

تعمل بالخبرة.. وإضافة اليود آخر ما تفكر فيه

## معامل الملح.. تتجاهل القانون

تحقيق /  
رجاء محمد عاطف

تعتبر عملية تكرير وتعليب الملح من الصناعات المهمة غير أن مشاكل كثيرة ترافقها من بداية استخراج الملح وانتهاء بعملية تعليبه والأماكن التي يتم تصنيعه فيها والتي وجد أن الكثير منها غير خاضع للرقابة ويتم العمل فيها بشبكل عشوائي رغم أن أصحاب تلك المعامل يؤكدون أنهم ملتزمون بالشروط القياسية والصحية لضمان جودته وخلوه من الشوائب المسببة للعديد من الأمراض التي يعاني منها المستهلك اليمني .  
في التحقيق التالي عن مصانع ومعامل الملح نوضح الصورة.. فلنتابع :

## وزارة الصحة:

أغلب الملح لا يحتوي على مادة اليود ولا يصل للنسبة التي يحتاجها الجسم

## صحة البيئة:

عدم إضافة اليود ليست المشكلة الوحيدة فالاشتراطات الصحية لدى العاملين غير متوفرة

تمثل عملية تكرير الملح مشكلة كبيرة، هكذا بدأ حديثة - الوكيل المساعد لوزارة الصناعة والتجارة لقطاع الصناعة عبدالإله شيبان وقال: إن جزءاً كبيراً من معامل الملح يعمل في الإطار غير المنظم عبارة عن طواحين حيث يتم شراء الملح من مناجم وطحنه بألية تقليدية عشوائية في بدرومات أو مكان مغلق حيزه 4-5 أمتار مربعة وتعبئته وتغليفه في أكياس من قبل عامل أو عاملين تحت اسم واحد يشعر المستهلك أنه قادم من مصانع ذات جودة .

## تغرات وتطوير

وأوضح شيبان: إن وزارة الصناعة تمثل مظلة كبيرة للآداء الصناعي وتنظيمه تجارياً وهي بحاجة إلى إستراتيجية لتنظيم صناعة الملح تمثل أهمية كبرى في تسليح المستهلك الموجودة في هذه الصناعة الهامة، وقال: وهناك منشآت كبيرة تصنف نفسها بأنها ملتزمة بشروط التصنيع المناسب لكن لازال لديها تغرات في التصنيع وتحتاج إلى تطوير لهذا لا بد من تكاتف الجهات المعنية لوضع معالجات سريعة وعاجلة لكل جوانب التغرات والقصور التي تصاحب إنتاج الملح اليوم .  
ويضيف شيبان: إن العملية الاستثمارية في تصنيع وإنتاج الملح إذا تجاوزت أرقاماً كبيرة قابلة للاستثمار ولابد أن تطبق قانون الاستثمار الذي يؤكد على أن تكون مرخصة من الهيئة العامة للاستثمار، لكنه يؤكد أن غالبية المنتجين يدخلون في إطار الصناعات والمنشآت الصغيرة. وقال: إن عملها غير منظم وأغلبها لا تحصل على سجل صناعي وتزاول عملها في معزل عن كل الجهات الرقابية، مؤكداً أن من يمنح تراخيص مناجم الملح هي الهيئة العامة للمساحة الجيولوجية والثروات المعدنية وفقاً لقانونها. لافتاً إلى أن هناك قصوراً في عملية الإشراف على آلية استخراج ونقل الملح وما بعده من الجهات المختصة والجهة المرخصة حيث يتم الاستخراج بأسلوب عشوائي تصاحبه سلبيات كبيرة مما يحتاج إلى تكاتف كل الجهود.

## التثمنت السكاني

وحول المشكلات التي تواجه وزارة الصناعة في الرقابة على معامل الملح يقول شيبان: القصور ليس في التشريعات والقوانين بقدر ما هو قصور في الإمكانيات التي هي في الأصل محدودة

وشحيجة، ومعامل إنتاج الملح موزعة جغرافياً في كل البلد وتحتاج إلى جهد وإمكانيات وموارد لتصل إلى كل معمل حتى يتم بالفعل ضبط المخالفات، وأيضاً ضبط عملية تطوير الآداء.. مشدداً على ضرورة توافر آلية جيدة للرقابة وتكاتف كل الجهات المعنية من أجل تحسين وتطوير جودة هذه السلعة.

## قانون التصنيع

مؤكداً أن الرقابة عملية مشتركة تضم كل الجهات المعنية بالأمر، مشيراً إلى وجود نصوص قانونية كثيرة تنظم عمل هذه المصانع والمعامل المنتجة للملح في قانون الصناعة الذي ينظم عملية الصناعة والإشراف، إضافة إلى نصوص أخرى في قانون المواصفات والمقاييس وقانون صحة البيئة وكلها معنية بتطبيق نصوص قوانينها في هذا الاتجاه.

## أدوار مشتركة

ونوه شيبان إلى بأهمية التكافل بين الجهات المختصة ومسألة التثقيف والثقافة الاستهلاكية لأنها مهمة للغاية بحيث يتم شرح المردودات غير المناسبة أو الضارة بحياة الإنسان في استهلاك الملح الذي يتم شراؤه من المعامل الصغيرة، كما أنه لو تم التنافس ووجد إنتاج جيد واقترن بتنافس الأسعار فمن المؤكد أن الجميع خاصة المنشآت المتوسطة التي تعمل في إنتاج الملح ستكون حريصة على أن تنمي سوقها وتزيد من قدراتها التنافسية، وكل هذا مرهون بعملية التوعية.

## استراتيجية

ومن جانبها تقول لينا الإرياني - مدير إدارة التغذية بوزارة الصحة العامة والسكان: إن دور وزارة الصحة العامة والسكان يكمن في وضع استراتيجيات وخطط بالشراكة مع الجهات ذات العلاقة لتنظيم عملية إنتاج ملح بمواصفات قياسية معتمدة وصحية كاستراتيجية عالمية موجودة في جميع دول العالم لضمان حصول المستهلك اليمني على ملح نقي بيود خالي من الشوائب الموجودة في الملح. وأضافت: قمنا في مايو 2013م بوضع خطة مشتركة مع الجهات ذات العلاقة لها خمسة أهداف استراتيجية تتعلق من إحساس وإدراك وزارة الصحة بأن حل مشكلة اليود في اليمن يكمن في دخول شركات حقيقية للتنظيم والمشاركة في إعداد خطط الرقابة الفنية على المعامل ومصانع الملح والأسواق لضمان الحصول على ملح بمواصفات ومقاييس صحية.

## نتائج وفحوصات

وأكدت في هذا الجانب أنه تمت زيارة ميدانية مع المواصفات والمقاييس والرقابة في صحة البيئة لبعض المعامل وأخذ عينات ملح منها ومن الأسواق وإرسالها إلى مختبر الصحة المركزية ومختبر هيئة المواصفات والمقاييس لرؤية إن كان يوجد فيها مادة يودات البوتاسيوم كونها مادة ضرورية لجسم الإنسان ويحتاجها الجسم بكميات بسيطة جداً للوقاية من مشاكل نقص اليود، وكشفت النتائج أن أغلب الملح الموجود لا يحتوي على مادة اليود ولا يصل للنسبة التي يحتاجها الجسم، إضافة إلى وجود شوائب أخرى قد تؤدي إلى مشاكل صحية يتعرض لها المواطن اليمني، كما لا يوجد لدى الوزارة إحصائية كاملة بعدد المصانع الموجودة وإنما حوالي 15 مصنعا ومعلا

يأتي لاستلام مادة يودات البوتاسيوم من الوزارة، إضافة إلى أنه ليس لوزارة الصحة دور رقابي أو علم بالمستول عن المعامل المجهولة.

## لا يفي بالمطلوب

فيما يرى نجيب عبدالباقي عبد الوهاب - مسؤول تغذية في منظمة اليونيسف أن عملية استخراج الملح من المناجم مازالت دون المستوى المطلوب حتى نصل إلى ملح صالح للاستهلاك الآدمي، حيث هناك ملحا يستخرج من المناجم وهو جيد يُعطى للمصانع، لكن هناك ملحا يصلح لاستخدامات أخرى وليس للاستخدام الآدمي والقضية بحاجة إلى تقنين كيفية استخراج الملح وتوزيعه على الصناعات المختلفة، يليه موضوع التكرير والمعالجات التي يدخل فيها الملح، وبالنسبة للملح البحري واستخراجه فقد أكد أنه جيد، وقد توقفت المؤسسة المختصة عن إضافة اليود لأنها أصبحت تبغعه كخام لمصنعين يضيفون مادة اليود، يجب أن يتم مراقبة هذا الأمر كي تضمن أن تضاف مادة اليود بشكل ونسب صحيحة إلى الملح، ومنظمة اليونيسف دعمت هذا الجانب منذ العام 1993م تقريبا، من أجل الوصول إلى تشريع في سنة 1996م وتعمل مع عدة جهات خاصة وحكومية وبصورة رئيسية مع وزارة الصحة لأن عوز مادة اليود قضية صحية من أجل الوصول إلى إضافة اليود بشكل شامل للملح في الوطن .

## عشوائية

ومن جهته أكد أمين الروبي- مدير الرقابة على الأغذية بوزارة الأشغال أن هناك بعض المعامل ملتزمة بالاشتراطات الموجودة والبيض الآخر يعمل عشوائياً وليس لها مكان معروف أو مرخص، وهي معامل عبارة عن طاحون قد ينقله صاحبه إلى أي مكان مجهول ويتم العمل فيه ليلاً بحيث لا يمكن الوصول إليه، حيث تقوم صحة البيئة بدورها وإحالة ملفات مثل هذه المعامل المخالفة للنابية العامة، كما تم إيقاف أكثر من معمل خلال الفترة الماضية وبعضها توقف والآخر انتقل إلى أماكن أخرى للعمل عشوائياً.

وأكد الروبي أن الإشكالية التي تواجه صحة البيئة هو أن أعمالها منذ العام 2006م شبه متوقفة بسبب إدراج

نشاطها ضمن نشاط وزارة الأشغال العامة والطرق بدلاً عن وزارة الصحة وبالتالي توقف الميزانية واعتماداتها وانحصر دورها على التواصل مع الفروع عن طريق التعاميم أو إرسال مذكرات، إلى جانب ما يواجهونه من عدم تعاون من قبل بعض المجالس المحلية في المحافظات أثناء ضبط بعض المعامل المجهولة والقيام بأي إجراءات حيالها لأن بعض المتنفذين منهم يضعفون على مدراء الفروع لإيقاف أي إجراءات تجاه عملية هذه المصانع أو المعامل المخالفة .

## صعوبة المتابعة

وقال أمين الروبي: عندما أصدرت المحكمة الدستورية قراراً بإلغاء رسوم التراخيص ومُنعت التراخيص أصبحت أغلب المصانع بدون تراخيص ومن الصعب متابعتها إذ كانت من قبل تمر عبر صحة البيئة وهي من تمنح التراخيص وتعرف عناوين المعامل لمراقبتها، وأكد أن بعض تلك المعامل تتهرب من إضافة مادة اليود أو إقامة الاشتراطات الكاملة بسبب أن سعر الملح رخيص وكذلك تكلفة الفحوصات في المواصفات والمقاييس عالية والعمل الصغير يرفض دفع هذه الرسوم مقارنة بإنتاج الملح أو كمية الربح لأنهم بحاجة إلى قانون يخفف الرسوم .

## الشروط الصحية

وأشار إلى أن المشاكل التي وجدت في صناعة الملح أكبر من مشكلة إضافة اليود فهناك مشاكل تتعلق بالعاملين بالأجر اليومي حيث لا يتوافر فيهم الاشتراطات الصحية أو النظافة حيث يخرج العامل من الحمام وهو يتنعل الحذاء ويقوم بتعبئة الملح مباشرة إضافة إلى أن البعض فيه جروح، وكذلك عندما تم سحب عينات للفحص قبل عامين لبعض المعامل أظهرت النتائج وجود شوائب كما وجدنا جهل العاملين بوضع كميات اليود لأنهم يضعونها إما بقدر كبير وبتكريز عال أو ناقص لأن العمال ليسوا مختصين في هذا الجانب. ويرى مدير الرقابة على الأغذية بوزارة



تحذيرات من شراء الملح الذي يباع على السيارات لانتهاك صلاحية مادة اليود فيه

أظهرت نتائج بعض الفحوصات وجود شوائب في الملح تسبب مشاكل صحية خطيرة

والمعامل الخاصة بالمصنع والفحوصات التي تجرى ومراقبة الإنتاج.. وأشار إلى أن المعامل عبارة عن غرفة في بدروم أو منزل أو سيارات توزع الملح، كما لا توجد في المعامل آلية لإضافة مادة اليود تضمن تجنيس المادة في المنتج بينما يتم إضافتها بطريقة بدائية وغير صحية انتهى منه اليود ويفرحون بفارق السعر ويجب عليهم شراء الملح المكرر النقي لما له من آثار إيجابية على الصحة.

## عنصر ضروري

وعن الأضرار التي قد يسببها نقص اليود، يقول الدكتور صادق شمسان- الأمين العام المساعد للشؤون الفنية بالجمعية اليمنية لحماية المستهلك: إن عنصر اليود من أهم العناصر الضرورية لصحة الإنسان وذلك لأن نقصه يتسبب العديد من الأمراض أهمها: قلة نشاط الغدة الدرقية والذي يتسبب بأعراض وقد تؤدي إلى القزامة وبطء النمو وخصوصاً لدى الأطفال والذي ينتج عن ضعف استقلاب الطعام وبالتالي قلة التواصل من المغذيات إلى خلايا الدماغ خاصة، إلى جانب تليقات الثدي لدى النساء وهذا المرض يعتبر من أهم العوامل المسببة لسرطان الثدي وهو أكثر أنواع السرطان شيوعاً لدى النساء في اليمن وخصوصاً سكان المناطق الجبلية والصحراوية الذين يندر تناولهم للطعام البحري الذي يحتوي على نسبة جيدة من اليود، كما أنهم في الغالب يعتمدون على الملح الصخري الخالي من اليود ونحن بصدد وضع الضوابط التي تكفل حصول المستهلك على ملح مضاف له اليود وبالنسب المطلوبة.

## قواعد واشتراطات

وتابع خشافة: لا يوجد لدينا حصر فعلي لعدد المعامل التي تنتج الملح لأنه كل يوم تُنشئ معامل جديدة ويقومون بتعبئة الملح في الليل ولا نعلم مكانها ولذلك من الصعب حصرها، والجهات التي تمنح التراخيص هي المسئول الأول عنهم، كما لا يوجد الآن اشتراطات للمعامل وإنما يوجد قواعد عامة لشؤون صحة الأغذية وهذه المعامل بعيدة كل البعد عن المواصفات والاشتراطات الخاصة بخطوط الإنتاج ومخازن المواد الخام ومخازن مواد الإنتاج النهائي واشتراطات العمال الخاصة بالصحة والسلامة للعاملين

## مختصون: أكثر المعامل لا يوجد لديها سجل صناعي وتزاول عملها بعيداً عن الرقابة

وتابع خشافة: لا يوجد لدينا حصر فعلي لعدد المعامل التي تنتج الملح لأنه كل يوم تُنشئ معامل جديدة ويقومون بتعبئة الملح في الليل ولا نعلم مكانها ولذلك من الصعب حصرها، والجهات التي تمنح التراخيص هي المسئول الأول عنهم، كما لا يوجد الآن اشتراطات للمعامل وإنما يوجد قواعد عامة لشؤون صحة الأغذية وهذه المعامل بعيدة كل البعد عن المواصفات والاشتراطات الخاصة بخطوط الإنتاج ومخازن المواد الخام ومخازن مواد الإنتاج النهائي واشتراطات العمال الخاصة بالصحة والسلامة للعاملين



## دراسات

فيما أثبتت الدراسات العلمية أن اليود يتبخر عند درجة حرارة معينة وبالتالي فإن إضافة اليود إلى الطعام في بداية طبخ الطعام سوف يؤدي إلى تبخر اليود نتيجة تعرضه لحرارة عالية ولدة طويلة لذلك يجب أن يتم عمل حملة توعية عبر وسائل الإعلام المختلفة الغرض منها حث ربات المنازل وكذلك المطاعم على إضافة الملح في آخر دقائق إعداد الطعام أو عند تقديمه على المائدة.