

## الفصل الثامن

### صحة الغذاء في المطاعم

لقد ازداد عدد العراقيين الذين يتناولون غذائهم خارج البيت في السنوات الاخيرة وازداد كذلك عدد المطاعم والفنادق بشكل ملحوظ ورافق هذا التوسع الكبير تطور في طرق تصنيع الاغذية وتحضيرها وتوزيعها . اذ ازداد في الايام الاخيرة عدد الشركات المنتجة للاغذية سواء في القطاع الخاص او المختلط بالاضافة الى التوسع في شركات القطاع الاشتراكي حيث نرى انتشار الكثير من المواد الغذائية في الاسواق منها الطازجة مثل الدجاج ونصف المحضرة مثل الكبة والمحضرة بشكل كامل كالصوصج ، كذلك نرى ان هناك تغييرا كبيرا في النمط الغذائي للفرد العراقي حيث بدأ يتناول وجبة غذائية واحدة يوميا على الاقل خارج البيت تقابلها انتشار الكثير من مطاعم الخدمة السريعة (Fast Food- service Restaurant) مثل الهمبركر والشاورمة وغيرها .

ومع كل هذه التغيرات الواسعة عند المستهلك والمنتج العراقي للاغذية لم يحدث أي تغيير واضح في طرق تحضير وتقديم الاغذية ، مما يؤدي الى بقاء الغذاء معرض لعوامل الخطر والتسمم الغذائي فكلما ازدادت فترة بقاء الغذاء مابين الحقل ومائدة المستهلك ازدادت فرصة ملامسته من قبل العاملين وبالتالي زادت فرصة حدوث التلوث بالعوامل المسببة للأمراض مما يسمح للحياة المجهرية بالنمو والتكاثر وتصبح حماية الاغذية من التلوث صعبة لتعدد مسببات التلوث ولطول فترة بقاء الغذاء في متناول الايدي .

وفي هذا الفصل يتم التركيز على كيفية حماية الغذاء منعا من حدوث التسمم الغذائي في مطاعمنا . حيث ان الهدف الرئيسي هو التأكيد على الممارسة الصحيحة لكيفية تحضير وتقديم غذاء صحي لغرض حماية المواطن العراقي والسائح الاجنبي . وهناك امراض تنتقل عن طريق الغذاء ويمكن اعتبار كل انواع الاغذية اوساط ناقلة ولكن من المعروف ان اللحوم بكافة انواعها ( لحوم ابقار ، لحوم اغنام ، دواجن ) تعتبر مصادر لاكثر حالات التسمم الغذائي . ويجب ان نؤكد هنا على ان كل الامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء يمكن الوقاية منها اذا ما اتخذت التدابير الوقائية في عزل العوامل المسببة للأمراض عن الاغذية وبمعنى آخر كيفية حفظ الغذاء لان وجود أي حالة تسمم غذائي يعني ان هناك ظروف غير صحيحة رافقت تحضير وتقديم الغذاء في ذلك المطعم .

### التسمم الغذائي (Food Poisoning)

تعني كلمة التسمم الغذائي حدوث مرض بسبب الغذاء ، وعادة يبدأ بالام معدية ومعوية ، تقيؤ ، اسهال ، حمى ، غثيان ، او صداع .. الخ وذلك بعد استهلاك غذاء ملوث . وهذا التلوث اما حيوي او كيميائي او فيزيائي وتظهر الاعراض بعد فترة زمنية تتراوح ما بين دقائق الى ايام . وتختلف حدة تلك الاعراض من اصابة الى اخرى حسب طبيعة المسبب والمصاب . وتتفاوت من اعراض خفيفة قد تزول بعد ساعات او ايام خاصة بعد اتخاذ الاجراءات الصحية اللازمة وفي الوقت المناسب او قد تؤدي الى الشلل والوفاة في الحالات الحادة .

## حوادث التسمم الغذائي

يمكن تعريف حادثة التسمم الغذائي على انه حصول مرض بسبب الغذاء في شخصين او اكثر من الذين تناولوا غذاء واحد . ويتم التأكد من ان ذلك الغذاء مصدر للمرض بواسطة التحليلات في المختبر ، والمثال التالي يوضح ذلك :

حفلة عشاء انتهت نهاية حزينة ، عندما تسم اكثر من نصف المدعوين واصيبوا بدوار في الرأس وتقيؤ واسهال في الليل . وكان الروبيان هو الطعام المسبب للتسمم حيث اثبتت نتيجة التحقيق بأن الروبيان كان محفوظا بالتجميد وقد تمت اذابته قبل ليلة في ماء دافئ وترك عددا من الساعات بدرجات حرارة ملائمة لنمو البكتريا مما ادى الى تكاثرها وحصول التسمم الغذائي . في حالات التسمم التي تحدث بعد حفلة جماعية كالتي ذكرناها فإن المسبب للتسمم يمكن تشخيصه بسهولة ولكن اذا كانت الوجبة الغذائية منفردة كأن يحدث التسمم في احد المطاعم فيكون من الصعوبة معرفة حدوث حالة التسمم ونوعيتها لان المستهلكين سوف يراجعون اطباء مختلفين او مستشفيات مختلفة ، ومن الغالب الا يعرف سبب التسمم الذي يجمعهم في زيارتهم لمطعم واحد ومن المحتمل ان لا يحصل الشك في المطعم المسبب للتسمم . وبسبب الصعوبات في جمع المعلومات فإن عددا " كبيرا" من حالات التسمم لم تسجل بالاحصائيات الرسمية وان نسبة كبيرة من سوء الهضم الذي يحدث لكثير من الناس ليس الا نتيجة لهضم غذاء ملوث . واعتمادا على هذه الاسباب افترض العلماء حدوث ما لا يقل عن مليون حالة تسمم كل عام في الولايات المتحدة الامريكية فقط .

## صحية الغذاء (Food Sanitation)

تعرف كلمة (Sanitation) بأنها توفير ظروف صحية والابقاء عليها . ولقد جاءت كلمة (Sanitation) من كلمة لاتينية (Sanitas) التي تعني الصحة . اما بالنسبة للاغذية فهي تعني معاملة الغذاء بظروف صحية وبواسطة ايدي عمال اصحاء واتباع اسلوب معين بحيث يكون الغذاء بالنتيجة غير ملوث بالمسببات المرضية او اية عوامل مرضية اخرى .

## الفرق بين المصطلحين (Sanitary) صحي و (Clean) نظيف :

ليس بالضرورة ان الشيء ذا المظهر النظيف يدل على انه صحي . فالنظيف (Clean) يعني ان الشيء خال من الاوساخ الظاهرة بينما الصحي (Sanitary) يعني ان هذا الشيء خال من الاحياء المجهرية المسببة للأمراض والملوثات الضارة الاخرى . فالنظافة تعود للمظهر ، كأن يكون سطح الصحون خاليا من البقع الدهنية والوساخ والزجاجيات لماعة والرفوف مسموحة جيدا من الاتربة والغبار . ومع ما يبدو على سطح هذه المواد من نظافة فانها قد تحمل كثيرا من مسببات الامراض او المواد الكيماوية الضارة . ومن جهة اخرى فان الصحون المعقمة بالماء المغلي لمدة عشرة دقائق قد يكون سطحها غير نظيف ولكنها تعتبر خالية من مسببات الامراض ومن