

طرق لحماية التنوع البيولوجي الزراعي في الجبال

تغطي الجبال 27% تقريبًا من مساحة اليابسة على كوكب الأرض و تستقطب نسبة تتراوح بين 15 و 20% من السياحة العالمية. توفر الجبال الغذاء والدواء و خدمات النظام الإيكولوجي القّيمة، كما أنها تنظم المناخ و تستحوذ على العديد من المحاصيل و أنواع الثروة الحيوانية في العالم .
إن التنوع البيولوجي الزراعي الذي توفره الجبال أساسي لوجود نظم زراعية و غذائية مستدامة ، غير أن الجبال و تنوعها البيولوجي مهددة بفعل تغير المناخ و تدهور الأراضي و الكوارث الطبيعية .

هنالك عدة إجراءات بإمكان البلدان اتخاذها لحماية الجبال و تنوعها البيولوجي الزراعي من هذه التهديدات

زيادة الاستثمارات في البحوث و جمع البيانات السليمة لفهم التغيرات في المناطق الجبلية .

تعزيز القدرات المحلية لحماية التنوع البيولوجي للجبال .

خفض التهديدات المناخية و تعزيز قدرة النظم الإيكولوجية للجبال .

دعم الزراعة المستدامة في الجبال لعكس الاتجاهات التي تتسبب بفقدان التنوع البيولوجي الزراعي .

نشر الوعي حول دور الجبال في الحفاظ على التنوع البيولوجي و النظم الإيكولوجية الزراعية، كما ودورها في تحسين الأمن الغذائي و سبل العيش .

الحقيقة هي أن استمرار فقدان التنوع البيولوجي و تدهور النظم البيئية يقلل من قدرة التنوع البيولوجي والنظم الإيكولوجية على توفير الخدمات الأساسية للحفاظ على الحياة، من الأمن الغذائي والتغذية إلى تنظيم جودة المياه والهواء، فضلاً عن تنظيم الآفات والأمراض .
أمامنا فرصة فريدة لإعادة تصور و تحويل علاقتنا مع الطبيعة مع تعزيز المجتمع والصحة العالمية .



يجب أن نغتني الفرصة لأننا جميعاً نشكل جزءاً من الحل



المأكولات المعلبة



تعتبر الأطعمة المعلبة المصنعة تجارياً طريقة آمنة للغاية للاستمتاع بالعديد من الفواكه والخضروات وغيرها من المنتجات على مدار العام. ومع ذلك، من المهم معرفة متى يجب التخلص من المعلبات أو رفضها للوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء. يمكن للبكتيريا أن تسبب المرض ويمكن للتسمم الوشيقي أن يسبب الموت. يعتبر التسمم الوشيقي، على الرغم من ندرته الشديدة، سمّاً تنتجه بكتيريا "كلوستريديوم بوتولينوم" وهو خطر كبير في المأكولات المعلبة. التسمم الوشيقي هو تسمم غذائي مميت. تنمو هذه البكتيريا بشكل أفضل في الظروف اللاهوائية (نقص الأكسجين) و نظراً لأن عملية التعليب تجبر الهواء على الخروج من الطعام، فقد تجد بكتيريا "كلوستريديوم بوتولينوم" الأطعمة المعلبة المتضررة أو التالفة مكاناً جيداً للنمو وإنتاج مواد سامة.

متى يجب التخلص من المأكولات المعلبة؟



- يمكن أن تحتوي العلب الصدئة بشدة على ثقوب صغيرة، مما يسمح للبكتيريا بالدخول. بحال فتحت علبة مأكولات معلبة ووجدت بداخلها أي صدأ، فلا تتناولها.
- يمكن أن يؤدي وجود انبعاج حاد في الجزء العلوي أو الجانبي إلى تلف العلبة والسماح للبكتيريا بالدخول. تخلص من أي مأكولات معلبة إذا كان هناك إنبعاج بالغ بالعلبة.
- إذا أصدرت العلبة صوت تنفيس أو اندفعت المحتويات بقوة خارج العلبة عند فتحها، فقد يكون ذلك مؤشراً على أن الطعام غير آمن. لا تتذوق أو تتناول أبداً هذا الطعام.

لتجنب التسمم الغذائي، إحص بعناية أي طعام معلب يبدو مريباً. يكون الخطر أكبر إذا تم تعليب هذه مأكولات في المنزل دون اتباع إجراءات التعليب الآمنة. لا تتذوق و لا تستخدم أبداً طعاماً من عبوات تظهر تحذيرات محتملة مثل:

- العلب الصدئة أو المتسربة أو المنتفخة أو المنبعجة.
- المرطبين المتشقة أو ذات الأغشية المنتفخة أو غير المضغوطة.
- الأطعمة المعلبة ذات الرائحة الكريهة.
- إذا كان هناك سوائل لينة محيطة بالخضروات التي يجب أن تكون صافية، أو أي علبة يخرج منها السائل عند فتحها.



كيف يجب التخلص من عبوات المأكولات المعلبة التالفة؟

إذا كان لديك أي شك بأن العبوة تالفة، قم بالتخلص منها ورميها فوراً. لا تقم بفتح العبوة لتفادي أي تلوث في مطبخك أو المخاطرة بالتعرض للبكتيريا. ضع العبوة التالفة من دون فتحها في كيساً مزدوجاً محكم الإغلاق لتفادي أيضاً تسمم الحيوانات أو أي شخص ممكن أن يفتش في النفايات.

