سلامة الغذاء

الأطعمة غير الآمنة والمحتوية على بكتيريا أو فيروسات أو طفيليات أو مواد كيماوية ضارة تتسبب عامة بأكثر من 200 مرض. والإسهال الناتج عن استهلاك الأغذية الملوثة هو أكثر الأمراض شيوعًا، ويتسبب كل عام بإصابة 550 مليون شخص بالمرض ووفاة 230 ألف شخص.

بوابة "الصحة الواحدة"

وفقًا لمنظمة الصحة العالمية (WHO)، يصاب حوالي 600 مليون شخص كل عام - ما يقرب من 1 من كل 10 أشخاص في العالم - بالمرض بعد تناول طعام ملوث؛ وأكثر من 400.000 شخص يموتون كل عام بسبب أمراضٍ من منشأ غذائي.

لما كان تلوث الأغذية يحدث في أي مرحلة من مراحل عملية إنتاج الغذاء حتى الاستهلاك (من المزرعة إلى المائدة) فإن أفضل ضمان لسلامة الأغذية يمكن تحقيقه من خلال نهج متكامل متعدد التخصصات يأخذ في الاعتبار السلسلة الغذائية بأكملها. ويجب أن يأخذ نظام سلامة الغذاء في الاعتبار تعقيدات عملية إنتاج الأغذية وعولمة الإمدادات الغذائية، وأن يكون قائما على تحليل المخاطر. كما ينبغي النظر في المخاطر المحتملة في كل مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية، بدءاً بالإنتاج الأولي، ثم النقل، والتصنيع، والتخزين، والتوزيع من أجل ضمان اتخاذ التدابير المناسبة لتخفيف المخاطر.

الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء تكون معدية أو سامة بطبيعتها وسببها البكتيريا أو الفيروسات أو الطفيليات أو المواد الكيماوية التي تدخل الجسم عن طريق الطعام أو الماء الملوث. ويمكن أن تكون مصادر الأمراض المنقولة غذائياً منتجات من أصل حيواني أو فواكه طازجة وخضروات أو مياه شرب ملوثة.

تعتبر البكتيريا كالسالمونيلا والكمبيلوباكتر و Escherichia coliمن بين أكثر مسببات الأمراض شيوعًا والتي تنتقل عن طريق الغذاء وتصيب ملايين الأشخاص سنويًا - وأحيانًا مع نتائج خطيرة ومميتة. ومن الأمثلة على الأطعمة المسؤولة عن تفشي داء السلمونيلات البيض والدواجن وغيرها من المنتجات الحيوانية. وتحدث الحالات المنقولة غذائياً بواسطة كمبيلوباكتر بشكل رئيسي عن طريق الحليب الخام ولحوم الدواجن النيئة أو غير المطبوخة جيدًا ومياه الشرب. وترتبط Escherichia coliبالحليب غير المبستر واللحوم غير المطبوخة جيدًا والفواكه والخضروات الطازجة. ومع ذلك، فإن الطفيليات (على سبيل المثال، الديدان الشريطية مثل Echinococcus spp، أو Taenia solium)، والفيروسات (مثل عدوى Norovirus)، والمواد الكيميائية الخطرة مثل بقايا الأدوية البيطرية، والمواد الكيميائية (مثل الديوكسينات) أو الملوثات البيئية (المعادن الثقيلة) يمكن أن تكون أيضًا مصدراً للأمراض ذات المنشأ الغذائي.

سوف تركز هذه البوابة (Portal)على سلامة أغذية **الإنتاج الحيواني.**

ضمان سلامة الغذاء من المزرعة إلى المائدة.

لتقليل مخاطر تلوث الأغذية، يجب اتخاذ إجراءات خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية، من الإنتاج في المزرعة حتى الاستهلاك البشري، "من المزرعة إلى المائدة".

يعتبر منع العديد من المخاطر المنقولة غذائياً من أصل حيواني والكشف عنها ومكافحتها في أول مراحل الإنتاج الأولية أمرًا هاماً من أجل التقليل من خسائر الأمراض الحيوانية وخطر الإصابة بالأمراض البشرية من خلال التلوث المنقول عن طريق الغذاء، وكذلك العدوى البشرية الناتجة عن الاتصال المباشر وغير المباشر بالحيوانات المصابة.

يقوم الأطباء البيطريون بمجموعة واسعة من الأنشطة في أنظمة الإنتاج الحيواني التي تساهم في ضمان إنتاج الغذاء الآمن.

تتضمن بعض البكتيريا (من مسببات الأمراض) والأمراض التي تنشأ في الحيوانات عند بداية السلسلة الغذائية ما يلي:

أحد أكثر الأمراض البكتيرية المنقولة عن طريق الأغذية شيوعًا في العالم هو مرض السالمونيلا، وسببه بعض أنواع السالمونيلا الموجودة عادة في أمعاء الحيوانات.

يمكن أن يصاب الإنسان بالمرض بعد تناول طعام ملوث وغير مطبوخ، وخاصة البيض ولحم الدواجن والأبقار ولحم الخنازير.

يعتبر الحد من انتشار أنواع السالمونيلا غير التيفية في الحيوانات والممارسات الصحية الجيدة في معالجة الأغذية من الاستراتيجيات الهامة للوقاية من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء لدى البشر.

يوضح قانون اليابسة الصادر عن المنظمة العالمية للصحة الحيوانية تدابير الوقاية ومكافحة أمراض السلمونيلا في أنظمة إنتاج الدواجن والأبقار والخنازير تحت العناوين التالية:

الوقاية من السالمونيلا والكشف عنها ومكافحتها في الدواجن

الوقاية من السالمونيلا ومكافحتها في الأنظمة التجارية لإنتاج الأبقار

الوقاية من السالمونيلا ومكافحتها في الأنظمة التجارية لإنتاج الخنازير

ينتج داء المشعّرات **Trichinellosis** عن أكل اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا الناتجة من حيوانات مصابة بيرقات أحد أنواع الديدان المعروفة باسم Trichinella. وتحدث العدوى بشكل شائع في بعض الحيوانات البرية من آكلات اللحوم مثل الدببة، أو الحيوانات النهمة مثل الخنازير الداجنة أو الخنازير البرية. وتكمن أهمية داء المشعرات بشكل حصري في المخاطر التي يتعرض لها البشر والتي يمكن أن تكون مرضًا موهنًا قد يؤدي إلى الوفاة. ولداء المشعرات تأثير على ما يقدر بعشرة آلاف حالة بشرية سنويًا في جميع أنحاء العالم. وفور انتشار المرض في الخنازير الأليفة في العديد من البلدان، تمت مكافحته عن طريق حظر تغذية الخنازير بمخلفات الخنازير النيئة، والأمن البيولوجي الجيد في المزارع مثل مكافحة الحشرات. وقد أثبت تطبيق طرق فحص اللحوم للكشف عن **Trichinella** أيضًا أنه طريقة فعالة لضمان إنتاج اللحم الآمن للاستهلاك البشري.

تتسبب بكتيريا Mycobacterium Bovis بمرض يصيب الماشية وأنواع حيوانية أخرى، كما يمكن أن يصيب البشر ويسبب ما يمكن أن يصل إلى 10٪ من حالات السل البشرية في بعض البلدان. ويُعرف المرض عند البشر بالسل من منشأ حيواني.

ويحدث انتقال عدوى هذا السل عن طريق شرب الحليب النيء أو تناول منتجات الألبان غير المبسترة للماشية المصابة.

يُعد استخدام بسترة الحليب على نطاق واسع لدرجة حرارة كافية لقتل البكتيريا أمرًا أساسيًا لمنع انتقال العدوى بين البشر، خاصة وأن الكشف المبكر عن الحيوانات المصابة بين الأبقار الحلوب من الأمور الصعبة.

مزيد من المعلومات حول السل البقري.

بناء أنظمة فعالة لسلامة الغذاء في جميع أنحاء العالم

في عصر العولمة هذا ازدادت سلاسل إنتاج الغذاء طولاً وأصبحت أكثر تعقيدًا؛ وغالبًا ما تساهم شركات متعددة أو حتى دولًا لتصنيع منتج واحد. لذلك فإن **التوحيد الدولي** لمقاييس إنتاج الأغذية وتدابير السلامة أصبح ضرورياً من أجل التجارة الآمنة للمنتجات الغذائية.

وفي حين أن الخدمات البيطرية مسؤولة عن مكافحة مسببات الأمراض في الحيوانات، فإنها تحتاج إلى العمل مع العديد من أصحاب المصلحة الآخرين المشاركين في أنظمة إنتاج الغذاء، مثل منتجي الأعلاف والمزارعين والمصنعين وتجار الجملة والموزعين والمستوردين والمصدرين والموزعين.

بالإضافة إلى تطوير المعايير الدولية لسلامة الغذاء، تتعاون **منظمة OIE مع المنظمات الدولية الأخرى** لضمان تنظيم كامل سلسلة إنتاج الغذاء بالشكل القانوني المناسب.