

دور وزارة الصحة في مراقبة تنفيذ الشروط الصحية الواجب توفرها في مصانع المنتجات الغذائية وتخزينها



وفاء حوماني
أخصائية التغذية

رئيسة دائرة التغذية ووزارة الصحة العامة

يعتبر الغذاء السليم حقاً من حقوق الإنسان الأساسية ويدخل ضمن فئة الحقوق الاجتماعية والاقتصادية، ويصنّف الغذاء سليماً إذا كانت تتوافر فيه المواصفات الوطنية. أما في حال عدم وجود مواصفات وطنية، تعتمد مواصفات دولية يعترف بها في لبنان كتلك المحددة في «لجنة دستور الغذاء» (Codex Alimentarius)

ما هو التسمم الغذائي؟

التسمم الغذائي هو حالة مرضية تظهر عوارضها خلال فترة زمنية قصيرة، عادةً بعد تناول طعام ملوث بفترة تتراوح من ١٢ إلى ٧٢ ساعة، ومن المحتمل ظهور العوارض مبكراً بعد نصف ساعة أو متأخراً جداً بعد مرور ٤ أسابيع، على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير سليم قد تعرض لتلوث من مصادر الخطر سواء كان المصدر بيولوجياً أو كيميائياً أو فيزيائياً.

التسمم البيولوجي هو التسمم الناجم عن تناول غذاء يحتوي على كمية من البكتيريا المرضية أو السموم الناتجة عنها أو كلاهما معاً مما يؤدي إلى حالات تسمم فردية أو جماعية. أما التسمم الكيميائي فينتج عن تناول غذاء ملوث بالكيمائيات مثل مبيدات الحشرات أو المعادن الثقيلة. في حين أن التسمم الفيزيائي هو الناتج عن استهلاك أغذية تحتوي على شوائب أو أجسام غريبة عن طبيعة المنتج الغذائي. تتراجع أعراض التسمم الغذائي عند معظم المرضى في غضون أربعة إلى سبعة أيام دون استخدام أية أدوية أو مضادات حيوية. بعض الحالات يستدعي مراجعة الطبيب فوراً خصوصاً إذا كان المصاب بالأمراض المنقولة غذائياً صغيراً أو مسنناً أو امرأة حاملاً.

أعراض التسمم الغذائي: تختلف أعراض التسمم الغذائي وفقاً للمسببات وكمية الغذاء المتناولة وتكون في الغالب على هيئة غثيان، تقيأ، إسهال، تقلصات في المعدة والأمعاء، ارتفاع في درجة حرارة الجسم، وفي بعض الحالات تشمل الأعراض شلل في الجهاز العصبي إضافة إلى الاضطرابات المعوية.

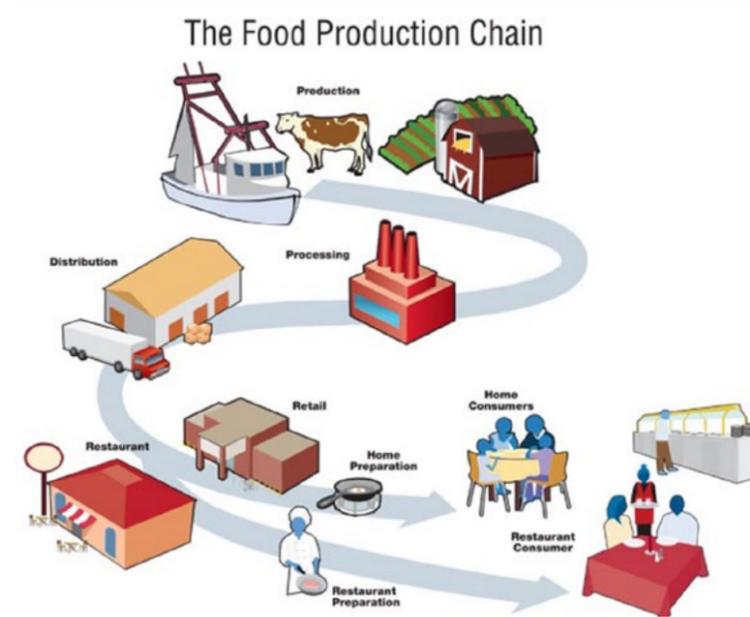
سلامة الغذاء هي قضية أساسية في الصحة العامة فأصبحت الأمراض المنقولة بالغذاء تهدد صحة الملايين من الناس مما يُنبئ أهمية اتخاذ التدابير والإجراءات اللازمة لمنعها أو تخفيف من خطورتها على الصحة العامة والمجتمع. تؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً على صحة الناس وطريقة عيشهم فتترتب عنها نتائج اقتصادية تنعكس على الأفراد والمجتمعات، ودوائر الأعمال والبلدان بأكملها. كذلك تُلقى هذه

الأمراض عبئاً ثقيلاً على نظم الرعاية الصحية وتقلل من الإنتاجية الاقتصادية بدرجة ظاهرة.

وفي تعريفها لسلامة الغذاء، أكدت منظمة الصحة العالمية على ضرورة توفر جميع الظروف والمعايير الصحية خلال عمليات إنتاج، تصنيع، توزيع، إعداد، تحضير، وتناول الغذاء، للمحافظة على غذاء آمن، معلوم المصدر، صحي، وملائم للاستهلاك الأدمي. فلم يعد يكفي أن يتاح الغذاء بكمية كافية، أو أن يشتمل على محتوى غذائي واف لاحتياجات الجسم وإنما يجب أن يكون آمناً للاستهلاك وألا يعرض صحة المستهلك لخطر العدوى أو التلوث أو التسمم.

ومع تكامل الصناعات الغذائية وتلاحمها في ما بينها وانتشار العولة التجارية الغذائية، وبالتالي فتح الأسواق وإزالة العوائق أمام التجارة، تغيرت أنماط إنتاج الأغذية وتوزيعها، فباتت المنتجات الغذائية تنتج بكميات كبيرة وتوزع على مسافات شاسعة مما جعلها عرضة للتلوث والفساد، فانتساع المدن أدى إلى تغيرات في طرق إنتاج الأغذية وزيادة الطلب عليها وتسويقها وما ينتج عنه من عمليات نقل الأغذية وتخزينها وتجهيزها. كل هذه العوامل أدت إلى إطالة السلسلة الغذائية وبالتالي ظهور إمكانيات دخول مصادر الخطر أو تضخمها وانتشار الأمراض المنقولة غذائياً.

ترتكز برامج سلامة الأغذية على أسلوب الرقابة «من المزرعة إلى الطاولة» (From Farm to Fork) لتحديد مصادر الخطر الذي تنقله الأغذية بغية التقليل أو الحد منه، إذ أن مصادر الخطر يمكن أن تدخل إلى السلسلة الغذائية في أي نقطة من نقاط السلسلة بدءاً من المزرعة وصولاً إلى المستهلك، مما يتطلب في عملية الرقابة على الأخطار الغذائية النظر في كل خطوة من خطوات السلسلة الغذائية انطلاقاً من الخامات والمواد الأولية وصولاً إلى الاستهلاك البشري.



نظراً لأهمية السلامة الغذائية وتأثيرها على صحة الأفراد، وضعت ثلاثة مبادئ أساسية للوقاية من أمراض التسمم الغذائي وهي: محاولة منع تلوث الغذاء بالميكروبات، منع نمو وتكاثر الميكروبات في الغذاء، والقضاء على الميكروبات. يتلوث الطعام بالميكروبات عن طريق الأيدي أو الأسطح و فوط التنظيف غير النظيفة وغير المعقمة أو احتكاك طعام نيء مع طعام ملوث أو استعمال أدوات وأواني غير نظيفة، من ناحية ثانية، يؤدي سوء تخزين الأطعمة أو عدم طهيها جيداً إلى نمو وتكاثر الميكروبات فيها.

٥ معايير لسلامة الغذاء

لتفادي التلوث الغذائي والمحافظة على سلامة الغذاء، تنصح منظمة الصحة العالمية باعتماد خمسة معايير أساسية للصحة الغذائية تتمثل في:

- ١- منع تلوث الغذاء من خلال انتشار مسببات الأمراض في ما بين البشر، الحيوانات والحشرات، وهنا تكمن أهمية النظافة الشخصية للعامل كغسل اليدين والأسطح الملامسة للطعام
- ٢- فصل الأطعمة الخام غير المجهزة بعيداً عن الأطعمة التي تم إعدادها وطبخها لمنع تلوث الأطعمة الجاهزة المطبوخة وانتقال الميكروبات في ما بينها (Cross-Contamination)
- ٣- طبخ الأطعمة لمدة زمنية ملائمة ووفق درجة الحرارة المناسبة لقتل البكتيريا ومسببات الأمراض
- ٤- تخزين الأطعمة في درجة حرارة ملائمة.
- ٥- استخدام المياه والمواد الخام الآمنة الصحية.



تقع مسؤولية إنتاج غذاء آمن على كل شخص يعمل في سلسلة إنتاج الغذاء أو مراحل إنتاجه وإعداده وخصيره وتصنيعه وتداوله وتقديمه، ولذلك يتطلب إنتاجه ما يلي:



مستشفى الرسول الأعظم (ص)
Al Rassoul Al Aazam Hospital

توسعة قسمي
الطوارئ
والعناية المركزة

اكتشاف اي ضرر قد يلحق بالمستهلك نتيجة تناوله لأغذية معينة.
من أبرز مهام هذه الهيئة:

- اتخاذ القرارات اللازمة لوضع موضع التنفيذ السياسة العامة لسلامة الغذاء التي تضعها «لجنة سلامة الغذاء» وتحديد شروط وإجراءات مراقبة تنفيذ أحكام هذا القانون ونصوصه التطبيقية.
- جمع وتحليل المعلومات العلمية والفنية المتعلقة بسلامة الغذاء.
- إعداد الدراسات والأبحاث والإحصاءات المتعلقة بسلامة الغذاء.
- المشاركة في إعداد مشاريع المواصفات المتعلقة بالغذاء والمبيدات والأدوية البيطرية والأعلاف والأسمدة واقتراح إصدار أو تعديل هذه المواصفات.
- وضع المعايير المتعلقة بسلامة الغذاء بالاستناد إلى المعلومات العلمية وبعد تقييم المخاطر التي قد تنتج عن استهلاك غذاء معين أو استعمال المبيدات أو الأعلاف.
- إقامة الندوات وإصدار النشرات وسائر المطبوعات التي تتناول سلامة الغذاء ووضع برنامج إعلامي وتنظيم الحملات التي تهدف إلى توعية المستهلكين حول سلامة الغذاء.

يتمحور دور وزارة الصحة العامة حول مراقبة تنفيذ الشروط الصحية الواجب توفرها في كافة المنشآت التي تتولى تصنيع أو تخزين أو تقديم المنتجات الغذائية إضافة إلى القيام بالتحقيقات الميدانية في حال نشوء حالات من التسمم الغذائي بغية اتخاذ التدابير اللازمة لمعالجة المخاطر وكذلك تدريب العاملين في القطاعات الصحية، المستوصفات، والبلديات على شروط السلامة الغذائية والقيام بحملات توعية للمستهلك بالتنسيق مع الوزارات والمؤسسات المعنية بسلامة الغذاء.

- الرقابة على مصدر المادة الغذائية أي المواد الخام
- الرقابة على تصميم المنتج والتحكم في عملية التصنيع
- ممارسة الشؤون الصحية الجيدة أثناء الإنتاج والتصنيع والتداول والتوزيع والتخزين والبيع والتحضير والاستخدام
- اتخاذ كل الإجراءات التي تمنع تلوث الغذاء بالميكروبات

المسؤولية في لبنان

في لبنان، تقوم وزارات وهيئات متعددة بمراقبة سلامة الغذاء. فتم اقتراح قانون لسلامة الغذاء يتعلق بإنشاء هيئات وطنية مستقلة عن الوزارات والإدارات والبلديات تتولى تأمين سلامة الغذاء وهو يحدد دور الوزارات كل في نطاق اختصاصه لإدارة ومراقبة سلامة الغذاء. مع الإشارة إلى أن لجنة فنية مختصة قد أعدت، عام ٢٠٠٢، مشروع قانون سلامة الغذاء الخاص بلبنان وقد ناقش مجلس الوزراء، عام ٢٠٠٦، مشروع القانون وأحيل إلى مجلس النواب لمناقشته وإقراره. وقد حدد مشروع القانون المقدم دور الدولة اللبنانية في تأمين سلامة الغذاء ووضع حد للمخاطر التي قد تنتج عن استهلاك أي من المواد الغذائية وتقدير خطورتها على صحة الإنسان. لذلك اقترح مشروع القانون إنشاء:

- «اللجنة اللبنانية لسلامة الغذاء» التي تتمتع بالصفة الاستشارية وتمثل فيها كافة الوزارات والمؤسسات المعنية بسلامة الغذاء إضافة إلى ممثلين عن المجتمع المدني. تؤمن هذه اللجنة التنسيق بين الوزارات لجهة تطبيق القواعد التي تضعها الهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء.
- «الهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء»: تتولى وضع أسس تطبيق القانون وتحليل المخاطر وتقييمها (Risk assessment) في حال

متفرقات

المؤتمر الدولي الثاني للتغذية لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

والجمعيات الاستهلاكية. وتشترك في تنظيم المؤتمر الدولي الثاني للتغذية منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، بالتعاون مع:

- برنامج الغذاء العالمي
- الصندوق الدولي للتنمية الزراعية
- صندوق الأمم المتحدة للطفولة (اليونيسيف)
- منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة (اليونسكو)
- البنك الدولي
- منظمة التجارة العالمية
- المجموعة الاستشارية للبحوث الزراعية الدولية
- المعهد الدولي لبحوث السياسات الغذائية
- لجنة الأمم المتحدة الدائمة للتغذية
- فرقة العمل الرفيعة المستوى للأمن الغذائي العالمي التابعة للأمم العام للأمم المتحدة

بين ١٩ و ٢١ تشرين الثاني ٢٠١٤ يعقد المؤتمر الدولي الثاني للتغذية في روما في إيطاليا. والهدف من المؤتمر هو التوصل إلى إجماع بشأن التعامل مع التحديات الكبرى في مجال التغذية - والتي تشمل سوء التغذية وعوز المغذيات زهيدة المقدار وفقرط الوزن - وذلك بغية تحقيق الأهداف العالمية للتغذية بحلول عام ٢٠٢٥ والتي حددتها جمعية الصحة العالمية.

سوف يحدد المؤتمر الدولي الثاني للتغذية أولويات السياسات العامة على المستويين الوطني والعالمي. وسيكون أول مؤتمر حكومي دولي رفيع المستوى عن التغذية منذ انعقاد المؤتمر الدولي الأول حول التغذية والذي نظمتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في عام ١٩٩٢.

وسيكون من بين المشاركين خبراء من قطاع الأغذية والزراعة وقطاع الصحة وقطاعات أخرى. إضافة إلى وكالات الأمم المتحدة وغيرها من المنظمات الحكومية الدولية والمجتمع المدني والباحثين والقطاع الخاص