

## من يضمن سلامة الأغذية بدول مجلس التعاون الخليجي؟

عبد الرحمن عبيد مصيقر

برنامج دراسات التغذية، مركز البحرين للدراسات والبحوث، مملكة البحرين

### مقدمة

أصبحت مشكلة التلوث الغذائي وضمان سلامة الغذاء من المشاكل التي تُوَرِّق كل من المنتج والمستهلك في دول مجلس التعاون الخليجي، فالمنتج بدأ في التخوف من عدم الإقبال على منتوجاته الغذائية في حالة وجود غش أو عيب أو تلوث أو حتى الادعاء بأن هذه المنتوجات غير سليمة للاستهلاك الآدمي، وهذا بالطبع سوف يسبب له خسارة كبيرة ويحتاج إلى فترة طويلة لإرجاع سمعة منتوجاته. أما المستهلك فقد بدأ في التشكك والخوف من كل غذاء سواء ذلك الذي ينتج محلياً أو المستورد من الخارج، فهو كل يوم يسمع عن غذاء ملوث أو مغشوش تم استبعاده من السوق وغالباً ما يكون هذا الغذاء جزءاً من غذائه اليومي وقد ساهم الإعلام والتكتم الرسمي من الجهات ذات العلاقة بزيادة شكوك المستهلك نحو تناول العديد من الأغذية، وأثر ذلك على عاداته الغذائية وحتى على صحة أطفاله عندما يحرّمهم فجأة (هكذا) وبدون مقدمات من غذاء تعودوا على تناوله لسنوات طويلة.

وفي هذه الورقة نحاول أن نستعرض مشاكل التلوث الغذائي على المستوى الوطني والفردي وكذلك العوامل المؤثرة في سلامة الغذاء في دول مجلس التعاون الخليجي، ومن ثم مناقشة مسؤولية توفير غذاء آمن للمجتمعات الخليجية.

### مشاكل التلوث الغذائي في دول المجلس

تشير العديد من الدراسات في دول مجلس التعاون الخليجي إلى أن بالرغم من التحسن الملحوظ في تصنيع وإعداد وتحضير الغذاء في هذه الدول إلا أن بعض المشاكل المتعلقة بسلامة وجودة الغذاء مازالت سائدة وإن كان ذلك يختلف من دولة إلى أخرى وكذلك حسب الظروف والمعطيات السياسية والاقتصادية. ويمكن تلخيص أهم مشاكل التلوث الغذائي في دول المجلس كالتالي:

#### ١- التلوث بالمعادن الثقيلة

توجد المعادن الثقيلة في الأغذية وكذلك في البيئة المحيطة مثل الهواء والغبار والماء والتربة وهناك بعض المعادن التي تسبب خطورة بالغة على صحة الإنسان، ومن أهمها الرصاص والزنك والكاديوم والزرنيخ وهذه المعادن لها تأثير تراكمي مما يؤدي إلى زيادة تركيزها في جسم الإنسان محدثة أضراراً في الجهاز العصبي والبولي والتناسلي. وأوضحت الدراسات في دول مجلس التعاون الخليجي أن هناك تلوثاً

محدوداً لمثل هذه المعادن في بعض الأغذية. وهذا يتطلب التحكم والمراقبة الفعالة لمصادر التلوث حتى لا يزداد التلوث إلى الحد غير المسموح به. وفي دراسة في المملكة العربية السعودية حول وجود المعادن الثقيلة في بعض أنواع البهارات الشائعة في أسواق الأحساء تبين أن تركيز الرصاص أعلى مقارنة بالعناصر الأخرى. وفي دراسة أخرى في السعودية حول وجود المعادن الثقيلة في الأغذية المعلبة وجد أن تركيز هذه المعادن يختلف باختلاف نوع المعلب ومصدره وكانت تراكيز الرصاص والكاديوميوم أعلى من بقية المعادن، وفي بعض العينات تتجاوز الحد الأعلى المسموح به طبقاً لتوصيات المنظمات الدولية. ووجدت دراسة أخرى أن مستوى المعادن الثقيلة في بعض أنواع الحبوب والبقوليات أعلى من المعدل المسموح به. وفي البحرين وجد أن الرصاص يوجد بتراكيز أعلى من بقية المعادن الثقيلة في أنواع معينة من الأسماك ولكن مازالت النسبة أقل من المعدل المسموح به. وفي دولة الإمارات العربية المتحدة تم رفض ٢٪ من الأسماك المردة نتيجة وجود نسبة أعلى من القصدير. كما تم رفض ٧٪ من شحونات البهارات لوجود نسبة عالية من الرصاص بخاصة في مسحوق الكركم والكمون والبهارات المخلوطة (البنار). وفي دراسة مسحية شاملة في مدينة الرياض وجد أن تراكيز الرصاص كانت أعلى من بقية المعادن في البقدونس والأسماك المعلبة والحليب المبخر والجبن المطبوخ. أما الكاديوميوم فقد وجد بتراكيز أكبر من غيره من المعادن في البصل والخس والجزر، ولكن التراكيز كانت أقل من المسموح به.

## ٢- التلوث بالمبيدات الحشرية

ازداد استخدام المبيدات الحشرية في مجال الزراعة بشكل ملفت للنظر خلال العشرين السنة الماضية وحتى في الأماكن العامة وفي المنازل يقوم الناس باستخدام هذه المبيدات للقضاء على الحشرات والقوارض وغيرها، وبالرغم من أهمية المبيدات الحشرية للوقاية من الآفات التي تصيب الزراعة إلا أن إساءة استخدامها وكذلك استخدام مبيدات ممنوعة قد يسبب خطراً كبيراً على صحة الإنسان ويعتبر الغذاء أهم مصادر التلوث بالمبيدات، بالإضافة إلى الهواء والماء والتربة.

وأوضحت دراسة مسحية في السعودية أن البقدونس والبصل كانت تحتوي على بقايا بعض المبيدات الحشرية بمعدل أعلى من المسموح به. كما وجد في الحليب السائل ولكن بمستوى أقل من المسموح به. وفي دبي وجد أن ٢٥٪ من عينات الخضراوات التي تم فحصها في عام ١٩٩٧م تحتوي على نسب من المبيدات الحشرية وحوالي ٢٤٪ من الفواكه و٥٥٪ من الحبوب والطحين و٢٣٪ من اللحوم ومنتجاتها، وبالرغم من ذلك فإن النسب كانت في حدود المسموح به.

## ٣- المواد المضافة للغذاء

مازال هناك الكثير من الجدل حول خطورة المواد المضافة للأغذية وتعتبر المضافات الغذائية جزءاً أساسياً من الغذاء اليومي وقد ساعدت كثيراً في تحسين نكهة وهوام الأغذية وزيادة فترة حفظها. ومن الناحية القانونية تقسم المضافات الغذائية إلى نوعين أساسيين: ١- مضافات غذائية مقننة (Regulated) وهي مضافات سامة عند تناولها بكميات كبيرة تفوق المسموح به ولفترات طويلة نسبياً وهذه تخضع لقيود وتشريعات تحددها الهيئات الرسمية. ٢- مضافات آمنة بصورة عامة (Generally Regarded as Safe) وتعتبر هذه غير سامة تحت ظروف الاستعمال الاعتيادية. والدراسات حول المواد المضافة في دول مجلس التعاون الخليجي محدودة، ففي دراسة حول المواد الملونة في بعض المنتجات الغذائية بأسواق مدينة الرياض وجد أن أكثر المنتجات الغذائية احتواء على المواد الملونة المشروبات الغازية تليها حلويات الأطفال ثم منتجات الحبوب. وأوضحت النتائج أن الألوان الاصطناعية تمثل ٦٨٪ والطبيعية تمثل ٣١٪ من مجموع الألوان التي تم التعرف عليها من خلال البطاقة الإعلامية. وجميع المواد الملونة هي مواد مسموح بإضافتها للأطعمة حسب المواصفات القياسية السعودية باستثناء مادة مضافة إلى حلوى الأطفال ومادة أخرى مضافة إلى بعض أنواع البسكويت.

## ٤- المضادات الحيوية

تستخدم المضادات الحيوية لزيادة نمو الحيوانات وكذلك للوقاية وعلاج الأمراض وهي تزيد من ربحية المنتج، وبعد إيقاف إعطاء المضاد الحيوي فإن الدواء (المضاد) يبدأ في الخروج من الجسم خلال أيام أو أسابيع حسب نوع الدواء. وذلك عن طريق الكلية (مثل البنسلين) أو من خلال الكبد (مثل

الأرينومايسين) وعادة يكون تركيز هذه المضادات عالياً في حالة البدء في إعطائها للحيوان ثم يبدأ التركيز يقل تدريجياً بعد ذلك. وتحدد بعض الدول الفترة اللازمة لتخلص الحيوان من بقايا المضادات الحيوية وذلك حسب نوع الحيوان وكذلك نوع المضاد. ومن الأضرار التي تسببها المضادات الحيوية أعراض جانبية للحيوان نتيجة استخدام المضاد وتكوين البكتيريا مقاومة للمضاد في الحيوان التي قد تنتقل للإنسان عند تناوله الغذاء وهذا يؤدي إلى تعود الميكروبات المرضية الموجودة في جسم الإنسان على هذه المضادات الحيوية وبالتالي يصعب علاجها عندما تنشط وتسبب مرضاً للإنسان.

وأشارت الدراسة المسحية حول تلوث الأغذية في السعودية إلى أن بقايا أدوية السلفا وجدت في ٩٠% من اللحم المفروم و٤٠% من همبرجر اللحم، ووجدت أدوية الستروبتوسين في ٦٠% من همبرجر الدجاج ونقانق الدجاج، كما وجدت أدوية السلفا في ٢٠% من همبرجر الدجاج و٤٠% من نقانق الدجاج.

#### ٥- التلوث بالأفلاتوكسين

تعد سموم الأفلاتوكسين (وهي سموم تفرزها فطريات) من أخطر المواد الملوثة للأغذية في العالم، وقد أثبتت الدراسات إن الأفلاتوكسين عبارة عن مركبات سامة ومسببة للطفرات الوراثية والسرطانية وبخاصة سرطان الكبد. وفي دراسة حول وجود سموم الأفلاتوكسين في البهارات المباعة في أسواق البحرين تبين أن جميع عينات مسحوق الفلفل الأحمر ومسحوق الفلفل الأسود وخلطة البهارات تحتوي على تراكيز من هذه السموم وقد كانت بعض التراكيز أعلى من المعدل المسموح به. كما وجدت تراكيز في ٦٠% من عينات الفستق ولكن بمعدل أقل من المسموح به وهذا يطابق ما وجد في دولة قطر وكذلك في المملكة العربية السعودية. وأوضحت تحاليل مختبر دبي أن حوالي ٣٩% من عينات الفول السوداني التي تم تحليلها تحتوي على تراكيز عالية من الأفلاتوكسين. كما وجدت تراكيز عالية في الحلويات والشوكولاته المطعمة بالفول السوداني (٢٨% من العينات) وكذلك الفستق (٤٦% من العينات) والحلويات المطعمة بالفستق (٢١% من العينات). كما وجد في بعض الفواكه المجففة مثل التمر والتين والخوخ والزبيب (٧% من العينات). وفي دراسة في السعودية حول سموم التريكويسينات في أعلاف الحيوانات والموز والمواد الخام خلال ١٩٩٦-١٩٩١ وجد أن نسبة هذه السموم تتراوح بين ٢ و٤٠٠٠ ميكروجرام/كجم وشدد البحث على أهمية إجراء تحاليل روتينية للمنتجات الزراعية المستخدمة في تغذية الإنسان.

#### ٦- الملوثة الميكروبية

إن التلوث بالميكروبات المرضية له تأثير مباشر على صحة المستهلك بخاصة التسممات الغذائية، ويعتبر التسمم بالميكروبات وبخاصة البكتيري أكثر أنواع التسمم انتشاراً في دول المجلس ولا يرجع هذا التلوث إلى المنتجات الغذائية، ولكن بصفة عامة إلى التداول والتخزين والتحضير غير الصحي للأطعمة. ولكن بعض الدراسات أظهرت مؤشرات على النقص في النواحي الصحية في تصنيع بعض الأغذية، فمثلاً وجد في السعودية أن ٥٥% من الحليب المبستر يحتوي على بكتيريا القولون وهو دليل على وجود تلوث، كما وجد أن الجبن الطري يحتوي على تلوث واضح بالبكتيريا، وفي دبي كان من أهم أسباب رفض بعض أنواع الخضراوات والفواكه والزيوت والدهون وماء الورد هو احتوائها على بكتيريا القولون.

### العواقب الصحية والاجتماعية والاقتصادية لتلوث الأغذية

#### ١- العواقب الصحية

تعتبر العواقب الصحية الأهم من ناحية التلوث الغذائي، فإصابة المستهلك بالمرض أو العجز أو الوفاة يسبب خسارة كبيرة للمجتمع، وقد تحدث الوفيات بشكل جماعي كبير في حالة التلوث المجتمعي، كما أن الإصابة بالمرض والإسهال وغيرها يسبب سوء التغذية، وهذا بدوره قد يسبب تخلفاً عقلياً في الأطفال وتخلّف في النمو ويقلل من إنتاجية الأفراد في العمل، كما يقلل من مقاومة الجسم للأمراض ويؤثر على امتصاص الطعام والاستفادة منه.

## ٢- العواقب الاقتصادية والاجتماعية

إن إتلاف كميات كبيرة من الأغذية يعتبر خسارة اقتصادية للبلد المصدر وحتى للبلد المستورد، فأحياناً يحدث التلوث أثناء تخزين الأغذية في البلد المستورد وهذا يعني إتلاف كل الكميات الملوثة التي قد تبلغ آلاف الأطنان. كما أن تكاليف معالجة التلوث قد تكون كبيرة وتتطلب إمكانيات وقوى بشرية ووقتاً، هذا ناهيك عن أن الإصابة بالأمراض أو العجز أو الموت المبكر تؤثر على العديد من الجوانب الاقتصادية والاجتماعية للأسرة والمجتمع.

## ٣- العواقب على التجارة العالمية

الكثير من البلدان تصدر منتجات الأغذية للحصول على العملة الصعبة (الأجنبية) ويمكن أن يهدد هذا التجارة الأساسية للبلد عندما يتم فرض قيود من البلدان المستوردة فيما يتعلق بنوعية الأغذية ومستوى تلوثها مما يسبب خسارة مالية كبيرة خاصة في حالة إرجاع شحنات ضخمة ملوثة، من الأغذية، فإن ذلك قد يؤثر حتى على سمعة البلد المصدر في منتجاته ويتحول المستهلك إلى شراء منتجات من دول أخرى.

## ٤- العواقب على المستوى الوطني

في حالة حدوث تلوث لمنتجات وطنية فإن المستهلك سوف يعزف عن شراء هذا المنتج، مما يسبب خسارة للشركة المنتجة، كما إن المستهلك قد يفقد ثقته بجميع الأغذية التي تنتجها هذه الشركة. كما أن سحب أغذية فاسدة أو ملوثة من الأسواق يتطلب تكاليف ووقتاً وجهوداً كبيره قد تؤثران على كفاءة التفتيش على الأغذية الأخرى في تلك الفترة.

## المشاكل المرتبطة بالرقابة على الأغذية في دول مجلس التعاون الخليجي

بالرغم من أن نظام الرقابة على الأغذية في دول مجلس التعاون الخليجي يعتبر متطوراً وأفضل من العديد من الدول العربية، إلا أن هذا النظام مازال يعاني من بعض المشاكل التي ساعدت على حدوث التلوث الغذائي لبعض الأغذية ويمكن أن نوجز هذه المشاكل، كالتالي:

١. مازالت جهات الرقابة الغذائية في دول المجلس تعاني من نقص في الموارد والإمكانيات، مما يؤثر على كفاءة العمل وجودته.
٢. النقص الملحوظ في الكوادر المحلية المدربة.
٣. تداخل المسؤوليات بين عدة جهات في الإشراف والرقابة على الأغذية أثر بشكل كبير على كفاءة نظام الرقابة.
٤. بالرغم من أن المواصفات القياسية لدول مجلس التعاون أكثر تطوراً من مواصفات العديد من الدول العربية إلا أنها مازالت تعاني نقصاً في بعض الجوانب بخاصة المواصفات الخاصة بالأغذية المحلية، كما أنها تؤثر على تصدير السلع الغذائية من الدول العربية إلى دول المجلس.
٥. هناك نقص واضح في التسهيلات والحوافز المقدمة لمفتشي الأغذية بالإضافة إلى نقص في عددهم.
٦. يعاني العديد من المفتشين من نقص في التدريب، كما أن بعضهم يحمل شهادات تعليمية منخفضة وهذا يؤثر بشكل سلبي على استيعاب المعلومات العلمية الحديثة.
٧. بالرغم من التحسن الكبير لبعض مختبرات الأغذية في دول المجلس إلا أن هناك نقصاً في الامكانيات والأجهزة عند بعضها، كما تواجه بعض المختبرات نقصاً في المتخصصين والمتدربين في مجال تحليل الأغذية، وتواجه المختبرات نقصاً في نوعية التحاليل المطلوبة.
٨. تدخل جهات أخرى في قرارات المنع والإيقاف والعقوبات وهذا يقلل من هيبة ومصداقية أجهزة الرقابة عند المنتج والمستهلك على السواء.
٩. مازالت بعض مصانع الأغذية الوطنية تفتقر إلى الجودة والنوعية في إنتاجها.

## بعض العوامل التي ساعدت على حدوث البلبلة والحيرة عند المستهلك نحو سلامة الأغذية

هناك العديد من العوامل التي ساعدت على حدوث البلبلة وزيادة الاهتمام بالتلوث الغذائي في المجتمعات العربية ويمكننا إيجازها في التالي :

**أولاً :** زيادة الوعي الصحي بشكل عام عند أفراد المجتمع العربي وتعريفهم أن الغذاء قد يكون مصدر خطر لحياتهم مثلما هو مصدر فائدة لهم .

**ثانياً :** القصور الملحوظ من جانب الجهات الرسمية والتي تهتم بتوعية المستهلك من حيث الرد السريع على الأقاويل الكاذبة بشكل رسمي وواضح مما يجعل المستهلك مطمئناً على غذائه .

**ثالثاً :** قلة تأثير برامج التوعية الصحية والغذائية (إن وجدت) حيث إن معظم برامج التوعية الصحية الحالية تعتمد على استضافة شخص متخصص في الغذاء والتغذية أو الصحة وسؤاله بعض الأسئلة أو إتاحة الجمهور بسؤاله وهذه الطريقة أصبحت مملة للمشاهد التلفزيوني بخاصة إذا كان المذيع أو المتخصص لا يتمتع بالقدرة على عرض الموضوع بشكل جذاب ومقنع ، أما الكتيبات الصحية فالفائدة منها محدودة جداً .

**رابعاً :** النقص الملحوظ في الأشخاص المتخصصين فعلياً في التثقيف والتوعية الصحية والغذائية فمعظم الموجودين حالياً في المجتمعات العربية والذين يقدمون أو يعدون البرامج ، أما أطباء في تخصص معين أو اختصاصيون في التغذية ولكن لم يتدربوا أو حتى يدرسوا طرائق ووسائل توصيل المعلومات الصحية وكيفية عرضها للجمهور وأساليب الإقناع وغير ذلك من المهارات المطلوبة عند مقدم البرنامج الصحي .

**خامساً :** غياب أو نقص التخطيط للتوعية الصحية والغذائية وبمعنى آخر عدم وجود برامج ذات أهداف محددة لغرض الوقاية أو السيطرة على مشكلة صحية أو غذائية معينة . فكل ما نقوم به في الوقت الحاضر هو إما اجتهادات شخصية أو برامج وليدة اللحظة نتيجة ظهور مشكلة صحية أو غذائية بشكل مفاجئ .

**سادساً :** تكتف الجهات الرسمية على بعض الأمور الصحية والغذائية بشكل يؤدي إلى ظهور تفسيرات خاطئة عند الجمهور .

**سابعاً :** اهتمام القنوات الفضائية بالإثارة وتحسيس الجماهير في الأمور الصحية والغذائية مع عدم التدقيق في صحة المعلومات التي يطرحها المتخصص أو الشخص الذي تم استضافته، فمعظم هذه القنوات يهتما في النهاية عدد المشاهدين ولكن ليس استفادة المشاهدين من الموضوع المطروح وهذا يؤسف عليه مما يعني أن هذه القنوات لم تبني على قاعدة صحيحة في إعداد برامج التوعية الغذائية في التلفزيون .

## من المسؤول عن سلامة الغذاء في دول مجلس التعاون الخليجي؟

من الصعب تحديد المسؤولية المباشرة على جهة واحدة ولكن يجب القول إن هناك جهات تتحمل المسؤولية بشكل أكبر من غيرها، ويأتي على رأس هذه الجهات الجهة المسؤولة في البلد عن الرقابة الغذائية وهذا يختلف من بلد إلى آخر، فقد تكون البلدية أو الصحة أو التجارة أو كل هذه الجهات.

### أولاً: مسؤوليات الحكومة

يجب أن تأخذ الحكومة على عاتقها مسؤولية

١. تحديد القواعد والإجراءات الواجب اتباعها طبقاً للتشريعات والاشتراطات القانونية الخاصة.

٢. اقتراح وضع مواصفات قياسية للأغذية أو تطبيق اقتراح في هذا الشأن مقدم من الصناعة أو المستهلكين أو الأشخاص الآخرين المعنيين. ويجب أن تكون قواعد تقديم المقترحات معلومة لجميع المعنيين.
٣. جمع المعلومات اللازمة من خلال اجتماعات اللجان والمقابلات مع أعضاء الصناعات المعنية أو من خلال عمليات التفتيش للتأكد من سلامة التركيبات أو العمليات التصنيعية أو إجراءات المراقبة أو مواصفات الصناعة ومعاييرها وكذلك الممارسات الصحية.
٤. جمع العينات وتحليلها عند الاقتضاء لمعرفة خصائصها التركيبية والفيزيائية والكيميائية والحسية، وكذلك المواد الملوثة التي لا يمكن تجنبها، وأشكال الغش الدولية ووسائل الكشف عنها.
٥. ترتيب الاجتماعات وجلسات الاستماع العامة، إلخ وحفظ محاضرها.
٦. أن تكون هذه السجلات عامة ومتاحة لجميع الأطراف المعنية إلا في الحالات التي تنطوي على معلومات سرية، مثل التركيبات أو العمليات التصنيعية السرية.
٧. عمل ترتيبات إعداد ونشر المواصفات القياسية المقترحة، مع دعوة جميع الأطراف المعنية لتقديم تعليقاتها خلال فترة زمنية محددة.
٨. عمل الترتيبات الخاصة بمراجعة ودراسة جميع التعليقات، وعند الضرورة، جمع البيانات الإضافية اللازمة للفصل في الدعاوى المتضاربة، وعمل ترتيبات نشر المواصفات القياسية النهائية في شكل محدد مسبقاً.

## ثانياً: مسؤوليات مصانع الأغذية وغرف التجارة

### يجب أن تأخذ الصناعة على عاتقها مسؤولية

١. الإمداد بالمعلومات الفنية فيما يتعلق بالتركيب، والممارسات التصنيعية وعمليات التصنيع الجيدة، ومدى توافر طرق الرقابة، بما في ذلك الاختبار الكيميائي والفيزيائي والميكروبيولوجي.
٢. الاختلافات الموسمية أو الاختلافات الأخرى في المواد الخام التي قد تؤثر على تركيب المنتج النهائي أو الحاجة إلى مضافات كيميائية.
٣. تحديد التأثير الذي تحدثه المواصفات المقترحة على التكاليف، وما إذا كانت إحدى المواصفات القياسية سترتب عليها ميزة غير عادلة أو احتكار لقسم واحد من الصناعة. فمثلاً قد يكون من الصعب وضع مواصفات قياسية لمشروبات عصير البرتقال بسبب الاختلافات الكبيرة في اللون والنكهة وأنواع البرتقال بين المناطق المختلفة ورغبة كل منطقة في أن تكون لها مواصفات قياسية تعطي ميزة لصناعتها. ويجب مراعاة تأثير المواصفات على السعر، لأنه إذا ما زادت المواصفات من التكاليف بدرجة غير مقبولة فقد يعجز كثير من المستهلكين عن الشراء.
٤. توفير المعلومات عن المستويات الحالية والممكنة للقواعد الصحية. ويجب ألا تتطلب المواصفة من الصناعة تحقيق مستويات مستحيلة من الممارسات الصحية، كما يجب ألا تسمح باستمرار ممارسات تعرض صحة المستهلكين لخطر جسيم.
٥. ومن المهم تقدير الاحتمالات المستقبلية فيما يتعلق بتأثير المواصفات المقترحة على التجارة الداخلية والدولية. فالمواصفات القياسية المحسنة يمكنها بدون شك أن تساعد في زيادة ثقة المستهلك وبذلك تروج التجارة، ما لم تزد تلك المواصفات القياسية من التكاليف بدرجة كبيرة يتعذر معها على المنتج المطبق لها أن يتنافس مع قسم آخر من أقسام الصناعات الغذائية.

### ثالثاً: مسؤولية العلماء والمتخصصين في مجال الغذاء والتغذية

من المتوقع من المتخصصين في علوم وتكنولوجيا الأغذية وخبراء الطب البشري والبيطري والمهندسين الصحيين وخبراء التسويق في الميادين المتعلقة بالأغذية حيثما وجدوا أن يقدموا:

١. معلومات عن الممارسات الجارية في ضبط الجودة في تصنيع الأغذية وعن التطورات في مجال تكنولوجيا الأغذية ومعداتنا.
٢. معلومات عن تأثيرات وسلامة مضافات الأغذية ومتبقيات مبيدات الآفات، وكذلك معلومات عن المستويات الراهنة للمواد المسببة للتسمم الموجودة طبيعياً والطرق المناسبة للإقلال من مستوياتها ومعلومات عن المواد الملوثة الميكروبيولوجية والكيميائية وغيرها وكيفية إزالتها أو الإقلال منها أو التحكم في العوامل التي لها تأثيرات ضارة على الصحة والجودة، وعن الطرائق التحليلية المتاحة والتحسينات أو التعديلات الممكنة والتي من شأنها التغلب على مشكلات معينة فيما يتعلق بالمواصفات القياسية المقترحة للأغذية. وقد يستدعي الأمر (تأخير) مواصفة مرغوبة إلى أن يتسنى الوصول إلى حل لمشكلات معينة عن طريق البحث العلمي.
٣. معلومات عن العادات الغذائية والتأثيرات المحتملة للمواصفات القياسية المقترحة على تغذية السكان ووجباتهم الغذائية. فاشترط إضافة اليود للملح قد أزال مرض الدراق (تضخم الغدة الدرقية) المتوطن في مناطق مختلفة.

### رابعاً: مسؤوليات المستهلك

يعتبر المستهلك أضعف حلقة في السلسلة التعاونية لضمان سلامة الغذاء. وقد يكون المستهلك غير قادر على حضور المؤتمرات أو الاتصال بالسلطات حتى لو كان مهتماً بعملها. وعندما يحدث ويحضر فإنه عادة ما تنقصه المعرفة في علوم الأغذية والموضوعات المتعلقة بها، لدرجة يكون معها حضوره غير ذي قيمة. والسبب الرئيسي في ذلك أنه نادراً ما يكون منضماً إلى تنظيم قوي، وأنه ليس له منبر ثابت يعرض فيه وجهة نظره.

### حقوق المستهلك

١. الحق في الحصول على الاحتياجات الأساسية (Basic needs) الغذاء الكافي، الملابس، السكن، الرعاية الصحية، التعليم.
٢. الحق في الأمان، ويعني ذلك الحق في حمايته من البضائع والمنتجات والأطعمة التي تسبب خطراً على صحته.
٣. الحق في الحصول على المعرفة (الحق على أن يطلع) Right to be informed، ويعني الحق في إعطائه الحقائق التي يحتاجها لاتخاذ قرار الشراء أو استخدام السلع. ويجب أن يزود المستهلك بالمعلومات الكافية لكي يقوم باتخاذ قراره. ويجب حمايته من المعلومات المضللة أو غير الصحيحة سواء الموجودة في الإعلانات أو البطاقة الغذائية أو حتى من بعض الأخصائيين المشعوذين.
٤. الحق في الاختيار ويعني ذلك الحق في الوصول (access) إلى مجموعة من البضائع والخدمات وبأسعار مختلفة.
٥. الحق في سماع رايه، ويعني أن الجهات المعنية يجب أن تراعي آراء واتجاهات المستهلكين.

وتصر مجموعات المستهلكين المنظمة في كثير من الدول على أن يكون لها تمثيل أفضل في جلسات الاستماع العامة التي لها مساس بمصالحهم. وتعتبر المعلومات والتعليقات التي يدلي بها المستهلكون ضرورية في تحديد تفهمهم وتوقعاتهم فيما يتعلق بالغذاء المعني، ومواقفهم فيما يتعلق بمضافات الأغذية المقترحة وبخاصة الألوان والمنكهات والمواد الأخرى التي عادة ما يطلق عليها تعبير (المضافات

التجملية). وحتى وجهات النظر التي تبدو أنها غير معقولة يجب أخذها في الاعتبار إذا ما كان سيترتب عليها تأثير خطير على تقبل المستهلك للأغذية المعنية.

ويمكن للمستهلكين بصفتهم الفردية أو من خلال المنظمات الخاصة بهم أن يكونوا عوناً هويماً للمسؤولين الحكوميين الذين يسعون إلى تحديث قوانين الأغذية وتجانس المواصفات القياسية وتحسين خدمات التفتيش. كما يمكنهم عمل الكثير لتثبيط عمليات غش الأغذية والممارسات الاحتبالية. ويمكن أن تكون مساعدتهم قيمة كبيرة في توعية المجتمع بضرورة خلق ظروف صحية وتغذوية أفضل وتحسين الصحة العامة. وينبغي تشجيع مثل هذه المساعدات والاستفادة منها إلى أقصى حد.

كذلك ينبغي توعية المستهلكين بحقوقهم وامتيازاتهم ومسؤولياتهم بموجب قانون الأغذية، وكذلك تشجيعهم على إبلاغ مسؤولي الرقابة على الأغذية كلما لاحظوا ظروفاً أو ممارسات غير صحية في المنشآت الغذائية. أو عندما يجدون أغذية ملوثة أو مغشوشة أو تالفة أو وضعت عليها بيانات إيضاحية خاطئة. وبديهي أنهم لن يستطيعوا الاستمرار في الإبلاغ، إذا لم يعرفوا كيف وإلى من يبلغون هذه الأمور، وما لم تنل شكاوهم الاهتمام الكافي وتتخذ قرارات بشأنها. لذا يتعين على مسؤولي الرقابة على الأغذية إحاطة الشاكي علماً بأي إجراء يتخذ بشأن شكاواه. ويجب أن يتأكد مسؤولو الرقابة على الأغذية من تزويد المستهلكين بالمعلومات عن كيف وأين وإلى من توجه الشكاوى. ويمكن لمنظمات المستهلكين المساعدة في نشر مثل هذه المعلومات، ومساعدة المستهلكين في إحاطة المسؤولين المعنيين علماً بهذه الشكاوى.

### دور جمعيات حماية المستهلك

لا يوجد في دول مجلس التعاون الخليجي إلا جمعيتان لحماية المستهلك، الأولى في دولة الإمارات العربية المتحدة والثانية في دولة البحرين. ولازال دور هاتين الجمعيتين محدوداً، وقد يرجع ذلك إلى أن معظم الأعضاء بخاصة الإداريين هم موظفون حكوميون وبعضهم مسؤول عن الرقابة أو تحليل الأغذية، مما يضعهم في موقف محرج مع أنفسهم ومؤسساتهم.

وتشير منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة إلى أنه منذ نشأة حركة الدفاع عن حقوق المستهلكين أثبتت منظمات المستهلكين قوتها ونفوذها في ميدان قوانين ولوائح الأغذية. وعلى الرغم من أن هذه المنظمات نشأت أولاً في البلدان المتقدمة فإن قوتها وأعدادها في تزايد مستمر في كثير من البلدان النامية. وقد نجحت في أن تجعل نفوذها ملموساً على المستوى الدولي من خلال (المنظمة الدولية لاتحادات المستهلكين).

وتتباين أهداف مجموعات المستهلكين، فبعضها يفحص ويحلل المنتجات الاستهلاكية وينشر نتائج التحليل لارشاد أعضائه والمستهلكين عموماً، والبعض الآخر يقوم بمسح للسوق لاحاطة أعضائه بأفضل المنتجات التي يمكن شراؤها ويساعدهم على تجنب التجار الذين يتبعون ممارسات لا أخلاقية كالإعلان الزائف. كما أن بعض هذه المنظمات يدعو إلى سن وتنفيذ قوانين لحماية المستهلكين بما في ذلك قوانين الأغذية واللوائح التنفيذية الخاصة بها. وتعالج كثير من المنظمات الشكاوى فتبدأ أولاً في معظم الحالات بمتابعة تلك الشكاوى مع التجار والمنتجين المعنيين ثم توجهها إلى الأجهزة الرسمية إذا لم يتم التوصل إلى التسوية اللازمة، كالمجلس الأمريكي لمصالح المستهلكين الذي يختص بصفة أساسية بالبحث والتدريب في مجال توعية المستهلك وتقوم بعض المنظمات بعدد من هذه المهام أو بها كلها.

### التوصيات

لكي نضمن سلامة الغذاء في دول مجلس التعاون الخليجي يجب الوضع في عين الاعتبار الجوانب التالية:

#### ١. أهمية التنسيق بين الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء

ويمكن أن يتم ذلك بتشكيل لجنة سلامة الغذاء، يشترط في تكوينها ما يلي:

- أ- أن تضم أعضاء متخصصين في مجال الغذاء والتفتيش الغذائي أو لهم علاقة مباشرة بذلك.
- ب- أن يترأسها شخص صاحب قرار ويفضل أن يكون وزيراً لإحدى الجهات المباشرة ويكون الأمين العام للجنة أحد الوكلاء.
- ج- أن يكون هناك اجتماع دوري لهذه اللجنة وليس اجتماعاً حسب الحاجة.
- د- أن تستدعي اللجنة بين فترة وأخرى خبيراً أو أكثر حسب الموضوع المراد مناقشته أو اتخاذ قرار في شأنه.
- هـ- أن تقوم اللجنة بالتنسيق مع جهات أخرى ذات علاقة بالرقابة على الأغذية مثل الجامعات ومراكز البحوث.

## ٢. تدريب العاملين في إعداد وتحضير وتداول الطعام وكذلك المشرفين الإداريين في مجال سلامة الغذاء

تقول منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة إن حالات انتشار التسمم الغذائي تحدث في الغالب نتيجة الجهل الذي يمتد في بعض الأحيان ليشمل (المؤسسة) كلها بداية من الإدارة إلى أولئك الذين يقدمون الغذاء. ومن الواضح أنه لا يمكن تحقيق التحسن في ممارسات تداول الأغذية إلا إذا تم توعية الإدارة والموظفين بكيفية أداء عملهم. ويستحسن عادة إعطاء الأولوية لتدريب الذين يعملون في مناصب الإدارة والإشراف. ففي المقام الأول يغطي عملهم مجالاً واسعاً من الأنشطة ولذلك فإن التحسينات الناتجة عن تفهمهم للممارسات الصحية بطريقة أفضل من المحتمل أن تلقى انتشاراً واسعاً. كما أن إدراكهم للحاجة إلى التحسين العام يجعلهم أكثر استعداداً لاتخاذ الترتيبات اللازمة لحضور موظفيهم دورات تدريبية أثناء ساعات العمل أو في ساعات إضافية مدفوعة الأجر. ومن غير المعقول أن يتوقع من الموظفين أن يحضروا دورات تدريبية اختيارياً أو على حساب وقتهم الخاص، وخاصة إذا كانوا لا يدركون مدى الحاجة إلى هذا التدريب.

ويشترط أن تكون المقررات الدراسية للعاملين في تداول الأغذية بسيطة حتى يمكن أن يفهمها من حصلوا على تعليم نظامي محدود. كما يجب أن يكون الوقت المخصص للمحاضرات قصيراً نسبياً ويتخلله الاستخدام الدائم لوسائل الإيضاح كالشرائح والخرائط والأفلام والبيانات العملية الإرشادية والمعرضات. ويجب أن تكون المادة ملائمة للمتدربين ذوي المستويات التعليمية الدنيا. كما يراعى أن تكون العملية التدريبية عملية أكثر منها نظرية. ويمكن عن طريق الرسوم التوضيحية والشرح البسيط إعطاء المتدربين فكرة عن موضوعات مثل: ما هي البكتيريا؟ وكيف يحدث المرض أو الفساد أو التسمم الغذائي؟ وكيف يتلوث الغذاء والظروف التي من المحتمل أن تؤدي إلى إفساد الغذاء وتسميمه؟ كما أن الصور المتحركة وبعض المواد الفكاهية قد تساعد في جذب الانتباه ونقل المعلومات. والأهم من ذلك كله هو إطلاع المتدربين عن طريق الرسوم والصور والشرح العملي الفعلي على التدابير الواجب اتخاذها والخطوات التي يلزم اتباعها لمنع تلوث الأغذية أو فسادها.

وتعد الملصقات التعليمية ذات فائدة خاصة لتنبيه المشتغلين بتداول الأغذية إلى ضرورة غسل أيديهم جيداً وتنظيف وتعقيم المعدات وتجنب لمس الغذاء عندما يكون بهم جروح مفتوحة، وما إلى ذلك من الاحتياطات.

وتساعد الكتيبات التي توضح كيفية تداول الأغذية وتحضيرها أو تخزينها كثيراً في تدريب الموظفين. وقد تكون الكتيبات مبسطة لتعليم الممارسات الصحية الأساسية، وقد تقدم معلومات علمية أكثر تخصصاً للمستويات الإدارية الأعلى.

## ٣. أهمية تحديد الأولويات في التدريب (وليس التشتت)

من الصعب تدريب كل العاملين في تداول الأغذية في وقت واحد، لذلك لا بد من وضع أولويات وعند اختيار قطاع الصناعة الواجب تدريبه ويجب إعطاء الأولوية الكبرى لأولئك الذين يقضون وقتاً أكبر في تداول الأغذية التي تتعرض أكثر من غيرها لاحتمالات التلوث بطرائق يمكن أن تؤدي إلى الإصابة بالمرض. فمثلاً تعطى الأولوية لـ:

- أ- تدريب العاملءن فء مصانع الألبان ومنتجاتها.
- ب- تدريب العاملءن فء مصانع اللحوم والدواجن.
- ج- تدريب العاملءن فء مصانع المشروبات والعصائر.
- د- تدريب العاملءن فء مصانع الحلوءات وءرءها.

تفشل البرامج التدريبءة أءءنا لأنها تحاول تعلم أمور كءرة، بسرعة كءرة، والبرنامج الجءء التخطيط هو الذء ىركز على جانب واحد من جوانب تداول الأءذءة أو النظافة الصءة لها مع استخدام وسائل بصرية منتقاء بعناية بءء ىتفهمه وىتقبله الأفراد الذء حصلوا على قسط مءءود من التعلم والنظافة.

#### ٤. ضمان الحد الأدنى من المؤهلات لمفتشى الأءذءة

تواجه بعض الدول الءلءءة مشكلة تدنى مؤهلات مفتشى الأءذءة بشكل كءر، مما ىؤثر على كفاءة عملءة التفتش وكذلك على رفء المستوى العلمى والمهنى للمفتش. لذا ىجب أن تكون هناك حدود دنءا للمفتش كأن لا ىقل تعلمه عن الثانوءة العامة مع حصوله على دورات تدريبءة أو دبلوم فء سلامة وصءة الغذاء.

#### ٥. مراءعة وتقفءم الهءكل التنظيمى والءهاز الإءارى المسؤؤل عن سلامة الأءذءة

من المهم أن تتم مراءعة دورءة حول كفاءة وملاءمة الءهاز الإءارى والهءكل التنظيمى لكل دولة ءلءءة بما ىتناسب مع التطورات الءالءة وذلك من ءءء الوصف الوظفءى للأشخاص ذوى العلاءة ومسؤوءلءات الءهاز الإءارى، توزءع المهام، الإءراءات القانونءة، إصدار اللواءء والتشرفاء، منع الإزدواءءة، التنسيق مع الأءزة الأءرى، التخطيط المناسب للأعمال الءومءة الءى ىقوم بها المسؤؤلون والمفتشون وءرء ذلك.

#### ٦. الأءتمام بتءءءء وتطور وسائل تعلمل الأءذءة فء المءءرءات وذلك من ءلال المءالات الءالءة

- أ. تطوير واستءءاء طرائق تعلمل الأءذءة تماشءا مع التطورات فء التصنع الغذائى وكذلك نوعءة المواد المراد فءصءها.
- ب. تدريب العاملءن فء مءال تعلمل الأءذءة مع وضع ءطة تدريبءة لاءلال العمالة الوطنءة مءل العمالة الوافءة.
- ج. عقد الدوراء واللقاءاء بءن مسؤؤلء المءءرءات فء دول الءلء العربءة لغرض التنسيق وتبادل الءبراء والمعلومااء بءنءها.
- د. تءءءء الأءزة المءوفرة ءالءا بما ىتناسب مع المءءءاء الءءءة بءاصة من ناءءة توفءر الوقت والءهد فء تعلمل الأءذءة.
- هـ. تشءءع تطبءق اشتراطاء ضمان الءوءة فء مءءرءاء الرقاءة على الأءذءة وحصول هءه المءءرءاء على الاعتراف بكفاءءها من أءزة مءءلة.

#### ٧. تءءءء بعض المواصفااء الغذائءة

ىجب الأءتمام بتءءءء المواصفااء بما ىواكب التءرفاء السرفءة والمءءءاء المءلأءة فء تصنيع الأءذءة، واستءءاء مواصفااء ءاصة بالأءذءة الجءءة مثل الأءذءة المءءلة وراثءا وبعض الأءذءة الءى تأءى من دول شرق آسءا وءرءها. هءا بالءضافة إلى الأءتمام بوضع مواصفااء ءاصة بالأءذءة المءلءة الءى تستهلك بشكل كءر بءن أفراد المءءم.

#### ٨. التنسيق بءن ءهاز التفتش على الأءذءة والءهاز المسؤؤل عن تعلمل الأءذءة (المءءرءات)

من ناءءة الإءراءاء القانونءة وطرائق أءء العفناء والتعلمل الغذائى.

## ٩. عقد الندوات واللقاءات العلمية

يجب الاستمرار في عقد الندوات والمؤتمرات بين مختلف الأجهزة المسؤولة عن سلامة الغذاء والأجهزة الأخرى غير الحكومية مثل غرف التجارة، وجمعيات المستهلك، وجمعيات البيئة وذلك لتبادل الخبرات والآراء نحو القضايا المرتبطة بتلوث الأغذية وإيجاد الحلول المناسبة لمكافحتها أو التقليل منها.

## ١٠. أن تتحمل الأجهزة الرسمية الرد على أي نوع من المغالطات والإشاعات الغذائية بشكل علمي مدروس ورسمي حتى تقطع الشك باليقين

فمثلاً عندما ظهر في الآونة الأخيرة بعض الأشخاص في القنوات الفضائية العربية وأولوا بالعديد من المغالطات الصحية لم تقم أي جهة رسمية بالرد على هذه المغالطات في الوطن العربي بل رأينا أن بعض التلفزيونات الرسمية ساعدت في ترويج هذه المغالطات باستضافة هؤلاء الأشخاص ٠٠ ولولا الفيورون من بعض العلماء الذين قاموا بالرد العلمي على هذه المغالطات لكانت هذه الخزعلات رائجة بشكل أكبر.

## ١١. أن يتم تقوية ودعم أقسام وإدارات التثقيف الصحي في هذه الدول

فالحقيقة المرة والتي يجب أن نقولها أننا لا نعيش في القرن العشرين، ناهيك عن الألفية الثالثة في مجال التوعية الصحية والغذائية، فالبرامج ضعيفة وغير مقنعة والقائمون بالبرامج معظمهم غير متخصصين وبعضهم غير مؤهل والمعلومات تعطى بشكل مدرسي ممل والضحية هو المستهلك ٠٠ وأنا هنا أتكلم بصفة عامة وليس بصفة خاصة، فهناك بعض الاجتهادات ولكنها تعاني الكبح نتيجة ضيق الأفق عند بعض المسؤولين والخوف غير المبرر عند مسؤولين آخرين.

## ١٢. السماح بإنشاء جمعيات لحماية المستهلك

ويجب أن تكون هذه الجمعيات أهلية وخارجة عن نطاق الأجهزة الرسمية حتى تستطيع أن تتحرك بحرية وبعض الحكومات تتخوف من إنشاء هذه الجمعيات ٠٠ وهذا الخوف ليس له مبرر فهذه الجمعيات سوف تساعد أجهزة الرقابة في اكتشاف الغش سواء في الأغذية أو غيرها ولا اعتقد أن أي حكومة تريد أن تضر شعبها في أن يتناول غذاء مغشوشاً ٠٠ إذن لم الخوف؟

## المراجع

عبد الرحمن بن صالح الخليفة وآخرون (١٩٩٥) دراسة الملوثات في بعض الأغذية وأثرها على الصحة العامة في السعودية. مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض، المملكة العربية السعودية. منظمة الصحة العالمية (١٩٨٤): دور سلامة الغذاء في الصحة والتنمية، سلسلة التقارير الفنية، ٧٠٥، جنيف، سويسرا.

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (١٩٩٣)، مبادئ إرشادية بشأن إقامة نظام وطني فعال للرقابة على الأغذية، المكتب الإقليمي للشرق الأدنى، القاهرة، مصر.

كلية العلوم الزراعية والأغذية (٢٠٠٠)، ملخصات البحوث، الندوة الأولى لسلامة الأغذية. جامعة الملك فيصل، الإحساء، المملكة العربية السعودية.

سمير سالم الميلادي (٢٠٠١): الرقابة على الأغذية وحماية المستهلك في إقليم الشرق الأدنى. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، المكتب الإقليمي للشرق الأدنى، القاهرة، مصر.

London Food Commission (1988): Food Adulteration and How to Beat it. Un Win Paperbacks, London, U.K.

Lacey, R (1992): Unfit for Human Consumption. Grafton, London, U.K.

Mousa, A (1998): Scientifically-based Harmonization of Regulatory Food Quality and Safety Measures in the Near East. FAO/NE, Cairo, Egypt.