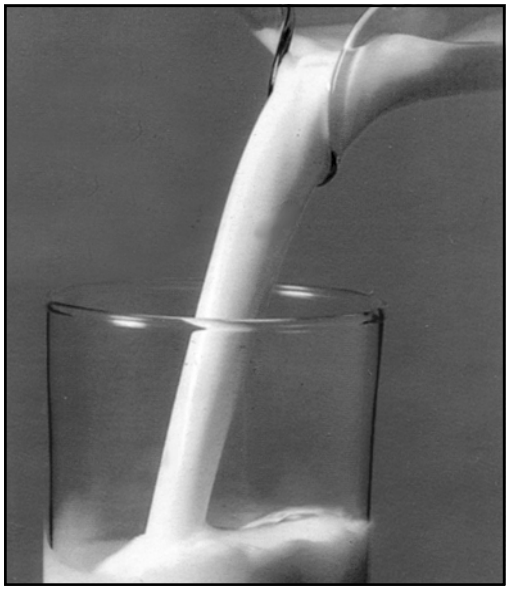
يؤدى التعدد والتنوع فى منافذ التوزيع لمنتجات الألبان إلى صعوبة الرقابة عليها، كما أن علاقة السعر بالكيف والجودة غير مقننة بشكل كافٍ وكفء لمعظم منتجات الألبان حتى اللبن الخام، ولكنه الاجتهاد من البائع للحصول على سعر أعلى من سكان حى راقٍ مرتفع الدخل عن حى آخر منخفض الدخل أو فقير، وهو ما يعرف اقتصاديًا بامتصاص جزء من فائض المستهلك. وقد تزيد فروق هوامش الربح من بيع اللبن الخام الطازج فى حالة الغش بجميع صوره، بداية بخلط لبن البقر مع لبن الجاموس والبيع بسعر الجاموس، وانتهاء بإضافة الماء.



أ.د. مصطفى فايز

المسكوت عنه في غش الألبان ومنتجاتها

■ يؤدى نقص العرض عن الطلب على اللبن الخام إلى ارتفاع أسعار اللبن الخام ومن ثم ارتفاع أسعار المنتجات اللبنية بصفة عامة، ويتم تعويض ذلك باستخدام اللبن الفرز المجفف، علاوة على ضرورة إضافة مصدر دهنى ومواد أخرى (بودرة السيراميك، زهرة الغسيل) للمساعدة فى عملية تجانس اللبن، وغالبًا تباع المنتجات على أنها من لبن خام بالكامل مع أن عليها مواد غريبة مضافة بغرض الغش.

■ عدم الأمانة لدى بعض تجار الجملة أو التجزئة بإضافة مواد للبن مثل الصودا الكاوية لتعديل درجة الحموضة، والزيت النباتى لزيادة نسبة الدسم، والفورمالدهيد أو ماء الأكسجين كمواد حافظة، والسكر والملح لرفع المادة الصلبة، والكربونات وبيكربونات الصوديوم لمعادلة الحموضة حتى لا يقطع اللبن.

مطلوب إعادة النظر فى القوانين التى تحارب الغش التجارى، بسن قوانين أخرى تناسب الجرائم التى استجدت فى سوق منتجات الألبان

■ يُفترض أن تقوم جهات عدة -أهمها وزارة الصحة، والرقابة الصناعية- بزيارات تفتيشية على المصانع بصفة دورية، إلا أن ذلك يتم غالبًا بالنسبة للشركات الكبيرة، ولكن تضعف الرقابة على المعامل الصغيرة، وتكاد تختفى فى المعامل الصغيرة غير المرخصة، وذلك لضعف الإمكانات البشرية والفنية والمادية.

وترجع أيضًا أسباب الغش لعدم جدية عديد من أصحاب المعامل فى تطبيق المواصفات القياسية

لبساطة العقوبة المحددة فى القانون (١٠) للصحة فى عقوباته المنصوص عليها فى حالة غش المواد الغذائية.

والمطلوب:

١- أن تأخذ تنمية قطاع الألبان أولوية فى جهود التنمية لقطاع إنتاج البروتين الحيوانى.

٢- تبنى واعتماد التقنيات الحديثة فى إنتاج الألبان.

٣- العمل على وجود وحدات رقابة على الجودة داخل المعامل.

٤- العمل على تخفيض هوامش وتكاليف التسويق.

٥- ضرورة الاتجاه نحو تعميم تقنية التجهيز الحديثة UF بوحدات تجهيز الجبن، مع ربط منح التراخيص الجديدة بهذه الشروط لضمان بلوغ التشغيل الاقتصادى لموارد هذه الصناعة، وذلك لما تتميز به هذه التقنية من إنتاج جبن ذى مواصفات نوعية وصحية عالية، فضلا عن زيادة طول فترة الصلاحية وخفض نسبة الفاقد فى الوزن أثناء التخزين.

٦- يجب منح حوافز لمنتج الجبن بطريقة (UF).

٧- زيادة وعى المستهلك من خلال حملات إعلانية منتظمة ومكثفة تجاه القيمة الغذائية لمنتجات الألبان والأمان الصحى لهذه المنتجات.

ولأن الله يزع بالسلطان ما لا يزع بالقرآن فإنه يجب سن قوانين جديدة لمواجهة جرائم غش الألبان وأن تكون العقوبات مناسبة لهذه الجرائم الشنيعة التى تضر بصحة الصغار والكبار. كما يجب تفعيل القوانين الموجودة فعلا؛ لذا يجب عمل الآتى بالنسبة للقوانين:

■ إعادة النظر فى مواد القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ التى «تعتبر الأغذية مغشوشة إذا كانت البيانات المدونة على عبواتها تخالف حقيقة تركيبها مما يؤدى إلى خداع المستهلك أو الإضرار الصحى به» لتغليظ العقوبات المتعلقة بغش المواد الغذائية، مع إضافة مادة تلزم معامل تجهيز المواد الغذائية بإنشاء وحدات للرقابة لديها؛ خاصة أن أغلبها ذو سعة اقتصادية تسمح بذلك.

■ تفعيل القانون ٨٢ لسنة ٢٠٠٢ المادتين (١٠٠، ١٠١) بشأن العلامات والبيانات التجارية، والقرار الوزارى رقم ٤٨ لسنة ٢٠٠٦ الخاص بحيازة السلعة مجهولة المصدر.

■ يجب تفعيل القانون تجاه منع وإيقاف نشاط المعامل البلدية غير المرخصة لتصنيع الجبن الأبيض، وتشديد الدور الرقابى للمؤسسات المعنية لإلزام هذه المعامل بالترخيص وما ينطوى عليه من مواصفات قياسية. ونظرًا للممارسات غير الصحية التى تتبعها فى تجهيز الجبن بطريقة الغسالة سواء بعدم بسترة اللبن أو إضافة فورمالين لإطالة فترة الصلاحية.. يجب تشديد العقوبة.