جامعة طرابلس

مركز البحوث والاستشارات التدريب

دراسة علمية وفنية لإستيراد الكبدة المجمدة من بعض الدول الأجنبية لصالح عدد من شركات إستيراد اللحوم فى ليبيا

إعداد

الفريق البحثى لسلامة وصحة الأغذية ذات الأصل الحيوانى

(Food Safety and Hygiene of Animal Origin Products Research Team)

طرابلس

25/5/2021

أعد هذه الإستشارة أعضاء الفريق البحثى وهم:

	الإسم	الصفة	التوقيع
1.	**أ.د. هشام الطاهر النعاس/ كلية الطب البيطرى**	رئيس	.....
2.	**أ.د. أبوبكر محمد قرباج / كلية الطب البيطرى**	عضو	.....
3.	**د. حنان لطفى الشماح / كلية الطب البيطرى**	عضو	.....
4.	**د. عبدالله سعيد بيالة / كلية الزراعة**	متعاون	.....

المحتويات

ر.م	العنوان	الصفحة
1.	المقدمة	3
2.	القيمة الغذائية للكبدة	3
3.	إستعمال محفزات النمو فى حيوانات الذبح	3
4.	توضيح مخاطر إستيراد الكبدة في حال وجود تلوث بها	4
5.	توضيح لمخاطر عدم تطبيق المواصفة الخاصة بإستيراد الكبدة المجمدة وإستمرار دخول المنتج إلى السوق الليبى بالطرق الغير شرعية	4
6.	الخلاصة والرأى العلمى بالخصوص	5
7.	المراجع	6

عنوان الدراسة:

إستشارة علمية وفنية لإستيراد الكبدة المجمدة من بعض الدول الأجنبية لصالح عدد من شركات إستيراد اللحوم فى ليبيا

1. المقدمة

يُعد الكبد (الكبدة) أحد المنتجات الحيوانية الأكثر قبولا لدى المستهلك الليبي وذلك بسبب طعمه الشهى وقيمته الغذائية العالية، وهو مكون أساسى لبعض الأطباق الليبية التقليدية، ما أدى إلى الطلب المتزايد عليه وبالتالى إرتفاع أسعاره بالسوق المحلى. يعتقد البعض أن الكبد مخزن للسموم نظرا لطبيعة وظيفته فى التخلص من السموم داخل الجسم. ولكن الحقيقة هى أن الكبد يكسر معظم تلك السموم ويفرزها بالعصارة الصفراوية ولا يخزنها بداخله وما يعجز عن التخلص منه يقوم بمقاومة تأثيره وتخزينه فى الدهون والجهاز العصبى، لهذا فان نسبة تواجد المتبقيات فى الكبد لا تختلف كثيرا عن باقى أعضاء الجسم الاخرى[1].

2. القيمة الغذائية للكبدة

الكبد كمنتج غذائى مفيد لجسم الإنسان لإحتوائه على العديد من العناصر الغذائية الهامة منها الفيتامينات (أ، مجموعة ب وخاصة ب$_{12}$، ج، ك، حمض الفوليك وغيرها) والمعادن (حديد، نحاس، فوسفور، زنك، منجنيز، سلينسوم وغيرها) بكميات جيدة، وفى نفس الوقت يعتبر الكبد من المنتجات الحيوانية عالية الخطورة حيث يعمل كوسط مثالى لتكاثر الميكروبات اذا لم يتم إنتاجه وحفظه وتسويقه طبقا لمواصفات الإنتاج الجيد. فى حين توصى بعض الدراسات والبحوث العلمية الى الإعتدال فى إستهلاكه نظرا لاحتمالية وجود بعض المتبقيات (العقاقير البيطرية، الفيتامينات الذائبة فى الدهون) والتى لها تأثير تراكمى ضار[2].

3. إستعمال محفزات النمو فى حيوانات الذبح

معظم التقارير العلمية تشير إلى أن إستعمال تقنية زرع محفزات النمو (المضادات الحيوية والهرمونات) خاصة منها الهرمونية يرجع لأكثر من 60 سنة بشكل آمن ويتم إستخدام أكثر من 30 نوع تجارى حتى الآن[3] من عمر الرضاعة وحتى النمو الكامل للحيوان. وهذه التقنية منتشرة فى كل بلدان العالم المنتجة لماشية اللحم، وذلك للحصول على أعلى معدلات للنمو (10 - 30%)

وكذلك لتحسين كفاءة التحويل الغذائى (5 - 15%)، ماعدا دول الإتحاد الأوروبى تمنع هرمنة حيوانات الذبح بشكل كلى[4]. فالإستعمال الآمن لمحفزات النمو له أثار إيجابية على المستهلك ومنها: تخفيض سعر تكلفة إنتاج حيوانات الذبح، تحسين نوعية وجودة اللحم المنتج (قليل الدهن). وعند استخدام هذه التقنية بشكل منظم وتحت إشراف السلطات المختصة يكون له أيضا أثر إيجابى على إقتصاد الدولة والبيئة[5].

4. توضيح مخاطر إستيراد الكبدة في حال وجود تلوث بها

إستيراد الكبدة يجب أن يكون من مصادر معتمدة تعمل من خلال تطبيق المواصفات والمعايير والأنظمة الدولية المقننة لإنتاج حيوانات اللحم وتجهيزها. فعند إستهلاك الكبد المنتج من مصادر غير معتمدة لذبح الحيوان (سلخانات غير معتمدة لدى سلطات الدولة المصدرة والمستوردة)، يمكن أن يحتوى اللحم وأنسجة الكبد على مستويات مرتفعة من بقايا المعادن الثقيلة والعقاقير البيطرية، فمعظم الدول المنتجة والمصدرة للحم ومنتجاته تعتمد على هرمنة حيوانات التسمين (الذبح) خلال فترة طور التربية ونمو الحيوان. ولكن العكس تماما عند إستهلاك اللحم أو الكبدة من مصادر معتمدة فإن تلك الهرمونات المزروعة بجسم الحيوان تعامل مثل الدواء لها أنواع وفترات سماح لإيضها أو خروجها من جسم الحيوان وبمجرد إنتهاء تلك الفترة (90 – 200 يوم بعد الزرع) يمكن ذبح الحيوانات المهرمنة تحت إشراف مختصيين للتأكد من السجلات البيطرية وحساب مدة إنتهاء مفعول العقاقير المستخدمة (الحيوان الحى) قبل الذبح، فالعديد من الدراسات العلمية تشير بأنها آمنة وليس لها أثار جانيبة على الإنسان[6،7،8]، هذا فى حال التقيد بالإستعمال البيطرى الجيد لمحفزات النمو والعقاقير البيطرية. أما عن الحدود المسموح بها لبقايا العقاقير البيطرية والصادرة تحت إشراف لجنة دستور الأغذية التى يستدل بها خلال عملية الكشف والتقييم للمنتج (طبقا لمواصفة المنتج) فقد حددت فى النشرة تحت رقم (CAC/MRL 2-2015)[9].

5. توضيح لمخاطر عدم تطبيق المواصفة الخاصة بإستيراد الكبدة المجمدة وإستمرار دخول المنتج إلى السوق الليبى بالطرق الغير شرعية

إن إستمرار دخول الكبدة المجمدة بالطرق الغير شرعية وعدم تطبيق المواصفة الخاصة[11] بها يؤدى ذلك الى نتائج غير محمودة العواقب على المستهلك وعلي إقتصاد الدولة ونلخص لكم بعض منها في الجدول التالي:

جدول (1). مقارنة بين نتائج دخول الكبدة المستوردة بالطرق الشرعية والطرق الغير شرعية

أوجه المقارنة	الدخول بطريقة غير شرعية	الدخول بطريقة شرعية
الصلاحية	تباع دون السيطرة على الصلاحية.	طبقاً للمواصفة الليبية.
جودة المنتج	منتج رديء الجودة وسريع الفساد.	منتج ذو جودة عالية.
إستيرادها من الدول التى لا تستعمل الهرمونات فى حيوانات الذبح	لا يمكن السيطرة على المهربين الذين همهم الوحيد تحقيق أكبر هامش للربح، حيث يتم إستيرادها بأقل الأسعار دون النظر لخلوها من المتبقيات أو جودتها.	تحت السيطرة، نتيجة الرقابة من قبل المركز الوطنى للصحة الحيوانية ومركز الرقابة على الأغذية والأدوية، حيث يتم التوريد من الدول المتفق معها.
رقابة الدولة والصحة	عدم وجود سيطرة على المنتج.	تحت سيطرة جهات الدولة الرقابية.
تخزين ونقل المنتج طبقا للنظم الصحية العالمية	تلوثها بالملوثات وعدم مطابقتها للشروط الصحية وتلفها نتيجة النقل الخاطئ (منتج سريع الفساد).	الحفاظ على المنتج ونقله وتخزينه بطرق صحية معتمدة يؤدى إلى عدم فسادها.
السعر	إرتفاع أسعارها لأكثر من 3 أضعاف.	إنخفاض أسعارها نتيجة لكثرة العرض والمنافسة.
السيطرة على التهريب	إستنزاف للمال العام.	الحفاظ على المال العام.
الذمم	فساد الذمم للإداريين.	إنهاء الفساد الإداري.

6. الخلاصة والرأى العلمى بالخصوص

مما تقدم سالفا فإن إستهلاك الكبد له فوائد عديدة وطعمه مستساغ من قبل المستهلكين فى ليبيا، لهذا يجب التأكد من مصادر إنتاج هذه السلعة لضمان صحتها وسلامتها من الغش أو التدليس مما يؤدى إلى إحداث الضرر لمتناوليها. فإستيراد وتخزين وبيع أى سلعة غذائية فى ليبيا يجب أن يتم من خلال التقيد وتطبيق المواصفات الخاصة بها (إشراطات فنية وصحية).

ونظرا للإقبال المتزايد على إستهلاك الكبدة وقلة توفرها فى السوق المحلى بالكميات المطلوبة للسوق وعدم السماح للشركات المختصة بإستيرادها بالشكل القانونى المسموح به أدى إلى إرتفاع أسعارها وإدخال هذه السلعة عن طريق التهريب بالطرق الغير قانونية وبالتالى عدم تطبيق المواصفة الخاصة بالمنتج حيث لايتم ترخيصه من قبل مركز الرقابة على الأغذية والأدوية، كل هذا يؤدى إلى وصوله للمستهلك مع إحتمالية الحاق الضرر بصحته.

فعندما يتم إنتاج أو إستيراد الكبدة يجب الإلتزام بتنفيذ الشروط الصحية البيطرية العامة لإستيراد الحيوانات الحية والمواد ذات الأصل الحيوانى[10] الصادرة عن المركز الوطنى للصحة الحيوانية والتقيد بما جاء بالمواصفة الليبية المعتمدة[11] والتى تختص بالإشتراطات االواجب توفرها فى الكبد المجمد الناتج من الحيوانات الثديية وتطبيق كل ما ورد فى بنود هذه المواصفة دون الإخلال بما جاء فيها وذلك لضمان صحة المستهلك وحماية إقتصاد الدولة.

لهذا ننصح بإستيرادها من الدول التى تمنع إستعمال الهرمونات فى الحيوانات المخصصة للذبح (دول الإتحاد الأوروبى) وفتح باب الإستيراد عن طريق القنوات الشرعية وتحت رقابة الدولة لتقليل المخاطر.

7. المراجع

1. Hartmann S, Lacorn M and Steinhart H. (1998). Natural occurrence of steroid hormones in food. Food Chemistry. 62: 7 - 20.
2. Getabalew M, Alemneh T, Zewdie D. (2020). A review: Types and uses of growth promoters in beef cattle. Journal of Veterinary Medicine and Animal Science. 3(1): 1027. Online edition: http://meddocsonline.org/.
3. Council Directive 81/602/EEC (1981). Concerning the prohibition of certain substances having a hormonal action and of any substances having a thyrostatic action. Official Journal of the European Communities, L Series, No. 222, pp. 32-33.
4. Platter J, Tatum D, Belk E, Scanga A, Smith C. (2003). Effects of repetitive use of hormonal implants on beef carcass quality, tenderness and consumer ratings of beef palatability. Journal of Animal Science. Vol. 81: 984-996.
5. Hirpessa B.B., Ulusoy B.H., Hecer C. (2020). Hormones and hormonal anabolics: residues in animal source food, potential public health impacts, and methods of analysis. Journal of Food Quality. Vol.: 2020, Article ID 5065386. doi:10.1155/2020/5065386.
6. Sang-Hee Jeong, Daejin Kang, Myung-Woon Lim, Chang Soo Kang and Ha Jung Sung (2010). Risk assessment of growth hormones and antimicrobial residues in meat. Toxicology Research. Vol. 26: No. 4, 301-313.
7. Zachary K. Smith and Bradley J. Johnson (2020). A review: Mechanisms of steroidal implants to improve beef cattle growth. Journal of Applied. Animal Research. 48:1, 141-133. doi: 10.1080/09712119.2020.1751642

8. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. (2000). Evaluation of certain veterinary drug residues in food. WHO Technical Report Series. 893: i–102.
9. FAO/WHO (2015). Codex Alimentarius: Maximum residue limits (MRLs) and risk management recommendations (RMRs) for residues of veterinary drugs in foods. CAC/MRL 2-2015.
10. الشروط البيطرية الصحية الواجب توافرها لاستيراد اللحوم المبردة والمجمدة (الأغنام- الأبقار- الإبل) رقم ن م 008 / 2008 الصادرة عن المركز الوطني للصحة الحيوانية وتحسين السلالات. طرابلس – ليبيا.
11. المواصفة القياسية الليبية (م ق ل 893) الخاصة بالكبد المجمد (2015). المركز الوطنى للمواصفات والمعايير القياسية. طرابلس – ليبيا.

والسلام عليكم

أ.د. هشام الطاهر النعاس
رئيس الفريق البحثى

صورة الى:
- ملف الفريق البحثى