

7 حزيران / يونيو 2025



اليوم العالمي لسلامة الأغذية  
سلامة الأغذية:  
العلم وأسس اتخاذ القرارات

مجموعة الأدوات اللازمة للمشاركة



# اليوم العالمي لسلامة الأغذية



## إننا جميعا بحاجة إلى غذاءٍ آمن.

ولكن يمكن أن يصبح الغذاء ملوثاً من خلال مجموعة من مصادر الخطر: البكتيريا، أو المواد الكيميائية، أو الفطريات، أو الطفيليات، والتي يمكن أن تسبب ما لا يقل عن 200 مرض مختلف.

تؤثر هذه الأمراض على الصحة وسبل العيش والتعليم والاقتصادات. ومع ذلك، يمكننا الوقاية منها - عندما نكون **على دراية** وعندما نتخذ **الإجراءات اللازمة!**

في 7 حزيران/ يونيو من كل عام، تعمل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية معا لتيسير الاحتفال بهذا اليوم في جميع أنحاء العالم.

في اليوم العالمي لسلامة الأغذية، نتذكر أن سلامة الأغذية هي حق ومسؤولية للجميع - لذا يجب على الجميع القيام بدورهم.

ندعوك إلى الانضمام إلينا هذا العام للاحتفال باليوم العالمي لسلامة الأغذية - سواء كصانع سياسات أو مستغل لمنشأة غذائية أو موظف في مجال الأغذية أو كمصدر للتثقيف أو كمستهلك!

## سلامة الأغذية مسألة تهم الجميع.





# الموضوع سلامة الأغذية: العلم وأسس اتخاذ القرارات

بدون العلم، لن يكون من الممكن الحفاظ على سلامة الأغذية على امتداد سلاسل الإمداد الغذائي، والتي غالباً ما تمتد عبر العالم وتتجاوز الكثير من الحدود.

في اليوم العالمي لسلامة الأغذية هذا، نحتفل بالدور المهم الذي يلعبه العلم في اتخاذ قرارات مستنيرة بشأن الغذاء.

يوفر العلم القاعدة الأساسية لسلامة الأغذية.

يعتمد كل من يشارك في سلسلة إمدادات الغذاء - من المنتجين إلى المصنعين والناقلين وتجار التجزئة والطهاة والمستهلكين - على التطبيق الشامل للممارسات الجيدة والعمليات والمواصفات المتفق عليها للحفاظ على سلامة الأغذية.

ويستند كل هذا إلى التطبيق الدقيق والواضح والمدرّوس لأفضل الأدلة العلمية المتاحة التي تتيح لنا معرفة كيفية تلوث الغذاء والسبب وراء ذلك وكيف نُصاب بالمرض.

يقوم الخبراء بتقييم وتحليل المخاطر التي تهدد صحة الإنسان والمرتبطة بالمخاطر المعروفة والثابتة والناشئة والمتوقعة لسلامة الأغذية، ويقدمون المشورة العلمية لمساعدة صناع السياسات ومنشآت الأغذية والمستهلكين على اتخاذ خيارات آمنة.





اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران / يونيو 2025

# برنامج المشورة العلمية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

يعمل برنامج المشورة العلمية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية على جمع أبرز الخبراء المستقلين في العالم لتقييم المخاطر المحتملة على سلامة الأغذية بعناية. ويقدمون المشورة غير المنحازة والقائمة على الأدلة لصناع السياسات ومنشآت الأغذية والمستهلكين، ولا سيما إلى هيئة الدستور الغذائي. تضع هيئة الدستور الغذائي المواصفات الدولية والمبادئ التوجيهية وقواعد الممارسة بشأن سلامة وجودة الأغذية على أساس المشورة العلمية التي يقدمها هذا البرنامج المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. يتكون برنامج المشورة العلمية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية من عدة هيئات ثابتة ومختصة، وتشمل:

## JMPR

### الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات

تأسس الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات في عام 1963، وقد تم تكليفه بتقييم المخاطر على صحة الإنسان الناجمة عن استخدام المبيدات الحشرية. يستعرض الخبراء البيانات والدراسات حول فحلفات المبيدات الحشرية في الأغذية والأعلاف الحيوانية، والتي تستخدم لتحديد المستويات التي يمكن العثور عليها في الأغذية والمستويات الآمنة للاستهلاك.

للاطلاع على المزيد حول الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات، يُرجى النقر هنا: الاجتماع المشترك ضمن منظمة الأغذية والزراعة | الاجتماع المشترك ضمن منظمة الصحة العالمية

## JEMRA

### الاجتماع المشترك بين الخبراء في منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية

تأسس الاجتماع المشترك بين الخبراء في منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية في عام 2000. حيث يعمل على تقييم المخاطر المرتبطة بمسببات الأمراض البكتيرية، والفيروسات والطفيليات في الأغذية، وتصنيف تلك المخاطر وتقييم خيارات إدارة المخاطر. قدم الاجتماع المشترك، من بين أعمال أخرى، المشورة العلمية اللازمة لإعداد أدلة إرشادية هامة بشأن ممارسات النظافة.

للاطلاع على المزيد حول الاجتماع المشترك بين الخبراء في منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، يُرجى النقر هنا: الاجتماع المشترك ضمن منظمة الأغذية والزراعة | الاجتماع المشترك ضمن منظمة الصحة العالمية

## JECFA

### لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

تأسست لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في عام 1956 وستعقد اجتماعها المئة هذا العام. تقوم اللجنة بتقييم المخاطر المرتبطة بالمواد المضافة إلى الأغذية ومخلفات العقاقير البيطرية والفلونات والسموم الطبيعية في الأغذية والأعلاف.

للاطلاع على المزيد حول لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، يُرجى النقر هنا: اللجنة ضمن منظمة الأغذية والزراعة | اللجنة ضمن منظمة الصحة العالمية



اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران/ يونيو 2025

# الرسائل الرئيسية

## هناك العديد من التخصصات العلمية التي تدعم سلامة الأغذية

تلعب علوم الميكروبيولوجيا والسموميات دورا حاسما في مجال سلامة الأغذية.

في عالمنا المتغير، تلعب علوم المناخ والعلوم الاجتماعية وغيرها من التخصصات أيضا دورا في المساعدة في وضع سياسات وإرشادات أكثر موثوقية وتكاملاً.

## التعليم مفتاح رئيسي

إن الشباب، وتطوير البحوث وتشريف المستهلكين حول كيفية الحفاظ على سلامة الغذاء سيساهم في تعزيز ثقافة سلامة الأغذية.

## تقع مسؤولية إدارة المخاطر على الجميع

نتخذ جميعا خيارات يومية بشأن ما نأكله وكيفية التعامل مع الغذاء.

نتخذ هذه القرارات من قبل الأفراد والأسر والمجتمعات والشركات والحكومات.

وعندما نفهم مخاطر سلامة الأغذية، فإننا نستطيع اتخاذ قرارات أفضل.

## سلامة الأغذية هي مسألة تهم الجميع

تعتمد سلامة غذائنا على تطبيق الممارسات الجيدة والتواصل الجيد على امتداد سلسلة الغذاء، من الإنتاج حتى الاستهلاك.

كلّ منا له دور يلعبه في الحفاظ على سلامة الأغذية.

## لا يوجد علم بدون بيانات

تلعب جميع الحكومات وصناعة الأغذية دورا حيويا في جمع البيانات ومشاركتها: هذا هو الدليل الذي يستخدمه العلماء لتحديد كيفية الحفاظ على سلامة الأغذية.

## يُعد العلم جانبا أساسيا للحفاظ على سلامة الأغذية

تلعب الهيئات الدولية المتخصصة مثل تلك الموجودة في برنامج المشورة العلمية لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية دورا حاسما في صياغة المواصفات والدلة الإرشادية الدولية، التي تُثري التشريعات الوطنية وتساهم في التجارة المُتسقة في الغذاء الآمن.

ويحمي ذلك المستهلكين في كل مكان.

## إذا لم يكن الغذاء آمنا، فهو لا يُعد غذاءً

جميعنا لدينا الحق في تناول الأغذية. وهذا يعني أنه يجب أن تتوفر للجميع إمكانية الوصول إلى الغذاء الآمن والمغذي وبتكلفة معقولة.



# حقائق وإحصائيات

● **يصاب 600 مليون شخص كل عام بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.**

وتقدر التكلفة السنوية لعلاج الأمراض المنقولة بالغذاء بنحو 15 مليار دولار أمريكي.

● **بعض الأخطار ليست ساكنة ويمكن أن تتكاثر في الغذاء؛ فهي كائنات دقيقة حية،**

لا يمكننا رؤيتها، ولكنها يمكن أن تتحرك، وتتكاثر؛ ويمكن للحيوانات أن تحملها وكذلك البشر، ويمكن العثور عليها في كل مكان، وفي أي وقت. يساعدنا العلم على فهم الظروف التي تسمح بالتصرف والحد من المخاطر التي قد تشكلها هذه الكائنات الدقيقة على البشر.

● **قد تشكل بعض المركبات الكيميائية مخاطر محددة** عندما يتعرض لها البشر بمستويات منخفضة لفترة طويلة. وقد طوّر العلماء أساليب لتقييم المخاطر من أجل وضع تصور لكيفية الحفاظ على سلامتنا في حال تعرضنا لهذه المواد الكيميائية خلال حياتنا.

● **يمكن العثور على البكتيريا المقاومة للمضادات الحيوية في الغذاء.**

ينبغي على المجتمعات الزراعية وتلك المعتمدة على الثروة الحيوانية أن تكون يقظة حيال الاستخدام الحكيم للمضادات الحيوية، حتى لا تنتقل مسببات الأمراض المقاومة إلى البشر من خلال الغذاء.

● **تجنب منطقة الخطر!**

تنمو البكتيريا عموماً بسرعة بين درجات حرارة 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) و60 درجة مئوية (140 درجة فهرنهايت)، وهو المستوى المعروف بـ "منطقة الخطر". وللحد من خطر التلوث، يجب حفظ الأطعمة القابلة للتلف إما مبردة (أقل من 5 درجات مئوية) أو مطبوخة في درجات حرارة أعلى من 70 درجة مئوية.

● **ويتجاوز العبء الاقتصادي للأمراض المنقولة**

بالغذاء 110 مليار دولار أمريكي سنوياً في البلدان المنخفضة والمتوسطة الدخل بسبب فقدان الإنتاجية ونفقات الرعاية الصحية.





اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران/ يونيو 2025

# ماذا يمكنك أن تفعل؟



يوفر العلم الأساس لتوجيه سلامة الأغذية، لكن منع الأمراض المرتبطة بالغذاء يعتمد على اتخاذنا جميعاً للإجراءات الصحيحة.



## يمكن لمنشآت الأغذية فعل ما يلي:

دعم جهود جمع البيانات لتسهيل المراجعة المنتظمة للأساس العلمي الذي يتم على أساسه وضع الممارسات وتدابير إدارة المخاطر ومتابعتها والإشراف عليها.

تنفيذ برامج قائمة على الأدلة لتحديد مخاطر التلوث المحتملة وضمان التعامل والتصنيع والتوزيع والتخزين الآمن للأغذية

**تعزيز ممارسات سلامة الأغذية من خلال** تثقيف الموظفين وإعادة تدريبهم باستمرار على أحدث ممارسات سلامة الأغذية والمخاطر الناشئة. ويضمن هذا مواصفات عالية ومتسقة في جميع مراحل سلسلة الإمداد الغذائي.

## يمكن للحكومات فعل ما يلي:

الاستثمار في الأبحاث ودعم العلماء، عندما تستثمر الحكومات في العلوم لتوجيه السياسات، فإنها تخلق أساساً متيناً للحكم الرشيد.

الاستثمار في مجال جمع البيانات، يمكن أن يدعم ذلك المراجعة المنتظمة للمشورة العلمية وتعزيز تبادل البيانات داخل الحكومات وخارجها.

تطوير السياسات القائمة على العلم لضمان سلامة الأغذية على طول سلسلة الإمداد الغذائي، وطمأنة المستهلكين بشأن سلامة غذائهم، ومواجهة المخاطر الناشئة.

تعزيز التعليم لتمكين الشباب من خلال المعرفة اللازمة لبقائهم آمنين والاستثمار في مجال سلامة الأغذية.



اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران / يونيو 2025

## يمكن للمستهلكين فعل ما يلي:

**اعتماد الممارسات الآمنة والامتددة إلى العلوم في المنزل.**  
يؤدي اتباع المفاتيح الخمسة للحصول على غذاء آمن إلى الحد من مخاطر الإصابة بالأمراض المرتبطة بالغذاء.



**البقاء على اطلاع دائم** من خلال مواكبة نصائح سلامة الأغذية التي تصدرها السلطات الوطنية، إن البقاء على اطلاع دائم حول الأمراض القُفَشِيَّة والمخاطر الناشئة يساعد في إبقائنا جميعاً آمنين.

## يمكن للأكاديميين فعل ما يلي:

**إجراء وتبادل البحوث بشأن سلامة الأغذية،** بما في ذلك المخاطر المعروفة والناشئة، ونشر النتائج لإثراء السياسات وإعلام الجمهور.

**توفير التعليم والتدريب** للجهات الحكومية والقائمين على صناعة الأغذية حول أحدث ممارسات سلامة الأغذية، والمخاطر الناشئة وأهمية البحث العلمي والبيانات للوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء.



## يمكن للمدارس القيام بما يلي:

**تدريس أساسيات سلامة الأغذية** ودمج تعليم سلامة الأغذية في المناهج المدرسية، وتعليم الطلاب حول التعامل الآمن مع الأغذية ونظافتها.

### اجعل من سلامة الأغذية أمراً ممتعاً!

شجع الطلاب على التعلم من خلال الأنشطة الإبداعية وقم بإشراكهم في وضع الممارسات الجيدة في مدرستهم.

### شجع على الاهتمام بالعلوم.

إن الجيل القادم من العلماء موجود هنا في المدرسة! يجب أن يطور الأطفال فهمًا للعلوم والمهارات اللازمة لتقييم المعلومات بشكل نقدي ودعم اتخاذ القرارات القائمة على الأدلة.



**إن البقاء على اطلاع دائم حول الأمراض القُفَشِيَّة والمخاطر الناشئة يساعد في إبقائنا جميعاً آمنين.**



اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران / يونيو 2025

# قم بالإنخراط

© FAO / Cristiano Mimichiello



## تنظيم مسابقة حول سلامة الأغذية:

قم باستضافة مسابقة ما مع إشراك مجتمعك في سلامة الأغذية والعلم الكامن وراءها. يمكن أن تساعد المسابقة في زيادة الوعي وتعزيز ممارسات التعامل الآمن مع الأغذية في مجتمعك أو عملك أو مؤسستك.



## قم بإشراك الناس على وسائل التواصل الاجتماعي:

أطلق حملة لنشر الوعي. قم بإعداد مقاطع الفيديو أو الكتيبات أو الملصقات الخاصة بك والتي تؤكد على دور العلم في سلامة الأغذية باستخدام مواد التواصل الجاهزة للاستخدام. لا تنس وضع علامة (#اليوم\_العالمي\_ لسلامة\_الأغذية) (#WorldFoodSafetyDay) للانضمام إلى الحوار العالمي!

© OSARTEC



## قم بممارسة نشاط رياضي:

إن الجري أو المشي أو الرقص لتعزيز سلامة الأغذية هي طريقة رائعة للناس للمشاركة في مجتمعاتهم وزيادة الوعي بسلامة الأغذية.

© FAO



## استضافة ندوة عبر الإنترنت:

قم بجمع الزملاء والنظراء للحديث عن الاستعدادات الخاصة بسلامة الأغذية والاستجابة لها. قم باستضافة جلسة أسئلة وأجوبة لتقديم النصائح والمعلومات.

© SANIPES



## التحلي بالإبداع:

قم بتأليف أغنية، أو ابتكر رقصة، أو اكتب قصيدة، أو ارسم صورة تحتفل بالعلم الكامن وراء سلامة الأغذية! أظهر كيف يساعد العلم والابتكار في حماية الطعام الذي نتناوله.

© Grupo Jumex



## تنظيم معرض:

قم بإنشاء عرض إعلامي حول سلامة الأغذية للزملاء أو الطلاب أو عامة الناس.



اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران/ يونيو 2025

# أدوات التواصل

وضعت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بعض مواد التواصل لمساعدتك في تنظيم حدث ما ونشر الوعي حول سلامة الأغذية. يمكن العثور عليها في ثلاثة أماكن رئيسية:

## مركز الوسائط الرقمية:

تتوفر المصقلات والمواد الترويجية وغيرها من المواد المفيدة لإقامة الفعاليات بجميع لغات الأمم المتحدة الست (العربية والصينية والإنجليزية والفرنسية والروسية والإسبانية).

## قم بتنزيل المواد هنا

## لوحة تريبلو:

تتوفر بطاقات وسائل التواصل الإعلامي، ورسائل "محطمو الأساطير" (mythbuster)، ومقاطع الفيديو والرسوم البيانية التوضيحية بجميع لغات الأمم المتحدة الست على **لوحة تريبلو الخاصة باليوم العالمي لسلامة الأغذية**. سيتم تحديث هذه اللوحة بانتظام مع اقتراب يوم 7 حزيران/ يونيو، لذا استمر في زيارة الموقع بشكل متكرر.

## الموقع الإلكتروني

### لليوم العالمي لسلامة الأغذية:

يمكن هنا العثور على الروابط المتعلقة بسلامة الأغذية وأخبار وأحداث اليوم العالمي لسلامة الأغذية لهذا العام، بالإضافة إلى جميع المعلومات الأخرى المتعلقة باليوم العالمي لسلامة الأغذية.





اليوم العالمي لسلامة الأغذية 7 حزيران / يونيو 2025



# الهوية البصرية لليوم العالمي لسلامة الأغذية

الهوية البصرية لليوم العالمي لسلامة الأغذية متاحة للاستخدام، دون تعديل، في جميع حملات اليوم العالمي لسلامة الأغذية.

**يُرجى تنزيلها هنا**

ومع ذلك، يرجى ملاحظة أن طلبات استخدام شعار منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لأي سبب من الأسباب، سواء كان ذلك مرتبطاً بشعارات أخرى أم لا، يجب أن يتم توجيهها إلى المنظمين مسبقاً. لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع إلى الموقعين الإلكترونيين **لمنظمة الأغذية والزراعة** و **منظمة الصحة العالمية**.



## اليوم العالمي لسلامة الأغذية

7 حزيران / يونيو 2025

لقد تم تطوير مجموعة الأدوات هذه من قبل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لمساعدة الفئاصرين في مجال سلامة الأغذية في جميع أنحاء العالم على الاستعداد لفعاليات اليوم العالمي لسلامة الأغذية.

**يرجى التواصل معنا وإخبارنا بما تخطط له لهذا اليوم، وكيف ستضع العلم موضع التطبيق هذا العام!**

**يمكن نشر الفعاليات والأخبار على الموقع الإلكتروني لليوم العالمي لسلامة الأغذية.**

**شارك بتفاصيل الفعاليات والصور وروابط الفيديو الخاصة بك**

عنوان البريد الإلكتروني:

[world-food-safety-day@fao.org](mailto:world-food-safety-day@fao.org)

[world-food-safety-day@who.int](mailto:world-food-safety-day@who.int)

وسائل التواصل الاجتماعي:  
على موقع X (@FAOWHOCodex tag)

إنضم إلى:

**مجتمع الممارسات الخاصة بالأنظمة الغذائية لمنظمة**

**الصحة العالمية - مجموعة سلامة الأغذية.**

الوسم:

**#WorldFoodSafetyDay**



منظمة الأغذية والزراعة و منظمة الصحة العالمية 2025  
CD4485AR/1/3.25

بعض الحقوق محفوظة. هذا المصنف متاح وفقاً لشروط الترخيص العام للمشاع - CC BY 4.0



© FAO