

تلوث الغذاء.. كارثة صحية قد تفضي الى نهاية العالم

2015-11-09 مروة الاسدي

تلوث الغذاء هو احتواء الطعام أو الماء على ما يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي أو الحيواني، سواء كانت كائنات دقيقة ضارة، أو مواد كيميائية سامة أو غذاء ملوث بالمواد المشعة القاتلة، مما قد يترتب على تناول الغذاء إصابة المستهلك بالعديد من الأمراض وأشهرها التسمم الغذائي، حيث يصاب أكثر من نصف مليار شخص بالأمراض سنويا بحسب منظمة الصحة العالمية بسبب الأطعمة غير الآمنة والملوثة التي تحتوي على أنواع عديدة من البكتيريا الضارة والفيروسات والطفيليات والمواد الكيميائية، وتشمل الأمثلة على هذه الأطعمة اللحوم غير المطهية جيدا والفواكه والخضروات الملوثة بالبراز والمخار الذي يحتوي على سموم بحرية.

ومن الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية هي حالات العدوى التي تصيب المعدة أو الأمعاء، وهي ناتجة عن تناول أطعمة ملوثة، ومن الممكن أن تكون الأعراض التي تصيب المريض خفيفة أو شديدة، وربما تحتوي الأغذية على البكتيريا عند شرائها، لكن التلوث يمكن أيضاً أن يحدث في المطبخ نفسه، إضافة إلى إن التعامل الآمن مع الأطعمة قادر على الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، كذلك يقول الخبراء إن الأمراض الناجمة عن الأغذية الملوثة قد تسبب أضراراً اقتصادية كبيرة.

ففي بعض البلدان كالهند مثلاً تشكل المياه الملوثة ووحدات التبريد المتهاكلة وقطاع التجزئة المؤلف من متاجر محلية صغيرة خطراً رئيسياً للعلامات التجارية العالمية في قطاع الغذاء والتي قد تتضرر سمعتها عالمياً من أي زلة في وحدة محلية، وقد يعني هذا توعية مئات من المزارعين الصغار وأغلبهم لا يعرفون القراءة والكتابة وهي أمر حيوي في القطاع الزراعي الذي لا يزال في بعض الحالات يستخدم مخلفات بشرية كسماد.

وتتصدى مجموعة نستله حالياً لأكبر أزمة مخاوف بشأن سلامة الغذاء في الهند بعد أن قال مراقبو جودة الغذاء إن النودلز التي تنتجها نستله تحتوي على كميات زائدة من الرصاص، ولحماية العلامة

التجارية التي تقدر قيمتها بمليارات الدولارات تقول مكدونالدز إنها تجري بعد كل ذلك أكثر من مئة عملية فحص لأنشطتها الدولية، إضافة إلى إن ضعف الموارد ونقص موظفي الحكومة يسبب أزمة بيروقراطية.

وفي الصين فالحليب المجفف موضوع شديد الحساسية بعد فضيحة في عام 2008 حين اكتشف حليب للاطفال ملوث بمادة الميلايين تسبب في وفاة ستة اطفال على الاقل ومرض الآلاف، كذلك اطلقت الصين حملة لمعرفة جهات المنشأ الدولية للحوم مجمدة مهربة مع تكثيف البلاد حملتها ضد هذه التجارة غير المشروعة بعد تقارير في الشهر الماضي تحدثت عن لحوم مهربة انتهت صلاحيتها منذ سنوات عديدة، وقال جهاز الرقابة على الأغذية إن أفراد الشرطة والجمارك سيعملون معاً لمعرفة طرق التهريب منذ الانتاج وحتى الوصول إلى المتاجر في محاولة لحماية المستهلكين الصينيين ومنع انتشار المرض، وتعد الصين أكبر مستهلك للحوم في العالم ويقدر رجال صناعة أن مئات الآلاف من الأطنان من اللحم البقري تُهرب إلى البلاد لسد عجز لا يستطيع الانتاج المحلي أو الواردات الرسمية الوفاء به.

اما في الفيليبين نقل المئات من التلاميذ إلى المستشفيات إثر تناولهم سكاكر بنكهة الدوريان وهي فاكهة منتشرة جدا في جنوب شرق آسيا، على ما كشف حاكم منطقة تقع في جنوب البلاد، فقد أدخل نحو 1350 تلميذا وطالبا إلى المستشفيات في تسع مدن من منطقة سوريغاو ديل سور إثر أوجاع في الرأس وآلام في المعدة وإسهال وتقيؤ، على ما كشف حاكم المنطقة جوني بيمنتل لوكالة فرانس برس، ويعتبر جنوب شرق البلاد المنتج الرئيسي لمشتقات فاكهة الدوريان المحبوبة جدا في الفيليبين والتي تصنع منها السكاكر والمثلجات والقهوة.

ونظرا لزيادة وتعدد وانتشار الأمراض التي يسببها التلوث الغذائي فهناك إجراءات وعوامل مساعدة للحد من التلوث الغذائي يجب على المستهلكين إتباعها: غسل الأيدي جيداً قبل تناول أي طعام، اختيار الأطعمة والمشروبات الطازجة والابتعاد عن الأغذية المحفوظة بقدر الإمكان، تنظيف أواني المطبخ قبل استعمالها تنظيفاً جيداً، إبعاد الحيوانات الأليفة -كالقطة والكلاب- عن أماكن الطعام، منع الأشخاص المصابين بالأمراض المعدية من إعداد الطعام أو الاقتراب منه، حفظ الخضراوات والفواكه وبقايا الطعام بشكل جيد وغير مكشوف، واستخدام الثلجة لذلك، تعقيم الخضراوات

والفواكه بمادة البرمنغنات أو الماء والصابون قبل الاستعمال، غلي الحليب بشكل جيد وغلي بعض أنواع الجبن، وحفظها بالثلاجة عند الانتهاء، استخدام فلتر لمياه الشرب عند الشك بعدم نظافتها أو غليها وتصفيتها ثم شربها، رمي النفايات وفضلات الطعام المتبقية يومياً في المكان المخصص بعد وضعها في أكياس محكمة الإغلاق.

تزايد الطعام غير الآمن

من جهتها حذرت منظمة الصحة العالمية من أن تناول الطعام الملوث بالجراثيم يؤدي إلى إصابة أكثر من نصف مليار شخص بالأمراض سنوياً، وأوضحت أن هذا "التهديد العالمي" مسؤول عن 351 ألف حالة وفاة وقعت في عام 2010، ويمكن للأطعمة غير الآمنة، على سبيل المثال اللحوم غير المطهية جيداً، أن تسبب 200 مشكلة صحية بدءاً من الإسهال وحتى السرطان. بحسب البي بي سي.

لكن التغيرات في إنتاج الأغذية يعني أن هناك مزيداً من الفرص لوجود آفات مضرّة أو مواد كيميائية في الوجبات، بحسب خبراء، ويمكن للأطعمة غير الآمنة أن تحتوي على أنواع عديدة من البكتريا الضارة والفيروسات والطفيليات والمواد الكيميائية، وتشمل الأمثلة على هذه الأطعمة اللحوم غير المطهية جيداً والفواكه والخضروات الملوثة بالبراز والمخار الذي يحتوي على سموم بحرية، لكن منظمة الصحة العالمية قالت إن التحقيق في تفشي هذه الأمراض أصبح يمثل صعوبة متزايدة إذ أن أطباق فردية من الغذاء تحتوي في الغالب على مكونات من دول عديدة.

وفي أول تقرير لمنظمة الصحة العالمية حول هذه القضية، قالت المديرية العامة للمنظمة الدكتورة مارغريت تشان إن "مشكلة غذاء محلية يمكن أن تتحول سريعاً إلى حالة طوارئ عالمية، إذ أن إنتاج الغذاء أصبح يعالج صناعياً، وتجارته وتوزيعه أصبح عالمياً"، وأضافت: "هذه التغيرات توفر فرصاً عديدة لتلوث الغذاء بالبكتريا المضرّة والفيروسات والطفيليات أو المواد الكيميائية".

وتظهر التحليلات، التي تستعين بمعلومات علمية من جميع أنحاء العالم، ما يلي: معظم الوفيات تعزى إلى مسببات الأمراض مثل السالمونيلا، وإي كولاي و نوروفيروس، معظم الوفيات وقعت في أفريقيا وجنوب شرق آسيا 40 في المئة من الوفيات هي أقل من خمس سنوات، وهذه هي الفئة

الأكثر عرضة للإصابة.

أضرار اقتصادية، ويقول خبراء إن الأمراض الناجمة عن الأغذية الملوثة قد تسبب أضراراً اقتصادية كبيرة، وتشير تقديرات الخبراء إلى أن تفشي فيروس الإيكولا في ألمانيا عام 2011 سبب خسائر تقدر بنحو 1.3 مليار دولار للمزارعين والصناعة، ودعت منظمة الصحة العالمية الحكومات إلى تعزيز أنظمة سلامة الغذاء بشكل عاجل، وستطلق المنظمة في السابع من أبريل / نيسان الجاري حملتها لسلامة الغذاء بعنوان "من المزرعة إلى الصحن"، وتهدف هذه الحملة إلى تشجيع الشعوب والحكومات إلى دراسة منشأ المكونات الفردية للوجبات والتأكد من معالجتها بشكل سليم وآمن في كل مرحلة.

كندا

في حين أفادت نتائج أشمل دراسة من نوعها بأن المحتوى البروتيني للقمح الكندي تذبذب بصورة طفيفة خلال 141 عاماً ما يدحض مزاعم تقول إن تغييرات جذرية قد طرأت على هذا المحصول ما أدى إلى إصابة الناس بالأمراض. بحسب رويترز.

كان خبراء التغذية وأنصار الحميات الغذائية قد عزفوا عن استخدام القمح -وهو مكون رئيسي للخبز والكعك والمعكرونة- منذ صدور كتاب (ويت بيلي) الأكثر مبيعا عام 2011 لمؤلفه الطبيب الأمريكي وليام ديفيز الذي قال إن الأقماع الحديثة ليست تلك التي دأب الناس على استهلاكها مشيراً إلى أنها السبب في إصابتهم بالوعكات الصحية ونصح بعدم استخدامها، غير أن رافي تشيبار وببير هول استاذي علم النبات بجامعة ساسكاتشوان قال إنه في حين إن القمح الربيعي الكندي كان أكثر إنتاجية وأقصر في الطول بين عامي 1860 و2001 زاد محتواه البروتيني بنسبة نحو واحد في المئة فقط، ونشر البحث في دورية (سيريال كيمستري) لكيمياء الحبوب والغلل.

وقال تشيبار في مقابلة إن "القمح من المحاصيل الغذائية الرئيسية ويتعين على الناس معاودة استخدامه لأنه لن يتسبب في هذه الآثار المزعومة"، وكندا ثاني أكبر دولة مصدرة للأقماع في العالم، ويحدد المحتوى البروتيني حجم رغيف الخبز وقال موقع الدكتور ديفيز إن القمح يحتوي

على ألف نوع من البروتينات منها الجلوتين الذي يتسبب في آثار غير مرغوبة على الصحة ما يجعله -على حد قول الدكتور ديفيز- "حبوب فرانكشتاين التي يمكنها ان تتسبب في مزيد من الاضرار تتجاوز ما ينجم عن أي جماعة ارهابية اجنبية"، وقال متحدث باسم ديفيز إنه بحاجة الى متسع من الوقت للاطلاع على الدراسة قبل التعليق عليها، وبدأت هذه الدراسة على القمح الكندي عام 1989 لبحث تحسين انتاجية هذا المحصول.

أمريكا

من جانبهم حذر مسؤولو صحة أمريكيون المستهلكين من تناول أي منتجات من شركة (بلو بل كريميز) للمرطبات في أوكلاهوما التي أغلقت مؤقتا بسبب احتمال تلوث منتجاتها ببكتريا ليستيريا، وأعلنت سلسلة محلات بقالة في تكساس التي تبيع بالتجزئة منتجات شركة (بلو بل كريميز) للمرطبات انها بصدد سحب منتجات الشركة من أفرعها لأجل غير مسمى في أعقاب تحذير صدر من المراكز الامريكية لمكافحة الأمراض والوقاية منها. بحسب رويترز.

وقال مسؤولو الصحة في كانساس في وقت سابق من الشهر الجاري إن ثلاثة أشخاص توفوا بين يناير كانون الثاني 2014 ويناير 2015 بعد ان أصيبوا باعياء بسبب التسمم ببكتريا ليستيريا حيث تباع هذه المرطبات. وكان هؤلاء الأشخاص بالمستشفى لأسباب أخرى، وقالت شركة (بلو بل كريميز) للمرطبات في بيان إنها علقت عملياتها طواعية بمصنعها في منطقة بروكن آرو باوكلاهوما.

وأضافت الشركة "سنجري عمليات تفتيش دقيقة بالمنشأة بحثا عن أي مشاكل ربما تكون قد أدت الى تلوث بعض منتجات الآيس كريم الخاصة بنا خلال الأسابيع القليلة الماضية"، ومضت تقول إن منشأتها الأخرى ستواصل العمل وتوريد المنتجات الى تجار التجزئة والمستهلكين، وقالت شركة (بلو بل كريميز) إن قيامها بسحب منتجاتها طواعية خلال الأسابيع الثلاثة الماضية هو الأول من نوعه خلال عمر الشركة الذي يمتد لأكثر من 100 عام.

وتقول المراكز الامريكية لمكافحة الامراض والوقاية منها إن التسمم بالليستيريا عدوى خطيرة تنتج

من تناول أطعمة ملوثة ببكتريا ليستيريا التي تؤثر أساسا على الشريحة الأكبر سنا من البالغين والنساء الحوامل وحديثي الولادة ومن يعانون من مشاكل في جهاز المناعة وقد تؤدي الإصابة الى الوفاة.

بينما أعلنت شركة أمريكية للآيس كريم مقرها تكساس أنها قررت سحب منتجاتها طواعية بسبب مشكلة تلوث بكتيري مستمرة، وقالت شركة بلو بيل كريماريز إن المشكلة متعلقة ببكتيريا ليستيريا وأن قرار السحب يشمل كل أنواع الآيس كريم والحلويات المجمدة، وهذا أحدث قرار من جانب الشركة التي تعمل منذ 180 عاما وتتخذ برنامج مقرا لها بسحب المنتجات بعد ان أعلن مسؤولو الصحة الشهر الماضي ان ثلاثة أشخاص مرضوا بسبب بكتيريا ليستيريا بين يناير كانون الثاني عام 2014 ونفس الشهر عام 2015 توفوا في مستشفى بكنساس تباع فيه حلوى مجمدة من إنتاج بلو بيل، بحسب رويترز.

وجاء قرار بعد ان أظهرت الفحوص التي أجريت على عينات الشهر الماضي وجود البكتيريا في نوع من أنواع الآيس كريم بالشوكولاتة، والمنتجات التي تقرر سحبها تباع في متاجر البقالة ومتاجر تجزئة أخرى في 23 ولاية أمريكية وبعض المواقع الدولية.

فيما أعلنت شركة للاستشارات القانونية في تكساس انها أقامت دعوى قضائية ضد شركة مزارع فوستر وهي من كبريات جهات إنتاج الدجاج في الولايات المتحدة بشأن انتشار السالمونيلا الذي استمر 17 شهرا قبل ان ينتهي العام الماضي، واقامت شركة رون سايمون وشركاه ومقرها هيوستون الى جانب شركة جوميز للمحاماة في سان دييجو دعوى ضد شركة فوستر ومقرها كاليفورنيا نيابة عن ستة من ضحايا تفشي السالمونيلا، وجاء في مستندات الدعوى ان الشركة باعت دجاجا تعلم انه ملوث. بحسب رويترز.

وقالت الشركة في بيان "بناء على المراجعة المبدئية للشركة ترى مزارع فوستر انه لا توجد اسباب وجيهة لرفع الدعوى"، وأضافت "مزارع فوستر ملتزمة بالريادة في مجال سلامة الغذاء وهي تتبادل الرأي بصفة منتظمة من منتجي اللحوم والدواجن الآخرين من أجل النهوض بالصناعة على مستوى البلاد".

وقالت المراكز الأمريكية لمكافحة الأمراض والوقاية منها العام الماضي نقلا عن مفتشين في مجال الصحة العامة إن تفشيا لبكتريا سالمونيلا هايدلبرج ظهر في الأول من مارس آذار من عام 2013 وانتهى في يوليو تموز العام الماضي، وأدى التفشي إلى إصابة 634 شخصا في 29 ولاية أمريكية وفي بويرتو ريكو.

وحدد علماء سبع سلالات من بكتريا السالمونيلا اثناء انتشار المرض. وكان بعض هذه السلالات مقاوما للمضادات الحيوية المستخدمة في علاج المصابين. ولم تسجل اي وفيات بسبب المرض، كانت شركة مزارع فوستر قالت العام الماضي إنها بدأت برنامجا جديدا لسلامة الغذاء قيمته 75 مليون دولار للحد من تلوث منتجاتها ببكتريا السالمونيلا، وتنتقل ببكتريا السالمونيلا من جميع مخلفات الدجاج وتتسبب في الاسهال وارتفاع درجة الحرارة والقئ وأعراض اخرى لدى الإنسان.

الهند

من جانب اخر قال مسؤولون حكوميون إن حكومة الهند قدمت طلبا قانونيا للحصول على تعويضات من مجموعة نستله الغذائية بعد حالة من الذعر بسبب تقارير عن وجود كميات زائدة من مادة الرصاص في شعيرية ماجي سريعة التحضير الأمر الذي أدى إلى سحب المنتج من جميع أنحاء البلاد، وقال مسؤول في إدارة شؤون المستهلك بوزارة الغذاء "إنها مسألة خطيرة تتعلق بالصحة العامة والقانون يتيح لنا أن نتخذ تحركات قانونية تلقائية أو إجراءات قانونية ضد الكيانات التي اقترفت الخطأ". بحسب رويترز.

وقدم الطلب بالنيابة عن مستهلكين هنود لكنه لم يقدم للقضاء بل للجنة الوطنية لفض منازعات المستهلك والتي لها سلطات شبه قضائية وستقرر بشأن جوهر القضية وحجم الأضرار، وقال مسؤولون إن نستله متهمه باتباع ممارسات تجارية غير عادلة وأضافوا أن هذه هي أول مرة تسعى فيها الحكومة الهندية للحصول على تعويضات من شركة متعددة الجنسيات، وقال متحدث باسم نستله في الهند إن الشركة لم تتلق أي إخطار رسمي حتى يوم الأحد ولا يمكنها أن تعقب على الأمر.

وذكرت مصادر في وزارة الغذاء أن لجنة فض المنازعات ستخطر الشركة عندما تكون القضية جاهزة على الأرجح، وتعرضت نستله لهجوم في الهند منذ قالت هيئة إقليمية في مايو أيار إنها عثرت على أدلة على وجود كميات زائدة من الرصاص والجلوتامات أحادية الصوديوم في بعض عبوات شعرية ماجي سريعة التحضير وهي وجبة خفيفة رخيصة وشعبية.

وفي مصنع تابع لسلسلة مطاعم ماكدونالدز خارج مومباي يمر 200 عامل بمجففات هواء وأحواض تطهير ثم يتجهون للعمل لإنتاج 250 ألف قطعة من الدجاج الذي جرى اختياره بصعوبة في بلد يعرف بأنه ضمن الأسوأ سجلا من حيث سلامة الغذاء في العالم، ولحماية العلامة التجارية التي تقدر قيمتها بمليارات الدولارات تقول ماكدونالدز إنها تجري بعد كل ذلك أكثر من مئة عملية فحص لأنشطتها الدولية. بحسب رويترز.

وتشكل المياه الملوثة في الهند ووحدات التبريد المتهاكلة وقطاع التجزئة المؤلف من متاجر محلية صغيرة خطرا رئيسيا للعلامات التجارية العالمية في قطاع الغذاء والتي قد تتضرر سمعتها عالميا من أي زلة في وحدة محلية، وقد يعني هذا توعية مئات من المزارعين الصغار وأغلبهم لا يعرفون القراءة والكتابة وهي أمر حيوي في القطاع الزراعي الذي لا يزال في بعض الحالات يستخدم مخلفات بشرية كسماد.

وقال فيكرام اوجالي الذي يشرف على شبكة الموردين لمطاعم ماكدونالدز في الهند وضمن الجودة "يوجد آلاف المزارعين ينبغي الوصول اليهم يمتلك كل منهم ما بين فدان أو فدانين"، وتتصدى مجموعة نستله حاليا لأكبر أزمة مخاوف بشأن سلامة الغذاء في الهند بعد أن قال مراقبو جودة الغذاء إن النودلز التي تنتجها نستله تحتوي على كميات زائدة من الرصاص.

وسلّطت المشكلة الضوء على مخاطر العمل في بلد من الصعب تكوين شبكة توريد آمنة فيه وعلى أفضل تقدير لا يمكن وصف اجراءات سلامة الغذاء فيه إلا بأنها أقل ما يمكنوتقول نستله- التي تدرك مثل غيرها من العلامات التجارية حجم الضرر الذي يمكن أن تسببه الأزمة - إنها تجري اختبارات مكثفة وتدير قطاعا من عمليات الشراء الكترونيا لذا فان المكونات مثل اللبن تحمل أرقاما مسلسلة بحيث يمكن تتبع مصدرها. كما أن التوابل تطهر بالبخار وينقل زيت الطعام في عبوات من

الصلب الذي لا يصدأ لتجنب حدوث تلوث معدني. كما تستعين نستله بشركات تدقيق خارجية لفحص الموردين.

وتقول وول مارت التي تعمل في تجارة الجملة في الهند إن عمليات الفحص تقود لرفض بين 10 و11 بالمئة من الانتاج اليومي، وتقول جميع الشركات العالمية المنتجة لمواد غذائية معبأة أو وجبات سريعة إنها تعتمد على موردين موضع ثقة ولكن معظمهم يقر باعتماده على موردين اخرين يتعاقدون مع غيرهم من الباطن ما يجعل التحكم من مصدر كل مكون صراعا يوميا. فعلى سبيل المثال تشتري نستله التوابل من مورد يجمعها من أكثر من ألف مزارع وفي السابق ثبت ان بعض انواع التوابل قد تقود للتسمم بالرصاص رغم انه لا توجد أدلة على ان التوابل سبب مشكلة نستله هذه المرة.

وكانت شركة ماكدونالدز تستورد البطاطا (البطاطس) المقلية من الولايات المتحدة حتى قبل سبعة أعوام بينما تواصلت مع مزارعين لتوعيتهم بالممارسات الصحية والمثلى، ولكن لا يمكن استيراد جميع المكونات من الخارج بسهولة وتدفع الحاجة لخفض التكلفة الشركات للاعتماد على مكونات محلية ما يضطرها لتوعية الموردين واجراء اختبارات جودة للموردين وموردين لهم من الباطن، وتوجه نستله لتنفيذ أكبر عملية سحب منتجات في الهند وترفع 27 ألف و400 طن من نودلز ماجي الشهيرة من أرفف المتاجر وقد تستغرق العملية ما لا يقل عن 40 يوما.

ولكن ضعف الموارد ونقص موظفي الحكومة يسبب أزمة بيروقراطية، فلا زالت نستله تنتظر النتائج الكاملة للاختبارات والتفاصيل الخاصة بكيفية اجرائها قبل ان تشرع في تصحيح أي خطأ واصلاح صورتها، وفي مصنع نستله في بلدة موجا في شمال الهند يعجز محللو الغذاء في أفضل معاملها في البلاد في تفسير الاختلاف بين الاختبارات الداخلية في المصنع وتلك التي أجرتها الحكومة وأسفرت عن وجود كميات زائدة من الرصاص، ومنذ بداية الأزمة في مايو ايار اختبر المصنع 833 عينة من نودلز ماجي في معامل مستقلة موثوق بها و1857 عينة في منشآتها الحديثة ولم تكشف الاختبارات علي 165 مليون عبوة عن أي شيء غير طبيعي.

الصين

من جانبها طلبت الهيئة المكلفة بمراقبة سلامة الغذاء في الصين من ثلاث شركات محلية لانتاج الحليب في إقليم شنشي في وسط البلاد استدعاء منتجات غير مطابقة للمواصفات من الحليب المجفف للأطفال حديثي الولادة وحثت السلطات المحلية على إنزال عقوبة شديدة بتلك الشركات إذا ثبت أنها خرقت القانون. بحسب رويترز.

والحليب المجفف موضوع شديد الحساسية في الصين بعد فضيحة في عام 2008 حين اكتشف حليب للأطفال ملوث بمادة الميلايين تسبب في وفاة ستة اطفال على الاقل ومرض الآلاف، وقالت إدارة الأغذية والأدوية الصينية في موقعها على الانترنت إن اختبارات في وقت سابق هذا العام لعينات من منتجات لحليب الأطفال المجفف تنتجها ثلاث شركات صينية في شنكسي اظهرت انها تحتوي على مواد غير مطابقة للمواصفات. وجميع المنتجات مصنوعة من حليب الماعز، وفي بيان مؤرخ في 19 يونيو حزيران بث في مواقعها على الانترنت قالت شنشي جوانشان ديري -إحدى الشركات الثلاث- انها ستسحب جميع المنتجات المعيبة من الأسواق وستوقف انتاجها وستصحح المشاكل.

في حين تُطلق الصين حملة لمعرفة جهات المنشأ الدولية للحوم مجمدة مهربة مع تكثيف البلاد حملتها ضد هذه التجارة غير المشروعة بعد تقارير في الشهر الماضي تحدثت عن لحوم مهربة انتهت صلاحيتها منذ سنوات عديدة، وقال جهاز الرقابة على الأغذية في الصين في بيان إن أفراد الشرطة والجمارك سيعملون معا لمعرفة طرق التهريب منذ الانتاج وحتى الوصول إلى المتاجر في محاولة لحماية المستهلكين الصينيين ومنع انتشار المرض. بحسب رويترز.

والصين هي أكبر مستهلك للحوم في العالم ويقدر رجال صناعة أن مئات الآلاف من الأطنان من اللحم البقري تُهرب إلى البلاد لسد عجز لا يستطيع الانتاج المحلي أو الواردات الرسمية الوفاء به، وقالت إدارة الأغذية والعقاقير بالصين "سنستخدم كل قوتنا لمعرفة المصدر ونقاط بيع اللحوم المجمدة المهربة بما في ذلك الأشخاص الذين ينسقون هذه العملية من وراء الكواليس"، وأثارت هذه التجارة غير المشروعة غضبا في يونيو حزيران عندما قالت السلطات إنها صادرت 100 ألف طن من اللحوم المجمدة المهربة تبلغ قيمتها نحو ثلاثة مليارات يوان (483 مليون دولار) بعضها قالت وكالة أبناء الصين الجديدة (شينخوا) إن عمرها 40 سنة.

ونفى مسؤولو الجمارك والشرطة وجود أي ضبقيات تشمل لحوماً بمثل هذا العمر ولكنهم قالوا إنه تم في 2013 ضبط أرجل دجاج يعود عمرها لعام 1967، وقال بيان إدارة الأغذية والعقاقير إنه تم أيضاً ضبط لحوم يتراوح عمرها بين أربع وخمس سنوات هذا العام.

الفيليبين

على صعيد آخر نقل المئات من التلاميذ إلى المستشفيات في الفيليبين إثر تناولهم سكاكر بنكهة الدوريان وهي فاكهة منتشرة جداً في جنوب شرق آسيا، على ما كشف حاكم منطقة تقع في جنوب البلاد، فقد أدخل نحو 1350 تلميذاً وطالباً إلى المستشفيات في تسع مدن من منطقة سوريغاو ديل سور إثر أوجاع في الرأس وآلام في المعدة وإسهال وتقيؤ، على ما كشف حاكم المنطقة جوني بيمنتل لووكالة فرانس برس.

وأوقف تسعة أشخاص باعوا السكاكر للأطفال وقت استراحة الغداء في المدارس، في شاحنة صغيرة مركونة في الخارج، وتحاول الشرطة أن تعرف إذا كانت صلاحية تلك السكاكر منتهية أم أنها سممت قصداً، على ما كشف حاكم المنطقة، ونفى الموقوفون أن يكونوا تقصدوا تسميم التلاميذ، وصرح جوني بيمنتل أن "المشتبه بهم استهدفوا التلاميذ وهم جالوا في تسع مدن في يوم واحد لبيع سكاكرهم". وتحاول الشرطة تحديد الدوافع التي دفعتهم إلى قطع 300 كيلومتر من منطقتهم لبيع الحلويات للأطفال.

شركة (تشيوتلي) مسؤولة عن إصابة 35 شخصاً بالتلوث الغذائي

الى ذلك ارتفع عدد حالات الإصابة المؤكدة بالتسمم بالبكتريا المعوية (إي كولاي) المرتبطة بشركة (تشيوتلي مكسيكان جريل) في ولايتي أوريغون وواشنطن إلى 35 حالة فيما أعلنت الشركة اجراءات للنهوض بسلامة الغذاء. بحسب رويترز.

كانت الشركة -التي تشهد ثالث تفشٍ للتلوث الغذائي بمطاعمها منذ أغسطس آب الماضي فيما تضمنت حالات سابقة التسمم بالسالمونيلا وفيروس نوروفيروس الشديد العدوى- قد أعلنت اغلاق

43 مطعمآ لها وهي تمثل جمعم مطعمآ في سآآل وبورآلآنل بالغرب الأمريكي بسبب تفشي آللوث فمآ آآري السلطآ الصآة والشركة آآقآق للوقوف على أسبابه، وثمانمة من هذه المطعم مسؤولة عن آللوث وآآلت الشركة أمس إنآ تعكف على عملمآ تطهر وتنظف مكآفة فم مطعمآ المآلة بصفة مؤقآة مع آآعمر جمعم الامدادآ الغذآمة بها بالآامل.

وتقوم الشركة أضا باآآبارآ على مآ آقدمه من أآذمة فم مطعمآ بولآمآ وآشنطن وأورمآون وفم مراكز التوزعم كمآ تعآقآ مع شركآم آسآارمآم فم مآال سلامة الغذآ لتقعم الوضع والنهوض بمعآمير السلامة الغذآمة، ورفض مآآآ باسم الشركة الافصآ عمآ آذا كآنآ أنباء هذا آللوث قد آآرآ سلبا على مبعمآ هذه السلسلة من المطعم ذآآ الشعبمة.

وقآل مسؤولون إن 12 من بعم 35 آالة إصآبة مؤكدة كآنآ فم أورمآون وبقمة الآلآآ فم ولاية وآشنطن، ونقل 12 مصآبا إلى المسمآشفمآ لكن لم تسآل أي آلآآ وفاة، وقآل مسؤولون إن من المآوقع زعمآة آلآآ الإصآبة لآن بعض من أصمبوا بالبكترمآ لم يلآأوا إلى مؤسسآآ الرعمآة الصآمة.

آضم شركة (آشعبولآم) 1700 منفذ ونمآ أعمالها بسرعة منذ آفآآآها فم آم 1993 بفرع وآم وآصف نفسها بانها مطعم نموذآمة لوجبآآ سريعة آآممز بالمكونات الصآمة الطآزآة العآلمة الجومة فم الإصناف التي آقدمها من البورمآوس والآكوس وأنواع السلطآ، وآمة آوجه مآزعم بعم المطعم مثل (آشعبولآم) لآسآآآم الأآذمة الطآزآة غير المصنعة وهو الأمر السلم من نآآمة الآذمة لكن الآبراء يقولون إنه یشر مخآوف بشأن الكآنآآ الممرضة لآن عملمآ الطهي آآآل الممكروبآآ التي تنقل الأمراض.

وتقول آدارة الصآة فم أورمآون إن آلآآ آلآآ إصآبة بالبكترمآ المعومة (إم كولآم) ضمن مآموعة كعمرة من البكترمآ التي آعمش فم أمعاء الإنسان دون أن تسبب له أي مشآكل بل إنها تسآهم فم آآلق فمآمعم (ب) لكن بعض السلآآآ مكمن أن تسبب أعراضآ آآطرمة منها مآ یمهدد الآمة وآآآم عن آناول اطعممة ملوآة، وفم سآآق مآصل قآل مسؤولون آآآآمون إن شركة لآنآآ اللآوم فم نبرآسكآ سآبآ أكثر من 167 ألف رطل من مآنآآ لآوم الإبقآر للآشبآه فم آللوثها بهذه البكترمآ المعومة.

