

الأغذية المغشوشة

الأغذية المغشوشة هي المنتجات الغذائية التي يتم التلاعب بمكوناتها أو جودتها بشكل متعمد لتحقيق مكاسب غير مشروعة مما قد يؤدي إلى أضرار صحية للمستهلكين. وتهتم السلطات الحكومية في البلدان المتقدمة بوضع القوانين والتشريعات الخاصة بالأغذية ومراقبتها وذلك بخلاف البلدان الأقل تقدماً التي تعترضها عوامل اقتصادية واجتماعية متنوعة، وتوضع هذه القوانين من أجل حماية المواطنين من استهلاك الأغذية السامة أو الضارة صحياً فضلاً عن توفير الحماية إزاء الغش المتعمد وغير المتعمد في الأغذية. ولذا توضع المواصفات القياسية للأغذية وتستوجب قوانين مراقبة الأغذية وضع حدود دنيا للمواصفات لكل مادة غذائية على حدة لغرض حماية المستهلك من التلاعب بالمنتجات الغذائية من قبل المنتجين. وفيما يتعلق بالأغذية المغشوشة (Adulterated food) فإن تأثيرها الضار يرجع الى سببين أساسيين وهما:

1- التأثير في الناحية الصحية، مثل احتواء الأغذية على مواد قذرة أو متحللة أو ملوثة.

2- التأثير في الناحية الاقتصادية، مثل نزع مكون ذي قيمة عالية من الأغذية (نزع كل أو جزء من دهن الحليب) أو اضافة مواد ذات قيمة أقل الى الاغذية.

وتعتبر الاغذية مغشوشة في الحالات الآتية :

1. إذا احتوت المادة الغذائية على مواد ضارة أو سامة تكون خطرة على الصحة أو قد تحتوي بعض المواد الغذائية على مواد سامة ولو بكميات بسيطة جداً كمادة السولانين في البطاطا، ولكن عند انبات البطاطا تزداد هذه النسبة و تصبح ضارة بالصحة.

2. إذا احتوى الغذاء على أية مادة قذرة أو عفنة أو متحللة مما يجعل الغذاء غير صالح للاستهلاك وتنجم عنه أضرار صحية.

3- اضافة مواد كيميائية أو صناعية لتحسين اللون أو الطعم أو الملمس مثل صبغات غير آمنة أو مواد حافظة ممنوعة.

4- إذا كان الغذاء محضراً أو معبأً أو مخزناً تحت ظروف غير صحية مما يؤدي إلى تلوثه وتلفه ويؤدي إلى أضرار صحية.

5- إذا احتوى الوعاء الذي به الغذاء على مواد سامة أو ضارة بالصحة كما في حالة تعبئة الأغذية في أواني مصنوعة من معادن النحاس أو الحديد أو الالمنيوم وغير مطلية بمادة مناسبة مما يؤدي إلى تلوث الأغذية بهذه المعادن.

6- إذا أجري انتزاع أية مادة رئيسية من الغذاء كلياً أو جزئياً كانتزاع دهن الحليب واستخلاص زيت القرنفل ثم بيع القرنفل بعد ذلك فإنه يعتبر غشاً.

7- إذا استبدلت اي مادة رئيسية من مكونات الغذاء بمادة اخرى كاستبدال جزء من دهن الحليب في الزبد بالدهن النباتي أو الحيواني.

8- اظهار الغذاء بحالة افضل مما هو عليه مثل قطف الحمضيات وهي خضراء وتلوينها صناعياً لاطهارها بمظهر افضل.

9- خلط الزيوت النباتية الرخيصة مع زيوت أخرى مثل زيت الزيتون.

10- استخدام النشا أو الماء لزيادة وزن منتجات اللحوم والأسماك.

ومن الأمثلة على غش الاغذية هو الغش في استخدام البطاقات أو العلامات التجارية، وكذلك الغش في تحويل اشكال العلب.

وحددت المادة 6 من قانون مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها ثمانى حالات تعتبر فيها الأغذية مغشوشة وهي:

(1) إذا كانت غير مطابقة للمواصفات المقررة.

(2) إذا خلطت أو مزجت بمادة أخرى تغير من طبيعتها أو جودة صنفها.

(3) إذا استبدل أحد المواد الداخلة في تركيبها جزئيا أو كليا بمادة أخرى تقل عنها جودة.

(4) إذا نزع أحد عناصرها جزئيا أو كليا.

(5) إذا قصد إخفاء فسادها أو تلفها بأي طريقة كانت.

(6) إذا احتوت على أية مواد ملونة أو حافظة أو إضافات غير ضارة بالصحة لم ترد في المواصفات المقررة.

(7) إذا احتوت جزئيا أو كليا على عناصر غذائية فاسدة نباتية أو حيوانية سواء كانت مصنعة أو خاما أو إذا كانت ناتجة من منتجات حيوان مريض أو نافق.

(8) إذا كانت البيانات الموجودة على عبواتها تخالف حقيقة تركيبها مما يؤدي إلى خداع المستهلك أو الإضرار الصحي به. ويعتبر الغش ضارا بالصحة إذا كانت المواد المغشوشة أو كانت المواد التي تستعمل في الغش ضارة بصحة الإنسان.