



تروج الاسماك المجمدة لانخفاض سعرها (العربي الجديد)

يقبل الأردنيون على تناول أنواع مستوردة من الاسماك المجمدة، بسبب رخص ثمنها مقارنة بالمحلية الطازجة، لكن خطر الإصابة بأمراض مزمنة قد يهدد حياتهم، لاحتوائها على معادن ثقيلة وأصبغ مسرطنة بنسب عالية

سُموم على موائد الأردنيين

أسماك مستوردة ملوثة بمعادن ثقيلة

قوائم الملوثات الخاصة بدستور الغذاء العالمي Codex.

استهلاك أكبر ومخاوف أكثر
يوضح رئيس جمعية مربي الأسماك والأحياء البحرية، أن الأسماك المجمدة من نوعيات ضعيفة البنية لكونها تربي في مياه ملوثة، وتعالج بالأدوية البيطرية ثم تجفف، وغالبيتها تستزرع في الأنهار مثل بارسا وبانغاسيوس الأرجنتينية والفيثنامية، وبالتالي إن كلفة إنتاجها منخفضة، وهي أكثر الأنواع انتشاراً في الأسواق الأردنية، التي تبين من خلال دراسة حول احتمالية أن تكون الأسماك الطازجة والمجمدة، المحلية والمستوردة في الأردن، سبباً في عدوى الليستيريا بكتيرية خطيرة على الحوامل وكبار السن وضعيفي المناعة، نشرت عام 2021، أنها تحتوي على نسب ميكروبية مرتفعة وجدت في 50% من الأسماك المفحوصة، إذ شملت العينة 170 سمكة، 100 مستوردة و70 محلية ومن بين إجمالي العينة 140 سمكة طازجة و30 مجمدة، وكانت نسبة المجمدة الملوثة بكتيريا الليستيريا هي الأعلى، وبلغت 26,6%. وتشير الدراسة إلى عدم الإبلاغ عن انتشار داء الليستيريا في الأردن من قبل، لكن نسب استهلاك الأسماك العالية تهدد بتسبب غذائي، وهذا يتطلب رقابة أعلى عليها.

وتؤكد نتائج استبيان غير قباسي أجرتها عدة التحقيقات شمل 112 أردنياً، ما جاء به شاهين، إذ أجاب 55,4% بأنهم يتناولون الأسماك المجمدة، مقابل 44,6% يتناولون الأسماك الطازجة، ويفضل 50% المجمد لانخفاض سعره، بينما يتناولها 21,3% بسبب شح الطازج، و18,1% بسبب طعمه، وختاره 10,6% بسبب توافر أنواع كثيرة منه. وراحت أسعار الأسماك المجمدة المعروضة في الأسواق الأردنية حسبما وثقت عدة التحقيقات بين 1,99 دينار أردني (2,81 دولار) وحتى 17 ديناراً (23,98 دولاراً) للكيلو الواحد، وكان السمك الأرجنتيني أرخص الأنواع المعروضة.

وأسست... وردا لاردن عام 2020 منتجات سمكية بمقدار 19,739,909 طن، من بينها 13,003,364 طناً مجمداً، بقيمة 44 مليوناً و66 ألف دينار (الدولار يساوي 1,41 دينار أردني)، بينما في عام 2019 بلغت كمية الاستيراد 19,883,958 طناً منها 11,964,770 طناً أسماكاً مجمدة، بقيمة 44 مليوناً و220 ألف دينار، بحسب بيانات دائرة الإحصاءات العامة. ويخدر ما سبق من مؤشرات تفيد بكثرة استهلاك الأنواع المجمدة المستوردة، بمخاطر صحية كبيرة، على رأسها السرطان الذي يشكل سبب الوفاة الثاني بعد أمراض القلب والشرايين في الأردن، وفق المدير العام لمركز الحسين للسرطان، الدكتور عاصم منصور، الذي قال إن عوامل عديدة تلعب دوراً في زيادة الإصابات، وعلى رأسها التدخين والغذاء، بخاصة اللحوم الحمراء والدهون والأغذية المعلبة، والأسماك التي يفترض أن تكون من أكثر الأغذية الصحية، إلا أن دخول العناصر الثقيلة والمواد الكيميائية في بنيتها يجعلها مسرطنة حتى بعد موتها.

مزوجوناً لأوراقاً المطلوبة بموجب الاشتراطات، ثم تحال على مؤسسة الغذاء والدواء لإجراء التحاليل اللازمة»، لكن مؤسسة الغذاء والدواء تقول إنها تتبع برامج رصد متخصصة للاستقصاء عن أثر بقايا الأدوية البيطرية في الغذاء من أصل حيواني، كالأسماك والدواجن واللحوم الحمراء والبيض والحليب، ويجري ذلك في مختبرات المؤسسة، ولم تشر في ردها إلى فحص أصباغ المضادات الحيوية، كالأصباغ ثلاثية الميثان تحديداً، بل أشارت إلى أن «المواد الغذائية تخضع لإجراءات رقابية مشددة، وتستهدف من خلال برامج الرصد الدورية للمنتجات المتداولة في الأسواق الأردنية والبضائع المستوردة من خلال نظام (ASYCODA) المحوسب المطبق في الأردن والذي صممه مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية لإدارة الجمارك، ويعتمد على تقدير درجة الخطورة وفقاً للإجراءات الآتية: تدقيق الوثائق، وفحص ظاهري، وسحب عينات للفحوصات المخبرية حسب القواعد الفنية، إذ تجرى في مختبرات المؤسسة التحاليل المخبرية المطلوبة من قبل فنيين مؤهلين، باستخدام أحدث الأجهزة المخبرية المتطورة وأدقها، وبالاعتماد على الأسس المرجعية العلمية والدولية، ومن ضمنها معايير هيئة دستور الأغذية والاتحاد الأوروبي».

معادن سامة
تكشف نتائج الدراسة المنشورة في مارس/ آذار 2021 بالمجلة الدولية للكيمياء التحليلية البيئية، حول تقييم مخاطر العناصر النزرة (معادن موجودة في الأنسجة الحية بكميات صغيرة، تعمل كمحفزات في أنظمة الإنزيم، وتصنف على أنها سامة إذا استهلكت بمستويات عالية) في 30 عينة سمكية مجمدة ومستوردة تباع في السوق الأردنية (Pangasiushypophthalmus) وفحص نسب معادن النيوم والزنك والنحاس والرئيق والقصدير والرنت، وكانت نسبة النيكل 0,26 المليون، والزنك بنسبة 38,4 ضعفاً من كل النسب المسموح بها عالمياً، بحسب منظمة الأغذية والزراعة، ما يزيد احتمالية الإصابة بالسرطان، ويجعل شرائح السمك هذه خطرة على الأردنيين، بحسب الدراسة. النتائج السابقة أكدت أنها دراسة أخرى منشورة في مجلة EM International المختصة بالعلوم البيئية والتكنولوجيا الحيوية حول تقييم مخاطر الصحة البشرية المسرطنة وغير المسرطنة لبعض العناصر النزرة، في 25 يونيو/ حزيران 2021، بعد تحليل 14 عينة من سمك الفيليه المجمد حصل عليها من متاجر أردنية، وكانت نسبة النيكل 0,26 ملغم/كغم، ونسبة الكروم 1,30 ملغم/كغم، وبهذا فإن تحول النيكل كعامل خطر مسبب للسرطان أعلى بـ17 ضعفاً، والكروم أعلى بـ25 ضعفاً، وعلى الرغم من خطورة تلك المعادن، تقول مؤسسة الغذاء والدواء في ردها إن معظم المواد المفحوصة ليست من ضمن المعادن الأساسية والمرصودة كمكونات في الغذاء حسب الاشتراطات المطلوبة ضمن



الاسماك الأرجنتينية والفيثنامية الأكثر استهلاكاً في الأردن

استورد الأردن قرابة 20 ألف طن من الاسماك المجمدة عام 2020

والجلود والورق، ويستخدم أيضاً كمادة بيولوجية في الاستزراع المائي وللمسيطرة على الفطريات في بيض السمك، على الرغم من القلق المتزايد بشأن المخاطر الصحية المحتملة أن يسببها، وتحظر منظمة الأغذية والزراعة بالأمم المتحدة استخدامها في الأغذية. وبيئت نتائج التحليل أن متوسط تركيزات البنفسجي الكريستالي في عينات السمك الفيتنامي المجمد هي الأعلى بنسبة 11,7 ميكروغراماً لكل كيلو غرام، وفي النوع لكل كيلو غرام، وفي السمك الصيني المجمد 4,6 ميكروغرامات لكل كيلو غرام، أما بقايا البنفسجي الأبيض LCV التي اكتشفت في سمك بنغاسيوس الفيتنامي المجمد، فكانت بمعدل 5,26 ميكروغرامات لكل كيلو غرام، وفي سمك البلطي الصيني المجمد بمعدل 2,1 ميكروغرام لكل كيلو غرام، بينما لم يُعثَر عليهما في السمك الإماراتي. ويعزو الباحثون ذلك إلى الانخفاض الكبير في محتوى الدهون فيها، إذ تعتبر صيغة البنفسجي الأبيض محبة للدهون وتخزن في الأنسجة الدهنية للأسماك. وتعد الأصباغ ثلاثية الميثان محفزة للأورام، وخاصة في الكبد والكلى والرئة، بحسب ما كشفت نتائج تجارب أجريت على الفئران في إطار البرنامج الوطني لعلم السموم في أميركا (National Toxicology)، لذلك تصنفها هيئة الغذاء والدواء الأميركية FDA بأنها غير آمنة في المواد المعدة للاستهلاك البشري (بحسب ما جاء في تقرير صدرته عام 2007)، لكن وزارة الزراعة الأردنية في ردها على «العربي الجديد» تقول إن تلك الأصباغ لا تعتبر محظورة في الأردن، وخاصة الأخضر الملكيت، رغم إقرارها بآثار ضارة مباشراً على الإنسان، محيلة المسؤولية في مراقبة بقايا المضادات الحيوية على المؤسسة العامة للغذاء والدواء (حكومية) تتمتع باستقلال مالي وإداري، وتضيف: «عند دخول الشحنات إلى المملكة، تحوّل من الجمارك إلى وزارة الزراعة للتحقق

عقبات بديعة الحوان
عدلت العشرينية الأردنية سندس هنداي عن تناول السمك المجمد المستورد من الأرجنتين، مع أنها اعتادت أكله مرتين أسبوعياً بدلاً من اللحوم والدواجن، بحكم الحماية الغذائية التي تتبعها، كذلك فإنه من الأطباق المفضلة لدى عائلتها المؤلفة من 6 أفراد، كما تقول لـ«العربي الجديد»، غير أن قرارها جاء بعد مشاهدتها مقابلة تلفزيونية للمتخصصة في التغذية وتكنولوجيا الغذاء الدكتورة سناء قموة، المشاركة في إعداد دراسة «تحليل بقايا أصباغ تريفينيل ميثان (ثلاثية الميثان) في الأسماك المجمدة» المستوردة والمعروضة للاستهلاك في الأسواق الأردنية. وتجد الأسماك المجمدة المستوردة إقبالاً لدى المستهلكين الأردنيين، وفق ما رصده رئيس جمعية مربي الأسماك والأحياء البحرية، المهندس محمد شاهين، الذي يعزو ذلك الإقبال إلى انخفاض سعرها وتوافر أنواع عديدة، ومنها الأرجنتيني والفيثنامي، ما يندرج بحجم الخطر الصحي الذي يحيق بالمستهلكين جرعتها لها بشكل متكرر، وتوثق «العربي الجديد» تلك المخاطر بالاستناد إلى 5 دراسات، تثبت احتواءها على معادن وبقايا أصباغ مضادات حيوية تفوق النسب المسموح بها في الأردن.

أصبغ مسرطنة
بعد فحص 121 عينة من الأسماك المجمدة المستوردة التي تباع في أسواق الأردن من فيتنام والإمارات العربية المتحدة والصين والأرجنتين والولايات المتحدة، تكشف دراسة «تحليل بقايا أصباغ تريفينيل ميثان (ثلاثية الميثان) في الأسماك المجمدة» عن وجود أصباغ «تريفينيل ميثان»، التي تشمل البنفسجي الكريستالي (الجنطيانا البنفسجي)، وهي صبغة ثلاثية الميثان تحتوي على خصائص مضادة للبكتيريا والفطريات وطاردة للديدان، والأخضر الملكيت، تستخدم كصبغة للاقمشة