

الرباط في 2017/09/06

بلاغ صحفي عدد 16 / 2017

المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (اونسا) يقدم توضيحات إضافية حول ظاهرة اخضرار وتعفن لحوم عيد الأضحى

سبق للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (اونسا) أن أصدر بلاغا صحفيا بخصوص اخضرار وتعفن بعض أضاحي العيد.

وفي هذا الصدد، يقدم المكتب التوضيحات الإضافية التالية:

- إن حالات اخضرار أو تعفن لحوم الأضاحي لم يسبق تسجيلها خلال السنوات الفارطة، ما عدا هذه السنة والسنة الماضية بنسبة اقل جدا. وذلك راجع لتزامن عيد الأضحى مع فصل الصيف، حيث أن درجات الحرارة يوم العيد تراوحت بين 20-25° بالليل و28-38° بالنهار، مع نسبة رطوبة مرتفعة بشكل غير اعتيادي. وهذه الظروف المناخية، إذا كانت مقرونة بعدم احترام شروط النظافة الواجب توفرها عند تهيب الأضحية وتخزين اللحوم، تؤدي إلى التكاثر السريع لبعض أنواع بكتيريا التعفن بداخل وخارج الذبيحة؛

- إن التحاليل المخبرية التي أجراها المكتب على العينات التي تم أخذها من بعض الأضاحي مكنت من رصد جراثيم تعفنية تنتمي إلى عدد كبير من بكتيريا الجهاز الهضمي (من أصناف الكلوستريديا (clostredies) بسودوموناس (pseudomonas)، كوليفورم (Coliformes)، وسطافيلوكوك (staphylocoque)). ووجود هذه البكتيريا بكثرة تبين أن سبب تغير لون اللحم راجع أساسا إلى تكاثر بكتيريا كلوستريديوم وبسودوموناس. هذه البكتيريا المتواجدة في الجهاز الهضمي لجميع الأضاحي قد تمر إلى السقيطة مباشرة بعد الذبح وتوقف الجهاز المناعي للحيوان، وتستمر في التكاثر كلما توفرت الظروف الملائمة لذلك خاصة مع ارتفاع درجة الحرارة، تبلل السقيطة بالماء، التأخر في التبريد؛

- إن الاستهلاك الوطني للحوم الحمراء يهيم سنويا أزيد من 3.5 ملايين رأس من الأغنام والماعز زيادة على أضاحي العيد والتي يتم تهيتها بمختلف مجازر المملكة، ولم تسجل أية حالة من الاخضرار والتعفن، علما أن مصادر هذه المواشي هي نفسها في غالبيتها التي تزود السوق الوطني بالأضاحي.

- إن تسمين أضاحي العيد يتم بنفس الطريقة التي تحضر بها الماشية الموجهة للمجازر وتستعمل نفس الأعلاف. ولهذا، فإن الأخبار التي روجتها بعض الجهات لا أساس لها من الصحة ولا تستند لأسس علمية دقيقة. وهذا ما خلص إليه البرنامج الوطني السنوي لرصد متبقيات الأدوية والمنشطات في

لحوم الغنم والماعز والبقر الذي استنتج خلو عينات اللحوم التي خضعت للتحاليل المخبرية من متبقيات هذه المواد. ومع ذلك سيقوم المكتب بتعزيز المراقبة بضيعات التسمين للتأكد من مصدر وجودة الأعلاف واتخاذ الإجراءات العقابية لكل مخالف للقوانين المعمول بها.

- لقد مكنت عمليات التأطير والمداومة التي قام بها مفتشو وتقنيو المكتب قبل أثناء وبعد العيد من:

✓ استقبال المكتب ل 1449 شكاية من طرف المواطنين منها 670 شكاية تهم تعفن واخضرار لحوم الأضاحي من أصل 5,5 مليون رأس تم ذبحها خلال عيد الأضحى لهذه السنة أي % 0,01؛

✓ القيام ب 6690 زيارة ميدانية منها 2649 لحضائر تربية المواشي الموجهة للأضحية، و 3457 للأسواق ونقط بيع الأضاحي وإنجاز 2563 عملية تحسيسية؛

✓ مراقبة 4228 سقيطة و 32.700 كلف من الأحشاء، حيث تم إتلاف 10574 كلف (8522 من اللحوم و 2052 كلف من الأحشاء) لكونها غير صالحة للاستهلاك.

و سيواصل المكتب تعزيز برامج التأطير الصحي لسلسلة الأغنام و الماعز، و ذلك:

✓ بالشروع ابتداء من سنة 2018 في برنامج ترقيم الأغنام و الماعز مما يمكن من تتبع مسارها؛

✓ بتقوية عمليات المراقبة لحضائر تسمين المواشي للتأكد من احترام المعايير المعمول بها في مجال تغذية الحيوانات مع اتخاذ الإجراءات الجزرية ضد المخالفين وتقديمهم للقضاء طبقا للقوانين الجاري بها العمل؛

✓ التركيز في النصائح المقدمة سنويا بمناسبة عيد الأضحى على ظروف تحضير الأضحية وحفظ لحومها اخذا بعين الاعتبار أن عيد الأضحى للخمس سنوات المقبلة سيصادف الفترة الصيفية التي تتميز بارتفاع درجات الحرارة.

المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية مؤسسة عمومية، تحت وصاية وزارة الفلاحة والصيد البحري، أنشئت بموجب القانون رقم 08-25، خاضعة لوصاية الدولة وتمتعة بالشخصية المعنوية والاستقلالية المالية وتمارس لحساب الدولة الاختصاصات المتعلقة بحماية صحة المستهلك والحفاظ على صحة الحيوانات و النباتات.

مصلحة التواصل 06 73 99 78 38
0537676554

communication@onssa.gov.ma

www.onssa.gov.ma