# سلامة الغذاء في لبنان ودور وزارة الصحة العامة

يعتبر الغذاء من أهم أسس استمرار الحياة، ولتأدية مهامه وفوائده على أكمل وجه ينبغي المحافظة على سلامته من الضرر والفساد وعدم تعريضه لمصادر التلوث انطلاقا من أماكن إنتاجه مرورا بمراحل تصنيعه وتجهيزه وصولا إلى تقديمه للمستهلك . من هنا تبرز أهمية الحفاظ على سلامة الغذاء والالتزام بالأنظمة والتعليمات الصحية لحمايته من التلوث.

يتوقع المستهلك، عند شرائه لأي منتج غذائي أن يكون هذا المنتج مفيدا، كاملا، نقيا، آمنا، ومغذيا لتغطية احتياجاته اليومية من مختلف العناصر الغذائية الأساسية. وقد لوحظ أن اهتمام المستهلكين بسلامة الغذاء خلال السنوات الماضية قد تغير تدريجيا، فقد انصب الاهتمام في السبعينيات على سلامة الطعام والمعلبات من مضافات الأغذية. ثم تحول الاهتمام في الثمانينيات إلى خلو الغذاء من بقايا المبيدات والإشعاع. في التسعينيات، اتجه الاهتمام نحو التكنولوجية الغذائية والأغذية المعدّلة وراثيا. ومع دخولنا الألفية الثانية انصب اهتمام المستهلك على تقييم وإدارة المخاطر في الأغذية لضمان سلامة الغذاء وجودته والتخفيف من خطر الإصابة بالأمراض المزمنة كالسرطان وأمراض القلب والضغط،، والعدوى بالميكروبات، والتسمم الغذائي وغيرها من الأمراض.

يصنف الغذاء سليماً إذا كان استهلاكه، بشكل طبيعي وملائم، يقدم ضمانات الأمان والحماية بالاستناد إلى:

١. خصائص الغذاء أي المواد التي يتكون منها وإجراءات التوضيب والتغليف والتعليب والحفظ.
٢. طريقة تقديمه أو عرضه والمعلومات التي يتم إدراجها على اللصاقة.

يعتبر الغذاء السليم حقاً من حقوق الإنسان الأساسية ويدخل ضمن فئة الحقوق الاجتماعية والاقتصادية ويعتبر الغذاء سليما إذا كانت تتوافر فيه المواصفات الوطنية. أما في حال عدم وجود مواصفات وطنية، تعتمد مواصفات دولية يعترف بها في لبنان كتلك المحدّدة في "لجنة دستور الغذاء" ( Codex Alimentarus)

**ما هو التسمم الغذائي؟**

**التسمم الغذائي** هو حالة مرضية تظهر عوارضه خلال فترة زمنية قصيرة، عادةً بعد تناول طعام ملوث بفترةٍ تتراوح من 12 إلى 72 ساعة، ومن المحتمل ظهور العوارض مبكرةً بعد نصف ساعة أو متأخرةً جداً بعد مرور 4 أسابيع، على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير سليم قد تعرض لتلوث من مصادر الخطر سواء كان المصدر بيولوجيا أو كيميائيا أو فيزيائيا.

**التسمم البيولوجي** هو التسمم الناجم عن تناول غذاء يحتوي على كمية من الميكروبات الممرضة أو السموم الناتجة عنها أو كلاهما معاً مما يؤدي إلى حالات تسمم فردية أو جماعية. أما التسمم الكيميائي فينتج عن تناول غذاء ملوث بالكيماويات مثل المبيدات الحشرية 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 تستدعي مراجعة الطبيب فوراً خصوصاً إذا كان المصاب بالأمراض المنقولة غذائيا صغيراً أو مسناً أو امرأةً حاملاً.

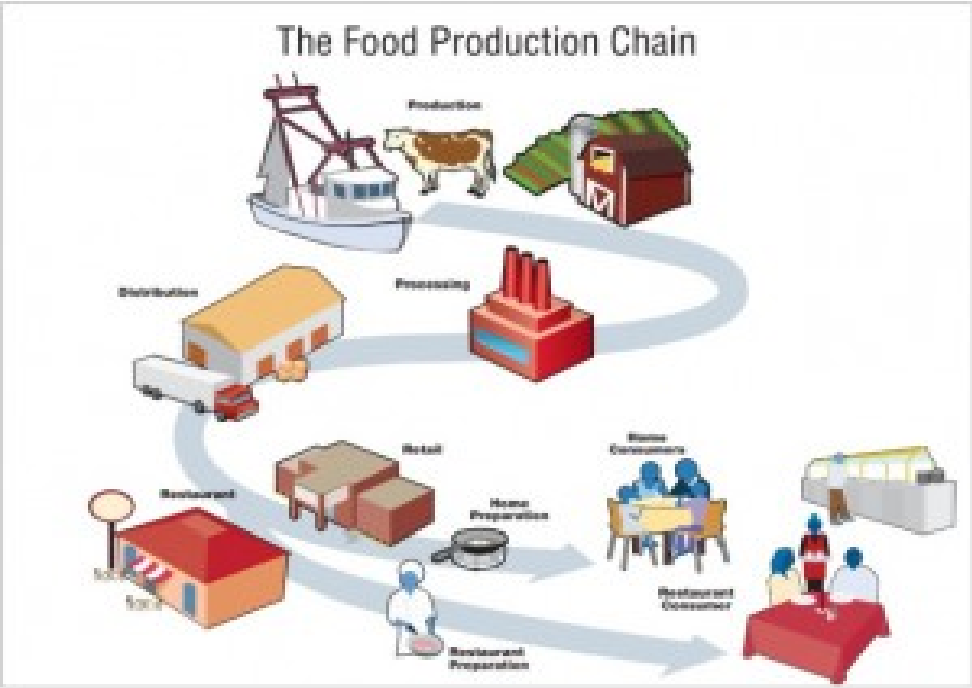
**أعراض التسمم الغذائي :** تختلف أعراض التسمم الغذائي وفقا للمسببات وكمية الغذاء المتناولة وتكون في الغالب على هيئة غثيان، تقيؤ، إسهال، تقلصات في المعدة والأمعاء، ارتفاع في درجة حرارة الجسم. وفي بعض الحالات تشمل الأعراض شلل في الجهاز العصبي إضافة للاضطرابات المعوية.

**سلامة الغذاء** هي قضية أساسية في الصحة العامة فأصبحت الأمراض المنقولة بالغذاء تهدد صحة الملايين من الناس مما يُثبت أهمية اتخاذ التدابير والإجراءات اللازمة لمنعها أو التخفيف من خطورتها على الصحة العامة والمجتمع. تؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً على صحة الناس وطريقة عيشهم فيترتب عنه نتائج اقتصادية تنعكس على الأفراد والمجتمعات، ودوائر الأعمال والبلدان بأكملها. كذلك تُلقي 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 الآدمي. فلم يعد يكفي أن يتاح الغذاء بكمية كافية، أو أن يشتمل على محتوى غذائي واف لاحتياجات الجسم وإنما يجب أن يكون آمنا للاستهلاك وألا يعرض صحة المستهلك لخطر العدوى أو التلوث أو التسمم.

ومع تكامل الصناعات الغذائية وتلاحمها فيما بينها وانتشار العولمة 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. فاتساع 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 غذائيا

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 وصولا إلى المستهلك، مما يتطلب في عملية الرقابة على الأخطار الغذائية النظر في كل خطوة من خطوات السلسلة الغذائية انطلاقا من الخامات والمواد الأولية وصولا إلى الاستهلاك البشري.




نظرا لأهمية السلامة الغذائية وتأثيرها على صحة الأفراد، وضعت ثلاث 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 ني ء مع طعام ملوث أو استعمال أدوات وأواني غير نظيفة . من ناحية ثانية، يؤدي سوء تخزين الأطعمة أو عدم طهيها جيدا إلى نمو وتكاثر الميكروبات فيها.

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

- منع تلوث الغذاء من خلال انتشار مسببات الأمراض فيما بين البشر، الحيوانات والحشرات. وهنا تكمن أهمية النظافة الشخصية للعامل كغسل اليدين والأسطح الملامسة للطعام

- فصل الأطعمة الخام الغير مجهزة بعيداً عن الأطعمة التي تم إعدادها وطبخها لمنع تلوث الأطعمة الجاهزة المطبوخة وانتقال الميكروبات فيما بينها (Cross-Contamination)

- طبخ الأطعمة لمدةٍ زمنيةٍ ملائمةٍ ووفق درجة الحرارة المناسبة لقتل البكتريا ومسببات الأمراض

- تخزين الأطعمة في درجة حرارةٍ ملائمةٍ.

- استخدام المياه والمواد الخام الآمنة الصحية.

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

- 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

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 وي حدد دور الوزارات كل في نطاق اختصاصه لإدارة ومراقبة سلامة الغذاء. مع الإشارة إلى أن لجنة فنية مختصة قد أعدت، عام 2002، مشروع قانون سلامة الغذاء الخاص بلبنان وقد ناقش مجلس الوزراء، عام 2006 ، 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 وتتمثل فيها كافة الوزارات والمؤسسات المعنية بسلامة الغذاء إضافة إلى ممثلين عن المجتمع المدني. تؤمن هذه اللجنة التنسيق فيما بين الوزارات لجهة تطبيق القواعد التي تضعها الهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء.

- **"الهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء":** تتولى وضع أسس تطبيق القانون و تحليل المخاطر وتقييمها ( Risk assessment) في حال اكتشاف أن ضرراً 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 الصحّة العامة حول:

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