

المقدمة : الغذاء والتغذية أمان أساسيان للصحة والتنمية البشرية. فالأطفال الذين يحصلون على تغذية جيدة يتعلمون بشكل أفضل، ويصبح البالغون أكثر إنتاجية وقدرة على كسر دورات الجوع والفقر بين الأجيال. يمكن أن يتعرض الغذاء للتلوث الكيميائي أو الميكروبيولوجي أثناء الإنتاج والتوزيع والتحضير وأو التخزين، الأمر الذي أدى إلى تقديرات سنوية مقلقة بلغت 600 مليون حالة إصابة و420 ألف حالة وفاة سنويًا فقدان 33 مليون سنة من العمر في جميع أنحاء العالم بسبب الأمراض المنقولة بالأغذية. وعلى الرغم من هذا العبء الكبير على الصحة العامة والعبء الاقتصادي والاجتماعي، والحاجة إلى زيادة الوعي، تواجه هذه التقديرات ثغرات كبيرة في البيانات، مما يجعل من الصعب تحديد الأولويات على المستوى الوطني، من حيث الأمراض والمخاطر والواقع والأغذية الأكثر إسهاماً في الإصابة بها، حتى يمكن اعتماد تدخلات فعالة للوقاية. ونثمة حاجة إلى بيانات عن عبء الأمراض المنقولة جنسياً لتحديد أولويات سياسات سلامة الأغذية وتحصيص الموارد حيثما تشتد الحاجة إليها. وفي حين أقرت بلدان كثيرة بالحاجة إلى إجراء دراسات حول العبء الوطني للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية واعتمدت تدابير لتنفيذها، لا تزال العديد من البلدان الأخرى تفتقر إلى الالتزام العام والموارد التقنية والمالية لتقدير هذا العبء؛ وهي عوائق يمكن أن تزداد في مواجهة المطالب الأخرى بعد الجائحة بالإضافة إلى العوامل غير البيولوجية، يمكن أن تسبب البكتيريا وسمومها والفيروسات والطفيليات الأخرى أكثر من 250 نوعاً من الأمراض البكتيرية. تشمل العوامل غير البيولوجية الملوثات الكيميائية والفيزيائية، وبوجه عام، لكنها لا تقتصر عليها، ومع ذلك، فإن أمراض الإسهال تصيب أكثر من 90% من المرضى، 000 حالة وفاة سنويًا. إن حدوث حالتين أو أكثر من الأمراض المتشابهة الناتجة عن تناول غذاء مشترك هو ما يميز تفشي مرض الإسهال الحاد باستثناء التسمم الغذائي بالتسنم الغذائي التسمم الغذائي التسمم الغذائي الكيميائي أو الكولييرا أو التسمم الكيميائي، حيث تتوافق حالة واحدة مع مشكلة بسبب شدة المرض تعد أمراض الجهاز التنفسى الحادة سبباً رئيسياً للاعتلال والوفيات في جميع أنحاء العالم، مما يشكل مشكلة اقتصادية وصحية عامة مت坦مية. ويتأثر الاقتصاد بسبب التكاليف المتعلقة بالخدمات الطبية، وإغلاق الأعمال التجارية وخسائرها الناتجة عن رفض الأغذية التي تتفشى فيها الأمراض، ونفقات التحقيقات. وتقدر التكاليف التقديرية للخسائر في الإنتاجية والعلاج الطبي بسبب مشاكل سلامة الأغذية في البلدان النامية بحوالي 110 مليار دولار أمريكي. بالإضافة إلى ذلك، عندما يرتبط تفشي المرض بمطعم أو منتج ما، يمكن أن تخفض القيمة التجارية للعلامة التجارية بشكل كبير، هناك العديد من العوامل التي تساهم في زيادة حدوث الأمراض البكتيرية في جميع أنحاء العالم. على سبيل المثال، يعد النمو السكاني وتزايد عدد الأشخاص المعرضين للخطر من العوامل الرئيسية. بالإضافة إلى ذلك، والافتقار إلى مراقبة الجودة والتفتيش الكافي من قبل الهيئات المختصة، والتحضر غير المنظم، والتحولات البيئية، والدولمة، هي عوامل إضافية تساهم في الانشار السريع لمسربات الأمراض الجديدة ونتيجة لعملية التحضر المتزايدة وضيق الوقت اللازم لإعداد وجبات الطعام، أصبح تناول الطعام خارج المنزل واقعاً شائعاً. إن استهلاك الطعام، غالباً من المطاعم والمطاحن وعربات الطعام والحانات والكافيتريات، وتصبح هذه المشكلة أكثر وضوحاً عند النظر في طعام الشارع، وما إلى ذلك. قد تلعب تجارة الأغذية في الشوارع دوراً مهماً للاقتصاد المحلي وأيضاً كعامل جذب سياحي. في دراسة أجريت في جنوب أفريقيا، لم يتم تدريب ما يقرب من 80% من الباعة المتجولين الذين شملتهم الدراسة (ن = 399) على ممارسات التصنيع الجيدة ولا على سلامة الأغذية. قد تمثل شاحنات الأغذية مشاكل مثل ضعف البنية التحتية الأساسية، وعدم كفاية ممارسات النظافة الصحية من جانب الباعة، ونظرًا للتطبيق العملي لهذه الأطعمة وانخفاض تكلفتها، إذا كان هذا النوع من الأعمال قد ساهم بشكل كبير في الحد من الفقر في العديد من البلدان الأقل نمواً من ناحية، بما في ذلك البنية التحتية غير المستقرة، وانعدام النظافة، ونقص التفتيش، ونقص التدريب على ممارسات المناولة الجيدة، والتعرض للحشرات والغبار. فعلى سبيل المثال، في بلدان متعددة، سلامة الأغذية، تناول الطعام في،