

# مكافحة الآفات - في المستودعات

## إدارة مخاطر الآفات أثناء تخزين البضائع

وفقا لتقديرات منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، تسبب الآفات تلف 40% من المحاصيل الزراعية في العالم. وعند دخولها سلسلة التوريد، تصبح المنتجات الزراعية والغذائية تحديًا عرضة لمزيد من مخاطر التلوث بالآفات، مما يؤدي الى انتشار الأمراض وإلحاق الضرر بالأنظمة البيئية المتوازنة بدقة. وقد يترتب على اختراق الآفات سلسلة التوريد عواقب وخيمة بالنسبة للمنتجين والشاحنين والبائعين والمستهلكين.

المنتجات غير الاستهلاكية هي أيضا عرضة للإصابة بالآفات وقد تكون مأوى للآفات وبيوضها، مما يؤدي الى نقلها من دولة الى أخرى مع البضاعة. في بعض الحالات، يجب تنظيف البضاعة أو تعقيمها بالبخار أو إتلافها، حسب نوع البضاعة ودرجة الإصابة.

يتناول هذا المستند المخاطر الرئيسية والتدابير الوقائية التي يمكن اتخاذها للتقليل من مخاطر الأضرار الناجمة عن انتشار الآفات أثناء تخزين البضائع، سواء قبل نقلها أو بعده، أو لتخزينها لمدة أطول.

## ما هي المخاطر؟



نقل الآفات



انتشار الأمراض



الضرر البيئي



الإضرار بالسمعة



هدر الأغذية



زيادة تكاليف التأمين



خسارة البضاعة

## كيف يمكنك الحد من هذه المخاطر؟

فيما يلي عدد من التدابير التي قد تساعدك في تحديد تلوث البضائع التي يتم استلامها للتخزين بالآفات ومنع زيادة التلوث أو نقل الآفات عند إخراج البضائع من أماكن التخزين، إما للتوزيع أو النقل الدولي. من المهم أن تكون جميع القوى العاملة لديك على العلم بالمخاطر وبكيفية التواصل مع السلطة الوطنية المختصة عند الاقتضاء.

### اتخذ الخطوات التالية لتقليل المخاطر:

#### الممارسات الجيدة للتخزين

- الحرص على إدارة المخزون مع الأخذ بعين الاعتبار أرقام الدفعات وتواريخ انتهاء الصلاحية.
- الحرص على إجراء فحوصات بشكل منتظم
- إدارة المخزون بعناية حسب أرقام الدفعات وأية تواريخ لانتهاء الصلاحية وفي حال تجاوز بقاء المخزون الوقت المتوقع لبقائه في المستودع.
- عدم قبول المخزون القديم أو المنتهي الصلاحية للتخزين.
- تجنب تخزين المخزون القديم أو المنتهي الصلاحية/المنتجات القديمة أو المنتهية الصلاحية.
- تخزين المنتجات الغذائية في حاويات مغلقة بإحكام بعيدا عن الأرض وبعيدا عن الجدران، إن أمكن.
- تقليل مخاطر تلف المواد الغذائية بالتأكد من ملاءمة درجة الرطوبة أو درجات حرارة التخزين.
- استخدام المصاد للكشف عن نشاط الآفات ورصدها.



#### التجهيز للنقل

- التأكد من أن وحدة نقل البضائع (CTU)، بما في ذلك أخشاب فرش الشحنة، نظيفة من الداخل والخارج قبل تحميل البضائع - إذ يعد الطين والنباتات مأوى للآفات الغازية <https://www.ttclub.com/news-and-resources/video-/library/invasive-pests-unit-and-cargo-cleanliness>
- في حال اكتشاف وجود آفات، اتخذ الإجراءات اللازمة، وأبلغ السلطة الوطنية المختصة إذا كان ذلك مناسباً.
- مراعاة وضع شبكة فوق فتحات التهوية لمنع دخول الآفات.
- قبل تفريغ البضائع، تحقق من وجود أية مؤشرات على وجود الآفات لمنع دخولها إلى منطقة التخزين الخاصة بك.



#### انتبه لمؤشرات الخطر

- لا تقلل من شأن الضرر المحتمل الذي يمكن أن يحدث نتيجة التلوث بالآفات. تأكد من الإبلاغ عن أية آثار لوجود الآفات وتصعيدها حسب الاقتضاء.



#### وضع برنامج لمكافحة الآفات

- إغلاق أية شقوق وفجوات في جدران وأسقف مستودعك، وإغلاق جميع الأبواب في حال عدم استخدامها.
- الحفاظ على إجراءات صحية صارمة وتنظيف أية مخلفات على الفور.
- التخلص من مخلفات الأغذية في أوعية صناعية مغلقة بإحكام مصممة لمنع الإصابة بالآفات.
- الاحتفاظ بسجلات عمليات المعاينة والإجراءات التصحيحية المتخذة، للمساعدة على الوقاية في المستقبل.
- تجنب تخزين المنتجات ذات العبوات المتضررة داخل المستودع، إن أمكن.
- الانتباه لمؤشرات الإصابة بالآفات مثل الفضلات أو مواد التعشيب والتشجيع على الإبلاغ الفوري.
- توفير التدريب الدوري للقوى العاملة.
- تعزيز أهمية النظافة وغسل اليدين.



#### التعبئة

- الحرص على حماية البضائع من الرطوبة والضوء والآفات والضرر المادي.
- تجنب التحميل في الخارج أثناء الليل تحت الأضواء الساطعة.
- مراعاة استخدام المصنات الخشبية المعالجة حرارياً أو المعالجة كيميائياً. يرجى العلم أن هذا الإجراء إلزامي لبعض البضائع الدولية.



#### لمزيد من المعلومات

يرجى التواصل معنا على [riskmanagement@ttclub.com](mailto:riskmanagement@ttclub.com)  
أو زيارة موقعنا الإلكتروني [www.ttclub.com](http://www.ttclub.com)

تي تي كلوب  
مدار من قبل  
توماس ميلر