تم نشرها في الكونغرس الاوروبي.. أمانة الاحساء تُجري دراسة لـ (تقييم جودة الأطعمة) المُقدمة في المطاعم

كشفت نتائج دراسة أجرتها أمانة الاحساء ممثلة بإدارة المنظمات الدولية والمدن الصحية بالتعاون مع مستشفى القطيف المركزي تتعلق بتقييم مستوى الميكروبات في الأطعمة المقدمة "الجاهزة للتناول" في المطاعم بمدن وبلدات الاحساء بإستخدام التحاليل المخبرية الحديثة والتقنيات الحيوية الجزيئية عن تساوي المستوى الصحي وجودة الأطعمة في المطاعم الخاضعة للدراسة ، حيث شملت الدراسة مجموعة من المطاعم الحديثة والشعبية تم اختيارها عشوائياً وبدون تنسيق مسبق مع أصحابها أو القائمين على الخدمة فيها ، وتهدف هذه الدراسة الى تقييم وتحليل جودة الطعام بالكشف عن وجود الميكروبات المسببة للأمراض في اللحوم المشوية (لحوم حمراء ودواجن) مُضاف اليها الحُمص والتي تُقَدم بشكل كبير ومُتكرر في هذه المنافذ وذلك بأخذ عينات حسب الطرق العلمية المتبعة،ولاكتمال الصورة بصفة أشمل تم إشراك من يعملون في هذه المنشآت اذ تم أخذ عينات "مسحات" من أيدي العاملين بتلك المطاعم للتأكد من حالة العامل الصحية والتزامه بالتعليمات الصحية أثناء الإعداد والتداول، لما لهذه الخطوة من أهمية بالغة ودلالات شرعية إذا ما وقعت أي حالة اشتباه تسمم غذائي.

وأوضحت نتائج الدراسة انه تم عزل بعض الميكروبات المختلفة في بعض الأطعمة موضوع الدراسة وهي عبارة عن ميكروبات متوقع اكتشافها في مثل هذه الأطعمة ، الا ان التعامل الأمثل مع هذه الأطعمة في طريقة ووقت تناولها وتداولها يُقلل من تأثير هذه الميكروبات ويمنع ضررها، الا ان المُلفت هو وجود بعض الجراثيم متعددة المقاومة للمضادات الحيوية خصوصاً مقاومتها لمضاد حيوي هام يُستخدم طبياً هو (ciprofloxacin) ، وفيما يخص جودة الطعام ومدة بقائه صالحاً للتناول فإن الجودة مؤشرا يعتبر معينة ميكروبات وجود على.

وأكد أمين الاحساء المهندس عصام بن عبداللطيف الملا على استخدام هذه النتائج فيما يُعزز جودة الحياة وماينعكس ايجاباً على مستوى ونوع الرقابة الصحية على مثل هذه المنشآت ،وهو مايعد ركيزة أساس في عمل المدن الصحية ، والارتقاء بالخدمات المقدمة في المدينة .

في حين أوضح مدير إدارة المنظمات الدولية والمدن الصحية بأمانة الاحساء الدكتور إبراهيم بن حسين الشبيث ان هذه الدراسة تعتبر نواة لمشاريع قادمة لبرنامج المدن الصحية " مدينة الاحساء الصحية " والذي يرأس مجلس إدارته صاحب السمو الملكي الأمير سعود بن طلال بن بدر بن سعود -محافظ الأحساء-، منوهاً الى ان هذه الدراسة قُبِلَتْ كورقة عمل وتم نشرها في مؤتمر 2022-ECCMID العالمي (الكونغرس الأوروبي لعلم الأحياء المجهرية الطبية والأمراض المعدية) والمنعقد أواخر الشهر الماضي بمدينة لشبونة البرتغالية ، مايُعد قيمة مضافة يُعتد بها في مثل هذا النوع من الدراسات.

وأشار الشبيث الى ان الدراسة اوصت بـ (التركيز على رقابة المصادر الأولية للغذاء كالثلاجات والمستودعات الكبرى والتنبيه على جميع المراقبين والمفتشين الصحيين بضرورة الاستعانة بالثيرموميتر الخاص بقياس درجات حرارة الأطعمة لما له من أهمية قصوى ،ضرورة متابعة منافذ الغذاء وأخذ عينات دورية وتحليلها ،الاهتمام بتدريب العمالة مع التركيز على التعريف بمصادر التلوث والممارسات السليمة ،تكثيف الزيارات العشوائية من قبل المختصين ، العمل على تأسيس مشروع تقييم ومكافأة أفضل المنشآت سنوياً وجعل هذا التقييم كمقياس للتعامل مع المنشآت على جميع المستويات ،تنفيذ دورات تخصصية للكوادر الرقابية ، ضرورة التنسيق بين القطاعات الحكومية المختلفة المرتبطة بسلسلة الغذاء وإنتاجه والرقابة عليه ، لافتاً الى ان الدراسة تركزت في اختيار اصناف من الأطعمة تُعد الأكثر تداولاً وشعبية في المجتمع (المشويات) كمرحلة أولى، على أن تشمل الدراسات المستقبلية اصنافاً أخرى من الأطعمة المتداولة محلياً .

فيماأضاف مدير الإدارة العامة لصحة البيئة في الأمانة الدكتور قاسم الهزوم ... ان تناول الأطعمة خارج المنازل عادة محبذة للاغلبية من فئة الشباب وافراد الاسرة في المناسبات وغيرها وكنوع من التغيير لواقع الحياة اليومي، بحيث أصبحت عادة يومية في غالب الأحيان ،وتعتبر المطاعم وما تقدمه من خدمة هي الأكبر في قائمة مزودي الطعام على مستوى الاستهلاك الفردي والعائلي والجماعي كـ "معسكرات العمال والمستشفيات والمدارس "، ما يجعل من المطاعم مصدراً هاماً للغذاء لشريحة كبيرة من المستهلكين بمختلف الأعمار والفئات والحالة الصحية ، ما يحتم الاهتمام بهذه المنافذ والحرص على كل ما من شأنه التأثير على جودة الغذاء وصحة الإنسان، وخاصة مستوى نظافة مواقع إعداد الطعام والحرص على وضع الاحتياطات الخاصة بمنع مصادر التلوث وما يؤدي إليها، كالحرص على إغلاق الفتحات والنظافة بشكل عام وإن أي خلل في عمل منافذ الطعام له تأثير وخيم على الصحة العامة وصحة المجتمعات، فتلوث الأطعمة بالميكروبات خلال عمليات الإعداد والتصنيع والتخزين والتسويق والتداول يعتبر من الأمور الرئيسة لتفشي الأمراض المعدية وما ينتج عن ذلك من خسائر صحية ونفسية واقتصادية ، وغير ذلك من السلبيات الاخرى