

بحث
الطرق والأساليب العشوائية والضارة بالصحة العامة لـ"بيض المائدة"
وتوصية الغرفة التجارية بالشرقية

إعداد : الغرفة التجارية بالشرقية – إدارة الشؤون الاقتصادية

يوليه

2022م

يحتل بيض المائدة أهمية كبيرة في نسبة الاستهلاك الغذائي داخل مصر، حيث أنه لا يخلو منزل مصري من وجوده على المائدة المصرية، وكونه يستخدم في العديد من المأكولات المتنوعة والمختلفة، وتتميز مصر بأحجام إنتاج كبيرة سواء من خلال مزارع إنتاج البيض أو من خلال التربية الحرة وخصوصاً بالأرياف، ووفقاً لإحصاءات منظمة الفاو (منظمة الأغذية والزراعة - الأمم المتحدة) نجد أن إنتاج مصر من بيض المائدة في عام 2010م وصل لحدود 7.512 مليار بيضة، وفي عام 2011م بلغ الإنتاج بحدود 7.7 مليار بيضة وفي عام 2016م وصل الإنتاج إلى ما يقرب من 9.56 مليار بيضة، وفي عام 2019م بلغ الإنتاج بحدود 13.503 مليار بيضة، أما في عام 2020م بلغ مؤشر إنتاج البيض هبوطاً ملحوظاً عن العام السابق وذلك بسبب تداعيات أزمة كورونا (COVID19) حيث بلغ الإنتاج بحدود 11.250 مليار بيضة، وتعد مصر دولة مكتفية ذاتياً من هذه السلعة حيث لا يوجد إستيراد من هذه السلعة، كذلك لا توجد عمليات تصديرية سوى كميات قليلة جداً خلال السنوات الماضية، (فيما عدا إستيراد كميات من بيض المائدة المجفف والسائل والمجمد للإنتاج الصناعي)، وبالتالي فإن ما يتم إنتاجه يتم استهلاكه داخلياً سواء من الأفراد أو الشركات المنتجة للسلع الغذائية، مع الأخذ في الإعتبار وجود نسبة هالك في مراحل التداول والنقل لهذه السلعة، وقد أكد المتخصصين أن بيضة واحدة كبيرة (50 جم) توفر المتطلبات اليومية من السيلينيوم بنسبة 27%، 25% فيتامين ب 12، الكولين 23%، 15% ريبوفلافين، 13% بروتين، 11% فسفور، 9% فيتامين د للفرد الواحد.

وفي دراسة بعنوان (الاستعداد لمكافحة أنفلونزا الطيور عالية الضراوة - كتيب للبلدان المهددة) أعدتها منظمة الفاو (منظمة الأغذية والزراعة - الأمم المتحدة) أوضحت الدراسة أنه نظراً للتركيب الداخلي لبيض المائدة فإنه يعد من الأغذية سريعة الفساد كونه بيئة مناسبة لنمو الكائنات الدقيقة وتكاثرها سواء داخل البيضة أو على القشرة خارجها، وتبدأ سلسلة تلوث البيض وتعدد مصادر الخطر الناتجة عنه على الصحة العامة للمستهلك من بداية تشكل البيض داخل الدجاجة وحتى وصوله إلى يد المستهلك مروراً بظروف الإنتاج والحفظ والنقل، هذا التلوث نجده مرتبطاً على الدوام ببكتيريا السالمونيلا، حيث تزداد فرص وصولها إلى داخل البيضة بسبب فرق الضغط واختلاف درجة الحرارة داخل البيضة وخارجها، وتصل السالمونيلا إلى البيض عن طريق مبيض الدجاجة لذلك ينصح بتبريد البيض مباشرة بعد تجميعه وفرزه.

وأكدت الدراسة أيضاً أن مخاطر إنتشار الفيروسات والأمراض قد تأتي من العاملين في مجال تربية الدواجن، كذلك تنتقل الفيروسات من منطقة إلى أخرى من خلال عرض وبيع منتجاتهم في الأسواق من خلال العمال أو البائعين الذين يرتدون ملابس أو أحذية ملوثة، أو الذين ينقلون الاقفاص وكراتين (سلات البيض) إلى الأسواق من داخل المزارع، لذلك فإن مربّي الدواجن والمجتمعات يجب أن يأخذوا إجراءات عملية لتجنب إدخال الفيروسات، وتخفيض مخاطر انتشارها إلى المجتمع الاستهلاكي.

- يمثل الجدول رقم (1) كميات الإنتاج من بيض المائدة منذ عام 2010 وحتى عام 2019م حيث شهدت كميات الإنتاج ارتفاعا متتاليا منذ عام 2010م وحتى عام 2019م ليصل في عام 2020 نحو 11.250 مليار بيضة.

جدول رقم (1)

بيان مقارنة لكميات إنتاج بيض المائدة خلال 13 سنة من عام 2010م وحتى عام 2019م

| العام | كميات الإنتاج بالمليار بيضة |
|------------|-----------------------------|
| يناير 2010 | 7.512 |
| يناير 2011 | 7.740 |
| يناير 2012 | 9.161 |
| يناير 2013 | 9.116 |
| يناير 2014 | 9.328 |
| يناير 2015 | 10.416 |
| يناير 2016 | 9.562 |
| يناير 2017 | 10.150 |
| يناير 2018 | 10.095 |
| يناير 2019 | 13.504 |
| يناير 2020 | 11.250 |

* المصدر: النشرة السنوية لإحصاءات الثروة الحيوانية - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

رسم بياني رقم (1)



* المصدر: النشرة السنوية لإحصاءات الثروة الحيوانية - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

ملاحظات بخصوص "تداول بيض المائدة" من خلال المتابعة الميدانية بالأسواق العمومية:

أولاً: يقوم أغلب منتجي بيض المائدة بنقل البيض داخل سيارات نصف نقل بصورة عشوائية ومعرض للتلوث والحرارة "درجات حرارة مختلفة في الشمس والظل"، وأكد المتخصصين أن ذلك ينتج عنه تغيرات داخل البيضة سواء نشاط بكتيري أو أكسدة داخل محتوى البيضة حيث أن البيضة وسط جيد للتكون البكتيري.

ثانياً: لاحظنا أنه في معظم الأسواق (الحلقات والشلايش) ومحلات البقالة والسوبر ماركت المختلفة يتم عرض بيض المائدة عرضة للهواء والأتربة وأشعة الشمس المباشرة، مما يؤدي إلى تغير خواصه وتلفه.

ثالثاً: لاحظنا أن عمليات عرض بيض المائدة للبيع للجمهور يتم بصورة عشوائية داخل محال البقالة والسوبرماركت ومعرض للتلوث والحرارة المرتفعة وقد أكد المختصون أن فترة صلاحية البيض لها عدة إشتراطات وهي :

* إذا كان بيضاً كاملاً طازجاً حيث درجة حرارة حفظه مع فترة الصلاحية:

- إذا كانت فترة الصلاحية (1) شهر فدرجة حفظه يجب أن تكون بين (11: 15) درجة مئوية.
- إذا كانت فترة صلاحيته (3) أشهر فدرجة حفظه يجب أن تكون من (4: 10) درجة مئوية.
- إذا كان سائلاً يجب أن لا تزيد فترة الصلاحية عن (5) يوم و أن لا تزيد درجة حرارة الحفظ عن (5) درجة مئوية.
- إذا كان مجففاً يجب أن لا تزيد فترة الصلاحية عن (6) شهور و يحفظ على حرارة لا تزيد عن (10) درجة مئوية.
- إذا كان مجمداً يجب أن لا تزيد فترة الصلاحية عن (6) شهور وعلى حرارة (-18) درجة مئوية.

توصيات الغرفة التجارية بالشرقية:

أولاً: ضرورة منع التداول العشوائي لبيض المائدة، بحيث يتم التعامل فيه من قبل المرخص لهم وفقاً لإشتراطات هيئة سلامة الغذاء، وإلزام جهات البيع النهائي للمستهلك بحفظه بثلاجات عرض.

ثانياً: ضرورة الرقابة الصارمة من قبل هيئة سلامة الغذاء بالتعاون مع الهيئات المعنية لمتابعة عمليات الإنتاج والنقل والحفظ والتداول.

ثالثاً: يجب أن يتم الشحن في كراتين نظيفة لم يسبق استعمالها من قبل، على أن يتم ختم كل كرتونه بتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية وإسم المزرعة المنتجة، وتعقيم وسائل النقل طبقاً لشروط هيئة سلامة الغذاء.

رابعاً: أن يكون مكان الحفظ والتغليف داخل مزرعة إنتاج بيض المائدة ويكون له إشتراطات صحية تتم تحديدها من قبل المختصين في هذا المجال.