

من الحقل إلى الطبق

الرقابة الصحية للغذاء



DGAL
المديرية العامة للغذاء

المحتويات

4	جهاز الأمن الصحي للأغذية
4	1. نظام الأمن الصحي الفرنسي
4	2. المديرية العامة للغذاء
4	• ركائز العمل
4	• وسائل العمل
5	التفتيش الصحي الرسمي
5	1. خطط المراقبة والتفتيش
5	• الأهداف
5	• الفرق بين "خطة المراقبة" و"خطة التفتيش"
5	• بعض أمثلة الخطط
6	2. تفتيش المؤسسات
6	3. حصيلة النتائج: نسبة مطابقة مرضية جداً
6	4. متابعة لحالات عدم المطابقة مكيفة حسب الخطر
6	5. مكافحة الجنوح الصحي
7	بعض الأرقام المهمة
7	1. التفتيش الصحي للأغذية
7	2. التفتيش الصحي للحيوانات
7	3. تفتيش الأدوية البيطرية
7	تقدير الأخطار والقيام بالدراسات ورصد جودة الغذاء
7	1. الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل (Anses)
8	2. دراسات "الغذاء الكامل" (EAT)
8	3. مرصد جودة الغذاء (Oqali)

جهاز الأمن الصحي للأغذية

(1) يقوم نظام الأمن الصحي الفرنسي على المبادئ التالية:

- الفصل بين تقدير الأخطار وإدارة الأخطار؛
- وجود سلسلة قيادة وحيدة؛
- المقاربة المتكاملة "من الحقل إلى الطبق"؛
- قيام المتعاملين بمسؤولياتهم (المنتجون والمصنعون والموزعون)؛
- التكيف المستمر للقوانين لأخذ التطورات العلمية والتقنية في المجال الصحي والتطلعات المجتمعية بعين الاعتبار؛
- وجود نظام اعتماد ومراقبة للمؤسسات يقع تحت مسؤولية المصالح العمومية التي يمكنها فرض العقوبات عند اللزوم؛
- تعيين المنتجات وتتبع مساراتها؛
- وجود شبكة إذار وطنية وأخرى أوروبية لضمان المراقبة الصحية المتواصلة والتحرك السريع والميداني في حالة وجود خطر محتمل؛
- قدرة السلطات العمومية على إدارة المخاطر، لاسيما في الأوضاع الطارئة، بفضل مجموعة من الأدوات القانونية الملائمة.

(2) المديرية العامة للغذاء

الغذاء، الحيوان، النبات: تلكم هي الكلمات الأساسية الثلاث التي ترمز إلى عمل المديرية العامة للغذاء في مجال الأمن الصحي.

إذ أنها تسهر على:

- سلامة وجودة الأغذية،
- صحة وراحة الحيوانات،
- حماية وصحة النباتات.

في العام 2010، اعتمدت اللجنة الفرنسية للاعتماد (COFRAC) مصالح البيطرة والصحة النباتية الفرنسية استناداً إلى المعيار ISO 17020، مُعترفة بذلك لهيئة التفتيش هذه بالصرامة وحسن التنظيم والشفافية والحدثة.

● ركائز العمل:

- قوة القانون،
 - جودة عمليات التفتيش والشرطة الصحية،
 - إدارة الطوارئ الصحية.
- كما تتدخل المديرية العامة للغذاء للدفاع عن المواقف الفرنسية في أوروبا وفي العالم. إنها تقود السياسة الوطنية للغذاء وتنسق خطط العمل المُكيفة مع الأوضاع المحلية في أقاليم البلاد.

● وسائل العمل

تضم المديرية العامة للغذاء، وهي إحدى أدوات العمل الميداني للسلطة العمومية، 5500 موظف يعتمدون على شبكة وطنية من الموارد ومجموعة من الكفاءات المتنوعة، منها 14000 طبيب بيطري مؤهل، و24 مختبر وطني مرجعي، وأكثر من مائة مختبر تحليلات مُتخصص تشكل المختبرات التابعة للأقاليم مُعظمها. وهي تستند إلى نشاط تقدير الأخطار الذي تقوم به الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل (Anses)، وترجع إلى هذه الأخيرة بانتظام وتمثل بالنسبة لها الجهة الوصية عليها.

التفتيش الصحي الرسمي

في كل عام، تضع المديرية العامة للغذاء مجموعة من خطط **التفتيش** وخطط المراقبة (PSPC) التي تتناول تلوث السلع الغذائية ذات **المصدر النباتي** و/أو الحيواني والغذاء الحيواني¹، وتقوم أيضاً بأعمال تفتيشية على مستوى كل المؤسسات التي تشكل كل حلقة من حلقات السلسلة الغذائية. كما تجرى عمليات تفتيش خاصة في فترة نهاية العام وخلال فصل الصيف.

1) خطط المراقبة والتفتيش

● الأهداف

تشكل هذه الخطط مؤشراً أساسياً إلى الأمن الصحي للأغذية، وتساهم في نفس الوقت في رفع قيمة الصادرات الفرنسية من منتجات الزراعة والصناعات الغذائية.

وبالتالي، فهي تهدف إلى:

- جمع البيانات اللازمة لتقدير درجة تعرض المستهلك للأخطار؛
- مواصلة الانتباه إلى المنتجات "الحساسة"؛
- تنفيذ برامج جديدة لتقييم الوضع الصحي؛
- تقييم جودة المنتجات الفرنسية، كأداة للوقاية من الأزمات.

إضافة إلى ذلك، وفي إطار **السوق الموحدة وحرية انتقال البضائع**، تلبى هذه الخطط الحاجة إلى تنسيق أعمال التفتيش على المستوى الأوروبي لتحقيق وضع صحي متجانس بين دول الاتحاد. ولهذا الغرض، تقدم كل دولة عضوة حصيلة أعمالها للسنة الماضية إلى المفوضية الأوروبية في نهاية شهر مارس/آذار.

● التمييز بين "خطة المراقبة" و"خطة التفتيش"

تهدف خطة المراقبة أساساً إلى التقدير العام لدرجة تعرض المستهلك لخطر ما. وتقوم دوماً على أخذ عينات عشوائية. أما خطة الرقابة، فهدفها الأساسي هو تحري العيوب وحالات عدم المطابقة أو حتى الغش. وتقوم على عملية أخذ عينات دقيقة الهدف أو بدافع الاشتباه، أي أن العينات تؤخذ استناداً إلى معايير استهداف محددة سلفاً.

● بعض أمثلة الخطط

في كل عام، توضع في المتوسط أكثر من عشرين خطة **بقليل**. نخص بالذكر منها:

- خطط التفتيش التي تستهدف **المخلفات الكيميائية** في الإنتاج الأولي للحيوانات المخصصة للذبح، والدواجن، والأرانب، والصيد، وسمك المسامك، والحليب، والعسل (بحثاً عن مواد محظورة وأدوية بيطرية وبعض المواد العضوية المكلورة أو المفسفرة)؛
- خطط مراقبة وتفتيش **الغذاء الحيواني**؛
- خطط مراقبة **"مقاومة المضادات الحيوية"** عند الأبقار والخنازير والدواجن...؛
- خطط مراقبة وتفتيش **"منتجات الصيد المائي"** (السموم الطحلبية والمخلفات والهيستامين)؛
- خطط مراقبة وتفتيش **"الملوثات"** (الديوكسينات، والنوكليدات المشعة،...؛
- خطط مراقبة وتفتيش **"الأحياء المجهرية"**، ومنها الإشريكية القولونية والليستيرية وأنواع السالمونيلا...؛
- خطط مراقبة وتفتيش **أدوية النباتات**؛
- خطط التفتيش بالسبر للمنتجات ذات المصدر الحيواني في **محطات التفتيش الحدودية**،...

توضع هذه الخطط بالتنسيق مع الوزارات الأخرى المعنية بإدارة المخاطر الصحية ومع هيئات تقدير الأخطار (الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل (Anses) ومعهد **المراقبة الصحية** (InVS).

في إطار هذه الخطط، تقوم المديرية الإقليمية للترابط الاجتماعي وحماية السكان (DDCSPP) سنوياً، وبتوجيه من إدارة السلامة الغذائية، بأخذ أكثر من **65,000** عينة تؤدي إلى إجراء أكثر من **100,000** تحليل.

¹ يتم تنسيق خطط المراقبة والتفتيش هذه ابتداءً من مرحلة التصور مع الوزارات الأخرى المعنية بالأمن الصحي للأغذية (وزارتا الصحة والاستهلاك) ومع الهيئات المكلفة بتقدير الأخطار (الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل ومعهد المراقبة الصحية).

(2) تفتيش المؤسسات

يُحدّد برنامج عمليات التفتيش الرسمية على أساس تحليل للأخطار يفرضه قانون أوروبي. فمنذ العام 2009، صارت تُحسب علامة خطر لكل مؤسسة، الأمر الذي يسمح بتصنيفها في 4 مستويات (من I -خطر ضئيل جدا- إلى IV -خطر كبير-). يدخل في حساب علامة الخطر هذه: الخطر النظري، وحجم الإنتاج، وحساسية المستهلك (الأطفال)، وعلامة التفتيش.

لقد أصبحت برمجة عمليات التفتيش تمس كل مؤسسات القطاع الغذائي (المعتمدة وغير المعتمدة، وكذا مؤسسات التسليم المباشر للمستهلك). وهي تندرج في سياق متعدد السنوات (على مدى 5 سنوات: 2011-2015)، مع إجراء عمليات تفتيش تدور حول ثلاثة محاور مختلفة:

- **الوقاية:** تستهدف برامج التفتيش هنا أنواع المؤسسات التي تُعتبر أنها الأكبر مصدرا للخطر.
- **التحسين:** يهدف هذا المحور إلى تحسين الوضع الصحي لبعض قطاعات النشاط، وإلى تقييم فعالية عمليات التفتيش الرسمية. يُحدّد حجم أعمال التفتيش هذه محلياً (مثل: مدى احترام سلسلة التبريد أثناء النقل).
- **القمع:** من نوع "المداهمات"، وهي عمليات تفتيش ستطبق من الآن فصاعداً على المؤسسات، لاسيما مؤسسات التسليم المباشر للمستهلك. سوف يكون الاختيار محلياً من بين أنواع المؤسسات المقترحة على المستوى الوطني وحسب حجم أعمال التفتيش. يتم نشر حصيلة عمليات التفتيش للسنة الماضية من أجل لعب دور وقائي يرافق المتعاملين الاقتصاديين والمنظمات المهنية. وهناك مرسوم قيد الإنشاء يهدف إلى رفع المستوى الصحي العام لكل المؤسسات التي يقل عمرها عن 3 سنوات.

يتم نشر حصيلة عمليات التفتيش للسنة الماضية من أجل لعب دور وقائي يرافق المتعاملين الاقتصاديين والمنظمات المهنية. وهناك مرسوم قيد الإنشاء يهدف إلى رفع المستوى الصحي العام لكل المؤسسات التي يقل عمرها عن 3 سنوات.

(3) حصيلة النتائج: نسبة مطابقة مرضية جداً

إن العمل الهام الذي ينجزه في الميدان موظفو المصالح الإقليمية والجهوية المكلفة بالتفتيش الصحي والبيطري والصحة النباتية يُساهم بفعالية في المحافظة على مستوى وطني ممتاز في مجال الأمن الصحي للأغذية.

عندما تؤخذ كل عمليات البحث معاً، تُظهر نتائج التحاليل نسبة مطابقة تقارب 99.7%.

كل عام، تُنشر النتائج التفصيلية لكل خطة في وثيقة مُلخّصة يمكن الاطلاع عليها في الموقع الإلكتروني للوزارة المكلفة بالتغذية www.agriculture.gouv.fr.

(4) متابعة لحالات عدم المطابقة مكيّفة حسب الخطر

يتم إبلاغ مأمورية الطوارئ الصحية (MUS) التابعة للمديرية العامة للغذاء بكل نتيجة غير مطابقة. إنها تقدم دعمها التقني للمصالح اللامركزية لإجراء الخبرة على الحالات المُبلّغ عنها، وتتخذ التدابير المناسبة لسحب أو استرجاع المنتجات المُخالفة، وتقرّر إجراء تعديلات على جهاز الأمن الصحي عند اللزوم.

(5) مكافحة الجنوح الصحي

الفرقة الوطنية للتحريات البيطرية وتحريات الصحة النباتية (BNEVP) وحدة قادرة على التدخل في كامل التراب الوطني، وهي تركز على مكافحة الجنوح المنظم، وتقدم دعماً فنياً لمصالح التفتيش، لاسيما في الأزمات الصحية. تشمل صلاحيات هذه الفرقة كل ميادين الطب البيطري والصحة النباتية، ولديها سلطات شُرطة إدارية وقضائية. كما أنها تشكل في بعض الأوضاع الخاصة قوة ضاربة يمكن استنفارها ونشرها ميدانياً بشكل طارئ.

بعض الأرقام المهمة

في العام 2010، أدى عملُ مصالح التفتيش التابعة للمديرية العامة للغذاء إلى تنفيذ مئات الآلاف من عمليات التفتيش الميدانية في مجال الأمن الصحي للأغذية، وذلك من الإنتاج إلى التوزيع.

1. التفتيش الصحي للأغذية

- عملية تفتيش (وثائقية و/أو ميدانية) منها:
 - 39000 عملية مست قطاع الإطعام الجماعي والتجاري، شكلت 3,81% منها إعدارات، و1,12% إجراءات إغلاق (جزئي أو كلي)، و1,3% محاضِر؛
 - 14500 عملية استهدفت المتاجر، شكلت 4,94% منها إعدارات، و1,67% إجراءات إغلاق (جزئي أو كلي)، و2,83% محاضِر؛
 - احتجاز 110660 طناً من المنتجات.
- في إطار خطط المراقبة والتفتيش:
 - أخذ 65000 عينة (بحثاً عن الديوكسين، والبكتيريا، والفيروسات، والمضادات الحيوية...)
 - إجراء 100000 تحليل.

2. التفتيش الصحي للحيوانات

- عملية تفتيش في مجال تربية الحيوانات منها:
 - 8385 عملية تفتيش بهدف بيئي؛
 - 15886 عملية تفتيش (تعيين المنتجات، تتبع مساراتها، صحة الحيوانات)؛
 - 104923 زيارة صحية للأبقار (بهدف تعليمي)؛
 - 180752 إجراء صحي وقائي (منها 125332 زيارة وقائية لأصحاب الأبقار، و55420 زيارة وقائية لأصحاب الأغنام والماعز).

3. تفتيش الأدوية البيطرية

- 4406 عملية تفتيش للصيدليات البيطرية (مراقبة المخلفات الكيميائية والملوثات). يُضاف إلى ذلك نظام مراقبة في مرحلة ما بعد منح رخصة التسويق.

تقدير الأخطار والقيام بالدراسات ورصد جودة الغذاء

1. الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل (Anses)

أنشئت الوكالة الوطنية للأمن الصحي للغذاء والبيئة والعمل (Anses) في 1 يوليو/تموز 2010 عن طريق دمج الوكالة الفرنسية للأمن الصحي للأغذية (Afssa) والوكالة الفرنسية للأمن الصحي للبيئة والعمل (Afsset). وهي تعمل على تطبيق خبرة علمية مستقلة ومتعددة التخصصات لتحقيق الأمن الصحي للإنسان في ميادين البيئة والعمل والتغذية. كما أنها تساهم في ضمان حماية صحة وراحة الحيوانات، وحماية صحة النباتات، وتقييم الخصائص الغذائية والوظيفية للأطعمة. وهي تضطلع أيضاً بمهام تتعلق بالأدوية البيطرية.

وبالتالي، فهي تقدم خبرتها في مجال تقدير الأخطار للجهات الإدارية الوصية عليها، لاسيما الوزارات المسؤولة عن الغذاء والصحة.

في كل عام، تحيل الوزارة المكلفة بالتغذية إلى وكالة Anses مسائل غاية في التنوع، مثل نسبة الهلاك غير العادية للمحار، وفيروس التهاب الكبد E، ونسب المواد الكيميائية السامة (PCB) في خليج "السين". وقد بلغ عدد هذه الإحالات 90 إحالة في العام 2010.

2. دراسات "الغذاء الكامل" (EAT)

تهدف دراسات "الغذاء الكامل" إلى قياس تعرّض السكان عن طريق الغذاء للمواد المُربّية، مثل مخلفات المواد المعالجة للنباتات، وملوثات البيئة، والمركبات الحديثة النشأة، والسموم الطبيعية، والمواد المضافة، والعناصر الزهيدة والمعادن.

يتمثل هذا النوع من الدراسات في أخذ الأغذية التي يستهلكها الفرنسيون بانتظام من نقاط بيع مختلفة، ثم تحضيرها بالطريقة التي تستهلك بها، وجمعها في شكل عينات، ومجانستها، والبحث فيها عن عددٍ معين من المواد. تسمح هذه الدراسات بقياس متوسط الكمية التي يبلعها السكان من مادة كيميائية ما، سواء في مجموعهم أو ضمن فئات معينة منهم (حسب المنطقة أو السن، الخ). مثل هذه البيانات ضروري لتقدير الخطر على صحة المستهلك بشكل أفضل، وهي مهمة بالنسبة لأعمال المكلفين بإدارة الأخطار.

تزوّد هذه الطريقة القائمين على إدارة الأخطار بمعلوماتٍ مُتممة لتلك التي يحصلون عليها من خلال عمليات التفتيش الرسمية.

3. مرصد جودة الغذاء (Oqali): المعرفة والتحليل

أنشئ مرصدُ جودة الغذاء (Oqali) في فبراير/شباط 2008 من طرف الوزارات المكلفة بالزراعة والصحة والاستهلاك. يقوم هذا المرصد بجمع ومعالجة البيانات المتعلقة بالغذاء، ومآله أن يندمج في المرصد الغذائي الذي أنشئ بمقتضى قانون تحديث الزراعة والصيد المائي.

(4° couverture)

فكرة وتحرير: المديرية العامة للغذاء
تصميم الصفحات: مندوبية الإعلام والاتصال لدى وزارة الزراعة والتغذية
الصور الفوتوغرافية: © Photothèque/Min.Agric.Fr
ديسمبر/كانون أول 2011

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr