

الثلاثاء 13 يونيو 2017

بلاغ صحفي رقم 2017/09

ثلاث حالات تسمم غذائي جماعي بإقليم ورزازات

تبعاً للبلاغ الصحفي ليوم الأربعاء 07 يونيو 2017 حول تسجيل ثلاث حالات تسمم غذائي جماعي من أسرة واحدة بورزازات بعد تناول أطعمة يشتبه بأنها فاسدة والتي أودت إلى وفاة الأم والابنة الصغيرة، تعلن وزارة الصحة والمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية للرأي العام الوطني بأن التحاليل المخبرية التي قامت بها المختبرات المختصة على عينات الأطعمة التي تم العثور عليها بمنزل الأسرة السالفة الذكر خلصت إلى أن التسمم الغذائي راجع إلى تناول الأسرة مواد غذائية ملوثة بجرثومة سامة تسمى كلوستريديوم بوتولينوم - *clostridium botulinum* التي تلوث المنتجات الغذائية وتفرز سموم مضرّة بصحة المستهلك.

يعتبر كلوستريديوم بوتولينوم من فصيلة البكتيريا العصبية الا هوائية والموجبة الغرام (*bacille anaérobie à gram positif*) وتنتج بويغات (spores) التي تعد وسيلة المقاومة لهذه البكتيريا. هذه البويغات تقاوم المعالجة بالحرارة المنخفضة كالبسترة وتنمو لتصبح باكتيريا المسببة للتسممات الغذائية. تفرز البكتيريا الملوثة للمنتجات الغذائية إحدى السموم الفتاكة التي يمكن القضاء عليها بإخضاع المنتج لمعالجة حرارية حتى الغليان لمدة وجيزة. بعد تناول الأطعمة الملوثة تصل هذه السموم الدورة الدموية وتعرض التواصل بين الخلايا العصبية والعضلية مما ينتج عنه شلل تدريجي للمستهلك حتى الممات. وتعتبر المصبرات الغذائية التقليدية والعائلية (*conserves alimentaires*) التي لا تحترم الشروط الصحية الوقائية ومعايير المعالجة الحرارية أهم أسباب هذا النوع من التسممات.

وتجدر الإشارة أن الإجراءات الاحترازية التي قامت بها المصالح البيطرية التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (تعليق بيع إحدى المنتجات - حجز احتياطي للمنتوج في انتظار نتائج البحث الصحي) هي إجراءات ضرورية في كل حالة تسمم غذائي. وقد خلصت التحريات التي قامت بها مصالح المكتب أن وحدة الإنتاج المعتمدة، مصدر المنتوج المشكوك فيه تشتغل بمهنية عالية ومدت يد المساعدة لمصالح المكتب أثناء البحث الصحي الذي برهن أن منتجات هذه الوحدة سليمة وتستجيب لجميع المعايير المعمول بها.

ولضمان السلامة الصحية للمستهلك، تنصح وزارة الصحة والمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية المواطنين والمواطنات بما يلي:

- التزود بالمنتجات الغذائية من الأماكن المرخصة من طرف السلطات المختصة. ولهذا ننصح المستهلك أن يشترط الجودة وأن تقتني المواد الغذائية المحضرة بالوحدات المعتمدة من طرف المكتب والملففة والمعنونة وأن يتجنب المواد التقليدية المحضرة والمسوقة ببعض الأماكن الغير المرخص لها بإنتاج المنتجات الغذائية ؛
- التأكد من جودة المنتجات الغذائية المعروضة للبيع (منتجات مصدرها وحدات معتمدة من طرف المكتب أو مستوردة -العنونة – ظروف الحفظ...)
- الفصل بين المنتجات الغذائية النيئة والمطبوخة أثناء التحضير والتخزين؛
- الاحتفاظ بالمنتجات الغذائية في درجة حرارة مناسبة؛
- طبخ المنتجات الغذائية طبخا جيدا؛
- غسل اليدين والحفاظ على النظافة عند مباشرة المنتجات الغذائية أو تناولها؛
- استعمال الماء الصالح للشرب والمواد الطرية السليمة،
- الاتصال بمصالح المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية كلما اقتضت الضرورة بذلك، من أجل التأكد من جودة المنتجات المسوقة.