب على ممارسات الزراعة الجيدة، وذلك بالتعاون مع شريكها، وهو المعهد المشترك لسلامة في جامعة ميريلاند. (JIFSAN) الأغذية والتغذية التطبيقية

تقوم بتوسيع المراقبة بحثاً HHS/FDA وبهدف تقليل خطر الفواكه والخضروات الملوثة على الصحة العامة، فإن عن مسببات الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في الفواكه والخضروات الطازجة (ولا سيما الفواكه والخضروات "عالية الخطورة" التي صاحبت الأوبئة السابقة)، مع تحسين الأساليب لكشف مسببات الأمراض في بنود الفواكه والخضروات، وزيادة سرعة ودقة عمليات تتبع تسلسل الأمراض حتى منشأها، ومتابعة كل الأجزاء في ومراكز رقابة ومنع الأمراض، التابعة أيضاً HHS/FDA لسلسلة إنتاج الفواكه والخضروات الطازجة. وقد قامت بتطوير روابط أوثق مع (USDA)، ووزارة الزراعة الأمريكية (HHS/CDC) لوزارة الصحة والخدمات البشرية كل الوكالات المحلية التي تجري التحقيقات في أوبئة الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية بغرض تعزيز الإبلاغ عن هذه الأمراض والاستجابة لها. وكانت مراقبة الصحة العامة قد عززت بصورة كبيرة بواسطة الشبكة القومية ، التي PulseNet للتصنيف الفرعي الجزيئي للمسببات البكتيرية للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، التي تسمى . حيث يتم توليد البيانات في معامل الصحة العامة والمعامل التنظيمية HHS/CDC تم تطويرها وتنسيقها من قبل الذي يعجل بمقارنة مسببات الأمراض PulseNet باستخدام أحدث تكنولوجيات المعامل، ثم يتم تجميعها بداخل نظام حتى يتم اكتشاف مجموعات العدوى ذات الصلة بصورة سريعة. كما تقوم دول ومنظمات دولية أخرى، مثل منظمة PulseNet للصحة العالمية ومنظمة الصحة بين الدول الأميركية، تقوم هي الأخرى بتطوير ومؤازرة قدرات شبكة حول العالم.

يمكن تحديد المسببات الجديدة للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وظهور المسببات المعروفة لتلك الأمراض في ناقلات الأغذية الجديدة يمكن تحديدها بسرعة عن طريق التحقيق في أوبئة الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. كما أن التحقيق الدقيق في وباء ما، بما في ذلك تتبع حركة الأغذية من المزرعة حتى المائدة وإعادة بناء وسيلة التلوث، له أهمية قصوى في دفع جدول أعمال سلامة الأغذية إلى الأمام عند ظهور مخاطر جديدة. وتقوم بالتشاور بصورة منتظمة مع الإدارات الصحية في الولايات، وتدشن تحقيقات ميدانية طارئة HHS/CDC لمساعدتها في الأوبئة الضخمة أو المعقدة أو الاستثنائية، وتنسق الجهود لتحسين عملية كشف الأوبئة وطرق التحقيقات.

بوضع بروتوكول لضمان إخطار المستهلكين بسرعة بأي أوبئة HHS/FDA ولتحسين عملية الاتصالات، فقد قامت واسعة الانتشار التي يحتاجون اتخاذ إجراء ما بشأنها. كما توجد آلية للإبلاغ الفوري بين وكالات سلامة الأغذية الفدرالية والمحلية ووكالات سلامة الأغذية في الولايات والحكومات الأجنبية والقطاع الخاص. وقد أصبح المستهلكون أكثر وعياً بالمخاطر وأساليب تناول الأمانة من خلال الحملات الإعلامية مثل حملة "حارب البكتيريا!" ، ومن خلال تطوير مواقع صديقة FSIS ووكالة HHS/CDC، و HHS/FDA، التي نظمتها (Fight BAC!) للمستهلك على شبكة الإنترنت. ويتم تقديم النصائح في التعامل مع سلع بعينها لشركات خدمات الأغذية ومحلات التجزئة.

بتوضيح مجالات محددة تثير القلق بشأن الفواكه والخضروات الطازجة HHS/FDA ولتسهيل الأبحاث، قامت وآليات التلوث لتركيز الأبحاث على النقاط التي ستقدم عندها أكبر الإسهامات في تقليل المخاطر على الصحة العامة.

بتطوير بروتوكولات لأخذ العينات وأساليب تحليلية للكشف السريع للأمراض واتخاذ HHS/FDA كما يقوم علماء توفر موارد الأبحاث من خلال جهود تعاونية بين الوكالات المحلية HHS/FDA القرارات بصدها. وأخيراً، فإن المكاتب في الولايات والمحليات والمؤسسات الأكاديمية والقطاع الخاص.

الخلاصات:

إن أحد أكبر المخاطر المباشرة على الصحة العامة يأتي من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية التي تسببها مسببات الأمراض في بيئة إنتاج الأغذية الطازجة. ويتطلب تقليل الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية المصاحبة لاستهلاك الفواكه والخضروات الطازجة يتطلب جهوداً تعاونية يبذلها المسؤولين الفدراليين عن الصحة العامة مثل إدارة الأغذية والأدوية الأمريكية وشركاء سلامة الأغذية مثل مراكز رقابة ومنع الأمراض، وكلاهما تابعان لوزارة الصحة والخدمات البشرية؛ ووكالة سلامة وفحص الأغذية ووكالة فحص صحة النبات والحيوان، وكلاهما تابعان لوزارة الزراعة الأمريكية؛ والوكالات النظيرة في الدول الأخرى والولايات والمدن؛ وصناعة الأغذية؛ والمؤسسات الأكاديمية والمستهلكين.