
القضية العاشرة

ملح الطعام قضية قومية

ملح الطعام وأهميته

ملح الطعام هو مادة لا غنى عنها لجسم الإنسان والحيوان، وهو مادة كيميائية يطلق عليها اسم "كلوريد الصوديوم"، وهو أحد مكونات الدم الأساسية؛ حيث يحتوي كل لتر من البلازما على 8 جرامات ملح (أي نحو 3 جرامات صوديوم)، كما تحتوي السوائل الموجودة بين الخلايا (السوائل خارج الخلايا) على نسبة من الملح الموجود في الدم.

ويعدّ ملح الطعام مادة محسنة لطعم الغذاء، كما أنه يستخدم بكميات كبيرة في صناعة المخللات، وفي صناعة الأسماك المملحة، وفي صناعة بعض أنواع اللحوم؛ مثل: البسطرمة، كما أنه يدخل في صناعة بعض أنواع الجبن. وللتدليل على أهمية الملح؛ فإنه يكاد لا يخلو أي غذاء يتم إعداده وطهيه من إضافة الملح إليه؛ فهو أحد أعمدة المطبخ، وأهم البهارات على الإطلاق.

ملح الطعام الصحي والفاقد

والملاح الصحي هو الذي يتم إنتاجه بواسطة شركات قطاع الأعمال العام؛ حيث يتم إنتاجه وتجهيزه في عبوات مناسبة حسب نوع الاستهلاك، وهو ملح جيد معالج باليود، ومطابق للمواصفات القياسية وصالح للاستهلاك الآدمي. غير أنه توجد أنواع أخرى من الملح مما يتم جمعه من المستنقعات بواسطة أفراد في غيبة من الإشراف الصحي أو التموين، وغالبًا ما يكون مختلطًا ببقايا الصرف الصحي أو الصناعي. ويتم تداول هذه النوعية من الملح سرًا لتزويد مصانع طحن وتعبئة الملح غير المرخص؛ حيث تتم تعبئته في عبوات غالبًا ما تكون مقلدة (مزورة)، أو مدون عليها بيانات غير سليمة، وهي في جميع الأحوال غير مجازة من الجهات الصحية أو التموينية.

ملح الطعام وانعدام الضمان

ومن الأمور الخطيرة لجوء بعض التجار وأصحاب المصانع من معدومي الضمير

والأمانة؛ إلى استعمال تلك الأنواع من الملح المجهول المصدر، والفاقد في صناعاتهم الغذائية؛ مثل صناعة الجبن، واللحوم، والأسماك المملحة، وصناعة المخلات (الطرشي).

ومما يغري هؤلاء التجار والصناع لاستخدام تلك الأنواع الرديئة والفاقدة من الملح؛ توافرها بكميات كبيرة، ورخص ثمنها مقارنة بالأنواع الصحية، وكذلك احتياجهم إلى الملح بكميات كبيرة جداً في صناعاتهم، وعدم وجود المراقبة الصحية الدورية على تلك المصانع ومخازن هؤلاء التجار.

الأضرار الصحية للملح الفاسد

وتعدّ هذه النوعية من الملح فاسدة وغير صالحة للاستخدام الآدمي؛ نظراً لعدم توافر الشروط الصحية في إنتاجه، والذي ترتفع فيه نسب الحديد والنيكل والكوبلت والزرنيخ (وهي ما تعرف بالعناصر الثقيلة)؛ مما يضر بصحة الإنسان، ويتسبب في إصابته بالعديد من الأمراض، فهذه العناصر تتسرب إلى خلايا الجسم الحية؛ حيث تتفاعل مع البروتينات في الخلية مكونة مركبات شديدة الثبات، لا يسهل تحللها؛ مما يؤدي إلى تراكمها داخل الخلية محدثة تغييراً بها واضطراباً في وظائفها الحيوية، ثم تبدأ في التجمع والتراكم داخل الأنسجة الرخوة في الجسم؛ مثل: الكبد والكلى والرئتين، وعضلات القلب، وأنسجة الأجهزة التناسلية والمخ؛ مما يؤدي في النهاية إلى ظهور أمراض خطيرة؛ مثل: الأورام السرطانية، والفشل الكلوي، وأمراض الكبد، وتحجر الرئتين، وحدوث العقم عند الرجال والسيدات، وحدوث التخلف العقلي عند الأطفال.

الملح الصحي واليود

وهذا كله يجعلنا نتخذ من استخدام الملح النقي الجيد والمضاف إليه اليود قضية قومية؛ نعتني بها جميعاً أفراداً ومؤسسات، حكومة وشعباً. ومما يؤكد ذلك ويجعل قضية الملح قضية قومية؛ عاملان أساسيان وهما:

العامل الأول: أن الملح غير المدعم باليود - وهو الأكثر انتشارًا وتداولًا في محلات البقالة والسوبر ماركت، خاصة بالأمكن الشعبية - يزيد من احتمالات ظهور أمراض نقص إفرازات الغدة الدرقية، والتي تسبب التخلف العقلي، وضعف القدرة البدنية، والضعف العام، وظهور أنواع مختلفة من الإعاقة البدنية والذهنية، كما أنه يتسبب في إجهاض الحوامل، وولادة أطفال غير أسوياء.

العامل الثاني: أن الملح الخام والملح غير النقي مجهول المصدر؛ يحتوي على الكثير من الشوائب العضوية وغير العضوية، والعناصر الثقيلة الضارة بصحة الأطفال والكبار على حد سواء، والتي تؤدي إلى الإصابة بالأمراض المزمنة والخطيرة؛ مثل: الفشل الكلوي والكبدى، وأمراض القلب والشرايين، وغيرها من الأمراض التي انتشرت في الآونة الأخيرة بدرجة لم تكن مألوفة أو معروفة أو مسجلة من قبل.

ندوة تؤكد: ملح السياحات خطر

طالبت الندوة التي نظمها مركز النيل للإعلام بدمنهور (حول خطورة ملح السياحات) بضرورة إعادة النظر في منح تراخيص تأجير أو استغلال السياحات بالمحافظات لمنع القائمين عليها من إنتاج ملح الطعام المدمر لصحة الإنسان؛ لعدم مطابقته للمواصفات والاشتراطات الصحية السليمة.

كما أوصت الندوة بأهمية تعظيم دور الجهات الرقابية ممثلة في وزارتي الصحة والتموين، من خلال تكثيف حملاتها على الأسواق والمحال التجارية، والباعة الجائلين لمصادرة ملح السياحات، وتغليظ العقوبات والغرامات المالية على القائمين بترويجه تجاريًا لضمان عدم عودتهم بالاتجار فيه مرة أخرى.

وقد أوضح مدير إدارة المعامل بشركة النصر للملاحة الفرق بين السياحة والملاحة، مشيرًا إلى أن ملح السياحات يتم إنتاجه عن طريق تحفيف المياه الملحية الموجودة في منخفض من الأرض الملاصقة للأرض الزراعية أو شاطئ البحر، وتتجمع

فيها كافة أنواع المياه الملوثة بالشوائب والمعادن الثقيلة. أما ملح الطعام السليم الصحي؛ فيتم إنتاجه من الملاحه بعد التخلص من كافة الشوائب العالقة به، والملوثات والعناصر الثقيلة الأخرى عبر عمليات المعالجة والتعقيم

وأكدت الدكتورة سعاد الدسوقي خطورة تناول ملح السياحات؛ لاحتوائه على العناصر الثقيلة، مثل: الألومنيوم والرصاص والنحاس وغيرها، والتي تتراكم داخل الجسم، وتسبب في تليف خلايا الكبد والإصابة بالفشل الكلوي والتخلف العقلي، وغيرها من الأمراض، مشيرة إلى أهمية توعية المواطنين في القرى والمناطق النائية بخطورة تناول ملح السياحات، وتعريفهم بالموصفات السليمة للملح الطعام الصحي. وهناك نقطة هامة تجدر الإشارة إليها؛ وهي وجود بعض الملاحات (التي يستخرج منها الملح الصحي) بالقرب من الموانئ البحرية؛ حيث تتسرب مخلفات السفن من العوادم والزيوت والمواد البترولية والقطرانية إلى موقع الملاحات؛ مما ينجم عنه تلوثات خطيرة للملح المنتج منها.

ولذلك يجب أن تحرص الدولة والجهات المعنية على ضرورة إبعاد الملاحات عن الموانئ البحرية أو أماكن رسو السفن أو تزويدها بالوقود.

حماية المواطنين من الملح الفاسد:

وحتى تتحقق الأهداف المرجوة، وأهمها حماية الإنسان وصحته من مخاطر استخدام الملح الفاسد مجهول الهوية؛ فإننا نأمل تحقيق ما يلي:

- تشديد الرقابة على الملاحات، ومناطق إنتاج الملح الخام عن طريق الجهات المعنية في تلك المناطق، وكذلك على منافذ ومعايير مرور الملح الخام، والتحقق من الجهة المنتجة والجهة المستهلكة.
- ضرورة التحقق من البيانات المطبوعة على أكياس الملح المعبأ للاستخدام المنزلي، ومراجعة الجهات المسؤولة في هذا الشأن.

- توجيه أصحاب محال البقالة والسوبر ماركت إلى عدم التعامل في الملح المعبأ للاستخدام المنزلي، إلا من المصادر المعلومة والمرخص لها بالإنتاج من وزارتي الصحة والتموين، بموجب الشهادات التي تؤكد ذلك.
- توجيه جميع مخابز الجمهورية لاستخدام الملح اليودي النقي معلوم المصدر، والمعبأ في عبوات سليمة جديدة مبين عليها اسم المنتج وتاريخ الإنتاج ومصدره.