

# مقدمة



أصبحت التقنية الحديثة الخاصة بحفظ الأغذية بالتشعيع قابلة للتطبيق في كثير من البلاد العربية ، بعد أن نالت الاهتمام العالمي من قبل المنظمات الدولية المختلفة ، مثل منظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO والوكالة الدولية للطاقة الذرية IAEA ومركز التجارة الدولي 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 تحققة من تقليل معدلات الفاقد في الأغذية بعد الحصاد ، وما تقدمه من دعم لإجراءات الحجر الصحي .

وقد نالت هذه التقنية البحوث المستفيضة والتجارب البحثية ما يقرب من ٥٠ عامًا ، وقد أجمعت كل المنظمات على سلامة المواد الغذائية والزراعية المشععة عند جرعات محددة وضوابط معينة .. حيث تم تحديد جرعات إشعاعية لا تزيد على ١٠ كيلو جرام في عام ١٩٨٠ ، وفي 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 مهماً للمبيدات

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

وختاماً 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**