تباع للمستهلك مقابل
« ١٢ » جنيهًا للكـيلو

بقايا اللحـوم المسـتوردة
..بين التأييد والمعارضة

يصر بعض المستوردين على استيراد بقايا اللحوم وتوزيعها فى الأسواق بدعوى أنها أرخص سعرًا فى مقابل أسعار اللحوم البلدية التى ارتفعت لمعدلات قياسية وأيضًا فى مقابل أسعار اللحوم الإثيوبية وغيرها التى تجاوزت الثلاثين جنيهًا، بينما تباع بقايا اللحوم للمستهلك مقابل ١٢ جنيهًا للكيلو.. لكن مع إصرار المستوردين عليها فإن المسئولين فى هيئة الخدمات البيطرية يرفضون هذه الصفقات حتى لا يكون ثمنها صحة المواطنين.

مـــا بين هؤلاء وأولئك يبـــقى السؤال: هل تحتمل بطون المواطنين - خاصة البسطاء - مغامرات الربح السـريع والأكل غـيـر مـضـمـون العـواقب؟ وإلى مـتى تتسع سـوق اللحوم الرخيصة وبقاياها التى لا يصل ثمنهـا إلى نصف ثمن لحـوم الماشـيـة الحـيـة قبل ذبحـهـا؟! وهل هناك قـواعـد تحكم اسـتـيـراد وبيع هذه اللحـوم؟ ومـا مـخـاطرها على المواطنين؟

رئيس رابطة مستوردى اللحوم:

هذه اللحوم تمثل أجزاءً معروفة بالحيوان.. وهى جيدة جداً..حيث تتميز برخص سعرها وتدخل فى العديد من الصناعات الغذائية

قبل فترة ليست بالبعيدة عُقد اجتماع ساخن بين مجموعة من كبار مستوردى اللحوم المجمدة وعلى رأسهم دكتور علاء رضوان -رئيس رابطة مستوردى اللحوم- وكبار المسئولين بوزارة الزراعة. وظل ملف استيراد لحوم التريمنج (بقايا اللحوم) مفتوحًا يحرك عشرات التساؤلات حول هذه اللحوم ومن أين تأتى ومن يريد استيرادها وكيف تستخدم ولماذا تحظر الوزارة استيرادها، ولو حدث ودخلت مصر بشكل رسمى أو غير رسمى من سيأكلها وأين سيتم بيعها؟ والسؤال الأهم حقًا: هل تصبح تلك اللحوم المرفوضة بداية جديدة لمرحلة مقبلة من تجارة اللحوم الرخيصة فى مصر؟

لحوم جيدة

فى البداية يقول دكتور علاء رضوان -رئيس رابطة مستوردى اللحوم- عنها: هى لحوم عادية تمثل الأجزاء الصغيرة التى تخرج من عمليات استخراج الأجزاء المعروفة مثل عرق الفلتو والسمانة والكولاتة وغيرها. وبشكل عام العجل كله يأتى فى عشر كراتين مصنفة حسب كل جزء فيه، وبالتالى هى ليست لحومًا فاسدة أو غير صالحة، بل هى أجزاء جيدة جدًا تتميز برخص أسعارها وإمكانية إدخالها فى كثير من مصنعات اللحوم كاللانشون والسجق وغيرها.

ويؤكد المسئولون بهيئة الخدمات البيطرية لن نسمح بدخول اللحوم الرخيصة لمصر؛ لأن هناك ضوابط ومعايير لعمليات استيراد اللحوم، أهمها: نسب الدهن الموجودة بها، وهذه اللحوم تحتاج لدراسة ما تحتويه من نسب دهن بشكل دقيق، ولا أعتقد أن مصنعات اللحوم فى مصر ستتوقف لو لم نستوردها ونحن لسنا فى حاجة ملحة لاستيرادها، وإذا كانت المسألة بحثًا عن مكسب فهذا شأن الشركات. ونحن تعاملنا مع هذا حسب القانون عندما حاول أحد المستوردين إدخال حاوية من لحوم

التريمنج ضمن شحنة مسموح بها وتم ضبط الشحنة وإيقاف الشركة المستوردة لمدة سنة كاملة بل وإيقاف التعامل مع المجزر الهندى الذى أتت منه، كما تمت إحالة الأطباء البيطريين الذين كانوا مرافقين للمستورد للكشف على اللحوم للتحقيق معهم ومجازاتهم إداريًا.

قطع مهملة

دكتور محمد نجيب -مدير إدارة الحجر الصحى بالوزارة المسئول عن معاينة الشحنات التى تدخل مصر والذى قام بضبط الشحنة- كان له رأى أكثر حدة ووضوحًا عندما قال: لحوم التريمنج أو بقايا اللحوم هى نتاج عمليات تقليم قطع اللحم المعترف بها والمصرح باستيرادها لتوافر الشروط الصحية بها، وبالتالى فإن المجازر الكبرى فى الخارج تتعامل معها باعتبارها قطعًا مهملة وتُترك بدون تعامل صحى حتى يتم تجميعها فى نهاية اليوم بعد أن يكون قد حدث بها تغيرات كبيرة على انسجتها تُفقدها قيمتها بل وتحولها أحيانا للحوم فاسدة.

أما عن أماكن الاستيراد الاساسية للحوم المجمدة الواردة لمصر، فتأتى البرازيل فى المركز الأول تليها الهند التى أصبحت فى السنوات الأخيرة تنافس بقوة لتكون فى المركز الأول؛ لما تتميز به لحومها من رخص نسبى.

المواصفات الاستيرادية لدول الاتحاد الأوروبى تبدو كثيرة التفاصيل والتشدد رغم أن عددًا قليلا جدًا من المستوردين الكبار للحوم والذين لا يزيدون على ١٥ مستوردًا فقط يحتكرون ٩٠٪ من من حجم اللحوم المستوردة من تلك السوق الغالية نسبيًا. فمن ضمن المواصفات التسع بتفريعاتها (أن تكون اللحوم من أبقار لا يزيد عمرها على ٣٠ شهرًا، أن تكون من أبقار لم تتم تغذيتها على علائق تحتوى على مسحوق لحم أو عظم أو أعلاف بها شق حيوانى).

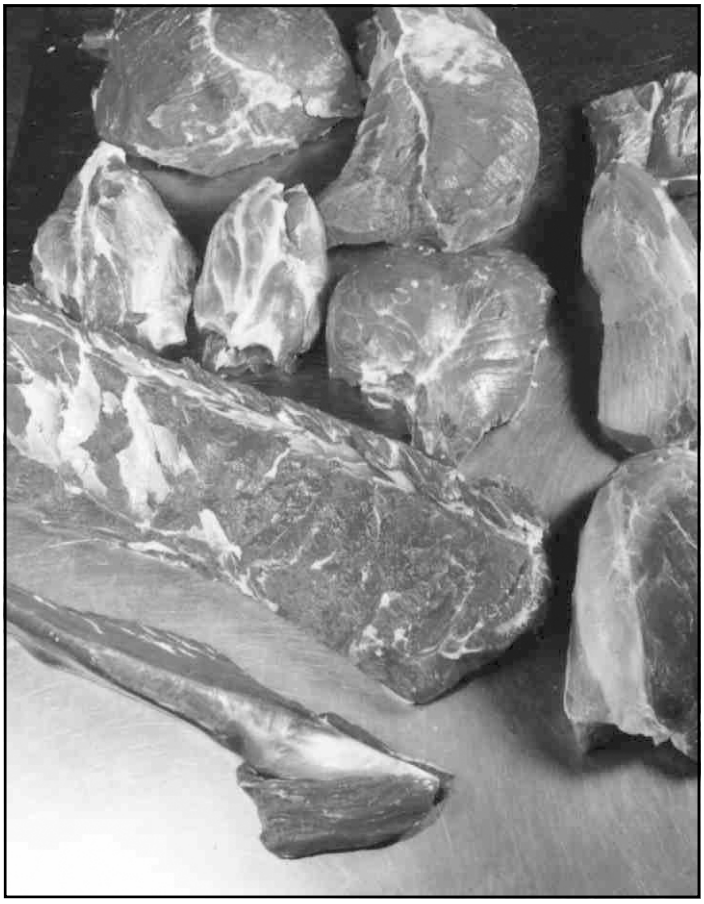
غير صالحة للاستهلاك

محمد وهبة -رئيس شعبة القصابين (الجزارين) بالغرفة التجارية- علق على طلب المستوردين جلب لحوم التريمنج لمصر قائلا: أنا ضد استيراد تلك اللحوم. ألا يكفى ما حدث للمصريين من اللحوم المستوردة المجمدة التى أصابتهم بكل الأمراض الخطيرة؟ وإن كنت متأكدًا أن المستوردين طالما أرادوا

أن يحضروها فسوف يفعلون، بينما الجزار البلدى لو تم ضبط لحوم متبقية عنده من تنظيف أجزاء معينة من العجل يتم تحرير محضر له ببيع لحوم غير صالحة للاستهلاك بغرامة تصل إلى عشرة آلاف جنيه. أما هذه اللحوم فهى مليئة بالدهن وبقايا التنظيف وغير صالحة فعلا، ثم يقولون إنها ستدخل فى مصنعات لحوم، هل معنى هذا أن الناس لن تأكلها؟

بينما لا ينكر د. علاء رضوان دخول لحوم التريمنج عن طريق بعض المتحايلين، ويؤكد أنها موجودة فى السوق؛ لذا فإنه يعود ليطالب بالسماح الرسمى بدخولها لأنها -كما يقول- تدعم الصناعة الوطنية أمام مصنعات اللحوم التى تأتى من الخارج بدون جمارك وتنافس الإنتاج المحلى ولا نسأل مصنعيها عن نوعية اللحوم التى يستخدمونها. نحن نحتاج للاستيراد بلا قيود فلا يمكن أن تكفى ٥ ملايين رأس من الابقار والجاموس وحتى الجمال لشعب قوامه ٨٠ مليون نسمة بينما وصل سعر اللحوم البلدية لحوالى ٥٠ جنيهًا. مشكلتنا فى التجارة الداخلية التى لا تتعامل بشكل آمن مع اللحوم المجمدة بينما لدينا قواعد صارمة خاصة بالاستيراد والصلاحية التى حاربنا طويلا لنوصلها إليى سنة بدلا من تسعة أشهر مثلا.

جهاز سلامة الغذاء هو أحدث



لن نسمح بدخول هذه البقايا مصر.. لأن هناك ضوابط ومعايير لاستيراد اللحوم تتعلق بنسب الدهون الموجودة بها

هيئة استحدثتها وزارة الصناعة للتأكد من سلامة الغذاء المصرى يرى رئيسها دكتور حسين منصور أن تلك اللحوم ليست مشكلة باعتبارها يتم تداولها والتعامل معها عالميًا. ولكن المشكلة أن نترك الأمر على علاته هكذا بدون قواعد؛ فاللحوم الرخيصة تدخل ويتم تصنيعها بشكل غير رسمى بل واللحوم الفاسدة أيضًا بدليل كميات المضبوطات والقضايا التى تحدث يوميًا.

المصدر: جريدة الأهرام