

تأثير تغير المناخ على الزراعة

يشير تغير المناخ إلى التحولات طويلة الأجل في درجات الحرارة وهطول الأمطار وأنماط الرياح والعناصر الأخرى في النظام المناخي للأرض. ويمكن أن تكون هذه التغيرات طبيعية ولكنها تزداد بفعل الأنشطة البشرية، وخاصة حرق الوقود الأحفوري وقطع الغابات.

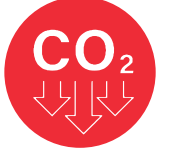


التأثيرات المباشرة:

ارتفاع درجة الحرارة العالمية: ارتفع متوسط درجات الحرارة العالمية بنحو 1.1 درجة مئوية منذ عصر ما قبل الصناعة، مع وجود تباينات إقليمية كبيرة.



انبعاثات الكربون: زادت مستويات ثاني أكسيد الكربون في الغلاف الجوي من حوالي 280 جزءًا في المليون قبل الثورة الصناعية. إلى أكثر من 410 جزء في المليون في يومنا هذا.



تأثيرات تغير المناخ على المحاصيل:



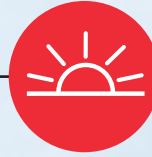
رطوبة التربة

تؤدي ظروف الجفاف إلى تقليل مستوى رطوبة التربة، مما يؤثر على نمو الجذور وامتصاص العناصر الغذائية. تعتبر المحاصيل مثل الذرة حساسة بشكل خاص لانخفاض نسبة رطوبة التربة خلال مراحل النمو الحرجة.



توافر المياه

يمكن أن يؤدي انخفاض معدل هطول الأمطار وفترات الجفاف الطويلة إلى الحد من توافر المياه للمحاصيل، مما يؤدي إلى الذبول وتوقف النمو وانخفاض الإنتاجية.



مقاومة الإجهاد الحراري

بعض المحاصيل لديها قدرة محدودة على مقاومة الإجهاد الحراري، مما يؤدي إلى انخفاض الإنتاجية.



التغيرات الفينولوجية

يمكن أن يؤدي تغير المناخ إلى تغيير توقيت مراحل النمو الرئيسية في المحاصيل، مثل الإنبات والإزهار والنضج. وهذا يمكن أن يؤدي إلى عدم التطابق بين نمو المحاصيل وتوافر المياه والمواد المغذية.



تأخر الزراعة

يمكن أن تتسبب الفيضانات المتكررة والقوية بتأخر الزراعة وتعطيل جداول المحاصيل، مما يؤدي إلى تقصير مواسم النمو وانخفاض الإنتاجية.



رشح/تسرب المغذيات

يمكن لمياه الفيضانات أن تغسل العناصر الغذائية الأساسية من التربة، مما يزيد من تعريض صحة المحاصيل وإنتاجيتها للخطر.



التشبع بالمياه

يمكن أن تؤدي الأمطار الغزيرة والفيضانات إلى تشبع التربة بالمياه، مما يؤدي إلى نقص الأكسجين في الجذور ويسبب تعفنها وانخفاض إنتاجية المحاصيل.



الحفاظ على سلامة الغذاء في الطقس الحار:

يعد الطبخ وتناول الطعام في الهواء الطلق طريقة رائعة للاستمتاع بالطقس الدافئ في فصل الصيف، ولكن إحضار الطعام إلى الخارج في جو حار قد يؤدي إلى مخاطر صحية. فالطعام الذي لا يتم تخزينه أو طهيته بشكل صحيح يمكن أن يسبب بتسمم غذائي

يزيد الطقس الحار من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء، فتكثر الميكروبات المسببة للتسمم الغذائي في درجات الحرارة المرتفعة

إن اتباع قواعد سلامة الغذاء التالية ستساعدك على المحافظة على الأغذية وتجنب التسمم الغذائي في فصل الصيف:

- احتفظ باللحوم النيئة والدواجن والمأكولات البحرية مبردة حتى تصبح جاهزة للشواء، في الثلاجة، أو في مبرد معزول، بدرجة حرارة أقل من 4.4 درجة مئوية.
- تخلص من أي طعام متبقي قابل للتلف ولم يتم تبريده.
- احفظ الأطعمة القابلة للتلف والمبردة في مبرد معزول ومعبأ بأكياس ثلج أو حاويات من الماء المجمد.
- قم بتعبئة المشروبات في مبرد واحد والأطعمة القابلة للتلف في مبرد آخر. قد يتم فتح مبرد المشروبات بشكل متكرر، مما يتسبب في تقلب درجة الحرارة داخل المبرد ويصبح غير آمن.
- أثناء القيادة، احتفظ بالمبرد في أبرد جزء من السيارة. بمجرد الخروج، ضعه في الظل أو بعيدًا عن الشمس كلما أمكن ذلك.
- يجب الحفاظ على درجة حرارة المبرد عن طريق تجديد الثلج بمجرد أن يبدأ في الذوبان.
- إذا لم يكن المبرد خيارًا متاحًا، ففكر في تناول الأطعمة التي لا تحتاج إلى تبريد.
- إن ترك الطعام خارج الثلاجة لأكثر من ساعتين قد لا يكون آمنًا أو صالحًا للإستهلاك. عندما تكون درجة الحرارة أعلى من 90 درجة فهرنهايت (32 درجة مئوية)، لا ينبغي ترك الطعام لأكثر من ساعة واحدة. إذا كان لديك أي شكوك، تخلص من الطعام!

التسمم الغذائي أمر شائع في الطقس الدافئ ويمكن أن يسبب عواقب مؤلمة. ومن خلال فهم المخاطر، يمكنك المساعدة في الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء. يمكن لأي شخص أن يصاب بالتسمم الغذائي، ولكن بعض الأشخاص يكونون أكثر عرضة للخطر من غيرهم، مثل الأطفال الصغار أو كبار السن أو النساء الحوامل أو أولئك الذين يعانون من ضعف الجهاز المناعي.

