الحقائق الغائبة

د. مصطفى فايز
أستاذ الطب البيطرى
جامعة قناة السويس

حول اللحوم المجمدة

منذ زمن بعيد أشيع بين الناس، فساد ومرض اللحوم المستوردة المجمدة، وقد ألصقت بها كل حالة تسمم وقعت فى مطعم من المطاعم، فضلا عن شائعات أخرى طالت هذا النوع من اللحوم تتهمها باختصار بأنها (درجة ثانية) لا ترقى أبداً إلى درجة (اللحوم المحلية الطازجة).. فى هذا المقال توضيح لعدة حقائق حول هذه اللحوم، ودفاع عن سمعتها، ورفع الظلم الذى لحقها منذ سنين.. ومن الأسئلة والأجوبة الآتية سنعرف الحقيقة..

١- من المسئول عن استيراد اللحوم المجمدة؟

- وزارة الزراعة ممثلة فى: الهيئة العامة للخدمات البيطرية.
- وزارة الصحة ممثلة فى: هيئة مراقبة الأغذية.
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.

بالإضافة إلى كل المعامل المختلفة التى ينوط بها فحص هذه البضائع؛ وذلك لإثبات صلاحيتها للاستهلاك الآدمى من عدمه.

٢- ما دور الهيئة العامة للخدمات البيطرية؟

خبراء الهيئة ولجانها العلمية التى تضم صفوة علماء مصر من أطباء بيطريين يفتحون مناشئ جديدة لاستيراد اللحوم من مختلف دول العالم وهم مسئولون عن وضع الحلول المناسبة للمشكلات التى تعترض طريق استيراد اللحوم، والتأكد من معاينة المجازر التى تنتج هذه اللحوم فى بلد المنشأ ومطابقتها للمواصفات القياسية

انخفاض سعر اللحوم المجمدة لا يعنى انخفاض جودتها.. فهى أقل سعرًا لحصولها على دعم بلد المنشأ ولقلة كلفتها.. لكنها لا تقل فى جودتها عن المحلية

المصرية ودراسة أى اقتراحات يمكن من خلالها تخفيف العبء عن المواطن مع مراعاة المربى والمنتج المصرى.

كذلك ضمان استيراد لحوم سليمة وصحية للمستورد المصرى، وعليه فإنه يتم إرسال لجان بيطرية رفيعة المستوى متمثلة فى أطباء بيطريين على أعلى درجة من الخبرة لمعاينة هذه المجازر قبل التصريح لها بالتصدير إلى السوق المصرية.

كما نؤكد أنه يتم دائمًا تشكيل لجنة لمعاينة المجازر التى تصدر إلى مصر من أى دولة وذلك بالتعاون مع المحاجر البيطرية التى تضم خبراء بيطريين متخصصين فى معاينة المجازر والتأكد من مطابقتها للشروط التى وضعتها الهيئة العامة للخدمات البيطرية المصرية للاستيراد.

٣- ماذا تفعل بالضبط الجهات المسئولة عن استيراد اللحوم؟ وكيف تقوم بدورها؟

اللحوم المستوردة تخضع لرقابة مشددة من أجهزة الدولة وفى مقدمتها وزارة الزراعة ممثلة فى الهيئة العامة للخدمات البيطرية ووزارة التجارة ممثلة فى الهيئة العامة للصادرات والواردات ووزراة الصحة ممثلة فى هيئة مراقبة الأغذية، كما تتم عمليات الاستيراد بأكملها تحت إشراف اللجان البيطرية المصرية فى بلد المنشأ للتأكد من عمر الحيوان وخلوه من الأمراض قبل وبعد

الذبح، وتعاد عمليات الفحص وتحليل العينات فى موانئ الوصول بمعرفة الأجهزة الرقابية، ولا يتم السماح بنفاذها للأسواق المحلية إلا بعد التأكد التام من سلامتها ومطابقتها للاشتراطات البيطرية للاستيراد والمواصفات القياسية المصرية لاستيراد اللحوم.

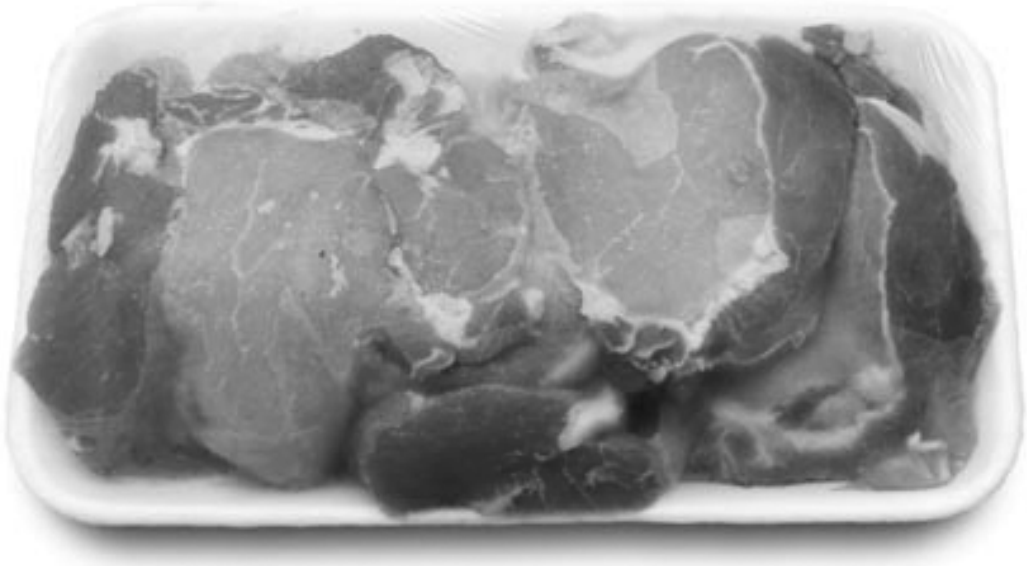
٤- هل صحيح أن اللحوم المجمدة منخفضة الجودة؟

انخفاض أسعار اللحوم المستوردة لا يعنى انخفاض جودتها على الإطلاق، فجميع اللحوم المتداولة فى الأسواق المحلية عالية الجودة وآمنة صحيًا وتماثل نفس درجة اللحوم المتداولة فى الأسواق الأوربية والأمريكية، والدليل هو اعتماد الفنادق والقرى السياحية فى مصر اعتمادًا كليًا على اللحوم المستوردة لثقتهم فيها من حيث الجودة مقارنة باللحوم البلدية، لكن السبب وراء انخفاض سعر اللحوم المستوردة أنها تحصل على دعم من الدول المصدرة لها لتشجيع الصادرات لديهم، ولأن بعض هذه الدول يتم تربية الحيوانات بها على المراعى الطبيعية وبالتالى تنخفض تكلفة التسمين للعجول الحية لعدم اعتمادها على الأعلاف المركزة عالية التكلفة فى الدول التى تفتقد مثل هذه المراعى كمصر

وغيرها من دول العالم المستورد للحوم.

٥- هل اللحوم المستوردة تعد لحوم درجة ثانية؟

اللحوم المستوردة ليست لحوم درجة ثانية، وذلك كلام خاطئ تمامًا فالذبائح فى مختلف العالم تتكون من ١٦ قطعة مختلفة مثل «الموزة والفيليه والإستيك والريش والملبس والفيليتو وغيرها» وكل قطعة من نفس الذبيحة لها سعر مختلف، تبدأ بالملبس الأرخص سعرًا وحتى الفيليتو الأعلى سعرًا، بمعنى أنه لا يوجد ما يسمى لحوم درجة ثانية أو أولى، لكن توجد أجزاء رخيصة وأخرى مرتفعة السعر، وهذه اللحوم هى نفسها



اللحوم التى يستهلكها المواطن الأوروبى أو الأمريكى.

٦- هل يوجد لحوم مجمدة فاسدة أو مريضة؟

لا يوجد ما يسمى باستيراد لحوم فاسدة أو مريضة ظاهريًا حيث إن إنتاج اللحوم فى بلد المنشأ يخضع أولا للإشراف البيطرى فى دولة المنشأ ثم للإشراف العالمى المحكم والذى لا يسمح بتصدير لحوم بها أى مخالفة وخصوصًاتحت إشراف الـ OIE «المنظمة الدولية لصحة الحيوان» حيث إن الأمر يمكن أن يصل إلى فرض عقوبات – ليس على المنتج فقط- لكن على الدولة التى يتم التصدير منها أيضًا، لذلك فإنه لا يوجد بلد يسمح بتصدير مثل هذه اللحوم ولا يوجد مستورد عاقل يمكن أن يخاطر بماله

الحديث عن لحوم مجمدة مستوردة فاسدة غير وارد على الإطلاق.. وإذا كان ثمة فساد فى هذه اللحوم فسببه طرق الحفظ والتخزين بعد وصولها إلى التجار

وسمعته باستيراد لحوم مخالفة للمواصفات، كما أن جميع اللحوم التى يتم تصديرها إلى جمهورية مصر العربية لا يسمح بدخولها إلا بعد إجراء جميع الفحوص والاختبارات التى يتم وفق نتائجها الإفراج عن هذه اللحوم للاستهلاك الآدمى.

٧- لماذا تحدث مشكلات وأمراض نتيجة تناول اللحوم فى المطاعم وغيرها؟

علينا أن نتفق أن جميع المشكلات التى تواجه سلامة اللحوم فى بلادنا تنتج عن عمليات التداول والحفظ والعرض لها فى الأسواق، وهذا ما يدفعنا منذ سنوات إلى المطالبة بضرورة سن قوانين لتداول اللحوم وعدم عرضها إلا فى ثلاجات مبردة بدلا من عرضها فى الشارع لتلتقط الرصاص الناتج عن عوادم السيارات والأتربة.

استيراد اللحوم من أى دولة يكون من مجازر معتمدة ويخضع لمعايير ومواصفات واشتراطات مصرية بيطرية دقيقة، حددتها الهيئة العامة للخدمات البيطرية على استيراد لحوم جيدة وآمنة وصالحة للاستهلاك الآدمى ومن مجازر معتمدة.