

إن تعريض الغذاء للأشعة الأيونية يدمر الهيكل الجزيئي للطعام. وحينما يعاد تشكيل جزيئاته تظهر فيه كيماويات جديدة غير موجودة في أي طعام طبيعي وتزداد كيماويات أخرى كثير منها يضر بصحة البشر ويسبب السرطان. وبالرغم من هذا الخطر الشديد فإن هذه العملية المستخدمة في تطهير وتعقيم الغذاء إشعاعياً تتم في كل أنحاء العالم.

وهذه التقنية تستخدم ثلاثة مصادر في معالجة الطعام بالأشعة وهي الأشعة الإلكترونية وأشعة الإكس والطاقة النووية في شكل أشعة الغاما، إما مولدة حديثاً وخصيصاً لهذا الغرض، وإما من النفايات النووية. وكل من هذه الوسائل يحقق نفس النتيجة المدمرة والخطيرة على الطعام. ومع أن أبحاثاً كثيرة قد أجراها علماء في بلاد عديدة تشير إلى أن تناول الطعام المعالج إشعاعياً قد يسبب نقائص غذائية وأمراضاً خطيرة فإن الحكومات والشركات المعنية بالإشعاع تستمر في التشجيع على تطوير هذه التقنية وانتشارها. وهدف هذه الحكومات والشركات هو تطبيق هذه التقنية (المعالجة الإشعاعية) على الطعام الموجود في الأسواق وفي التجارة عابرة الدول وأيضاً في الطعام الموجه للبلاد النامية في هيئة الدعم المادي.

ويزيد الإشعاع مدة صلاحية الطعام كثيراً كما يقتل الحشرات ويطهر الملوثات الموجودة في الطعام مثل النفايات والشعر والصدید والتي تظهر نتيجة للإهمال والسرعة في معالجة المواد الغذائية وتجهيزها. ولذلك فإن معالجة الطعام إشعاعياً يتيح فرص التجارة في المواد الغذائية مهما كان ضعف جودتها وبالتالي يسمح للشركات الكبيرة بكسب الأرباح البالغة.

وولدت تقنية معالجة الطعام إشعاعياً من حركة " الذرة للسلام " التي تسعى إلى تطوير تطبيقات الطاقة الذرية والنووية لاستفادة البشر في الأغراض السلمية. وتتعاون ثلاث منظمات دولية من أجل تحقيق هذا الغرض على الساحة العالمية. وهي: المؤسسة الدولية للطاقة الذرية، ومنظمة الصحة العالمية، ومنظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة. وهذه المؤسسات تؤيد انتشار عملية إشعاع الأغذية في كل أنحاء الكرة الأرضية وتبرر ذلك بأن تطبيقها على النطاق الواسع سوف ينهي الجوع في العالم. هذا مع أن التحليل الاقتصادي البسيط يشير إلى أن تطبيق الإشعاع سوف يهدد الأمن الغذائي في البلاد النامية بسبب تكاليفه الباهظة وتهديده للتطوير الفعال في التنمية المستدامة. وبالإضافة إلى ذلك فإن هذه المؤسسات تعلن هذا الزعم بصرف النظر عن الأبحاث العلمية التي تؤكد افتقار الطعام المعالج إشعاعياً للقيمة الغذائية، فكيف تطعم العالم وتنتهي الجوع؟

ومن أجل إقناع حكومات العالم بالاستفادة من هذه التقنية والعمل على انتشارها فقد أنشأت هذه المؤسسات الدولية ديواناً استشارياً يسمى " الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية

بالإشعاع". ويتكوّن هذا الديوان من مندوبين من ٤٦ بلداً من بينها مصر والعراق والمغرب وسوريا وتونس وليبيا. وتركز أنشطة هذا الديوان على كيفية ضمان قبول المستهلكين للطعام المعالج إشعاعياً وخلق الفرص لتحرير التجارة فيه، كما يبذل جهوداً كبيرة في إنشاء هذه التقنية في البلاد النامية.

وتؤثر الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع على مؤسسة دولية أخرى اسمها هيئة القانون الغذائي وهي تحدد المعايير الدولية لصحة الأغذية ونظافتها وصلاحياتها. وتتكوّن الهيئة من ١٧٧ عضواً من بينهم ٢٢ بلداً في الشرق الأوسط وشمال أفريقيا. وفي سنة ١٩٧٩ قننت الهيئة معياراً عاماً للطعام المعالج إشعاعياً وهي تناقش الآن تعديل هذا المعيار وإزالة الحد الأقصى من الأشعة المسموح بتعريضها للطعام.

وقد تستطيع بعض الاتفاقات في منظمة التجارة العالمية فرض التجارة في الطعام المعالج إشعاعياً عبر الدول لأنّ هذه الاتفاقات تتخذ من هيئة القانون الغذائي مصدراً للمعايير الدولية حول صحة الطعام. فلو رفضت بلد ما القبول بالطعام المعالج إشعاعياً في أسواقها بسبب معاييرها المرتفعة حول صلاحية الطعام فقد ترفع بلد أخرى قضية على أساس أنّ هذا الرفض يعتبر قيداً غير عادل يمنع تدفق حركة التجارة الحرة عبر الدول.

ولأنّ إشعاع الطعام يزيد مدة صلاحية الأغذية، فإنّ تطبيقه على النطاق الواسع سوف ينتج فائضاً من الأغذية المعالجة إشعاعياً. وبالتالي سوف تصدر الدول الغنية مثل الولايات المتحدة هذا الفائض بأسعار رخيصة للغاية وتغرق السوق العالمي بها مما يؤدي إلى تدمير اقتصاديات الفلاحين في أرياف البلاد النامية الذين لا يستطيعون منافسة هذه الواردات الرخيصة. وأيضاً، فإنّ هذا الفائض من الطعام المستورد المعالج إشعاعياً قد يضر بصحة الشعب الذي يتناوله.

إنّ إشعاع الطعام يمثل تهديداً للبقاء، فالطعام المعالج إشعاعياً خال من التغذية اللازمة ويضر بصحة البشر. انتشار عملية الإشعاع سوف يدمر تطوير التنمية المستدامة في الزراعة، وتصدير الفائض من الأغذية المعالجة إشعاعياً سوف يفلس الفلاحين في البلاد النامية. إنّ إشعاع الطعام واقع خطير ولا بدّ من مناهضته.

الوضع الحالي لمعالجة الطعام بالإشعاع في العالم العربي

مصر: انضمت مصر إلى الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع في سنة تأسيسها ١٩٨٣. وتوجد حالياً وحدة إشعاعية لمعالجة الطعام في مدينة نصر حيث تستخدم الطاقة النووية لتنفيذ عملية المعالجة الإشعاعية. ويسمح القانون المصري منذ سنة ١٩٩٧ بإشعاع البهارات والأعشاب والبصل والثوم المجفف.

العراق: لقد كانت العراق العضو الثالث في الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع سنة تأسيسها ١٩٨٣

ليبيا: أصبحت ليبيا عضوا في الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع سنة ٢٠٠٠. ويسمح القانون الليبي منذ سنة ١٩٨٩ بإشعاع النتمر والثوم والبصل والبطاطس والدجاج والبهارات.

المغرب: انضمت المغرب إلى الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع سنة ١٩٩٧.

سوريا: كانت سوريا العضو الأول في الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع سنة تأسيسها ١٩٨٣. ومنذ سنة ١٩٨٦ يسمح القانون السوري بإشعاع الدجاج والتمر والسّمك والبقول والفاكهة والقمح والبصل والبطاطس والأرز وأشياء أخرى. وتوجد وحدة إشعاعية لمعالجة الطعام في دمشق تستخدم فيها الطاقة النووية لتحقيق عملية المعالجة الإشعاعية.

تونس: انضمت تونس إلى الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع سنة ١٩٩٧.

السعودية: لقد اتفقت شركتان سعودية وأمريكية في سنة ٢٠٠١ على مبادرة مشتركة من أجل بناء شبكة من وحدات إشعاعية لمعالجة الطعام في السعودية. وسوف يتم بناء أربع مصانع لاستيعاب عشر وحدات تعرض الأشعة الإلكترونية على التمر والدجاج.

الوضع الحالي لمعالجة الطعام بالإشعاع في البلاد المجاورة

إيران: توجد في إيران وحدتان لإشعاع الطعام واحدة منهما تستخدم الأشعة الإلكترونية والأخرى، والتي في طهران، تستخدم الأشعة النووية. ويسمح القانون الإيراني بإشعاع البهارات منذ سنة ١٩٩٠. وتوجد تجارة في الطعام المعالج إشعاعياً في إيران: البهارات والمكسرات والفواكه المجففة.

إسرائيل: انضمت إسرائيل إلى الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع في سنة تأسيسها ١٩٨٣. ويسمح القانون الإسرائيلي بإشعاع ٤٣ صنفاً من الطعام وتوجد بين هذه الأصناف الدجاج والفاكهة والخضار والبقول والقمح والقهوة والمكسرات والبهارات. وتوجد تجارة في الطعام المعالج إشعاعياً في إسرائيل مثل البهارات والأعشاب المجففة.

تركيا: انضمت تركيا إلى الجماعة الاستشارية الدولية حول معالجة الأغذية بالإشعاع في سنة تأسيسها ١٩٨٣. وتوجد في تركيا ثلاث وحدات إشعاعية لمعالجة الطعام، تستخدم اثنتان منها الطاقة النووية. ويسمح القانون التركي بإشعاع ٥٥ صنفا من الطعام منها اللحم والدجاج والخضار والفاكهة والسمك والذرة والقمح والتمر والبهارات.

للمزيد من المعلومات اتصل بنا على هذا الرقم: ٢٠٢٥٤٦٤٩٩٦

أو بالبريد الإلكتروني: cmep@citizen.org

وزورنا على: www.citizen.org/cmep/