



جمعية حماية المستهلك

مسجلة برقم ٤١٤٩ لسنة ١٩٩٥

المؤتمر العام الأول لحماية المستهلك

القاهرة فـ١ ، ٢١ ، ٢٢ أكتوبر ١٩٩٥

رُحمت رعاية

أ.د. / عاطف صدقى رئيس مجلس الوزراء

أ.د. / أحمد جويلى وزير التموين والتجارة الداخلية

رئيس المؤتمر

أ.د. / صديق محمد عفيفى

رئيس جمعية حماية المستهلك

أسباب تلوث الغذاء بالريف المصرى

المهندسة / زينب حفىنى

عضو المجلس الاعلى لحماية المستهلك

جمعية حماية المستهلك

المؤتمر العام لحماية المستهلك

٢١ ، ٢٢ أكتوبر ١٩٩٥

نحت رعاية

أ.د. / عاطف صدقي رئيس مجلس الوزراء

أ.د. / أحمد جويلى وزير التموين والتجارة الداخلية

رئيس المؤتمر

أ.د. / صديق محمد عفيفى

رئيس جمعية حماية المستهلك

أسباب تلوث الغذاء بالريف المصرى

المهندسة / زينب حفنس

عضو المجلس الاعلى لحماية المستهلك

أسباب تلوث الغذاء بالريف المصرى

المهندسة / زينب حفنى

عضو المجلس الاعلى لحماية المستهلك

ورقة عمل مقدمة إلى « المؤتمر العام لحماية المستهلك »

المنعقد فى يومى ٢١.٢٢ اكتوبر ١٩٩٥ - القاهرة

مقدمة

إتجة الاهتمام فى هذه الاونه إلى ضرورة سلامة المنتجات الغذائية التى يتم أنتاجها وتسويقها وذلك عن طريق بعض القوانين الغذائية المختلفة التى تتعلق بسلامة الغذاء مما يؤدى إلى صحية المنتجات الغذائية Food Products Sanitaion. وقبل أن نخوض فى اسباب تلوث الغذاء بالريف المصرى يجب ان نستعرض بعض المصطلحات فى مجال اساسيات صحية الغذاء:

- فالغذاء الصحى Wholesome Food هو الغذاء المصنوع من منتجات زراعية مخصبة بسماد طبيعى ١٠٠٪ وخال تماما من اية عناصر كيميائية صناعية وليست بهأى مواد صناعية أو ملوثات صناعية ولم تسبق معالجتها باى مواد او مبيدات كيميائية سواء كان ذلك قبل الحصاد أم بعده أوفى، فترة التخزين.

- الغذاء الملوث Contaminated Food يقصد به الغذاء المحتوى على كائنات دقيقة غير مرغوب فيها أو آثار من مبيدات.

- أغذية عرضة للفساد Perishable Foodfs هى تلك الاغذية التى يمكن ان تفسد بسهولة وبسرعة ويلاحظ ان العديد من الأغذية اليومية التى يتناولها المستهلك هى فى الواقع عبارة عن أغذية عرضة للفساد

- الاغذية السامة Toxic Foods ويقصد بها تلك الاغذية التى تحتوى على نوكسينات والتوكسينات هى عبارة عن مركبات سامه قد يسبج عن نمو ميكروبى.

- الاغذية المحتمل ان تكون مصدر للخطورة Potentially Haradous Foods وهى عبارة عن الاغذية التى تتكون كليا أو جزئيا من **اللبن أو البيض** أو اللحوم أو الدواجن أو الاسماك.

- فساد الاغذية Food Spoilage هو تلف وتدهور الغذاء بحيث يصبح غذاء غير مناسب للاستهلاك الادمى.

- تلوث عرض Coss Contaminatio يقصد به تلوث الغذاء التنظيف الصحى بواسطة بكتريا مسببه للمرض تكون ملتصقة بالغذاء الخام او بالايدي الملوته أو باسطح التصنيع او بالاجهزة والمعدات الملوثة او بملابس العمال الملوته وما الى ذلك.

مصادر تلوث الغذاء بالريف المصرى:

(١) التلوث الحادث خارج المنزل الريفى

(٢) التلوث داخل المنزل الريفى.

التلوث هنا لا يرجع فقط للتقدم الصناعى مخلفات الصناعة ولكن ايضا للتقدم الزراعى.. ويمكن تلخيص التلوث فيما يلى :

ملوثات الغذاء :

(١) الاسراف فى استخدام المبيدات الحشرية والفطرية ومبيدات الحشائش.

(٢) الاسراف فى استخدام العقاقير الطبية فى الانتاج الحيوانى.

(٣) تلوث البيئة بعادم السيارات ومخلفات الصناعة المختلفة.

(٤) تلوث البيئة بمخلفات الانسان والحيوان واثره على انتقال الامراض.

(٥) الاسراف فى استخدام المواد التى تضاف للاغذية أثناء تصنيعها (المواد المضافة من

الالوان - المواد الحافظة - مكسبات الطعم والقوام - بقايا مواد التعبئة والتغليف).

ويعتبر انخفاض الوعي الصحى بالريف المصرى مع بعض العادات الشخصية السيئة احد مصدر تلوث الغذاء داخل وخارج البيت الريفى فعدم العناية بالنظافة الشخصية واستخدام مياه غير صحية فى اعداد الاطعمة وعدم تطهير الالوعية المستخدمة فى اعداد الاطعمة بطريقة سليمة وعدم ملائمة اماكن اعداد الاطعمة لانتاج طعام خالى من الملوثات وتداول الغذاء بالريف بطريقة غير صحية.. كلها مصادر هامة تؤثر على سلامة الغذاء بالريف المصرى هذا بالاضافة الى طريقة عرض المنتجات الغذائية بصوره سيئة وغير مغلقة مما يجعلها عرضة للتلوث وخصوصا للمنتجات اسى تباع لاطفال المدارس مثل عربات الاطعمة والمشروبات والحلوى الملونة اما هذه التجمعات

ويعتبر الريف مصدر رئيسى للغذاء واهمها الالبان ومنتجاتها.. حيث يعنبر اللبن الغذاء الكامل الذى يحتوى على كل ما يحتاجه الانسان فى مراحل العمر المختلفة الا انه غذاء سهل الفساد ويمكن ان يكون بيئة صالحه جدا لنقل الامراض المعدية والامراض المشتركة (بين الحيوان والانسان) .. كما ان من المتوقع وجود المعادن الثقيلة به (من بقايا المبيدات الحشرية وبقايا العقاقير الطبية المستخدمة فى الانتاج الحيوانى فى الالبان ومنتجاتها) ويمكن القول ان مصادر تلوث اللبن فى المزرعة هى الحيوان نفسه والالات والادوات المستخدمة والحلابون والفظائر - والذباب - والظروف الجوية المحيطة بالمزرعة والى جانب امكانية تلوثه اثناء نقله ونصنيعه وتخزينه.. أما فى منتجات الالبان فقد يلجأ الفلاحون الى اضافة الملح بنسب تصل الى أكثر من ١٠٠٪ ورفع هذه النسبه ترجع الى ان معظم مصانع الجبن تستخدمه لبنا غير مبستر فى تصنيع الجبن .

كما أدى الاسراف فى استخدام المبيدات الحشرية الى احداث تلوث فى البيئة وتعتبر المبيدات التى تستخدم لمحاصيل مثل القطن والقمح ملوثة ايضا للخضروات التى ترش عاده بمبيدات حشرية أخرى وترجع خطورة المبيدات الحشرية على صحة الانسان الى انها تبقى على الغذاء لمدة طويلة دون ان يحدث لها تحلل كما لجأ كثير من القطاع الخاص بالقرى الى زراعة الخضر على اختلاف انواعها داخل الصوبات وذلك لانها تنتج خضرا فى غير ميعانها بالاضافة الى امكان انتاج الخضر بطريقة اقتصادية فى مساحه صغيرة ولكن الاصابة الفطرية والحشرية داخل الصوبات تؤدي الى ضرورة رش هذه النباتات اسبوعيا بمبيدات فطرية وحشرية وانتاج خضر ملوثة فى هذه الحالة بهذه الكميائيات.. ويراعى معاملتها

بالغسيل الجيد وازضافة بعض المحاليل مثل البرمنجانا المخفضة والخل للتخلص من اثار الكميماويات .. واذا اخذنا محصول البطاطس ايضا كمثال فكما نعلم ان البطاطس الناضجة الكاملة النمو تحتوى « على نسبة منخفضة جدا من مادة سامة تعرف باسم السولانين حيث تختفى هذه المادة تماما بعد ابطهى وتحتوى البطاطس الخضراء او البطاطس (المزروعة) او المحتوية على براءم على نسبة عالية جدا من هذا المركب.

ومما هو جديد بالذكر ان البطاطس تخزن جيدة التهوية على درجة حرارة ٤ ° م وعلى ارتفاعات لا تزيد عن ٤٠ سم ان تفرش البطاطس على سرائب من الخشب وعدم توفر هذه المخازن بكثرة جعل منتج البطاطس فى القرى يلجأون الى معاملة البطاطس (قبل او بعد الحصاد) بمواد تمنع التزايح اى لمنع خروج البراءم بالاضافة الى رش غرف التخزين بمبيدات حشرية لمنع نمو فراشات درنات البطاطس وغالبا ما تحمل هذه المواد على ماده حامله مثل التلك.

لذا فالبطاطس المخزونه لها مظهر ورائحة مميزة وبالطبع فان هذه المواد تكون سببا فى تلوث البطاطس ويكون لها تأثيرا ضار على الصحة لذا ينصح بغسل البطاطس جيدا ثم نقش بيرها عميقا واعادة غسلها جيدا قبل طبخها مع التوعية اللازمة لعملية فرز البطاطس وتخزينها بالطرق التى تمنع تعرضها للاصابة بالفطريات حتى لا يلجأ لاستخدام المبيدات فى الرش.

ومن اسباب تلوث الفاكهة بالريف المصرى هى تلوثها بالمعادن الثقيلة ونسبه لا بأس بها من المبيدات الحشرية والفطرية .. وأهم المعادن الثقيلة التى تلوث الفاكهة هى الرصاص والكادميوم.. والرصاص يأتى عن طريق عادم العربات حيث يضاف مادة تترا ايثيل الرصاص للبنزين لتحسين اداء الموتور لذا تحتوى الفاكهة المزروعه على جانب الطرق بالريف على نسبة اعلى من الرصاص.

وقد يلجأ كثيرون فى القرى الى تصنيع بعض منتجات داخل منازلهم دون اى رقابة صحية على ذلك والخطر محسنه للطعم ومواد محسنه للقوام..) حيث يسئ استخدام باعطائه لونا غير حقيقى (مثل تلوين مربى الفراولة بلون احمرزاه يخفض اللون المحمر الطبيعى لمربى الفراولة) .

ومن الاجراءات الواجب اتباعها بالريف المصرى للحفاظ على عدم تلوث الاطعمة :

- نشر الطرق العلمية والصحية عند استخدام المبيدات فى الرش مع كيفية التخلص من آثارها.

نشر الوعى الصحى بطريقة علمية مبسطة لاهالى القرى مع التركيز على النشأ الاول فى المدارس لخلق جيل ملم بالعادات الصحية السليمة مع التعريف بمعنى سلامة الغذاء وصحيته.

- تعريف المرأة بكيفية اعداد المنزل لاستقبال المخزون المزرعى من انتاج او مستلزمات وكيفية الحفاظ عليه وكذا اعداد اماكن مبيت الحيوان وطرق العناية به وبنظافة إنتاجها المباشر كاللبن مع تعليم العادات الصحية السليمة لكى تنقل بدورها ما تعلمته لابنائها .

- ان تقوم المحليات بدورها الصحيح فى التخلص من القمامة والمخلفات حول المنازل واماكن تصنيع الاغذية بالريف ومقاومة الحشرات والقوارض.

- ان يكون هناك اشراف صحى كامل فى اماكن تصنيع الاطعمة للتأكد من سلامتها مع التركيز على اماكن وتصنيع الالبان سواء بالمنازل او المصانع الصغيرة.

- نشر وسائل تداول الاطعمة الصحية ممثله فى العربات المجهزة لحفظ اطعمة الباعه الجائلين.

- التركيز على تعرض الاغذية مغلفه بعيدا عن الذباب والاتربة.

- منع استخدام الاضافات الغذائية الا بإشراف صحى مع منع اضافة الالوان الصناعية منعاً باتا فى حلوى الاطفال.

- التأكد من سلامة المياه المستخدمه فى التصنيع الغذائى على ان تكون صالحه وخالية من الميكروبات والشوائب والاملاح مع التركيز على عدم استخدام مياه الترعى فى غسيل الاوانى المستخدمه فى اعداد الطعام.