



امن وسلامة محاصيل الخضراوات الطازجة

المخاطر، واحتياجات صفار الزراع

إعداد

أ.د/ زينب على على محمد

قسم بحوث ترشيد المرأة

معهد بحوث الإرشاد الزراعي والتنمية الريفية

وسبل ترشيد السلوك. في الوقت الذي يكون تركيز المفهوم لدى الأجهزة الرقابية على جودة المنتج ومدى مطابقته للمواصفات والمعايير الموضوعية.

وقد وضعت إحدى الجمعيات الأهلية التي تضم سلاسل السوبر ماركت الأوروبية المعروفة باسم EUREPGAP مجموعة من الإشتراطات تضمنت أن يكون المنتج قد أنتج. وعموم وفقا «للاشتراطات التي تضمن تحقيق أمان الغذاء وسلامة البيئة، وسلامة العاملين؛ ووفقا» لمعايير EUREPGAP عرف أمان الغذاء للمنتج الطازج بأنه ضمان خلوه إلى أقصى حد ممكن من البكتريا والمتبقبات الكيميائية، أو أية ملوثات أخرى قد تضر بصحة المستهلك. وهذا يستلزم أن يكون أتبع في إنتاجه الممارسات الزراعية الجيدة GAPs والتي عرفت كما ذكر «ويتزل» بأنها التكنولوجيا المستخدمة لإنتاج منتجات زراعية عالية الجودة، وأمنة غذائيا» مع أخذ البيئة والأوضاع الإجتماعية في الحسبان أثناء مراحل الإنتاج، والحصاد، والتعبئة، والنقل، والتسويق.

يتزايد الإهتمام الموجه نحو إنتاج غذاء نظيف وآمن يوما بعد يوم. بسبب ما يحدثه الغذاء الملوث من أضرار صحية، وإقتصادية، وبيئية كبيرة ؛ ولنا أن نتصور حجم الأضرار الصحية التي يمكن أن يسببها الغذاء الملوث إذا عرفنا أن عدد الأفراد الذين يموتون سنويا» بسبب إستهلاكهم أغذية ملوثة في بلد متقدم كالولايات المتحدة الأمريكية حوالى ٩٠٠٠ فرد. على حين يصاب بالأمراض ما يقرب من ٨١ مليون فرد. هذه الأرقام توضح حجم الكارثة التي يمكن أن تحدث في الدول الأقل تقدما» والتي تفتقد إلى الكثير من الضوابط التي تضمن بها الحصول على غذاء صحتي وآمن.

وقد يختلف مفهوم الغذاء الآمن لدى كل من الأفراد والمنظمات؛ فالمفهوم لدى المنتج يركز على الكمية المنتجة من الغذاء ومواصفاتها. على حين يركز المفهوم لدى المستهلك على حالة الغذاء من حيث كونه طازج، أو طبيعي. أما الأجهزة العلمية فيكون تركيز المفهوم على نواحي مثل التلوث، والمخاطر، وتلف المنتج.

وتعتبر المخلفات الحيوانية، والإنسانية أهم مصادر التلوث البكتيري والميكروبي لمحاصيل الخضار الطازجة والتي تمثل مخاطر لأمان تلك المحاصيل. إن ضمان أمان محاصيل الخضار الطازجة يأتي من التحكم في مصادر التلوث تلك وتقليلها. مع الإلتزام بتطبيق الممارسات الزراعية الجيدة في العمليات السابقة.

وعلى الرغم من أن معظم العلماء يعتبروا أن التلوث الميكروبي هو الأكثر أهمية في قضية الأمان الغذائي لمحاصيل الخضار والفاكهة الطازجة، إلا أن المستهلكين يعتبروا أن التلوث الكيميائي هو الأكثر أهمية. وهذا ما يجعل صغار الزراع من رجال ونساء أمام تحدي كبير في الوقت الحاضر ومستقبلا» من أجل تسويق منتجاتهم ويتطلب منهم التخلي عما إعتادوا عليه من ممارسات زراعية غير صحية .

إن إسراف صغار الزراع في إستخدام المواد الكيميائية من أسمدة ومبيدات، في الوقت الذي يتجه طلب المستهلكين والأسواق نحو المنتج الزراعي العضوي يشكل التحدي الأكبر لهم، ولإن هؤلاء الزراع الصغار لن يستطيعوا مواكبة الزراعة العضوية لعدد من الأسباب الإجتماعية والإقتصادية، فقد أصبحوا بالتالي في منافسة غير متكافئة مع المزارعين الكبار القادرين على إنتاج تلك المحاصيل

إن الحل الأفضل لمثل هؤلاء المزارعين الصغار قد يكون فيما قدمه «هاريسون» من الدمج بين الوسائل العضوية وغير العضوية في الإنتاج؛ ويكون ذلك بإتباع الدورة الزراعية، وزراعة الأصناف المقاومة للأفات، والإجتهاد نحو إستخدام المقاومة المتكاملة، وإستخدام السموم الكيميائية بجرعات قليلة مع التغاضي عن بعض الأضرار البسيطة التي تسببها الحشرات للمحافظة على صحة الإنسان والبيئة.

إن صغار الزراع في مصر، وخاصة النساء يقومون بتطبيق كثير من الممارسات الخاطئة في إنتاج وتداول وتخزين، وتسويق محاصيل الخضار ما يجعل منتجاتهم من الخضار بعيدة عن السلامة، كما لا يدركون العلاقة الموجودة بين ما يقومون به من ممارسات زراعية خاطئة وبين ما يصيب البيئة من تلوث وتدهور، إن حاجة الزراع في مصر للتعرف على معايير جودة المنتجات الزراعية، ومعايير الأمان والسلامة أمر هام خاصة للزراع الذين يوجهون إنتاجهم أو جزء منهم للتصدير في ظل أتفاقيات تضع معايير لتلك السلامة وعلى الدول والمصدرين الإلتزام بها ليكون لهم مكانة في ظل منافسة قوية وحامية.