

6- تلوث الغذاء بالمعادن الثقيلة- الميكروبات- الأفلاتوكسينات (1996/12/30) :

حاضر فى هذه الندوة أربعة من الأساتذة بكليات الزراعة والطب والطب البيطرى وأقيم على هامش الندوة عرضاً لبعض الأجهزة والكماويات المستخدمة للكشف عن تقدير نسبة الملوثات، وبالتحديد الأفلاتوكسينات فى المواد الغذائية. والمحاضرون هم :

1- الأستاذ الدكتور/ همام محمد همام - قسم طب المجتمع - كلية الطب - جامعة أسيوط. وعنوان محاضراته : " تلوث الغذاء بأحد المعادن الثقيلة بإحدى القرى بمحافظة أسوان".

2- الأستاذ الدكتور/ عبد الله صالح عبد الجواد- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية- كلية الزراعة- جامعة أسيوط. وعنوان محاضراته : " النترات النيترات والنترزامين وبعض العناصر الثقيلة كمادة سامة فى الأغذية الخام والمصنعة " .

3- الأستاذ الدكتور/ يحيى عبد البديع حفناوى - قسم مراقبة الأغذية - كلية الطب البيطرى - جامعة أسيوط. وعنوان محاضراته : " اللحوم ما لها وما عليها " .

4- الأستاذ الدكتور/ فتحى السيد الجزار- قسم علوم الألبان - كلية الزراعة - جامعة أسيوط. وعنوان محاضراته: "تلوث الأغذية بميكروبي الليستريا والـ *E.coli 0157:H7* الأفلاتوكسينات".

أهم التوصيات:

1- متابعة مدى تلوث المياه والأسماك فى نهر النيل وشواطئ البحر الأبيض المتوسط وإحكام الرقابة على مخلفات المصانع التى تلقى فى الماء ومحاولة تنمية الثروة السمكية بتعميم البحيرات (الطبيعية - الصناعية) باستخدام شبكات بلاستيكية وإقامة مصانع لعمليات التجميد والإعداد للأسماك بمناطق قريبة من تلك البحيرات .

2- تشديد الرقابة على الواردات من الخارج مثل الأعلاف ، المواد الغذائية، الأسماك وتطبيق الحجر البيطرى والزراعى على تلك الرسائل .

3- حث المواطنين على الإقلال من التغذية على الأسماك الكبيرة وخصوصاً التونه والماكريل وأيضاً الحيوانات البحرية الصغيرة مثل الجمبرى والصدفيات لاحتوائها على نسب أعلى من الملوثات وإحكام الرقابة على بائعى الأسماك فى الشوارع وحظر عرض الأسماك خارج المحلات ووضع أسس علمية وعملية لتمليح الأسماك وإحكام الرقابة على محلات تصنيع الفسيخ .

4- عدم السماح باستخدام المبيدات الحشرية الشديدة السمية ، التى تحتوى على معادن ثقيلة سواء للخضر أو الفاكهة أو المحاصيل الأخرى .

5- منع زراعة الخضر والفاكهة بجوار الطرق والشوارع الرئيسية والمصانع والمدن الكبيرة لتجنب تلوثها بالمعادن الثقيلة ومراقبة جودة معلبات الخضر والفاكهة من حيث محتواها من المعادن الثقيلة سواء المنتجة محلياً أو المستوردة .

6- الاهتمام بغسيل الخضر والفاكهة جيداً بالماء والتخلص من القشرة الخارجية لبعض الفاكهة التي تؤكل كاملة (المشمش، التفاح، الخوخ) وأيضاً لبعض الخضر (الخيار، الكوسة، الجزر، الباذنجان)، ويجب عدم الإفراط في تناول الخضر الغنية بالنترات (السبانخ، الملوخية، الجرجير) وعدم الاحتفاظ بالخضروات المطبوخة لعدة أيام بالثلاجة وإعادة تسخينها (خصوصاً السبانخ والملوخية)، وكذلك الحرص على إزالة الأوراق الخارجية (الخس) وعروق أو عنق أوراق الخس والجرجير لأنها غنية بالنترات .

7- إعادة النظر بالنسبة للمجازر الحالية ومراقبتها ووضع مواصفات قياسية بالنسبة لمحلات الجزارة ومحلات بيع الدواجن المذبوحة واللحوم المجمدة وتطبيق الشروط الصحية الواجب توافرها في شركات تصنيع اللحوم .

8- وضع مواصفات محددة لاستخدام العقاقير الطبية وإشراف تام من الأطباء البيطريين وإعادة النظر فى نشرات الدواء وعبواتها بالنسبة للاستخدام البيطرى وكتابة أهم الأنسجة التي تتراكم فيها بقايا هذا الدواء والفترة اللازمة لانسحاب هذا الدواء من الجسم بعد توقف استخدامه.

9- الإقلال من التغذية على اللحوم المتبلة (السجق، اللانشون، البسطرمة) واللحوم المعلبة المحفوظة، وعدم محاولة تسخين اللحوم المتبلة (قلى أو شى) قبل الاستخدام .

10- إحكام الرقابة على منتجات اللحوم المصنعة فيما يختص بنسب النترات والنيتريت بها وإصدار مواصفات جديدة بخصوص ملح التتبيل (ملح البارود) المستخدم فى صناعة السجق والانشون والبسطرمة .

11- التعاون بين جمعية رجال الأعمال والجمعيات الأهلية بأسبوط وبين مركز الدراسات والبحوث البيئية بالجامعة لتمويل المشروعات البيئية بالمحافظة.

12- التدريب والتوعية للعاملين فى مجال الغذاء .