

مقالة بعنوان ( تقوية نُظم الرقابة على الأغذية )  
أعداد م.د. طه خاطر  
جامعة ديالى - كلية الزراعة  
( قسم علوم المحاصيل الحقلية )

---

طرق إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها هي عمليات معقدة. ويحصل في تطبيق هذه الأنظمة خلا كبيرا بسبب العدد الكبير من المنتجين الصغار. وقد يكون سبب هذه الأوضاع منافع اجتماعية واقتصادية إذ أن كميات كبيرة من الأغذية تتكدس في أيدي عدد كبير من الوسطاء ومتدولي الأغذية ، وتتزايد المخاطر في تعرض الأغذية لظروف غير صحية اثناء التداول ، كما يتزايد خطر التلوث والفساد الميكروبي فضلا عن تلف المنتجات بسبب التحللات الكيميائية والفيزيائية . وتحدث المشكلات بسبب سوء عمليات التداول والتجهيز والتخزين بعد الحصاد ومحاولات الغش ، فضلا عن قلة المرافق والبنية الأساسية منها نقص المياه النظيفة ، والكهرباء ، المخازن البارد ، وسائل النقل وغيرها . وتجدر الإشارة الى ان أغلب المنتجين والعاملين في قطاع الأغذية تنقصهم المعرفة والخبرة في مجال تطبيق المكننة الزراعية الحديثة ، وأساليب نظافة الأغذية ، وليس معنى هذا أن كل الأغذية تكون غير مأمونة . ففي كثير من الممارسات التقليدية للإنتاج توجد مسببات سلامة ضمنية تعتمد على خبرة مترجمة من سنوات ممارسة سابقة . وهناك مشكلات تنشأ بسبب عدم القدرة حاليا في التعامل مع الممارسات الزراعية الكثيفة ، وظهور أخطار جديدة تُهدد سلامة الأغذية عند إقامة نُظم للرقابة على الأغذية أو تحديثها أو تقويتها أو إعادة تعديلها بأي شكل .

يجب على الجهات المختصة أن تراعي عدداً من المبادئ والقيم التي تُدعم أنشطة الرقابة على الأغذية ومن بينها تقليل الأخطار إلى أقصى حد ، خاصة التي تصيب المستهلكين اثناء تناولهم اغذية تالفة او مصابة بالميكروبات المرضية لذلك يجب تطبيق مبدأ الوقاية إلى درجة عالية ويبدأ ذلك من مواقع الانتاج مرورا بمراحل التصنيع ثم مراحل الخزن حتى وصول الغذاء الى المستهلك (اي ان هذه السلسلة تبدأ من المزرعة الى المائدة ) فضلا عن ضرورة وضع إجراءات صارمة لمعالجة اسباب اعادة المنتجات الغذائية من السوق ووضع برامج خاصة للرقابة تعتمد على الحقائق العلمية واعتماد الادارة والتحليل وفهم او تذكر ان مراقبة الأغذية هي مسؤولية مشتركة بين الجميع وتتطلب تفاعلا إيجابياً من ذوي أصحاب العلاقة ويمكن تحقيق تقليل الأخطار بطريقة افضل وذلك باتباع وسائل وقائية صحية طيلة مراحل الإنتاج والتجهيز والتسويق . ولتحقيق افضل درجة وقاية للمستهلكين فمن الضروري إدخال وتطبيق

مبادئ السلامة والجودة في كل المنتجات الغذائية ابتداءً من مرحلة الإنتاج وانتهاءً بمرحلة الاستهلاك. ويتطلب ذلك اتباع أسلوب متكامل ، وهو الأسلوب الذي يؤدي فيه المنتجين والمجهزين والناقلين والبائعين والمستهلكين ، أدواراً حيوية من أجل ضمان جودة وسلامة الغذاء علماً أنه يصعب توفير حماية كافية للمستهلكين بمجرد أخذ العينات من المنتجات النهائية وتحليلها ، لكن الذي يحقق الفوائد الاقتصادية هو اتباع التدابير الوقائية في جميع مراحل الإنتاج والتوزيع ( عكس حالة الاكتفاء بالفحص ورفض المنتجات غير المطابقة للمواصفات ) ، كون المنتجات غير السليمة يمكن التعرف عليها منذ بداية سلسلة الإنتاج الغذائي . ويجب تذكير منتجي الأغذية بالالتزام بمسؤوليتهم الأساسية بحماية سلامة وجودة الأغذية فضلاً عن مسؤولية الجهات الحكومية المختصة في متابعة طبيعة الأغذية بالمرقبة والإشراف وتحقيق الأهداف الاقتصادية الفعالة .