

غذاؤنا..

خارج دائرة شروط الصحة والسلامة



● كل شيء من حولنا أصبح ملوثاً بل وغير صالح للاستهلاك بدءاً من الخضراوات والفواكه التي أصبحت مليئة بالمبيدات السامة والقاتلة ومروراً بتلك المعلبات الفاسدة والمنتھية الصلاحية بمعنى أن غذاءنا الذي نتناوله قد يكون غير آمن صحياً ونحن لا نعي ذلك الخطر الذي يحدث بنا والسبب هنا يعود إلى غياب ضمير المنتجين والمصنعين والعاملين على تقديم أو توفير الغذاء لنا بطريقة تفتقر لشروط الصحة والسلامة أخطاء كبيرة تتركز في طريقة صنع وإنتاج وتخزين وحفظ الأغذية بكافة أشكالها لتنتج أغذية ملوثة لها القدرة على نقل العديد من الأمراض من شخص لآخر إضافة إلى أن هذه الأغذية قد تلعب كوسيط لنمو البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي، وهكذا نصل إلى نتيجة مفادها أن لن نحصل على غذاء صحي في ظل واقع استهلاكي يعتره قصور وضعف الرقابة والمتابعة التحقيق التالي يناقش المشكلة ويقدم الحلول

تحقيق/

رجاء محمد عاطف

المستهلك يقع في حيرة من أمره في كيفية التمييز والحصول على غذاء صحي وسليم خاصة أنه ليس هناك طرق ووسائل ترشده كي يتجنب تناول الأغذية الملوثة .

الدكتور عدنان القباطي - أستاذ تغذية والطهي أو بسبب غياب نظام الرقابة الفعال، الإنسان ، قسم علوم وتقنية الأغذية بكلية الزراعة، جامعة صنعاء- يوضح لنا كيف نتعرف على الغذاء غير الآمن الذي قد يأتي من الغذاء نفسه أو من خلال الإعداد والتجهيز والظهي أو بسبب غياب نظام الرقابة الفعال، كما أن بعض النباتات والأغذية ذات الأصل النباتي قد تحتوي على مواد سامة ولا يمكن أن تكون صالحة كغذاء للإنسان أو علف للحيوان وإنما لها وظيفة وقائية، أي تحمي النباتات من أعدائها الحشرات والفطريات وغيرها، وهي كذلك بالنسبة للإنسان ، كما هو الحال في البطاطس الذي يمكن أن يحتوي على مادة السولانين وهي مادة من أشباه القلويدات لها تأثيرات سامة إذ تناولت بكميات كبيرة حيث يدل اللون الأخضر والطعم المر في البطاطس على وجود هذه المواد السامة التي يجب تجنب تناولها وفي جميع الأحوال يجب أن يكون الطعام والشراب اليومي متوازناً دون المغالاة بتناول أي صنف اعتماداً على أنه طبيعي لأن المواد الطبيعية قد تحتوي على مواد ضارة بنسب ضئيلة يمكن أن تصبح سامة عند تناولها بكميات غير عادية.

أغذية تضر بالصحة

مضيفاً: إن المستهلك نادراً ما يتعرض لمخاطر صحية بعد تناول الأطعمة الملوثة بسبب وجود الأجهزة المناعية التي تقوي الجسم من الأمراض ولكن عندما تتكاثر الجرثومة جراء التعامل مع الطعام غير الآمن يؤدي ذلك لحدوث التسمم الغذائي بسبب عجز الجهاز المناعي عن المقاومة، كما أن الأطعمة النيئة كالبطيخ والحليب غير المبستر الأكثر احتمالاً للإصابة بالأمراض لأنها قابلة للتلوث، ويؤكد على أهمية غسل الخضار جيداً للقضاء على التلوث فيها ولذلك فضمان جودة وسلامة الغذاء أمر ضروري ومهم للحفاظ على الصحة العامة ويعتبر مسؤولية مشتركة بين الجهات الرقابية والمنشآت والمؤسسات الغذائية لضمان أن يكون سليماً وصحياً وصالحاً للاستهلاك البشري لذلك لا بد من تفعيل نظام الرقابة الذي يحول دون تقديم أغذية قد تضر بالصحة أو غير صالحة للاستهلاك نتيجة لسوء التخزين غير السليم، بالإضافة إلى توفير غذاء صحي ومتنوع يحمي المستهلك من أي قصور قد يعترى القيمة الغذائية، مضيفاً أن الأغذية عندما تكون عرضة للتلوث بميكروبات أو طفيليات أو مواد إشعاعية أو سامة أو ممتزجة بالأتربة أو احتوت على مواد ملوثة أو حافظة أو أية مواد أخرى تسبب تغييراً في الغذاء كالتطعم أو الرائحة

أو المظهر نتيجة التحلل الكيميائي أو الميكروبي أو وجود مخلفات حشرية أو حيوانية، يضاف إلى ذلك انتهاء تاريخ صلاحية الغذاء وكلها عوامل وأسباب تؤدي إلى فساد الغذاء .

أمراض منقولة

فيصل قمحان - مسؤول تغذية بوزارة الصحة يشير إلى أن الأغذية الملوثة تسبب الكثير من الأمراض وأن عوامل المرض الكامنة في الطعام لا ترقى بالعين المجردة كالجراثيم والفيروسات والطفيليات الصغيرة وغيرها، كما تسفر عنه الملوثات الكيميائية كبقايا المبيدات التي تتسبب في تلوث الأطعمة التي نتناولها .

وهذا يعتبر خطراً يهدد حياة الكثيرين خاصة الأطفال والمسنين والأمهات الحوامل أيضاً وتتمثل أعراض المرض في الغصم والقوى والإسهال وارتفاع درجة الحرارة والتي تظهر عادة بعد تناول الطعام الملوث بفترة تتراوح من 12 إلى 72 ساعة، ومن المحتمل أن تظهر مبكرة بعد نصف ساعة أو متأخرة بعد مرور 4 أسابيع وفي بعض الحالات تستدعي مراجعة الطبيب فوراً.

ويؤكد قمحان على ضرورة إيجاد نظام خاص بالسلامة الغذائية ومراقبة الإنتاج بكل مراحله إلى أن يصل للمستهلك عبر آلية واستراتيجية خاصة تحددها الجهات ذات العلاقة بالتنسيق فيما بينها ليتم ضبط السوق والمخالفين واتخاذ إجراءات حيالهم يهدف لتقديم غذاء آمن للمستهلك، إضافة إلى توعية الناس بالمخاطر المنقولة عبر الغذاء وتحديد المواصفات والمقاييس والاشتراطات الصحية وتطبيقها على أرض الواقع .

معايير أساسية

مضيفاً أن منظمة الصحة العالمية قد أقرت خمسة معايير أساسية للصحة الغذائية تتمثل في منع تلوث الغذاء وانتشار مسببات الأمراض وهي فصل الأطعمة (الخام) غير المجهزة بعيداً عن الأطعمة التي تم إعدادها وطبخها لمنع تلوثها، وكذلك طبخ الأطعمة لمدة زمنية ملائمة وفق درجة حرارة مناسبة لقتل البكتيريا ومسببات الأمراض، وأخيراً تخزين الأطعمة في درجات حرارة ملائمة واستخدام المياه والمواد الخام الآمنة الصحية .

انقطاع الكهرباء يلوث الأطعمة

توري جمال - مدير عام الوحدة المركزية لتحلية المياه بوزارة المياه والبيئة، يبري أن انقطاع تيار الكهرباء لساعات طويلة كل يوم أحد أسباب مظاهر التلوث الغذائي حيث تتعرض الأغذية المحفوظة في الثلاجات للتلف وتصبح غير صالحة للاستهلاك كما يسبب سوء تخزين المواد الغذائية خاصة التي تباع أو تعبأ بشكل طبيعي مثل الأجبان والحلويات وزيت الزيتون وغيرها والتي تترك في مكان دافئ يجعلها عرضة للفطريات وتبدأ بالتلف والتعفن، ولذلك لا بد أن يكون التخزين في ظروف صحية مناسبة حتى

لا يحدث أي تلوث غذائي يصيب المستهلك بالأمراض .

ويضيف: أعدت وزارة المياه والبيئة ممثلة بالهيئة العامة للموارد المائية خمس مواصفات رئيسية لمياه الشبكة العامة، وكذلك اعتماد مواصفات قياسية لمياه الشرب المعبأة جزئياً وكلياً وأيضاً معايير لمياه الصرف الصحي قبل السماح باستخدامها لأغراض الري وغيرها ، مشيراً إلى أن هناك (17) مواصفة للسوائل تم إعدادها مع الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس .

إجراءات

رقيب أحمد علي - مدير الإصحاح البيئي بوزارة الأشغال، يقول: إن لجان التفتيش والرقابة في جميع فروع المحافظات تقوم بالنزول للأسواق والمصانع والمحلات وغيرها للتحقق من وجود الاشتراطات الصحية الواجب توافرها والتأكد من سلامة العاملين والقائمين بإعداد الغذاء فيها ووجود البطائق الصحية ومن اتخاذ الإجراءات وضبط منتجات منتهية أو مشكوك فيها وحجزها وإرسال عينات للفحص ومن ثم الإقرار بعد نتائج بتداولها والإفراج عنها أو إتلافها من قبل اللجنة المكلفة عبر الإدارة والنيابة العامة وكذلك إغلاق المحلات أو الأماكن المخالفة للمواصفات والاشتراطات الصحية أو إشعارهم بالخالفات وإعطاء مهلة لاستكمال الاشتراطات حسب ما تقتضيه الحاجة لممارسة العمل .

تحقيق أنظمة السلامة

رياض البخيتي - رئيس قسم التقييم والمطابقة بالهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة، يقول: السلامة الغذائية تعني وصول منتج غذائي آمن إلى المستهلك وعبر سلسلة من الخطوات والإجراءات تبدأ من الحقل حتى وصوله إلى المائدة، والهيئة تحقق ذلك عبر تطبيق أنظمة السلامة الغذائية بحدود صلاحيتها التي منحها قانون إنشاء الهيئة بالرقابة من خلال مكاتبها المنتشرة في مناهذ الجمهورية الريفية والبحرية والجوية يتخللها التفتيش الظاهري لكل السلع الغذائية المستوردة وسحب عينات وإحالتها للفحص المخبري حسب بنود لائحة الرقابة على الواردات وعلى ضوءه يتم إصدار تقارير المطابقة للسلع الغذائية التي تتفق نتائج فحصها مع متطلبات المواصفات القياسية المعتمدة والتي من شأنها تحقق السلامة الغذائية للمنتج الغذائي ليصل أصلاً إلى الأسواق، بالإضافة إلى مراقبة المنشآت المحلية ومتابعة التصنيع والاشتراطات الأساسية والتي يجب توافرها في المباني أو العاملين .

جهود وتوعية

ويضيف : الهيئة تبذل جهوداً في تأهيل المفتشين عبر دورات تخصصية في مجال أنظمة السلامة الغذائية لتوابع الجديد في هذه الأنظمة مثل نظام الهاسب وكذا الأيزو (22000)

الخاص بالسلامة الغذائية خلال مرحلة الإنتاج وحتى وصولها للمستهلك بالإضافة إلى توعية المستهدفين بأهمية تطبيقها في مصانعهم لتفادي الخسائر الناجمة عن تلوث المنتجات وكذا رفع سمعتهم بإنتاج منتجات سليمة وأمنة في الأسواق المحلية، ويدعو البخيتي إلى التأكد من سلامة المنتجات من خلال ملاحظة الانتفاخ والصدأ والحرص على قراءة تاريخ الصلاحية والعبوات التحذيرية لبعض المنتجات والشراء فقط من المحلات الموثوق من نظافتها واهتمامها باشتراطات السلامة الغذائية .

اشتراطات خاصة

فاروق قاسم - مدير إدارة التسويق بوزارة الزراعة، يقول: إن الحكومة ممثلة بوزارة الزراعة والري عملت على إصدار قانون الحجر النباتي رقم 32 لسنة 1999م ولانتهج التنفيذية رقم 54 لسنة 2001م بهدف حماية الثروة النباتية من خطر دخول وانتشار الآفات النباتية عبر النباتات والمنتجات النباتية المتداولة في حركة التجارة الدولية، وكذا تسهيل وتنظيم استيراد وتصدير عبور الإرساليات النباتية، إلى جانب إنشاء محطات ومكاتب للحجر النباتي في مختلف المنافذ الجوية والبرية والبحرية للجمهورية ورفدها بمعدات وأجهزة الفحص والعلاج وبالكادر المؤهل والمدرّب في مجال الحجر النباتي وإعداد دليل يلخص أهم الخدمات التي يقدمها



سوء التخزين وانقطاع التيار الكهربائي يلوث الغذاء ويجعله عرضة لتكاثر الفطريات

معاونة ولا بدائل

صالح غيلان - الأمين العام للجمعية اليمنية لحماية المستهلك، يؤكد أن واقع الاستهلاك في اليمن غير آمن صحياً واحتكاري نسبياً وأن ما يقدم من مواد ومنتجات استهلاكية سواء غذائية أو دوائية أو كمالية أو خدمية عادة ما تكون متدنية الجودة وأحياناً تفتقر لأبسط شروط الصحة والسلامة كانت مصنعة محلياً أو مستوردة وقد يقع المستهلك تحت وضع احتكاري ولا توجد البدائل المناسبة، كما أن مؤسسات الدولة المعنية بحماية المستهلك تعاني من نقص في وجود التشريعات والتي إن وجدت لا ترقى إلى المستوى المطلوب، أيضاً تفتقر مستوى التطبيق وضعف الرقابة الميدانية أو غيابها كلياً يفتح المجال للمتلاعبين لإغراق السوق بالمواد والمنتجات المخالفة والمنتھية