

نصائح لمستهلكي اللحوم في رمضان

إعداد : المهندس غازي سليم كعكاني

إنتاج حيواني وتغذية

مع إقتراب شهر رمضان المبارك ومن منطلق التوسيع على الأهل والكرم في تنويع المأكولات، فقد فهم الناس الحديث أن رسول الله صلى الله عليه وسلم كان أجود الناس وأجود ما يكون في رمضان فهما خاطئاً فدخل الإسراف والتبذير تحت هذا الحديث. فيكثر إستهلاك اللحوم بأنواعها وهنا تتفتح شهية شياطين الإنس لأن شياطين الجن تكون مكبلة في رمضان. فيعتبروا هذا الشهر فرصة للكسب بأي وسيلة حتى لو كانت بالغش وتضليل المستهلكين. ومن باب الحرص على مصلحة المستهلكين سأذكر بعض المعلومات المفيدة للمستهلكين:

أولا اللحوم: عدم شراء اللحوم إلا التي تكون مختومة بختم المسلخ البلدي لأن هذه اللحوم تكون قد فحصت وتم تبريدها بشكل جيد لمنعها من الفساد.

ومسلخ بلدية نابلس مشكورا يقوم بتصنيف اللحوم حتى يعرف المستهلكين أنواع اللحوم التي يشترونها فاللحوم الناتجة من خرفان أو عجول صغيرة السن تُميّز من خلال **ختم كحلي دائري**



واللحوم الناتجة من أبقار كبيرة السن أو ثيران أو نعاج أو كباش كبيرة السن تُميّز **بختم أحمر مربع**



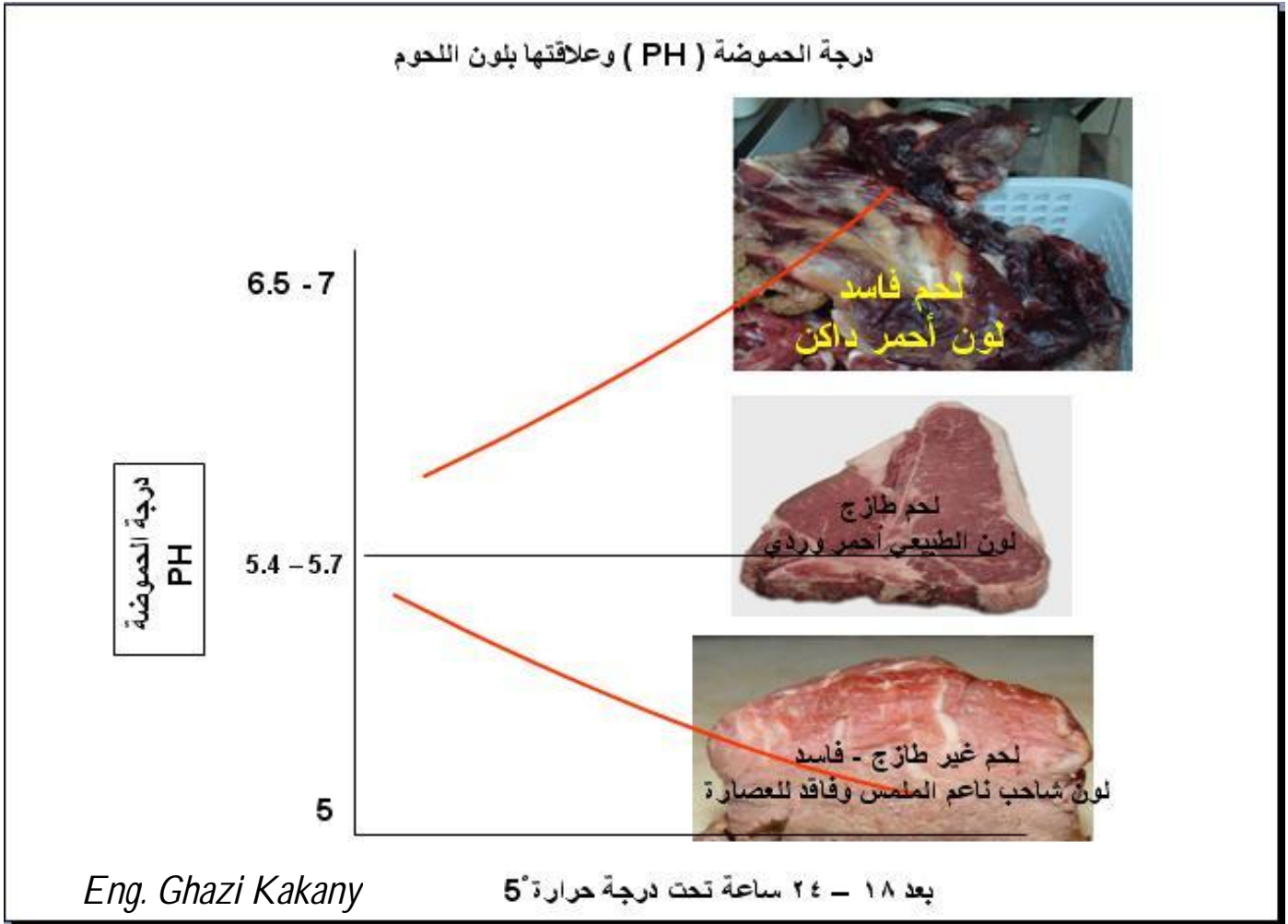
واللحوم الناتجة من خرفان مستوردة ومذبوحة في المسلخ تُمَيِّز من خلال ختم أخضر مثلث



وكل نوع من هذه الأنواع له سعره فاللحوم الناتجة من حيوانات صغيرة تكون أعلى من لحوم الخرفان المستوردة وهذه أعلى من لحوم الأبقار أو الثيران أو الخرفان والنعجات كبيرة السن.

ومن أساليب الغش التي يتبعها بعض اللحامين بأن يبيع اللحوم الكبيرة على أنها لحوم صغيرة من خلال إزالة الختم عن اللحوم الصغيرة ووضعها على اللحوم الكبيرة.

اللحوم الطازجة تعرف من خلال اللون الطبيعي للحوم وكلما كانت اللحوم غير طازجة فإن لونها يميل إلى اللون الأحمر الداكن تبعاً لنسبة (PH) الحموضة في اللحوم حيث تبدأ من ٥.٤ - ٥.٧ % وترتفع تبعاً لعدة عوامل منها طريقة الذبح أو التخزين والتبريد غير الجيد حتى تصل نسبة الحموضة إلى ٦.٥ حيث تبدأ اللحوم بالتحلل والفساد.



كذلك يمكن للمستهلك أن يتعرف على اللحوم الفاسدة من خلال الرائحة والملمس فأني لزوجة تحسها على سطح اللحم تعني لحم فاسد وأيضا إذا كان اللحم ناعم وجاف (مجلد) فهي دلالة على أن اللحم فاسد.

من طرق غش اللحوم يقوم بعض اللحامين بإضافة النيترايت مما يجعل لون اللحوم وردي وتخفيف المستهلك على أنها لحوم طازجة. ومادة النيترايت أو النيتريت تستخدم في تحسين اللون و النكهة قبل عملية التجميد كما تساعد على خفض كمية الرطوبة المتاحة للحد الذي يمنع من النمو البكتيري قبل عملية تجميد اللحوم.

ولأسف فإن هذه اللحوم إذا لم يستطع هؤلاء اللحامين من بيعها فإنها تنتهي مفرومة ومبهرة مع بعض البصل على شكل كفتة جاهزة.

لذلك أنصح المستهلكين بعدم شراء الكفتة الجاهزة أو اللحم المفروم الجاهز إلا إذا كان اللحم الذي تشتري منه موثوق جدا جدا. وأنا شخصيا مع إستصدار قرار من الجهات المعنية بمنع تجهيز الكفتة أو اللحم المفروم إلا أمام الزبون، حتى وإن إحتج اللحامين بأنه في رمضان يزيد الإقبال على الكفتة و اللحم المفروم مما يجبرهم على تجهيزها مسبقا بسبب ضيق الوقت.

حتى في اللحم المفروم المستورد فهناك إنتشرت مادة اللحم المفروم المجمد فيما أصبح متعارفا على تسميتها من قبل المختصين Pink Slime وهي عبارة عن كل شئ في البقر أو العجول ما عدى اللحم، فيعد تجريد البقر و العجول والأغنام من كل اللحم الموجود فيها تبقى الأنسجة الضامة والأوتار وغيرها من الأجزاء الصلبة ويتم طحنها ومعالمتها بهيدروأكسيد الأمونيوم الذي هو بالأساس أمونيا، وكثرا ما تظهر على شكل أقراص همبرغر أو نقانق أو على شكل مفروم للمحاشي، الخطورة في هذا النوع من اللحم هو أن هذه الأنسجة ليست ذات قيمة غذائية لأنها ليست لحوم أساسا، كذلك فإن هيدروأكسيد الأمونيوم يمكن أن يتحول في ظروف معينة إلى نيترات الأمونيوم وهي كما تعلمون مادة سامة تستعمل في مواد التنظيف.

لذلك فالأسلم للمستهلكين شراء اللحم الطازج من بائع موثوق ثم فرمه بالشكل الذي يرغبون به.

ثانيا اللحم المجمد : حتى يفهم المستهلك مبدأ عملية التجميد سأشرح ببعض التفاصيل هذه العملية، فعملية التجميد هي طريقة لحفظ اللحوم تحت درجات حرارة أقل من ٢٠ درجة مئوية تحت الصفر، وتحت هذه الظروف يتم قتل ٥ % فقط من البكتيريا الموجودة في اللحم قبل التجميد، وهنا تتوصل البكتيريا ولا تنمو لكن جهاز إفراز الأنزيمات لديها يقاوم التجميد ويمكن أن يستمر في إفراز الأنزيمات في درجة حرارة ٣٠ درجة مئوية تحت الصفر، لذلك فإن مراقبة اللحوم وفحصها قبل تجميدها والتأكد من إنخفاض العدد البكتيري في اللحوم لأن تجميد لحوم عالية في محتواها البكتيري يؤدي بالضرورة إلى فسادها بسرعة عند إذابتها.

عندما يُخرج البائع اللحوم المجمدة للتذويبها تبدأ بعد فترة بسيطة مرحلة بداية نشاط البكتيريا المحبة للبرودة (5 - 10° درجات مئوية تحت الصفر) فتتو بعض الفطريات على سطح اللحم وتكون بقع سوداء، لذلك يجب التأكد من عدم وجود بقع (حروق التجميد) على اللحم لأن هذه الحروق تدل على أن التجميد لم يكن بالكفاءة المناسبة وسمح في فترة من الفترات بنشاط للبكتيريا المحبة للبرودة ولا يصاحب هذا النوع من فساد اللحوم المجمدة أي تغيير في رائحة اللحم، ويجب الحرص عند شراء اللحوم المجمدة يجب نقلها بالسرعة الممكنة للفريزر أو الثلاجة حتى لا تنتشط البكتيريا ويبدأ فساد اللحم.

عند شراء اللحم المجمد يجب الإنتباه إلى تاريخ الإنتهاء (الذي يكون في الغالب ٦ أشهر من تاريخ الإنتاج) الذي يكون ملصق على المغلف الذي يحيط باللحم.

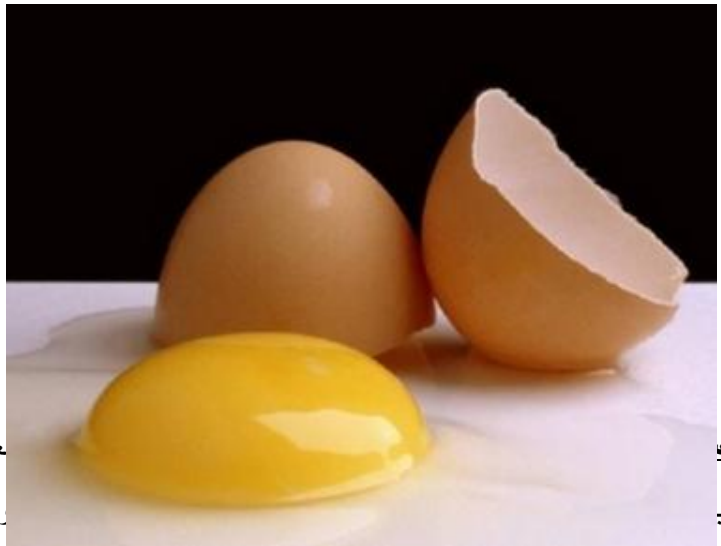
ثالثا الدواجن: وهي تماما مثل الكفتة واللحم المفروم فالنصيحة الدائمة هي عدم شراء الدجاج المذبوح مسبقا إلا من مصادر موثوقة جدا ومراقبة صحيا مثل مسالخ البلديات والشركات التي تضع تاريخ الذبح وتغلف الدجاج الجاهز بشكل صحي ومبرد أو مجمد.

هناك علامات يمكن للمستهلك أن يلاحظها عند شراء الدجاج مثل اللون ورائحة الأمونيا والقوام المخاطي داخل أجزاء الدجاجة كلها مؤشرات تدل على فساد الدجاج.

من المعلوم أن لحوم الدواجن تبدأ بالتحلل و الفساد بعد مرور ٤٨ ساعة في تحت درجة حرارة الثلاجة (5 درجات مئوية)، لذلك إذا أردنا تخزين الدجاج لأكثر من يومين يجب وضعه في الفريزر على درجة حرارة أقل من ٧ درجات مئوية تحت الصفر.

وأنا في هذا المقام أوجه لوم كبير جدا جدا لبلدية نابلس لعدم إنشائها مسلخ للدواجن في المدينة ومنع هذه المكاره الصحية المنتشرة في البلد. فهناك قرى ومدن أصغر وعدد سكانها أقل بكثير من مدينة نابلس ويوجد بها مسلخ للدواجن ومنعت فيها محلات ومذابح الدواجن التي أعود وأكرر أنها تشكل مكاره صحية منتشرة في جميع أنحاء البلد.

رابعا بيض المائدة: وإن أشارت الإحصائيات إلى أن الإقبال ينخفض عليه في رمضان، لكن لا بد من الإشارة إلى بعض النصائح الهامة مثل أن يكون البيض نظيفا والقشرة غير متصدعة، يمكن عمل تجربة بسيطة من خلال وضع البيض في وكأس ماء فإذا طفى على الماء فهي دلالة على أن البيض فاسد. كذلك يمكن فقس البيضة في صحن والنظر إلى قوام البيضة من حيث الرائحة وعدم وجود خثرات دم في الصفار، كذلك فإن عدم إختلاط الصفار مع البياض دليل على أن البيض طازج.



عرفة السمك الطازج من حيث لون الخياشيم يجب أن لا توجد مناطق بنية اللون في أي منطقة من أجزاء

السمكة ورائحة السمك الفاسد أكبر دليل على فساده. كما يمكن عمل إختبار سريع بوضع السمك في ماء بارد فإذا طفى على سطح الماء فهي إشارة على أنه طازج على عكس بيض المائدة.

خامسا

أن ي

الآن لا أريد التوسع في الموضوع ولكن لأن شهية المستهلكين تفتتح في رمضان فقد يخطر على بال البعض أنواع من اللحوم أو المأكولات غير المعتادة لكن لأن البرامج التلفزيونية في فن الطبخ تزدهر في رمضان و تزخر بأنواع غير منتشرة في مجتمعنا الفلسطيني مثل الأرناب.

عند الرغبة في تناول لحوم الأرناب يجب أن يتأكد المستهلك من شراء الأرناب حي ويتم ذبحة وسلخة أمام عينيك، لأنه من الصعب جدا على المواطن العادي التفريق بين الأرناب و(**القطط**) بعد ذبحها وسلخها حتى وإن شاهدت أن رأس الأرناب لا زال موصول بالجسم بعد الذبح والسلخ فبسهولة يمكن خياطة رأس الأرناب على جسم قطة. وللتمييز بين القطط والأرناب فلحم القطط باهت اللون والدهن الموجود في لحوم القطط أبيض بينما الدهن الموجود في لحوم الأرناب أصفر مثل لون العسل، كبدة الأرناب مفصلة من 4 فصوص بينما القطط 7 فصوص، كلية الأرناب لونها بني غامق بينما كلية القطط لونها وردي.

معلومة مهمة جدا : تجدر الإشارة هنا إلى أن جميع أنواع اللحوم عند إخراجها من الثلاجة أو الفريزر تبدأ بالتكسر والتحلل خلال فترة قصيرة تبعا لدرجة حرارة تبريدها أو تجميدها، فعند إخراج اللحوم أو الدجاج أو الأسماك من الفريزر تبدأ البكتيريا بالعودة إلى نشاطها في إفساد اللحوم، لذلك يجب على ربة المنزل أن تقوم بطبخ اللحوم خلال فترة بسيطة من إخراجها من الفريزر أو الثلاجة، وعدم تركها لفترة طويلة خارج الثلاجة لتذويبها. كذلك عند طبخ اللحوم يجب التأكد أن عملية السلق أو الطبخ قد تمت بطريقة ممتازة لضمان أن حرارة الطبخ قد وصلت إلى داخل أنسجة اللحم وقضت على البكتيريا التي يمكن أن تكون متحوصة داخل أنسجة اللحم.

قبل الختام ،،،

إن شياطين الإنس من التجار الذين ليس لهم هم إلا الربح بغض النظر عن كونه حلالاً كان أو حراماً لن يعدموا الوسائل في طرق غش وتغريب المستهلكين، وسيخترعون في كل يوم طريقة جديدة للغش والخداع سعياً وراء المكاسب المادية السريعة، ومن هنا يجب أن يتم تفعيل دور الجهات الرقابية بشكل فعال ومكثف خاصة في شهر رمضان الفضيل. كما أذعو الإخوة في بلدية نابلس ومحافظة نابلس إلى تفعيل دور لجنة مراقبة بيع اللحوم الطازجة والمجمدة والأسماك في مدينة نابلس والتي تم تشكيلها مطلع العام ٢٠١١ والمكونة من (بلدية نابلس، محافظة نابلس، وزارة الاقتصاد الوطني/ مكتب نابلس، مديرية صحة نابلس، مديرية بيطرة نابلس، الأمن الوقائي/دائرة الأمن الاقتصادي، الضابطة الجمركية). حيث أصدرت هذه اللجنة تعليمات مهمة جدا ببيان صادر عنها، حيث تضمن البيان النقاط التالية:

أولاً: ضرورة تنفيذ إشهار أسعار اللحوم الطازجة لدى محلات الجزارة وتوضيحها كتابياً لكل نوع كالتالي:
* سعر كيلو الخراف أو العجول صغيرة السن (المختومة بختم كحلي دائري كما هو موضح في الصور أعلاه) شيكل/كغم.

- سعر كيلو البقر كبيرة السن (المختومة بختم احمر مربع) شيكل/كغم.
- * سعر كيلو النعاج كبيرة السن (المختومة بختم احمر مربع) شيكل/كغم.
- * سعر كيلو لحوم الخراف المستوردة المذبوحة في المسلخ البلدي (المختومة بختم اخضر مثلث) شيكل/كغم.

ثانياً: يمنع بيع أو عرض أية لحوم طازجة غير مختومة بختم المسلخ البلدي.

- * يمنع إزالة أو قشر أو تمويه أختام المسلخ البلدي عن أي جزء من أقسام الذبيحة.
- * يمنع الجمع ما بين عرض وبيع اللحوم الطازجة مع اللحوم المجمدة في نفس المحل.
- * يمنع عرض أي جزء من اللحوم الطازجة أو المجمدة خارج ثلاجات العرض أو الحفظ.
- * يمنع عرض وبيع أية لحوم مجمدة دون إثبات مصدرها وإظهار بطاقة البيان عليها.
- * يمنع تدوير اللحوم المجمدة وتباع فقط وهي محتفظة بجمودتها.
- * يمنع عرض وبيع الأسماك المجمدة خارج وحدات التجميد والأسماك الطازجة خارج وحدات التبريد أو أن تكون مطمورة بالتلج مع ضرورة إظهار بطاقة البيان وإثبات المصدر.
- * يمنع نقل اللحوم المجمدة والأسماك دون أن تكون مرفقة بالشهادات البيطرية والفواتير الضريبية، وأن يكون نقلها بواسطة وسيلة نقل مجهزة بشكل مناسب.
- * عدم إدخال أي لحوم طازجة مذبوحة خارج المسلخ البلدي إلى محلات الجزارة أو نقل أية لحوم مجمدة أو اسماك غير حاصلة على إذن توريد أو تسويق أو أية أوراق ثبوتية إلى داخل المدينة.

وبين البيان انه تم تشكيل فرقة ميدانية مشتركة من الوزارات والمؤسسات ذات العلاقة للرقابة والتفتيش على جميع المحلات، أملى من الجميع التقيد والالتزام، وبالعكس ذلك ستضطر الفرق الميدانية لاتخاذ أقصى الإجراءات القانونية بحق المخالفين.

ختاماً أتوجه إلى كل تاجر مهما كانت البضاعة التي يبيعها أو يصنعها أن إتقوا الله في ما تطعمونه للبشر وكما أن الأجر والثواب في رمضان مضاعف فإن ذنب الغش والخداع مضاعف فلا تجعلوا من رمضان موسم يقربكم من جهنم بسرعة الضوء.

كما أتوجه بالشكر الجزيل للأخوات والإخوة في جمعية حماية المستهلك الفلسطيني في محافظة نابلس على الدور الفاعل والبناء الذي يمارسونه في توعية وحماية المستهلك الفلسطيني.

م. غازي سليم كعكاني

الخميس ٢٠١٢/٧/١٢