مقدمة

أصبحت التقنية الحديثة الخاصة بحفظ الأغذية بالتشعيع قابلة للتطبيق فى كثير من البلاد العربية ، بعد أن نالت الاهتمام العالمى من قبل المنظمات الدولية المختلفة ، مثل منظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO والوكالة الدولية للطاقة الذرية IAEA ومركز التجارة الدولى ITC ولجنة الأمم المتحدة للتجارة والتنمية ، بالإضافة للاتفاقية العامة للتجارة والتعريفات الجمركية GATT . وقد أشارت مجتمعة من خلال التوصيات .. بالاهتمام بتطبيق تقنية التشعيع للأغذية لما لها من فوائد على صحة الإنسان ، وما تحققه من تقليل معدلات الفاقد فى الأغذية بعد الحصاد ، وما تقدمه من دعم لإجراءات الحجر الصحى.

وقد نالت هذ التقنية البحوث المستفيضة والتجارب البحثية ما يقرب من ٥٠ عامًا ، وقد أجمعت كل المنظمات على سلامة المواد الغذائية والزراعية المشعة عند جرعات محددة وضوابط معينة .. حيث تم تحديد جرعات إشعاعية لا تزيد على ١٠ كيلو جرام فى عام ١٩٨٠ ، وفى عام ١٩٩٧ ، تم السماح بجرعات أعلى من ذلك المعدل ، والإشارة إلى أن هذه الجرعات آمنة ولا تتطلب إجراء دراسات إضافية للسمية ، كما أنها تعتبر بدلا مهمًا للمبيدات

والمواد الكيماوية للسيطرة على الأحياء الدقيقة التى تلوث الغذاء ، حيث يمتاز التشعيع عن المواد الحافظة الكيميائية بأنه لا يترك آثارًا لمواد كيميائية فى الغذاء .

ومن حيث الأمان فى إنشاء المنشآت التى تتولى التشعيع فإنها تقام حسب مواصفات عالمية معتمدة فى الإنشاء والتشغيل والإشراف على التشغيل والكشف الدورى المتواصل ، حتى وصلت أعداد المنشآت الصناعية المستخدمة لتوليد أشعة جاما للتشعيع أكثر من ١٦٠ منشأة .

وقد قامت مصر بعمل ٣ مشروعات مع الوكالة الدولية للطاقة الذرية فى فيينا ، الأول عن حفظ الدواجن بالإشعاع للقضاء على السالمونيلا، ومشروع حفظ الأسماك ومنتجاتها ، ومشروع استفتاء على مدى تقبل المستهلك المصرى لحفظ الأغذية بالتشعيع ؛ لأن بعض العامة تخلط بين التلوث بالإشعاع والمعالجة بالتشعيع.

وختاما أتوجه بشكر خاص **للمحاسب أحمد زيتون** .. إخصائى إنتاج وتسويق وتصدير محاصيل الفاكهة والخضر - على نشاطه وحرصه على تطبيق كل ما هو جديد، وتعاونه معى من أجل تطوير عمليات التداول للأفضل .

المؤلفان