منظمة الصحة العالمية

المجلس التنفيذي
الدورة السادسة والعشرون بعد المائة
البند ٤-٨ من جدول الأعمال المؤقت

م ت١٢٦/١١
١٢ تشرين الثاني/ نوفمبر ٢٠٠٩
EB126/11

السلامة الغذائية

تقرير من الأمانة

١- في عام ٢٠٠٠ طلبت جمعية الصحة العالمية الثالثة والخمسون في قرارها ج ص ع٥٣-١٥ بشأن السلامة الغذائية جملة أمور من المديرة العامة، ومن بينها زيادة التوكيد على السلامة الغذائية، والتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) والمنظمات الدولية الأخرى. وحثتها أيضاً على وضع استراتيجية عالمية لترصد الأمراض المنقولة بالأغذية، وعلى جمع وتبادل المعلومات في البلدان والأقاليم وفيما بينها. ولذلك نظمت منظمة الصحة العالمية اجتماعاً بشأن التخطيط الاستراتيجي للسلامة الغذائية (جنيف، شباط/ فبراير ٢٠٠١)، ثم نشرت في عام ٢٠٠٢، بعد التشاور مع الدول الأعضاء، "الاستراتيجية العالمية للسلامة الغذائية".[١] وبعد ذلك أنشأت المنظمة بالتعاون مع الفاو "الشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية"، واستهلت عدة مبادرات رئيسية أخرى. وفي كانون الثاني/ يناير ٢٠٠٩ وافق المجلس التنفيذي، إبان دورته الرابعة والعشرين بعد المائة على إدراج بند عن موضوع السلامة الغذائية في جدول أعمال جمعية الصحة العالمية الثانية والستين.[٢] وفي أيار/ مايو ٢٠٠٩ قررت جمعية الصحة العالمية الثانية والستون إرجاء مناقشة ذلك البند إلى أن يبحثه المجلس التنفيذي في دورته السادسة والعشرين بعد المائة.[٣] وعلى هذا الأساس يشكل هذا التقرير الجديد تحديثاً للوثيقة التي سبق تقديمها إلى جمعية الصحة، ويتضمن لمحة عامة عن مسألة السلامة الغذائية، ويصف الفرص المتاحة لاتخاذ الإجراءات، ويوجز الوسائل والأساليب المتاحة حالياً.

لمحة عامة عن الأوضاع

٢- تشكل الأمراض المنقولة بالأغذية، هي والأخطار التي تهدد السلامة الغذائية، مشكلة صحية عمومية متزايدة النمو. وتقدر المنظمة أن أمراض الإسهال المنقولة بالأغذية وبالماء تفتك في مجموعها بحوالى ٢,٢ مليون شخص في كل سنة، ومنهم ١,٩ مليون طفل. وكثير من الأمراض السارية، وخصوصاً الأمراض المستجدة الحيوانية المنشأ، ينتقل إلى الإنسان من خلال الأغذية، في حين ترتبط أمراض كثيرة أخرى، ومنها الأمراض السرطانية، بالعوامل الكيميائية والذيفانية الموجودة في الإمدادات الغذائية. ويضاف إلى هذا العبء التأثيرات الناجمة عن تغير المناخ والتي يرجح أن تزيد معدلات الإصابة بالأمراض المنقولة بالأغذية، لأن ارتفاع درجات الحرارة يعجل بنمو الكائنات المجهرية الموجودة في الأغذية والمياه، فيزداد احتمال ارتفاع

---

١ منظمة الصحة العالمية. *استراتيجية عالمية لمنظمة الصحة العالمية للسلامة الغذائية: غذاء أكثر سلامة لصحة أفضل*. جنيف، منظمة الصحة العالمية، ٢٠٠٢.

٢ الوثيقة م ت١٢٤/٢٠٠٩/ سجلات/ ٢، المحضر الموجز للجلسة الحادية عشرة، الفرع ٣، وللجلسة الثانية عشرة، الفرع ١ (النص الإنكليزي).

٣ انظر الوثيقة ج ص ع٦٢/٢٠٠٩/ سجلات/٢، المحضر الحرفي للجلسة العامة الثانية، الفرع ٢ (النص الإنكليزي).

مستويات التسمم بالذيفانات والكائنات الممرضة الموجودة في الأغذية. وقد أثبتت الأدلة الحديثة أن أسباب هذه المخاوف قد تؤثر بصفة خاصة في الأمراض المستجدة الحيوانية المنشأ، والتي ظل معدل الإصابة بها دائب الارتفاع على مدى العقود الستة الماضية. غير أن المدى الكامل لعبء هذه الأمراض، والتكاليف الناجمة عن الأغذية غير المأمونة أمران مجهولان حتى الآن. ولابد من توفير تقديرات يعول عليها لتوجيه دفة إدارة السلامة الغذائية على المستويين الوطني والدولي. ومن هنا شرعت المنظمة في تقييم العبء الإجمالي للأمراض المنقولة بالأغذية، مهما اختلفت أسباب هذه الأمراض (أسباب ميكروبيولوجية وطفيلية وكيميائية).

٣- وتوافر الأغذية بمقادير أكبر لن يفيد إلا من يعانون من الجوع وسوء التغذية، ولذلك ينبغي أن يقترن هذا التوافر بتحسين سلامة الأغذية وجودتها. ويعد الجياع وعديمو الأمن الغذائي وسيئو التغذية - وخصوصاً الرضّع والأطفال منهم - هم الأكثر عرضة للإصابة بالكائنات الممرضة والذيفانات المنقولة بالأغذية، لأن أجهزتهم المناعية ضعيفة. ولولا السلامة الغذائية لازدادت الأمراض المنقولة بالأغذية - وخصوصاً أمراض الإسهال - من جراء تفاقم سوء التغذية، ولأصبح هؤلاء عرضة للمرض إلى ما لا نهاية.

٤- ولقد أسفرت فاشيات الأمراض المنقولة بالأغذية عن عواقب صحية واقتصادية فادحة، سواء في البلدان المتقدمة أو البلدان النامية، عواقب من شأنها أن تعرقل بلوغ المرمى ١ (استئصال الفقر المدقع والجوع) والمرمى ٤ (الحد من وفيات الأطفال) من المرامي الإنمائية للألفية. بل وقد تؤثر بشدة على النمو الاقتصادي للبلدان التي تعتمد على تصدير الأغذية كمحرك اقتصادي، هذا إذا صارت سلامة هذه الصادرات موضع شك.

٥- أما انتشار الكائنات الممرضة والملوثات عبر الحدود الوطنية فمعناه أن الأمراض المنقولة بالأغذية ستهدد أمن الصحة العمومية في العالم. والدليل على انتشار هذه المشكلة في العالم الأحداث التي وقعت مؤخراً بسبب التلوث الكيميائي (بالميلامين والديوكسين مثلاً) وبسبب التلوث الميكروبيولوجي في منتجات الأغذية الناجمة عن كائنات ممرضة إما تقليدية (مثل السالمونيلة) وإما عُرفت مؤخراً (مثل فيروس نيباه).

٦- وقد نشأت أمراض معدية كثيرة، وربما معظمها، على امتداد العقود الماضية من الحيوانات وانتقلت إلى البشر في الغالب عن طريق الأغذية وعمليات تحضير الأغذية. ومن بين هذه الأمراض: المتلازمة التنفسية الحادة الوخيمة، والاعتلال الدماغي الإسفنجي الشكل البقري، وداء كرويتسفلد- ياكوب، وأنفلونزا الطيور الشديدة الإمراض، والحمى النزفية مثل حمى "ريفت فالي".

٧- ومن شأن تطبيق الأساليب الجديدة لكشف التعرض للعوامل الكيميائية الموجودة في الأغذية - مثل أسلوب تحديد الخواص الوراثية للكائنات الممرضة، وتكنولوجيا الوسم البيولوجي - أن يفتح المجال للربط بين الحالات ذات الصلة بالمرض واستجلاء أسبابه على وجه التحديد. وأصبح المزيد من المعايير الغذائية الوطنية والدولية يستند في الوقت الراهن إلى أسلوب منهجي أكثر اعتماداً على الإحصاء لتقييم المخاطر الميكروبيولوجية والكيميائية باتباع الطرائق الجديدة التي استحدثتها أفرقة الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة.

الفرص المتاحة لاتخاذ القرارات

٨- لما كانت المخاطر التي تتعرض لها السلامة الغذائية قد تنشأ من أي قطاع في سلسلة إنتاج الأغذية، بما في ذلك حالة بيئة إنتاج العلف، والمزارع، وإنتاج الغذاء وبيعه بالتجزئة وممارسات تحضير الأغذية، ومطابخ المستهلكين، فلابد من مشاركة جميع القطاعات في البحث عن الحلول. والشرط الأساسي لضمان السلامة الغذائية هو كفاءة التعاون في جميع القطاعات بين جميع الشركاء المعنيين على الصعيدين الدولي والوطني، والعمل بصفة منهجية على جعل السلامة الغذائية جزءاً لا يتجزأ من نظم الإنتاج الغذائي ومن السياسات والتدخلات التغذوية.

٩- كما أن إبرام اتفاق دولي على إدارة السلامة الغذائية، من منطلق المبادئ العلمية العامة والتعاون المتعدد القطاعات والإجراءات الدولية والوطنية، يتيح حلولاً جديدة كثيرة مبنية على تبادل البيانات تبادلاً فعالاً، وعلى المعرفة العلمية الجيدة، وعلى الخبرات العملية. وتوفر النُهج المتكاملة الجديدة - التي تربط بين نُظم رصد وترصد الصحة الحيوانية والصحة البشرية وتلوث الأغذية - فرصة الحيلولة دون حدوث أمراض بشرية وكشف هذه الأمراض في مرحلة مبكرة. ولعل تنفيذ أُطر وخيارات إدارية جديدة يخفف من حدة المخاطر المرتبطة بالأغذية ويقلل بشدة من انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية، وذلك على الأجلين المتوسط والطويل.

الأدوات والأساليب

١٠- تشكل الشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية أداة جديدة تربط بين السلطات الوطنية المختصة وتوفر لها الدعم بما يسمح بتبادل البيانات والمعارف والكفاءات والخبرات وكذلك المعلومات في حالات الطوارئ. وتديرها المنظمة بالتعاون مع الفاو، وهي تضم حالياً في عضويتها ١٧٧ سلطة وطنية معنية بالسلامة الغذائية. وفي إطار النظام العالمي للإنذار المبكر بأخطر الأمراض التي تصيب الحيوانات ومن بينها الأمراض الحيوانية المصدر، وهو النظام المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة والمنظمة العالمية لصحة الحيوان ومنظمة الصحة العالمية الذي استهل عام ٢٠٠٦، يجري تبادل المعلومات في حالات الطوارئ بين قطاعي صحة الحيوان وصحة الإنسان على الصعيد الدولي.

١١- ويعمل "فريق المنظمة المرجعي المعني بوبائيات عبء الأمراض المنقولة بالأغذية" والمُنشأ عام ٢٠٠٦، على جمع تقديرات عبء الأمراض باستخدام حاصل مقاييس صحة السكان، وسوف يقدم بحلول عام ٢٠١٢ تقريراً عالمياً استناداً إلى دراسات قطرية تمثيلية أجريت ببروتوكولات جديدة وضعها هذا الفريق.

١٢- وفيما يتعلق بجوانب الأمراض الحيوانية المصدر التي تمس صحة الإنسان، تنصب توجهات المنظمة الاستراتيجية الجديدة على تعزيز عملية ترصد الأمراض آنفة الذكر؛ وإنشاء آليات تنبؤ وإنذار واستجابة؛ وتوفير أدوات لتقييم مخاطر تلك الأمراض وتدبير معالجتها والإبلاغ عنها؛ وتعزيز جهود بناء القدرات؛ وتحسين سبل التواصل على الصعيدين الوطني والدولي والتعاون المتعدد القطاعات. ويجري حالياً تحديد شروط الترصد الخاصة بنظم التدبير العلاجي لمقاومة الحيوان والغذاء والإنسان للأدوية المضادة للجراثيم. وتعد تلك الشروط انعكاساً لمحتوى قائمة المنظمة المنقحة المتضمنة الأدوية المضادة للجراثيم البالغة الأهمية بالنسبة للصحة البشرية (وهي القائمة التي تم وضعها بالاشتراك مع منظمة الأغذية والزراعة والمنظمة العالمية لصحة الحيوان).[١] وتبشر الأساليب الجديدة بإمكانية الترصد على نحو متكامل في المختبرات، واتخاذ إجراءات تنصب على المجالات التي تشتد فيها المخاطر. الأمر الذي لا يمكن بلوغه إلا من خلال التعاون فيما بين القطاعات المختلفة والتواصل بين قطاعات الصحة البشرية والطب البيطري والأغذية. كما أن "الشبكة العالمية للأمراض المعدية المنقولة بالأغذية"، التي أُنشئت عام ٢٠٠٠ وتستضيفها منظمة الصحة العالمية، وتهدف إلى اكتشاف الأمراض المنقولة بالأغذية والأمراض المعوية الأخرى والوقاية منها، تعمل على تهيئة المجال لذلك التعاون والتواصل في ١٥٨ دولة عضواً.

---

١ *Critically important antimicrobials for human medicine: categorization for the development of risk management strategies to contain antimicrobial resistance due to non-human antimicrobial use. Report of the second WHO Expert Meeting, Copenhagen, 29–31 May 2007*. Geneva, World Health Organization, 2007.

١٣- وتعكف الأمانة بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة على بلورة مبادرات جديدة الهدف منها إسداء المشورة العلمية فيما يتعلق بفوائد الأغذية وعوامل الاختطار الكامنة فيها، وتوجيه رسائل واضحة وبسيطة للمستهلكين بشأن السلامة الغذائية والتغذية ونمط المعيشة، وسوف تعرض تلك المبادرات على الدول الأعضاء. ويطبق برنامج المنظمة التدريبي المتعلق بالوصايا الخمس لضمان مأمونية الغذاء[١] على فئات مستهدفة مختلفة في معظم الأقاليم.

١٤- ويمكن الجمع في المستقبل بين البيانات التي تصنف التلوث الكيميائي في الأغذية والبيانات الوطنية المتعلقة بالاستهلاك الغذائي، بما يتيح تكوين صورة واضحة عن مدى تعرض السكان للملوثات الكيميائية والعوامل الكيميائية في الأغذية. ويوفر "برنامج رصد وتقييم تلوث الأغذية" التابع للنظام العالمي لرصد البيئة[٢] معلومات عن مستويات الملوثات الكيميائية في الأغذية والاتجاهات السائدة في هذا الصدد ومدى خطورتها، وذلك بناءً على البيانات المستقاة من جميع مناطق العالم. ويمكن الاستعانة به في عرض بيانات مماثلة عن المُمرضات المنقولة بالأغذية.

١٥- ويعد التقييم العلمي السليم للمخاطر التي تتعرض لها السلامة الغذائية الأساس الذي تنبني عليه عملية وضع السياسات وتنظيم العمل في مجال السلامة الغذائية. وفي السنوات الماضية اشتدت الحاجة إلى المشورة العلمية التي ازدادت تعقيداً إلى حد كبير. وتعكف المنظمة على استكشاف سبل جديدة لكفالة توفير المشورة العلمية على الصعيد الدولي مع اجتناب إهدار الموارد بسبب تكرار التقييمات في البلدان أو المناطق.

الإجراء المطلوب من المجلس التنفيذي

١٦- المجلس التنفيذي مدعو إلى أن يحيط علماً بهذا التقرير.

= = =

١ انظر www.who.int/foodsafety/consumer/.

٢ انظر www.who.int/foodsafety/chem/gems/.